

서울의 도심 속 양조장 탐방기

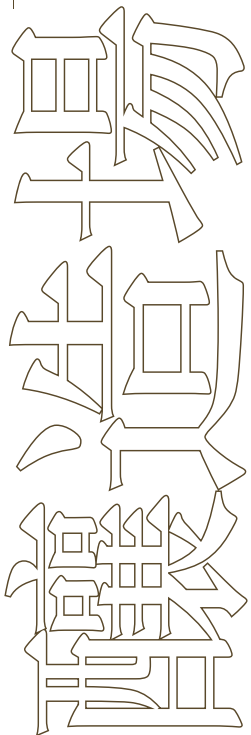
보석양조



금승훈 EBS 네트워크기술부 사원

일제강점기 시대인 1909년 2월, 주류에 세금을 부과한다는 내용의 주세 부과와 허가를 받은 사람만 술을 빚을 수 있다는 내용을 중심으로 한 주조 면허제를 골자로 한 주세법이 시행된 이후 점차 설 자리를 잃게 된 한국의 가양주 문화는 일제가 1934년에 가정에서 술을 제조하는 것을 금지하는 가양주 금지법을 제정하면서 잊힌 역사가 되었습니다. 집집마다 빚던 다양한 제조법의 술들은 불법이 되었고, 이 술들은 일제의 눈을 피해 몰래 빚는 밀주의 형태로 근근이 명맥을 이어 나갔는데요. 그 이후 거의 100여 년이 지난 2016년부터 새롭게 바뀐 세법으로 '소규모 전통주류 제조면허'가 신설되면서 대규모 시설에서 대규모로 술을 제조하지 않아도 주류 면허의 허가를 받을 수 있게 되었고, 그로 인해 1~2인 업장에서도 술을 제조할 수 있는 환경이 조성되었습니다. 이로 인해 현대판 가양주라고 해도 좋을 정도로 다양한 전통주를 만드는 양조장이 전국 방방곡곡 생겨나기 시작했습니다.

이 소규모 전통주류 제조면허 덕분에 지방의 소도시에서 지역의 쌀과 농산물을 이용해 전통주를 빚는 양조인들이 많이 늘어났지만, 이 정책의 혜택을 가장 크게 받은 곳은 바로 서울이 아닐까 싶습니다. 전통주에 대한 수요는 전국에서 가장 많은 곳이지만 정작 전통주를 빚을 만한 환경이 조성되지 않았던 서울에서 소규모 전통주류 제조면허 제도는 양조인들이 작은 공간에서도 자신만의 술을 만들 수 있게 하였고, 이로 인해 '내 손으로 직접 빚는 나만의 개성이 들어간 전통주'의 매력에 빠진 젊은 양조인들이 서울에 하나 둘 씩 전통주 양조장을 개업하기 시작했습니다. 그로 인해, 불과 4~5년 전 서울에서 직접 술을 빚는 소규모 양조장은 손가락에 꼽을 정도로 그 수가 적었으나 이제는 거의 30~40여 곳의 양조장이 운영되고 있을 정도로 그 수가 기하급수적으로 늘었습니다. 오늘 소개할 양조장도 바로 이런 소규모 양조장의 봄에 탄생한 양조장입니다. 바로 보문동에 위치한 보석양조입니다.





보석양조는 2022년 7월에 오픈한 양조장으로, 이제 오픈한 지 1년이 된 신생 양조장입니다. 서울에 새로 생긴 전통주 양조장 중에서도 가장 ‘젊은’ 양조장이라고 할 수 있을 것 같은데요. 양조장의 민재웅 대표는 홍대에서 ‘반지하라운지’를, 연남동에서 ‘까를로스 식당’과 ‘비너스 다방’을 운영하였다가 2022년에 막걸리학교에서 본격적으로 전통주 제조를 배워 양조장을 오픈했습니다. 기존에 운영하던 비너스 다방은 원래 와인과 외국 주류를 파는 곳이었지만 전통주에 관심을 갖게 된 이후 2022년 12월에 비너스 다방을 ‘보석집’으로 이름을 바꾸면서 전통주와 와인을 파는 공간으로 탈바꿈했습니다. 현재는 양조장이 있는 보문동으로 보석집을 이전해 운영하고 있고, 양조장 건물에 ‘보석상점’이라는 이름으로 전통주 بوت틀숍 오픈을 준비 중입니다.

보석양조에서 만드는 막걸리는 감미료를 넣지 않고 만든 막걸리로, 기본 막걸리인 보석막걸리는 밀키한 질감에 참외와 멜론향을 품고 있는 순곡주입니다. 보석막걸리와 함께 빛고 있는 탕고막걸리는 패션프루츠를 넣은 막걸리로 탄산이 풍부해 식전에 샴페인처럼 즐길 수 있도록 만든 술이고, 루비 에디션은 체리를 넣은 막걸리로 체리 브랜드에서 영감을 받은 술입니다. 보석양조는 신생 양조장답게 이 제품 외에 다양한 제품의 출시를 앞두고 있는데요. 이번 호에선 보문동 골목 상권에서 양조장과 한식 주점 거기에 بوت틀숍까지 운영하는 동네 친화형 양조장 보석양조의 민재웅 대표를 만나보았습니다.

보석양조에 대해 간단히 소개 부탁드립니다.

보석양조는 도시 안에 있는 작은 양조장이구요. 작기 때문에 제가 하고 싶은 여러 가지 실험을 할 수 있는 곳인 것 같아요. 그래서 소비자들과 직접 대면하기도 좋고 앞으로도 고객 친화적인 양조장이 되고 싶은 곳입니다.

대표님의 이력을 찾아보니 과거 연남동에서 까를로스 식당과 비너스 다방을 운영하셨던 이력이 있었습니까. 원래도 요식업 쪽에 종사를 하셨는데, 처음에는 술이 아니라 음식 쪽에 더 관심이 있으셨던 건가요?

제가 애니메이션 전공을 해서 관련 학과에서 시간 강사로 일하고 있었는데요. 사실 시간 강사가 안정적이지는 않잖아요? 그런데 그때 마침 아내도 직장을 그만뒀어요. 아내가 직장을 그만두고 카페를 하고 싶다고 해서 그러면 내가 도와줄 테니까 술장사를 해보면 어떻겠냐라고 해서 아내가 가게를 하고 제가 그 가게의 컨셉을 짰 거죠. 그래서 서교동에 반지하라운지라는 와인 바를 운영했어요. 그 가게가 생각보다 되게 잘 돼서 가게를 합정으로 옮기고 합정에서 와인 바랑 맥주집을 운영하기도 했구요. 이때까지만 해도 대학교에서 강의를 하면서 식당 일을 겸업으로 하고 있었는데, 아이가 태어나니까 아내가 일을 못 하게 되면서 학교에 사표를 내고 식당 일을 전업으로 하게 되었습니다. 그런데 아이가 있으니 웬만하면 밤에 하는 일은 안 했으면 좋겠다고 생각해서 낮에 영업하는 식당을 준비하게 된 거죠. 그렇게 해서 오픈한 가게가 까를로스 식당이었구요.

원래 요식업과 관련 없는 일을 하시다가 갑자기 식당을 오픈하셔서 성공까지 하실 정도면 음식과 술에 원래부터도 관심이 있으셨을 것 같은데요.

원래부터도 아내와 술 마시고 맛집 찾아다니는 걸 좋아했죠. 아내는 마침 식품영양학과를 나와서 요식업 쪽에서 일을 한 적도 있구요. 저는 가게 시작하면서 술을 배우러 다녔죠. 위스키도 배우러 다니고 와인도 배우러 다니고 하면서 만난 인연들 덕분에 지금 양조장까지 할 수 있는 것 같습니다.

연남동에서 비너스 다방을 운영하셨을 땐 와인바로 운영하셨습니까. 그러다가 2021년쯤부터 전통주에 관심을 갖게 되신 것 같은데, 어떤 계기로 전통주에 관심을 갖게 되신 건가요?

제가 다녔던 와인 스쿨의 수강생들이 술에 관심이 있는 분들이 많았습니다. 그중에 구름야양조장의 소지섭 양조사도 있었는데, 그분이 술샘 양조장 오픈했을 때 오픈 멤버였는데 동문회에 술샘에서 출시하기 전에 만든 테스트 술들을 계속 들고 오는 거예요. 그러면서 소지섭 양조사가 들고 온 전통주를 마셔보면서 자연스럽게 전통주 쪽에 관심을 갖게 되었던 거죠.

기존에 운영하시던 업장이 있는 와중에 전통주를 배우시고 양조장을 오픈할 준비를 하시기가 쉽지 않은 과정이었을 것 같습니다. 전통주 제조를 처음 배우실 때부터 양조장을 차릴 생각을 하셨던 것인지?

그렇습니다. 저에게 와인을 알려주신 당시 한국소믈리에학회 회장이었던 홍재경 대표님이 하신 말씀이 있습니다. “한국에서는 한국 술로 승부를 봐야 한다. 지금은 당신이 와인 바를 하고 있지만 나중에 프랑스나 이탈리아 사람들이 왔을 때 승부가 되겠냐. 나중에 술을 만들더라도 한국 술을 만들어야 승부가 되지 외국 술을 만들고 팔아서 이길 수가 없다.”라는 말이었는데, 저도 그 말에 공감을 했구요. 그래서 술을 만들어야겠다는 생각을 하고 있었는데 마침 코로나 팬데믹이 터지면서 식당을 계속 유지하는 게 어려운 거예요. 그래서 기존에 운영하던 까를로스 식당은 접고, 비너스 다방만 운영하니 시간이 많이 남은 거죠. 그래서 지인들이 “지금 시간도 많이 남으니까 술을 배워서 창업을 해보는 건 어떨냐”라는 얘기를 하게 됐고, 그분들이 전통주 교육기관도 소개해 주셔서 막걸리학교에 들어가게 되었습니다.



양조장을 오픈하신 2022년에는 이미 서울에 많은 소규모 양조장들이 생겨난 시기였습니다. 그만큼 전통주를 찾는 수요도 많아지고 전통주에 대한 관심이 많아졌음을 의미하기도 하는데요. 하지만 갑작스럽게 양조장이 늘어난 만큼 시장에서 한 양조장이 가지고 갈 수 있는 파이가 적어지는 것을 뜻하는 것 같습니다. 이런 상황에서 굳이 양조장까지 차려서 운영하실 생각을 하신 이유가 있다면?

양조장을 오픈하는 데에는 시간이 좀 걸리잖아요? 제가 주류 면허를 땀을 당시에는 서울에 양조장이 이렇게까지 많지는 않았어요. 그런데 2022년에 폭발적으로 늘어난 거죠. 저는 그 사실을 모르고 양조장을 오픈한 것이었구요. 제가 처음 막걸리학교를 다녔을 때도 저는 창업을 염두에 두고 들어갔기 때문에 ‘압축해서 빨리 배우자’라는 마인드라 강좌도 여러 개 한 번에 듣고 했었거든요. 그렇게 하다 보니까 전통주 양조하는 사람들을 알게 됐는데, 그분들이 하시는 말씀이 “앞으로 향후 5년 정도는 전통주 시장이 경쟁력이 있을 것이다”라고 하시더라고요. 그래서 양조장을 오픈 했는데 이렇게 된 거죠. (웃음)

와인을 파는 업장도 운영해 보셨고, 라틴 음식점을 하시면서 데킬라나 럼, 피스코 등의 주류 등도 팔아 보셨는데 그런 해외의 주류들과 비교해서 전통주가 가진 매력이 있다면 무엇이라고 생각하시나요?

제가 보기엔 쌀의 매력인 것 같아요. 레시피가 똑같아도 쌀만 바뀌어도 맛이 완전히 달라지더라고요. 저도 장수 막걸리를 좋아하지만 사람들이 장수막걸리를 술의 향으로 마시는 건 아니잖아요? 그런데 좋은 쌀을 사용해서 만든 막걸리를 마셔보면 그 향을 맡는 재미가 있어요.

과거 비너스 다방으로 운영하시던 곳을 전통주를 함께 파시면서 '보석집'이라는 이름으로 변경했습니다. 예전부터 쪽 연남동에서 업장을 운영하셨는데 현재 보석집을 보문동으로 옮겨 운영하고 계신데요. 보문동으로 보석집을 이전하신 배경은 무엇인지?

사실 처음엔 마포구 쪽에 양조장을 차리려고 했어요. 그런데 지금은 양평으로 갔지만 처음에 개포동에서 양조장을 오픈한 C막걸리의 대표님한테 왜 개포동에 양조장을 오픈했었냐고 물어보니 양조를 하면서 술을 마시게 되는데 술 먹고 집에 걸어갈 수 있는 개포동이라 거기에

양조장을 차렸다고 하더라고요. 저도 그 말에 동의를 했구요. 그래서 집이랑 가까운 곳에 양조장을 오픈해야겠다고 생각했는데 누나가 마침 공인중개업을 하고 있어서 근처에 양조장을 할 장소를 찾아준 거죠. 그래서 양조장을 여기에 오픈했는데, 식당은 연남동에 있으니 출퇴근만 2시간이 걸리는 거예요. 식당 일 끝나고 양조장 넘어오면 새벽 2시가 넘고. 그래서 가게를 양조장 근처로 옮겨야겠다고 생각하게 된 거죠.

'보석양조'라는 이름은 어떻게 지은 이름인가요?

양조장의 이름은 우선 쉽게 해야겠다고 생각했어요. 들으면 안 잊히는 이름을 생각해서 여러 가지 후보를 생각해봤는데요. 제가 딸만 둘이 있어요. 그래서 집에 와서 아내랑 양조장 이름을 뭐로 할지 논의하고 있는데 딸들이 후보 중에 볼 거 없이 보석이 제일 좋다고 (웃음) 해서 ‘보석양조’라고 짓게 되었습니다.

서울에 새로운 양조장이 많아지면서 다양한 양조장에서 다양한 술이 출시되고 있습니다. 그 말은 이제 양조장에서 빛는 술에 개성이 없다면 소비자들이다른 양조장의 술을 찾을 확률이 더 높아질 수 있다는 것을 의미하는데요. 그런 의미에서 양조장에서 빛는 술들은 다른 양조장과 다른 개성이 있어야 될 것 같은데요. 양조장을 준비하시면서 혹은 운영하시면서 다른 양조장과 차별점을 두려고 했던 것이 있다면?

사실 차별점을 염두에 두고 양조장을 시작하지는 않았어요. 그냥 ‘내가 먹고 싶은 술을 빙자’라는 생각을 했구요. 다만 저는 막걸리를 전통주라기보다는 발효주라는 측면으로 접근했어요. 저는 막걸리에 넣는 부재료들이 전통이라는 카테고리에 얽매어 있다 보니까 항상 한국에서 나는 과일 종류들을 많이 넣는 것 아닌가라고 생각하는데요. 제가 와인바를 하면서 칵테일을 만들 때 쓰는 리큐르들을 보니까 그 리큐르에 쓰는 재료들은 술과 궁합이 좋은 재료라는 생각이 들더라고요. 그래서 저는 그런 리큐르들에 많이 쓰는 재료들을 가지고 술을 만들면 어떨까라고 생각했어요. 그래서 제가 사용하려고 하는 재료들이 체리, 살구, 코코넛 같은 과일들인데 모두 체리브랜드, 애플리프트브랜드, 말리부에서 따온 재료들이죠. 그런 부분이 다른 업장과의 다른 부분인 것 같아요.

보석양조에서 처음 출시한 술은 보석막걸리입니다. 보석막걸리가 어떤 술인지 소개해 주신다면?

보석막걸리는 일단 드라이한 술이고 알코올 도수가 높습니다. 특히 기름진 음식과 잘 어울리게 만든 술이구요. 도수를 12%로 맞춘 것은 저는 술의 향이 가장 좋을 때가 알코올 도수가 12% 정도일 때더라구요. 물론 도수가 높으면 그 향이 더 좋긴 하지만 많이 마시기가 어렵죠. 도수가 낮으면 쌀의 향이 떨어지구요. 그래서 도수를 12%로 맞췄구요. 그리고 제가 깔끔한 맛의 막걸리를 좋아해서 여과하는 보자기를 일반 것보다 좀 더 촘촘한 걸 쓰고 있습니다.

보석막걸리를 빚는 과정을 간단하게 설명해 주신다면?

보석막걸리는 삼양주로 만들었구요. 보석막걸리가 원래는 두 가지 버전이 있었어요. 하나는 입국으로 만든 버전이고 하나는 개량누룩과 죽을 섞어서 만든 버전이 있

었는데 후자는 너무 드라이한 거예요. 향도 좋지 않구요. 그래서 현재는 입국으로 술을 빚고 있구요. 개량누룩을 쓴 버전은 '보석막걸리 슈퍼드라이'라고 라벨도 만들어 놔는데 (웃음) 출시하진 않을 것 같아요.

보석막걸리에 사용하는 쌀은 수향미(골드퀸 3호)를 사용하고 있습니다. 이 쌀을 고르신 이유가 있다면?

구름아양조장에 술을 배우러 갔을 때 전통주는 어떤 쌀을 썼는지가 중요하다고 하셔서 일단 맛있는 쌀을 써야겠다고 생각했어요. 그래서 쌀을 좀 찾아봤는데 사실 쌀이 큰 차이가 없더라구요. 그래서 주변에 어떤 쌀을 쓰는지 봤더니 삼광쌀, 신동진쌀을 많이 쓰시더라고요. 그중에서도 당진의 삼광쌀이 좋다고 하셔서 써서 테스트를 해봤었구요. 또 다른 쌀을 추천받은 게 바로 수향미였는데요. 수향미로 밥을 지으면 밥에서 팝콘 냄새가 난대요. 그래서 수향미로도 테스트를 해봤구요. 그렇게 여러 쌀을 가져와서 똑같은 방식으로 빚어봤는데 수향미의 향이 압도적으로 좋은 거예요. 그래서 수향미를 사용하게 됐습니다.

보석막걸리 다음으로 출시한 술은 탱고막걸리입니다. 탱고막걸리는 어떤 술인가요?

저는 술은 음식과 같이 먹어야 된다고 생각해서 음식과 함께 먹는 보석막걸리를 만들었으니 식전주도 하나 만들면 좋겠다고 생각해서 나온 술이 탱고막걸리에요. 그런데 식전주면 산미가 있어야 되고 달지 않아야 되잖아요. 그래서 맛의 방향은 그렇게 정해서 출시한 제품입니다.

탱고막걸리는 보석막걸리와 다르게 탄산이 강하고 새콤한 향이 강한 편입니다. 보석막걸리와 비교해 재료나 레시피에 어떤 차이가 있는지?

탱고막걸리는 쌀을 삼광쌀을 사용하고 있고 이양주로 빚었어요. 그리고 고두밥 지을 때 패션프루츠의 껍질을 넣어서 만들고 있어요. 밥 지을 때 과피를 넣어서 고두밥을 만들면 완성된 술에 향이 아주 강하게 나거든요. 그래서 그 방법을 사용하고 있습니다.



탱고막걸리와 보석막걸리

여러 부재료 중에 패션프루츠를 사용하신 이유가 있다면?

패션프루츠는 주변에 카페 하던 친구가 추천해 준 재료였어요. 패션프루츠의 향이 강해서 막걸리와 잘 어울릴 것 같다고 해서 추천을 했던 재료구요. 사실 패션프루츠 말고 꽃, 바닐라 빈, 용과 같은 재료들로도 막걸리를 빚어봤어요. 그런데 그중에서 패션프루츠가 만들기도 쉬운 편이고 가장 재료의 향이 잘 나더라고요. 그리고 제가 추후엔 지방으로 내려가서 지역 특산주를 만들어 볼 생각을 하고 있는데, 패션프루츠는 한국에서 재배를 하고 있거든요. 그래서 다른 재료들보다 패션프루츠 막걸리를 먼저 만들게 된 거죠.

탱고막걸리 라벨에는 송혜원 작가가 그린 '탱고' 그림이 그려져 있습니다. 이 그림을 라벨에 넣게 된 배경은?

송혜원 작가는 제가 애니메이션 작업을 했을 당시 작업실을 같이 쓰던 사이였어요. 그때 그분이 동화 작가 준비를 하면서 아크릴 물감 연습을 하고 있었는데 저 탱고 그림은 그때 그린 습작 중 하나예요. 그 작품을 저한테 선물로 주신 것이구요. 그런데 탱고막걸리는 색깔이 단호박 색이니까 처음에는 이름을 엠버 에디션이라고 붙였는데요. 그런데 그 이름이 입에 안 붙더라고요. 그런데 제가 저 그림을 마침 가게에 걸어 놔었는데 딱 눈에 띄더라고요. 탱고막걸리 맛이 강렬하잖아요. 그래서 탱고라고 이름을 붙이면 어떨까? 하고 붙이게 된 이름이죠. 그래서 사실 막걸리의 이름 덕분에 이 막걸리를 탱고 바에 납품도 했었어요. (웃음) 그런데 납품하고 나서 욕을 많이 먹었어요. 왜냐면 일반 사람들이 생각하는 탱고와는 다르게 탱고는 사실 슬픈 춤이거든요. 농밀하구요. 그런데 탱고막걸리는 경쾌하잖아요. (웃음) 그래서 탱고하는 지인들이 다 뭐라고 하시더라고요. 그래서 나중에 후회를 했죠. 살사막걸리라고 지었어야 하나 (웃음) 라고.

앞으로 출시 예정인 술이 있다면?

현재 같이양조장과 C막걸리, 서울효모방 세 곳과 함께 '달토끼 프로젝트'라는 이름으로 계획 중인 프로젝트가 있는데요. 올해가 토끼해잖아요. 그래서 조건이 라벨에 토끼가 들어갈 것. 그리고 부재료는 무조건 당근을 넣는 것인데요. 저희 양조장에선 ABC 막걸리를 출시할 예정



보석양조 양조장에 걸려 있는 송혜원 작가의 '탱고' 그림

입니다. 처음에 당근이라는 재료로 어떤 막걸리를 만들지 고민했는데 집에서 딸들이 마침 ABC주스를 먹고 있더라고요. (웃음) 그래서 사과, 비트, 당근을 넣은 굉장히 건강한 맛의 (웃음) 막걸리가 나올 예정입니다. 또 알코올 도수 7도짜리 순곡주인 7캐럿 막걸리가 나올 예정입니다. 저희 양조장에서 잡일을 도와주는 조카들이 지금 보석막걸리는 너무 드라이해서 마시기 힘들다고 해서 좀 더 대중적인 막걸리를 기획한 게 7캐럿 막걸리입니다. 찹쌀을 사용했고 이양주로 만든 술이구요.

소비자들이 보석양조에서 빚는 술은 '어떤 술이다'라고 생각했으면 하는지?

보석양조에서 만드는 술은 맛있는 술이다. 그 양조장에서 나오는 술은 다 마실 만 해라고 생각해 주시면 좋을 것 같아요. 그런 술들을 만드는 게 궁극적인 목표입니다. 

