

‘막걸리를 세계 술의 카테고리’ 100년 우리술이 그려가는 길

(주)우리술 박성기 대표



“우리술은 막걸리의 세계화를 추구하는 기업이다”

지금으로부터 25년 전, 직원 다섯 명뿐이던 작은 양조장에서 내걸었던 선언이다. 많은 양조장이 문을 닫던 시기에 박성기 대표는 막걸리의 가능성을 봤다. 그 믿음은 수많은 실험으로 이어졌다. 발효 조건을 표준화하고, 연구소를 세우고, 전통주 업계 최초로 해썬(HACCP) 인증을 받았다. 끊임없이 해외 시장에 문을 두드려 40개국에 막걸리를 수출하는 기업으로 성장했다. 가평잣막걸리, 알밤동동 같은 대표 제품부터 최근 개발한 무알코올 막걸리와 RTD 제품까지, 우리술의 실험은 더욱 도전적이다. 1928년 조종양조장에서 시작된 역사는 이제 100년을 향하고 있다. “막걸리를 맥주나 사케처럼 하나의 술 카테고리 자리 잡게 하는” 우리술의 꿈은 여전히 현재진행형이다.



주소
경기도 가평군 조종면 대보간선로 29
대표번호
031-585-8525
www.woorisool.kr



제품구매하러가기



달콤한 복숭아 향이
입안 가득 퍼지는
복숭아 동동
Peach Dongdong Makgeolli

고소하고 풍부한 맛의
국내산 100%
가평 잣을 듬뿍
가평 잣 생막걸리
Gapyeong Pine Nut Makgeolli

서귀포에서만 자라는
‘댕유자’의 상큼함의 절정
댕유자 동동
Dangyuja Dongdong Makgeolli

INTERVIEW

상패가 굉장히 많습니다. 제품 관련 수상도 매년 이어지고 있고요.

양조팀과 연구소, 품질관리팀이 잘해준 덕분이죠. 막걸리 업계는 생각보다 경쟁이 굉장히 치열합니다. 협회 회원사로 소속되어 있는 막걸리 업체 외에도 실제로는 크고 작은 수천 개 양조장이 있죠. 그 안에서 제품이 계속 선택된다는 건 결국 맛으로 인정받았다는 점에서 감사하고, 또 자부심을 느끼고 있습니다.

이제 곧 우리술이 100주년을 맞이해요. 대표님이 인수할 당시부터 '막걸리 세계화'를 가치로 내걸었다는 점이 놀랍습니다.

제가 처음 양조장을 맡은 건 2000년입니다. 경영난에 빠진 친척의 양조장을 인수하면서 시작하게 되었죠. 당시 직원이 다섯 명 정도였는데요. 공장 규모는 있었지만 매달 적자가 나는 상태였어요. 그때 세운 목표가 막걸리의 세계화였습니다. 공장 벽에 붙여 놓은 문구가 아직도 생생합니다. "우리술은 막걸리의 세계화를 추구하는 기업이다." 막걸리 시장 점유율은 급격히 줄어들고 있었고 자칫하면 사라질 수도 있는 상황이었지만 저는 오히려 그때 막걸리의 잠재력을 봤습니다.

우리술의 가장 큰 전환점은 언제였다고 보시나요.

첫 번째 전환점은 품질을 표준화하려고 했던 시기입니다. 예전에는 막걸리가 매번 맛이 조금씩 다른 술이라



박성기 대표

고 생각하는 사람들이 많았어요. 어떤 분들은 그게 막걸리의 매력이라고도 했죠. 하지만 세계 시장에 나가려면 어제 먹은 술과 오늘 먹은 술의 맛이 같아야 합니다. 발효 온도나 공정 조건을 하나씩 표준화하기 시작한 이유입니다.

그 과정에서 현장에서는 반발도 있었어요. "원래 이렇게 만드는 술이다"라는 이야기도 많이 들었습니다. 이걸 변화시키기 위해 서울에서 내려와 공장에서 살다시피 했죠. 발효 과정도 배우고, 누룩도 직접 다루고, 폐수 처리까지 하면서 발효 조건을 연구했습니다. 그렇게 몇 년 동안 실험을 반복하면서 균일한 품질을 만들 수 있는 발효 조건을 찾아냈어요. 이 과정에서 연구소를 만들고 시설을 개선해 나가면서 막걸리 업계 최초 해썬(HACCP) 인증을 받기도 했고요.

또 하나의 중요한 전환점을 꼽는다면요?

두 번째는 해외 수출 경험입니다. 수출을 하다 보면 실패도 많습니다. 클레임도 생기고 거래가 끊길 위기도 있습니다. 많은 회사들이 그런 일이 생기면 그냥 시장에서

철수하기도 합니다. 저희는 그렇게 하지 않았습니다. 문제가 생기면 손해를 감수하고라도 직접 찾아가서 인정하고 해결해 나갔어요. 한 번은 캔 제품에서 큰 규모의 클레임이 걸린 적도 있었는데요. 위기였지만 그 문제 역시 숨기지 않고 해결하면서 거래처와 신뢰를 쌓았습니다. 수출에서 가장 중요한 것이 신뢰라고 생각해요.

우리술 제품들을 보면 과일이나 견과류를 활용한 제품이 많습니다.

저희 대표 제품이 가평 잣 막걸리입니다. 가평 특산물인 잣을 활용한 막걸리로 잣을 맷돌에 갈아 넣어 고소한 풍미를 살리는 방식으로 특허도 받았습니다. 지금은 가평 하면 잣막걸리를 떠올릴 정도로 지역 특산품으로 자리 잡았죠. 또 다른 대표 제품이 알밤동동입니다. 5초마다 한 병씩 팔릴 정도로 인기가 있습니다. 이 외에도 옥수수·복숭아동동, 탄산을 넣은 '톡쏘는 시리즈'도 개



(왼쪽상단부터 시계방향)
가평 잣 생막걸리, 톡쏘는 알밤 동동, 복숭아 동동,
톡쏘는 옥수수 동동, 댕유자 동동
Woorisool Makgeolli Products

발했고요. 또 최근 출시된 제품으로는 '가평잣막걸리 논알콜'과 제주 특산품인 댕유자를 결합한 '댕유자 동동' 등이 있는데 쉽 없이 새로운 시도를 하고 있어요.

무알코올 막걸리는 전통주 업계에서는 상당히 새로운 시도예요.

무알코올 막걸리를 개발을 완료하고 현재 일부 시장에 먼저 선보이고 있습니다. 이 제품은 약 2년 동안 연구한 결과입니다. 연구소에서 상당한 비용과 시간을 투자했죠. 알코올을 제거하거나 발효를 제어하면서도 막걸리 특유의 맛과 질감을 유지하는 것이 굉장히 어려웠어요. 일반적으로 무알코올 술을 만드는 방식은 두 가지가 있습니다. 첫 번째는 술을 만든 뒤 알코올을 증류로 제거하는 방식이고, 두 번째는 처음부터 알코올 발효가 일어나지 않도록 만드는 방식입니다. 저희는 여러 방법을 테스트했는데 결국 발효 구조를 유지하면서 알코올 생성만 최소화하는 방식을 선택했습니다. 지금 제품은 알코올 0.3% 수준이고 앞으로는 0.0% 제품도 개발 중입니다.

무알코올 가평 잣 막걸리
Non-alcoholic Gapyeong Pine Nut Makgeolli



