우리 술을 연구하다, 리쿼스퀘어

스토리 맛집 – 지역자원, 중앙시장 맛집
스토리발굴 배현욱

안녕하세요? 도시문화기록가 배현욱입니다.

여러분은 술에 대해 얼마나 알고 계시는지요?

술은 크게 발효주와 증류주로 나뉩니다. 발효주는 곡물이나 과일의 즙을 효모를 이용하여 발효시킨 술입니다. 발효주는 대개 1~8%의 알코올을 함유하며 함유량이 높아도 12% 정도라고 합니다. 그 이유는 효모가 생존할 수 있는 최대 알코올 함유량이 13%이기 때문입니다. 반면에 증류주는 일단 만든 술을 다시 증류해서 알코올 함유량의 도수를 높인 술입니다. 증류주에는 위스키, 브랜디, 소주가 있습니다.

우리 한국인들에게 발효주에는 막걸리와 청주가 있고, 증류주로는 소주가 대표적인 예입니다.

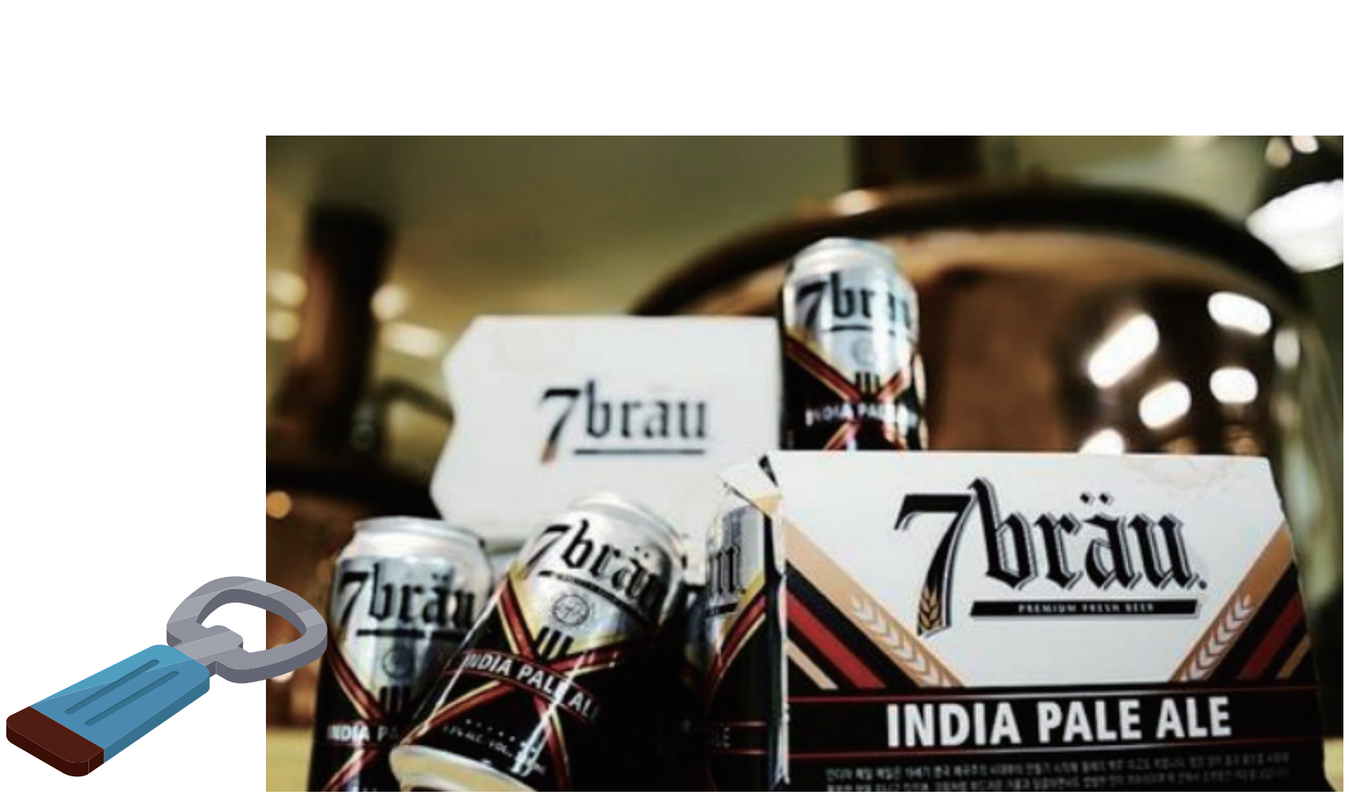
우리 영주에도 위에서 말씀드린 증류주를 만드는 곳이 있다는 사실 알고 계시나요? 바로 영주 중앙시장에 입주한 '리쿼스퀘어' 라는 곳에서 증류주를 제조합니다. 리쿼스퀘어는 증류주 가운데 브랜디 종류의 술을 만들고 있습니다. 브랜디는 과실주를 증류해서 만든 모든 술을 말합니다.

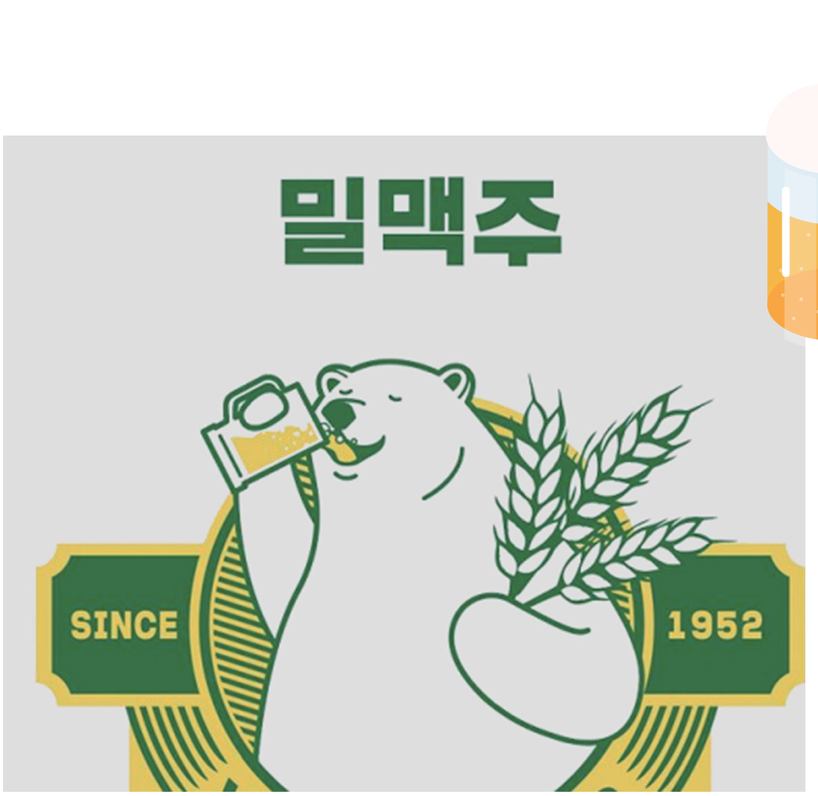
우리 영주에는 이러한 브랜디를 만들 수 있는 자원이 풍부하다는 것을 알 수 있습니다. 우리 고장의 특색을 알아본 리쿼스퀘어는 2022년 지역자원을 활용함으로써 영주시와 SK, 그리고 임팩트 스퀘어가 지원하는 'STAXX IMPACT' 사업에 선정되어 마침내 영주에 증류주 창업 업체로서 자리 잡게 되었습니다.

좀 더 살펴보면 리쿼스퀘어는 영주지역에서 생산되는 사과, 포도 등의 과일로 브랜디를 만드는 기업입니다. 원래는 맥주를 만드는 기업이었는데 현재는 맥주를 그만두고 증류주를 만들고 있습니다.

리쿼스퀘어는 2012년 한국 최초의 크래프트맥주 '세븐브로이' 를 제조하였고, 국내 최초 IPA '세븐브로이 IPA' 를 시장에 출시하였습니다. 2017년 문재인 정부 때 '대통령과 TOP15 기업인 간담회' 에서 '강서에일' 이 공식 만찬주로 선정되기도 하였습니다. 또한 2020년 우리에게 가장 친숙한 '곰표맥주' 를 출시한 바 있습니다. 이후 맥주 제조를 그만두고 증류주를 생산하는 사업에 뛰어들게 되었습니다.

〈만찬주〉





리쿼스퀘어는 과거, 맥주를 만들면서 항상 아쉬워하고 고민했던 부분이 있었다고 합니다. 그것은 바로 '브랜딩' 이었습니다. 브랜드에서 중요한 '우리만의 이야기' 를 어떻게 고객들에게 들려줄지 고민해 왔던 것입니다. 그래서 '이야기가 담긴 술' 을 만들고자 하였고, 그에 맞는 지역을 찾다보니 경상북도 영주가 적지여서 영주로 오게 되었다고 합니다.

그 후 텅 빈 상가들을 보면서 영주 중앙시장에서 새로운 술의 이야기를 써내려 갈 수 있겠다는 매력에 이끌려 자리를 잡게 되었습니다. 앞으로의 계획은 중앙시장 내에 양조장을 세팅하고, 이후에는 BAR, 리쿼샵을 오픈하여 보다 많은 사람들이 브랜디를 경험하고 편안하게 즐길 수 있는 공간을 만드는 것이라고 합니다.

리쿼스퀘어는 기본에 충실한 맛과 합리적인 가격의 코리안 브랜디를 만드는 것이 최우선의 목표이며, 아울러 글로벌 하드 리쿼 시장 진출을 목표로 하여 모던하고 세련된 한국미를 지닌 브랜디를 개발할 예정이라고 합니다.

영주에서 브랜디를 만드는 주인공들은 20~30대의 미혼 여성들이며 친구들과 홈 파티에 갈 때 와인 대신에 들고 갈 수 있는 '브랜디 영주(가칭)' 를 만들고자 노력합니다.

이처럼 지역자원을 활용해 새로운 느낌의 우리만의 술을 만들고자 노력하는 '리쿼스퀘어' 의 창의적인 도전을 다 같이 응원하시는 건 어떨까요?

앞으로도 이와 같이 지역자원을 활용해 새로운 맛을 개발하는 다양한 맛집과 업체들을 발굴하여 여러분들에게 알리도록 하겠습니다.