

洋酒이야기(브랜드와 리큐르)

박영배(안산공과대학) 최정길(경희대)

brandy

브랜드란 원래 포도를 발효·증류한 술에 붙인 명칭이었다. 그러나 현재에는 과실을 주원료로 하는 모든 증류주에 대해서 이 명칭이 사용된다. 즉, 원료에 따라서 포도 브랜드(grape brandy), 사과브랜드(apple brandy), 등으로 부를 수 있다. 포도, 사과 이외의 브랜드용 과실로서는 버찌, 체리, 서양배, 딸기류 등이 대표적인 원료라고 할 수 있다. 그러나 포도 브랜드가 질이 우수하고, 가장 많이 생산되기 때문에, 일반적으로 브랜드라 하면 포도를 원료로 만든 포도 브랜드를 말한다. 이같은 브랜드는 프랑스 꼬냑지방에서 생산되는 브랜드가 대표적이라고 할 수 있는데 우리에게 브랜드라는 이름보다 꼬냑(cognac)이라는 이름으로 더 잘 알려져 있다. 그 다음으로 유명한 브랜드로는 꼬냑과 쌍벽을 이루는 명주 아르마냐크(armagnac)이 있다. 이밖에도 포도 이외의 과실을 원료로 한 브랜드로는 사과로 만든 칼바도스(calvados)가 있는데, 프랑스 서북부 노르망디 지방의 특산주이다. 또한, 포도로 와인을 만들고 난 찌꺼기를 재발효한 후 증류하여 만든 찌꺼기 브랜드로, 프랑스에서는 오드비 드 마르(marc), 이탈리아에서는 그라파(grappa)가 있다. 이와 같이 브랜드라는 명칭은 포도를 와인으로 만들어 다시 증류한 것을 ‘빈 브루레(vin brule:와인을 태운것)’ 라고 한 것에서 유래한다. 이를 네덜란드 무역 상인들이 네덜란드어로 직역해서 ‘브란드웨인(brandewijn)’이라고 불렀다. 이것을 다시 영국인들이 줄여서 ‘브랜드’가 된 것이다. 이같은 향미가 강한 브랜드는 식후주(after dinner drink)로서, 마실 때에는 두 손으로 글라스를 감싸고, 충분히 향을 음미하면서 마시는 것이 보통이다.

Cognac

꼬냑 지방은 와인의 명산지인 보르도의 북쪽에 위치한 도시로, 이 지역에서 생산한 브랜드만을 꼬냑이라 부른다. 따라서 꼬냑은 모두 브랜드이지만, 모든 브랜드가 꼬냑은 아니다. 이것은 1909년에 지역적 명칭으로서의 꼬냑이 법령에 의하여 보호되게 되었고, 1938년에는 프랑스 정부가 제품을 보증하는 원산지 통제명칭이 되었다. 이 보호조례에는, 꼬냑의 포도원료, 와인의 양조, 증류과정 및 방법까지도 엄격히 규제하고 있다. 꼬냑의 생산지는 꼬냑 시를 중심으로 하여 여섯 지구의 품질순위로 나누어지고 있다.

- 
1. Grand champagne
 2. Petite champagne
 3. Borderies
 4. Fins bois
 5. Bons bois
 6. Bois ordinaires

레미마틴(remy martin)꼬냑 라벨에 핀느 샹파뉴(Fine champagne)라 기재된 것이 있는데, 이것은 양질의 브랜드인 그랑 샹파뉴와 프티 샹파뉴의 것을 혼합한 최고급의 꼬냑임을 의미한다. 꼬냑은 숙성연한에 따라 별 또는 문자로 구분하여 표시하는 데 법적으로 규정된 것은 아니고, 회사마다 차이가 있을 수 있는 데, 숙성기간의 표시는 다음과 같다.

3 star(★★★: 별셋) : 5년 이상

V.S.O.P(Very 매우, Superior 뛰어난, Old 오래된, Pale 색이 맑은) : 10년 이상

Napoleon : 15년 이상

X. O와 Cordon bleu : xtra 별격(別格)의, old 오래된, : 20년 이상

Extra와 Paradise : 30년 이상

Bisquit

비스키 꼬냑은 현재 5대 꼬냑 메이커의 하나로 꼽히고 있다. 19세기 말에는 3대 메이커의 하나로 랭크되고 있었는데 20세기에 들어서면서 약간 침체 상태에 있다. 그러나 1966년에 리카르사의 자회사가 되고 1974년에 그 리카르 사가 베르노 피카르 사로 발전함에 따라 비스키사의 공장도 개선되어 꼬냑 업계 최대 규모의 증류 설비를 갖추고 원주 보유량이 크게 신장되었다. 컴퓨터를 도입하여 현대적 경영에 노력하는 동시에 다시 3대 메이커로의 부상을 노리고 있다. 이와 같은 비스키 꼬냑은 라이트한 플레이버가 그 특징이다. 별셋 급(3Star)부터 V·S·O·P 이상은 모두 핀느 샹파뉴 규격품이다. 나폴레옹급은 원료의 향기가 녹아들어 마일드한 풍미를 지니고 있고, X·O급은 크리스탈 디캔터로 장기 숙성의 매력을 맛볼 수 있는 균형잡힌 꼬냑이다.

Camus

카뮈 꼬냑은 현재 꼬냑 메이커로서는 세계 5위로서 그 제품의 대부분이 세계 각지의 면세점에서 여행객들이 가장 많이 사가고 있는 제품이다. 1969년 나폴레옹 탄생 2백주년을 기념하여 카뮈 나폴레옹이라는 고급 꼬냑을 생산하면서 카뮈의 명성은 확고부동한 자리를 굳히게 되었다. 나폴레옹은 그랜드 샹파뉴, 프티트 샹파뉴, 보르드리의 세 지구의 원주를 사용하며 숙성 15년, 20년 된 것을 블렌딩한 것이다. 부드러운면서도 감칠 맛이 나는 것이 카뮈 나폴레옹 꼬냑의 특징이다.

Courvoisier

쿠르브야제 꼬냑은 마텔, 헤네시와 함께 현재의 꼬냑 업계의 3대 메이커의 하나로 꼽힌다. 마텔 제품이 약간 씹쌀한 맛의 산뜻한 감칠맛을 추구하고 헤네시 제품은 충분한 숙성으로 인해 중후한 풍미가 있는것에 비하여 쿠르브야제는 그 중간 타입이라 할 수 있다. 별셋급(3Star)은 쿠르브야제의 주력 제품으로 전 생산량의 80%를 차지하고 있다. 따라서 레스토랑·바(Bar)에서는 브랜드 베이스의 칵테일은 쿠르브야제 제품을 많이 사용하고 있다. V·S·O·P급은 핀느 샹파뉴 규격의 딜럭스 품으로 미디엄 타입이다. 나폴레옹급과 쿠르 임페리얼은 감칠 맛이 있

고, 엑스트라 비에이유는 20년 이상 숙성한 고급품으로 엘레강트한 맛이 특징이다. 크리스탈 디캔터는 장기 숙성한 후 정선된 원주를 블렌드한 것이다.

Hennessy

헤네시 꼬냑은 1765년 아일랜드 출신의 리차드 헤네시에 의하여 설립되었다. 헤네시는 소규모의 자가 포도원을 소유하고 있으므로 90%는 증류업자들로부터 사들여 증류하고 있다. 따라서 헤네시는 증류업자라기 보다는 블렌드업자라는 표현이 잘 어울린다. 이러한 헤네시의 꼬냑의 특징은 브랜디 신주(新酒)의 숙성에 리무진 산의 떡갈나무로 자사에서 만든 새 통을 사용한다는 점이다. 이렇게 하여 통에서의 용출성분을 많이 배게 한 다음 묵은 통으로 숙성시킨다. 그 때문에 헤네시 꼬냑은 대규모 유명 메이커의 제품 중에서도 주질이 중후한 점이 특징으로 되어 있다. 별셋은 스탠다드 급으로 한 때 '브라 자르메(무장한 팔)'라고도 불렸다. V·S·O·P는 30년 숙성의 원주를 블렌드 한 핀느 상파뉴 규격품이다. 나폴레옹은 헤네시 제품으로는 엘레강트한 타입이며, X·O는 숙성의 중후한 맛을 충분히 살린 고급품이다.

Martell

마텔 꼬냑은 1715년 영불해협에 있는 작은 섬 자아지 섬 출신의 장 마텔이 꼬냑으로 와서 창업하였다. 마텔 꼬냑은 프루티하고 델리게이트한 향기와 숙성 향기가 특징이다. 별셋 급은 그 특징을 전형적으로 갖춘 베스트 셀러 아이템이다. 코르동 느와르 나폴레옹은 장기숙성한 원주 중에서 정선하여 블렌드한 것으로 국제공항에서 한정 판매품이다. 코르동 블루는 주령 30년 이상을 숙성한 것으로 중후한 풍미와 기품을 갖춘 고급 꼬냑이다. 엑스트라는 60년 숙성한 것으로 연간 400병의 한정 생산품으로 최고급이다. 풍요로운 향기는 숙성의 극치를 보여준다.

Otard

오타르 꼬냑은 1795년 앙트 완느 오타르 남작에 의하여 꼬냑 시의 사랑트 강가에 있는 고성 「샤트 드 꼬냑」에서 창업하였다. 오타르 제품은 모두 그랜드 상파뉴 지구산의 원주 만으로 만들어진다. 따라서 전체적으로 향기, 맛이 델리게이트한 밸런스를 유지하고 있는 것이 특징이다. 그리고 증류 후의 1년간은 리무진 산의 소형 새 통에 담아서 숙성시킨다. 이에 따라 남성적인 통의 향이 새 술에 녹아 들어 오타르 특유의 산뜻한 드라이 타입의 풍미가 형성된다. 오타르가 꼬냑 중에서 남성적인 술이라 일컬어지고 있는 이유이다. V·S·O·P는 핀느 상파뉴 규격품으로 드라이 타입이다. 나폴레옹도 핀뉴 상파뉴 품이지만 숙성에 의한 마일드한 맛이 있다. X·O는 평균 숙성 50년이라 일컬어지며 예술적인 품격이 느껴진다.

Remy martin

레미마틴 꼬냑은 별셋 급의 제품은 생산하지 않고 전 제품이 V·S·O·P 이상이라는 것으로 유명하다. 그리고 그랜드 상파뉴 지구, 프티트 상파뉴 지구 이외에서 생산된 원주는 섞지 않으며, 제품은 모두 핀느 상파뉴의 칭호를 가지는 것도 동사의 특색으로 되어 있다. 레미마틴은 꼬냑 지구 전체의 9%에 미치지 못하는 그랜드 상파뉴, 프티트 상파뉴 지구의 약 1200개소의 포도원에서 포도와 와인을 수집한다. 그것을 소형 증류기로 증류하여 숙성용 통도 리무진의 화

이트 오크의 심재만을 써서 만든 것을 사용하고 있다. 증류소의 신주는 10개월에서 1년 가량 새 통에서 숙성하기 때문에 통의 향기와 탄닌의 풍미가 생긴다. 그 다음에 1년마다 블렌드를 되풀이 하여, 5년 이상에 걸쳐서 숙성시킨다. 그리고 최종 블렌드를 한 다음 목은 통으로 옮겨서 2년 이상을 두면 V·S·O·P가 탄생한다. 제품화할 때에는 20년의 고주도 적당히 블렌딩한다. V·S·O·P보다 위 클래스에는 Napoleon, X·O, Extra 그리고 루이 13세는 레미마틴사 제품 가운데 유일한 그랜드 상파뉴의 것으로 루이 왕조를 상징하는 백합 모양의 병에 담아 판매하고 있다.

Chateau paulet

샤토 폴레의 꼬냑은 1868년과 1911년에 프랑스에서 실시된 국제 품평회에서 금상을 수상한 것을 비롯하여 각종 메달을 획득하여 그 품질은 높이 평가되고 있다. 그리고 오랜 동안 프랑스 대통령 관저인 엘리제 궁과 스페인 왕족들 사이에서 빈객 접대용으로 쓰이고 있다. 나폴레옹 급은 최저 5년 이상 숙성시킨 것을 사용하고 있다. 파라디 X·O 급은 50년 이상 숙성시킨 원주를 사용하고 있으며, 파라디란 영어의 파라다이스에 해당되는 낙원이라는 뜻이다. 꼬냑에서 사용될 때에는 고주를 비장하는 ‘어두운 주교’의 뜻으로 향기와 감칠맛이 뛰어난 고급 꼬냑이다. 아이쥬 앙코뉴는 주령이 너무 오래되어 몇 년을 묵혔는지 모른다 라는 뜻인데 70년 고주(古酒)를 사용하고 있다. 엘리제 궁의 지정 브랜드이다.

armagnac

아르마냐크는 보르도 지방의 남서쪽에 위치하고 있으며, 이 지방에서 생산하는 브랜드 만을 아르마냐크라고 한다. 아르마냐크는 원료와 토양, 기후에 있어 꼬냑지방과 별 차이는 없으나 증류 방법에 있어서 꼬냑은 단식증류기로 2번 증류하는데 비해 아르마냐크는 반연속식 증류기에 한번만 증류하기 때문에 향(香)이 짙은 특성이 있다. 또한 아르마냐크는 숙성시킬 때 향이 강한 블랙 오크통을 사용하기 때문에 화이트 리무진 오크통을 사용하는 꼬냑 보다 숙성이 빠르다. 보통 10년 정도면 완전히 숙성한 아르마냐크가 되며 숙성연도 표시는 꼬냑에 준한다. 다음의 세 지역 바 아르마냐크(Bas armagnac), 테나레즈(Tenareze), 오 아르마냐크(Haut armagnac)등에서 생산한다.

Chabot

샤보라는 것은 창업자의 성이다. 16세기 프랑스와 1세 때에 프랑스 최초의 해군 원수 필립 드 샤보라는 사람이 있었다. 그는 자기 배에 적재하는 와인이 긴 항해 동안에 변질되는 것을 방지하기 위해 오랜 항해에도 견딜 수 있도록 증류해서 적재하도록 하였다. 그렇게 하면 맛이 전혀 나빠지지 않을뿐더러 통 속에서 세월이 경과할수록 나무 통속에서 우리나라는 탄닌성분과 방향성분이 가미되어 양질의 우수한 브랜드가 된다는 것을 발견하게 되었다. 샤보의 아르마냐크는 전통적인 증류기로 1회만 증류하여 블랙 오크통에서 숙성된다. 그 때문에 원주의 주질은 중후하지만 숙성에 의하여 마일드한 풍미가 된다.

Janneau

자뉴는 1851년에 테나레즈 지구에서 설립되어 6대째 가업으로 계승하고 있다. 협동조합 관계

의 조직이 많은 아르마냐 업계에서 이같은 세습의 회사는 드문 예에 속한다. 현재는 꼬냑의 명문 마텔사의 관련회사로 되어 있고 아르마냐 중 최고의 수출 실적을 기록하고 있다. 자뉴의 증류는 아르마냐 전통의 증류법으로 1회만 하며, 숙성은 블랙 오크의 새통에 2년 동안 저장하여 통의 향기를 배이게 하고 있다. 이어서 목은 통에 옮겨져 숙성하는 것이 특징이며 이 때문에 자뉴의 제품은 맛이 중후한 감칠 맛과 높은 향기가 특징이다.

Malliac

말리악은 아르마냐 지방 몽레알 마을의 샤토 드 말리악 사의 제품이다. 이 회사는 현재 꼬냑의 명문 쿠르브아제 사의 산하에 있다. 말리악 꼬냑은 모두 10년 이상 숙성한 원주를 사용하고 있다. 그리고 라벨의 양 모퉁이에 말리악 가의 문장을 붙였는데 병의 무게를 더해 주고 있다. 원주는 아르마냐 각 지구의 것을 정선해서 사용하고 있다. 나폴레옹이나 X·O도 5년 이상의 숙성주를 쓰도록 되어 있지만 말리악은 10년 이상의 숙성주를 사용하는 것으로 정평이 나 있다.

Montesquiou

몽테스큐는 과거 아르마냐용 원료 포도로써 널리 사용되던 픽프르 종을 아직까지도 사용하고 있다. 그것이 몽테스큐의 개성을 내는데 한 몫을 하고 있다. 증류 후 신주는 블랙 오크 통에서 숙성시킴으로써 술에 향미가 생기게 한다. 이와 같은 조건은 몽테스큐가 초콜렛 향미를 지니게 되는 특징을 갖게 되는 것 같다. 나폴레옹은 우리나라 향기가 넘치고 충분히 숙성된 브랜드가 보여주는 마일드한 풍미를 지닌다. X·O는 더욱 숙성을 한 것으로 나폴레옹보다도 한결 더 부드럽다. 비에이유 레제르급은 최량의 산지 바 아르마냐 산의 원주만을 장기 숙성시킨 것으로 바 아르마냐의 AOC를 명기하고 있다.

Eau de vie

오드비란 영어의 'Water of life'(생명의 물) 라는 뜻으로 프랑스의 브랜드(Brandy)를 의미한다. 포도 이외의 다른 과실을 주원료로 만든 증류주를 보통 오드비라고 부르며, 곡물로 증류한 것은 슈냅(Schnapps)이라고 한다. 이와 같은 오드비는 프랑스와 독일에서 많이 생산하고 있는데, 프랑스에서는 오드비 다음에 과실 이름을 붙여 부르며, 독일에서는 과실 이름 다음에 바쳐(Wasser), 가이스트(Geist)라는 명칭을 붙인다. 바쳐는 원료인 과실을 발효·증류한 것에 사용하고, 가이스트는 과실을 알코올에 담가서 함께 증류한 것을 말한다. 오드비에 사용되는 대표적인 과실류에는 버찌, 오얏, 딸기, 서양 배, 플럼, 라즈베리 등이 있다. 이러한 오드비는 통의 향이 배는 것을 피하기 위해 탱크에서 숙성하여 무색 투명한 것이 많고, 통에 숙성한 것은 색이 있고, 감칠맛이 있다.

Eau de vie de cider

오드비 드 시드르는 사과를 원료로 하여 만든 사과브랜드(Apple brandy)종류이며, 프랑스 노르망디의 특산주인 칼바도스가 세계적으로 알려져 있다.

Eau de vie de marc

마르는 포도로 와인을 만들었을 때의 찌고 난 찌꺼기를 재발효한 후 증류한 술이다. 찌고 난 찌꺼기, 즉 포도가스를 프랑스어로 마르라 하는 데, 정식 명칭은 오드비·드·마르이다.

Eau de vie de vin

오드비 드 뱅은 포도를 증류시켜 만든 브랜디이다.

Kirschwasser

키르쉬 바서는 슈바르츠바르트 산의 체리로 만든 것으로 산뜻한 향미의 체리 브랜디이다.

Apple jack

애플 잭은 미국에서 생산하는 사과브랜디로, 프랑스에서 생산하는 칼바도스에 버금가는 브랜디이다.

Calvados

칼바도스는 사과를 원료로 한 브랜디로 프랑스 노르망디 지방의 특산주이다. 꼬냑과 함께 A·O·C법에 의해서 생산 지역, 제조 방법, 명칭 등이 엄격히 규제되어 있다.

Framboise

framboise는 알사스 산의 나무 딸기(Raspberry)가 원료인 고급 브랜디이다.

Mirabelle

미라벨은 황색 서양 자두를 증류한 것으로, 프루티한 방향을 지닌 브랜디이다.

Poire williams

포와르 윌리엄은 르와르 론느 산의 배(Pear)를 원료로 만들었으며, 잘 익은 배 한쪽을 병속에 넣은 것도 있으며 스위스에서는 일정기간 숙성시키기도 한다.

Grappa

그라파는 포도주를 만든 후 생기는 찌꺼기를 증류하여 만드는 것으로 35~50% 알코올을 함유한 오드비이다. 이탈리아 북부지방이 주요 산지로 깔끔한 풍미의 식후주이다.

세계의 명주

구 분	프랑스	영 국	러시아	카리브해 연안국	멕시코	중 국	한 국
발효주	와인	맥주			폴케	소흥주	막걸리
증류주	브랜디	진, 위스키	보드카	럼	테킬라	고량주	소주
원 료	포도	보리	감자	사탕수수	아가베	수수	쌀

Liqueur

리큐르란 증류주에 식물성 향미 성분을 배합하고, 다시 감미료, 착색료 등을 첨가하여 만든 술의 총칭이다. 리큐르란 명칭은 라틴어의 리케파세레(Liquefacere : 녹아들게 했다)에서 유래한다. 중세 연금술사들은 연금술을 이용하여 증류주를 탄생시켰는데, 그 후 증류주에 약효 성분을 가진 여러 가지 식물을 담아서, 생명 유지의 비주를 만들게 되어 성분이 녹아든 것으로 보고 리케파세레라 이름하였다. 리큐르 중에서 많은 것은 식물성의 향미 성분을 이용한 것인데, 그것을 원료 및 식물의 타입에 따라서 분류에 하면 다음 세 가지로 나눌 수 가있다.

- 약초 · 향초류 : 캄파리, 아니세트, 페퍼민트, 베네딕틴, 드람부이, 샤프트르즈 등
- 과 실 류 : 큐라소, 체리 브랜디, 아프리카트 브랜디, 카시스, 마라스키노 등
- 종 자 류 : 카카오, 칼루아, 아마레토 등

이와 같이 리큐르는 약주로서 출발하여, 서구의 식생활이 발달하면서 프루츠 향미의 리큐르가 출현하였고, 식후주로서 각광을 받게 되었다. 이후 19세기에는 고차원의 미각을 추구하는 근대적인 리큐르가 개발 되었는데 커피, 코코아 등의 종자에 바닐라 향을 배합한 리큐르이다. 또한, 리큐르에는 'Creme de' 크림 드 라는 것이 있는데, 이것은 프랑스의 리큐르 메이커 용어로서 알코올 함유량 15% 이상, 당분이 40% 이상 매우 단맛의 술을 가리키는 것이다. 이같은 혼성주를 프랑스에서는 리큐르(Liqueur), 영국과 미국에서는 코디알(Cordial)이라 한다

herbs & spices

초기의 리큐르 타입으로 증류주에 약초 · 향초류를 첨가하여 치료제를 목적으로 생산하였다. 처음 만들어졌을 때의 약초 · 향초류는 단맛이 없는 약냄새가 나는 리큐르이었다. 그 당시의 설탕은 매우 귀중한 것이었으므로 거의 사용할 수 없었기 때문이다. 이와 같은 식물의 성분에서 추출하는 약초 · 향초류의 리큐르는 강장건위, 소화불량에 효능이 있는 것으로 알려져 있다. 약초 · 향초류의 종류에는 다음과 같은 것이 있다.

- 아니세트(Anisette) : 프랑스의 아니스 열매와 커리앤더, 레몬과피, 시나몬 등을 증류주에 배합하여 시럽으로 단맛을 낸 것이다. 이와 유사한 제품으로 Pernod, Ricard 등이 있다.
- 페르노(Pernod) : 프랑스에서 생산하며 아니스(Anise)종자의 즙으로 만든 것으로 Pernod 45 라고도 한다.
- 리카르(Ricard) : 페르노에 가까운 리큐르로 아니스의 종자와 감초, 프랑스의 프로방스 지방의 식물을 배합한 것이다.
- 샤프트르즈(Chartreuse) : '리큐르의 여왕' 으로 일컬어지는 것으로 여러 가지 약초를 발효 · 증류시킨 것으로 장기간 통숙성한 것이다.
- 두보넷(Dubonet) : 프랑스산 레드와인에 키니네를 첨가하여 만든 강화주로 맛과 향이 우수한 리큐르이다.

- 베네딕틴 디·오·엠(Benedictine D·O·M) : 1510년 프랑스 북부 페에칸시의 베네딕트 파수도원에서 성직자가 만든 리큐르이다. 27종의 재료를 사용하여 만드는데 주니퍼 베리, 서양산 박하, 안젤리카, 시나몬, 너트 맥, 바닐라, 레몬껍질, 벌꿀 등으로 양조한 후 오크 통속에 숙성시킨다. D·O·M의 표시는 라틴어로 'Deo Optimo Maximo'의 약어이며 '최대 최고로 좋은 것을 신에게 바친다'라는 의미이다.
- 베네딕틴 B&B(Benedictine & brandy): 베네딕틴 60%와 5년 정도 숙성한 브랜디40%를 배합한 리큐르이다.
- 크리스탈 쿨멜(Cristallise kummel) : 쿨멜은 캐러웨이(회향풀)의 종류로 여기에 커리앤더, 시나몬 등을 가미하여 증류한 것이다.
- 파르페 아무르(Parfait amour) : 파르페 아무르는 '완전한 사랑'이라는 뜻으로 오렌지, 레몬의 과피와 바닐라, 장미, 아몬드 그 밖에 스파이스류를 배합한 것이다.
- 아이리쉬 미스트(Irish mist) : 아이리쉬 위스키에 오렌지 과피, 향초, 벌꿀 등을 혼합해서 숙성한 것이다.
- 드람뷰이(Drambuie) : 장기간 숙성시킨 하일랜드산 몰트 위스키에 수십종의 스카치 위스키를 배합한 후 각종 식물의 향기와 벌꿀을 첨가시킨 것이다. 드람뷰이란 게일어로 '만족할 만한 음료'라는 뜻이다.
- 아메르 피콘(Amer picon) : 프랑스의 군인 가에탄 피콘이 아프리카에서 증류주에 오렌지 과피, 용담뿌리, 설탕을 배합하여 만든 리큐르이다. 아페리티프(Aperitif)로 적합하다.
- 캄파리(Campari) : 이탈리아에서 생산하는 비터즈의 종류로 오렌지 과피, 커리앤더, 용담뿌리 등을 원료로 하여 만든다. 식욕촉진주(Aperitif)로서 널리 애용 되는데 캄파리 소다, 캄파리 오렌지 등이 있다.
- 시나(Cynar) : 주정강화 와인(Fortified wine)에 엉겅퀴의 엑키스와 여러 가지 약초의 즙을 배합한 것으로 로마 교황청에 납입되는 제품이다.
- 갈리아노(Galliano) : 이탈리아에서 생산하는 리큐르로 이디오피아 전쟁의 용장 주제페 갈리아노(Giuseppe Galliano)소령의 이름을 주명으로 하였다. 여러 가지 약초, 향초류를 알코올에 담가 증류하여 블렌드한다. 거기에 설탕, 착색료, 물을 섞어서 단기 숙성한 후 병입한다. 아니스, 바닐라, 약초의 향기가 잘 조화를 이루는 리큐르이다.
- 삼부카(Sambuca) : 삼부카는 이탈리아의 언덕에 하얀 꽃을 피우고 무성하게 자라는 엘더라는 작은 키나무 열매의 추출액을 알코올에 배합한 것이다. 리큐르 글라스에 볶은 커피콩을 세알 띄워서 제공하는 것이 전통적인 방식이다. 커피 콩의 의미는 자유, 평화, 사랑을 표현한다.
- 앙고스투라 비터즈(Angostura bitter) : 럼을 베이스로 용담뿌리의 즙을 배합한 것으로 주로 카테일의 방향제로 사용한다.

- 페트루스 부네캠프(Petrus boonekamp) : 네덜란드 산 고미주(苦味酒)이름으로 드라이한 맛의 약초주이다. 아니스, 감초, 커리앤더, 용담뿌리 등을 배합한 리큐르이다.
- 운더베르그(Underberg) : 세계 43개국에서 모은 30여종의 약초의 추출액을 알코올에 배합하여 숙성시킨 드라이 타입의 리큐르이다.
- 프리조민트(Freezomint): 영어의 프리즈(얼다)에서 합성한 브랜드명으로 청량감을 표현한 페퍼민트 리큐르이다. 산뜻하고 상쾌감이 특징이다.

Fruits

과실류는 프루츠 향미의 리큐르로서 식후주에 알맞는 술이다. 최초의 과실류는 17세기 말, 남미의 네덜란드령 큐라소 섬의 오렌지 과피를 알코올에 배합하면서 탄생하였다. 이후 여러 가지 프루츠가 술에 이용되어 현재는 다양한 과실류가 생산되고 있다. 이와 같은 과실류는 단일의 과일만을 사용하는 것이 아니라 다른 식물성과 배합되어 단조로운 맛을 피하고 균형과 조화를 이루고 있다.

- 큐라소(Curacao) : 큐라소는 말린 오렌지 껍질과 매우 단 오렌지 껍질을 추출하여 제조된 것으로 오렌지의 맛과 향이 난다. 카테일 조주시 오렌지 향과 푸른색을 연출하는 카테일 첨가제로 White와 Blue 두 종류가 있다.
- 코인트로(Cointreau) : 오렌지 과피의 향미를 브랜드에 배합한 고급 리큐르로 프랑스의 르와르(loire)에서 생산하고 있다.
- 트리플 섹(Triple sec) : 오렌지를 원료로 만드는 리큐르이며 코인트로와 유사한 제품이나 제품의 품질면에서는 떨어진다. 레스토랑 · 바에서는 코인트로와 트리플 섹은 제품의 성질이 유사하므로 대체되어 사용하기도 한다.
- 그랑 마니에(Grand marnier) : 꼬냑에 오렌지의 향미를 배합한 것으로 일정기간 오크 통속에 숙성시키는 고급 리큐르이다.
- 만다린(Mandarin) : 브랜드에 만다린 과실과 약초를 알코올 주정에 담가 짙은 향미가 있는 리큐르이다.
- 피터헤링(Peter heering) : 체리를 원료로 한 리큐르로 덴마크 산이다. 체리브랜드와 유사한 제품으로 함께 사용하기도 한다.
- 체리 브랜드(Cherry brandy) : 체리를 사용한 것으로 종류가 다양하다. 카테일과 제과용으로 많이 사용한다.
- 마라스키노(Maraschino) : 이탈리아와 유고슬라비아의 국경에 많은 마라스카종의 체리로 만든 것으로 단기간 숙성한다.
- 블랙베리 브랜드(Blackberry brandy) : 블랙베리와 라즈베리를 혼합하여 알코올 주정에 담가서 만든 리큐르이다.

- 프람보와즈(Framboise) : 라즈베리를 알코올 주정에 담가서 숙성한 후 여과하여 당분을 첨가한 것으로 적색과 무색의 두 종류가 있다.
- 아페리코트 브랜디(Apricot brandy) : 주원료인 살구를 알코올에 담가 각종 향료와 시럽을 첨가해서 만든 리큐르이다.
- 포아르 윌리엄(Poire william) : 원래 배로 만든 브랜디의 일종이다. 시럽을 첨가해서 리큐르화한 것이다.
- 슬로우 진(Sloe gin) : 야생 오얏의 슬로우베리(Sloeberry)를 진에 첨가해서 만든 리큐르로 증류주의 진과는 다르다. 영국의 가정에서는 드라이 진에 슬로우 베리, 설탕을 넣어서 홈 리큐르를 만드는 습관이 예부터 있었다. 우리나라의 매실주 담그기와 비슷하다. 현재의 슬로우 진은 주니퍼베리의 향미를 내기 이전의 진 원주를 베이스로 슬로우베리와 브류넬, 체리를 담갔다가 여과한 후 알코올과 시럽을 첨가하는 공정으로 만들어진다.
- 서던 컴포트(Southern comfort) : 버번 위스키에 복숭아 향미를 첨가한 리큐르이다.
- 멜론 리큐르(Melon liqueur) : 식물의 약초성분에 멜론의 향미를 첨가한 리큐르로 네덜란드에서 주로 생산한다.
- 말리부(Malibu) : 화이트 럼을 베이스로 하여 코코넛(Coconut)을 원료로 첨가하여 만든 리큐르이다. 맛이 순하고 부드러워 여성들이 즐겨 마시는 칵테일을 만드는데 적합한 리큐르이다.
- 힌베어 가이스트(Himbeergeist) : 힌베어는 라즈베리로 만든 오드비에 시럽을 첨가하여 리큐르화 된 것으로, 가이스트(Geist)란 담갔다가 증류한 술을 말한다.
- 프람보와즈(Framboise) : 부르고뉴의 고원지대에 산출되는 라즈베리를 알코올에 담갔다가 숙성 후 여과하여 단맛을 첨가한 리큐르이다. 제과용으로 널리 쓰이기도 한다.
- 피치 브랜디(Peach brandy) : 복숭아를 담가서 숙성한 다음 시럽을 첨가해서 여과한 리큐르이다.
- 크림 드 바나나 (Creme de banane) : 바나나의 에센스를 증류법으로 뽑아서 알코올에 배합하고 시럽을 첨가한 리큐르이다.

Beans & kernels

- 종자류의 리큐르는 과실의 종자에 함유되어 있는 방향성분이나 커피, 카카오, 바닐라 콩 등의 성분을 추출하여 향미와 감미를 첨가한 것이다. 현대인의 기호에 맞게 제조되어 칵테일이나 식후주로서 각광받고 있다.
- 아마레토(Amaretto di saronno) : 아마레토는 일반적으로 아몬드 리큐르라고 불리고 있으나 아몬드의 너트로 만들어지는 것이 아니다. 그 향기의 원료는 살구의 핵을 몰과 함께 증류하여 몇 종류의 향초의 추출액을 알코올과 블렌드하여 숙성한 후 시럽을 첨가해서 제품화

한다. 이같은 아마레토는 갈리아노, 삼부카와 더불어 이태리에서 생산하는 3대 리큐르의 하나이다.

- 카카오(Cacao) : 카카오는 초콜렛을 술로 만든 것 같은 느낌의 술이다. 제법은 먼저 카카오 콩을 볶은 다음 중성 알코올과 함께 증류하여 향기 높은 원액을 만든다. 여기에 시럽을 첨가하면 화이트 카카오가 되고, 색소를 첨가하면 브라운 카카오가 된다.
- 칼루아(Kahlua) : 럼 베이스에 멕시코산의 커피로 만든 리큐르이다. 칼루아 밀크, 블랙러시안 등의 칵테일에 빼 놓을 수 없는 리큐르이다.
- 티아 마리아(Tia maria) : 티아 마리아란 ‘마리아 아줌마’라는 뜻이다. 이것은 브랜드 베이스에 자마이카산의 블루 마운틴 커피로 만든 리큐르이다.
- 크림 드 카페(Creme de cafe) : 프랑스의 커피 리큐르이다.
- 아이리쉬 벨벳(Irish velvet) : 아이리쉬 위스키(텔러모어 듀)에 커피와 단맛을 배합한 리큐르이다. 더운 물에 타서 크림을 조금 넣으면 아이리쉬 커피의 맛을 즐길 수 있다.
- 초코레트(Chocolate) : 베네주엘라 커피로 만든 리큐르이다.
- 노체로(Nocello) : 호두의 향미를 알코올 주정에 배합한 리큐르이다. 노체로는 이탈리아어의 호두(노체)라는 의미이다.
- 아산티 골드 (Ashanti gold) : 가나의 카카오 콩을 사용한 리큐르이다.
- 바닐라(Vanille) : 바닐라 콩을 알코올과 함께 증류한 리큐르이다.

크림 드(Creme de)란 유제품을 뜻하는 것이 아니라, 리큐르의 당분이 40%인 것에 「크림 드」라는 명칭을 붙이고 있다. 따라서 크림 드(Creme de)란 설탕을 많이 가당하여 단맛이 풍부한 리큐르라고 할 수 있다. 또한, 당분이 많더라도 알코올성분이 15도 미만이면 리큐르가 아니라 아페리티프(Aperitif)로서 구분한다. 크림 드의 리큐르제품에는 다음과 같은 것이 있다.

Creme de banana	· 주정에 바나나향을 착향시켜 만든 리큐르이다.
Creme de cacao	· 카카오 열매를 주정에 침전하여 당분을 가미한 리큐르로 화이트와 브라운이 있다.
Creme de cassis	· 카시스(Black currants)를 원료로 만든 리큐르이다
Creme de framboise	· 나무딸기(Raspberry)를 원료로 첨가하여 만든 리큐르이다.
Creme de mandarine	· 귤(Tangerine)을 원료로 첨가하여 만든 리큐르이다.
Creme de menthe	· 주정에 박하향(Peppermint)을 착향한 리큐르로 화이트와 그린어 있다
Creme de mocca	· 브랜드에 모카향과 바닐라 향을 가미하여 만든 리큐르이다
Creme de vanilla	· 바닐라를 원료로 첨가하여 만든 리큐르이다.
Creme de violets	· 오랑캐꽃(Violets)을 주정에 침전하여 만든 리큐르이다.