

13 신평양조장

충남 당진시 신평면 신평로 813 ☎ 041-362-6080 🌐 www.koreansul.co.kr



신평양조장 바로가기



이 술은 꼭 드셔보세요



백련생막걸리 미스티

백련 맑은 술



김순식 창업주의 대를 이어 아들 김용세, 손자 김동고가 양조장을 운영하고 있다. 신평양조장은 1920~30년대 창업한 양조장 중 3대째 대를 잇고, 건물도 훼손되지 않은 채 여전히 발전하는 유일한 곳이라고 해도 과언이 아니다. 2대 김용세 대표는 2018년 농림축산식품부 식품명인으로 인증을 받았다. 대표 제품인 백련 생막걸리 스노우는 2009년 청와대 만찬주로 선정되었으며, 백련 살균막걸리는 2012년, 백련 생막걸리 미스티는 2014년 대한민국 우리술 품평회에서 대상을 받는 등 여전한 사랑을 받고 있다.

함께 방문하기 좋은 곳
삼교호관광지, 버그내순례길,
기지사줄다리기박물관

14 예산사과와인(주)

충남 예산군 고덕면 대동로 107-25 ☎ 041-337-9584 🌐 www.chusawine.com



예산사과와인 바로가기



예산사과가 처음 재배되었던 고덕면에 친환경 농법으로 사과를 재배하는 은성농원이 자리한다. 정제된 대표는 농원 안에 와이너리를 운영하며 우리나라 사과 와인 대중화에 앞장서고 있다. 레스토랑과 세미나실, 펜션까지 갖춘 와이너리는 농촌을 기반으로 한 6차 산업의 롤 모델로 평가받는다. 달콤하고 부드러운 맛이 일품인 '추사 애플와인'은 겹질째 착즙한 사과즙을 스테인리스 탱크에 넣은 뒤 1년 이상 숙성해 출시하며, 사과 와인을 증류한 '추사 40'은 2019년 우리술 품평회 증류주 부문 대상을 수상했다.

함께 방문하기 좋은 곳 수덕사, 리솜스파캐슬, 해미읍성

이 술은 꼭 드셔보세요



추사 애플와인

추사 40

15 (유)양촌양조

충남 논산시 양촌면 매죽현로1665번길 14-7 ☎ 041-741-2011 🌐 www.yangchon.co.kr



양촌양조 바로가기



1931년 일제강점기에 건설된 양촌양조는 서까래와 대들보가 있는 한옥 구조를 기본으로 하고 있다. 발효실은 계절의 변화에도 늘 서늘한 온도를 유지할 수 있도록 반지하로 조성했다. 이동 중 대표는 3대째 양촌양조의 명맥을 잇고 있으며, 2016년 무농약 햅쌀로 만든 '우렁이쌀 손막걸리'를 출시했다. 이듬해에는 국립농업과학원과 기술협력으로 '양촌 우렁이쌀 청주'가 탄생됐다. 젊은 층에게도 인기인 양촌양조 제품은 2014년 막걸리업계 최초로 세계 3대 디자인 공모전인 '레드닷 디자인상(Red Dot Design Award)'을 수상하기도 했다.

함께 방문하기 좋은 곳 쌍계사, 수락계곡, 임화저수지

이 술은 꼭 드셔보세요



우렁이쌀 손막걸리

우렁이쌀 청주

16 한산소곡주

충남 서천군 한산면 충절로 1118 ☎ 041-951-0290 🌐 www.sogokju.co.kr



한산소곡주 바로가기



이 술은 꼭 드셔보세요



한산소곡주

불소곡주



맛이 달콤하면서도 도수가 높아 한 모금, 두 모금 마시다 보면 자신도 모르게 취해 일어나지 못해 앉은뱅이가 된다는 술이 소곡주다. 우희열 명인의 한산소곡주는 1979년 전통주 중 최초로 지역 무형문화재(충남 무형문화재 제3호)로 지정되었고, 1999년에 농림축산식품부 지정 식품명인 제19호로 지정되었다. 현재 한산소곡주는 1대 김영신에서 며느리 우희열, 손자 나장연으로 이어지고 있다. 소곡주는 서천에서 나는 찻살과 직접 만든 누룩을 사용하며, 화학 첨가물 없이 들국화, 메주콩, 생강, 고추 등의 재료를 넣고 자연 발효 기법에 따라 명품 술을 만든다.

함께 방문하기 좋은 곳 신성리갈대밭, 한산모시관, 준장대해수욕장

17 증원당

충북 충주시 중앙탑면 청금로 112-10 ☎ 043-842-5005 🌐 www.청명주.com



증원당 바로가기



탄금호가 앞마당처럼 드리워진 곳에 증원당이 있다. 김해 김씨 문중이 6대째 뿌리를 내리고 있는 터전이자 1993년 충청북도 무형문화재 제2호로 지정된 '충주 청명주'를 제조하는 곳이다. 김영섭 대표는 아버지의 뒤를 이어 증원 청명주의 무형문화재 보유자로 인정받았다. 조선시대 문인 이익은 <성호사설>에서 "나는 평생 청명주를 가장 좋아하며, 양조 방법을 훑시나 잊어버릴까 두려워 기록 해둔다"라고 했다. 청명주는 지역 참쌀로 잘 알려진 노은참쌀에 누룩과 물로만 빚어 약 5개월간 숙성하며, 2018년에는 청명주 약주, 2019년에는 탁주가 대한민국주류대상에서 대상을 거머쥐었다.

함께 방문하기 좋은 곳 탄금대, 충주호, 수안보온천, 미륵사지

이 술은 꼭 드셔보세요



청명주 청명주 탁주

18 대강양조장

충북 단양군 대강면 대강로 60 ☎ 043-422-0077 🌐 www.krwine.com



대강양조장 바로가기



이 술은 꼭 드셔보세요



검은콩막걸리 소백산생막걸리



2013년 '찾아가는 양조장'은 전국에 딱 두 곳이였다. 충북의 대강양조장과 충남의 신평양조장이다. 우리 술의 역사와 문화를 두루 경험할 수 있는 곳으로서 대강양조장은 예전 아버지 심부름으로 술을 받으러 다니던 시골 양조장의 모습을 잘 간직하고 있다. 양조장이 있는 대강면 장림리는 오래전부터 충청과 영남을 잇는 중요한 길목으로 주막거리로 유명했다. 대강양조장은 부드럽고 고소한 검은콩막걸리를 업계 최초로 개발하기도 했다. 공기 좋은 소백산 자락에서 직접 재배한 복분자, 아로니아를 활용한 과일 막걸리도 매력적이다.

함께 방문하기 좋은 곳 단양팔경, 소백산, 사인암, 온달성지

19 조은술 세종(주)

충북 청주시 청원구 사천로18번길 5-2 ☎ 043-218-7689 🌐 www.joeunsulsj.co.kr



조은술 세종 바로가기



이 술은 꼭 드셔보세요



세종쌀막걸리 이도



'조은술 세종' 회사명은 세종대왕의 이름에서 따온 것이다. 세종대왕은 신병 치료차 초정약수를 두 번 방문하여 117일 동안 머물렀다. 2015년 유기농 우리 쌀과 토종 효모로 만든 증류식 소주 '이도'는 2016년 대한민국 우리술 품평회에서 증류주 부문 대상을 받았다. 이도는 세종대왕의 이름이기도 하다. 조은술 세종은 다품종 소량 생산으로 이천 임금님표 쌀막걸리, 민들레막걸리, 우도땅콩막걸리 등 지역 특산물을 활용한 제품들을 선보이고 있다.

함께 방문하기 좋은 곳 초정행궁과 약수터, 수암골, 청남대

20 풍정사계(화양)

충북 청주시 청원구 내수읍 풍정길 8-4 ☎ 043-214-9424 🌐 www.hwayang.co



풍정사계 바로가기



이 술은 꼭 드셔보세요



풍정사계 춘 풍정사계 동

풍정사계는 전통 방식의 양조를 고집한다. 가장 상징적인 전통 재료는 누룩이다. 제제조장 옥상에서 누룩을 띄우는데, 온도와 습도의 관리가 여름에만 가능하므로 1년 사용할 누룩을 여름에 한꺼번에 만든다. 누룩은 밀과 녹두로 만든 향온곡을 사용한다. 화려하지는 않지만 담백하고 중후한 매력을 지닌 맛이 특징이다. 2016년 대한민국 우리술 품평회에서 약주 춘, 소주 동이 최우수상, 2017년에는 약주 춘으로 대상을 받았다. 그해 트럼프 미국 대통령의 청와대 방문 시 약주 춘이 만찬주로 나와 세상에 풍정사계의 존재감을 알렸다.

함께 방문하기 좋은 곳 초정행궁과 약수터, 좌구산 자연휴양림, 운보의집

21 장희도가

충북 청주시 청원구 내수읍 미원초정로 1275 ☎ 010-4741-6567 ✉ jhdg3491.modoo.at



장희도가 바로가기



이 술은 꼭 드셔보세요



세종대왕어주 탁주 세종대왕어주 약주



청주 초정리는 세종대왕이 안질을 치료하기 위해 머문 고장으로 광천수로 특히 유명하다. 2019년 대한민국 우리술 품평회에서 약청주 부문 대상과 최고상인 대통령상을 받은 장희도가는 세종대왕과 인연이 깊은 술을 생산한다. 세종부터 세조에 걸쳐 의관을 지낸 전순의가 기술한 <산가요록> 주방문에 '벽향주' 양조법이 등장하는데 이를 복원한 술이 '세종대왕어주'다. 은근한 푸른빛이 도는 약주는 우아한 멋이 드러난다. 세종대왕어주는 쌀, 누룩, 물로만 만들지만 과일 향과 꽃 향이 나고, 신맛과 단맛의 조화가 뛰어나다.

함께 방문하기 좋은 곳
정북동토성, 손병희유허지, 청남대

22 이원양조장

충북 옥천군 이원면 묘목로 113 ☎ 043-732-2177 ✉ www.iwonwine.com



이원양조장 바로가기



이원양조장에 들어서면 새로운 섬에 발을 들인 것처럼 종전까지 있던 세계와 단절되는 묘한 기분에 사로잡힌다. 건물만 992㎡(300평), 부지가 6612㎡(2000평)로 구석구석 살아있는 박물관에 놓인 것 같다. 1930년 창업한 이원양조장은 증손자인 강현준 대표가 4대로서 명맥을 잇고 있다. 옥천 출신인 정지용 시인의 작품에서 가져온 '향수'는 아버지가 젊은 날 빚었던 밀막걸리를 재현한 것이다. 아버지의 아버지가 그렸던 것처럼 지역농산물과 직접 만든 누룩으로 우직하게 술을 빚는다.

함께 방문하기 좋은 곳 충의사, 김문기유허비, 시인 정지용 생가

이 술은 꼭 드셔보세요



아이원막걸리 향수

23 여포와인농장(여포의 꿈)

충북 영동군 양강면 유점지촌길 75 ☎ 043-744-7702 ✉ yeopo.modoo.at



여포와인농장 바로가기



이 술은 꼭 드셔보세요



영동군은 와인업체가 가장 많이 분포된 지방자치단체로 영동농업기술센터와 충북도농업기술원 소속의 와인연구소, 영동와인연구회 등이 자리해 새로운 기술, 상품개발을 이끄는 원동력이 되고 있다. 여포와인농장의 여인성 대표는 한국 와인의 메카라고 불리는 영동에서도 선두주자로 꼽힌다. 알렉산드리아 품종을 사용한 '여포의 꿈 화이트'는 2015년 대한민국 우리술 품평회에서 우수상을, 2017년에는 최우수상을 수상했다. 지난 평창동계올림픽 기간, 이방카 트럼프가 청와대를 방문했을 때 만찬주로 사용되어 '이방카 와인'이란 별칭을 얻기도 했다.

함께 방문하기 좋은 곳 송호리국민관광지, 영동와인터널



초선의 꿈 로제와인 여포의 꿈 화이트와인

24 도란원(샤토미소)

충북 영동군 매곡면 유전장척길 143 ☎ 043-743-2109 ✉ www.샤토미소와인.kr



도란원 바로가기



이 술은 꼭 드셔보세요



샤토미소 로제 스위트 샤토미소 아이스 와인



도란원에서는 레드와인 스위트부터 포도 종류 주까지 10여 종의 와인을 선보인다. 그중 2013년에 이어 2018년 대한민국 우리술 품평회에서 두 번째 대상을 받은 샤토미소 로제 스위트 와인은 대중적인 인기는 물론 영동 와인의 가치를 높이는 데 기여했다. 영동은 과일의 고장으로, 포도 외에도 감, 사과, 복숭아, 자두, 아로니아 등을 재배하는 농가가 많다. 도란원에서는 이를 원료로 사과 와인, 아로니아 와인, 복숭아 와인, 자두 와인을 만들어 한국 와인의 지평을 넓혀나가려고 한다.

함께 방문하기 좋은 곳 영동와인터널, 옥계폭포, 난계사, 국악체험촌

25 불휘농장(시나브로와이너리)

☎ 충북 영동군 심천면 약목2길23 ☎ 043-742-5275 ✉ instagram.com/sinabro_wine



불휘농장 바로가기



이 술은 꼭 드셔보세요



시나브로 드라이 시나브로 에페वाल 로제



온 가족이 한국국제소믈리에협회(KISA)에서 소믈리에 자격을 획득했을 정도로 불휘농장 운영주들의 와인에 대한 애정은 각별하다. 불휘농장에서는 청수, 청포랑, 나르샤, 머루, 머스캣 오브 알렉산드리아 등 다양한 품종의 포도를 재배해 모두 양조용으로 소비한다. 새로운 맛에 대한 호기심과 와인에 대한 애정 때문이다. 소규모 농가형 와이너리 중 최초로 식품안전관리인증(HACCP)을 획득했고, '시나브로' 와인은 대한민국 우리술 품평회 및 아시아와인트로피에서도 수상을 도맡았다.

함께 방문하기 좋은 곳 옥계폭포, 난계사, 국악체험촌

경상도

26 울진술도가

☎ 경북 울진군 근남면 노음2길4 ☎ 054-782-1855 ✉ www.uljinsuldoga.com



울진술도가 바로가기



이 술은 꼭 드셔보세요



왕피천을 품은 미소생막걸리 미소생막걸리



1930년, 울진군 내화면에서 시작된 울진술도는 1대 홍종률, 2대 홍순영을 거쳐 3대 홍시표 대표로 이어지고 있다. 1953년에 제1공장(근남양조장)을 짓고, 2016년 홍시표 대표의 주도로 661㎡(200평) 규모의 제2공장이 설립되는 동안 여러 상호를 거쳐 지금의 상호가 되었다. 울진술도가의 대표 제품인 미소생막걸리는 물 졸기로 소문난 왕피천 수계의 지하 암반수를 양조장으로 끌어올려 만들어진다. 푸른 동해바다를 닮은 상쾌한 막걸리의 맛은 한번 맛보면 헤어나오기 힘들다.

함께 방문하기 좋은 곳 망양정, 성류굴, 불영사, 월송정, 덕구온천, 죽변항

27 (주)제이엘(오미나라)

☎ 경북 문경시 문경읍 새재로 609 ☎ 054-572-0601 ✉ www.omynara.com



제이엘(오미나라) 바로가기



이 술은 꼭 드셔보세요



오미로제 스파클링 문경바람40(백자)



제이엘(오미나라)은 양조 공간과 견학로, 시음장이 일체화되어 있다. 제조장 옥상에는 오크통이 쌓여 있고, 입구에는 대형 동종류기의 일부가 전시되어 있다. 오미나라에서는 오미자 스틸 와인, 스파클링와인과 사과 증류주를 생산하고 있다. 오미자 스파클링와인, 오미로제는 5년 넘게 오크통에서 발효 숙성시킨 상품으로 한국 술의 새로운 가능성을 보여주고 있다. 은하수를 모티브로 한 판매장에서 자부심으로 만드는 다양한 술을 시음할 수 있다.

함께 방문하기 좋은 곳 문경새재, 옛길박물관

28 문경주조

☎ 경북 문경시 동로면 노은1길 49-15 ☎ 054-552-8252 ✉ www.mgomijasul.modoo.at



문경주조 바로가기



문경시 동로면 소재지 비단천 가, 굽이굽이 깊은 곳에 문경주조가 자리한다. 2008년 출시한 오미자 막걸리는 과일이 들어간 국내 첫 막걸리다. 2013년에는 무감미로 수제 막걸리 '문희'를 선보였다. 전통 누룩을 사용하고, 소량으로 빚어 100일 이상 숙성해 유리병에 담아낸다. 2017년 개발한 스파클링 막걸리 오희는 이듬해 평창동계올림픽에서 건배주로 선정되어 축배의 술이 되었다. 오늘도 문경주조에서는 황토방 발효실, 옹기에서 친환경 술을 만들어내고 있을 것이다.

함께 방문하기 좋은 곳 문경새재, 문경호산촌, 철로자전거

이 술은 꼭 드셔보세요



문희 오희 스파클링막걸리