



찾아가는 양조장

발행일 2017년 2월 25일 기획 막걸리학교 제작 워크컴퍼니 (비앤다이닝)
이 책은 저작권법에 따라 보호받는 저작물이니 무단 전재와 복제를 금합니다.

찾아가는 우리술



양조장과 술,
요리가 빛어낸 마리아주

24



찾아가는 우리술 24

이 땅에서 빚어지고 있는 술을 우리는 얼마나 알까? 술을 알기 시작하면서부터 술을 감당하느라 양양대거나 때로 빠지기만 했다면, 한번쯤은 자신이 좋아하는 이 땅의 술은 어떤 것인지 가만히 헤아려볼 만하다. 충남 한산의 소곡주를 안다는 것은 한국 전통주의 판을 조금은 안다는 뜻이다. 금정산성 막걸리와 태인 막걸리를 안다는 것도 막걸리 능력자 소리를 들을 만한 일이다.

요즘은 인테리어가 잘 되어 있고 맛깔스럽게 안주를 내는 집이 많은 세상이다. 하지만 이런 집에 내가 선택할 술이 없다면 허전하고 쓸쓸한 일이다. 주인이 술에 대해서 철학과 소신이 없으면 주점은 영성하고 불품없게 느껴진다.

술은 기호식품이다. 자신의 기호를 드러내고, 후각과 미각을 자랑할 수 있는 물질이다. 술을 통해서 나의 마음을 전달할 수도 있다. 이런 술 한 잔에 주점 주인이 담을 수 있는 메시지는 푸짐하다.

이 땅에는 오래 전부터 많은 술들이 빚어져 왔다. 지역에 머물다 보니, 끼리끼리 엇비슷하고 소박하게만 보여 도드라지지 않았을 뿐이다. 잘 살펴보면 매력 있는 술들이 그지없이 많다. 그 술을 어느 주점에서 어떤 안주와 함께 즐기느냐에 따라 맛이 달라진다. 과연, 그 술맛이 얼마나 달라질 수 있는지 막걸리학교와 바앤다이닝이 찾아 나섰다. 서울의 인기 있는 주점이나 다이닝 24곳을 찾아가 그곳에서 파는 한국 술 24종과 대표 요리 24가지를 함께 짝지어 먼저 맛을 보았다. 함께 그 맛을 즐겨보자.

술평론가·막걸리학교 교장 **히시명**



24개의 양조장, 24개의 요리와 만나다

술을 보다 맛있게 즐길 수 있는 방법은 다양하다. 그 중 최고라 칠 수 있는 건 아무래도 술을 빚는 양조장에서 마시는 술이 아닐까? 하지만 도시인들에게 전국 방방곡곡의 양조장을 일일이 방문하기란 쉽지 않은 일. 그렇다면 그 양조장의 술과 궁합이 좋은 요리를 음식점에서 함께 즐기는 것은 '격'이 있는 대안이라 할 수 있다. 요사이 '푸드 페어링'이 외식업계에서 점점 더 중요해지고 있다. 와인과 요리의 페어링에서 시작됐지만 지금은 위스키, 칵테일과도 궁합 좋은 요리를 내세우는 '바+다이닝' 개념이 정착되고 있으며, 나아가서는 차와 커피, 주스와의 접목도 활발하게 시도되고 있다.

그렇다면 최근 한국 술은 어떠한가. 대학가에서 즐기던 동동주와 파전, 아버지의 술상에 오르곤 하던 홍어와 막걸리의 조합처럼 한국인이라면 너무나 익숙한 페어링을 넘어 한식, 양식, 중식, 디저트까지 다양한 퀴진과의 만남이 긍정적으로 시도되고 있는 추세다.

요리와 술의 만남은 마치 사람과 사람의 만남과 닮았다. 성격이 비슷해 잘 맞는 사람이 있는가 하면, 상반된 성격으로 부족한 부분을 서로 채워주며 궁합을 맞춰가는 '관계'처럼, 요리와 술도 마찬가지다.

그렇다. '마리아주MARIAGE'가 결혼을 뜻하는 'MARRIAGE'에 어원을 두고 있듯 좋은 짝을 찾는 일은 단순히 미각을 넘어 인생을 풍요롭게 하는 하나의 '가치'다. 그래서 여기, 우리의 삶을 풍요롭게 할 24곳의 요리와 24종의 한국 술이 빚어내는 마리아주를 준비했다. 인생을 즐길 준비가 되었다면 페이지를 넘기시라.

우리술 다이닝 24

- | | |
|---------------|---------------|
| 01 부부0325 | 13 주반 |
| 02 오통영 | 14 안씨막걸리 |
| 03 바이30 | 15 권숙수 |
| 04 느린마을 양조장&펍 | 16 누룩나무 |
| 05 수불 | 17 월향 |
| 06 이파리 | 18 명글스 |
| 07 작 | 19 백곰 막걸리&양조장 |
| 08 남산골산채집 | 20 사대부집 공간 |
| 09 세막 | 21 숨은골목 |
| 10 복덕방 | 22 푸른별주막 |
| 11 산올림1992 | 23 제이엘 디저트 바 |
| 12 춘삼월 | 24 얼썬 |



01 부부 보쌈 +
홍천강 탁주

대하전
+ 호랑이 생막걸리 02



비교적 높은
도수와 멍쌀
술 특유의
담백하고
드라이한
풍미로
애주가들이
즐겨 찾는 술

생쌀
발효법으로 맛과
향을 풍부하게
살린 술

공식처럼 여겨지는 보쌈과 탁주의 조합을 조금 더 새롭게 즐길 수 있다. 잡내가 적고 지방의 감칠맛이 좋은 버크셔 K를 삶은 후 팬에서 한 번 더 구워 보통 보쌈보다 훨씬 쫄깃한 고기를 즐길 수 있도록 한 것. 여기에 와사비와 마늘, 유자 등을 배합한 쓰우 드레싱과 올리브 오일에 볶아낸 파를 곁들이는데, 알싸한 파의 풍미가 홍천강 탁주의 짭조름한 맛을 끌어낸다. 또 담백하고 드라이한 맛으로 입안을 깔끔하게 정리하며 다음 한 입을 부르는 효과까지 불러 일으킨다. 이외에도 부부0325는 최대한 성격이 겹치지 않도록 구비한 다양한 한국 술과 각지에서 올라온 재료 생산자의 스토리텔링으로 훈훈한 마리아주를 즐길 수 있다.

전통주조 예술
직접 손으로 술을 만들고,
세련된 카페와 펜션을 갖춘
조용한 산속 양조장



부부0325
A 경기도 고양시 일산동구
무궁화로93번길 29
T 070-8272-3108
H 15:00-24:00, 토 17:00-
24:00, 일·월요일 휴무
W 부부보쌈 2만8천원
P Available



오통영
A 서울시 강남구 선릉로158길
10 한나빌딩 지하2층
T 02-544-2377
H 11:30-15:00, 17:00-23:00,
일요일 11:30-15:00,
17:00-22:00
W 대하전 1만9천원
P Valet

배혜정도가
막걸리 양조와 소주 증류 과정을 함께
견학할 수 있는 짜임새 있는 양조장



통영 굴을 비롯해 산지 직배송으로 받은 재료를 활용한 전, 무침 요리, 탕, 생물까지 두루 즐길 수 있는 오통영. 그 중 대하의 고소한 풍미를 살리기 위해 부침 옷을 얇게 입힌 대하전과 자연스러운 단맛이 깃든 호랑이 생막걸리를 곁들여 담백한 피어링을 완성했다. 이 조합에는 전 요리에 간장 대신 소금을 내는 이 곳만의 상차림도 한 몫을 한다. 간장이 지닌 맛에 비해 가벼운 요리와 술의 무게를 고려해 핑크 솔트를 곁들여 담백한 맛을 즐길 수 있도록 한 것. 술에서 느껴지는 열은 쌀쌀함이 입안을 정리해주는 역할도 한다.

03 와규 오향장육 + 머루드서 드라이

양조장 돼지 목살 그릴 스테이크 + 느린마을 막걸리 04

10년 이상
오크통에서
숙성한
와인으로
잔당이
거의 남아
있지 않고
드라이하다



숙성 정도에
따라 각기
다른 맛을
느낄 수 있는
막걸리

건두부 피에 고추 기름을 올린 채 썬 파, 오이, 와규 장육을 싸 먹는 쌈 형태의 오향장육과 묵직하고 드라이한 머루드서가 만났다. 강한 오크 향은 장육 소스의 향신료 풍미와 힘겨루기를 하며 중화되고, 다소 거친 술의 질감은 파의 알싸함, 고추기름의 매콤한 맛이 보강해준다. 바이 30은 버크셔 K 목살을 사용한 탕수육, 삼겹살로 만든 동파육 등 재료로 차별화한 중식과 한국 술을 전문으로 취급하는 곳으로 특히 증류주 구성이 알차다. 한국 술에 익숙지 않은 사람이라면 '문토닉', '문경B바람' 등의 가벼운 카테일부터 도전해보는 것도 좋다.

산머루농원
국내산 100% 산머루로 만드는 와인을 터널 저장고에서 숙성시키는 양조장



바이30
A 서울시 서초구 신반포로47길 18-6 마니또빌딩
T 02-6080-4336
H 11:30-14:00, 17:00-24:00, 금요일 11:30-14:00, 17:00-01:00, 토요일 17:00-01:00, 일요일 휴무
P 와규 오향장육 2만4천원
P No



느린마을 양조장&펍
A 서울시 중구 을지로5길 26 미래에셋센터원빌딩 2층
T 02-6030-0999
H 11:30-14:00, 17:00-24:00
P 양조장돼지 목살 그릴 스테이크 2만원, 막고기 한 접시 1만6천원
P Available

배상면주가/산사원
5백 개의 숙성항아리가 있는 술의 정원과 술테마 갤러리를 갖춘 양조장



소규모 양조장을 갖추고 있는 느린마을 양조장&펍에서는 술과 그 술에 재운 요리의 조화를 살린 페어링을 즐길 수 있다. 돼지 목살을 정확히 1백95분간 술에 재워 육질이 한층 부드럽고 고기에 밴 사과 향이 코 끝을 스치며 막걸리 향과 어우러진다. 메뉴 중 막고기 한 접시 역시 막걸리로 훈증해 부드러운 육질과 잡내 없이 즐길 수 있다. 또 1일에서 10일까지 숙성 정도에 따라 산미와 탄산감이 달라지는 4가지 버전의 막걸리에도 함께 할 수 있다. 1만원에 탁주와 약주를 마음껏 마실 수 있는 무한 리필 시스템과 점심 시간에 저렴한 가격에 반주로 곁들일 수 있는 한 잔 막걸리도 이곳의 매력 중 하나다.



레드페퍼 마늘 소고기 튀김 + 가평잣막걸리



국산 잣과
햅살로 빚어
고소하고
신선하며
목 넘김이
부드러운 술

삼천포산 문어초회 + 추사 06



해풍 맛은
사과의
달콤함을
오롯이 담아낸
아이스 와인

스테이크용 소고기 안심을 간 마늘, 굴소스, 참기름 등으로 밑 간한 후 전분과 찹쌀가루를 섞은 반죽으로 바삭하게 튀겨 낸다. 그 다음 고추기름과 마늘, 건고추를 볶다가 튀긴 소고기와 특제 떡갈비 소스를 넣고 버무리는데, 매콤하고 달근한 향이 식욕을 자극한다. 여기에 인위적인 향을 쓰지 않아 잣의 풍미가 은근하게 지속되는 가평잣막걸리를 곁들이면 차별하게 입안이 마무리된다. 술의 옛말인 수불은 전통과 미래를 잇는 한식을 제공하는 '모던 코리안 비스트로'를 꿈꾸는 곳으로 고추장 스테이크와 흑임자 치킨 등 한식에 기반을 둔 다양한 퓨전 요리를 선보인다.

우리술

현대적인 생산설비를 갖추고
막걸리 세계화를 주도하는 양조장



수불

- Ⓐ 서울시 종로구 새문안로5길 31 센터포인트 광화문
- ☎ 02-6262-0886
- 🕒 11:30-15:00, 18:00-24:00
- 🍷 레드페퍼 마늘 소고기 튀김 2만5천원
- 📍 Available



이파리

- Ⓐ 서울시 서대문구 연희대로 4 다송빌딩 4
- ☎ 010-5188-7766
- 🕒 12:00-14:10, 17:00-01:00, 일요일 휴무
- 🍷 삼천포산 문어초회 4만2천원
- 📍 Valet



예산사과와인
와인시음과 사과파이 만들기로 온 가족이 함께 즐길 수 있는 과수원 속 양조장

산지에서 수급한 재료 본연의 맛과 질감을 살린 이른바 '돌직구 한식'을 표방하는 이파리는 제철 식재료와 한국 술을 뭉치 있게 엮어 내는 곳이다. 문어초회는 해녀들이 직접 잡아 올린 삼천포산 생물 문어를 알맞게 삶아 육질이 부드러우면서 차지다. 아삭하게 채 썬 양파를 수북이 깔고 깻잎 등 각종 채소와 문어를 새콤달콤한 소스에 절여 내는데, 6년 묵은 간장에 매년 10월 업장에서 손수 담근다는 유자청을 더해 깊이 있고 향긋한 맛으로 완성한다. 여기에 당도와 산도의 균형이 좋은 추사 애플 아이스 와인을 페어링해 마치 사과를 샐러드를 먹는 듯한 신뜻한 조화를 느낄 수 있다.

07

통새우 크림 고로케 + 이도

특 쏘는
알코올 향
뒤에 부드러운
목 넘김,
깔끔한 뒷맛의
반전 매력이
있는 술



참나물 무침과 편육구이 + 소백산막걸리

08



80여 년 된
항아리에서
빚어내는
달큰하고
푸근한 맛

소주와 탕의 조합만큼 애주가의 입맛을 당기게 하는 것은 기름진 튀김과 고도주의 조합이다. 베사멜 소스를 더해 한층 크리미하게 완성한 통새우 고로케와 절제되고 깨끗한 맛의 이도 매칭이 좋은 예다. 이도는 도수에 비해 목 넘김이 부드럽고, 입안을 진득하게 매우는 베사멜 크림을 씻어내는 역할을 충실히 해낸다. 한국 술 전문바인 작에서는 갖가지 증류주를 날잔으로 내는 잔술, 5가지 안동소주를 맛볼 수 있는 샘플러 등 기존의 위스키 바나 크래프트 맥주 펍에서 볼 수 있었던 시도들을 하고 있어 자신만의 조합을 찾아가는 즐거움도 동시에 느낄 수 있으며 한국음료협회의 레시피로 완성한 한국 술 베이스의 카테일도 다수 만날 수 있다.

조은술세종

현대적인 양조과정을 견학하고
실습하기 좋은 도심 속 양조장



작

- ④ 서울시 강남구
논현로95길 14
- ☎ 02-501-2342
- 🕒 18:00-02:00, 일요일 휴무
- 🍷 통새우 크림 고로케 2만원
- 📍 Available



대강양조장

운치있는 동네양조장의 정취를 느낄
수 있는 소백산 아래 마을 양조장

남산골산채집

- ④ 서울시 중구 소파로 93
- ☎ 02-754-1978
- 🕒 11:00-22:00, 명절 휴무
- 🍷 참나물 무침과
편육구이 2만5천원
- 📍 Valet



막걸리 특유의 시금털털한 맛에 구수한 곡물 향이 더해진 소백산 막걸리와 달콤하면서도 짭짤하게 구운 돼지 편육이 맛깔스러운 조화를 이룬다. 사과와 배 등 과일 양념에 재운 돼지 목살을 팬 프라이하여 불향을 입혀 내는데, 여기에 매실 고추장, 참기름 등 소량의 양념을 사용한 참나물 무침을 곁들여 입맛을 돋운다. 남산골산채는 남산 소월길을 따라 늘어선 돈가스집 가운데 최초로 막걸리를 들여왔다. 대표 메뉴인 산채비빔밥과 왕돈가스 외에 주인장이 엄선한 10종의 막걸리와 매칭이 좋은 팔도주막안주를 선보인다.



숯불 목살 양념구이 + 백련막걸리 미스티



당진의 명품
해나루 쌀을
원료로 가벼운
맛과 크리미한
질감을 구현한
막걸리

갯잎 고추장 생삼겹 볶음 + 우렁이쌀 손막걸리



우렁이
농법으로
재배한 논산
햅쌀로 빚은
막걸리

7년 전 신평양조장에서 오픈한 세막은 뽀얀 막걸리 페어링에서 벗어나 파스타, 스테이크 등과의 매칭을 시도하며 한국 술 업계에 신선한 충격을 던졌다. 숯불 목살 양념구이는 간장 양념한 뒤 팬에서 익히고 직화로 한 번 더 불 향을 살렸는데, 간이 세지 않아 부드러운 탁주와 잘 어울린다. 백련막걸리 미스티는 맛은 가볍고 질감은 크리미한 상반된 성질을 동시에 지녀 고기 요리의 무게감에 뒤지지 않으면서도 열은 단맛이 요리에 곁들이는 유자 간장 부추, 피클의 산미와 만나 기분 좋은 마리아주를 이룬다.

신평양조장

1933년 창업한 양조장으로 술빚기와 시음 체험을 할 수 있는 양조장



세막

- A 서울시 강남구 강남대로 442 흥국생명빌딩 2층
- T 02-3452-777
- H 16:00-01:00, 금·토요일 16:00-02:00
- P 숯불 목살 양념구이 2만2천원
- No



복덕방

- A 서울시 마포구 포은로 8길 5
- T 070-8864-1414
- H 18:00-03:00, 금·토요일 17:00-03:00, 일요일 휴무
- P 갯잎 고추장 생삼겹 볶음 1만6천원
- No

양촌양조장

한옥식 발효 건축물과 낭만이 깃든 강변 카페가 있는 양조장



각 지역 양조장을 찾아 다니며 제조자의 철학과 인생 이야기를 듣고 그 막걸리를 충분히 이해한 후 술을 판매하는 것이 복덕방의 철칙이다. 모든 음식은 화학 조미료를 전혀 사용하지 않고 천연 식재료와 어머니의 손맛으로 정갈하게 내놓는다. 안주와 마실 술의 양을 선택하면 주인장이 막걸리를 추천해 주는 것이 특징. 기존 생막걸리보다 3배가량 장기 저온 숙성을 거쳐 맛이 깊고 목 넘김이 부드러운 우렁이쌀 손막걸리에는 갯잎 고추장 생삼겹 볶음을 매칭했다. 갯잎에 오가피와 매실 원액, 결정과당으로 단맛을 낸 고추장 삼겹살을 감싸 먹으면 매콤하면서 녹진한 풍미가 우렁이쌀 손막걸리와 포근하게 어울린다.

11 반상 + 청명주

봄나물 꼬막 무침 + 한산소곡주 12



전통 누룩이 발효되면서 우리나라 풍미가 깊고 향기로운 열은 벗겨낸 술

녹진한 단맛에 들국화의 은은한 향미를 더해 감미로운 술

주안상에서 착안한 얇은뎡이 반상에 도축한 지 3일 된 신선한 소고기로 만든 '한우내장찜', 잘게 다진 생강과 청어알 젓갈을 곁들인 '육사시미', '닭산적' 등을 소담스럽게 올렸다. 이곳의 메뉴는 막걸리와 그 부산물인 술지게미를 활용한 요리로 술과 음식의 조화를 끌어내는 것이 특징. 특히 육사시미의 경우 건조한 술지게미를 뎡아 소금과 섞어 올리는데 산미가 좋고 은은한 누룩 향으로 고기 먹는 즐거움을 한층 업시킨다. 여기에 청명주를 매칭하면 달콤하고 그윽한 과일 향이 육류의 진한 풍미와 만나 감칠맛이 배가한다. 이 외에 산올림1992는 1백20여 종에 이르는 전국 각지의 한국 술을 취급하며, 전문 소믈리에가 상주해 요리와 술의 페어링을 돕는다.

중원당

남한강가 나루터에서 빚어지던 맑은 술 청명주를 되살려낸 양조장



산올림1992

A 서울시 마포구 서강로9길 60
T 02-334-0118
H 17:00-02:00, 일요일 휴무
W 통반상 1만8천-3만4천원, 코스 1인 3만5천원(예약 필수)
P No



한산소곡주

술기행 1번지 서천군 한산면에서 식품명인이 빚는 소곡주 양조장



춘삼월

A 서울시 마포구 와우산로 29
T 02-323-2125
H 11:30-15:00, 17:00-22:00
W 봄나물 꼬막무침 2만2천원
P No

살을 바른 꼬막을 봄동, 세발나물, 섬초, 달래와 함께 걸질에 양념으로 무쳤다. 살짝 데쳐 육즙이 풍부한 꼬막은 그대로 먹는 게 제 맛이지만 쫄깃하고 담백한 맛과 진한 향의 봄나물이 만나면 더욱 풍성한 맛을 낸다. 여기에 참쌀로 빚은 한산소곡주를 곁들이면 특유의 점도 높은 단맛이 자칫 복잡하게 느껴질 수 있는 꼬막무침의 맛과 식감을 아우르고 진한 감칠맛을 남긴다. 춘삼월은 매주 제철 식재료로 정성껏 요리한 새로운 한 상 차림을 내는 집밥 식당이다. 술에 대한 관심이 많아 한국 술을 배우고 손수 빚기도 한다는 주인장이 매뉴와 어울리는 한국 술을 선별해 제공한다.

13 호텔 자이살메르 + 진도홍주

지초의 붉은 빛과 향미로 시각적, 후각적, 미각적 매력을 두루 갖춘 술



14 돼지족편 + 추성주



한국 술 가운데 가장 많은 약재로 발효시켜 맛과 향이 그윽한 담양의 토속주

마치 톨니바퀴처럼 맞물려 조화롭게 돌아가는 '동반자' 같은 조합이다. 지방이 많은 양 배갈비의 기름진 맛을 고도주인 진도 홍주가 깔끔하게 잡아주는가 하면, 토마토와 양파, 향신료를 배합해 둥근하게 끓여낸 남인도풍의 커리는 홍주의 지초 향을 한껏 끌어올려준다. 주반은 '피피 아일랜드', '미스터 사육간' 등 이름부터 독특한 요리들을 선보이는데, 모두 셰프의 경험을 녹여낸 것으로 '주반에만 있는' 것들이 가득하다. 연구를 거듭하는 셰프와 안목있는 소믈리에의 추천으로 실패 없는, 페어링을 즐길 수 있다.

대대로영농조합법인
선홍색과 지초의 향기가 매력적인 진도홍주를 생산하는 양조장



주반
 ④ 서울시 종로구 사직로97길 12
 ① 02-3210-3737
 ② 18:00-01:00, 일요일 휴무
 ③ 호텔 자이살메르 3만5천원
 ⑤ No



안씨막걸리
 ④ 서울시 용산구 회나무로137길 61
 ① 010-9965-5112
 ② 18:00-01:00, 금·토요일 18:00-02:00
 ③ 돼지족편 3만6천원
 ⑤ No



추성고를
대나무숲이 좋은 담양의 명주 추성주와 대입술을 생산하는 양조장

안씨막걸리는 글로벌 술집들이 각축을 벌이는 이태원 상권에서 '한국 술집'이라는, 어쩌면 당연하면서도 새로운 분야를 개척했다고 평가 받는 곳이다. 인공 감미료가 들어가지 않은 고품질의 한국 술과 현대적으로 풀어낸 한식을 페어링해 선보인다. 돼지족편은 보리 먹인 국내산 돼지의 족과 사태를 5시간 이상 둥근히 끓인 다음 살을 발라내고 국물을 부어 반나절 굳혀 두툼하게 썰어둔다. 오이, 배추, 무 등 채소는 소금에 살짝 절인 뒤 냉채 소스에 버무려 준비한 족편과 함께 담아 낸다. 여기에 얼그레이 티로 풍미를 더한 사과 과즙 빙수를 곁들이는데 사과가 추성주의 복합적인 향의 균형을 잡아준과 동시에 돼지고기 특유의 기름기를 중화하는 역할을 한다.

15 한우 떡갈비 구이 + 죽력고

콩나물전 + 해창막걸리 16

3-5일에 걸쳐 내린 죽력 진액을 쌀술과 함께 증류해 은은한 향과 부드러운 목 넘김이 특징



찹쌀의 은은한 단맛과 맵쌀의 산뜻함이 조화를 이루는 막걸리

직접 담근 장은 물론이고 장아찌와 젓갈, 특주 등의 발효 식품으로 깊고 감칠맛 나는 한식 코스를 선보이는 권속수에서는 장인의 술과 그 정신이 깃든 요리의 만남을 즐길 수 있다. 떡갈비는 갈비 한 짝을 통째로 들어와 직접 뼈와 힘줄을 일일이 발라낸 후 살코기를 다져 만든다. 그릴 향과 간장 양념의 단내 사이로 은은한 죽력 향을 느낄 수 있는데, 죽력고와 함께 볶아낸 청경채에 향이 배어든 떡이다. 술과 요리 모두 절제된 단맛으로 부담스럽지 않고, 떡갈비의 쫄깃한 식감과 죽력고의 점도도 좋은 페어링을 이루는 요소다.

태인합동주조장

최남선이 꿈은 조선 3대 명주 죽력고와 무감미로 막걸리를 생산하는 양조장



권속수

☞ 서울시 강남구 언주로170길 27
☎ 02-542-6286
🕒 12:00-15:00, 18:00-22:30, 일요일 휴무
₩ 런치 코스 6만원, 10만원, 디너코스 13만5천원, 17만5천원
🅕 Valet



누룩나무

☞ 서울시 종로구 인사동 16길 13
☎ 02-722-3398
🕒 17:00-01:00
₩ 콩나물전 1만5천원
🅕 No



해창주조장

1927년 조성된 정원이 아름다운 딸골 마을 해남의 양조장

숙취 해소에 탁월한 콩나물을 푸짐하게 부쳐낸 메뉴로 생콩나물의 사각사각한 식감이 장점이자 특징이다. 여기에 채 썬 양파와 아몬드 슬라이스를 곱명으로 올려 기름진 끝 맛이 정돈되고 고소한 뒷맛이 남는다. 자칫 가볍게 느껴질 수 있는 콩나물전에 점도가 있고 묵직한 해창 막걸리를 매칭하면 좋은 밸런스를 맞출 수 있다. 모던 한식 주점인 누룩나무는 맛 등 카테고리를 세분화한 막걸리와 증류식 소주, 약주 등 약 50여 종에 이르는 한국 술을 선보인다. 봄부터는 공용 주차장에서 야외 영업을 실시할 예정이라고 하니 하늘 보며 기울어는 막걸리 한잔의 낭만을 기대해봐도 좋겠다.

17 치즈호감전 + 문경바람

다양한 위스키
시리즈를
개발한 마스터
블렌더가
제조한 사과
브랜드



붕장어 튀김 + 담솔 18

은은한
술 향이 주는
청량감이 좋고
단맛으로
목 넘김이
매우 부드럽다



한국 술과 찰떡궁합인 전을 세련되게 풀어낸 메뉴다. 팬 바닥에 채 썬 감자와 애호박을 깔고 생보리새우, 청양고추, 홍고추 그리고 모차렐라 치즈를 올려 노릇노릇 익히면 그것으로 완성. 밀가루 대신 감자 전분으로 찰기를 더해 더욱 쫄득하고 고소하며, 두께감이 있어 겉은 바삭하지만 속은 촉촉하다. 함께 매칭한 백자 숙성 버전의 문경바람은 청량하고 상쾌한 사과 향이 일품인데 오래도록 지속되는 은은한 잔향이 전류 특유의 느끼함을 산뜻하게 마무리해준다. 2010년 홍대 상권에서 오픈해 트렌디한 막걸리 문화를 주도해온 <월향>의 여의도점은 한국 술과의 페어링에 초점을 둔 다양한 퓨전 한식을 선보인다.

제이엘

문경새재 아랫마을에서 고품격 스파클링 와인을 생산하는 양조장



월향

- ㉠ 서울시 영등포구 국제금융로2길 25 5층
- ☎ 02-782-9202
- ⌚ 11:30-00:00, 일요일 휴무
- ㉡ 치즈호감전 2만원
- ㉢ Available



밍글스

- ㉠ 서울시 강남구 선릉로 757 대채플렛 청담
- ☎ 02-515-7306
- ⌚ 12:00-15:00, 18:00-22:30
- ㉡ 런치코스 5만8천원, 8만5천원, 디너코스 11만원, 15만원
- ㉢ Valet

명가원
4백 년 전통마을 개평마을도 둘러보고 술향 가득한 술도 맛볼 수 있는 양조장



한식 기반의 창작 요리를 선보이는 밉글스는 3년 전 오픈 당시, 다이닝 업계에 아직 한국 술과의 페어링이 활발하지 않던 시절부터 다양한 시도를 거쳐 완성도를 높여왔다. 붕장어 튀김은 미나리, 깻잎, 제피로 만든 페스토, 레몬 산초 파우더로 마무리한 세이보리 디시로 은은한 소나무 향을 지닌 담솔을 매칭해 향기로운 한 상을 차려냈다. 붕장어는 튀겨서 고소함을 배가 하고 버섯과 콜렛트 파스타까지 곁들이는데, 이때 자칫 느끼하고 무거워질 수 있는 요리 사이사이로 맑고 강한 질감을 지닌 담솔이 스며들어 좋은 균형을 이룬다.

19 달고기 소금구이 + 오미자 생막걸리

분홍빛 컬러와
복합적인
맛으로 다양한
연령층에게
사랑 받는
막걸리



백곰 막걸리&양조장은 2백 종이 넘는 한국 술 리스트와 미식가인 오너 부부가 노랑진 수산시장을 비롯한 전국 각지에서 공급받는 해산물로 요리를 해 내는 곳이다. 오미자 막걸리는 진한 분홍빛 컬러에 자칫 달 것 같은 인상을 받지만 드라이함과 당도 그리고 오미자 특유의 맛이 조화를 이루는 한잔으로 산미와 단맛이 좋아 식전주로도 평이 좋다. 여기에 서울에서는 주로 포 든 형태로만 만날 수 있다는 귀한 달고기를 부산에서 공급받아 별도 양념 없이 구워내어 탄력 있는 생선살과 고소한 맛, 그리고 오미자 막걸리의 마리아주를 느낄 수 있다.

문경주조

청정한 산골 황토방에서 프리미엄 막걸리와 맑은술 문화주를 빚는 양조장



백곰 막걸리&양조장

- A 서울시 강남구 압구정로48길 39
- T 02-540-7644
- H 17:30-24:00, 금·토요일 17:30-01:30, 일요일 휴무
- W 달고기 소금구이 2만4천원
- P Valet

마떡갈비 구이, 전복갈비찜 반상 + 명인 안동소주 20

쌀 소주
특유의 맑고
깨끗한 맛,
은은한 향을
자랑하는
명인의 술



사대부집 곳간

- A 서울시 영등포구 여의대로24 전경련회관 50,51F
- T 02-2055-4441
- H 10:30-15:00, 17:30-22:00
- W 마떡갈비 구이 반상 3만8천원, 전복 갈비찜 반상 4만3천원
- P Available

명인 안동소주

양반의 마을 안동에서 술빚기 체험과 소주 제조 견학을 할 수 있는 양조장



안동 지역 내림 음식인 마떡갈비구이에 열갈이 된장국, 정갈한 찬을 함께 내는 반상이다. 동일한 찬에 반가에서 오랫동안 내려온 갈비찜에 귀한 전복을 더해 부드럽게 익힌 보양 반상으로도 즐길 수 있다. 육류 메뉴에 안동소주처럼 도수가 높은 증류주를 매칭하면 고기의 잡내를 잡아주고 더욱 부드러운 맛을 음미할 수 있다. 개성만 앞세우지 않은 맑고 깨끗한 맛의 성격 좋은 술이 반상의 모든 찬과 잘 어울린다. 사대부집 곳간에서는 지역별 중가의 전통 반상을 주문하면 즉석 조리 메뉴와 다양한 후식 코너까지 맛볼 수 있다.

21 목은지 김치전 + 금정산성막걸리

생두부 태백 김치 + 은자골 탁배기 22



금정산성마을
전통 누룩이
빛어내는
묵직하고 기분
좋은 신맛

쌀을 오래
썩었을 때
느껴지는
은은한 단맛과
기분 좋은
탄산감

양념을 씻어내 말쑥한 목은지를 통째로 부쳤다. 유채유를 최소한으로 사용해 맛이 깨끗하고 담백한 가운데, 아삭하고 바삭한 식감의 비밀은 6 가지 곡물 가루를 섞어 24시간 숙성한 반죽에 있다. 김치전 특유의 새콤함은 금정산성 막걸리의 강한 산미를 중화시켜 녹진하고 향긋한 누룩 향을 보다 온전히 즐길 수 있다. 숨은골목은 전국의 소문난 요리와 숨은 막걸리를 마실 수 있는 곳이다. 감미료를 사용하지 않은 10 가지 막걸리 등 지역 양조장을 찾아 다니며 엄선한 한국 술을 취급한다. 업장이 한가할 때는 주인장에게 한국 술에 얽힌 흥미로운 이야기도 덤으로 들을 수 있다.

금정산성토산주
금정산성 마을 속, 전통 누룩의
향기를 느낄 수 있는 양조장



숨은골목
A 서울시 마포구
동교로34길 12
T 02-323-4633
P 17:00-01:00, 일요일 휴무
P 목은지 김치전 9천원
P No



푸른별주막
A 서울시 종로구 인사동
16길 17-1
T 02-734-3095
P 15:00-24:30
P 생두부 + 태백 김치 1만5천원
P No

은척양조장
동네 양조장의 아련한 추억과 따뜻한
정감을 느낄 수 있는 시골 양조장



두부김치는 막걸리 하면 응당 떠오를 정도로 전형적인 막걸리의 매칭 안주다. 강원도 정선에서 매일 가져오는 손두부를 데워 태백산 김치와 함께 송덩송덩 썰어 내놓았다. 그 모양새는 투박하지만 손두부 특유의 구수한 깊은 맛이 먹음직스럽고 정겹다. 김치는 첫국 맛이 강하지 않고 깔끔하기 때문에 큼직하게 두부를 감싸 먹기 좋다. 여기에 은자골 탁배기를 곁들이면 마치 탄산음료 같은 청량함에 입안에 남은 텁텁함은 가시고 은은한 끝 맛이 남는다. 푸른별주막의 주인장은 전국 방방곡곡을 누비며 먹어본 우리나라 토속 음식을 산지별로 주문해와 상을 차려 낸다. 술은 은자골 탁배기를 필두로 다양한 막걸리가 준비되어 있다.



플레이트 디저트 +

제주귤, 옥수수, 사과, 들깨32%, 아몬드, 맥켈란 위스키

주지몽



사과의
단맛과 신맛,
뽕은 향까지
담아낸 와인



피문어 숙회

+ 고소리술



산뜻한
향미가 일품인
부드러운
제주도 소주

애플 소르베와 건사과, 아몬드 크럼블, 콘수프와 팝콘, 제철 과일인 감귤 무스, 초콜릿과 위스키의 조화로 완성한 디저트다. 재료 하나하나의 특성을 고스란히 살릴 수 있는 플레이트 디저트의 특성상 재료 각각의 풍미와 술을 매칭해 풍미를 극대화 하는 것이 포인트. 사과와인 중에서도 단맛과 산미는 물론 뽕은 맛까지 담고 있는 주지몽의 조화가 탁월하다. 제이엘 디저트 바는 정찬의 대미를 장식하는 플레이트 디저트 전문점으로 가벼운 디저트부터 진하고 무거운 디저트까지 4가지를 코스나 단품으로 즐길 수 있으며, 바텐더의 상주로 전문적인 술 페어링도 즐길 수 있다.

한국애플리츠

와인 병에 직접 술을 담고 내 사진도 붙여 추억만들기를 할 수 있는 과수원 양조장



제이엘 디저트 바

- A 서울시 강남구 선릉로120길 14
- T 02-543-6140
- F 12:00-23:00 금·토요일 12:00-UNTIL LATE
- W 플레이트 디저트 1만5천원
- P Available



제주샘주

오메기술의 바탕이 되는 오메기떡 만들기 체험과 모주 시음을 할 수 있는 양조장

일수

- A 서울시 마포구 어울마당로 136-3
- T 02-333-8897
- F 18:00-01:00, 금·토 18:00-02:00, 일요일 휴무
- W 피문어 숙회 3만원
- P No



엷수는 40여 종에 이르는 다채로운 한국 술과 그에 어울리는 요리를 내는 한식 주점이다. 마시는 순간 달큰한 과실향이 입안에 퍼지는 제주 고소리술은 목 넘김이 시원하고 맛이 담백해 해산물 안주를 짝지었다. 당일 공수한 동해산 피문어를 그대로 삶아 쫄깃하고 아삭아삭한 식감이 일품이다. 여기에 해마다 손수 담그는 강원도 명이나물 장아찌와 한 번 씻어낸 묵은지를 곁들여 문어의 감칠맛을 배가한다. 큼직하게 썰어낸 피문어 한 점을 직접 찐 들기름이나 생와사비를 섞은 초장에 찍어 먹으면, 씹을수록 은근한 단맛이 배어나온다. 여기에 제주 고소리술을 한 모금 들이켜면 향긋한 향내와 단맛이 만나 풍부한 감칠맛을 느낄 수 있다.



1 전통주조 예술

▲ 강원도 홍천군 내촌면 동창복골길 259-9
 T 033-435-1120
 W www.ye-sul.co.kr

2 배해정도가

▲ 경기도 화성시 정남면 서봉로 835
 T 031-354-9376
 W www.baedoga.co.kr

3 산머루농원

▲ 경기도 파주시 적성면 윗배우니길 441-25
 T 031-958-4558
 W www.sewoosuk.com

4 배상면주가/산사원

▲ 경기도 포천시 화현면 화동로432번길 25
 T 031-531-9300
 W www.soolsool.co.kr

5 우리술

▲ 경기도 가평군 하면 대보간선로 29
 T 031-585-8525
 W www.woorisoal.kr

6 예산사과와인

▲ 충청남도 예산군 고덕면 대몽로 107-25
 T 041-337-9584
 W www.chusawine.com

7 조은술세종

▲ 충청북도 청주시 청원구 사천로18번길 5-2
 T 043-218-7688
 W www.sejongricewine.com

8 대강양조장

▲ 충청북도 단양군 대강면 대강로 60
 T 043-422-0077
 W www.krwine.com

9 신평양조장

▲ 충청남도 당진시 신평면 신평로 813
 T 041-362-6080
 W www.soolsool.co.kr

10 양촌양조장

▲ 충청남도 논산시 양촌면 매죽현로 1665번길 33
 T 041-741-2011
 W www.yangchon.co.kr

11 중원당

▲ 충청북도 충주시 중앙탑면 청금로 112-10
 T 043-482-5005
 W 청명주.com

12 한산소곡주

▲ 충청남도 서천군 한산면 총절로 1120
 T 041-951-0290
 W www.sogokju.co.kr

13 대대로영농조합

▲ 전라남도 진도군 군내면 명량대첩로 288-23
 T 061-542-3399
 W e-hongju.co.kr

14 추성고을

▲ 전라남도 담양군 용면 추령로 29
 T 061-383-3011
 W chusungju.modoo.at

15 태인합동주조장

▲ 전라북도 정읍시 태인면 창흥2길 17
 T 063-534-4018
 W www.태인양조장.com

16 해창주조장

▲ 전라남도 해남군 화산면 해창길 1
 T 061-532-5152
 W 해창막걸리.com

17 제이엘

▲ 경상북도 문경시 문경읍 새재로 609
 T 054-572-0601
 W www.omynara.com

18 명가원

▲ 경상남도 함양군 지곡면 지곡창촌길 3
 T 055-963-8992
 W www.mgwkorea.com

19 문경주조

▲ 경상북도 문경시 동로면 노은1길 49-15
 T 054-552-8252
 W www.mgomijasul.com

20 명인 안동소주

▲ 경상북도 안동시 풍산읍 산업단지6길 6
 T 054-856-6903
 W www.adsoju.com

21 금정산성토산주

▲ 부산시 금정구 산성로 453
 T 051-517-6552
 W sanmak.kr

22 은척양조장

▲ 경상북도 상주시 은척면 봉중2길 16-9
 T 054-541-6409
 W www.은자골탁배기.kr

23 한국애플리츠

▲ 경상북도 의성군 단촌면 일직점곡로 755
 T 054-834-7800
 W www.applewine.co.kr

24 제주샘주

▲ 제주도 제주시 애월읍 애월로 283
 T 064-799-4225
 W www.jejusaemju.co.kr