

서울의 도심 속 양조장 탐방기

서울효모방

금승훈 EBS 네트워크기술부 사원



여러분들은 ‘막걸리’라는 술을 어떻게 설명하실 수 있으신가요? 어느 분은 색을 기준으로 맑은 술이 아니라 탁한 술이라 탁주라고 불러야 한다고 하시는 분도 있으실 것 같고, 어떤 분은 제조법을 기반으로 누룩을 사용해서 만든 발효주라고 하시는 분도 있으실 것 같고, 어느 분은 사용한 재료를 기준으로 쌀을 사용해서 만든 술이라고 하는 분도 있으실 것 같습니다. 일반적으로 전통적인 의미의 막걸리라고 하면 쌀이나 밀에 누룩을 첨가하여 발효시켜 만든 술을 의미하는데요. 여기서 발효제로 사용하는 누룩은 한국의 전통주와 다른 나라 술의 가장 큰 차이를 만들어 냅니다. 전통 누룩에 포함된 수많은 효모와 미생물들 덕분에 막걸리 특유의 거친 질감과 독특한 향이 만들어지는 것인데요. 이는 막걸리가 동일하게 쌀을 이용해 술을 만드는 일본의 사케와도 맛과 향에서 큰 차이를 보이는 이유이기도 합니다.

누룩은 쌀, 밀을 비롯해 녹두, 보리, 팥, 옥수수 등 다양한 곡물로 만들 수 있는데요. 누룩에 사용하는 재료가 어떤 재료인지에 따라, 혹은 누룩을 띄우는 장소의 특성에 따라, 혹은 누룩을 띄우는 절기와 날씨에 따라, 심지어는 누룩을 띄우는 사람에 따라 완성된 누룩에서 피어나는 곰팡이가 다르다는 것은 누룩을 사용하는 한국 전통주만이 가진 고유한 특성일 것입니다. 그 말은 같은 제조법의 술이라고 하더라도 어떤 누룩을 쓰느냐에 따라 술맛

이 달라진다는 것을 의미하는 것이고 심지어는 같은 사람이 같은 누룩을 쓰더라도 어느 조건에서 빚는 누룩인지에 따라 술맛에 미묘한 차이가 생긴다는 것을 의미하는데요. 그래서 전통주를 빚는 분들이 말하는 전통주의 매력으로 ‘똑같은 제조법으로 술을 빚어도 매번 다른 술이 완성된다’는 점을 언급하는 분들이 많이 있습니다.

하지만 누룩의 단점도 존재합니다. 생산자 입장에선 환경에 영향을 많이 받기 때문에 제조 시 어려움이 존재하고 소비자 입장에선 똑같은 술에서 미묘하게 다른 맛이 나는 것이 장점이기도 하면서 동시에 술의 주질이 일정하지 못하다는 단점으로 작용하기도 합니다. 그래서 많은 양조장에서 제조하기 어렵고 비용도 많이 드는 전통 누룩 대신 일제 강점기에 한국에 들어온 발효제인 입국을 사용한다든지 효모를 첨가하는 방식으로 술을 빚고 있습니다. 또한 누룩은 ‘누룩취’라고 부르는 특유의 발효향 때문에 사케나 와인 같이 깔끔한 맛보다는 다양한 향미를 가지게 되는 점 때문에 호불호가 강하게 갈리기도 하는데요.

정리하자면 누룩은 한국 전통주의 고유한 맛을 표현하는 가장 핵심적인 재료이기도 하면서 누룩에서 나오는 독특한 향과 불균질한 주질 때문에 한국의 전통주가 해외에서 소비되기 어려운 결정적인 원인을 제공하는 재료이기도 합니다.

오늘 소개할 양조장은 바로 이 전통 누룩을 사용해서 빚는 한국의 전통주의 개념을 탈피하기 위해 ‘포스트모던 탁주’라는 이름으로 개량된 누룩과 자체 개발한 효모를 사용해 탁주를 빚는 양조장 서울효모방입니다. 서초동에 위치한 서울효모방의 독특한 점은 술 양조를 위해 모인 사람들이 의사, 엔지니어, 생명과학자, 물리학자같이 술 양조와 거리가 있는 인원들이라는 것인데요. 이들은 ‘한국 발효식품의 외연 확장’이라는 공통된 목표로 서울효모방을 설립해 지금까지 나온 막걸리와는 완전히 다른 스타일의 막걸리를 만들고 있습니다. 이번 호에서는 서울효모방의 박윤상 대표를 만나 서울효모방의 술에 대해 이야기를 나눴습니다.

서울효모방은 어떤 양조장인지 소개해주신다면?

저희는 포스트모던 탁주라는 슬로건을 내세우고 있어요. 그래서 사람들이 기존에 생각하지 못했던, 혹은 기술이 없어서 만들지 못했던 탁주를 만들고 있구요. 기술적인 측면에서는 술에 대한 공학적인 접근을 하고 있어요. 그래서 기본적인 공정부터 설계해서 저희만의 독자적인 방식으로 술 양조를 진행하고 있습니다.



박윤상 서울효모방 대표

서울효모방은 2018년 9월에 설립된 양조장으로 알고 있습니다. 처음 양조장을 설립하시게 된 배경은 무엇인가요?

원래는 양조장이 아니라 한국 술에 대한 연구 시설을 만들고 싶었어요. 당시 저는 집에서 홈브루잉으로 맥주를 2년 정도 만들고 있었고, 오픈 멤버인 다른 한 명은 막걸리학교에서 술 빚기를 배웠어요. 그때 마침 제가 전공의 때였는데 시간이 나서 친구와 의미 있는 일을 해보자 라고 해서 시작하게 됐구요. 다른 브루어리에서 야생 효모를 사용한 술 빚기 작업을 진행하고 있었고, 한국에서도 다양한 효모들이 많이 들어오던 시기였어요. 그래서 한국 술에도 이런 작업을 할 수 있지 않을까 하고 찾아봤더니 전통주 쪽에서는 이런 이노베이션을 끌고 가는 곳들이 안 보이더라고요. 그래서 효모 쪽이나 발효 메커니즘 쪽으로 접근하면 의미 있는 일을 할 수 있지 않을까 하고 연구실을 만들었어요. 저희가 원래는 연구비를 정부에서 받아내려고 했는데 연구를 통한 실적이 안 나오니까 연구비 지원이 안 되더라고요. 그래서 처음 6개월 동안은 연구만 하다가 술을 만들어 팔면서 나오는 수익으로 연구소를 끌고 가자고 생각해서 술을 빚기 시작했어요.

맥주를 좋아하셨으면 맥주 양조장을 차리셨을 법한데 굳이 한국 술을 만드는 양조장을 만드신 건가요?

그때 이미 맛있는 맥주가 한국에서 많이 나오고 있었기 때문에 제 입장에선 레드오션이었던 것 같아요. 연구 쪽으로 생각해도 맥주는 외국에선 워낙 광범위하게 연구되는 분야이기 때문에 저희가 작은 규모로 맥주 연구를 할 필요가 있나 싶었구요. 한국 술을 워낙 좋아하기도 하고 한국 술이 좀 더 발전됐으면 좋겠다는 생각으로 하게 된 거죠.

술을 만들기 위해 양조장에 모인 분들의 이력이 독특한데요. 의사, 엔지니어, 생명과학자, 물리학자 등 얼핏 보서는 술 빚기와 큰 관련이 없는 다양한 분야의 전문가들이 술 빚기에 참여한 것으로 알고 있습니다. 어떤 계기로 이런 다양한 분야의 전문가들이 술 빚기에 참여하시게 된 건가요?

처음엔 의사 세 명으로 시작했어요. 셋 다 의전 출신이라 자기 전공이 따로 있었어요. 저는 생명과학이랑 엔지니어링을 전공했었구요. 다른 친구도 생명과학을 전공

한 친구도 있었고 의과학 쪽으로 아예 나가서 박사 전공을 하던 친구도 있었어요. 이 멤버들은 대학교 와인 동아리에서 처음 만났구요. 그 뒤에 물리학자 친구는 같이 홈브루잉을 하던 친구였는데 나중에 합류하게 됐구요. 거기에 더해서 회계사 한 분, 디자이너 한 분, 브랜드 마케터 한 분까지 해서 초창기에 연구에서 양조로 돌리면서 7명에서 시작하게 된 거죠.

서울효모방이라는 양조장 이름에서도 알 수 있듯이 술 양조를 위해 다양한 분야의 전문가가 모였지만 공통된 관심사는 발효에 포커스를 두고 있는 것 같습니다. 술의 여러 분야 중 발효에 관심을 가진 채로 술 양조를 시작하게 된 이유는?

발효가 술을 만드는 메인 프로세스죠. 거기서 대부분의 풍미가 나오기도 하구요. 그리고 한국 술의 특징적인 풍미는 누룩에서 나오는 야생 효모와 다균주 발효에서 나오는데, 가장 어려운 부분이기도 하면서 아직 정확하게 정리되어있지 않은 부분들이 많아서 그쪽이 연구할 것이 가장 많고 연구 결과가 가장 확실하게 보이는 분야이기도 합니다. 그래서 처음부터 발효에 관심을 가졌던 것 같아요.

전통주에 대한 관심은 어떤 계기로 생기게 되었는지?

2016년쯤에 어느 날 페이스북에 안씨막걸리가 뜨더라고요. 제가 술 덕후라 그전에도 전통주 외에 다른 술들을 찾아 마시고 있던 시기라 전통주도 좋은 술이 있으면 좋겠다고 생각했는데요. 그때는 지금과 같은 프리미엄 막걸리를 취급하는 업장이나 주류숍이 거의 없었어요. 안씨막걸리가 떠서 마시러 갔는데 너무 맛있어서 자연스레 전통주에 관심을 가지게 되었죠.

양조장 설립은 2018년 9월에 했지만, 첫 번째 술인 '미미미'는 2019년 11월쯤에 출시하였습니. 첫술 출시까지 1년 2개월 정도가 소요됐는데요. 첫술을 출시하기까지 이렇게 오랜 기간이 걸린 이유는 무엇인가요?

연구하느라 거의 반년 정도의 시간이 흘러갔어요. 그다음에 양조를 시작하겠다고 마음을 먹다 보니까 저희의 정체성을 보여줄 수 있는 술을 만들어야겠다는 고민을 하면서 시간이 또 흘렀죠. 그 이후에 지금 공정을 만드는 데까지도 시간이 걸렸고, 공정을 만들고 나서도 맛있는 술이 완성될 때까지도 시간이 오래 걸렸어요. 실제로 공정 설계를 들어가서 팔 수 있을 정도로 완성도 있는 술이 나오기까지 또 반년 정도 걸렸구요.

서울효모방에서 만드는 탁주들



양조장은 처음에 신촌에 있다가 현재는 서초동에서 술을 빙고 있습니다. 제품을 본격적으로 출시한 이후에 양조장을 옮기신 것 같은데요. 왜 굳이 신촌보다 임대료가 높은 서초동으로 양조장을 이전하시게 됐는지?

일단 저를 포함해 양조장 직원들이 다 투잡을 뛰고 있어요. 그러다 보니까 가기 편한 곳에 양조장이 있는 것이 최선의 복직이었어요. 그래서 남쪽을 짚 뒤졌는데 이 장소가 굉장히 싸게 나왔어요. 왜 썬 지는 나중에 알았죠. (웃음) 여기가 상권이 썩 좋진 않아요. 강남역이랑 교대역 사이거든요. 침수되는 곳이기도 하고. (웃음)

처음 출시한 술인 미미미는 찹쌀과 함께 개량누룩, 효모배양액, 유산균배양액 등을 넣어서 만든 탁주입니다. 그 이후 서울효모방에서 출시하는 모든 제품에는 술을 발효시키는 이 세 가지 재료를 넣어서 술을 빙고 있는데요. 이 발효제들은 모두 양조장 자체적으로 개발한 것인가요?

네, 저희가 전통 누룩 같은 곳에서 분리해서 갖고 있는 것들이예요.

전통주. 특히 막걸리라고 하면 대부분이 전통 누룩을 쓰거나 입국 혹은 효모 등을 첨가하는데요. 특별히 개량누룩과 효모배양액, 유산균배양액을 고집해서 넣는 이유가 있다면?

누룩에서는 유산균이라던가 여러 균주와 효모가 들어 있는데 저희는 그런 걸 사용하지 않아요. 누룩은 오직 당화 목적으로만 사용했고, 그런 의미에서 당화가 잘 되는 누룩을 찾았어요. 그래서 여러 누룩을 테스트해봤는데 누룩이 일정 수준으로 넣으면 누룩 맛이 굉장히 튀고 쓴맛이 많이 느껴지더라구요. 그래서 아무래도 개량 누룩이 저희가 할 수 있는 최선의 선택이었어요. 효모배양액과 유산균배양액은 개량누룩만 썼을 땐 발효가 잘 안 됐는데, 마침 그때 저희가 찾은 효모들이 굉장히 힘이 있고 맛도 만족스러워서 그 효모로 배양액을 만들어서 넣고 있어요.



서울효모방에서 사용하는 효모와 효모배양액들

술 양조 시 개량누룩과 효모배양액 등을 사용하면 부재료가 들어간 탁주가 아니라 그 효모의 개성을 좀 더 부각하는 순곡주를 만들어야 되는 게 아닌가 싶은데요. 왜 굳이 부재료를 사용한 탁주를 빙으시는 것 인지요?

그것도 술에 대한 관점이라고 생각하는데요. 쌀 술을 대중적으로 유통하는 나라가 결국 한국 아니면 일본인데, 일본을 가보면 지방에서도 굉장히 퀄리티 좋은 사케들을 정말 저렴하게 팔거든요. 사케보다 좋은 술을 만들지 못하면 한국 술을 만드는 이유가 있는지 생각을 많이 했어요. 문화적으로 일본과 한국의 술이 다른 점이 무엇인가 했을 때 한국 술은 예전부터 부재료를 굉장히 많이 썼어요. 특정 계절에서 가장 좋은 재료를 따다가 그 계절에 맞는 맛있는 술을 만드는 게 한국 술의 '아이덴티티'라고 생각했고, 그렇게 진행했던 옛날의 전통들이 지금 와서 생각했을 때 이게 바로 한국 술이 나아가야 할 방향이라고 생각했었어요. 그래서 부재료를 많이 쓰는 것이구요. 그리고 쌀 자체가 줄 수 있는 맛의 풍부함이 그렇게 많지는 않잖아요? 사케 같은 경우도 쌀별로 맛의 차이를 구분하기 굉장히 어려울 거예요. 실제로 순곡주를 빙으면 물론 누룩이나 밀술을 어떻게 띄우느냐, 도수를 어떻게 잡느냐에 따라 맛이 천차만별이긴 하지만 스펙트럼이 좁을 쓰는 맥주나 포도를 쓰는 와인을 따라갈 수 없다고 생각했어요.



서울효모방에서 두 번째로 출시한 '단홍'

미미미 이후에 출시한 술은 단홍입니다. 이 술은 어떤 과정으로 출시하시게 됐나요?

‘단홍’이 저희 두 번째 술이다 보니까 굉장히 욕심이 많았어요. 우선 정한 건 정말 빨간 술을 만들고 싶다는 것이었는데, 그 당시 한국에서 유통되던 빨간 술 중엔 빨간 맛이 나는 빨간 술은 없었어요. 홍국쌀을 쓰는 술들이 붉은색을 띄지만 그 술에서 빨간색 부재료의 맛이 나진 않거든요. 그래서 색과 맛 모두가 빨간 술을 만들자고 해서 진행을 했구요. 처음에 빨간 재료를 테스트해보니까 비트도 괜찮았고 라즈베리도 괜찮았고 해서 비트와 라즈베리 베이스의 술을 만들기 시작했구요. 그 뒤에 여러 배치를 만들면서 히비스커스가 들어가게 됐고 여기서 부족한 맛이 뭘까 하다가 화자오가 들어갔고 그렇게 해서 술을 완성하다 보니 맑은 부분이 굉장히 맛있어서 탁주를 굳이 흔들어서 먹어야되나, 맑은 부분과 탁한 부분을 모두 즐기면 좋지 않을까라고 생각해서 우뭇가사리를 넣게 됐어요. 단홍 같은 경우는 지금도 굉장히 좋은 술이고 저희 양조장의 대표 술이지만 새롭게 만들 여지도 많은 술이라 리뉴얼도 생각하고 있어요.

단홍에 들어간 재료는 히비스커스, 라즈베리, 비트, 화자오, 우뭇가사리 등이 들어갔는데요. 재료만 놓고 보면 탁주보다는 맥주에 더 어울릴 만한 재료들을 사용했습니다. 단홍에 들어간 재료들은 어떤 과정으로 선정하셨는지?

처음에는 빨간색의 비트를 써서 보르쉬 같은 걸 만들고 싶었어요. 그런 아이디어로 시작했는데 결국엔 와인 같은 술이 됐죠. 말씀드린 대로 비트와 히비스커스를 기본으로 한 술을 만들었는데 그 두 재료만으로는 특징적인 맛이 표현되지 않아서 어떤 걸 넣을까 하다가 맥주에 들어가는 체리와 라즈베리를 사용해보자고 했는데, 체리는 품질 좋은 체리를 구하기가 어려웠고 라즈베리는 생각보다 캐릭터가 굉장히 좋았어요. 그리고 스파이스(향신료)는 맥주보다 탁주 계열에서 훨씬 더 부드럽고 풍부하게 향이 나는 경향이 있어요. 그래서 비트와 히비스커스, 라즈베리만 들어가니 너무 와인 같은 맛이 많이 난다는 생각을 하다가 그때 마침 마라 음식이 유행이기도 했고 내추럴 와인을 많이들 드실 때였어요. 그런데 내추럴 와인은 후추, 스파이스 같은 맛이 나는 와인들이 많죠. 그래서 많은 사람이 찾는 와인에 우리가 흔히 생각하는

과실 맛이 아니라 향신료의 맛이 나는데 이걸 사람들이 좋아하는구나라고 생각하게 됐어요. 사실 화자오는 그냥 재미 삼아 넣어서 테스트만 하고 있던 재료였는데, 그런 생각 끝에 세 번째 배치 정도에 추가하게 됐는데 정말 맛있는 거예요. 그래서 이대로 가자고 했죠.

단홍뿐만 아니라 서울효모방에서 만드는 술들의 부재료는 하나 같이 일반적이지 않은 것이 흥미롭습니다. '온섭'은 계피, 생강, 감초, 넛맥, 팔각, 파인애플 등을 넣었고 '폴빛'은 로즈마리, 스피어민트, 애플민트, 솔잎, 생강. '말리화'는 자스민꽃, 레몬제스트, 생강 등을 사용했는데요. 각 술에 대한 부재료는 어떤 과정으로 선정하며 선정 기준이 따로 있는지?

술을 만들 땐 컨셉을 먼저 잡아요. 그러면 이런 컨셉의 술을 만들 거면 기본적으로 이런 재료가 필요하겠다고 생각하게 되죠. '폴빛'은 스파클링한 민트 술을 만들고 싶다고 생각했고 '온섭'은 뜨겁게 먹을 수 있는 겨울 술을 만들고 싶었는데 겨울 술 중에 뜨겁게 먹을 수 있는 술이 뽕쇼와 모주 두 가지가 있었어요. 그래서 두 술을 참고해서 만들었구요. '말리화'는 저도수의 차처럼 마실 수 있는 술로 기획했어요. 그렇게 해서 들어간 재료들이었죠.

혹시 앞으로 넣어보고 싶은 부재료가 있는지?

두리안은 한번 해보고 싶어서 사서 냉장고에 보관했는데 냉장고에 있는 모든 재료에 두리안 냄새가 배서 (웃음) 못했는데 언젠가 시도해보고 싶긴 해요. 그리고 민트가 키우기는 쉬운 풀인데 어떻게 재배하느냐에 따라 캐릭터가 굉장히 달라지더라구요. 그래서 저희가 스마트팜을 새로 만들어서 한국에 없는 민트들을 키우고 있는데 그 민트들을 활용한 술도 생각하고 있어요. 도전하고 싶은 재료는 감태. 감태를 넣은 술은 사실 시험 삼아 만들고는 있어요. 해조류 느낌의 시원하고 감칠맛 넘치는 술도 만들어 보고 싶고 겨울에는 팔죽 같은 술을 만들고 싶었는데 이걸 생각만 하고 있어요. 이번에 베트남으로 휴가를 가는데 거기서 열대과일을 좀 더 공부해서 넣어보고 싶어요. 그리고 시소 같은 스파이스도 좋아해서 시소도 사용해보고 싶어요. 그리고 사프란도 쓰고 싶는데 재료가 너무 비싸서. (웃음)



허브와 민트를 부재료로 사용해 낮은 도수로 만들어 낸 '폴빛'

개인적으로 서울호모방에서 만든 술 중에 '폴빛'은 양조장 소개 글에 작성한 '포스트모던 탁주'라는 표현에 가장 잘 어울리는 술이 아닐까 싶을 정도로 독특했습니다. 폴빛은 어떤 과정을 거쳐 출시하게 됐는지?

그 전에 저희가 가지고 있던 라인업의 술이 다 도수가 높았어요. 그래서 도수가 낮으면서 라거처럼 별걱별걱 마실 수 있는 시원한 술을 만들고 싶었어요. 그래서 시중에서 구할 수 있는 모든 종류의 민트를 넣어서 테스트를 했죠. 맛을 잡는 데까지도 오래 걸렸구요. 들어간 허브 중에 로즈마리는 제가 워낙 좋아해서 넣었는데 생각보다 향은 강하게 나진 않았구요. 그리고 술알을 넣어서 묵직한 맛이 잡혔죠.

아까 바탕을 원주로 사용해서 폴빛을 빚으셨다고 했는데 바탕과 폴빛은 술의 질감 자체가 완전히 다른 술로 생각됩니다. 어떤 과정으로 전혀 다른 질감의 술을 완성하신 건가요?

두 가지일 거예요. 도수가 낮은 술들은 술을 만들 때 원주를 한 번 끓여서 넣거든요. 술을 끓이면 맛과 질감이 많이 바뀌어요. 아무래도 한국 술이 후발효 문제가 심하고 특히 저희가 쓰는 야생 효모는 후발효가 굉장히 강한 균주라 원주를 그대로 이용해 폴빛을 만들면 술이 다 터지고 난리가 날 거예요. 그걸 어떻게 할까 하다가 여러 가지 테스트를 해봤는데 끓이는 것만큼 좋은 방법이 없더라고요. 다른 한 가지는 그렇게 끓인 술에 물이 희석되면서 다른 맛들이 표현되거든요. 그리고 의외로 애플민트가 되게 달아요. 쌀 단맛 말고 다른 단맛이 나는 재료거든요. 그래서 애플민트에서 나오는 맛이 폴빛에 적용되었을 거예요. 탄산은 저희가 주입하고 있어요.

지난 2023년 서울국제주류박람회에 다섯 개의 양조장과 연합으로 '달토끼 프로젝트'에 참가해 내놓은 술이 '래빗해빗'인데요. 이 막걸리는 달토끼 프로젝트의 조건 중 하나인 당근을 부재료로 사용하고 거기에 코코넛, 패션프루츠, 한라봉을 넣은 막걸리입니다. 그런데 제가 이 막걸리를 마시고 놀란 건 당근을 포함한 부재료를 거르지 않고 과육과 식이섬유를 그대로 집어넣었다는 점인데요. 어떤 이유로 이렇게 과육을 그대로 넣은 막걸리를 만들겠다는 생각을 하신 건가요?



일본에서 만든 탁주인 도부로쿠

직전에 저희 직원들끼리 일본 니가타현에 사케 축제를 갔었어요. 예전부터 일본 술 중에 '도부로쿠'라는 장르가 있거든요. 도부로쿠라는 술은 코로나19 전에는 일본에서도 많이 안 만들던 술이었는데 이번에 가니까 도부로쿠를 만드는 양조장들이 생긴 거예요. 먹고 정말 충격을 받았어요. 이게 마실 수 있는 술이라고? 싶을 정도였거든요. 쌀이 그대로 씹히니까요. 심지어 딱딱한 멍쌀 고두밥들이 씹히니까. (웃음) 그래서 술은 맑고 유체(流體)만 있어야 한다는 고정관념이 깨졌죠. 그래서 이번 프로젝트를 준비하면서 어차피 메인으로 계속 팔 술도 아니니까 안 하던 걸 해보자고 생각했고 그래서 도부로쿠의 느낌을 가져와 만들다 보니까 생각보다 과육을 씹으면서 나올 수 있는 맛이 굉장히 풍부했고 술의 완성도 자체로도 굉장히 좋았어요.

탁주에 흔히 사용하지 않은 부재료를 넣고 전통 누룩이나 입국이 아닌 개량누룩과 효모배양액을 사용한 술을 만든 것을 보면 대표님에겐 기존의 전통주가 가지고 있는 장점과 단점을 분명하게 파악하고 있었기에 이렇게 캐릭터가 확실한 술을 출시할 수 있었다고 생각합니다. 대표님이 생각하신 기존 전통주의 장단점은 무엇이었는지?

일단 전통 레시피로 누룩부터 띄우는 술을 얘기해보면, 전통 제법으로 만드는 술들은 되게 복잡한 풍미가 날 수 있는 확률이 높죠. 그건 세계의 다른 술들을 찾아봐도 비교 대상을 찾기 힘든 정도예요. 그리고 전통 제법으로 만든 술은 평소에 100%의 퍼포먼스를 보여주는 술이라면

어느 시즌엔 150%, 200%의 퍼포먼스를 낼 때도 있어요. 그게 누룩의 영향이겠죠. 대신에 술의 퀄리티를 일정하게 유지하는 게 정말 어렵고 부재료 사용에서도 전통 누룩을 사용하면 술 자체의 캐릭터가 굉장히 강해지거든요. 그래서 부재료를 살리기도 쉽지 않구요. 산업화하기가 굉장히 어려운 거죠.

양조장 소개 글의 '포스트모던 탁주'라는 표현을 쓰셨다는 말은 대표님이 생각하셨을 때 모던한 탁주의 기준이 있고 양조장에서 만드는 술은 그 모던한 탁주의 범주를 뛰어넘는 술을 지향한다는 의미처럼 느껴집니다. 대표님이 생각하시는 '모던한 탁주'는 어떤 술인지?

저희가 다다음 주에 예술의 전당에서 진행하는 축제에 '포스트모던 탁주'라는 이름으로 참가를 하거든요. 그런데 거기서 저희가 포스트모던이라는 표현을 쓰면 공격받기 쉬운 곳이기도 하고 (웃음) 질문을 마침 주시기도 하셔서 다시 한번 포스트모던 탁주라는 의미에 대해 생각을 해봤어요. 누룩에서 나오는 향이 강하게 들어가고 그로 인해 복잡한 풍미와 맛을 내는 술을 '전통주'라고 한다면 이후에 나온 술들, 예를 들면 입국으로 만들고 감미료를 넣은 1,000원대의 페트병 막걸리를 모던한 술들이라고 생각하면 될 것 같아요. 포스트모던으로 오면 재료가 중요한 게 아니라 이 술의 아이디어가 중요한 거죠. 사람들이 어떻게 감상하길 원해서 이 술을 만들었느냐가 좀 더 중요한 게 포스트모던이라고 생각해요.

그럼, 앞으로도 이런 포스트모던 탁주를 위주로 새로운 제품을 계속 출시할 예정인가요?

개인적으로 '컨템포러리'까지 나아가야 한다고 생각하고 있어요. 포스트모던의 기초 자체가 우리가 지금까지 당연하다고 여긴 것들을 섞으면서 새로운 것을 만드는 거잖아요? 그런데 컨템포러리는 이 작품의 출처를 알 수 없을 지경에 이르는 것들을 의미할 텐데, 그런 것들을 언젠가 해보고 싶어요. 빠르면 올해 말 늦으면 내년 정도로 생각하고 있는데 사실 술은 완전한 순수 예술로 가기 힘든 게 어쨌든 술은 팔려야 되는 상품이니까 고민을 계속하고 있지만, 한국에서는 통용되지 않는 문법의 술을 준비하고는 있습니다.

서울효모방의 술은 주종으로만 보면 분명한 막걸리지만 만드는 방식이나 들어가는 재료를 생각해보면 일본의 사케 양조장에서 만드는 과일 리큐르에 가깝다는 생각이 듭니다. 그런 의미에서 이 술을 '전통주'로 부르기보다 새로운 타입의 술이라고 불러야 할 것 같다는 생각도 드는데요. 대표님이 생각하시기에 앞으로 한국의 전통주가 나가야 할 방향이 양조장에서 빚는 술의 철학에 담겨 있으신 것인지?

나가야 할 방향이라고 하기엔 너무 미미한 존재인 것 같아요. 한국 술에서 전통 방식으로 만드는 분도 중요하고 모던한 술을 만드는 분들도 자기 자리에서 중요한 역할을 하고 있다고 생각해요. 그런데 저희는 남들이 못하는 좀 더 많은 가능성을 보여주고 싶어요. 저희가 한국 술 중에 탁주를 메인으로 하는 이유가 다른 술과 비교했을 때 한국 탁주는 감칠맛과 기름 쪽에서 나오는 맛이 굉장히 강한 술이거든요. 그런데 이게 마치 도화지 같다는 생각을 했어요. 어떤 재료를 써도 굉장히 잘 어울리구요. 그래서 저희같이 기존에 없던 작업을 하기 위해서는 탁주가 어떤 술보다도 가장 앞서갈 수 있는 술이라고 생각하고 있고 그래서 앞으로도 계속 탁주를 빚을 거예요.

소비자들이 서울효모방의 술을 어떤 술이라고 인식했으면 하는지?

우리가 입는 옷 중에 어떤 옷은 기성품이 있고 명품도 있잖아요. 그런데 평소에 입기 힘든 옷들은 보통 런웨이 에 올라가잖아요. 저희는 런웨이 쪽을 추구하고 있어요. 기성품과 명품도 재밌는 주제지만 런웨이 쪽을 지향하는 양조장이 없다 보니까 이쪽으로 계속 가고 싶어요. 저희 양조장에서 정말 신기한 술을 만들었을 때 소비자들이 '이게 어떤 의도로 만들었을까'라고 생각하며 마셔주시면 가장 좋을 것 같아요. ☞