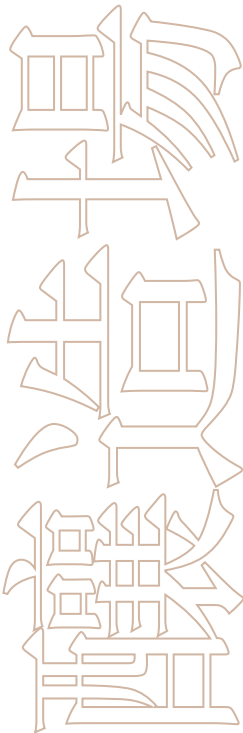


서울의 도심 속 양조장 탐방기

온지술도가

금승훈 EBS 네트워크기술부 사원



조선 시대 때까지 막걸리는 보통 주막이나 농터, 잔치에서 많이 마시던 술이었습니다. 그만큼 막걸리는 약주나 증류 소주와는 다르게 서민의 술이라는 이미지가 강하다고 할 수 있는데요. 손님이 끊임없이 모여드는 주막이나 잔치 날. 혹은 농사의 고단함을 잊고 갈증을 해소해야 하는 농터에서 마시던 술이 알코올 도수가 높은 증류 소주나 술을 여과하는 번거로운 과정을 거쳐야 하는 약주가 아닌 것은 너무도 당연하게 느껴집니다. 반면 양반집에서 손님에게 대접하기 위해 빚은 술이나 궁궐에서 왕과 신하들이 즐겨 마시던 술은 서민들이 마시던 막걸리에 비해서 더 많은 정성이 들어갔습니다. 그건 바로 술을 담그는 방법을 늘린 것인데요. 우리가 흔히 ‘단양주’, ‘이양주’, ‘삼양주’라고 하는 말이 바로 술을 몇 번 담그느냐에 따라 달라지는 한국 술의 분류법입니다.

단양주는 말 그대로 술을 한 번 담근다는 의미인데요. 술을 한 번만 만드니 술이 완성되는 시간도 짧고 사용하는 쌀의 양도 적고 알코올 도수가 낮아서 과거부터 서민들이 빚은 막걸리 혹은 주막에서 빚은 막걸리는 단양주로 빚는 술들이 많았습니다. 말 그대로 빨리 만들어서 대량으로 팔기 좋은 술이 단양주인 셈이죠. 이양주는 술을 두 번 담근 것을 의미하는데요. 밀술을 빚은 뒤 발효된 밀술에 술을 한 번 더 더하는 덧술 작업을 거친 것을 이양주라고 합니다. 이양주는 술을 두 번 빚으니 단양주에 비해 술이 익는 기간도 더 길고 사용하는 쌀의 양도 더 많아지는 단점이 있지만, 알코올 도수가 좀 더 높아지고 맛과 향이 단양주에 비해 더 좋아진다는 장점이 있습니다. 이렇게 덧술하는 횟수에 따라 삼양주, 사양주, 오양주라고 부르는데요. 조선 시대에는 덧술을 열한 번까지 작업한 십이양주까지 빚었다는 기록이 남아 있습니다.

지금 시대에 양조장을 차려서 술을 빚는 양조인들은 대부분 이양주로 술을 빚는 경우가 많습니다. 삼양주와 사양주, 오양주로 술을 빚는 양조장도 있지만 이양주로만 술을 빚어도 발효가 안정적이고 술의 맛과 향이 적당하며 알코올 도수도 너무 낮지 않기 때문이죠. 그리고 최근 막걸리 업계의 트렌드인 부재료를 사용하는 막걸리를 빚을 때 이양주로 빚게 되면 밑술을 쌀, 물, 누룩으로만 빚고 덧술 시에 부재료를 추가해서 빚게 되는데 그런 용도로서도 이양주는 현대의 막걸리 빚기에도 최적화된 제법이라고 할 수 있습니다. 하지만 오늘 소개할 ‘온지술도가’에서는 모든 술을 단양주로 빚고 있는데요. 양조장에서 출시하는 술 중 일부를 단양주로 빚는 양조장들은 있으나 모든 제품을 단양주로 빚는 곳은 서울에서 온지술도가 유일합니다.

온지술도가의 김만중 대표는 양조장을 운영하기 전 서촌에서 ‘술 익는 서촌주막&양조장’이라는 전통주 주점을 운영했습니다. 2018년 3월에 오픈해 다양한 막걸리들을 파는 술집이었는데요. 김만중 대표는 2018년 7월 소규모주류면허를 취득해 이곳에서 직접 막걸리는 빚어서 팔기 시작했습니다. 그리고 주막이라는 이름답게 이

양주나 삼양주가 아닌 단양주로 술을 빚어 과거 주막에서 만들어 팔던 막걸리를 재현해냈습니다. 하지만 코로나 팬데믹으로 인해 주막 운영이 어려워지자 2021년 11월 은평구 불광동으로 자리를 옮겨 술 양조를 전문으로 하는 온지술도가를 오픈해 지금에 이르고 있습니다. 온지술도가에서는 단양주로 만든 순곡주인 서촌막걸리를 비롯해, 쑥, 레몬, 오미자 등 다양한 부재료를 넣어 만든 부재료 막걸리를 만들고 있고, 매달 양조장에서 직접 빚는 누룩을 이용해 달마다 다른 누룩의 향을 느낄 수 있게 만든 약주 월간온지 등을 출시하고 있습니다. 이번 호에서는 단양주의 명가를 꿈꾸면서 북한산 자락 아래 양조장을 운영하는 김만중 대표를 만나보았습니다.

먼저 대표님 소개 부탁드립니다.

안녕하세요. 온지술도가 대표 김만중이라고 합니다. 몇 년 전 막걸리학교에서 교육을 받고 경복궁 옆 사운서¹⁾(司醞署) 터 근처에서 술을 빚으면 좋겠다는 생각에 서촌에서 주막을 시작하게 됐어요. 3년 반 정도 주막에서 소규모주류면허로 하우스막걸리를 빚어 판매하다가 불광동으로 이사 와서 본격적으로 양조장을 운영한 지 2년 됐습니다.

대표님의 다른 인터뷰를 보니 외할머니가 밀주를 빚으신 것이 막걸리에 대한 첫 기억이라는 글을 봤는데요. 혹시 그때 할머니가 빚으신 밀주는 어떤 술이었고 어떤 맛이었는지 기억하십니까?

7살 때 기억이 아직도 생생해요. 외할머니가 막걸리 심부름을 하라고 술을 주시면, ‘이게 뭘데 할머니는 내가 올 때마다 심부름을 시키실까, 그리고 할머니는 이걸 마시면 왜 기분이 좋아지시는 걸까’ 하고 생각했죠. 그래서 아파트 계단을 돌아가다가 한 모금을 마셔봤는데, 되게 맛있는 거예요. 술이 산미가 있고 농밀했던 그런 막걸리였어요. 막걸리에 대해선 그런 좋았던 추억이 있죠. 집안 사정으로 외할머니가 생계를 꾸려나가셔야 했던 상황이어서 술을 빚어서 팔게 됐는데, 그걸로 자식들 다 건사할 수 있었을 정도로 인기가 많았다고 해요.



김만중 온지술도가 대표

1. 사운서 : 고려시대와 조선시대에 궁중에서 필요한 술의 제조와 공급을 담당한 관아

혹시 그때 드셨던 막걸리의 맛이 지금 만들고 계신 술에 어느 정도 영향을 받은 부분이 있을까요?

여름 방학 때 외갓집에 가면 항상 마음껏 먹을 수 있었던 과일이 자두였어요. 자두의 새콤한 맛, 그리고 막걸리의 산미. 그게 기억이 나요. 그런 추억이 어느 정도 지금 술에 묻어 나오는 것 같고요. 보다 직접적으로 영향을 받은 건 ‘음식’이라 생각해요. 저희 어머니 손맛이 워낙 좋다 보니 어려서부터 음식에 대해 관심이 남달랐었고 맛에 대해서는 까탈스럽기까지 했던 덕분에 제가 식당을 운영하게 됐던 것 같아요. 개인적인 의견으로는 요리를 잘하면 술도 잘 만들 수 있는 것 같아요.

대표님의 과거 이력을 찾아보니 과거에 중국에서 무역업을 하시다가 요식업에 뛰어들어 족발집과 참치초밥집을 운영하셨다는 글을 봤습니다. 무역업과 요식업은 상당히 다른 분야인데 처음에 요식업에 뛰어들게 된 계기는 무엇인지?

사회생활을 시작하면서 대기업, 중소기업도 다니고 중국, 필리핀 등지에서 몇 년 살았었는데요. 당시에 했던 생각으론, 40살 이후에는 제가 정말 원하는 새로운 직업을 찾아서 인생 후반부를 살아보자는 생각이 있었거든요. 제가 음식에 대해선 정말 까탈스러워요. 어머니가 음식을 잘하기도 하셨구요. 그러다 보니 나도 요리에 소질이 있지 않을까? 라고 해서 3개월 정도 학원에서 배웠는데 생각보다 직접 만들어 본 음식이 맛이 있는 거예요. 그래서 요리를 시작하게 됐죠.

대표님이 한국 술에 관심을 가지게 된 계기는 참치/초밥집을 운영하셨을 때라는 기사를 봤습니다. 초밥은 일본 음식이지만 한국에 정착한 지 오래된 음식이라 사케와는 어울리지 않는다는 생각을 하셨다고 했는데요. 대표님께서 어떤 이유로 초밥과 어울리는 막걸리를 생각하시게 된 건지?

평소에도 특정 음식과 잘 맞는 술을 골라서 마시는 편이었는데, 초밥을 먹을 때 사케와 함께 먹으니까 제 입맛에는 좀 밋밋하게 느껴지고 사케 종류에 따른 차이도 잘 모르겠더라고요. 참치/초밥집을 운영하면서는 페어링을 위해 시중에 나와 있던 여러 한국 술들을 알아봤는데 마땅한 게 없었고, 그러다 보니 초밥, 참치와

어울리는 술을 직접 만들어 보고 싶어진 거죠. 그렇게 해서 술을 배우면서 막걸리가 감미료를 넣어서 만드는 저가의 술만 있는 게 아니라는 걸 알게 됐고, 외할머니가 빚어 주시던 술에 대한 추억이 되살아난 거예요. 우리 막걸리에 이렇게 풍부하고 감춰진 맛과 향이 있다는 걸 알게 되고 나니 제가 판매하는 음식에 페어링하기에 충분히 좋겠다고 생각하게 된 거죠.

참치/초밥집을 운영하시기 전에 족발집을 운영하셨다고 했는데요. 사실 막걸리와 어울리는 안주는 참치나 초밥이 아니라 족발에 더 가까운 것 같습니다. 혹시 족발집을 운영하실 때는 전통주에 대한 고민을 해보신 적은 없으신지?

족발집 하면서도 집에서 혼자 몇 번 술을 빚어봤어요. 그때는 교육기관이 있다는 것도 몰랐고 찾아보니까 업장에서 술을 못 빚게 하더라고요. 그때가 소규모 맥주면허 제도가 처음 생겨났을 때였어요. 그래서 혼자 생각한 게 맥주 같은 외국 술은 하우스비어라고 해서 빚을 수 있게 하면서 우리 전통주는 못 팔게 하냐고 혼자 격분했었죠. (웃음) 그래서 혼자 빚어서 오는 손님들한테 서비스로만 드리고 했죠.

족발집을 운영하시면서 막걸리를 빚으셨다는 건 그 전부터도 전통주에 관심이 있으셨다는 말인데요?

우리 때는 술을 무식하게 마셨잖아요. 17년 숙성된 위스키를 폭탄주로 마아먹고. 그런데 그때 ‘외국에서는 술 하나를 만들어서 12년, 17년 숙성을 하는구나. 정말 대단하다’라는 생각을 하기도 했어요. 그러면서 자연스럽게 전통주에 대해 다시 돌아보게 됐던 것 같아요. 대학교 때나 군대에서 저가 막걸리를 마시면서 안 좋은 추억들이 많았는데, 생각해보니 우리의 술이 이렇게 품질이 낮은 술이었다면 우리 조상들이 어떻게 수백 년간 먹고 살았을까 이걸 말이 안 되지 않나. 그래서 진짜 제대로 된 막걸리를 내가 한 번 빚어 볼까 생각하게 되고, 그렇게 만든 술을 마셔보니 신기하게도 숙취가 없고 맛도 괜찮다는 걸 알게 된 거죠.

처음에 전통주에 대한 고민을 하셨을 땐 참치/초밥집을 운영하셨을 때였는데요. 그런데 막상 교육기관에서 술 빚기를 배우신 이후에는 참치/초밥집을 하지 않

고 한식주점을 새로 오픈하셨습니다. 왜 참치/초밥집에서 막걸리를 파시지 않고 한식주점을 새로 오픈하시게 된 건지?

소규모 주류 면허를 취득해서 매장에서 술을 빚으려고 했는데 일단 참치/초밥집에는 술 빚을 공간이 마땅치 않았어요. 술 공부를 하면서부터 주막에 대한 관심이 많이 생겼어요. 지금도 직접 술을 빚어서 음식을 함께 파는 ‘주막 문화’가 우리의 막걸리가 나가야 할 길이라고 생각해요. 생막걸리를 수출하는 건 냉장 유통 문제로 쉽지 않으니 차라리 주막 문화를 수출하자는 거죠. 그래서 주막 문화의 부흥을 위한 첫 시작으로 양조장 겸 한식주점을 새로 오픈하게 된 거예요.

술집 이름에 주막이라는 이름을 붙이신 것을 보면 과거 주막처럼 막걸리를 빠르고 경제적으로 만들어서 파실 생각을 애초에 하시고 가게를 오픈하신 것 같습니다. 그렇다면 처음부터 단양주를 계획하고 술집을 오픈하셨을 것 같은데요. 그런데 어느 시점엔 또 이양주로도 술을 빚으신 것 같습니다. 서촌주막에서 이양주로 술을 빚으신 건 어떤 이유에서인지?

처음에 교육기관에서 술을 배우고 집에서 빚을 때는 이양주로 빚었죠. 교육기관에서는 전부 이양주, 삼양주를 빚으라고 가르치거든요. 그런데 이양주의 가장 큰 문제점이 뭔지 아세요? 바로 채주²⁾예요. 고두밥은 그나마 낫지만 떡이나 죽으로 밀술을 하면 채주가 더 힘들어요. 만들이가 너무 어려웠던 거죠. 그러다가 단양주로 만드는 부의주³⁾를 빚어 봤는데요. 서촌주막이 지하에 있어서 저온으로 발효하기에 좋기도 했고, 부의주를 빚을 때 물과 누룩 양을 적게 해서 빚으니가 발효가 끝나는 데 한 달 반 이상이 걸리는 거예요. 그러고 나서 술을 걸러 봤는데 너무 쉽게 채주가 되고, 이양주에 비해 산미도 줄어들면서 맛도 괜찮았어요. 그래서 단양주로 하게 된 거예요.

서촌주막에서부터 지금 온지술도가에서까지 술을 빚으면서 누룩도 직접 띄우고 있는데요. 직접 띄운 누룩을 사용하시는 이유는 무엇인가요?



양조장에서 사용하는 누룩들

우리 막걸리를 정의할 때 누룩이 곧 막걸리 자체라고 생각해요. 전 세계에서 동양에만 있는 복합 병행 발효제잖아요. 누룩 안에는 다양한 효모, 효소가 들어있고, 이 누룩이 만들어 내는 풍부한 맛은 어떤 술과도 비교할 수 없다고 생각해요. 사실 우리 술이 사케처럼 쌀에 따라 맛의 차이를 극명하게 내는 건 어렵잖아요. 대신에 누룩이 술 맛을 변화무쌍하게 만들어 주는 거죠. 그런데 서촌막걸리를 만들면서 요즘은 더 이상 제가 띄운 누룩을 사용하지 않고 송학곡자⁴⁾만 사용하고 있어요. 요새 나오는 송학곡자 품질이 정말 훌륭하거든요. 그리고 송학곡자가 제가 만들었던 향온곡이 추구하는 맛의 방향과 비슷하기도 하구요. 대신 약주인 월간온지를 만들 때에만 직접 만든 분곡⁵⁾을 사용하고 있어요. 분곡은 만드는 곳이 없거든요.

일반적으로 단양주의 장점으로는 술의 발효가 빠르다는 점을 언급하는데요. 실제로 단양주는 1~2주 정도면 발효가 끝나지만 서촌주막에서부터 지금까지 빚으시는 단양주는 저온발효로 3개월가량 발효를 하는 것으로 알고 있습니다. 이렇게 술의 발효기간을 오래 잡는 이유가 있다면?

발효가 잘되는 온도는 25도 정도라고 알려져 있지만, 경험에 따르면 낮은 온도에서 발효해야 술이 맛있게 만들어져요. 발효 과정에서 효모는 에탄올을 만들어서 외

2. 채주 : 술지게미와 술을 거르는 작업

3. 부의주 : 풀 부(浮)에 개미(蟻)를 사용해서 개미가 뜬 것 같이 보이는 술이라는 의미를 지닌 술. 흔히 동동주라고 불리며 고려 시대 때부터 빚은 대표적인 단양주 제법의 술

4. 송학곡자 : 광주에서 생산하는 누룩으로 우리 밀을 이용한 밀 누룩인 소울곡을 만드는 곳. 진주곡자, 산성누룩과 함께 3대 누룩으로 알려져 있다.

부의 균이라는 적이 침투할 수 없게 하는데, 25도라는 온도는 에탄올이 잘 생성되는 온도인 거지 에탄올이 맛있고 향기롭게 바뀌는 온도는 아닌 것 같아요. 발효 과정을 거치면서 향기 물질을 만들어 내려면 효모가 스트레스를 받아야 되는데, 저온에서 발효를 하면 효모가 스트레스를 받는 시간이 길어지니 더 풍부한 향기 물질을 만들게 돼요. 그래서 저온에서 술을 천천히 발효하는 거죠.

서촌주막에서 술을 빚으시다가 3년 만인 2021년 11월에 불광동에 온지술도가를 오픈하셨습니. 서촌주막에서 더 술을 빚지 않고 왜 양조장을 새로 오픈하신 건지?

서촌주막을 3년 반 정도 운영했는데, 이제 본궤도에 오를 정도가 되겠다 싶던 시기에 코로나가 터졌어요. 점심 시간에 대부분의 테이블을 차지했던 외국인 손님들의 발걸음이 끊기고, 저녁 시간에 많이 오시던 관공서 직장인들은 재택근무로 전환되는 경우들이 많다 보니 하루한 팀 받는 날이 부지기수였어요. 그래서 종잡돈이 다 없어지기 전에 예전부터 해 보고 싶었던 양조장으로 전환해야겠다고 마음먹게 됐어요.

양조장의 이름은 '온지술도가'라고 지으셨습니다. 양조장의 이름에 담긴 의미가 있다면 무엇인지?

온지는 온고지신에서 따왔어요. 옛것을 새롭게 한다는 의미를 담고 있구요. 그리고 술빚을 '온(飭)'에 맛있을 '지(旨)'라는 한자가 있어요. 중의적인 이름인 거죠.

양조장의 이름은 온지술도가인데 출시하시는 술의 이름은 여전히 서촌막걸리라는 이름으로 출시하고 있습니다. 막걸리의 이름을 변경하지 않은 이유가 있다면?

서촌에서 처음 빚기 시작해서 '서촌막걸리'라는 이름으로 팔아 왔던 술이니까 그 추억을 잊고 싶지 않기도 하고, 언젠가 서촌으로 돌아갈 수도 있으니까 이름을 바꾸지 않은 거구요. 온지술도가로 옮기고 나서 빚은 술들은 모두 '온지'라는 이름을 붙였죠.



양조장 내부의 발효 공간



<서촌막걸리> / 출처 : 온지술도가 제공

서촌막걸리를 만드실 때 참고하신 술의 레시피가 있는지?

조선 시대 말 가장 많이 빚던 술 레시피였던 부의주 기법을 따랐어요. 전국의 주방문이 지역마다 다른데 부의주만큼은 거의 똑같아요. 그건 결국 그렇게 빚었을 때에 가장 맛이 좋았기 때문이 아닐까 생각하기도 했구요.

온지술도가에서 만드는 술들은 모두 지역특산주로 인터넷에서 구매가 가능합니다. 그 말은 서울 인근에서 나는 재료를 사용했다는 의미인데요. 부재료 막걸리인 온지 썩, 온지 오, 온지 몬, 온지 술은 각각 썩, 오미자, 레몬, 솔순과 솔잎을 사용하고 있는데 이 재료들은 어디서 수급하고 계신지?

썩은 전북 정읍에서 유기농으로 재배하는 썩을 사용하고 있어요. 오미자는 경북 문경, 솔순과 솔잎은 경북 칠곡에서 받아 쓰고 있어요. 레몬은 제주도에서 가져오고

요. 비싸더라도 제주산 레몬을 쓰는 건 왁스나 방부제를 사용하지 않기 때문이에요. 온지몬에는 레몬이 껍질까지 전부 들어가거든요. 온지 시리즈에 들어가는 부재료는 인근 지역에서 나는 재료들이 아니라서 술을 만들 때 양주에서 재배한 감자와 고구마가 추가로 들어가요. 지역 특산주 면허를 취득하기 위해선 술에 들어가는 재료 중 가장 비중이 많은 세 가지 재료만 지역 농산물을 사용하면 되거든요.

온지 시리즈에 들어간 각 부재료는 어떤 과정을 통해 선정되었는지?

대개는 서촌주막에서 막걸리 칵테일을 만들어 판매할 때 사용해 봤던 부재료들이에요. 그리고 주세법상 부재료를 20% 이상 넣을 수 없으니까 맛과 향이 강한 재료를 넣었어야 됐구요.

숙, 오미자, 솔순&솔잎 같은 재료는 과거에도 많이 사용한 부재료 중 하나고 지금도 몇몇 양조장에서 부재료로 넣는 비교적 익숙한 재료인 반면 레몬을 주요 부재료로 사용한 막걸리는 거의 본 적이 없습니다. 시트러스한 막걸리를 생각하셨다면 굴, 한라봉, 라임, 패션프루츠 같은 재료들도 있었을 텐데 부재료를 굴이 레몬으로 정하신 특별한 이유가 있다면?

처음부터 시트러스한 맛을 찾고자 해서 레몬을 넣은 건 아니었고요. MZ세대들에게 어필할만한 술을 만들려면 칵테일로 사용할 수 있는 술이 좋지 않을까 생각했어요. 그래서 찾아보니까 위스키사워⁶⁾라는 칵테일이 있었고, 이걸 저희 술의 베이스로 만들어서 마셔보니까 되게 괜찮더라고요. 위스키사워 자체에 레몬이 들어가니까 아예 레몬이 들어간 막걸리를 만들어서 바로 칵테일을 해서 먹으면 좋겠다는 생각에 탄생한 게 ‘온지몬’인데, 현재 온지 시리즈 중에 가장 인기 많은 술이 됐어요.

막걸리 칵테일용으로 ‘온지몬’을 만드셨다는 일화가 독특하게 느껴집니다. 막걸리 칵테일을 기획하시게 된 건 어떤 계기가 있었는지?



부재료를 사용해 만든 ‘온지’ 시리즈

‘바엔스피릿 쇼’에 참가를 하려다 보니 전시회 성격상 저희 주력 제품인 막걸리만 가지고 가는 건 좀 재미가 없을 것 같아서 칵테일을 생각하게 됐어요. 그래서 여러 가지를 시도해 봤는데, 온지몬은 제임슨 위스키와 특히 잘 어울리구요. 온지썩은 버번 위스키, 그중에서도 에반 윌리엄스와 궁합이 잘 맞아요. 특히 온지썩은 오크향과 썩향이 조화가 굉장히 잘 돼서 어디든 전시회에 나가면 이 두 조합을 소개하고 있어요.

온지술도가에서는 6월부터 ‘월간온지’라는 이름의 약주를 출시하고 있는데요. 이 술은 월화곡이라고 이름 붙인 찹쌀과 멥쌀에 다양한 초재⁷⁾를 첨가해서 직접 띄운 누룩을 매달 새롭게 만들어서 출시하는 술입니다. 그래서 누룩에 들어가는 재료나 누룩이 만들어지는 달마다 맛의 차이를 느낄 수 있도록 매달 새로운 버전의 월간온지를 출시하고 있는데요. 이 술을 출시하게 된 배경은 무엇이고 이 술을 막걸리가 아닌 약주 형태로 만드신 이유가 있다면 무엇인지?

‘월간온지’는 와인 시장을 공략할 목적으로 만든 술이라 처음부터 약주로 출시하려고 생각했었어요. 탁주 시장은 워낙 레드 오션이기 때문에 약주 시장의 지평을 넓히고 싶은 마음도 있었구요. 약주를 다양하게 만드는 건, 우리 약주의 가능성을 알아보기 위함이에요. 이렇게 매달 서로 다른 종류의 누룩으로 월간온지를 빚어서 그중에 가장 반응 좋은 건 나중에 상시 출시할 생각이구요. 일종의 테스트베드라고 할 수 있죠.

6. 위스키사워 : 버번 위스키에 레몬 주스, 설탕 시럽을 넣어서 먹는 칵테일
7. 초재 : 풀 종류의 약재. 누룩이 발효될 때 잡균이 번식하는 것을 막기 위해 사용한다.

월간온지는 클라우드 펀딩으로 프로젝트 펀딩을 받아 7월부터 출시되었습니다. 현재 10월까지 총 네 번의 월간온지가 출시되었는데요. 지금까지 출시된 월간온지에서 사용한 월화곡들에는 어떤 차이점이 있었는지?

제일 처음 나온 7월에는 초재 없이 맵쌀로만 누룩을 빻았어요. 8월에는 햅, 9월에는 썩, 10월에는 벼싧이 들어갔어요. 그리고 앞으로 나올 월화곡 중에는 토종벼로 만든 누룩들이 있어요. 여러 품종의 토종벼 누룩을 사용해서 만든 월간온지는 현재 숙성 중에 있습니다.

월간온지에서 사용하는 월화곡은 쌀을 이용해 만든 누룩입니다. 왜 여러 곡물 중 쌀을 이용한 누룩을 사용하셨고, 월화곡이라는 이름은 어떻게 짓게 되셨는지? 일단 약주와는 가장 잘 어울린다고 생각해서 쌀누룩으로 시작했구요. 서울가양주연구소 류인수 소장님이 쌀로

만든 누룩인 설화곡을 빻으시는데, 제가 만든 분곡의 완성도가 원하는 만큼 안 나와서 소장님의 설화곡 만드는 방법을 차용해서 빻었더니 누룩이 잘 나왔어요. 이후에 소장님께 제가 만든 누룩을 설화곡이라고 해도 될지 여쭙보니까 다른 이름으로 하는 게 좋겠다고 하시더라구요. 그래서 누룩을 월마다 빻으니까 ‘매달 피는 꽃’이라는 의미로 ‘월화곡’으로 짓게 됐어요.

앞으로 출시 예정인 술이 있다면?

올겨울에 과하주⁸⁾를 출시할 계획이구요. 장기적으로는 결국 증류소주와 쌀 위스키까지 생각하고 있어요.

양조장을 운영하시면서 추구하는 목표가 있다면?

단양주로 소문난 양조장이면서 발효주부터 증류주까지 맛있는 술을 내놓는 술도가. 대를 이어 계속될 정도의 술만 되면 좋을 것 같아요. 🍷



달별로 다른 종류의 누룩을 사용해 만든 '월간온지' 시리즈

8. 과하주 : 지날 過(過)에 여름 夏(夏)를 사용해 여름이 지날 때 마시는 술이라는 의미로, 증류소주에 약주를 섞어서 알코올 도수를 높인 혼양주.