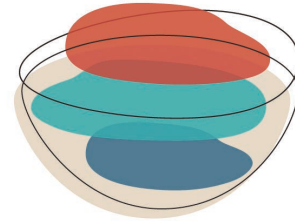


서울의 도심 속 양조장 탐방기

몽타주조

금승훈 EBS 네트워크기술부 사원

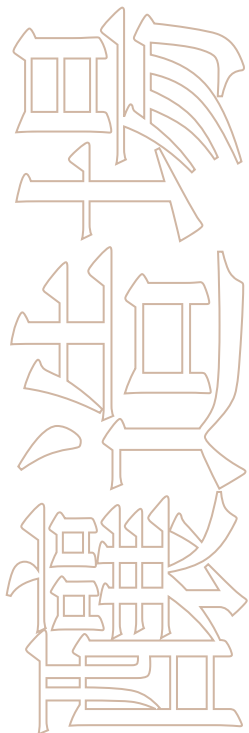


몽 타 주 조

과거 전통주를 만드는 양조장이라고 한다면 정년에서 은퇴한 이후 나이 지긋한 중년들이 지방이나 고향으로 내려가 가업을 물려받거나 귀촌해서 수확한 농산물로 술을 빚는 경우가 많았습니다. 하지만 최근에 생겨나고 있는 전통주 양조장. 특히 서울에 새롭게 생겨나고 있는 양조장은 2030의 젊은 양조인들이 주축이 되는 것이 특징이라고 할 수 있습니다. 이렇게 전통주 업계에 젊은 양조인들이 늘어나는 것은 여러 가지 이유가 있을 것 같습니다. 술 빚기는 다른 사업에 비해 초기 자본이 비교적 적게 들어가서 창업하기 좋고, 직원을 고용하지 않아도 운영이 돼서 인건비 부담이 덜 하게 만든 소규모 주류 면허 정책도 젊은 세대가 쉽게 양조장을 창업할 수 있는 제도적인 원동력이라고 할 수 있겠습니다. 거기에 본인의 철학과 취향을 표현할 수 있는 제품을 만들어 팔 수 있다는 점도 젊은 양조인들이 늘어나고 있는 이유라고 생각되는데요. 오늘 소개할 몽타주조 역시 30대 초반의 젊은 양조인들이 술을 빚고 있는 양조장입니다.

몽타주조는 2023년 1월에 오픈한 신상 양조장으로 강서구 등촌동에 자리 잡고 있습니다. 양조장을 운영하는 김광민 주조장과 복순주 주인장은 30대의 젊은 양조인인데요. 전통주의 매력에 빠져 기존의 직장을 그만두고 두 사람의 거주지이자 고향인 서울에 소규모 양조장을 차렸습니다. 양조장에선 감미료를 넣지 않고 쌀, 물, 누룩만을 사용한 막걸리 ‘서울야행’을 만들고 있으며, 최근 오픈한 양조장으로서는 드물게 누룩을 양조장에서 직접 띄워 술 제조 시에 사용하고 있습니다. 가장 현대적인 소비가 이뤄지는 서울에서 가장 전통 방식에 가까운 술을 빚고 있는 셈인데요. 이번 호에서는 몽타주조의 김광민 주조장과 복순주 주인장을 만나 양조장에 대한 이야기를 나눠보았습니다.

* 인터뷰 중 복순주 대표의 답변은 **복** 으로, 김광민 주조장의 답변은 **김** 으로 표기하였습니다.



몽타주조가 어떤 양조장인지 소개해주신다면?

복 몽타주조의 뜻은 꿈 몽(夢)에 실을 타(馱)를 써서 ‘꿈을 타는 양조장’이라는 뜻을 가지고 있고, 서울에서 직접 띄운 누룩으로 술을 빚고 있는 청년 양조장입니다. 우리가 사랑한 문화 예술 작품들의 한순간들을 오마주 해서 우리 술의 맛과 멋으로 재해석한 몽타주 같은 술을 추구한다는 의미에서 몽타주조라는 이름을 붙이게 되었습니다.

양조장은 대표님 두 분이 공동으로 운영해 가시는 걸로 알고 있습니다. 두 분은 어떤 관계이시고, 술 양조 시 두 분의 역할은 어떻게 분담되어 있는지?

복 저희는 일단 커플이구요. 전반적인 운영이나 행정 업무는 제가 담당을 하고 주조는 저희 주조장님이 메인으로 담당을 하고 있어요. 그리고 마케팅이나 브랜딩 같은 작업은 같이 의논해서 작업을 하고 있습니다.

김 술의 맛은 주인장의 후각과 미각에 많이 의존을 하고 있구요. (웃음)

처음에 전통주에 관심을 가지게 된 계기는 무엇인지?

김 원래 둘 다 술을 좋아했어요. 팔도 막걸리 주점에 가서 송명섭 막걸리나 금정산성 막걸리 같은 술을 즐겨 마시기도 했구요. 저희 주인장 같은 경우는 발효주에 관심이 많아서 전통주를 제대로 공부하기 전에도 와인 소믈리에 공부도 했었거든요. 그렇게 좋아하다가 한 번 제대로 배워보자 해서 전통주 소믈리에를 배우게 되었죠.

복 발효주가 상당히 매력적이라서 와인을 공부했는데, 오히려 파면 팔수록 막걸리에 더 관심이 가더라고요. 우리 막걸리가 다른 발효주와 비교해도 정말 신기한 거예요. 여과도 안 하고 살균도 안 하고 지게미까지 그대로 있잖아요? 이건 정말 우리만의 것이라는 생각이 문득 들어서 막걸리도 공부를 해보고 싶다고 생각해서 여기까지 온 것 같아요.

전통주를 즐겨 드시는 것에서 그치지 않고 양조장을 차려서 직접 술을 빚어보아줬다 라는 생각을 하시게 된 계기는 무엇인지?

복 제가 살면서 좋아했던 게 영화와 술이었어요. 일을 할 때도 좋아하는 일을 해야 직성이 풀리는 성격이어서 원래는 영화 일을 만 7년 넘게 했었어요. 그러면서 나중



김광민 몽타주조 주조장과 복순주 몽타주조 대표

에 창업을 하고 싶다는 생각도 있었고. 그래서 창업을 하게 된다면 술이랑 관련된 뭔가였으면 좋겠다고 생각은 어렴풋이 있었는데. 제가 영화 일을 할 때도 상업 영화보다 독립예술영화에 대한 업무를 맡는 걸 더 좋아했고, 해외 반응이나 스코어가 어느 정도 보장된 외국 영화 보다는 한국 영화를 더 좋아했었거든요. 그게 전통주가 주류 산업에서 가지는 위치가 그런 한국 영화들과 비슷하게 느껴졌어요. 아직은 대중적으로는 비주류여도 훨씬 더 가치 있게 느껴지고 그런 것들이 결이 많이 비슷하다고 느꼈어요.

양조장을 등촌동에 오픈하신 이유는 무엇인가요?

김 현재 강서구에 거주하고 있구요. 그래서 여기가 집에서 가까워요. (웃음) 사실 김포 쪽도 알아보고 멀리까지 가보기도 했는데 역시 직장과 집이 가까운 게 최고이고, 술을 계속 마시기도 해야 하고, 새벽에 퇴근하는 날에는 걸어서 갈 수 있으니까 여러모로 편하더라고요.

복 어쨌든 저희가 거주하는 지역에서 그 지역의 술을 만드는 게 맞다고 생각하기도 했어요.

김 강서구에 양조장이 저희 하나뿐이거든요. 그래서 내가 사는 동네에서 뭔가를 새롭게 하나 해보는 게 의미가 있지 않겠나 생각했어요.

몽타주조의 오픈하우스 행사는 '제작발표회'라는 이름으로 준비하신 것이 워트있게 느껴졌습니다. 거기에 술 출시 예정 안내 글에는 '대개봉'이라는 표현도 쓰시고 인스타그램을 보면 영화에서 따온 홍보 이미지들을 많



몽타주조 양조장 내부



몽타주조의 탁주 '서울야행'

이 사용하고 있는데요. 이렇게 양조장과 술에 대한 홍보를 영화를 차용해서 하게 되신 이유는 무엇인가요?

복 제가 해왔던 일이기도 하고 술만큼 좋아했던 일이기도 하기에 첫술에는 그런 것들이 좀 반영이 됐으면 좋겠다는 생각을 하고 있었어요. 그렇게 하다 보니 영화를 주제로 한 '서울야행'이라는 술이 나오게 되었고, 그래서 말씀해주신 그런 마케팅을 해보게 된 것 같아요. 제가 퇴사를 하고 전통주를 빚는다니까 주변 사람들이 전혀 다른 일을 해서 놀라다는 반응을 많이 하셨는데, 위에서 말씀드린 대로 저에게는 이 주류 시장에서 전통주가 가지는 위치는 제가 해 오던 업무의 결이랑 크게 다르지 않다고 생각했기 때문에 첫 번째 술은 그런 제 생각을 잘 녹여내고 싶다고 생각했어요.

김 술이라는 게 굉장히 감정적인 터치를 해주는 매개체이기도 하잖아요. 그런 여러 종류의 술 중에서 전통주라는 건 아는 사람은 굉장히 잘 알고, 모르는 사람은 아예 모르잖아요? 전통주 산업 자체가 규모가 커지려면 전통주를 모르는 사람에게 좀 알려야겠다는 것이 모든 양조인들의 공통된 생각이예요. 그렇다면 이 술을 소비자들의 감정에 좀 더 접근을 할 수 있게 하는 방법으로 뭐가 있을까 하다가 문화 예술에서 생각을 떠오르게 됐고 그걸 술에 접목해 보자는 생각을 하게 됐어요. 그래서 첫술은 영화라서 영화의 마케팅 방식을 차용했지만 그다음은 책일 수도 있고 음악일 수도 있죠. 나중에는 그런 작업을 해볼까 싶어요.

양조장의 첫 제품은 탁주인 '서울야행'입니다. 이 술이 어떤 술인지 소개해주신다면?

김 요새는 캐릭터가 강한 술들이 많이 나오잖아요. 그런데 어느 순간부터인가 그런 자극적인 술을 좀 덜 찾게 되더라고요. 그래서 결국 우리도 길게 보려면 편하게 마

실 수 있는 술맛을 추구하게 되었고 그렇게 해서 나오게 된 술이 서울야행이에요.

서울야행이라는 이름은 술 만들기 전부터 정해두신 이름이었나요, 아니면 완성된 술맛을 보고 이 술을 잘 표현할 수 있는 이름으로 정하신 건가요?

복 기본적으로 저희가 추구하는 술의 맛이 있는데 그러한 걸을 담아내는 이름이었으면 좋겠다는 게 있었고 그것과 별개로 처음 제품을 만들 때 어떤 걸 모티브로 해서 그걸 술에 잘 녹여낼 수 있을까를 생각하다가 <미드나잇 인 파리> 영화를 오마주해서 만드는 게 어떨지 생각했어요. <미드나잇 인 파리>에서 차용했지만 우리 술이기 때문에 '서울'이라는 이름을 붙이게 됐고, 영어보다는 한글이었으면 좋겠어서 '야행'이라는 단어를 붙이게 됐어요. 사실 어떤 예술 작품의 이름을 1차원 적으로 그대로 넣을 생각은 전혀 없었고 이스터에그처럼 저희만의 의미로 들어갔으면 좋겠다는 생각이 있었어요.

김 그리고 소비자들에게는 이름 자체만으로도 좋으면서 그 의미와 스토리를 설명드렸을 때 한 번 더 아하! 하는 포인트가 있는 것 같아서 대표님이 설명하신 그런 의도가 잘 전달되고 있는 것 같아요. 특히나 <미드나잇 인 파리>를 보신 분들은 더 공감을 해주시더라고요.

복 그 영화를 보면 주인공이 작가 지망생인데 항상 불만족스러운 현실을 살다가 파리에서 우연히 만난 차를 타고 1920년대로 가게 되면서 동시대의 예술가들과 낭만을 즐기는데, 거기서 만난 그들은 거기가 또 그들의 현실이니까 만족하지 못하고 더 옛날로 가고 싶어 한다는 내용이잖아요? 그래서 오늘 하루는 불만족스럽지만 그럼에도 지친 하루를 끝내고 퇴근했을 때 술 한 잔 마시는 게 낭만의 시간처럼 느껴졌으면 좋겠다는 의미를 이름에 담은 거죠. 그래서 술맛을 깔끔하고 마시기 좋게

만든 것도 그런 걸 의도한 거라고 보시면 될 것 같아요.

서울야행은 처음 출시했을 당시에 마셨을 때는 밀키한 질감에 누룩에서 오는 좋은 바디감이 느껴졌지만 최근에 만든 서울야행을 다시 마셨을 땐 풀의 향이 더 짙게 나면서 내추럴 와인 같은 산미가 느껴졌습니다. 그 말은 서울야행의 맛을 계속 리뉴얼했다는 말인데요. 이렇게 맛을 바꾸신 이유가 있다면?

복 저희는 맛을 계속 테스트와 피드백을 통해 조금씩 수정하면서 술을 만들고 있는데요. 처음에 런칭 했을 때 많이 해주셨던 피드백이 깔끔하고 가벼운 질감이고 드라이하다 보니까 누룩 향이 좀 된다는 피드백들이 있었고, 워낙에 가벼운 술이다 보니까 좀 더 산미가 있으면 상큼하고 경쾌한 느낌으로 마실 수 있겠다는 피드백이 있었어요. 그래서 다음 배치부터는 조금씩 수정하기 시작했구요. 전통 누룩으로 빚는 생주인 만큼 일정 부분 자연의 영역에 맡길 수밖에 없는 게 아쉽지만, 이왕 배치별 차이를 인정한다면 더 보완하고 발전시켜 나가는 방향이 좋겠다고 생각했어요.

술을 빚을 때 사용하는 쌀은 김포 금쌀을 사용하고 있습니다. 어떤 이유에서 이 품종을 선택하셨고, 이 품종이 다른 쌀 품종에 비해 어떤 장점이 있어서 선택하신 것인지?

김 저희가 지역특산주여서 쓸 수 있는 쌀 품종의 한계가 명확했어요. 그래서 일단 김포를 베이스로 하고 쌀을 물색하기 시작했어요. 저희가 사용하는 김포 금쌀의 대표적인 세 가지 품종이 충청, 참드림, 고시히카리인데요. 저희가 배울 때 들은 얘기도 그렇고 연구 결과 같은 걸 찾아봤을 때 충청 품종이 술을 빚기에 가장 좋다는 결과가 많이 나와 있었어요. 다른 쌀들도 써보기는 했지만 추천이 확실히 괜찮더라고요.

추천이 어떤 이유에서 다른 쌀 품종보다 더 낫다고 하는 건가요?

김 원료 상으로 보자면 양조에 적합한 이유는 복합적이예요. 쌀에 들어간 성분이라던가, 지질과 단백질이 다른 쌀에 비해서 밸런스가 잡혀 있다던가 하는 이유죠.

복 저희도 드라이한 맛을 추구하는데, 인근에 있는 고양시의 가와지 쌀 같은 경우는 기본적으로 찰쌀스러운 단



양조장에서 성형 중인 호랑이누룩

맛이 있는 쌀이라고 하구요. 많이들 쓰시는 삼광미 같은 경우는 술맛 컨트롤이 어렵다는 피드백을 받았어요. 저희는 우선해서 누룩도 잘 빚고 싶었기 때문에 안정적으로 빚는 게 목표다 보니까 추천을 사용하게 된 것 같아요.

서울야행을 만들면서 참고한 술의 레시피가 있는지?

김 술 레시피가 적힌 고문헌 같은 경우는 굉장히 많이 참고를 했죠. 그리고 레시피를 준비하면서 과학 논문 사이트에 술, 누룩, 탁주 같은 키워드들이 나온 모든 논문을 다 찾아서 거기서 우리가 참고하면 좋겠다고 하는 것들을 찾아보기도 했죠. 그런데 베이스는 석탄주를 기반으로 가보자고 해서 거기서 변형을 하면서 술 테스트를 했어요. 물론 술의 색이 맑았으면 해서 녹과주 등 색에 관련된 술들의 레시피도 참고 했구요. 어쨌든 처음 출발이 되는 베이스는 석탄주이기는 한데, 지금 결과물은 기존에 전혀 존재하지 않는 레시피의 술이 돼버렸죠.

서울야행에 사용하는 누룩은 양조장에서 직접 빚은 누룩을 사용하고 있습니다. 최근 새로 생기는 양조장에서 누룩을 직접 만들어 사용하는 곳은 드물기도 하고, 특히 요새 트렌드는 전통 누룩이 아니라 효모나 개량누룩을 이용해 누룩취가 적은 깔끔한 술의 맛을 표현하는 것인데요. 굳이 이렇게 직접 빚은 전통 누룩을 사용하시는 이유가 있다면?

김 저희가 근본이라든지 가치라는 부분에 집착을 해요. 그래서 이왕 할 거면 근본이 되는 부분의 가치를 계속 가지고 가는 게 좋지 않겠나 라는 생각을 했구요. 그리고 저희가 술을 배울 한국가양주연구소에서 영향을 많이 받았어요. 류인수 소장님께서도 하시는 말씀이 양조를 하려면 자기만의 누룩이 있어야 된다고 하시는데 그 말에 공감을 하기도 했구요.

복 저 같은 경우는 발효주를 좋아하고 세계의 술을 마셔보다 보면 그 양조장만의 효모라든지 미생물이 항상

그 양조장의 특색을 나타내더라구요. 예를 들어 사케라고 하면 모든 양조장이 다 똑같은 입국만 쓰는 게 아니고 자기들만의 균을 쓴다든지, 혹은 고구마 소주를 만들기 위해서 고구마로 만든 누룩을 사용하기도 하거든요. 그런 것을 보고 감명을 받아서 저희만의 발효 미생물이 있으면 좋겠다 싶었고 직접 누룩을 만들게 됐어요.

몽타주조에서 사용하는 누룩의 특이점은 통밀을 사용해서 만든 누룩에 호랑이풀이라고 부르는 병풀을 추가한다는 점입니다. 개인적으로 누룩에 이렇게 곡물이 아닌 다른 재료를 첨가하는 형태는 처음 보는데요. 이 누룩을 만들기 위해 참고한 레시피가 따로 있는지?

김 전통적으로 누룩에도 초제를 많이 사용하잖아요. 연잎으로 감싼다던가 쭉을 깎다던가 하는데, 저희는 즙을 넣는 것에서 착안을 했어요. 병풀을 넣은 건 주인장의 아버님이 양조장을 차릴 쯤에 마침 귀농을 하셔서 병풀 농사를 짓기 시작하셨고, 그럼 우리가 이것 사용해 볼 수 없을까? 하게 된 게 계기였어요. 병풀 자체가 항산화 효과와 항균 효과가 탁월하고 미량의 독성이 있어서 벌레들도 꼬이지 않게 해주거든요. 그래서 병풀을 한 번 넣고 빻아 본 거죠.

병풀을 넣어서 누룩을 만들 때의 장점과 단점이 있다면?

복 안정성이 가장 큰 장점이라고 생각해요. 초제를 사용하는 근본적인 목적이 그 누룩을 안정적으로 띄우기 위함이기 때문이죠. 단점은 누룩에서 나오는 풀 향 때문에 소비자들에게 호불호가 있다는 점 같아요.

김 저희도 그 부분이 신기하더라고요. 저희가 처음 누룩을 넣었을 땐 술의 안정성에 초점을 맞추고 넣었지 맛을 어떻게 주겠다는 의도는 좀 덜 했어요. 그런데 결과물에서 풀 향 같은 게 나는 거예요. 근데 이 풀 향이 병풀의 향과 달라요. 병풀즙에서 나오는 향은 스탠더드한 잎채소를 갈았을 때 나는 향인데 술로 만들면 또 다른 풀 향이 나거든요. 그래서 그게 장점이자 단점이라고 볼 수 있을 것 같아요. 그래서 다른 분들이 내추럴 와인 같다는 평도 많이 해주시는 것 같아요.

병풀은 대표님의 아버님이 농사짓는 병풀을 가져와서 사용하고 있습니다. 원래부터 아버님이 병풀 농사를 지으신 것인지?



복순주 주인장의 아버님이 농사 짓는 병풀 밭



양조장에서 사용하는 병풀즙

복 저희 아버지 같은 경우는 30년 넘게 쪽 화장품 업계에 계셨는데요. 아마 ‘시카’라고 하면 더 익숙하신 분들도 계실 텐데, 병풀이 피부케어나 회복에 좋은 약초이다 보니 화장품에 가장 많이 쓰이는 재료거든요. 아버지가 충남 청양 출신이셔서 귀농에 대한 로망이 항상 있었는데 은퇴하시고 커리어와 네트워크를 연계해서 병풀 농사를 짓고 있는 거죠. 근데 마침 저희도 한국가양주연구회에서 술 빚기를 배우면서 누룩을 띄우는 여러 가지 방법에서 초제를 사용하는 걸 보고 병풀도 써볼 수 있지 않을까라는 아이디어에서 착안한 건데, 연잎처럼 누룩을 싸는 형태로 하기엔 병풀이 너무 작아서 즙을 내는 형태로 하게 됐어요.

김 어쨌든 일반 누룩보다 저희만의 누룩을 만들려고 많은 고민을 했어요. 그래서 시골 가서 소나무 솔잎 따서 솔잎도 갈아보기도 했는데, 병풀은 한국에서 많이 재배하지 않기도 하고 특수 작물이다 보니까 저희만의 누룩을 만들기에 더 좋은 재료였던 것 같아요.

최근 전통주 양조장에서 술을 빚는 젊은 양조인들을 보면 많은 양조인들이 순곡주가 아닌 부재료를 첨가한 술을 빚고 있습니다. 하지만 몽타주조에서 빚은 서울야행은 순곡주로 빚고 있는데요. 왜 순곡주를 양조장의 첫술로 선택하셨는지?

복 저희는 어떠한 술이든 베이스가 되는 원주가 가장 중요하다고 생각하고요. 그 원주가 맛있으면 추가 라인업으로 다른 부재료를 넣어도 그때 가서 할 수 있는 것이기 때문에 그 베이스가 되는 원주를 맛있게 만드는 게 첫 번째 과제라고 생각했구요. 그리고 저희가 지향하고자 하는 맛 자체도 편안하고 가볍게 즐길 수 있는 드라이한 술을 지향했기 때문에 쌀 본연의 맛으로 어떤 음식과도 잘 어울릴 수 있는 술을 만들려고 해서 순곡주로 시작하게 됐어요.

누룩을 직접 빚는 양조장이 많지 않다는 건 그만큼 누룩의 품질을 유지하기가 어렵다는 걸 의미합니다. 특히 소규모로 운영하는 몽타주조 같은 양조장에선 누룩을 직접 만들고 관리하는 것보다 시판 누룩을 사는 편이 경제적으로도 더 이득일 것 같은데요. 그럼에도 누룩을 직접 만드시는 건 양조장의 방향성과 술에 담긴 철학이 누룩에 집중되어 있기 때문이라는 생각이 듭니다. 술 빚기 과정 중에서 누룩은 대표님에게 어떤 의미를 가지는지?

복 누룩은 각각의 양조장의 DNA 같은 느낌이에요. 와인을 예로 들자면 포도의 품종마다 스타일이 완전히 다르잖아요. 하지만 막걸리에서 사용하는 쌀 같은 경우는 물론 토종 쌀 재배 등 여러 시도가 이뤄져 오고 있지만 양조용 포도만큼 다양성 측면에서 차이가 크지 않고 물도 관능적으로 크게 차이가 있다고 생각하지 않는데 미생물은 양조장마다 완전히 다르게 가져갈 수 있다고 생각하거든요. 그런 의미에서 DNA 같다고 생각해요.

최근 특히 서울에는 2030의 젊은 세대들이 전통주 양조장을 운영하는 경우가 늘어나고 있습니다. 직접 술을 빚는 30대 양조인으로서, 젊은 양조인들이 전통주의 어떤 가능성 혹은 미래를 보고 술 빚기에 뛰어들고 생각하시는지?

김 단편적으로 보자면 일반적인 산업과 비교해서 특이하고 매력 있잖아요. 특히 젊은 사람들은 유니크한 일을 해보고 싶어 하는 욕구가 많으니까요. 그래서 시작을 하다 보면 발효라는 미지의 세계에 더욱 빠지게 되고 그러면서 우리나라의 일제 강점기에 지워진 역사적인 가치를 내가 유지해나가고 이걸 발전시키고 이걸 잇고 살던 사람들에게 알린다는 사명감 같은 게 점점 생겨난다고

할까요. 그런 의미에서 젊은 분들이 많이 전통주 업계로 뛰어든다고 생각해요.

전통주를 좋아하시고 직접 술을 빚는 양조인으로서, 전통주가 맥주나 와인 같은 다른 주류와 가지는 가장 큰 매력은 무엇이라고 생각하시는지?

복 일단 우리의 것이라는 게 가장 큰 매력이라고 생각해요. 우리의 것이라는 데에서 오는 스토리도 우리의 역사와 관련이 되는 거니까요. 그리고 제가 막걸리를 좋아하고 매력적이라고 느끼는 게 막걸리는 집집마다 빚으면서 모든 사람이 즐겨 마시는 술이기도 하면서 노동주기도 하잖아요. 그런데 노동주지만 막걸리는 즐거운 이미지가 연상되는 술이라고 생각해요. 소주 같은 경우는 힘들 때나 슬플 때도 마시는데 막걸리는 잔치같이 분위기를 연상하게 하고 밝은 에너지를 주는 술이라고 생각하거든요.

김 비 올 때 소주를 마시면 좀 우울하잖아요. (웃음) 그런 의미에서 비 오는 날에 막걸리가 땡긴다는 것도 그런 경쾌한 느낌을 때문이라는 생각도 들어요.

앞으로 출시 예정인 술이 있다면?

복 저희가 지금 약주를 준비하고 있어요. 현재 주질 감정까지는 끝난 상태이며, 서울야행과는 다른 레시피로 빚는 술이 될 예정입니다. 약주는 숙성이 되게 중요하다고 생각해서 아직 나올 시기는 미정이에요.

양조장을 운영하시면서 추구하는 목표가 있다면?

복 한 단어로 설명하자면 ‘공존’. 영화 일을 할 때도 대중적인 상업 영화를 맡는 것도 좋지만 독립예술영화를 하는 게 더 좋았던 게, 소비자들에게 다양한 옵션을 누릴 수 있는 환경을 만드는 게 중요하다고 생각했고, 또 독립예술영화를 잘 모르는 사람도 새로운 경험을 할 수 있게 하고 그런 영화를 좋아하는 사람이 점점 늘어나면 다양한 영화들이 공존할 수 있는 세상이 되잖아요. 그런 사회가 되게 건강하다는 생각도 했구요. 그래서 술에서도 대부분의 일상에서는 소주, 맥주를 마시겠지만 다른 가치를 줄 수 있는 술들도 있다는 걸 알리고 그렇게 새로운 경험을 즐기는 사람들이 점점 더 늘어나면서 다양한 취향이 공존하는 사회에 일조할 수 있는 양조장이 되는 것이 저희의 비전이에요. 🍷