



매일유업
농어촌 테마공원
‘상하농원’ 가보니
니

metro[®]

Life

에이피알
1분기 영업이익
사상 최대
L2



“알코올 빼고 수제맥주 풍미 더하고… 맥주에 과학 담았죠”



이세경의
속깊은 인터뷰

황지혜 부족한녀석들 대표

지인들은 말했다. “그가 논알코올(No n-Alcohol)을 만들었다는 자체가 기사”라고. 아는 사람이면 다 아는 애주가이자 맥주 ‘덕후’였다. 그랬던 그가 어느 날 갑자기 양조장을 차리고, 논알코올 수제맥주를 만들기 시작한 것이다. 그것도 누구보다 진심으로. 경기도 남양주에 위치한 국내 유일의 논알코올 전문 수제맥주 양조장 ‘부족한녀석들’을 찾았다. 환영 인사보다 먼저 차가운 맥주 한 캔이 손에 쥐어졌다. 기자의 손에 잡힌 ‘어프리데이’란 제품은 국내에선 처음 나온 논알코올 수제맥주다. 일단 한 모금 꿀꺽 삼켜봤다. 페일에일의 진한 향이 목을 타고 넘어가며 알싸한 여운이 기분 좋게 남는다. “정말 논알코올이라고?” 눈이 휘둥그레졌다. 알고도 믿을 수 없는 맛이다.

부족한녀석들의 ‘어프리데이 페일에일’과 ‘어프리데이 스타우트’는 지난 4월 열린 대한민국 국제맥주대회(KIBA 2023)에서 금메달과 은메달을 나란히 휩쓴 제품이다. 무엇보다 논알코올임에도 전혀 놓치지 않은 맥주 고유의 맛이 높은 점수를 받았다고 했다. ‘역시 덕후가 만들면 다르구나’ 할 때쯤 부족한녀석들의 황지혜 대표(사진)가 웃으며 말했다. “거기에 소주 타 먹으면 맛있어요.” ‘그러면 그렇지…’



- 논알코올이라고 믿을 수 없다.

“가장 신경 쓴 부분이고, 가장 차별화된 부분이다. 우리는 일반 수제맥주와 동일한 재료를 사용하고 동일한 양조과정을 거친다. 이 때문에 대부분의 논알코올(알코올 도수 1% 미만)·무알코올(알코올 도수 0%) 맥주가 갖고 있는 텁텁함과 들쭉지근함이 없다. 소비자들로부터 실제 수제맥주랑 차이가 없는 씹쓸한 뒷맛, 풍부하고 깊은 바디감을 가졌다는 평가를 받고 있다.”

- 뭐가 다른건가.

“효모가 당을 먹고 알코올과 이산화탄소를 만들어내는 과정이 ‘발효’다. 알코올 함량이 낮거나 없는 맥주의 약점은 이 발효가 완전히 이루어지지 않기 때문에 당이 남아있는데 있다. 그래서 호박물이나 식혜처럼 들쭉하고 텁텁한 맛을 낸다. 일부 무알코올 맥주는 발효를 거치지만 완전한 이후 열을 가해서 알코올을 날리는 방식을 택한다. 이 과정에서 풍미가 사라지고 효모가 사멸한다. ‘어프리데이’는 알코올 도수 0.5%로 발효되는 기술을 갖고 있다. 수제맥주와 동일한 재료, 동일한 양조과정을 거쳐 완성해 홉·발효 부산물 등 맥주 고유의 풍미가 그대로 남아있다.”

황 대표는 독특한 이력을 가졌다. 전자신문과 매일경제신문 기자를 거쳤고, 국민연금으로 자리를 옮겨 언론홍보담당을 지냈다. 하지만 줄곧 맥주 덕후였다. 휴가 때마다 세계 여러 나라로 맥주 여행을 떠났고, 맥주를 직접 제조해 먹기도 했다. 틈틈이 언론에 맥주 관련 칼럼을 기고했고, 맥주 콘텐츠 기업 비플랫(Beplat)을 운영하기도 했다. 그리고 결국 ‘철밥통’ 직장을 박차고 나와 ‘덕업일체’의 길을 걷기 시작했다.

- 왜 논알코올이었나.

“여러 나라로 맥주 여행을 다니다 보니 전 세계 수제맥주 시장은 이미 포화 상태였다. 그런데 의외로 논알코올 맥주의 잠재력이 눈에 띄었다. ‘이 시장이 한국에도 곧 열리겠구나’라는 생각이 들었다. 2021년 8월 처음 법인을 설립했고 2022년 5월부터 수제맥주 생산을 시작했다. 국내 논알코올 수제맥주를 만든 건 부족한녀석들이 처음이었다.”

- 국내 논알코올 맥주 시장은 어떤가.

“맥주 시장 규모는 점차 줄고 있는 가운데 유일하게 성장하는 분야가 논알코올 맥주 시장이다. 아직 시장 규모가 작기 때문에 정확한 수치를 낼 순 없지만 업계에선 5년 안에 10배 이상 커질 것으로 내다보고 있다. 최근 해외에서 수입되는 논알코올, 무알코올 맥주도 점차 늘어나고 있는데, 맥주 퀄리티가 점차 높아지고 종류도 다양해지는 추세다.”

‘논알코올 맥주는 맛이 없다’는 편견을 깬 부족한녀석들은 지난 2022~2023년 연속으로 대한민국 주류대상 대상을 수상했다. 특히 지난 4월에는 KIBA 2023 논알코올 맥주 부문에서 ‘어프리데이 페일에일’과 ‘어프리데이 스타우트’로 각각 금메달과 은메달을 수상하며 주목을 받았다.



① 황지혜 부족한녀석들 대표가 경기도 남양주 양조장에서 논알코올 수제맥주 ‘어프리데이’의 양조 과정을 설명하고 있다. ② 어프리데이 페일에일(왼쪽)과 어프리데이 스타우트. /부족한녀석들

맥주 여행 중 논알코올 잠재력 확인 국내 첫 논알코올 수제맥주 만들어

수제맥주와 동일한 재료, 양조과정 거쳐 논알코올 특유 텁텁·들쭉지근함 없애

한국 국제맥주대회서 금·은메달 수상 입소문에 완판 기록… 재구매율 높아 더 다양한 논알코올 맥주 개발하고파

타우트’로 각각 금메달과 은메달을 수상하며 주목을 받았다.

- 이번 수상은 어떤 의미가 있나.

“대한민국 국제맥주대회에서 금메달이 나올 확률은 30% 밖에 되지 않는다. 기준에 차는 맥주가 없다면 금메달은 아예 주지 않고 다음 해로 넘어가는 것이다. 그만큼 심사가 까다롭기로 유명하다. 특히 올해 대회는 처음으로 세계 4대 맥주대회의 심사위원들이 참여해 권위가 더욱 높아졌다. 그런 상황에서 어프리데이가 금메달과 은메달을 모두 차지한 것이다. 동메달은 부영이 맥주로 유명한 일본 히타치노네스트가 받았다.”

- 어프리데이는 어떻게 판매되나.

“네이버 스마트스토어를 통해 일반 소비자들에 판매하고 있다. 알코올이 도수가 1% 미만이면 술이 아닌 음료로 분류돼 온라인 주문과 택배가 가능하다. 홍대, 성수, 가로수길 등 서울 주요 상권을 비롯, 부산, 울산 등 대도시

펍, 식당, 이자카야 등 전국 20개 업장에도 어프리데이를 공급하고 있다. 까다로운 백화점의 입점 심사를 통과해 현대백화점 식품관 입점을 곧 시작한다.”

- 소비자들 반응은 어떤가.

“스마트 스토어에 매 회 배치할 때마다 완판되는 기록을 세우고 있다. 일반 소비자들의 재구매율도 40% 이상이다. 특별한 마케팅 없이 입소문만으로 이루어지는 일이다. 무엇보다 맛있고, 진짜 맥주와 차이를 못 느낀다는 점에서 소비자들의 만족도가 높다.”

황 대표에게 맥주는 주류가 아닌 ‘과학’이다. 일반 수제맥주 만큼 다양한 논알코올 수제맥주를 만들기 위해 최고의 재료와 배합 비율, 제조 과정을 지속 개발하고 있다.

- 앞으로의 목표가 뭐냐.

“어프리데이는 ‘알콜 프리 데일리 라이프(Alcohol Free Daily Life)’를 추구한다. 운동, 자기관리, 육아, 레저 등 생활의 균형을 유지하면서도 언제 어디서든 맥주 고유의 맛을 즐길 수 있도록 하고 싶다. 호가든 스타일에 이어 IPA 스타일 맥주도 개발하고 있다.”

- 그나저나 사명은 왜 ‘부족한녀석들’인가.

“알코올이 많이 부족하니 그렇게 지었는데 막상 사업을 시작해보니 여러 면에서 부족하더라. (웃음) 하지만 맛은 조금도 부족하지 않다고 자부한다. 일반 맥주보다 더 맛있는 다양한 논알코올 맥주를 앞으로도 계속 만들고 싶다.”

/이세경 기자 seilee@metroseoul.co.kr

버스타비 **야구TV**와 함께하는 메트로 뉴스



▲‘3피홈런’ 오타니, 2루타 빠진 사이클링 히트 기록
▲‘7월 복귀 목표’ 류현진, 6월 타자 상대 실전 투구 /사진 뉴시스

▲伊연론 “김민재, 맨유행 임박…세부 조율만 남아”
▲김하성 1타점 썬기 적시타…MLB 샌디에이고 5연패 탈출



▲‘6경기서 6골’ FC서울 나상호, 4월 이달의 선수
▲‘시즌 2승’ 고진영, 여자골프 세계랭킹 2위로 상승 /사진 뉴시스