

서울의 도심 속 양조장 탐방기

곰세마리 양조장

곰세마리 양조장 EBS 네트워크기술포럼 후원



곰세마리 양조장

인류의 역사에서 마신 첫 번째 술은 어떻게 태어났을까요? 많은 역사책에서 술의 기원을 설명할 때 이른바 ‘술 취한 원숭이’의 일화를 소개하고 있습니다. 인류가 나타나기도 한참 전, 유인원이 야생에서 채취한 과일을 보관하기 위해 바위 틈새 같은 곳에 과일을 묻어 놔는데, 그 자리에 비가 왔고 그러면서 과일이 발효가 되어 알코올이 생성된 그 물을 유인원이 나중에 찾아와 마셔보고 취하게 된 이후로 의도적으로 과일을 발효시켜 술을 만들어 먹었다는 것이 그 일화입니다. 이처럼 인간이 곡물을 재배하기 이전에는 야생에서 채취한 재료로 술을 만들어 먹었다는 것을 알 수 있는데요. 그런 의미에서 인류 역사에서 가장 오랫동안 마셔온 술을 꼽자면 야생포도를 발효해서 만든 와인 그리고 야생꿀을 발효해서 만든 벌꿀술이라고 흔히들 설명하고 있습니다.

벌꿀술은 흔히 ‘미드(Mead)’라고 불리는 술로 우리가 흔히 꿀막걸리를 떠올리는 것처럼 특정 술에 꿀을 첨가한 형태의 술이 아니라 꿀에 효모를 넣고 발효시켜 만든 술을 의미합니다. 쉽게 설명하면 꿀로 만든 와인이라고 생각하시면 될 것 같은데요. 꿀을 다수 생산하는 동유럽과 러시아, 북유럽과 미국 등지에서 다양한 종류의 벌꿀술이 만들어지고 있습니다. 심지어 우리가 신혼여행이라고 부르는 허니문은 북유럽에서 신혼부부가 결혼 후 한 달 동안 벌꿀술을 마시는 풍습에서 생겨난 단어라고 하니 이 지역에선 벌꿀술이 대중적인 술 중에 하나라는 것을 알 수 있을 것 같습니다.

*제품 사진 출처 : 곰세마리 양조장



어린꿀술을 들고 있는 곰세마리양조장의 유용곤 대표

하지만 한국에서 벌꿀술을 마실 수 있는 곳은 흔치 않은데요. 아무래도 벌꿀술이라고 하면 흔히 벌꿀에 담금소주를 부어서 숙성시키는 술을 벌꿀술라고 생각하는 문화가 있어서 벌꿀술에 대한 인식이 제대로 정착되지 않은 이유가 큰 것 같습니다. 한국에 정식으로 수입되는 미드도 현재는 전무한 상태죠. 하지만 이런 열악한 벌꿀술 시장에 뛰어들어 출시하는 모든 술을 완판하는 양조장이 있는데요. 바로 관악구에 위치한 ‘곰세마리양조장’입니다.

곰세마리양조장은 처음엔 유용곤 대표와 대학 동기들이 함께 운영하던 양조장이었습니다. 처음엔 유용곤 대표의 자취방에 모여 벌꿀술 제조를 시도했고, 몇 번의 시행착오를 거쳐 술을 완성했습니다. 이때 만든 벌꿀술의 맛이 좋아 본격적으로 양조장을 차려서 꿀술 제조를 시작했고, 클라우드 펀딩과 창업 후 원금을 받아 2015년 양조장을 오픈했습니다. 양조장 오픈 후 서울 청계산에서 채취한 꿀을 이용해 만든 어린꿀술을 출시하였고, 출시 이후부터 유명 레스토랑에 술을 납품하면서 유명세를 탔습니다.

이번 호에는 서울 유일의 미드 양조장인 곰세마리양조장의 유용곤 대표를 만나 보았습니다. (편집자 - 인터뷰 시에 사용한 벌꿀술이라는 단어는 벌꿀술을 칭하는 단어인 미드(Mead)로 표기하였습니다)

· interview ·

먼저 곰세마리양조장이 어떤 양조장인지 소개 부탁드립니다.

꿀을 발효해 미드를 만드는 양조장입니다. 현재 서울에서 8년째 미드를 만들고 있습니다.

미드는 한국에서는 많이 마시지 않는 마이너한 주류일 것 같은데요. 미드가 생소한 분들을 위해 미드는 어떤 술인지 소개해주신다면?

기본적으로 꿀을 발효해서 만드는 술을 미드라고 부릅니다. 이 술은 인류 최초의 술이라는 이야기가 있을 정도로 긴 역사를 자랑하는 술이고, 북유럽 신화에도 등장합니다. 하지만 역사에서 한번 잊힌 술인데, 최근엔 사람들이 즐기는 주종이 한층 다양해지면서 미드를 다루는 양조장도 많아지는 추세입니다.

대표님이 처음 술 양조를 하시게 된 계기를 찾아보니 평소에 하시던 온라인 게임에 나온 미드가 궁금해서 그 술을 직접 만들어 봐야겠다고 결심하셨다는 얘기

미드
출판
기념

를 봤는데요. 아무리 술을 좋아해도 게임에 나온 술을 직접 만들어 볼 생각을 하기는 쉽지 않았을 것 같은데요. 첫 양조의 시작이 단순히 순수한 호기심에서 출발하신 것인가요 아니면 그 전부터 술 양조에 관심이 있으셨나요?

신화에 등장하고, 그런 신화적 세계관을 차용한 게임에도 나오는 술인 만큼 이 주종에 관한 궁금증이 있긴 했지만 그게 직접적인 계기는 아니었어요. 미드 양조는 디자인과 동기들과 같이 시작했는데 당시 학교 정문에서 가장 가까웠던 제 자취방에 모여서 술을 만들기 시작하면서 미드가 제 일상에 확 들어왔어요. 처음부터 이 일을 업으로 삼겠다는 대단한 결심을 한 건 아니었고 재밌는 프로젝트처럼 시작한 일이었는데 하다 보니 벌써 8년째 하고 있네요.

처음 미드를 제조를 해보아겠다고 생각하셨던 2014년쯤엔 한국에서 미드를 마실 수 있는 기회가 거의 없었을 것 같습니다. 가장 대표적인 미드 양조장인 양평의 아이비영농조합법인 외에는 미드를 만드는 국내 양조장도 전무했고, 국내에 수입되는 미드도 없었는데 이렇게 시장성이 약한 미드로 양조장까지 차려야겠다고 생각하셨던 원동력은 무엇인지?

양조라는 일 자체예요. 이 일이 농사랑 맞닿는 면이 있어서, 그렇게 자연의 흐름을 따라가는 삶을 사는 것도 좋겠다고 생각했어요. 양조는 말하자면 파종하고, 관리하고, 수확하는 일인데 그렇게 긴 시간, 꾸준한 노력을 들여서 하나의 산물을 만들어내는 건 대단하고 멋진 일이잖아요. 그리고 가끔은 저도 놀랄 정도로 맛있는 배치가 나올 때가 있어요. 알맞게 만들어진 술은 마시는 사람들을 잠시나마 즐겁게 해주는 일이니까 보람도 있죠. 소중한 사람들과 함께 기분 좋게 마셨다는 이야기를 들을 때마다 힘을 받기도 합니다.

과거 역사에서 벌꿀을 이용한 술을 만든 기록은 조선 숙종 때 홍만선이 쓴 '산림경제'와 조선 후기 서유구가 쓴 '임원경제지'에 벌꿀과 누룩을 활용한 술 제조법이 기록되어 있는데요. 그때는 효모를 사용할 수 없었던 시기니 효모 대신 누룩을 사용해서 미드를 만들었다고 생각되는데 혹시 누룩을 이용한 미드를 만들어 볼 생각은 해보신 적 있는지?

네, 흥미로운 프로젝트일 것 같다고 생각했습니다. 누룩을 이용해 봉밀주를 만들었다는 이야기를 저도 들어본 적이 있어요. 그런데 한편으로는 현대식 양조에서 누룩을 사용한다면, 다당류를 단당류로 만들기 위한 당화

곰세마리양조장의 숲의꿀술



蜜酒客四斤酒九作同蜜按去林夏月此冷月少溫
 八翅月四兩白醪一兩龍腦豆許大鐵七重掩之日去一
 瓶七日酒成勿近地氣水月須用大溫勿令凍味甘軟
 一方蜜二斤水一柁同熬去沫下白麴一升半好乾時
 三兩越日三攪三日熟甚佳釀

‘산림경제’에 수록된 꿀술 제조 방법

‘산림경제’에 따르면 ‘꿀술[蜜酒]은, 꿀 4근, 술 9되를 같이 끓여 거품을 건어내고 여름에는 아주 차게, 겨울에는 조금 따뜻하게, 누룩가루 4냥, 백효 1냥, 팔알만 한 용뇌를 넣어 종이로 일곱 겹을 덮어, 하루에 한 겹씩 벗겨 내어, 이레면 술이 된다. 흠내[地氣]를 가까이 하지 말아야 한다. 겨울에는 불로 따뜻하게 하여 얼리지 않으면 맛이 달고 연하다.

또 한 가지 방법은, 꿀 2근에 물 1사발을 같이 끓여 거품은 건어내고, 흰 누룩[白麴] 1되 반, 좋은 건효(乾酵) 3냥을 넣어 날마다 세 번씩 저으면 사흘이면 익어 아주 좋다.’라고 기록되어 있다.

과정에서 당화제이자 발효제로써 사용하는 거잖아요. 미드의 경우는 재료인 꿀 자체가 단당류이다 보니 누룩을 반드시 사용할 필요는 없죠. 누룩에는 다양한 균이 있어서 누룩을 사용한 미드 양조엔 통제할 수 없는 변수가 꽤 많겠지만, 옛 제조법을 따라 만들어보는 것도 재미있을 것 같습니다. 그 과정에서 옛사람들이 마셨던 봉밀주가 어떤 맛일지 상상할 수도 있겠죠.

사람들이 흔히 벌꿀술이라고 하면 크게 두 가지 부류를 떠올리는 것 같습니다. 벌꿀이나 벌집을 담금소주에 넣어 먹는 부류와 꿀막걸리처럼 술에 꿀을 타 마시는 것이 그 부류라고 생각하는데요. 미드를 만들고 판매하시면서 위의 두 부류 같은 술이라고 생각해서 구매했다는 사례는 없었는지?

굉장히 많았죠. 주류박람회 같은 큰 행사에 참가해서 저희 술을 처음 소개하면 대부분이 술에 꿀을 넣었다고 생각하시더라고요. 그래서 ‘꿀 자체를 발효해서 만들었다’는 부분을 꼭 강조합니다.

곰세마리양조장에서 처음 출시한 술은 청계산의 꿀을 사용해 만든 어린꿀술인 것으로 알고 있습니다. 이 술의 탄생 배경이나 과정을 설명해주신다면?

서울은 한국에서 가장 큰 도시 중 하나고, 제가 살고 있는 지역이며, 상당한 소비가 이루어지는 도시죠. 그런데 여기서 살다 보니까 서울에서 향유되는 것들이 서울에

서 생산되는 일은 그다지 많지 않은 것 같았어요. 그래서 이 지역에서 생산부터 제조, 소비까지 모두 이루어지는, 이 도시의 조건에 집중해보는 제품을 만들면 좋겠다고 생각했습니다. 많은 소비자들이 서울/경기권에 계신데, 그분들이 직접 오셨던 청계산에서 생산한 꿀로 만든 술을 마신다면 그걸 계기로 각자가 사는 지역을 다시 한번 돌아볼 수도 있지 않을까 싶었어요. 그런 친숙한 지명들이 오히려 더 재미있는 상상을 불러올 수도 있겠다고 생각했었고요. 그래서 서울의 꿀을 이용해 첫술인 ‘어린꿀술’을 만들었습니다.

양조장에선 지금까지 어린꿀술부터 밀감꿀술, 숲의꿀술, 벚꽃꿀술 등을 출시했습니다. 각각의 술들은 서로 다른 종류의 꿀을 사용해서 빚은 미드인데요. 미드를 만들기 위해 사용하는 꿀은 어떤 기준으로 선정하고 있나요?

향과 맛입니다. 포도 품종에 따라 서로 다른 와인의 맛과 향이 나오는 것처럼, 꿀도 종류마다 맛과 향이 달라져서 술로 만들었을 때 적합한 맛과 향을 내는 꿀을 찾아서 사용하고 있습니다. 개인적으로 가장 선호하는 쪽은 농축된 단맛보다는 플로럴하거나 허브 계열의 향이 녹아있는, 약간의 산미가 있는 꿀입니다.

전 세계에서 만들어지는 미드는 크게 두 가지 갈래가 있는데요. ‘현대파’라고 불리는 1980년대 미국을 중심

으로 한 짧은 기간에 양조하는 깔끔한 맛의 미드가 있고, '고전파'라고 불리는 복유를 중심으로 농후한 꿀의 풍미를 살리거나 허브나 향신료를 추가하는 형태의 미드가 있는데요. 곰세마리양조장의 미드는 두 갈래 중 어떤 쪽에 가까운 미드를 만들고 있는지?

대부분 전자에 가깝지만 제품마다 약간의 차이는 있습니다. 2022년에 만든 숲의꿀술은 후자에 가까웠고 매년 만들고 있는 어린꿀술은 전자에 가깝습니다.

제가 예전에 일본의 꿀 전문 숍에 가서 놀랐던 것은 정말로 다양한 종류의 꽃에서 채취한 꿀을 팔고 있었다는 것이었습니다. 일반적인 야생화와 아카시아부터 사과, 굴, 메밀, 커피, 시소, 연꽃 등 다양한 종류의 꿀을 볼 수 있었는데요. 그에 비하면 한국에선 아카시아, 야

생화, 밤, 감로꿀 정도만이 흔히 볼 수 있는 종류의 꿀인 것 같습니다. 미드를 만드시면서 다양한 종류의 꿀을 얻는 데 어려움은 없었는지?

물론 있습니다. 그 다양한 종류의 꿀이 곧 식생의 다양성을 보여주는 것일 텐데 한국에서는 지리적, 환경적 특성상, 말씀하신 일본보다는 꿀의 종류가 조금 제한적이기는 합니다. 한국에는 아카시아꿀을 쉽게 구할 수 있지만 사과꿀, 메밀꿀, 유채꿀은 상대적으로 구하기 어려운 편입니다. 다양한 밀원의 꿀이 지속적으로 확보되면 좋겠지만 그건 주어진 환경이니 어쩔 수 없죠. 원료 수급에 어려움을 느낄 때마다 매일 같이 변화하는 기후 문제에 대해서도 생각하게 됩니다. 특히 양봉이 기후변화에 직격탄을 맞는 산업인 만큼, 그 변화폭이 어느 정도인지를 체감하지 않을 수가 없습니다.

혹시 제가 여기서 예를 든 종류의 꿀이나 혹은 한국에는 없는 꿀 종류로 미드를 만든다면 어떤 꿀을 사용해 보고 싶으신지?

상반된 두 종류의 꿀을 사용해보고 싶어요. 미국처럼 아주 넓은 지역에서 채밀된, 아주 순수한 단일 품종의 꿀로 술을 만들어보는 게 첫 번째예요. 두 번째는, 코르시카섬처럼 식생이 풍부한 지역에서 난 잡화꿀입니다. 최대한 단순한 꿀과 최대한 복합적인 꿀을 써보고 싶은 것이라고 할 수 있겠네요.

실제로 서울에서 채취되는 꿀의 종류는 어떤 것이 있는지? 그리고 서울의 꿀이 다른 지방의 꿀과 비교해서 가지는 특징이나 장점이 있다면?

서울에서 생산되는 대부분의 꿀은 잡화꿀인데요. 하지만 꿀의 향과 맛 자체는 밀원에 따라 달라지는 거라 서울이라고 해서 특별한 차이가 있는 것은 아닙니다. 서울의 꿀이 다른 지역의 꿀과 다른 점이 있다면, 그건 원료에 녹아 있는 물리적 특성이 아니라 사람들의 가치 인식, 그리고 거기서 오는 경험의 차이인 것 같습니다.

미드는 특유의 단맛 때문에 주로 식전주로 많이 마시는 술입니다. 반대로 말하면 반주 문화가 강한 한국의 주류 문화에서 식전에만 마시기 위한 술을 만드는 것은 리스크가 클 것 같은데요. 혹시 미드를 만드시면서 그런 리스크를 염두에 두고 술을 만드시는지?



곰세마리양조장의 어린꿀술



일본 교토의 꿀 전문숍 <Miel Mie>에 진열되어 있는 다양한 종류의 꿀

술에 단맛이 있으면 대체로 음식과의 페어링이 어려워지는 면이 있죠. 그래서 그걸 염두에 두고 만든 술이 어린꿀술입니다. 어린꿀술은 단맛을 최대한 빼는 데 중점을 둔 술이고, 숲의꿀술은 어린꿀술보다 단맛을 좀 더 강조해 단일 제품으로 먹기 좋게끔 만들고 있습니다.

꿀이라는 원재료의 특성상 서울에서 술을 빚는 것 보다 꿀의 수급이 좀 더 용이한 지방에서 양조장을 운영해도 될 것 같은데 계속해서 서울에서 양조장을 운영하시는 이유가 있으신지?

처음 양조를 시작했을 때 관악구에서 학교에 다니고 있었어서 우선은 가까운 곳에 양조장을 만들었습니다. 졸업 후에도 우선은 서울이라는 지역의 가치를 고민해보고 싶어서 더 머물렀고요. 하지만 현실적으로 사업의 용이성을 생각하면 서울 밖으로 가는 게 맞겠죠. 앞으로의 일들은 계속 열어놓고 고민하고 있습니다.

곰세마리양조장이라는 이름은 처음 양조장을 함께 운영한 세 명의 양조인과 꿀을 좋아하는 곰의 캐릭터를 합친 이름이라는 글을 봤는데요. 그에 맞게 병 라벨에도 세 마리의 곰이 그려져 있습니다. 개인적으로 이 라벨 디자인이 심플하면서 세련되고, 술의 특징도 잘 표현하고 있다고 생각했는데요. 대표님의 대학 전공이 디자인과라고 알고 있는데 라벨 디자인도 대표님이 직접 하신 건가요?

네, 디자인은 처음부터 제가 직접 해오고 있습니다. 디자인할 때 첫 번째로 염두했던 건 와인처럼 보이지 않게 하는 거였어요. 이건 한국 술이고, 꿀로 만든 술이니까 그런 조건을 잘 보여주고 싶었죠. 그래서 술 이름도 세로로 배열하고, 레이아웃도 그 배열을 강조할 수 있는 식으로 구성했습니다. 또 전반적으로 우화 같은 느낌을 주고 싶어서 곰과 달, 곰과 꽃, 특별한 풍경 속에 놓인 곰들 등, 그림을 꼭 포함하고 있고요.

미드를 만들 때 사용하는 효모는 어떤 효모를 사용하시나요?

딱 하나를 꼽아서 말씀드리기는 어렵습니다. 와인 효모, 미드 효모, 한국에서 연구 개발한 효모 등, 여러 효모를



곰세마리양조장 미드의 라벨 디자인

사용해봤는데 효모마다 생존할 수 있는 환경도 다르고, 각각의 개성도 달라 원료에 맞는 효모를 사용하고 있습니다.

혹시 추천해주고 싶거나 마셔본 미드 중에 인상 깊었던 국내외 미드가 있다면?

덴마크 코펜하겐의 미드 컴퍼니에서 만든 블랙커런트 미드가 인상 깊었습니다. 과일을 넣은 미드인 멜로멜¹⁾이고, 오크통에서 숙성했다고 알고 있습니다. 꿀과 블랙커런트 향이 굉장히 잘 어울렸고 맛의 밀도도 좋았습니다.

앞으로 양조장에서 출시할 계획이 있거나 혹은 대표님이 만들고 싶으신 미드가 있는지?

과일, 그리고 허브를 넣은 미드를 생각하고 있습니다.

소비자들에게 곰세마리양조장과 곰세마리양조장에서 만드는 미드는 어떤 양조장과 술로 받아들여졌으면 하는지?

저에게 꿀은 미스터리 박스처럼 느껴져요. 꿀에는 그 주변의 식생과 밀원, 계절이 기록되잖아요. 꽃과 나무가 말해주는 이야기가 있다면 꿀이 풀어내는 어떤 이야기와 장면들이 있는 것 같아요. 저는 꿀을 술로 만드는 과정에서, 꿀에 나이트처럼 배어있던 풍경이 맛과 향으로 풀려나는 것 같다는 인상을 받습니다. 저희 술이 ‘좋아하는 사람들과 함께 즐길 수 있는 술’로 받아들여진다면 더 바랄 게 없을 것 같아요. 그렇지만 여기서 한 발짝 더 나아가볼 수 있다면, 제가 만든 미드가 지역과 계절을 상상하게 하는 자연의 기록처럼 여겨졌으면 좋겠다는 작은 바람이 있습니다. 🍯

1. 멜로멜 : 제조 과정에서 과일을 첨가한 형태의 미드를 일컫는 말