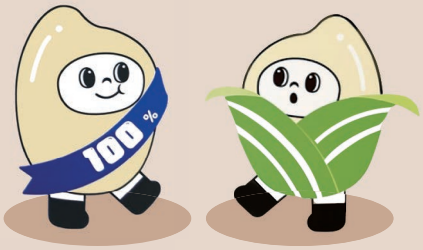
서울의 도심 속 양조장 탐방기

옥수주조



금승훈 EBS 네트워크기술부 사원

최근의 전통주 시장의 확장은 과거 2010년대 초반의 크래프트 비어의 붐이 일어났을 때와 비슷한 경향이 있습니다. 전통주와 맥주 모두 제도의 변화로 인해 시장이 본격적으로 확대되었고, 그 확대된 시장을 이끌어 나간 사람들이 서울 같은 대도시에 거주하는 젊은 양조인들이라는 점이 바로 그러한데요. 맥주와 막걸리는 모두 곡물을 이용해 만든 발효주이며, 한국식 라거로 대표되는 기존의 맥주와 감미료를 넣은 페트병 막걸리로 대표되는 기존의 막걸리라는 강력한 대체제로 인해 시장을 확장하는 데 어려움이 있다는 점 또한 크래프트 맥주와 프리미엄 막걸리 시장의 공통점이 아닐까 싶습니다. 이러한 공통점 때문인지 크래프트 맥주를 만들면서 크래프트 막걸리를 만드는 곳들이 하나둘씩 생겨나고 있는데요. 성수동의 유명 크래프트 맥주 브루어리인 '어메이징브루잉컴퍼니'에서 출시한 막걸리 '마크홀리'가 대표적이고, 최근엔 '라이프 맥주'를 만드는 크래프트브로스에서 출시한 '크래프트브로스 막걸리', 그리고 강릉의 '강릉브루어리 바이 현'에서 출시한 '강릉막걸리' 등이 바로 맥주와 막걸리를 같이 만들어 내는 곳들입니다.

오늘 소개할 옥수주조의 김진영 대표 역시 처음에 크래프트 비어를 만들면서 술 양조를 시작했는데요. 2014년 금호동에 '척스프라이즈'라는 수제 맥주집을 오픈하였고, 이어 옥수동에 '척스탭하우스'까지 오픈하여 맥주 양조 겸 펍을 운영하던 김진영 대표는 2022년 10월에 옥수동에 전통주 양조장 '옥수주조'를 오픈했습니다. 옥수주조에서 만드는 술은 총 다섯 종류의 술로, 감미료를 넣지 않고 찹쌀을 이용해 만든 기본 옥주찹쌀막걸리와 기본 옥주찹쌀막걸리의 산미 있는 버전인 옥주 새콤 찹쌀막걸리, 그리고 옥주찹쌀막걸리의 원주인 원기옥과 옥수주조의 이름에서 따온 옥수수막걸리. 그리고 고구마막걸리까지 만들어 내고 있습니다. 최근 오픈한 전통주 양조장의 막걸리들이 음식과의 페어링을 하기 좋게 드라이하고 산미 있는 막걸리를 위주로 만들고 있는 것과 달리 옥수수와 고구마, 찹쌀이라는 단맛이 나는 재료들을 사용한 막걸리를 만들고 있다는 점도 다른 양조장과의 차별점이 아닐까 싶은데요. 서울의 도심 속 양조장 탐방기 마지막 양조장으로 맥주처럼 대중적이고 친숙한 맛의 막걸리를 만드는 것을 목표로 술을 빚고 있는 옥수주조의 김진영 대표와 이야기를 나눠봤습니다.

먼저 양조장 소개 부탁드립니다.

저희 양조장은 제가 살고 있는 옥수동에 있구요. 찹쌀막걸리를 메인으로, 기존의 전통 방식이 아닌 현대적 기술을 이용한 막걸리를 빚고 있습니다.

대표님은 2014년에 '척스프라이즈'라는 수제 맥주집을 운영하신 것으로 알고 있습니다. 처음 맥주 양조에 뛰어드시게 된 계기는 무엇인지?

대학교 4학년 때 유네스코 봉사활동으로 프랑스의 유네스코 유적지를 복원하는 일을 하러 갔는데요. 마침 그때 룸메이트가 스페인에서 온 맥주 양조사였어요. 그 봉사활동을 한 달 동안 하고 나면 각 나라에 있는 전통 음식을 먹는 행사가 있었는데요. 그래서 그 룸메이트는 숙소 온 첫날부터 그 행사를 위해 숙소에서 맥주를 빚었어요. 그러면서 옆에서 저도 술 빚는 걸 돕게 되면서부터 양조를 시작하게 되었네요.

그 후에 회사에 입사하고 나서도 취미로 맥주를 만들어서 임원들한테 맛도 보여 드리기도 했어요. 그러다 보니까 더 잘 만들고 싶다는 생각이 들어서 찾아보니 '수수보리아카데미'라는 곳에서 맥주 강좌를 처음으로 개설했더라구요. 그때가 2013년도였어요. 그래서 거기서 맥주 수업을 듣기 시작했고, 같이 수업을 들었던 분들이 양조장이나 펍도 오픈하셨는데, 전 원래도 사업을 해보고 싶기도 했고, 맥주 만드는 실력이 다른 분들과 비교해도 모자라지 않다고 생각해서 6월에 회사 그만두고 8월에 척스프라이즈를 오픈하게 되었어요.

프랑스 가시기 전에는 맥주나 다른 술을 빚어보겠다는 생각은 전혀 해보지 않으셨던 건가요?

네 전혀 없었어요. 대신 맥주창고 가서 세계맥주 마시는 게 취미였어요. (웃음)

2014년이면 크래프트 맥주 붐이 막 시작된 시기인 것 같습니다. 혹시 2014년 이전부터 맥주 양조장을 차릴 계획으로 '수수보리아카데미'에서 교육을 들으신 것이었는지 아니면 제도의 보완으로 맥주 양조장을 차릴 수 있는 환경이 조성돼서 양조장을 운영하게 되신 건지?

사실 저는 순수하게 더 좋은 맥주를 만들고 싶어서 교육 기관에 들어간 거였어요. 한편으로는 또 사업을 하고

김진영 옥수주조 대표

싶다는 마음도 있었죠. 그렇게 술을 배우다 보니 이게 앞으로 뜰 사업 아이템이라는 생각을 하게 됐고 그래서 양조장을 차리게 됐어요. 처음 수제맥주 붐이 일어났을 땐 대부분 업장이 이태원에 펍을 차렸거든요. 그래서 저도 이태원에 가게를 차리려고 장소도 다 찾아놨었는데요. 그 가게를 계약하러 집을 나오는 데 집 앞에 빈 상가가 보이는 거예요. 갑자기 그 상가에 꽂혀서 집 앞에 차리게 됐어요.

맥주 사업을 하시다가 2022년 10월에 옥수주조를 오픈하셨는데요. 막걸리 양조장을 오픈하시게 된 계기는?

제가 수제 맥주 가게를 운영하면서 느낀 게, 수제 맥주라는 게 20~30대만 할 수 있는 아이템이더라구요. 그래서 40~50대 정도 되는 분들이 운영할 수 있는 가게는 뭐가 있을까 생각해보니 막걸리를 만들어서 파는 한식 주점이 떠올랐어요. 40~50대 중에 집에서 한식 안 만들어 본 분은 없을 테니까요. 그래서 사업계획서를 만들어서 2020년에 옥수동 매장에서 술을 빚어서 파는 한식 주점을 하려는 계획을 짰어요. 그런데 그때 마침 코로나 팬데믹이 터졌죠. 그래서 기존에 운영하던 펍들도 경영이 어려워지고 제가 하던 컨설팅 업무도 전혀 들어오지 않게 돼서 한식 주점을 새로 오픈하는 건 무리라고 판단했어요. 그러던 와중에 2022년 초에 이웃이랑 엘리베이터에서 만나서 대화하는데, 자기 건물 지하에 있는 소파 공장이 나갔는데 그 자리에 들어올 아는 사람이 없냐고 하

옥수주조의 막걸리

양조장 내부의 공간

더라구요. 그래서 제가 그 공간을 봐도 되겠냐고 해서 그 이웃이랑 같이 갔는데 제가 찾고 있는 양조장의 조건이 거기가 딱 맞는 거예요. 그래서 갑자기 그 장소를 계약해서 양조장을 오픈하게 됐어요.

과거에 맥주 브루어리를 운영하셨을 때부터 브루어리와 펍이 꽤 성공적으로 운영된 것으로 알고 있습니다. 그 말은 맥주 양조장에서 활로를 찾지 못해 전통주 양조에 뛰어드신 것이 아니라 전통주를 빚고 싶다는 대표님 개인의 욕구에서 전통주 양조를 시작하신 것으로 생각되는데요. 전통주는 언제 어떤 계기로 관심을 갖게 되신 것인지?

처음에 맥주를 배우러 '수수보리아카데미'를 들어가서 맥주를 배우고 있었는데, 교수님이 저한테 왜 맥주 수업만 듣냐. 여기서 전통주 수업도 하는데 그 수업도 한번 들어보라고 하셔서 전통주 수업도 듣기 시작했어요. 그런데 서양의 양조 기술로 만드는 맥주를 만들다가 갑자기 한국의 전통 방식으로 만드는 술을 배우니까 이해가 하나도 안 되는 거예요. 왜 쌀즙을 내지 않고 고두밥을 짓는지, 왜 효모를 쓰지 않고 누룩을 쓰는지 모르겠더라구요. 그래서 저는 그때부터 누룩을 안 쓰고 효모를 넣어서 막걸리를 빚었어요.

교육 기관에서 전통 방식으로 막걸리를 빚는 방법을 배우셨지만, 말씀하신 대로 그 전통 제법이 이해되지 않으셨다면 사실 전통주에 대한 관심이 더 떨어졌을 법한데 어떤 이유로 계속 막걸리를 빚으셨던 건가요?

맥주는 제가 검색만 잘하면 서양에서 몇백 년 동안 전수된 양조법이 다 나와요. 그래서 제가 아무리 새로운 맥주 양조법을 개발해도 이미 다른 사람이 해봤던 거죠. 그런데 막걸리는 지금 제가 만드는 방법이 처음인 거예요. 그게 재밌더라구요.

맥주와 막걸리는 완전히 다른 술이지만 비슷한 공통점도 여럿 있는 주종입니다. 둘 다 곡물을 이용한 저도수의 발효주이며 다양한 부재료를 쉽게 넣을 수 있다는 것도 맥주와 막걸리가 가지고 있는 장점이라고 생각되는데요. 처음에 막걸리를 만들겠다고 생각하셨을 때도 이런 맥주와 막걸리의 공통점을 생각하시고 막걸리 양조에 뛰어드신 건지?

어느 정도 염두에 두긴 했어요. 제가 막걸리를 당화시키는 과정을 전통 방식으로 하지 않고 맥주 양조법을 차용하니까 부재료를 넣는 게 편하더라구요. 그래서 지금은 부재료로 옥수수와 고구마만 넣고 있는데 추후에는 더 많은 부재료 막걸리들을 출시하고 싶어요.

막걸리를 빚는 것만으로도 많은 시간과 노동력이 들어가는 작업인데 막걸리를 빚으시면서 맥주 펍도 함께 운영하고 계십니다. 막걸리 양조를 시작하시면서 맥주 펍을 그만두지 않으시는 이유가 있다면?

제가 코로나 전에 맥주 펍을 세 개 정도 하고 있었어요. 그런데 여러 안 좋은 일들이 있어서 코로나 직전에 펍 두 개를 정리하고 그 돈으로 한식 주점을 하려고 했었어요. 그래서 남아 있는 게 이 가게밖에 없었죠. 그리고 다행히 이 가게가 남아서 코로나도 버틸 수 있었구요. 그래서 아직도 이 가게에 정이 가요. 그리고 동네 주민들을

대상으로 영업을 하다 보니까 재밌어요. 그리고 아무리 제가 지금은 막걸리를 만들어서 팔고 있다곤 하지만 맥주만큼의 노하우도 없구요. 지금도 제 본업은 맥주라고 생각해요. 생각보다 막걸리가 잘 돼서 바빠진 것뿐이죠.

처음 브루어리를 오픈하셨을 때부터 지금 운영하는 옥수주조에 이르기까지 양조장을 모두 금호동-옥수동 인근에서 운영하고 계십니다. 처음에 맥주 양조장을 이 동네로 오픈하신 이유는 무엇이고 막걸리 양조장도 이 동네에서 오픈하신 이유가 있다면?

제가 옥수동에서 초중고를 다 나왔구요. 오래 살기도 했구요. 그러다 보니까 가장 잘 아는 동네. 가장 잘 아는 상권에서 오픈한 거죠. 처음 수제 맥주 사업을 시작했을 때도 모르는 상권에 가서 펍을 차리는 것보다 제가 잘 아는 상권에서 장사를 해야 손님들을 더 잘 응대할 수 있겠다고 생각해서 금호동에 펍을 차린 것이었어요. 아무래도 번화가에 오픈하면 손님을 단골로 만들게 하긴 어려운데, 동네 상권이면 단골손님들이 많아지니까요. 실제로 오신 동네 손님들한테 제가 만든 맥주도 강의하듯이 설명도 해드려서 단골이 되신 분들도 계셨구요.

옥수주조의 첫 제품으로 나온 술은 '옥주찹쌀막걸리'입니다. 이 술이 어떤 술인지 소개해주신다면?

단맛을 품은 무감미료 막걸리를 만들면 좋겠다고 생각해서 찹쌀 100%를 사용해서 만든 막걸리구요. 처음으로 출시하는 막걸리다 보니까 처음부터 가격이 높은 프리미엄 막걸리를 만들면 대중들에게 접근하기가 어려울 것 같아서 단맛이 나는 비교적 저가의 막걸리를 계획했어요. 그리고 담은 막걸리나 우곡생주 같이 누룩취가 나지 않으면서 부드러운 질감을 가진 막걸리를 만들고 싶어서 두 막걸리의 질감을 모토로 만든 술이에요.

옥주찹쌀막걸리는 어떤 과정으로 만들어지는지?

밑술과 덧술을 한 번 하는 이양주로 빚고 있구요. 밑술을 만들 땐 쌀을 죽처럼 만들고 덧술 시에는 찹쌀 고두밥을 넣어서 완성하고 있어요. 사용하는 효모는 막걸리 발효에 특화되어있는 액상효모를 사용하고 있습니다.

최근 프리미엄 막걸리 업계의 대세는 멥쌀을 사용한 드라이한 맛의 막걸리인 것 같습니다. 특히 많은 양조장에서 음식과 페어링하기 좋게 만들기 위해서 드라이한 막걸리를 위주로 제품을 출시하고 있는데요. 그에 반해 옥주찹쌀막걸리는 찹쌀을 사용해 달달한 맛을 느낄 수 있습니다. 처음에 이 술을 출시하려고 하셨을 때 왜 단맛이 나는 막걸리를 계획하신 것인지?

저는 쌀에서 나오는 본연의 단맛을 좋아해요. 그리고 옥수동 상권에서 평가를 받다 보니까 40~50대 손님들이 많아요. 그 손님들은 드라이한 막걸리를 싫어하거든요. 그분들은 평소에 장수막걸리나 지평막걸리를 드시던 분들이니까 요새 나오는 드라이 하고 산미 있는 프리미엄 막걸리 같은 술은 못 드시는 거예요. 그런 술은 마니아분들이 많이 찾으시는 술이죠. 그런데 저희는 아직 브랜드도 알리지 못한 양조장인데 너무 드라이하고 산미 있는 막걸리를 하면 대중적인 면에서 좀 멀어질 것 같았어요. 그래서 단맛을 선택하게 됐어요.

옥주찹쌀막걸리를 만들기 위해 참고하신 과거 술의 레시피가 있는지?

전통 방식으로 말씀드리면 석탄주와 비슷한 제법이라고 보시면 될 것 같아요. 대신에 석탄주는 밑술을 멥쌀로 쓰라고 하는데, 저희는 찹쌀을 사용하고 있어요.

옥주찹쌀막걸리를 출시하시고 옥주찹쌀막걸리의 드라이한 버전이라고 할 수 있을 옥주찹쌀막걸리 새콤을 출시하셨습니다. 이 제품은 옥주찹쌀막걸리를 보완하기 위해 처음부터 출시를 계획한 막걸리인지 아니면 옥주찹쌀막걸리를 출시하고 시장의 피드백을 거쳐서 출시하신 것인지?

저희가 출시한 모든 술은 다 피드백을 거쳐서 출시한 술이에요. 사실 두 번째 술을 준비할 땐 제가 가지고 있는 전통주 레시피들이 여러 개 있었으니까 뭐를 할지 고민했어요. 그런데 제가 동네 마을 축제에 나가서 피드백을 받다 보니 하시는 말씀들이 "여기 옥수수 막걸리 만드는 데에요?"라고 하시는 분이 계셔서 옥수수 막걸리를 만들게 됐구요. 또 옥수수 막걸리를 만들고 나니 "여기는 단맛 나는 막걸리만 만드시나요?"라고 하셔서 새콤 버전을 출시하게 됐어요.

옥주찹쌀막걸리 새콤은 맥주 효모를 사용했습니다. 새콤하고 드라이한 맛을 내기 위해선 굳이 맥주 효모

가 아니라 멥쌀을 쓰거나 레시피를 바꿔서 술을 빚는 방법도 있었을 텐데 굳이 맥주 효모를 사용하신 이유가 있다면?

말씀하신 대로 멥쌀을 써도 돼요. 그런데 멥쌀을 쓰면 꾸덕하고 부드러운 식감이 없어지죠. 그래서 저희 양조장의 공통된 술의 질감을 위해서 찹쌀을 쓰고 맥주 효모를 넣었어요.

양조장에서 빚는 술은 효모와 정제효소를 사용하고 있는데요. 누룩 대신 효모를 사용하신 건 대표님이 맥주 양조를 하시면서 그만큼 효모에 대한 지식과 경험이 있기 때문이 아닐까 추측되는데요. 누룩 대신 효모를 사용하신 이유가 있다면 무엇인지?

제가 맥주를 만들던 사람이어서 집에 효모가 많았어요. 막걸리 만드는 법을 배우면 집에서 복습을 해야되는데 그때 사용하려고 주문한 누룩이 마침 늦게 왔어요. 그래서 어쩔 수 없이 맥주 효모를 넣어봤는데 맛이 괜찮더라구요. 그런데 대신 누룩을 안 쓰니까 알코올 도수가 높게 나오지 않더라구요. 그래서 다른 방법이 없을까 하다가 찾아보니 와인 효모를 넣어보라고 하더라구요. 그래서 와인 효모를 써보니까 알코올 도수가 높게 나오더라구요. 그래서 그 이후로는 와인 효모를 주로 사용해서 혼자 술을 빚었어요. 물론 누룩으로도 막걸리를 빚어봤는데 아무래도 제가 맥주를 만들던 사람이니까 효모를 사용해서 술을 빚는 게 더 익숙하게 느껴졌어요.

옥수수막걸리는 시중에도 감미료를 넣은 페트병 막걸리로 여러 막걸리를 찾아볼 수 있지만 이렇게 무감미료 색을 내는 부재료를 넣지 않고 만든 옥수수막걸리는 처음 보는 것 같습니다. 그 말은 옥수수의 맛과 향을 재현해 내는 것이 굉장히 어렵다는 의미인 것 같은데요. 막걸리를 빚을 때 옥수수의 향과 색을 재현하기 위해 어떤 공정을 거치는지?

생옥수수를 넣고 술을 만들면 그 옥수수 안에 들어 있는 물 때문에 막걸리에서 산미가 올라와요. 그런데 건조된 옥수수를 쓰면 물이 안 나오는 대신 당화가 잘 안 되죠. 그래서 옥수수를 분쇄한 다음에 끓여서 사용하고 있어요. 그런데 이 방식은 맥주 만드는 방식이랑 똑같거든요. 그래서 공정상으로 보면 옥수수막걸리는 맥주 만드는 방식으로 만드는 막걸리라고 할 수 있어요. 그리고 옥수수의 맛과 향이 많이 올라오는 건 그만큼 옥수수를 많이 사용해서 그런 거예요. 밑술 빼고는 전부 다 옥수수라고 해도 과언이 아니거든요. 양조장에서 옥수수막걸리를 빚는 발효통을 보면 거의 옥수수 스프에 가까울 정도로 걸쭉해요.

옥수수막걸리를 만들 때 사용하는 옥수수 품종은 무엇인지?

지금은 황옥수수를 고정적으로 사용하고 있어요. 찰옥수수도 써봤는데 찰옥수수는 단가가 비싸고 이런 샛노란 색은 안 나와요. 대신 황옥수수는 단가가 저렴하니까 6,000원에 맞출 수 있는 장점이 있죠. 그리고 초당옥수수도 써봤는데 초당옥수수는 수분이 너무 많아서 산미가 많이 올라오더라구요. 황옥수수는 그에 비해 수분이 적은 편이라 황옥수수를 사용하고 있습니다.

옥수수막걸리에 이어 출시한 제품은 고구마막걸리입니다. 이 막걸리를 소개해주신다면?

원래 고구마막걸리는 꿀고구마를 먹는 것처럼 달콤한 막걸리를 의도하고 만들었어요. 그런데 만들다 보니 고구마가 생각보다 수분도 많고 분쇄도 옥수수처럼 잘게 하기 어려워서 의도한 대로 만들기가 어렵더라구요. 수분이 많다 보니까 기본 옥주찹쌀막걸리 레시피를 사용해서 만들어도 산미도 좀 올라오구요. 그래서 마니아층에서 더 좋아하는 술이에요.

고구마막걸리를 만드실 때 자색고구마와 노란고구마를 사용하신 것으로 알고 있습니다. 두 가지 종류의 고구마를 사용하신 이유는 무엇인가요?

두 종류의 고구마를 사용한 건 색깔 때문이에요. 쌀의 흰색과 고구마의 노란색이 섞이니까 옥수수막걸리와 색이 똑같아 지더라구요. 그래서 그 색 대신 고구마 껍질의 보라색을 표현하려고 자색고구마를 넣었어요. 그런데 자색고구마가 기본적으로 당도가 적고 새콤한 맛이 나더라구요. 지금 고구마막걸리에 산미가 있는 이유가 그 이유이기도 해요.

옥수수막걸리는 양조장의 이름을 옥수주조라고 붙여서 소비자들이 옥수수막걸리를 만드는 곳인 줄 알고 출시하셨다는 비하인드가 있다고 하셨는데요. 고구마를 부재료로 정하신 건 어떤 이유에서인지?

원래는 과일막걸리를 하고 싶어서 레몬이나 딸기 막걸리를 생각했어요. 그런데 옥수수가 반응이 좋다 보니까 뭔가 다른 구황작물로 해도 괜찮겠다고 생각을 했어요. 그때가 마침 고구마 철이었는데요. 아는 분이 고구마 농사를 지어서 한 박스를 사서 만들어 보니까 맛이 괜찮더라구요. 그래서 고구마로 정하게 됐어요.

막걸리를 만들 때 사용한 옥수수, 고구마는 우리가 쉽게 접할 수 있는 구황작물을 이용했다는 것이 특징이라고 할 수 있는데요. 맥주 양조도 해보신 경험자로서, 맥주에는 정말 다양하고 독특한 부재료를 많이 넣어서 술을 만드는 데 비해, 옥수주조에서 만드는 막걸리는 그런 실험적인 재료보다 익숙한 맛과 향이 있는 재료들을 사용했습니다. 혹시 술을 빚고 나서 느끼신 대중적인 부재료의 장단점이 있었다면?

옥수수 하면 다들 스위트콘을 생각하세요. 그래서 옥수수막걸리 하면 스위트콘 맛이 나는 막걸리일 거로 생각하는 분들이 계셨어요. 그리고 강원도에 감미료를 넣은 옥수수막걸리들이 많으니까 그런 막걸리들과 비교를 많이 하시죠. 그런 막걸리는 한 병에 1,500원 이런데, 저희는 6,000원에 파니까. 그런데 진짜 옥수수로 만든 막걸리 맛은 이 맛이 맞거든요. 모든 부재료 막걸리들은 단순한 맛과 비교될 수밖에 없어요. 그 단순하고 대중적인 맛을 표현해내야 된다는 게 양조하는 분들의 어려움이라고 생각해요.

최근 출시한 원기옥은 옥주찹쌀막걸리의 원주 버전입니다. 그런데 제가 재밌게 느낀 점은 기본 옥주찹

옥수주조의 막걸리 '원기옥'

쌀막걸리도 9%로 낮은 도수는 아닌 편인데, 원주를 12%로 출시하셨다는 점입니다. 기본 라인업의 술이 9%이면 원주를 더 높은 도수로 출시할 법한데, 12%로 알코올 도수를 설정하신 이유가 있는지?

실제로 원주는 14% 정도로 나와요. 그런데 그대로 팔기엔 술이 너무 꾸덕해서 청량감이 좋지 않아요. 그래서 제성을 조금 해서 12%로 맞췄구요. 또 기본이 9%니까 3 6 9 12 하면 외우기도 좋잖아요? (웃음)

앞으로 출시 예정인 술이 있다면?

단양주 버전으로 만드는 옥주 드라이 버전이 출시될 예정이에요. 기본 옥주찹쌀이 달콤한 맛이고 옥수새콤찹쌀이 새콤한 맛이니까 그 중간 정도의 맛이 될 것 같아요. 동네 큰 마트들에 가보면 5,000원 이상의 막걸리들은 거의 찾아보기 힘들거든요. 그래서 그런 마트들에 납품할 수 있을 정도로 가격대를 낮춘 술을 계획했는데 그게 옥주 드라이에요.

소비자들에게 옥수주조의 술이 어떤 술로 인식되었으면 하는지?

1,000원대의 페트병 막걸리들보다는 완성도가 있으면서도 소비자들에게 가격으로서도 부담되지 않는 막걸리였으면 좋겠어요. 그래서 사람들이 집에서 맥주 한 캔 가볍게 마시는 것처럼 저희 막걸리도 한 병 가볍게 비울 수 있는 그런 막걸리로 인식해 주셨으면 좋겠어요. 제가 존경하는 막걸리가 바로 대대포막걸리 거든요. 퀄리티가 좋은데 가격도 너무 좋잖아요. 그래서 대대포막걸리처럼 맛과 가격 모두 대중적인 막걸리가 되는 게 저희 양조장의 목표에요.