

THE RISE OF SPARKLING TEA

논알코올 음료의 세계가 넓어질수록 새로운 이름도 많이 등장한다. 최근 다이닝 신에서 가장 먼저 거론되는 것이 스파클링 티다. 차를 기반으로 한 이 음료는 기존의 선택지와는 다른 언어로 테이블에 다가온다.

EDITOR 김민지 PHOTOGRAPHER 이경욱

요즘 술을 마시지 않는 선택은 더 이상 설명이 필요하지 않은 일이다. 누군가는 평일 저녁 일상의 리듬을 위해, 누군가는 다음 날의 컨디션을 위해, 또 누군가는 그날의 기분 따라 잔을 비워둔다. 완전히 끊지도 반드시 마시지도 않는 태도는 어느새 일상적인 선택으로 자리 잡았다. 이 같은 변화는 음료 시장 전반에서도 확인된다. 글로벌 시장조사 기관 투위즈 FnB에 따르면 전 세계 논알코올 음료 시장은 2024년 약 1조3000억 달러 규모로 평가됐으며, 2034년에는 2조7000억 달러를 넘어설 것으로 전망한다. 미국에서는 술을 마시지 않는 사람들을 위한 알코올 없는 술집이 등장해 젊은 세대 사이에서 큰 인기를 얻고 있는 중이다. 그동안 다이닝 문화에서 논알코올의 중심에는 논알코올 와인이 있었다. 하지만 최근에는 이 구도가 조금씩 달라지고 있다. 스파클링 티가 또 하나의 옵션으로 등장하고 있는 것. 스파클링 티를 선택하는 대표적인 이유 중 하나는 단맛에 대한 부담이 상대적으로 적다는 점이다. 논알코올 와인은 와인을 만든 뒤 알코올을 제거하는 과정에서 균형을 맞추기 위해 잔당이 남는 경우가 많다. 알코올이 빠지면 단맛을 눌러주던 요소가 사라지면서 결과적으로 달게 느껴지는 제품이 적지 않은 것. 반면 스파클링 티는 차를 기반으로 하기 때문에 산미와 탄닌, 발효에서 오는 풍미가 자연스럽게 맛의 골격을 만든다. 여기에 탄산이 더해져 입안을 산뜻하게 정리해주고, 당을 거의 사용하지 않아도 맛의 균형을 유지한다.

세계 유수의 파인다이닝에서는 이미 스파클링 티를 활용한 페어링이 정식 코스로 자리 잡고 있는 추세다. 와인 페어링의 단순한 대체가 아니라 산미, 탄닌, 발효 등의 нюан스를 기준으로 요리와의 궁합을 설계한 하나의 완결된 경험에 가깝다. 제품을 개발할 때 셰프와 소믈리에, 미식로지스트와 협업을 하는 이유도 여기에 있다. 무엇을 마시지 않을 것인가보다 어떤 맛과 구조를 선택할 것인가에 대한 고민이 앞서서 순간, 스파클링 티는 점점 더 설득력 있는 이름으로 떠오를 것이다.



1 마인드풀 스파크스 드래곤 펄 자스민 향긋한 프리미엄 자스민의 꽃 향과 살구의 과일 향, 꿀 향이 한데 어우러져 세련된 맛을 선사하는 스파클링 티. 해산물이나 샐러드, 디저트에 곁들이기 좋다. **2 코펜하겐 스파클링 티 컴퍼니 블로** 포도 과즙을 베이스로 은은한 백차와 홍차, 녹차, 우롱차, 다르질링, 자스민 등 최대 열세 가지 종류의 유기농 차를 블렌딩해 완성한 스파클링 티. 자스민과 캐마마일, 시트러스 아로마로 샐러드류와의 페어링이 조화롭다. **3 아니카 화이트 피치 베르가못 얼그레이** 얼그레이 차의 탄생에서 영감을 받아 만든 스파클링 티. 얼그레이 차 블렌드에 프랑스산 백도 퀴레와 이탈리아 베르가모트 주스의 시트러스 향을 더해 달콤한 맛이 특징이다. 닭, 소고기와와의 페어링이 탁월하다. **4 염순 스파클링 유자 현미 녹차** 일본 에히메현의 유자주스와 아이치현의 최상급 현미녹차를 블렌딩해 만든 스파클링 티. 구수함과 상큼함이 공존해 해산물이나 고기에 곁들이면 잘 어울린다. **5 사이초 자스민** 중국 푸젠성 고지대에서 재배한 백차를 이른 봄에 수확한 뒤 자스민꽃 향을 입혀 골드브루로 24시간 추출해 만든 스파클링 티. 사과와 리치, 바닐라 풍미가 느껴져 과일이나 디저트와 합이 잘 맞는다. **6 사이초 다르질링** 인도 히말라야 산기슭에서 재배한 홍차를 초여름 정성스럽게 수확한 첫물 차로 만든 스파클링 티. 머스캣 향미와 생강, 만다린 풍미가 부드럽게 어우러져 구운 육류와 함께 즐기 좋다.



BEST SELECTION

효 하우스HYO HOUSE

전통 차와 발효에 대한 연구를 바탕으로 스파클링 티를 선보이는 국내 브랜드. 성수동을 거점으로 차의 구조와 질감을 현대적으로 풀어내며, 과도한 단맛 없는 드라이한 맛이 특징이다. 2025년 도널드 트럼프 미국 대통령 방한 당시 정상 만찬의 공식 논알코올 건배주로 사용되며 주목을 받았다. 대표 제품으로는 청차, 홍차, 흑차가 있다.

WHERE TO DRINK (레스토랑) 밍글스, 정식당, 권속수, 예벳, 레궁, 스와니에, 본연, 쥬에, 제로컴플렉스, 세스타 (호텔) 파크하얏트 서울, 안다즈 서울 강남, 라이즈 호텔

사이초SAICHO

음식과 함께 즐길 수 있는 논알코올 음료를 고민하던 부부의 문제의식에서 시작된 영국의 스파클링 티 브랜드다. 단일 차 품종의 개성을 강조한 라인업을 선보이며, 블렌딩보다 원산지와 품종의 차이를 전면에 내세운다. 대표 제품으로는 호지차, 다르질링, 재스민 티 등이 있으며, 각각의 차가 지닌 향과 질감이 비교적 뚜렷하게 드러난다.

WHERE TO DRINK (레스토랑) 산, 모노로그, 스미스 앤 월렌스키, 노주 (호텔) 콘래드 서울, 롯데호텔 서울, 소피텔 엠베서더 서울

코펜하겐 스파클링 티

COPENHAGEN SPARKLING TEA

2017년 덴마크 코펜하겐에서 시작된 스파클링 티 브랜드다. 현재 50개국 이상에서 파인다이닝을 중심으로 활발하게 소비되고 있다. 대표 제품은 '블로비라', 재스민과 백차, 캐머마일의 은은하고 복합적인 풍미를 밀도 있게 쌓아 올리는 방식이 특징이다.

WHERE TO DRINK (레스토랑) 오스테리아 구찌, 도우름, 뉴 율 재즈 라운지, (호텔) 조선호텔, 파르나스 호텔

COOPERATION 리프랩(010-8857-2248), 메종 바카라 서울(0448-3778), 사이초 by 이미코니(070-8562-9020), 마인드풀 스파크스-아니카-엠 by 넥스트베리(070-8064-7866), 코펜하겐 스파클링 티 by 타이거인더네셔널(2058-3361), 포트넘 앤 메이슨(310-1548), 호 하우스(0507-1374-5266)

마인드풀 스파크스MINDFUL SPARKS

홍콩에서 출발한 스파클링 티 브랜드로 차와 보태니컬을 기반으로 한 논알코올 음료를 선보인다. 미식적인 접근을 특히 지향하며, 다양한 라인업을 꾸준히 확장해왔다. 서양 차에서 영감받아 만든 '아니카', 일본 다도에서 영감받은 '엠' 등 별도의 라인업을 함께 운영한다. 2024년 '미셰린 가이드 홍콩 & 마카오' 공식 티파트너로 소개됐다.

WHERE TO DRINK (레스토랑) 기가스, 미토우, 밍글스, 몽중현, 바위 파스타 바, 레성스, 오스테리아 어부, 올링 (호텔) 파크하얏트 부산, 안다즈 서울 강남

리프랩LEAFLAB

리프랩은 차 원물의 향과 질감을 최소한의 개입으로 표현하는 국내 티 브랜드다. 스파클링 티 역시 과한 향이나 단맛보다는 깔끔한 구조에 초점을 맞춘다. 녹차 기반의 '오 OH'와 홍차 기반의 '호HO'가 대표 제품이며, 무알코올 무카페인-비건 설계가 특징이다. 캐주얼한 미식 공간이나 일상적인 논알코올 선택지로 접근성이 높다.

WHERE TO DRINK (레스토랑) 세븐스 도어, 마치 스테이크하우스, 쏘옥 성수, 선체

포트넘 앤 메이슨FORTNUM & MASON

1707년 설립한 영국의 포트넘 앤 메이슨은 자체 스파클링 티 컬렉션을 운영한다. 다양한 산지의 차를 블렌딩해 선보이며, 리테일 환경에서 쉽게 접할 수 있다. 대표 제품은 '오리지널 스파클링 티', '로제 스파클링 티'로, 애프터눈 티 문화와 자연스럽게 연결되는 구성이 특징이다. 국내에서는 신세계백화점을 통해 공식 유통된다. ❶

WHERE TO DRINK (리테일) 신세계백화점 전국 오프라인 매장