

CHANGE MY LIFESTYLE

+

생활습관병 예방 프로젝트 1 둘러보기

# 물에도 맛과 영양이 있다

물 산업이 호황을 누리고 있다.  
이제는 휘발유보다 비싼 값의 물을  
판매하는 시대가 되었다. 환경오염이  
가속화되면서 오염되지 않은 깨끗한  
물을 마시려는 사람들이 늘어났기  
때문. 건강한 물 마시기 습관이  
노화 및 질병 예방에 도움이 되리란  
인식이 퍼지고 있다.

글 최가영 기자

세계 각국은 수자원을 '파란 금(Blue Gold)'이라 부르며 '물의 산업화'에 박차를 가하고 있다. 고급화와 기능화, 다양화가 이루어지고 있다는 뜻이다. 최근 국내에서 가격이 꽤 높은 해외 프리미엄 브랜드 생수가 인기를 얻고 있는 것도, 건강에 좋다는 기능성 물 제품이 봇물 터지듯 출시되고 있는 것도, 물의 맛과 품질을 감별하는 워터 소믈리에(Water Sommelier)라는 새로운 이색 직업이 관심을 받고 있는 것도 이와 맥락을 같이한다. 물에도 맛과 질, 격이 있다는 발상의 전환이다.

### 물의 맛과 냄새에는 개성이 있다

물의 종류와 유형은 생각보다 다양하게 분화되었다. 정수 과정을 거친 천연 샘물(Still Water), 탄산이 함유돼 마시면 툭 쏘는 느낌을 주는 탄산수(Sparkling Water)가 대표적이다. 또 수심 200m 이상의 깊은 바닷속에서 얻어 살짝 짠맛이 느껴지는 해양심층수(Deep Ocean Water), 칼슘이나 칼륨, 마그네슘 같은 미네랄 성분이 함유된 광천수(Mineral Water), 황성수소가 풍부하고 불순물이 거의 없으며 천연 육각수 구조를 유지하고 있는 빙하수(Glacial Water)도 물의 종류 중 하나다. 이외에도 옥이 있는 곳에서 나오는 샘물인 옥정수, 좋은 황토에 물을 부은 뒤 맑은 윗물을 떠 먹는 지장수, 물을 끓일 때 발생하는 수증기를 정제시켜 만든 증류수, 물에 전압을 가해 전자를 쏘아 게 해서 만든 이온수가 있다.

물론 이 같은 고급화된 물은 사치와 과소비의 전형으로 여겨지기도 한다. 따라서 화려한 물의 종류와 브랜드에 현혹되지 않는 태도를 갖추는 것도 매우 중요하다. 중점을 뒀다 할 부분은 물에 관심을 가지고 자신의 몸 상태에 맞춰 마시는 등 건강한 물 섭취 습관을 들이는 일이지, 값비싼 물을 허영심에 구매해 마시는 일이 아니기 때문이다.

### 워터 소믈리에가 물을 추천한다

워터 소믈리에에는 우리나라가 세계 최초로 국가 공인 자격을 부여하는 새로운 직업이다. 여러 가지 물의 특성을 공부하고 맛을 구별해 좋은 물을 추천하는 역할을 한다. 구체적으로 알아보면 호텔이나 레스토랑에서 요리에 어울리는 물을 추천하거나, 물의 성격을 파악해 칵테일을 제조하는 것도 워터 소믈리에의 일이다. 온도에 따라, 그리고 함유된 칼슘, 칼륨, 나트륨 등의 물질에 따라 달라지는 물의 냄새, 청량감, 균형감 등을 파악한다. 우리나라에서는 한국수자원공사(K-water)가 2011년 9월부터 워터 소믈리에를 양성하는 교육 과정을 개설해 정기적으로 교육생을 모집하고 있다. 2012년에는 최고의 물맛 감별 전문가를 선정하는 '워터 베스트 소믈리에 콘테스트'를 열기도 했다. 교육 내용은 물의 역사, 물과 건강, 맛있는 물의 특성, 물의 맛과 냄새 평가 기법, 물맛 테이스팅 등이다. 워터 소믈리에에 식문화 전반에 대한 해박한 지식은 물론, 물의 다양한 종류와 맛, 특성을 알고 감별해낼 수 있는 실력을 갖춰야 한다. K-water 워터 소믈리에 카페(<http://cafe.naver.com/kwatersommelier>)에서 자세한 내용을 확인할 수 있다. ☺