

찾아가는 양조장

THE SOO TOURISM

우리 술의 역사와 문화 그리고 낭만이 있는 곳



 농림축산식품부

 한국농수산물유통공사
Korea Agro-Fisheries & Food Trade Corporation



찾아가는 양조장 38

우리 술의 역사와 문화 그리고 낭만이 있는 곳



농림축산식품부



한국농수산물유통공사
Korea Agro-Fisheries & Food Trade Corporation



서문 - 찾아가는 양조장의 꿈

찾아가는 양조장 사업은 농림축산식품부와 한국농수산식품유통공사가 환경개선과 홍보마케팅을 지원하고, 양조장이 견학로와 시음체험장을 갖춰 관광객을 찾아오게 하여 지역 경제를 활성화시키는 사업이다. 2013년부터 해마다 대상 양조장을 선정해왔는데, 2019년에는 4군데 양조장이 새로 선정되면서 전국에 모두 38개가 되었다.

외국에 나가면 와이너리나 맥주브루어리가 관광자원이 된 모습을 쉽게 볼 수 있다. 대형 맥주나 위스키회사들도 지역과 연계되어 관광지로서 큰 몫을 톡톡히 하고 있다. 하지만 한국의 양조장은 관광상품이 되지는 못해 왔다. 국내 맥주회사는 규모의 위용을 보여주며 무료 시음하는 정도에 그쳤고, 민속주로 지정받은 곳들은 축제 때 시연 정도를 하는 것으로 만족해왔다. 주전자를 들고 술을 받으려갔던 동네 양조장들도 농촌 인구의 감소와 함께 몰락의 길을 걸었다. 이 때문에 가볼만한 양조장이 줄어들게 되고, 양조장을 적극적으로 보여주는 곳도 드물게 되었다.

이런 상황에서 찾아가는 양조장의 등장은 신선한 바람과 같다. 이제 전국에 38개나 고루 분포되어, 어느 지역을 가든 찾아갈만한 양조장이 있다. 체험공간을 잘 갖춘 충남 당진 신평양조장, 작은 전시관을 갖춘 단양 대강양조장, 6차산업의 메카처럼 된 예산사과와이너리, 발효공간을 2층 바닥창으로 내려다볼 수 있는 논산 양촌양조, 정원이 아름다운 해남 해창주조장, 동해 망양정과 왕피천이 가까운 울진술도가, 황토방 발효실을 갖춘 문경주조, 15가지 양조용 포도를 재배하고 있는 영천 한국와인, 전통술을 현대적으로 해석하는 곡순당 등이 대표적인 양조장들이다.

상품을 만드는 현장을 가까이 보여준다는 것, 지역의 농산물을 사용하여 내 고장 제품을 만든다는 것, 지역의 관광지와 유기적으로 연결하려고 노력한다는 점에서 찾아가는 양조장은 새로운 양조장 문화의 등장이라고 할 수 있다. 이런 양조장들이 새로운 관광자원으로, 맛기행의 정점으로 이어지기를 기대해 본다.

Contents



서문

서문 - 찾아가는 양조장의 꿈 7



경기도

산머루농원(영) 16
(주)배상면주가 20
(주)우리술 24
그린영농조합법인 28
배혜정도가 32
밝은세상(영) 36
(주)좋은술 40
(주)술샘 44



충청도

신평양조장 50
예산사과와인(주) 54
양촌양조 58
한산소곡주 62
종원당 66
대강양조장 70
조은술세종(주) 74
이원양조장 78
여포와인농장 82
도란원 86



전라도

태인합동주조장 92
(주)청산녹수 96
추성고을 100
해창주조장 104
대대로영농조합 108

예술	114
(주)국순당	118



울진술도가	124
(주)제이엘(오미나라)	128
문경주조	132
명인안동소주	136
(주)한국애플리즈	140
은척양조장	144
(주)한국와인	148
고도리와이너리	152
(주)술송주	156
복순도가	160
(유)금정산성토산주	164




제주샘주	170
제주고소리술익는집	174



술의 분류	183
대한민국 식품명인현황(주류)	186
우리 술 교육기관	187
찾아가는 양조장 주소록	188
우리술 구매 방법 안내	192



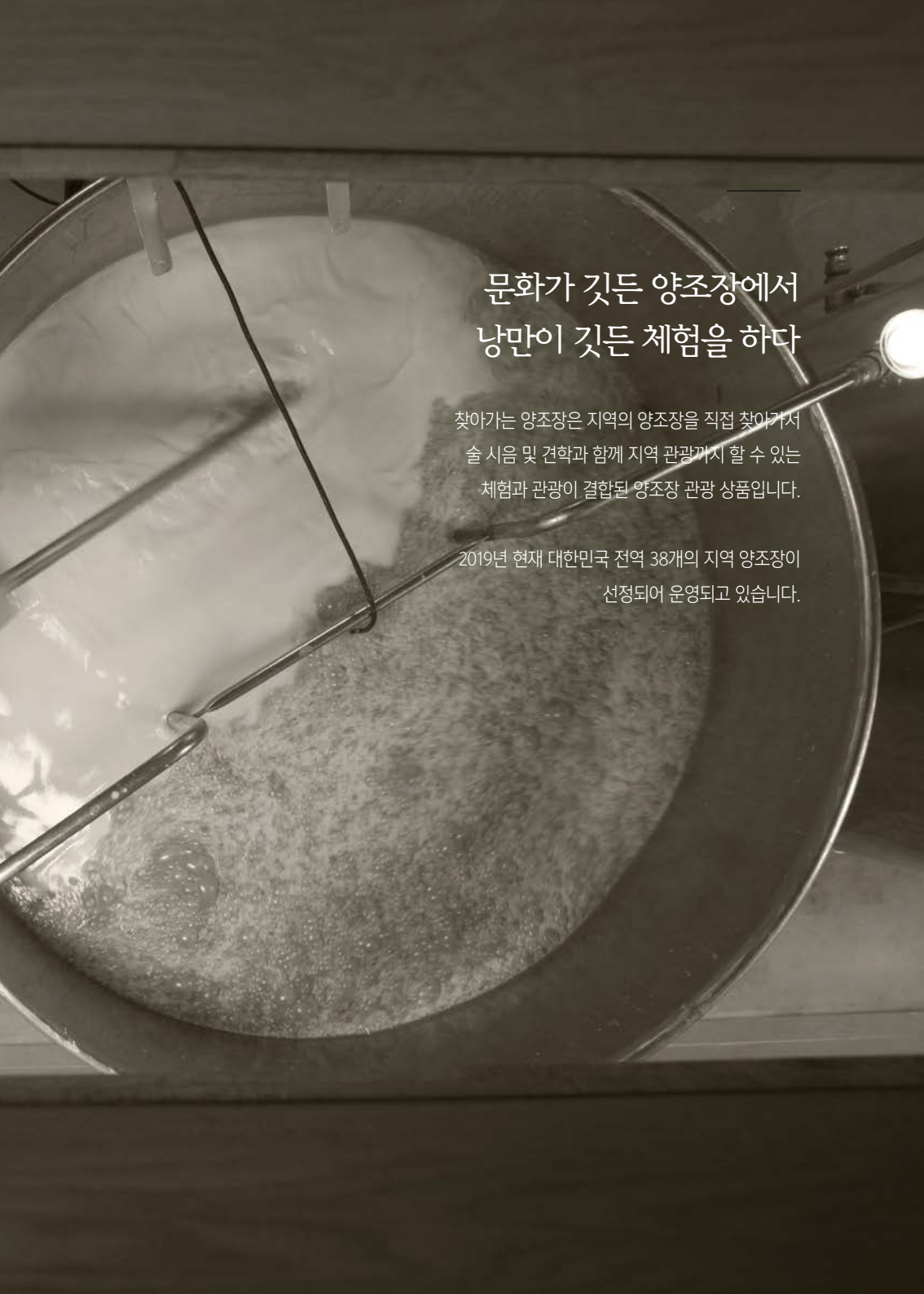




대한민국 방방곡곡
향기로운 한국술을 빛는
찾아가는 양조장

찾아가는 양조장에는 한국술의 철학과 이야기
그리고 즐거움이 가득합니다.





문화가 깃든 양조장에서 나만이 깃든 체험을 하다

찾아가는 양조장은 지역의 양조장을 직접 찾아가서
술 시음 및 견학과 함께 지역 관광까지 할 수 있는
체험과 관광이 결합된 양조장 관광 상품입니다.

2019년 현재 대한민국 전역 38개의 지역 양조장이
선정되어 운영되고 있습니다.



- ① 파주 산머루농원(영)
- ② 포천 (주)배상면주가
- ③ 가평 (주)우리술
- ④ 안산 그린영농조합법인
- ⑤ 화성 배혜정도가
- ⑥ 평택 밝은세상(영)
- ⑦ 평택 (주)좋은술
- ⑧ 용인 (주)술샘



1 산머루농원(영)

친환경으로 재배한 국내산 산머루가 와인터널에서 맛있게 숙성되고 있는 양조장



파주 산머루농원은 경기도 파주시 적성면 감악산과 임진강 사이에 위치해 있다. 1979년에 이곳에 터를 잡고 산머루 농사를 지으면서, 산머루 묘목 보급 사업과 함께 산머루즙과 잼을 생산 판매하는 과수원으로 시작하였다. 1995년에 농림축산식품부로부터 전통식품업체로 지정되면서 양조업을 시작하였다. 이곳 외에도 국내에서 머루주를 빚는 곳으로는 무주, 산청 등지가 있는데 산머루농원의 묘목이 보급되어 성장한 곳들이다.

현재 산머루농원 주변 48개 농가에서 산머루를 재배하고 있다. 1년에 300톤 정도의 머루를 산머루농원에서 매입하여 머루주를 포함한 가공 상품을 만들고 있다. 지금 대표인 서부건 씨의 아버지 서우석 씨가 산머루농원을 가꿀 때,

와이너리를 하기 위해서 70m에 이르는 지하 와인 터널을 조성했다. 그 덕분에 관광객이 많이 찾아오고 있는데, 특히 산머루농원은 외국 관광객이 많이 찾아오는 양조장으로 손꼽힌다. 경기관광공사와 손잡고 홍보 마케팅을 펼친 덕분인지, 이곳은 인천공항에 내리는 관광객들의 방문 1번지가 되었다.

와인 터널 견학과 시음, 마을 식당에서 식사를 제공하는 프로그램을 운영한다. 이곳에서 직접 재배한 머루로 머루잼을 만들고, 와인 담기과 병입 그리고 코르크 마개로 막는 전 과정의 체험이 진행된다. 소풍 관광과 대도시 투어 중심의 외국인 관광 코스에 신선한 바람을 불어넣은 한국형 와이너리로 평가받고 있다.

① 산머루농원 전경 ② 산머루 ③ 산머루농원 체험 현장

대표 술

머루드서

주종 | 과실주
알코올도수 | 13.5%
주원료 | 산머루

산머루 농원의 대표 상품이다. 산머루 품종으로 빚은 한국형 포도주로, 색이 검붉고 질으며 바디감이 좋다. 산머루 100%로 만드는 머루드서는 드라이타입과 스위트타입 두 가지가 있다.



단맛 신맛 탄닌감 바디감

감약산머루주

주종 | 과실주
알코올도수 | 12%
주원료 | 머루원액(78.5%), 주정

대중적인 머루주로 기획된 상품이다. 발효된 머루 원액에 들어있는 좋은 성분을 편하게 즐길 수 있는 술이다. 국산 산머루로 만든 머루원액 78.5%를 사용하여 만든다.



단맛 신맛 탄닌감 바디감

서부건 대표의 말

저희 머루주는 2010년도 우리술품평회에서 과실주 부문 대상을 받았고, 와인소믈리에협회로부터 골드상, 실버상을 받았습니다. 6차 산업 부문에서도 2016년 우수사례로 대상을 받아, 와이너리 농가와 과수 농가의 모범이 되고 있고, 이를 보려고 많은 이들이 방문하고 있습니다.

대한암예방학회 발표에 따르면, 토종 과일인 머루는 일반 포도보다 10배나 더 뛰어난 항암 효과를 가지고 있다고 합니다. 머루주에는 폴리페놀·레스베라트롤 같은 항산화 성분이 포도 와인에 비해 각각 2배, 5배 더 높다고 합니다.

저희는 머루주를 장기 숙성하여 더 좋은 품질의 와인을 만들려고 노력하고 있습니다. 산머루로 빚은 머루주는 숙성이 길어질수록 바디감이 풍부해집니다. 대중적인 머루주 제품의 숙성 기간은 3년 정도입니다. '오데뉴' 제품은 숙성이 평균 5년, 프리미엄 제품인 '머루드서'는 5년~10년 숙성하고 있습니다.

우리가 소비하는 산머루의 90% 이상을 인근 농가에서 수매하고 있으며, 이를 통해 지역 경제 활성화에 기여하고 있습니다.



양조장의 자랑 - 와인 터널



6

와인 터널은 2004년에 조성되었다. 이 와인 터널 덕분에 연간 10만명의 관광객이 와이너리를 찾는다. 와인 터널에는 225리터 용량의 포르투갈 산 오크통이 100개, 향아리도 100개 정도 있다. 현재 와인 터널에는 2006년산 머루주가 대량 보관되어 있다. 2006년산 머루는 30년 머루 농사를 짓는 동안 가장 품질이 뛰어난 수확이었다. 당도가 평균 20~22브릭스 정도였고, 당을 첨가하지 않아도 알코올 도수가 11%에 이른다. 이 와인은 '머루드서' 브랜드로 현재 판매되고 있다.

주변 관광지

산머루농원(영)

📍 경기도 파주시 적성면 윗배우니길 441-25

☎ 031-958-4558

🌐 www.sanmeoru.com

체험프로그램 안내

- 나만의 와인(15,000원)
- 머루수확체험(8,000원)
- 머루와인만들기(20,000원) 2인이상
- 산머루 와이너리 투어(3,000원) 40명기준
- 패키지체험(20,000원)

※체험프로그램은 예약이 필요합니다.

진행 : 오후 2시, 오후 4시

감악산

■ 조선 명종 때 의적 임꺽정이 관군의 추적을 피해 숨어 있었다는 임꺽정굴이 있다.

📍 경기 파주시 적성면

임진각

■ 임진각과 북한기념관, 각종 기념비 및 통일공원 등으로 이루어진 통일 안보관광지. 3층은 전망대이다.

📍 경기 파주시 문산을 임진각로 177

☎ 031-953-4744

🕒 오전 09:00~오후 6:00(동절기 오후 5:00 까지)

헤이리 예술마을

■ 헤이리 예술마을은 문화와 예술의 창작, 전시, 공연, 축제, 교육이 모두 한 곳에서 이루어지는 종합적인 예술문화 마을이다.

📍 경기 파주시 탄현면 헤이리마을길 82-105

☎ 031-946-8551

2 (주)배상면주가

전통주의 역사와 문화가 담긴 전통술박물관과 아름다운 정원이 어우러진 양조장



배상면주가는 배영호 대표가 아버지 배상면의 이름을 걸고 술을 빚는 회사다. 아버지 배상면은 배한산업을 통해서 누룩 보급 사업을 하였고, 국순당을 창업하여 백세주를 내놓으면서 약주 시장을 이끌었다. 배상면주가는 1996년에 경기도 포천 운악산 자락에 양조 공간을 마련하며 설립되었다. 그후 약주 산사춘을 히트시켜 명성을 높였다.

배상면주가는 다품종 소량 생산을 표방하고 있는 양조장으로 느린마을 막걸리, 약주 산사춘, 증류주 아락을 포함하여 계절주로 냉이주, 매실주, 국화주 등을 출시하고 있다.

배상면주가에서 운영하고 있는 산사원 갤러리

는 국내 양조장에서 운영하고 있는 시음 전시 문화공간 중에서 가장 현대적이고 잘 짜여진 공간에 든다. 지상 1층에는 양조 도구와 유물이 전시되어 있고, 지하 공간에서는 안정된 온도에서 술을 시음할 수 있다. 입장료 1인당 3천 원으로 배상면주가에서 출시되고 있는 다양한 술을 시음할 수 있다. 단체 관광객뿐만 아니라, 친구들과 함께 혹은 혼자라도 다양한 술을 즐길 수 있는 쾌적한 곳이다.

느린마을 막걸리 양조장 펌을 양재동, 청계천, 연남동 등에서 운영하고 있고, 동네방네 양조장 브랜드를 만들어 도심 속의 소규모 양조장 문화를 선도하고 있다.

① 산사원 정원의 500개 술항아리 ② 전통주 문화복원을 위해 술박물관을 운영 ③ 산사원 배상면주가 시음장

대표 술

느린마을 막걸리

주종 | 탁주(생)
알코올도수 | 6%
주원료 | 국내산 쌀

감미료 무첨가 막걸리로 국내산 쌀 100%로 빚은 생막걸리이다. 무증자 발효기법으로 생산되었으며 달콤한 맛과 풍부한 향이 있다. 숙성일자에 따라 조금씩 다른 맛과 향을 느낄 수 있으며, 그 맛의 차이를 4계절에 비유하고 있다.



단맛 신맛 탄산감 바다감

산사춘

주종 | 약주
알코올도수 | 13%
주원료 | 쌀, 산사나무열매, 산수유

산사나무 열매와 산수유를 원료로 만든다. 춘주는 옛문헌에도 등장하는데, 겨울에 잘 숙성된 봄술(봄에 즐기는 술)을 뜻한다. 단맛과 상큼한 산도의 적절한 조화로 과실향이 은은하게 입안에 감도는 약주이다.



단맛 신맛 청량감 바다감

배영호 대표의 말



배상면주가

저는 1996년 배상면주가를 설립하고 첫 3년 동안 전통술 박물관장 노릇을 했습니다. 공장에 차가운 기계 대신 우리 조상들이 술을 빚었던 물건들을 이곳저곳 쌓아두었습니다. 당시 직원들은 우스갯소리로 “술 돌 데는 없어도 전통 주기는 어떻게든 자리가 잡히는데요?”라고 할 정도였으니까 말입니다.

술은 우리가 살아가는 이 세상 곳곳에 기적처럼 피어나는 사랑과 예술을 잉태케 합니다. 산사원 갤러리 내에 자리한 전통술 박물관은 저희가 빚은 술에서 괴어 나오는 인생과 예술의 향기를 모아, 때로는 문자로 때로는 선인들의 손때 묻은 물건으로 때로는 예술가의 작품으로 표현하는 술 문화 공간입니다. 많이 찾아와 우



리술 문화의 깊이와 향기를 즐기셨으면 좋겠습니다.

갤러리 뒤편에 자리하고 있는 새로운 개념의 생산단지에서는 운악산 줄기의 지하 150~200m 암반수를 사용하여 술을 빚고 있습니다. 제조장과 갤러리를 함께 둔 것은, 배상면주가가 단순히 제품을 생산하는 공장을 뛰어넘기 위해서였습니다. 창의적으로 무언가를 만들고, 더 많은 사람들과 함께 배우고, 보고, 느끼고, 맛보고, 즐기므로써 전통술과 문화에 대한 모든 것을 만날 수 있는 ‘열린 공간’으로 만들고자 하는 노력의 결과물입니다. 배상면주가가 만든 술을 통해서 우리 문화를 더 즐겼으면 좋겠습니다.

양조장의 자랑 - 추억, 아버지의 공간



5

산사원 갤러리 시음장 안쪽에는 평생을 양조인으로 산 인간 배상면(1924~2013)의 이력이 담긴 벽보가 있다. 이력만이 아니라 그의 연구 노트도 벽보로 전시되어 있다. 배상면 씨는 스스로 “나는 이 술을 만드느라 술한 나날을 뜯어 눈으로 지새웠다. 연구에서 연구로 이어진 날들 동안 누룩이 술이 되고, 술이 인생이 됐다.”고 말할 정도다. 그의 호가 우곡(又曲), 또 누룩인데, 그는 호에 걸맞게 발효제 연구와 보급, 그리고 이를 통한 새 술 연구에 평생을 바쳤다.

주변 관광지

(주)배상면주가

- 경기도 포천시 화현면 화동로432번길 25
- 031-531-9300
- www.sansawon.co.kr

체험프로그램 안내

- 가양주 빚기(30,000원)
- 과실주 빚기(45,000원)
- 세시주 빚기(30,000원)
- 건강주 빚기(35,000원)
- 가양주 심화과정(160,000원)

*체험프로그램은 예약이 필요합니다.

산정호수

- 산정호수뿐 아니라 가을철 역사로 장관을 이루는 명성산과 주변의 작은 산봉우리들이 호수와 어울려 절경을 이룬다.
- 경기 포천시 영북면 산정호수로 411번길 89

광릉 국립 수목원

- 국내 최고의 산림생물종 연구기관
- 경기 포천시 소흘읍 광릉수목원로 415
- 031-540-2000

포천 비둘기낭폭포 & 한탄강 하늘다리

- 폭포와 주상절리 협곡은 신비롭고 아름다운 경치로 촬영지 및 관광지로서 사랑받고 있다.
- 경기 포천시 영북면 대화산리 415-2

포천 이동갈비 마을

- 포천이동갈비의 원고장은 경기도 포천시 이동면 화동로에 있는 포천이동갈비촌이다.
- 경기 포천시 이동면 화동로 2078

3 (주)우리술

현대적인 생산설비와 깐깐한 원재료 관리로 막걸리의 세계화를 이끄는 양조장



(주)우리술은 1928년 창업한 조종양조장으로 부터 시작하여 오늘에 이르는 90여년의 전통을 가진 양조장이다. 청정지역인 경기도 가평군 조종면 운악산 자락에 위치하고 있다.

'막걸리의 세계화'를 추구하는 우리술은 내수시장 뿐만 아니라 해외시장 개척에 주력하여 30여 개국에 막걸리를 수출하고 있다. 특히 탄산을 가미한 캔 제품 등은 현대인의 취향에 부합하는 제품이라고 할 수 있어 해외에서도 인기가 높다.

위생적이고 안정된 술 품질을 유지하기 위하여 2013년에 주류업계 최초로 식품안전관리인증기준 해썹(HACCP) 인증도 받았고, 현대식 자동화 설비도 갖췄다.

2010년부터 지속적인 계약재배를 통하여 경기미를 공급받고 있으며, 해마다 그 양을 늘려 쌀농가와의 상생협력을 실천하고 있다.

남이섬, 아침고요수목원 등 주변 관광지와 연계하여 막걸리 체험 및 견학 프로그램을 실시하고 있으며 국내외 관광객들에게 막걸리 문화를 전파하는데 힘을 쏟고 있다.

지속적인 연구개발 및 품질관리를 위하여 기업부설연구소를 설립하여 R&D투자를 늘려가고 있다. 대표 제품으로는 가평잣막걸리가 있으며 알밤, 옥수수, 감귤 등을 가미한 40여종의 다양한 막걸리를 만들고 있다.

① 우리술 공장 전경 ② 현대식 공장설비 막걸리 공장 내부 모습 ③ 가평 잣과 가평잣생막걸리

대표 술

가평잣막걸리

주종 | 탁주(생)
알코올도수 | 6%
주원료 | 국내산 쌀, 가평 잣

가평은 우리나라 최대의 잣 산지다. 잣은 향기롭고 구수하고, 영양성분도 좋아 임금님에게 진상되던 품목이다. 가평잣막걸리는 저온 발효 숙성하여 맛이 깔끔하다. 2018 청와대 만찬주로 선정되었다.



단맛 신맛 탄산감 바디감

톡쏘는 알밤동동

주종 | 기타주류
알코올도수 | 6%
주원료 | 국내산 쌀, 밤농축액

가평의 지하 암반수와 고소하고 달콤한 알밤을 사용해 만든 막걸리다. 달콤하고 탄산이 있어 깔끔한 맛으로 매콤하거나 기름진 안주와 잘 어울린다. 톡쏘는 알밤동동은 편리성을 위해 캔 디자인으로도 출시되었다.



단맛 신맛 탄산감 바디감

박성기 대표의 말



가평의 특산물인 잣을 활용한 잣막걸리는 우리 양조장의 대표 상품인데, 2018년에는 청와대 공식 만찬주로 선정되어 주목을 받기도 했습니다. 막걸리 맛의 깊이를 추구하기 위하여 저온 숙성하고 완전 발효를 통해 흔들어도 넘

치지 않는 막걸리를 만들고 있습니다. 시장의 수요에 따라 대중성 있는 막걸리를 기획해내고 있으며, 캔 막걸리와 탄산이 들어간 막걸리 등 신개념 제품들을 생산하여 막걸리 시장을 넓히는 작업을 진행하고 있습니다. 한때 밀막걸리가 주류이던 시대가 있었는데, 저희는 쌀누룩을 사용한 글루텐 프리 막걸리를 만들고, 2010년부터 해마다 농가와의 계약재배를 통한 쌀 소비 증대로 지역경제와 상생하는 막걸리를 만들어 오고 있습니다. 또한 1병당 20원씩 장학금 기부를 통해 지역 사회 공헌을 실천하고 있습니다.

저희의 목표는 '막걸리로 온 세상을 즐겁게' 하자는 것입니다. 막걸리는 취하기 위해서 마시는 술이 아닌만큼, 막걸리의 우수성을 널리 알려 새로운 술문화를 만들고 세계인의 입맛에 맞는 제품을 만들기 위해 노력하고 있습니다. 저희가 만든 막걸리는 깔끔하고 상쾌합니다. 이는 청정한 가평의 물로 위생적인 생산 공정에서 만들어지기 때문입니다. 언제든지 저희 제조장을 찾아와, 다양한 막걸리 제품을 생산하는 막걸리 세계화 현장을 살펴보시기 바랍니다.

양조장의 자랑 - HACCP인증



5

(주)우리술은 2013년 막걸리업계 최초로 식품안전관리인증기준인 해썹(HACCP) 인증을 받았다. 신축한 본관 2층에 양조 전시관이 있는데, 이곳에서 해썹 인증을 받은 양조 공간과 공정을 내려다볼 수 있다. 병입실은 클린룸으로 구성되어 먼지나 오염 요소의 접근을 막았고, 살균설비, 탄산 주입기, 캔 주입기, 자동라벨 부착기, 자동로봇 적재기 등을 갖추고 있다. 하루 10만개를 생산할 수 있는 공정으로, 막걸리 산업화의 현주소를 확인할 수 있는 곳이다.

주변 관광지

(주)우리술

- 경기도 가평군 조종면 대보간선로 29
- 031-585-8525
- www.woorisool.kr

체험프로그램 안내

- 막걸리 시음 및 전시관 관람(5,000원)
- 양조 체험 단양주 빚기(30,000원) 10인 이상

*체험프로그램은 예약이 필요합니다.

아침고요수목원

- 가평 축령산 자락 10만평에 펼쳐진 수목원, 가족나들이 하기 좋다.
- 경기 가평군 상면 수목원로 432
- 1544-6703
- 토요일 11:00~23:00, 일요일 11:00~21:00

청평호

- 호수에서 수상 스포츠를 즐길 수 있으며, 유람선이 운항되어 주말이면 행락객으로 붐빈다.
- 경기 가평군 설악면 회곡리

남이섬

- 드라마에 자주 등장하는 풍경 좋은 곳으로, 연인들, 외국인들이 많이 찾아온다. 자작나무길, 잣나무길, 메타세쿼이아길이 있다.
- 강원 춘천시 남산면 남이섬길 1
- 031-580-8114

4 그린영농조합법인

대부도 청정한 자연 속에서 길러낸 포도로 와인을 빚는 한국와인의 명가



그린영농조합법인은 경기도 안산시 대부도에 있다. 수도권에서 가장 가까이 있는 와이너리에 들어, 수도권 사람들의 방문이 많은 곳이다. 2017년 찾아가는 양조장으로 선정된 뒤로 방문객들이 부쩍 늘었는데, 이는 서해안 대부도 주변에 펜션이 3천동이나 있어 거둔 효과이기도 하다.

대부도에 처음 캠벨얼리 포도 50주가 심어진 것은 전쟁 뒤인 1954년의 일이다. 산발적으로 포도 농가가 생겨나서 생과 중심으로 포도가 팔려나가다가 2001년에 대부도 32개 포도 농가가 조합원으로 구성된 그린영농조합이 탄생했다. 조합원이 경작하는 포도밭은 600ha로 대부도 전체 면적의 30%에 해당할 정도였다. 그린영농조합에서 만든 대표 상품은 '그랑꼬뜨

(Grand Coteau)'인데, 이는 프랑스어로 큰 언덕, 곧 대부도를 지칭한다.

와이너리에는 와인 발효실, 숙성실, 저장고, 와인 전시장과 시음장이 잘 갖춰져 있다. 포도를 수확하는 가을에는 포도 따기와 와인 만들기 체험이 진행된다. 양조장 뒤편 언덕에는 포도밭이 있고, 앞쪽으로는 저수지 둘레 산책로가 있다. 양조장에서 가장 인기있는 것은 시음이지만, 그 다음으로 인기있는 프로그램은 와인 한 병을 따뜻한 물에 부어서 진행하는 와인 족욕 체험이다. 특히 와이너리 김지원 대표는 한국와인생산자협회 회장을 맡기도 해서, 와인업계의 동향과 한국 와인의 나아갈 방향에 대한 이야기를 친절하게 풀어놓는다.

- ① 그린영농조합법인 전경 ② 와인 전시 판매장 ③ 피로를 풀어주는 와인 족욕 체험실

대표 술

그랑꼬또청수화이트와인12

주종 | 과실주
알코올도수 | 12%
주원료 | 청수

청수 화이트 와인은 국산 포도 품종 청수로 만들었다. 첫맛은 향긋하며 달고, 중간 맛은 신맛이 산뜻하게 지나는데 삼키고 난 뒷맛은 깔끔하다. 식전주로 즐기거나 한식과 해산물요리와 함께 마시면 잘 어울린다.



단맛 신맛 탄닌감 바디감

그랑꼬또 로제

주종 | 과실주
알코올도수 | 12%
주원료 | 캠벨얼리

기존 캠벨얼리의 재배방식을 달리하여 만든 와인으로 산도가 높고 드라이하지만 산딸기, 체리 등의 풍부한 과일향과 바디감의 균형이 잘 어우러진 깔끔한 로제 와인이다. 2017년 대전국제와인페어에서 골드메달을 수상했다.



단맛 신맛 탄닌감 바디감

김지원 대표의 말



저희 양조장은 대부분 와인 농가의 자부심을 구현하고 있는 와이너리입니다. 100년 가는 양조장을 만들기 위해서 좋은 양조 시설과 개방적인 구조를 갖췄습니다.

와이너리의 생산 라인은 세계적으로 가장 유명한 발효 용기 제작사인 '델라토폴라'에 주문 제작한 전문 설비를 갖췄습니다. 양조장 투어를 오시면 이런 양조 설비를 가까이서 볼 수 있어서, 양조 공부를 하는 학생부터 일반인까지 유용한 시간을 보낼 수 있습니다. 또한 양조장 투어 프로그램과 와인 테이스팅, 와인 족욕 체험과 와인병 공예 체험 등 다양한 체험을 통해 즐거운 시간을 보내실 수 있습니다.

그랑꼬또 와인은 부드러운 산미와 깔끔한 스타일의 와인을 주로 양조하고 있습니다. 그 이유는 김치 등 다양한 밑반찬과 찌개 및 장류 등 개성이 강하면서도 다양한 음식을 한상에 차려 놓고 먹는 우리나라의 음식에 잘 어울릴 것이라 판단해서입니다. 와인 초보자부터 와인 애호가까지 누구라도 한식과 함께 저희 그랑꼬또 와인을 거부감 없이 즐기실 수 있습니다.

앞으로도 한국의 와인과 그에 잘 어울리는 한국 음식 문화를 전 세계인에게 각인시켜 나갈 것입니다.

양조장의 자랑 - 포도 '청수'




5

양조용 포도 '청수'는 농촌진흥청에서 시벨(Seibel) 9110에 힘로드 시들러스(Himrod Seedless)를 교배하여 개발한 품종이다. 1993년에 씨 없고 포도알이 많은 생과용으로 보급했는데, 완숙이 되면 낙과가 많아 농가에서 외면했다. 그러다가 완숙 전에 수확하면 향기를 극대화시킬 수 있고, 풍부한 신맛이 양조용으로 적합하다는 게 알려지면서, 2008년부터 재배 면적이 넓어졌다. 그 청수로 빚은 와인으로 그린영농조합은 2019년 대한민국 우리술품평회 과실주 부문에서 대상을 받았다.

주변 관광지

그린영농조합법인

-  경기도 안산시 단원구 삿죽산길 107
-  032-886-9873
-  www.grandcoteau.co.kr

체험프로그램 안내

- 와인 시음(15,000원)
- 양조장 투어(10,000원 / 20,000원)
- 와인 족욕(20,000원)

※ 체험프로그램은 예약이 필요합니다.

쌍계사

- 대부도에 있는 사찰로 경기도 유형문화재 제181호인 목조여래좌상이 있다.
- 📍 경기 안산시 단원구 대부북동 1058번지

시화조력발전소

- 시화방조제에 지어진 세계 최대 규모의 조력발전소.
- 📍 경기 안산시 대부동

해솔길

- 대부해솔길은 해안선을 따라 대부도를 한 바퀴 둘러볼 수 있는 산책길. 총 7개 코스 74km로 대부도의 자연 경관을 바라보면서 걸을 수 있다.
- 📍 경기 안산시 단원구 대부도 일대

시화나래휴게소 달전망대

- 전망대 바닥이 유리로 되어 있고, 해거름이면 서해 낙조를 보기 좋다.
- 📍 경기 안산시 단원구 대부항길 1927
- 🕒 매일 10:00~22:00(연중무휴) / 관람료 무료

5 배혜정도가

전통주의 고급화와 세계화를 위해 끊임없이 프리미엄 제품을 선보이는 양조장



배혜정도는 2001년 경기도 화성시 정남면에서 알코올 16%의 부자 원주를 출시하면서 본격적으로 양조업을 시작했다. 창업 초기부터 막걸리의 고급화와 차별화에 관심을 갖고, 도수 높은 막걸리를 유리병에 담아서 수출 주력 상품으로 만들어냈다. 당시 막걸리 산업은 사양 산업으로 여겨져서 모두 투자를 꺼리던 시절이었는데, 프리미엄 막걸리 시장을 당차게 열었던 회사다.

배혜정도는 양조인들이 자주 견학하는 곳으로도 알려져 있다. 양조장이 개방적이고, 견학 라인을 잘 만들어놓았으며, 위생적으로 관리되는 등 모범적인 요소를 많이 갖추고 있다. 주변 관광자원과 연계하기가 쉽지 않은 상황에서

도 2016년에 ‘찾아가는 양조장’으로 선정되면서, 양조장 내 카페를 만들어서 관광객들이 편하게 방문할 수 있게 했다.

배혜정도는 자체 발효제 회사를 가지고 있고, 그곳에서 개발한 생쌀을 삭힐 수 있는 개량 누룩으로 술을 빚고 있다. ‘부자’ 시리즈로 알코올 도수 10도, 13도, 16도짜리를 만들고 있고, 자색고구마와 송산포도를 부재료로 한 제품도 만들고 있다. 증류주도 로아 시리즈를 출시하고 있는데, 쌀, 배, 사과, 포도 등의 원료로 다양한 제품을 출시하고 있다. 배혜정도는 소비자의 취향에 맞춰 고급화와 다양화를 꾀하면서 한국 양조 시장에 신선한 바람을 불어넣고 있다.

- ① 배혜정도가 전경 ② 배혜정도가 공장 내부 견학 ③ 막걸리 시음 및 설명을 하고 있다.

대표 술

부자 10

주종 | 탁주(살균)
알코올도수 | 10%
주원료 | 국내산 쌀

부자 10도는 20세기 초반 경성지방의 상류층에서 합주라 음용되던 고급탁주를 재해석한 술이다. 100% 우리 쌀로만 빚어 술의 색상이 우아한 유백색을 띠며, 인공감미료를 사용하지 않고 쌀과 누룩으로만 빚은 프리미엄 막걸리다.



단맛 신맛 탄산감 바디감

배도가 로아 40 옐로우

주종 | 일반증류주
알코올도수 | 40%
주원료 | 국내산 쌀, 배

쌀과 배를 원료로 사용하여 정성스레 빚은 술을 상압 증류하여 장기간 숙성한 고급 술이다. 도수가 높지만 고도의 날카로운 맛과 향이 순화되어 있고, 그윽하게 퍼지는 배의 향으로 편하게 즐길 수 있다.



향 목넘김 바디감

배혜정 대표의 말



우리 양조장은 서울과 매우 가까운 경기도 화성시에 자리잡고 있고, 현대적이고 위생적인 시설을 갖추고 있어 견학하기 좋습니다. 전 제품 국산 햅쌀로만 제조하고 있으며, 자체 개발한 개량누룩을 이용하여 제품을 생산하고 있습니다. 방문객들을 위해서 1층에 시음 카페가 있고, 2층에는 강의와 체험을 할 수 있는 공간이 있습니다. 이곳에서 생쌀과 개량누룩을 이용한 간단한 술빚기 체험을 할 수 있습니다. 막걸리 제조법과 증류주 제조법 두 가지를 한 곳에서 견학하고 체험할 수 있는 것도 저희 양조장의 장점입니다.

배혜정도가는 막걸리의 고급화 시장을 개척, 국내산 쌀로 빚은 프리미엄 막걸리 '부자 시리즈'를 개발 판매하고 있습니다. 최상의 재료가 최고의 맛을 낸다는 신념이 이끌어 낸 결과이며, 지금 이 순간에도 한결같은 마음으로 최고의 막걸리를 만들고자 노력하고 있습니다.

배혜정도가는 다양한 실험과 창의적인 사고로 막걸리 신제품을 개발하여 우리술 기술을 세계 시장에 알리는 노력을 하고 있습니다. 우리는 전통을 현대에 맞게 과학화하며, 다양한 소비자의 요구에 맞추어 제품의 다각화와 세분화를 꾀하고 있습니다.

양조장의 자랑 - 개량 누룩



6

배혜정도가에서 사용하고 있는 발효제는 자체 개발한 생 쌀 발효를 할 수 있는 개량 누룩이다. 이 누룩은 높은 당 화력을 지니고 있어서, 쌀을 찌지 않고도 충분히 당화시킬 수 있다. 때문에 고두밥 찌는 과정이 생략되어 양조 시간과 연료 비용을 절감할 수 있고 경쟁력있는 제품을 만들 수 있다. 또한 생쌀을 그대로 사용하게 되면서 쌀이 가지고 있는 식이섬유와 비타민, 필수 아미노산 등도 파괴되지 않고, 누룩도 적게 들어간다.

주변 관광지

배혜정도가

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

체험프로그램 안내

- 막걸리 시음 및 전시관 관람(5,000원)
- 공장견학 및 막걸리 빚기(25,000원)
10인이상

※체험프로그램은 예약이 필요합니다.

용건릉

- 유네스코 세계문화유산, 사도세자와 정조의릉
- 📍 경기 화성시 효행로481번길 21

수원화성

- 수원 화성은 정조의 이상향인 신도시 건설로 새로운 세상을 펼친 곳이다
- 📍 경기 수원시 장안구 영화동 190
- ☎ 031-290-360

제부도

- 모세의 기적을 볼 수 있는 섬. 이곳의 해가 지는 풍경은 '제부낙조'라 하여 화성팔경의 하나로 꼽힌다.
- 📍 경기 화성시 서신면 일대

울암온천

- 울암온천은 눈병, 피부병, 관절염에 효험이 있다하여 찾는 사람이 많다.
- 📍 경기 화성시 팔탄면 온천로 434-14
- ☎ 031-354-7400
- 🕒 매일 06:00~21:00

6 밝은세상영농조합법인

한반도 호랑이 배꼽자리에 위치한 평택에서 천연 화강암 암반수로 술을 빚는 양조장



밝은세상영농조합법인은 경기도 평택시 포승읍에 위치한 양조장으로 막걸리 호랑이배꼽과 증류주 소호를 만들고 있다. 호랑이배꼽은 한반도를 호랑이 형상으로 보고, 평택이 그 배꼽 정도에 위치하고 있다는 데서 얻은 이름이다. 증류주 소호(笑虎)는 웃는 호랑이라는 뜻이다.

양조장은 야트막한 산기슭에 기대어 있는 살림집과 예전 누에를 치던 잠실을 개조하여 만들었다. 양조장에 딸린 카페에는 화가이자 양조장을 기획한 이계송씨의 그림이 걸려 있어, 갤러리 역할도 함께 하고 있다. 이계송 씨는 외국 생활을 하면서 양조장이 대단히 특별할 것도 없겠다는 생각을 했고, 그 생각을 구현하여 집안의 빈 공간을 활용하여 양조장을 만들었다. 그래서 양

조 도구나 증류 설비도 기존의 양조장 시스템과 달리 작고 자유롭다. 술 제조 방법도 어머니가 만들었던 누룩을 사용하고, 첨가물 없이 100일에 걸쳐 발효와 숙성을 시켜 만든다.

1944년에 지어진 □자형 한옥 살림집은 양조 체험장으로 활용하고 있다. 한때 정미소도 운영했던 집이라 마당에는 1948년 제헌의회 투표함이 설치되었던 적도 있었다. 방송 세트장으로 활용되어 드라마 ‘응답하라 1988’에서 정봉이가 주택복권을 끊어 당첨이 되었던 장소로 등장하기도 했다. 밝은세상영농조합은 큰 느티나무 그늘이 있는 고택집에서 아버지와 딸이 오순도순 술을 빚는 곳이다. 규모는 작지만 그 평온함이 부러운 곳이다.

① 밝은세상(영) 전경 ② 체험장으로 사용되고 있는 예전 살림집 ③ 술 숙성 항아리들

대표 술

호랑이배꼽생맥걸리

주종 | 탁주(생)
알코올도수 | 6.5%
주원료 | 평택쌀

호랑이배꼽 맥걸리는 평택쌀을 무증자 기법으로 빚는 술이다. 이때 사용하는 누룩은 쌀로 만든 이화곡을 사용하며 장기간의 저온 발효 숙성기간을 갖는다. 깔끔하면서도 향기로운 단맛을 내는 맥걸리는 밴댕이김치와 잘 어울린다.



단맛 신맛 탄산감 바디감

소호

주종 | 소주
알코올도수 | 56도
주원료 | 평택쌀

양조장에서 빚어지고 있는 모든 술은 화강암 암반수로 빚는다. 직접 만든 수제 증류기를 이용해 3회 상압 증류 후 3년여간 향아리에서 숙성한다. 56도의 알코올 도수와 달리 목넘김이 부드러우며 단내가 나는 술이다.



향 목넘김 바디감

이혜인 대표의 말



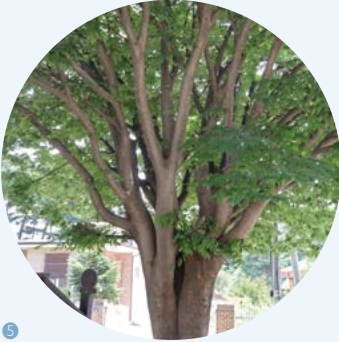
의 작품들을 감상할 수 있고, 예술가 가족이 만들어가는 작지만 아름답고 따뜻한 공간도 보실 수 있습니다. 어머니는 음식 솜씨가 좋아 우리 술에 어울리는 안주를 만들어내기도 합니다. 대표적으로 생선 준치로 만든 어머니의 김치가 방송에 소개되어 만들어달라는 사람들이 많습니다.

우리 양조장은 수도권에서 가까운 곳에 위치하면서도, 여전히 농촌의 정취를 느낄 수 있는 곳에 있습니다. 집 뒤로 숲으로 이어지는 길이 있고, 임진왜란 때에 공을 세운 이대원 장군의 사당이 있습니다. 우리 집안은 이곳에서 13대째 살고 있으며, 양조장을 찾아오는 손님들께 우리 동네를 산책해 보시라고 권해드립니다.

밝은세상영농조합의 양조장은 단순히 술을 생산하는 곳이 아니라, 우리의 문화와 예술을 보여주는 곳으로 만들어가려 합니다. 나무 데크를 만들어놓은 마당에는 화가나 음악가들이 찾아와 회합도 하고 공연도 합니다. 국내외에서 다양한 작품 활동을 해온 아버지 이계송 화백

우리 양조장에서는 해마다 한정된 양의 술을 생산하고 있습니다. 생산하는 제품 하나하나 작품을 만들 듯 정성들여 만들고 가장 귀한 자연의 시간을 덧입히고 있습니다. 가장 한국적이면서 가장 세계적인 수 있는 술을 빚고, 그에 걸맞은 개성있는 포장으로 세계에서 인정받는 술을 만들어보려고 합니다.

양조장의 자랑 - 느티나무



5

밝은세상영농조합 마당에는 느티나무 한 그루가 있다. 오래된 나무는 아니지만, 술지게미를 받아먹고 자라서인지 우산처럼 가지를 펴고 잘 자랐다. 무성한 느티나무 밑에서 여름이면 비도 피할 수 있고 햇빛도 피할 수 있다. 그 아래 나무 데크를 만들어 편하게 앉아 공연도 할 수 있고, 이야기도 나눌 수 있게 했다. 화가인 양조장 주인의 친구들이 찾아와 재즈 공연도 하고 작은 파티도 여는 곳이다.

주변 관광지

밝은세상(영)

- 경기도 평택시 포승읍 충열길 41
- 031-683-0981
- www.tigercalyx.com

체험프로그램 안내

- 견학 & 일반시음(10,000원)
- 견학 & 프리미엄 시음(20,000원)
- 술빚기 체험(30,000원)
- 담금주 체험(25,000원)
- 단체워크샵(별도문의)

※체험프로그램은 예약이 필요합니다.

이대원장군묘

- 임진왜란 때에 남해안에서 큰 공을 세운 장군의 신도비와 묘가 있다.
- 📍 경기 평택시 포승읍 희곡리 산83-6

원호대사깨달음체험관

- 사찰 수도사 경내에 조성되어 있고, 토굴체험실, 오도체험실 등이 있다.
- 📍 경기 평택시 포승읍 호암길 58
- 🕒 매일 09:00~18:00 월요일 휴무(1월 1일, 추석 휴무)

평택홍보관

- 평택항의 환경 및 개발계획, 장래 비전 등을 홍보하는 곳.
- 📍 경기 화성시 팔탄면 온천로 434-14
- 📞 031-682-5663

7

(주)좋은술

전통 술 제조법을 응용하여 다양한 수제 술을 만들고 있는 양조장



좋은술은 2013년에 가양주를 공부한 이들이 모여 창업했다. 2016년에 주주로 참여했던 이예령 대표가 지분을 인수하여 지금은 가족들과 함께 술을 빚고 있다. 양조장은 경기도 평택 들판에 있고, 150평 규모의 제조장과 시음카페 그리고 별도의 체험장을 갖추고 있다.

좋은술은 전통적인 양조 기법을 재해석하여 원료를 다섯 번에 나눠 담는 오양주 탁주와 약주를 만들고 있다. 차별화된 제조법으로 천비향 약주의 경우 3개월 발효와 3개월 숙성을 표방하고 있는데, 이에 적합하도록 양조 공간을 분리하였다. 제조장 중앙의 원료 처리실과 직접 통하는 발효실과 숙성실이 있는데, 발효실은

연중 섭씨 24도 정도를 유지할 수 있고, 숙성실은 연중 15도를 유지할 수 있고, 저온숙성실은 0도에서 술을 안정화시키는 작업을 하고 있다. 단순한 보관 창고가 아니라, 공간이 넓은 작업실이라는 점에서 특별함이 있다.

대표 상품으로 오양주 천비향 생주, 3개월 발효에 3개월 숙성시킨 천비향 약주, 천비향 약주를 증류한 천비향 화주, 평택의 이름을 차용한 순한 막걸리 택이, 홍국쌀을 사용해 붉은 색이 도는 술예쁘다, 삼양주 기법으로 제조한 술그리다가 있다. 좋은술은 다양한 주종의 술에 특별한 사연을 부여하여 제품을 차별화시키고 있다.

① 좋은술 양조장 전경 ② 양조장 카페 시음장 ③ 양조장 작업장

대표 술

천비향 생주

주종 | 탁주

알코올도수 | 14%

주원료 | 평택산 찹쌀(34.64%)

카라멜의 단향이 곡물향과 함께 올라 온다. 입안에 들어온 술맛은 부드러우면서도 묵직하고, 달콤하면서 맛깔스럽다. 곱게 식은 쌀음료의 질감과 함께 간간한 알코올기운이 목넘김 뒤에 따라온다.



단맛 신맛 탄산감 바디감

천비향 약주

주종 | 약주

알코올도수 | 16%

주원료 | 평택산 쌀(55.35%)

투명한 황금빛이 돌고, 곡물 발효향이 은은하게 돈다. 술은 오일처럼 묵직하게 느껴지는데, 신맛과 단맛 뒤로 쓴맛이 밀려들고, 아이스와의인을 닮은 달콤한 끈적거림이 입안에 오래 남는다.



단맛 신맛 청량감 바디감

이에령 대표의 말



양조를 하기 전까지는 큰머느리로 가정일을 도맡아하던 '아줌마'였는데, 술을 배우고 나니 선생님 소리를 듣고, 이제는 대표님 소리를 듣고 있습니다. 술을 만들 때마다 느껴지는 오묘한 향이 좋고, 빚을 때마다 조금씩 다르게 나타나는 맛이 저를 더 술에 매달리게 만듭니다.

전통주를 복원하여 소규모로 술을 빚는 이들

이 자립하기가 쉽지 않습니다. 자리잡기까지 10년은 고생해야 한다고들 하고, 실제 1년 매출 적자가 1억, 2억씩 날 때는 앞이 캄캄했습니다. 하지만 저희는 다른 전통주 양조장에 견주면 빨리 자리잡은 편입니다. 다섯 번 담금하는 오양주로 주목을 받고, 2018년에 대한민국 우리술품평회에서 약주 부문 대상을 받고, 청와대 만찬주가 되고, 또 아세안정상회담 만찬주로 선정되면서 뉴스 검색어로 많이 오르게 되었습니다.

저희는 평택들판에서 술을 빚고 있는데, 주변에서 나는 쌀로 3개월 발효시키고 3개월 숙성시켜서 쌀술이 가지고 있는 가장 매력적인 맛과 향을 이끌어내기 위해서 노력하고 있습니다. 밀로 만든 전통누룩을 사용하고, 첨가물을 넣지 않고 곡물의 순수한 발효 향과 맛을 추구합니다. 저희 양조장을 직접 찾아오면, 탁주에서 증류주까지 그리고 홍국쌀로 빚은 술까지, 쌀 술의 특별함을 즐길 수 있습니다.

또한 양조장이 수도권과 가까워서 기업체 단체 체험객들이 많이 찾아오는데, 술빚기 체험과 함께 식사도 할 수 있습니다.

④ 이에령 대표 ⑤ 양조장 카페에서 평택들판 노을을 바라보기 좋다.

양조장의 자랑 - 평택 들판 너머 서해 낙조




5

양조장은 평택들판 위에 있다. 부모님을 모시고 살기 위해서 평택 너른 들판 위로 이사를 왔다. 조용하고 한산하지만 들판으로 지는 노을이 좋았다. 3년밖에 안된 농가주택을 헐고, 양조장을 지으면서 삶의 방향이 바뀌었다. 하지만 양조장 마당에서 바라본 평택 들판의 서해노을은 달라지지 않았다. 그래서 양조장 카페를 만들면서 길게 창문을 내고, 그 창밖으로 저물녘이면 붉게 물드는 노을을 볼 수 있게 했다. 술 한 잔, 그리고 노을을 즐길 수 있는 곳이 천비향 좋은술 양조장이다.

주변 관광지

농업회사법인 (주)좋은술

-  경기도 평택시 오성면 숙성들길 108
-  031-681-8929
-  www.cheonbi.com

체험프로그램 안내

- 술빚기 체험 (10인 이상, 1인당 3만원)
- 술지게미 쿠키 만들기 체험 (예약 문의)
- 술빚기 체험 및 식사(10인 이상, 1인당 5만원)

*체험프로그램은 예약이 필요합니다.

평택호 관광단지

- 평택호 방조제를 쌓으면서 조성된 인공호수로 편의 시설이 잘 조성되어 있다. 산책하기 좋은 나무바닥 산책로가 물가를 따라 이어져 있고, 음악 감상을 할 수 있는 소리 의자도 설치되어 있다.
- 📍 경기 평택시 현덕면 평택호길 159
- ☎ 031-8024-8687

초록미소마을 효소찜질방

- 초록미소마을에서는 유기농 쌀재배를 하고, 쌀 도정의 부산물인 쌀겨를 가지고 효소찜질방을 운영하여 인기가 좋다.
- 📍 경기 평택시 오성면 신1리길 44-14
- ☎ 031-683-1888

신리마을 로컬푸드 체험장 '곳'

- 평택 들판의 신리마을에 세워진 로컬푸드 체험장으로, 다양한 로컬푸드 체험이 이뤄지며, 미등영농조합에서 만든 평택 쌀빵도 맛볼 수 있다. 초록미소마을과 천비향 좋은술과 연계하여 발효 체험 여행을 하기에 좋다.
- 📍 경기도 평택시 오성면 장내리 118-1
- ☎ 미등영농조합법인 031-681-2791

8 (주)술샘

일상에 지친 도시인에게 삶의 쉽표를 선사하는 열린 양조장



술샘 양조장은 경기도 용인시 양지나들목을 빠져나오는 사거리 부근에 자리잡고 있다. 술 교육 기관에서 술 빚기를 함께 배운 이들과 2012년에 농업회사법인을 만들어 창업했다. 처음에는 지역 축제장에서 사용할 증류주를 주문받아 제작했고, 떠먹는 술인 이화주를 만들어 조심스럽게 세상에 내놓았다. 크고 작은 아마추어 대회에 나가 상을 받는 이력을 보태고, 찾아오는 사람들을 대상으로 술빚기 교육을 하면서 경험을 늘리더니 버젓한 양조장 건물까지 올랐다.

양조장 1층에는 카페 '미르'가 있고 술 시음 판매장이 있다. 2층에는 술 빚기 체험을 하러 오는 이들을 위한 강의장과 실습장이 있고, 지하의 서늘한 공간에는 양조장이 마련되어 있다.

술샘은 고문헌에 나오는 이화주를 개발하고, 경기농업기술원과 기술 제휴하여 홍국쌀로 빚은 막걸리를 개발하고, 제주용으로 사용할 수 있는 담백한 청주를 개발하고, 동증류기로 증류한 소주를 출시했다. 시장의 요구에 맞춰 제품을 하나하나 개발하면서 술샘은 큰 성과를 거뒀다. 국내에서 가장 권위있는 대회인 대한민국 우리술 품평회에서 2015년에 이화주로 장려상을 받고, 2017년에는 맑은 술 감사로 우수상을 받더니, 2018년에는 증류주 미르로 대통령상을 받는 경사를 맞았다.

취미로 술 빚기를 시작했지만, 술샘은 이제 다른 양조장들로부터 부러움을 사는 안정된 양조장으로 성장했다.

① 술샘 공장 전경 ② 술샘 공장 내부견학 ③ 떠먹는막걸리 술샘의 이화주

대표 술

감사

주종 | 약주
알코올도수 | 14%
주원료 | 경기미

멥쌀과 누룩 물로만 빚어낸 맛이 깔끔한 약주로 한식과 두루 어울리며 명절 차례상에 올리기에 좋은 술이다. 감사는 은은한 과일향과 곡물 맛이 특징이며 단맛과 산도의 밸런스가 좋고 목넘김이 부드러운 특징을 갖고 있다.



단맛 신맛 청량감 바디감

미르 40

주종 | 소주
알코올도수 | 40%
주원료 | 경기미

미르40은 경기미와 누룩만으로 빚어낸 술을 상압증류하고 옹기에서 숙성을 거쳐 맛과 향이 날카롭지 않고 부드럽다. 입안에서 곡물향이 은은하게 퍼지며 목넘김이 편안하다. 술샘에서 빚고 있는 증류주는 54도, 40도, 25도가 있다.



향 목넘김 바디감

신인건 대표의 말



훌륭한 요리의 기본은 좋은 재료와 선도에 있듯이, 전통주 또한 좋은 재료와 정성이 좋은 술을 만드는 기본이 됩니다. 술샘은 고문헌에 담겨 있는 선조들의 지혜를 바탕으로 정성껏 누룩을 만들고, 전통주와 천연식초 등 다양한 발효 식품을 만들고 있습니다.

술샘양조장은 오랜 전통을 자랑하는 다른 양조장에 비하면 아직 걸음마 수준입니다. 그러나 늘 새로운 변화를 추구하며 전통주를 잘 모르는 일반인 특히 젊은층이 우리 술에 친근하게 접근할 수 있도록 새로운 변화를 시도하고 있습니다. 양조 방법은 전통을 고수하면서도, 술병의 디자인이나 설비는 현대적인 요소를 접목시키고 있습니다.

술샘 양조장은 서울과 가까운 거리에 위치해 있어서, 수도권 기업체나 단체가 견학과 체험을 하러 많이 찾아옵니다. 기초적인 단양주 빚기부터, 이화주 빚기, 소주 내리기 시연, 누룩 소금 빚기 등 다양한 프로그램을 운영하고 있습니다. 체험이 끝난 후 아름다운 정원에서 바베큐 파티도 가능합니다.

술샘은 옛 문헌에 나오는 술 빚기 방식을 재현하고 응용해서, 새로운 술의 트렌드를 만들어 가려고 합니다. 술샘의 잔잔한 파동이 과거와 현재, 미래가 공존하는 새로운 물결이 되었으면 합니다. 차별화된 컨셉으로 전통 발효 식품의 문화 확산에 앞장서겠습니다.

④ 신인건 대표 ⑤ 찾아가는 양조장 지정 새롭게 단장한 시음 판매장 ⑥ 대통령상을 수상한 미르 40

양조장의 자랑 - 미르 40



6

국내에서 가장 권위있는 술품평회는 농림축산식품부가 주최하는 대한민국 우리술 품평회다. 주종별로 나누어 품평을 하고 시상을 하는데, 2017년 제8회 대회 때부터 종합 부문 1등에게 대통령상을 수여하고 있다. 2018년 대회에서 술샘 미르 40도가 대통령상을 받았다. 주최측은 서류 심사와 관능 평가를 통해 부문별 수상작을 뽑고, 주류 전문가로 구성된 심사위원단이 이들 수상작에 대한 현장 평가와 관능 평가를 통해 대통령상 수상작을 선정했다고 밝혔다.

주변 관광지

(주)술샘

📍 경기도 용인시 처인구 양지면 죽양대로 2298-1

☎ 070-4218-5225

🌐 www.sulseam.com

체험프로그램 안내

- 시음(무료)
- 견학(10,000원)
- 간단 체험(25,000원)
- 체험 및 견학(35,000원)

※체험프로그램은 예약이 필요합니다.

용인에버랜드

- 사파리투어, 주말나들이 하기 좋은 곳.
- 📍 경기 용인시 처인구 포곡읍 에버랜드로 199
- ☎ 031-320-5000

한국민속촌

- 한국의 전통문화와 민속적인 삶을 재현하고 있고, 이를 통해 조상들의 지혜와 생활 모습을 느낄 수 있는 곳.
- 📍 경기 용인시 기흥구 민속촌로 90
- ☎ 031-288-0000
- 🕒 평일 09:30~17:30, 주말(공휴일) 09:30~18:00

백남준아트센터

- 백남준의 사상과 예술활동에 대한 창조적이면서도 비판적인 연구를 발전시키고 실천하는 곳.
- 📍 경기 용인시 기흥구 백남준로 10
- ☎ 031-201-8500
- 🕒 매일 10:00~18:00(월요일 휴무)



- 9 당진 **신평양조장**
- 10 예산 **예산사과와인(주)**
- 11 논산 **양촌양조**
- 12 서천 **한산소곡주**
- 13 충주 **중원당**
- 14 단양 **대강양조장**
- 15 청주 **조은술 세종(주)**
- 16 옥천 **이원양조장**
- 17 영동 **여포와인농장**
- 18 영동 **도란원**

9

당진시



10

예산군



15

청주시



13

충주시



14

단양군



12

서천군



11

논산시



16

옥천군



17

영동군

18



9 신평양조장

비옥한 토양에서 해풍을 맞고 자란 쌀로 3대째 술을 빚는 유서 깊은 양조장



충남 당진시 신평면에 있는 신평양조장은 1933년에 창업했다. 창업 초기에 지어진 양조장에서 지금도 술을 빚고 있다. 창업주인 1대 김순식 대표에 이어 그의 아들 김용세가 2대 대표, 그의 손자 김동교가 3대 대표를 맡아 양조장을 운영하고 있다. 국내에는 1920~30년대 창업한 막걸리 양조장이 몇몇 있지만, 주인이 바뀌지 않고 건물도 훼손되지 않고 순탄하게 대를 이어가면서 현재도 승승장구하고 있는 양조장으로 신평양조장 말고 다른 곳을 찾기란 쉽지 않다. 이런 강점 등에 힘입어 2018년에 김용세 대표는 농림축산식품부 식품 명인으로 인증을 받았다.

신평양조장의 대표 상품은 백련막걸리다. 백련잎이 들어가 은은한 향기와 푹푹한 질감을 주는 막걸리인데, 2012년, 2014년, 2015년에 거

듭하여 대한민국 우리술 품평회에 입상하면서 주목받는 막걸리가 되었다.

신평양조장은 2013년에 충북 단양군 대강양조장과 함께 최초의 '찾아가는 양조장'으로 선정되는데, 그 뒤로 양조 체험 공간을 마련하여 체험 관광객이 많이 찾아오는 대표적인 관광 양조장으로 성장했다. 백련막걸리 제품 디자인도 세련되어, 연잎에 앉아 술을 마시는 선비의 모습이 상표에 그려져 있다. 미술을 전공한 김용세 대표의 딸이 그린 것이라고 한다.

백련막걸리는 '스노우(snow)', 병에 담긴 백련막걸리는 '미스티(misty)'라는 이름을 달고 있다. 스노우는 당진 쌀로, 미스티는 품질 관리가 체계화된 당진 해나루쌀로 빚고 있다.

① 신평양조장 백련 양조문화원 ② 백련막걸리 체험 공간 ③ 백련막걸리 진열 상품

대표 술

백련막걸리 Misty

주종 | 탁주(살균)
알코올도수 | 7%
주원료 | 국내산 쌀, 백련잎

백련 미스티는 간척지 토양에 서해안 해풍을 맞고 자란 충남 당진 해나루쌀에 백련잎을 발효과정에 첨가하여 빛은 맑걸리다. 맛이 은은하고 부드러우며, 술 빛깔 또한 곱고 맑다. 페트병에 담긴 백련막걸리는 생주로 팔고 있다.



단맛 신맛 탄산감 바디감

백련 맑은 술

주종 | 약주
알코올도수 | 12%
주원료 | 국내산 쌀, 백련잎

사찰에서 전수되어온 백련 곡차의 현대적 복원으로 백련잎을 첨가한 약주이다. 당진 해나루쌀을 사용하여 술 빛깔이 밝고 부드러우며 백련잎을 발효 과정에 첨가하여 맛이 은은하고 부드러운 것이 특징이다.



단맛 신맛 청량감 바디감

김용세 대표의 말



신평양조장은 장터가 있는 신평읍내에 있어서 지역 주민들의 성원에 힘입어 오늘에 이르렀습니다. 그 성원에 보답하고자 지역 농산물을 사용하고 지역 사회와 함께 하는 기업이 되려고 합니다.

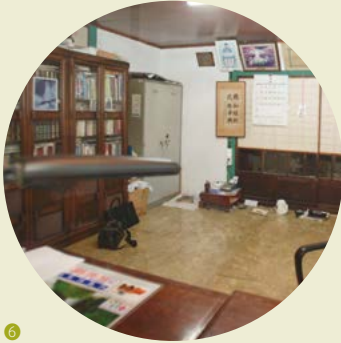
명품 술은 대를 이어 축적된 장인의 기술에 예술적인 혼이 불어넣어질 때 비로소 탄생한다고 봅니다. 신평양조장은 대를 이어 전수된 양조 과학에 예술적 가치를 더하여 대한민국 대표 술을 만들어 가려고 합니다.

전통은 그대로 머물러 있으면 화석에 가까운 보존 대상이 되고 말 뿐입니다. 현재를 살아가는 사람들에게 영감을 주고 소통할 수 있어야

만 살아있는 전통이 된다고 봅니다. 신평양조장은 우리 술의 과거와 현재, 미래적 가치를 말이라는 또 하나의 언어로 고객과 소통하여 존경받는 100년 기업으로 성장하려고 합니다.

찾아가는 양조장으로 선정된 뒤로, 창고를 개조하여 백련양조문화원을 열어 우리 술에 관심 있는 많은 분들에게 시음과 체험의 기회를 제공하고 있습니다. 처음 기대했던 것보다 많은 사람들이 찾아와 우리 술에 대한 열기를 실감하고 있습니다. 체험 프로그램으로 막걸리 빗기, 막걸리 소믈리에 클래스, 증류주 체험, 누룩전 만들기 등을 진행하고 있으니 미리 문의하고 찾아오시면 됩니다.

양조장의 자랑 - 양조장 사무실



6

신평양조장 양조 건물은 1933년 창업 초기에 지어진 것으로 보인다. 한옥을 기반으로 하되, 한식 가옥 안에 양조장 시설을 넣었다. 특히 양조장 입구의 사무실은 미달이문에 유리창을 달아 일제 강점기 개량 가옥의 유형을 따르고 있다. 양조장 문을 열고 술 주전자를 든 손님이 찾아오면, 주인이 미달이문을 열고 나와 술을 담아주던 지난날의 풍경도 선하게 떠오르는 공간이다.

주변 관광지

신평양조장

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

체험프로그램 안내

- 막걸리 시음 및 전시관 관람(무료)
- 막걸리 빚기(25,000원) 15인이상
- 명예 막걸리 소믈리에 과정(25,000원) 15인이상
- 증류주 내리기(45,000원) 15인이상
- 누룩전, 쿠키 만들기(25,000원) 15인이상

※ 체험프로그램은 예약이 필요합니다.

삼교호 관광지

- 삼교천방조제에 있는 관광지로 함상공원이 있다.
- 📍 충남 당진시 신평면 삼교천3길 94
- ☎ 041-363-6680

솔미성지

- 김대건 신부가 태어난 곳으로, 김대건 신부 기념관과 성당이 있다.
- 📍 충남 당진시 우강면 솔미로 132
- ☎ 041-362-5021

기지사 줄다리기 박물관

- 유네스코 인류무형문화유산으로 지정된 기지사 줄다리기의 모든 것이 전시된 곳.
- 📍 충남 당진시 송악읍 안들모시길 11
- ☎ 041-350-4929
- 🕒 매일 10:00~17:00 / 월요일 휴무, 설날 및 추석 공휴일

10 예산사과와인(주)

예산의 명물 사과로 빛은 와인과 브랜드를 만날 수 있는 과수원속 양조장



예산사과와인은 충남 예산군 고덕면에 위치해 있다. 당진에서 대전까지 고속도로가 나면서 고덕 나들목이 가까이 생겼고, 충남 도청 소재지와도 가깝다. 부근에 추사고택이 있어서, 자연스럽게 추사 와인 브랜드를 만들어 세상에 내놓고 있다.

예산사과와인은 1987년부터 사과 과수원을 운영해 온 은성농원 안에 있다. 사과의 부가가치를 높이고, 사과를 통한 다양한 문화 이벤트를 만들기 위해서 사과 와인을 만들기 시작했다. 와이너리를 운영하는 정제민 씨는 다음카페 와인 만들기 운영자로, 와인 만들기 대중화에 기여한 인물이다.

예산 와이너리 제조 공간은 지상 4층 건물로, 1층과 2층은 와인 제조장, 3층은 강의실과 레스토랑,

4층은 숙박 시설을 갖추고 있다. 농촌을 기반으로 한 6차 산업의 모델을 잘 보여주고 있는 곳이다. 포도밭을 마주하고 있는 와이너리의 1층 발효실에는 발효 탱크와 오크통이 있고, 브랜드를 내릴 수 있는 증류기도 있다.

사과 와인은 만생종 사과가 수확되는 11월에 빛난다. 발효가 끝나면 사과 찌꺼기를 걸러내고, 맑은 상태에서 1년 동안 숙성시킨 뒤에 병입하여 상품으로 내놓는다. 사과 와인을 증류한 알코올 40도 증류주도 출시하고 있다. 사과 증류주 500ml에는 사과 10kg 정도가 들어간다고 한다. 이곳은 가족끼리 방문하기 좋은 곳으로 농장 순환 자동차도 있고, 아이들을 위한 사과잼과 파이 만들기 프로그램도 마련되어 있다.

- ① 예산사과와이너리 전경 ② 예산사과와이너리 에서 와인 시음 ③ 사과농장 견학

대표 술

추사애플와인

주종 | 과실주
알코올도수 | 12%
주원료 | 사과

예산의 황토사과로 만들어졌으며 한 달 간의 발효와 1년 간의 숙성을 거쳐 생산된 달콤한 아이스 와인 스타일의 와인이다. 꿀물 같은 황금빛 색이며, 금가루가 들어 있다. 사과의 산뜻한 신맛과 단맛이 잘 어우러져 있다.



단맛 신맛 탄닌감 바디감

추사 40

주종 | 일반증류주
알코올도수 | 40%
주원료 | 사과

직접 재배한 사과를 발효하고 증류하여 오크통 숙성한 사과증류주로 2010년부터 연구 개발하여 7년 만에 출시했다. 상압 다단식 동 증류기로 두 번 증류했다. 부드러운 바닐라향과 진득한 사과향이 조화롭고 목넘김 또한 부드럽다.



향 목넘김 바디감

정제민 대표의 말



예산사과가 처음 재배되었던 지역인 고덕면에 자리 잡은 은성농원은 3ha의 넓은 농장에서 친환경 농법으로 사과를 재배하고 있으며 품질 좋고 맛좋은 사과를 생산하고 있습니다. 은성농원은 '예산 황토사과특구'에 속해 있는데, 새로운 품종과 재배 기술을 과감하게 도입하여 우리나라 사과 산업의 선두주자로 꼽히고 있습니다. 한 해에 2천 명 이상이 은성농원의 사과 농법을 보기 위해서 찾아옵니다.

예산사과와인은 공산품을 생산하는 술 공장이나 사과농원 안에 와이너리를 만들고 레스토랑과 세미나실, 펜션 형식의 숙소까지 갖춘 유럽 스타일의 농장 와이너리입니다. 잘 알려진 대로 와이너리가 있는 예산은 추사(秋史) 김정

희 선생이 태어난 곳입니다. 추사 선생의 삶과 정신을 담은 술을 만들어 보려고 합니다. 사과는 대표적인 가을 과일입니다. 추사는 가을 사과를 의미하기도 합니다. 풍성하고 넉넉한 가을의 이야기를 담은 와인을 만들고 있습니다.

와이너리 투어는 농장 설명, 생산 시설 투어, 와인 숙성실과 오크통 숙성실 등을 견학하는 것으로 30분 정도의 시간이 걸립니다. 투어 비용 5천원으로 두 종류의 와인과 브랜드를 시음할 수 있습니다. 와인과 관련된 다양한 장비들을 직접 수입하여 전시 안내를 하고 있고, 창업 컨설팅도 진행하고 있습니다. 좋은 술을 빚기 위해서는 좋은 재료가 필수적이지만, 다양한 술을 접해 보는 것도 중요합니다.

④ 정제민 대표가 예산사과와인을 설명하고 있다. ⑤ 사과 과수원

양조장의 자랑 - 사과 과수원



5

예산사과와인의 가장 중요한 자산은 사과나무다. 이 사과 나무를 길러내는 은성농원은 예산에서 일찍부터 사과 재배를 시작한 곳으로, 사과 재배 농법도 일본 나리타식 재배법이 아니라, 유럽식 재배법을 따르고 있다. 사과를 일렬로 줄을 세우고, 나무는 가지를 벌리지 않고 크리스마스 트리처럼 세우고 고풍으로는 트랙터가 지나다닐 수 있게 통로를 마련해 두었다.

주변 관광지

예산사과와인(주)

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

체험프로그램 안내

- 나만의 와인만들기(15,000원 / 30,000원)
- 사과따기(10,000원)
- 사과잼 만들기(개당 5,000원)
- 애플파이 만들기(5,000원)
- 와이너리 투어(5,000원)

※체험프로그램은 예약이 필요합니다.

수덕사

- 백제말에 송제법사에 의하여 창건되었다고 하며, 우리나라 4대 총림의 하나인 덕숭총림이 있다.
- 충남 예산군 덕산면 수덕사안길 79
- 041-330-7700

해미읍성

- 충남 서산시 해미면 읍내리에 있는 조선시대의 석축 읍성, 1491년(성종 22)에 축조된 것으로, 둘레가 1,800 m, 성 높이가 5 m 정도 된다.
- 충남 서산시 해미면 남문2로 143
- 041-660-2540

리솜스파캐슬

- 덕산온천단지 안에 있으며, 사계절 물놀이와 사우나를 즐길 수 있는 곳이다.
- 충남 예산군 덕산면 온천단지3로 45-7
- 041-330-8000
- 매일 10:00~17:00 / 월요일 휴무, 설날 및 추석 공휴일

11 양촌양조

오래된 건물과 낭만이 깃든 강변 카페가 있는 양조장



양촌양조장은 곳감으로 유명한 논산시 양촌면 인내천가에 자리잡고 있다. 1920년부터 양조를 시작했는데, 양조장 건물은 1931년 한옥을 개조한 형태로 지어진 독특한 구조물이다.

양촌양조장 앞은 예전에 장마당이 펼쳐지던 곳이다. 지금은 장마당이 쇠락해졌지만 예전에는 새벽 일찍 장터에 나온 촌객들이 국밥 한 그릇에 막걸리 한 사발을 마시던 곳이다.

특이하게도 이곳 우물은 양조장 건물 안에 있다. 우물을 파고 난 뒤 그 위에 집을 지어야 가능한 구조다. 지하수를 바로 끌어올려 양조용 물로 사용하기 위한 구조다. 양조장 작업실은 2층 구조로 되어 있다. 발효실 윗층을 전시실로 꾸며, 발 아래로 발효실의 술덧 상태를 살필

수 있는 발효 전시 체험장을 만들었다.

2층 바닥은 두꺼운 송판으로 되어 있고, 천장은 큰 대들보가 낮게 가로지르고 있다. 원래 2층은 원료 처리실이어서 고두밥을 찌고 곧장 아래층 발효실로 내릴 수 있도록 바닥에 구멍이 뚫려 있다. 현재는 그 바닥 구멍을 통해서 아래층 발효실을 내려다볼 수 있다.

양촌양조장 마당에는 큰 술항아리들이 모여 있다. 양조장의 세월과 위용을 보여주는 현장으로 관광객들의 단골 포토존이다. 양조장 마당을 지나 뒤란으로 돌아가면 양조장 카페가 나온다. 예전에 막걸리 판매장으로 쓰였던 공간인데, 창밖으로 인내천이 보이기도 하여 카페로 조성했다.

① 양촌양조 전경 ② 오래된 양촌양조장 입구 ③ 양조장 발효과정을 내려다 볼 수 있다.

대표 술

우렁이쌀손막걸리

주종 | 탁주(생)
알코올도수 | 7.5%
주원료 | 국내산 무농약쌀 100%

우렁이쌀 막걸리는 우렁이쌀농법으로 재배한 쌀을 이용하여 술을 빚으며 기존의 생막걸리보다 3배가량의 장기 저온숙성과정을 거친다. 알코올 도수는 조금 높으나, 부드러운 질감과 향이 있는 프리미엄 막걸리이다.



단맛 신맛 탄산감 바디감

우렁이쌀 청주

주종 | 청주
알코올도수 | 14%
주원료 | 국내산 무농약쌀

우렁이쌀 청주는 깔끔한 맛의 맑은 술이다. 우렁이농법으로 재배된 쌀로 빚었으며 건양대 전통주사업단과 함께 우렁이쌀로 만든 국을 개발하여 술의 품질을 높였다. 쌀에서 오는 구수함이 깔끔하게 올라오며 은은한 꽃향기를 느낄 수 있다.



단맛 신맛 청량감 바디감

이동중 대표의 말



양촌생막걸리의 술병에 적합한 양촌이라는 손 글씨를 유심히 들여다보면 두 사람이 보입니다. '양'에서 ㅅ을 떼고 보면 두 팔을 벌리고 뺨하고 달려가는 사람이 보이고, '촌'에서 ㄴ자를 떼고 보면 한발을 들고 보드를 타는 사람이 보입니다. 이 캘리그래피는 조카인 이태희가 디자인했는데, 소리글인 한글에 입체감을 부여한 화화적이고 감각적인 디자인입니다. 이 디자인의 술병을 세계 3대 디자인 공모전에 드는 레드닷 디자인 공모전에 출품하여 자랑스럽게도 커뮤니케이션 부문에서 상을 받았습니다. 한글의 아름다움을 잘 담아냈고, 글자를 현대적인

감각으로 해석하였다는 평을 들었습니다. 이를 통해서 '막걸리는 촌스럽다'는 인식을 바꾸고 싶었습니다. 또한 시골 막걸리가 품질은 물론 디자인 또한 도시 막걸리에 뒤처지지 않는다는 점을 널리 알리고 싶었습니다.

프리미엄 막걸리로 우렁이쌀 손막걸리를 내놓았습니다. 무농약 우렁이 농법으로 농사짓는 친구가 있어서, 그 친구의 쌀로 술을 빚고 있습니다. 농가와 막걸리 양조장의 상생을 도모하고자 하는 의도로 기획된 제품입니다. 우렁이쌀 막걸리는 담백하고 깔끔하지만 맛이 가볍지는 않습니다. 이 힘은 알코올 기운에서 오는데, 보통 막걸리보다 1.5% 더 높은 7.5%로 제성했기 때문입니다. 일반 막걸리보다 3배 정도 긴 기간 동안 저온으로 숙성시킨 힘 때문인지, 탄산에서 오는 청량감은 사라지고 숙성된 부드러운 맛이 인상적이라는 평을 듣습니다. 청량감이 빠지면 자칫 싱거울 수 있는데, 약간 높은 알코올 도수와 우렁이쌀의 신선함이 맛을 지켜내고 있습니다.

양촌마을은 대둔산에서 발원한 맑은 물이 흐르는, 조용하고 한적한 마을입니다. 청정한 마을에서 빚는 양촌막걸리를 맛보러 양촌으로 놀러 오십시오.

5 이동중 대표 6 양조장 안의 우물

양조장의 자랑 - 양조장 안의 우물






5

양촌양조장의 우물은 신기하게도 양조장 내부에 있다. 더 신기한 것은 깊은 우물 바닥에 향아리가 묻혀 있다는 사실이다. 처음 우물을 판 뒤로 점점 지하수 수위가 낮아져 우물을 더 깊게 파야 했다. 그랬더니 모래가 나타났다. 이 모래 바닥을 파고 향아리를 묻었다고 한다. 초창기에는 두레 박으로 우물물을 길어 쓰고, 후에는 손 펌프를, 지금은 모터를 이용해 지하수를 양조용수로 쓰고 있다. 양촌양조장의 역사를 들여다볼 수 있는 우물이다.

주변 관광지

양촌양조




-  충남 논산시 양촌면 매죽헌로1665번길 14-7
-  041-741-2011
-  www.yangchon.co.kr

체험프로그램 안내



- 시음 및 양조장 견학(문의요망)

※체험프로그램은 예약이 필요합니다.




쌍계사

-  고려시대 창건된 사찰. 대웅전 꽃무늬 창살의 예술적 가치가 높아 국보로 지정되어 있다.
-  충남 논산시 양촌면 중산길 192
-  041-741-2251

탑정호

-  충남에서 두번째로 넓은 호수로, 대둔산의 물줄기를 담아내는 탑정호는 물이 맑기로 유명하다.
-  충청남도 논산시 부석면 부석로 665

논산 선사인랜드

-  서바이벌 체험장, 밀리터리 체험관, 드라마 · 영화 세트장을 관람 및 체험을 즐길 수 있는 복합 문화공간.
-  충남 논산시 연무읍 봉황로 102
-  041-746-8480

12 한산소곡주

소곡주의 마을 한산, 그중에서도 식품 명인의 정성을 경험할 수 있는 양조장



충청남도 서천군 한산면은 소곡주로 유명한 동네다. 2019년 말 현재 한산에 70개의 소곡주 제조장이 있는데, 그 중에서 선두 주자이자 오늘의 한산소곡주를 이끈 양조장이 우희열 명인의 한산소곡주다. 우희열 명인의 한산소곡주는 1979년 전통주 중에서는 최초로 지역 무형 문화재(충남 무형문화재 제3호)로 지정되었고, 1999년에 농림축산식품부 지정 식품 명인 제 19호로 지정되었다. 현재 한산소곡주는 김영신 씨(1916~1997)를 거쳐 그 며느리 우희열, 손자 나장연으로 이어지고 있다.

한산 소곡주는 맵쌀과 찹쌀을 주재료로 삼고, 들국화, 고추, 메추콩을 부재료로, 밀누룩을 발효제로 삼아 빚어지고 있다. 가장 전통적인 소

곡주는 발효와 숙성 기간이 100일 정도 걸려서 만들어지는 알코올 18% 약주 소곡주다. 이 양조장에서는 신상품으로 젊은 세대의 눈높이에 맞춰 도수 낮은 13%짜리 소곡주도 상품화시키고 있고, 알코올 43도 증류주인 불소곡주도 만들고 있다.

소곡주를 앳은뱅이술이라고도 부르는데, 맛이 달콤하면서도 도수가 높아 한 모금 두 모금 마시다보면 자신도 모르게 취해 일어나지 못해 앳은뱅이가 된다 하여 붙여진 재미난 이름이다. 한산소곡주는 한산 지역에서 계승되고 있는 술로, 재료 대비 물을 적게 잡고 빚어지는 농밀한 전통주의 특징을 잘 보여주고 있다.

① 서천 한산소곡주 전경 ② 한산소곡주 체험 및 설명을 하고 있다. ③ 우희열 명인이 시연을 하고 있다.

대표 술

한산소곡주

주종 | 약주

알코올도수 | 18%

주원료 | 찹쌀, 멥쌀

찹쌀과 멥쌀에 누룩을 주 원료로 들 국화, 메주콩, 생강, 홍고추 등의 재료에 오묘한 조화를 통하여 100일간 숙성시켜낸 술이다. 감미로운 맛과 향이 있고 감칠맛이 넘친다. 오래 숙성하여 갈색이 돌고, 단맛이 강해 독하게 느껴지지 않는다.



단맛 신맛 청량감 바디감

불소곡주

주종 | 리큐르

알코올도수 | 43%

주원료 | 멥쌀

약주 소곡주를 빚어 증류한 투명한 술로, 불을 사용하였다고하여 불소곡주라 부른다. 전통 방식으로 상압 증류하여 방금 내린 술은 날카롭고 사납지만, 이를 숙성시키면 향이 깊어지고 맛이 부드러워진다. 오크통에 숙성시키고 있는 소곡주도 있다.



향 목넘김 바디감

나장연 대표의 말



양조장 면허를 내고 양조를 시작한 지는 3대째가 되지만, 그 이전부터 마을에 전승되는 한산 소곡주를 빚어왔습니다. 소곡주는 한번 입에 적셨다 하면 그 달콤한 매력에 빠져 앓은뱅이

가 된다는 매력적인 술입니다. 저희 술은 청와대 선물 세트, 청와대 기념품 판매장의 상품으로 선정되어 판매되고 있는데, 이는 엄정한 품질 기준을 가지고 최고 품질의 술을 만들어온 노력의 결실입니다.

저희 술은 국내의 평가만이 아니라, 해외에서도 전통주의 좋은 평가를 받기 위해서 노력하고 있습니다. 2014년 벨기에에서 열린 주류품평회 몽드셀렉션에서 금상을 수상하였고, 영국 주류품평회(IWSC) 증류주 부분에서 동메달을 수상했습니다.

소곡주는 서천에 나는 찹쌀과 직접 만든 누룩을 사용하여 빚고 있습니다. 비싼 제조 원가에도 불구하고, 계약 재배를 통해서 구매한 지역 농업인들의 농산물을 사용하여 술을 빚고 있으며, 이를 통해서 지역 발전과 함께 하고 있습니다. 또 어떤 화학 첨가물이나 당분도 넣지 않고 들국화, 메주콩, 생강, 고추 등 기능성 좋은 재료들을 넣어 자연 발효 기법에 따라 성실하게 술을 빚고 있습니다. 앞으로 한산은 한국 전통 술을 가장 잘 보여줄 수 있는 고장으로 성장해갈 것입니다. 금강 하구 신성리 갈대밭이 있고, 한산 모시관이 있는 한산에 놀러오시면 꼭 한산소곡주를 맛보시기 바랍니다.

양조장의 자랑 - 용수



5

용수는 대나무를 얇게 저민 대오리로 만든 술 여과 도구다. 전통적으로 한산소곡주는 향아리에 담고 술이 다 괴면 용수를 박아 그 안에 뜬 맑은 술을 떠내서 마셨다. 지금은 대량 생산하면서 필터 여과기를 사용하고 있지만, 축제장이나 체험장에서 용수가 박힌 향아리를 내놓고, 전통적인 모습을 보여주고 있다. 맑은 술 소곡주를 얻기 위해서 사용해왔던, 선인들의 지혜가 담긴 용수는 우리 술의 자산이자 한산소곡주의 큰 자산이다.

주변 관광지

한산소곡주

- 충청남도 서천군 한산면 충절로 1118
- 041-951-0290
- www.sogokju.co.kr

체험프로그램 안내

- 한산소곡주 술빚기 체험(문의요망)

※체험프로그램은 예약이 필요합니다.

신성리갈대밭

- 서천군과 군산시가 만나는 금강 하구에 펼쳐져 있는 갈대밭. 겨울 철새들도 볼 수 있다.
- 충남 서천군 한산면 신성리 125-1

한산모시관

- 한산 모시를 짜는 모습을 볼 수 있다. 예전에 쓰던 농기구와 생활용품이 전시되어 있고, 모시옷 전시관도 있다.
- 충남 서천군 한산면 충절로 1089
- 041-951-4100

춘장대해수욕장

- 오는 봄이 길다는 춘장대, 넓은 백사장이 있다.
- 충남 서천군 서면 도둔리 400
- 041-952-2695

13 중원당

맑고 깨끗한 충북 무형문화재 청명주를 4대째 빛는 양조장



청명주 제조장 중원당은 충주시 중앙탑면 창동 마을 남한강가에 자리 잡고 있다. 이 자리는 남한강을 오가는 배가 머물던 나루터로 문경새재를 넘어온 선비들이 한양을 가기 위해 배를 타던 곳이라 한다. 이 마을의 김해 김씨 집안에 전해오는 『향전록』에는 청명주 제법이 기록되어 있는데, 이 비방대로 술을 빚는 김영기 옹이 1993년 충청북도 무형문화재 2호로 지정되어 청명주가 세상에 알려졌다. 1999년에 양조 면허를 낸 후 현재는 그의 아들 김영섭 씨가 청명주를 빚고 있다.

청명주는 24절기의 다섯 번째 절기인 청명일에 마시거나, 빚는 술이다. 조선 시대 실학자 이익은 『성호사설』에, 청명주가 평생 가장 좋아하는

술인데 혹시 잊어버릴까봐 기록해둔다면서 양계처사에게 배운 제조 방법을 남겨두기도 했다.

청명주 제조장 앞에는 탑과 불상이 있다. 예전에 절이 이 부근에 있었던 흔적이다. 현재 제조장은 언덕을 파고 들어가, 낮은 온도를 유지할 수 있는 발효 공간을 확보했다. 술 빚는 용기도 항아리를 사용하고, 재료도 국산 찹쌀과 재래 누룩을 사용하며 감미료도 넣지 않는다. 청명주는 100일 발효 숙성시키는데 알코올 17%로 농밀한 약주다.

양조장 마당에 도자 체험공방으로 사용하는 한옥이 한 채 있고, 살림집은 양조장 위쪽 언덕에 있다. 나루터는 없어졌지만, 그 나루터를 오가던 관광객들이 마셨던 청명주는 남한강가에 남아 있다.

① 중원당 전경 ② 찾아가는 양조장 체험단 ③ 전통주체험에 참가한 외국인 기자단

대표 술

청명주

주종 | 약주
알코올도수 | 17%
주원료 | 찹쌀, 밀

청명주는 찹쌀과 재래종 통밀로 제조한 누룩을 사용하여 저온에서 약 100일 동안 발효, 숙성을 하는 맑은 술이다. 알코올 도수는 17%로 비교적 높은 편이며 곡물에서 오는 구수한 향과 맛이 감칠맛을 더하고 있다.



단맛 신맛 청량감 바디감

청명주 탁주

주종 | 탁주(생)
알코올도수 | 12%
주원료 | 멥쌀, 찹쌀

청명주 탁주는 구멍떡과 누룩으로 밀술을 만들고 3일간 발효시킨 뒤 찹쌀 고두밥을 지어 덧술을 더해 3개월간 저온 발효해 제조된다. 특히 청명주와 같은 누룩과 쌀로 발효시켰고 술 맛을 강조하기 위해 물을 적게 쓴다.



단맛 신맛 탄산감 바디감

김영섭 대표의 말



중원당은 충주 탄금호를 바라보는 경치 좋은 언덕에 자리 잡고 있으며 4대째 술을 빚고 있습니다. 중원당에서 생산하는 청명주는 보존할 만한 가치와 맛을 지니고 있다고 인정받아 충북 무형문화재가 되어, 이를 소개할 수 있는 무형문화재 전수관도 함께 운영되고 있습니다. 찹쌀과 누룩을 주재료로 빚고, 밀가루와 엿기름이 약간 들어가는데 약재 등의 부재료가 들어가지 않는 순 곡물로만 빚은 술입니다.

창동마을의 나루터는 한강 상류를 오가던 범선들의 집결지였습니다. 청명주는 이 나루터 관광객들이 즐겨 마시던 술로 알려져 있습니다. 전

하는 말에 따르면 경상도로 향하는 선비들이 이곳에서 술을 마시고 길을 떠나면 문경새재에 이르러서야 그 취기가 깨었다고 합니다.

중원당에서는 우리 술 문화를 접할 수 있는 다양한 체험 프로그램을 진행하고 있습니다. 탁주 한 병을 직접 걸러서 담아가는 체험이나 약주, 탁주, 소주 등을 모두 시음할 수는 프로그램이 있습니다. 술잔, 사발, 술병들을 직접 빚을 수 있는 체험 공방도 운영하고 있는데 빚어진 도자기는 가마에 구운 뒤에 택배로 보내드리고 있습니다. 체험 시간은 1시간 정도 소요되며 체험 비용이 별도로 책정되어 있습니다.

양조장의 자랑 - 향전록



오늘의 중원당 청명주를 있게 한 책이 『향전록』이다. 집안 어른이 직접 붓으로 적어 남긴 기록으로 청명주 제조법뿐만 아니라 각종 질병에 대한 민간요법 등 집안 살림에 필요한 정보도 담고 있다. 한글과 한문 혼용으로 기록되었는데, 집안 어른들이 자주 들여다보아 책장에 윤기가 돈다.

5

주변 관광지

중원당

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

체험프로그램 안내

- 전통주체험(375ml 탁주 포함) 1인당 2만원
- 도자기체험(도자기 1개 포함) 1인당 2만원

※ 체험프로그램은 예약이 필요합니다.

탄금대

- 달천이 남한강에 합류하는 합수머리 안쪽에 솟은 이곳은 신라 때의 악성 우륵이 가야금을 타던 곳이다.
- 📍 충북 충주시 탄금대안길 105

충주호

- 주변에 월악산국립공원, 청풍문화재단지, 단양팔경, 고수동굴, 구인사, 수안보온천, 노동동굴v, 충주호리조트 등 관광명소가 많다.
- 📍 충북 제천시 한수면 한천리 11

수안보온천

- 📍 충북 충주시 수안보면 물탕2길 17
- ☎ 043-846-3605

14 대강양조장

물과 산세가 좋기로 유명한 소백산 자락 단양에서 다양한 막걸리를 빚고 있는 양조장



대강양조장은 충청북도 단양군 대강면, 소백산 북쪽에 자리 잡고 있다. 소백산 길목에 있는 주막거리에 처음 대강양조장이 들어선 것은 1918년이라 한다. 현재 양조장 대표인 조재구 씨의 아버지 조국환 씨가 1969년에 인수하여 지금에 이르고 있는데, 1926년에 만든 향아리에서 여전히 술이 끓고 있다.

막걸리를 좋아하는 사람들이라면 대강양조장 이름을 한 번쯤은 들어 보았을 것이다. 술잎 추출물이 들어간 소백산막걸리가 널리 알려진 상품이며, 달달한 검은콩막걸리를 처음으로 개발한 곳이기도 하다. 노무현 대통령이 재임 시절 근처 농촌 체험 마을에 왔다가 대강막걸리를 맛보고 매료되어, 청와대 주말 행사 때마다

이 술로 손님들을 대접했다고 한다.

2013년에 충남 신평양조장과 더불어 최초로 ‘찾아가는 양조장’에 선정되었는데, 찾아가는 양조장의 모범적인 사례를 잘 갖추고 있다. 시음 판매장이 있고, 양조장의 오래된 기물들을 전시해 놓은 작은 박물관도 있다. 예약을 하면 양조장 내부를 볼 수 있는데, 향아리에 냉각관을 넣은 시설들을 볼 수 있다.

대강양조장은 예전 아버지 심부름으로 술을 받으러 다니던 시골 양조장의 모습을 잘 간직하고 있다. 간판에도 주전자 들고 술 받으러 가는 아이의 모습을 새겨 두었다.

① 대강양조장 전경 ② 대강양조장 옛모습 ③ 1926년에 만든 향아리에서 여전히 술이 끓고 있다.

대표 술

소백산막걸리

주종 | 탁주(생)
알코올도수 | 6%
주원료 | 쌀, 소맥분

80년된 향아리와 소백산 맑은물, 쌀과 소맥분의 정교한 배합비를 이루고 있는 막걸리다. 쌀의 깔끔하고 산뜻한 맛을 살리고, 밀의 텁텁하고 묵직한 장점을 골고루 느낄 수 있는 막걸리다.



단맛 신맛 탄산감 바디감

검은콩막걸리

주종 | 탁주(생)
알코올도수 | 6%
주원료 | 쌀, 소맥분, 검은콩

검은콩은 복분자, 좁쌀, 옥수수과 더불어 막걸리 부재료에 한 무리를 형성하고 있다. 검은콩과 검은깨의 기능성과 기호성을 가지고 있는 막걸리다. 구수한 맛과 향이 나고 달달한 맛으로 젊은층과 여성층에 인기가 있다.



단맛 신맛 탄산감 바디감

조재구 대표의 말



단양은 단양팔경으로 유명한 곳이라 관광객이 많이 찾아옵니다. 한 해에 천만 명 이상이 찾아 오는데, 대강양조장은 관광객들에게 막걸리를 통해서 단양의 역사를 이야기하는 곳이 되고자 합니다.

양조장 가까이에는 단양팔경의 제5경에 꼽히는 사인암이 있습니다. 소백산 길목이라서 죽령 주막도 멀지 않습니다. 죽령 주막에서 내려 서면 대강양조장이고, 대강양조장에서 막걸리로 목을 축이고 소백산을 오르면 죽령 주막이 나옵니다. 양조장이 있는 대강면 장림리는 오래 전부터 충청과 영남을 잇는 중요한 길목이어서 주막거리로 알려진 곳입니다. 저희 양조장은 예전 주막과 같은 역할을 톡톡히 수행하고 있습니다.

저희는 쌀과 밀의 황금 배합 비율을 찾아내, 쌀의 산뜻한 맛과 밀의 구수한 맛이 잘 어우러진 막걸리를 빚고 있습니다. 업계 최초로 검은콩막걸리를 개발하면서는 막걸리의 텁텁한 이미지를 벗어나, 부드럽고 고소한 맛을 추구하고 있습니다. 검은콩막걸리는 해외에서도 반응이 좋아 일본에 많이 수출했습니다. 또한 소백산 자락에서 직접 재배한 복분자나 아로니아를 활용한 과일 막걸리도 출시하고 있습니다. 오곡을 담은 오곡진상주와 향기를 이용한 향기술도 있습니다. 대강양조장을 찾아오시면 단양의 숨은 매력을 발견하게 될 것입니다.

양조장의 자랑 - 양조장 박물관



5

대강양조장 안에는 작은 박물관이 마련되어 있다. 열심히 페달을 밟고 배달을 다니던 짐발 자전거가 있고, 그 뒷자리에는 예전처럼 배달통이 올라타고 있다. 술을 거르던 채와 용수, 소주를 내리던 소줏고리와 소주를 담던 주동이 좁은 술춘도 보인다. 밀주 단속을 하던 포스터도 있고, 매출 장부도 있다. 자못 막걸리의 근대사를 엿볼 수 있는 양조 유물들이다.

주변 관광지

대강양조장

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

체험프로그램 안내

- 막걸리 체험(15,000원)

*체험프로그램은 예약이 필요합니다.

도담삼봉

- 단양팔경의 최고로 꼽는 곳으로, 강 위에 세 개의 봉우리가 솟아있다.
- 📍 충북 단양군 매포읍 삼봉로 644
- ☎ 043-422-3037

소백산

- 유료 야영장 있음. 사전예약 필요.
- 📍 충북 단양군 가곡면 어의곡리 064
- ☎ 043-422-1146

사인암

- 사인 벼슬을 했던 고려시대 문인 우탁이 머물던 곳이다.
- 📍 충북 충주시 수안보면 물당2길 17
- ☎ 043-846-3605

온달관광지

- 트레킹하기 좋은 온달산성과 온달동굴이 있다.
- 📍 충북 단양군 영춘면 온달로23
- ☎ 043-423-8820

15 조은술세종(주)

탁주, 약주, 증류주 등 다양한 양조과정을 체험 및 견학할 수 있는 도심 속 아름다운 양조장



조은술 세종은 충북 청주시 청원구 사천로에 자리 잡고 있다. 세종의 경기호 대표는 1997년 막걸리 유통업을 시작했고, 2007년부터는 양조장을 창업하여 직접 술을 빚고 있다. 양조장 건물은 2층으로 되어 있는데, 1층 제조장에는 발효실이 있어 술 향기가 가득하다. 발효실을 나온 술은 제성실과 병입실을 거쳐 포장실로 넘어간다. 2층에는 보온과 냉각이 가능한 누룩 제조 장비와 소주를 내리는 대형 증류기가 있고, 가장 안쪽에 체험 실습장이 있다.

조은술 세종 회사명은 세종대왕의 이름에서 따온 것이다. 세종대왕은 신병 치료차 초정약수를 두 번 방문하여 117일 동안 머물렀다. 그 인연을 새겨 청주시에서는 '세종대왕과 초정 약수' 축

제를 해마다 개최하고 있다. 조은술 세종에서는 2015년에 증류식 소주 '이도'를 유기농 우리 쌀과 토종 호모로 만들었는데, 이 술로 2016년 대한민국 우리술 품평회에서 증류주 부문 대상을 받고, 2017년 올해의 쌀 가공품 품평회에서 톱10에 들었다. 이도는 세종대왕의 이름이기도 하다.

조은술 세종은 20여 종의 막걸리와 10여 종의 약주 및 증류주를 만들고 있다. 지역 농산물을 활용한 이천 임금님표 쌀막걸리, 민들레막걸리, 우도당공막걸리, 세계 유기농산업 엑스포 대회에 맞춰 제작한 유기농 소주와 약주들이 있다. 다품종 소량 생산을 통하여 소비자의 트렌드에 맞추고, 지역 특산물을 활용한 다채로운 술을 만들어내고 있다.

- ① 조은술세종 갤러리 ② 교육 체험장 ③ 양조장 마당

대표 술

세종쌀막걸리

주종 | 탁주(살균)
알코올도수 | 6%
주원료 | 쌀

세종쌀막걸리는 살균 막걸리로 구수한 맛과 부드러운 맛이 돈다. 달달하며 청량감이 있어 해물과 콩나물을 매콤하게 양념한 해물찜과 어울린다. 2013년 대한민국 우리술품평회에서 장려상을 받았다.



단맛 신맛 탄산감 바디감

이도

주종 | 소주
알코올도수 | 42%
주원료 | 유기농 쌀

이도는 100% 친환경 유기농인증 쌀로 발효 숙성시킨 술을 감압증류하여 빚은 소주다. 묵넘김이 강하면서도 곡물에서 오는 구수한 향이 부드럽다. 농촌진흥청에서 특허출원된 토종효모와 초정약수를 사용한다.



향 묵넘김 바디감

경기호 대표의 말



조은술 세종은 2015년도에 찾아가는 양조장에 선정되었습니다. 그리고 서울에서도 상당히 가깝습니다. 그러다보니 1박을 하지 않고서도 충분히 당일로 주변 관광지까지 다녀가실 수 있는 양조장입니다. 또한, 탁주, 약주, 증류주 모두 생산을 하고 있어서 골고루 시음해 보실 수 있습니다. 깔끔하게 정돈된 생산시설을 둘러보며 술이 어떻게 생산되는지 전체적으로 관람이 가능합니다.

조은술 세종은 창업 이래 우리 전통주인 막걸리, 약주, 증류식 소주 등을 제조하면서 현대인

의 입맛에 맞게끔 끊임없이 노력해왔습니다.

기본을 지키는 정도경영을 바탕으로 차별화된 제품전략, 지속적인 품질향상과 과학적인 생산관리로 주류문화를 선도하는 기업으로서 거듭나도록 노력하고 있습니다.

앞으로도 조은술 세종은 세계의 명품주와 어깨를 나란히 할 수 있는 전통주 제조를 통하여 세계인이 우리 술의 맛과 문화를 함께 즐길 수 있도록 만들어 가겠습니다.

④ 경기호 대표가 발효실에서 설명하고 있다. ⑤ 향아리와 시

양조장의 자랑 - 항아리와 시



5

조은술 세종의 담벼락에는 항아리들이 도열해 있다. 양조장 안에는 1935년 진천에서 만들어진 귀한 술항아리들이 있다. 비록 양조장 건물은 현대식 철골 구조물이지만, 항아리를 통해서 부드러움과 따뜻함을 얻고 발효통으로 활용하기 위하여 기회 닿는 대로 모아 놓았다. 정문 옆 항아리에는 양조장 대표가 직접 쓴 시도 정감있게 적혀 있다.

주변 관광지

조은술 세종(주)

- 📍 충청북도 청주시 청원구 사천로18번길 5-2
- ☎ 043-218-7688
- 🌐 www.sejongricewine.com

체험프로그램 안내

- 시음 및 양조장 견학(문의요망)

※ 체험프로그램은 예약이 필요합니다.

수암골

- 드라마 카인과 아벨의 촬영지, 청주 우암산에 있는 동네로, 수암골목 1번지에 있어 수암골로 불린다.
- 📍 충북 청주시 상당구 수동로 15-4
- ☎ 043-253-1330

청남대

- 청와대의 남쪽에 있어 청남대라 불리며, 지난 20여년간 다섯분의 대통령이 휴식과 국정을 구상하던 곳.
- 📍 충북 청주시 상당구 문의면 청남대길 646
- ☎ 043-220-6412
- 🕒 매일 09:00~18:00

초정약수터

- 세종대왕이 치료를 하던 약수. 세계 3대 광천수로 불린다.
- 📍 청주시 청원구 내수읍 초정리

16 이원양조장

90여년간 4대에 걸쳐 술을 빚어온 예스러운 감성과 정취가 가득한 양조장



이원양조장은 경부선 철도가 지나가는 충북 옥천군 이원면에 있다. 현재 양조장을 운영하는 강현준 대표의 증조부 강재선 씨가 1930년에 창업했다. 할아버지와 아버지를 거쳐 4대에 걸쳐 90년 넘는 세월 동안 막걸리를 빚고 있는 양조장이다.

양조장 길을 따라 펼쳐진 긴 담장은 마치 학교나 관공서 담장 느낌을 준다. 이 긴 담장 안의 양조장에는 넓은 마당이 있고 오래된 우물과 살림집도 함께 있다. 양조장 내부는 천정과 벽체에 왕겨를 넣어 보온 효과를 냈다.

이원양조장에는 90년 세월 동안 사용했던 양조도구들이 고스란히 남아 있다. 그래서 이원양조장을 보면, 예전의 시골 양조장의 모습이 펼쳐진

듯하다. 양조장 안에 전시된 양조 도구들도 현재 사용하는 도구들과 경계가 그리 뚜렷하지 않다. 고두밥을 찌는 찜솔과 식히는 냉각대, 재래누룩과 개량 누룩을 만드는 누룩방, 양조장 대표의 다양한 실험이 진행되고 있는 증류기와 누룩 제조기 세트 등이 눈에 띈다. 발효실에서는 여전히 향아리가 사용되고 있어서, 소독하기 좋도록 향아리를 들어 올리는 기구, 이를 붙이자면 향아리 들게도 만들어 두었다.

이원양조장은 양조장의 다양한 아이디어가 묻혀져 하나의 술이 만들어진다는 것을 확인할 수 있는 곳이다. 오래된 것도 쓸모가 살아 있으면 오래된 대로 활용하고, 전통 도구도 불편한 점이 있으면 보완하고 개조하여 사용하고 있다.

- ① 이원양조장 전경 ② 이원양조장 초창기 직원 야유회 ③ 역사의 숨결이 살아있는 도구를 전시하고 있다.

대표 술

아이원막걸리

주종 | 탁주(생)
알코올도수 | 6%
주원료 | 쌀, 밀

옥천 이원 마을에서 가장 잘 팔리는 술이다. 쌀과 밀을 반반씩 섞어 만들어 탄산감이 있어 상쾌하고 목넘김이 좋다. 발효제는 양조장 누룩방에서 직접 만든 밀가루 누룩을 사용하고 있다. 밀가루 입국에서 올라오는 열은 신맛이 인상적이다.



단맛 신맛 탄산감 바디감

향수

주종 | 탁주(생)
알코올도수 | 9%
주원료 | 우리밀

1960~70년대 만들어졌던 밀가루 막걸리를 현대감각으로 복원한 술. 100%우리밀로 발효제 입국을 생산하여, 삼양주 기법으로 주조된다. 밀 막걸리의 특징인 바디감이 일품이며, 다양한 밀 술의 향과 맛을 느낄 수 있다.



단맛 신맛 탄산감 바디감

강현준 대표의 말



옥천 출신인 정지용 시인의 작품에서 이름을 따 온 '향수'는 아버지가 젊은 날 밟았던 밀 막걸리를 재현해 낸 것입니다. 알코올 10%인 막걸리 '시인의 마을'은 쌀 100% 막걸리로 전통에 더 다가가려고 노력한 제품입니다.

좋은 술을 빚기 위해서는 좋은 재료를 사용해야 합니다. 직접 재배한 농산물과 지역의 농산물로 술을 빚고, 누룩도 직접

인구가 줄어드는 지방의 시골 양조장인만큼 살아남기 위해서는 변신을 해야 한다고 생각합니다. 그래서 찾아가는 양조장도 신청하였고, 찾아오는 손님들을 위한 시음장도 마련했습니다. 마당의 우물도 새로 단장을 해주었고, 창고에 있던 옛날 양조 도구들도 밖으로 꺼내 전시해 두었습니다.

동네에서는 1천 원짜리 막걸리만으로 충분하지만, 멀리서 오는 손님을 맞기에는 부족하고 여겨 무감미료 막걸리를 만들어 병에 담았습니다.

만들어서 사용하고 있습니다. 대량 생산하는 체계가 아니기 때문에, 재료 하나하나를 점검하고 움직이게 술을 빚어 나가려고 합니다.

우리 양조장에 오시면 술을 빚는 전 과정을 쉽게 이해할 수 있습니다. 증기로 고두밥을 찌고, 냉각대에서 고두밥을 식히고, 누룩을 만들고 향아리를 들어올려 소독하고 냉장 보관하는, 전체 과정의 견학이 가능합니다. 막걸리가 만들어지는 전 과정을 보고 이해하면서 막걸리와 보다 친숙해지고, 더불어 향수까지 느껴보시기 바랍니다.

④ 찾아가는 양조장 현판식하는 강현준 대표(왼편 두 번째) ⑤ 400ℓ향아리 들게

양조장의 자랑 - 항아리 들게



5

항아리를 버릴 것인가 사용할 것인가 고민하다가 강현준 대표는 항아리를 들어올리는 기구를 만들었다. 명명하자면 항아리 들게다. 용량 400ℓ의 항아리는 무게가 70kg이나 된다. 예전 일꾼들이 많을 때는 돌이서 들면 되었지만 혼자서는 감당하기 어렵다. 그래서 드럼통을 드는 장비를 개조하여 항아리 들게를 만들었다. 버튼을 누르면 항아리가 들어올러지고, 기울여지고, 완전히 뒤집어진다. 그렇게 바닥에 항아리를 뒤집어 놓고, 압력밥솥을 개조하여 만든 증기 발생기로 항아리를 소독한다.

주변 관광지

이원양조장

충청북도 옥천군 이원면 묘목로 113

043-732-2177

www.iwonwine.com

체험프로그램 안내

- 양조장 견학(5,000원)
- 나만의 원주 내리기(20,000원)
- 술빚기 체험(30,000원)
- 누룩만들기(20,000원)

※ 체험프로그램은 예약이 필요합니다.

정지용생가

정지용의 삶과 문학을 이해할 수 있는 곳. 바로 옆 정지용 문학관이 있다.

충북 옥천군 옥천읍 향수길 56

043-730-3408

장령산자연휴양림

자연경관이 수려하고 아름답기로 소문난 산으로 소나무, 단풍나무, 활엽수가 자생하고 있으며 가을단풍이 아름답다.

충북 옥천군 군서면 장령산로 519

043-730-3491

천태산 영국사

신라 제30대 문무왕8년에 원각국사가 창건, 제32대 효소왕이 신하들을 거느리고 피난하였던 곳으로 알려진 천년 고찰이다.

충북 영동군 양산면 영국동길 225-35

043-743-8843

17 여포와인농장

개방적이고 서로 협력하는 영동 와인 문화를 이끄는 와이너리



여포와인농장은 여인성, 김민제 부부가 운영하고 있다. 여포는 <삼국지>에 등장하는 무술이 뛰어나고 용맹한 장수로 여인성 씨의 별명이다. 자연스럽게 여포가 사랑한 여자 초선은 김민제 씨의 별명이 되었다. 제품 이름도 별명을 따서 여포의 꿈, 초선의 꿈 두 종류로 나눈다. 여인성 씨는 와인을 연구한 지 20년이 되었고, 와이너리 면허를 2007년 12월에 취득하여, 한국 와인의 메카라고 불리는 영동에서도 선두주자로 꼽힌다.

영동군은 영동농업기술센터와 충북도농업기술원 소속의 와인연구소 그리고 유원대학에 와인관련학과가 개설되어 있고 와인생산자 중심의 영동와인연구회가 있어 산학연의 성공적 모델이 되고 있다, 영동와인연구회는 그 회원이 60명에

달하고, 와이너리 면허를 43곳이나 냈다. 여포의 꿈은 6종류의 와인을 만들고 있다. 여포의꿈 화이트는 머스켓어브알렉산드리아란 청포도 품종으로, 초선의꿈 로제 스위트와인은 캠벨얼리에 하니비너스 등 청포도 품종을 블렌딩하여, 여포의꿈 레드 스위트와인은 캠벨얼리 품종을, 여포의꿈 레드 드라이는 MBA(머스켓베리에이) 품종을 사용하고 있다.

품평회에서 좋은 평가를 받아, 2015년에 대한민국 우리술품평회에서는 여포의꿈 화이트가 우수상을, 2017년엔 최우수상 등 수상하였고, 2018년 평창동계올림픽 기간에 트럼프의 딸 이방카가 청와대를 방문했을 때 만찬주로 사용되면서 이방카 와인이란 별칭을 얻기도 했다.

① 여포와인농장 전경 ② 양조 시설들 ③ 양조장 옆 포도밭

대표 술

여포의 꿈 화이트 와인

주종 | 과실주

알코올도수 | 12%

주원료 | 머스켓 어브 알렉산드리아

투명한 금빛이 돌고, 알렉산드리아 품종을 사용하여 향긋한 복숭아향과 아카시아향이 느껴지고, 신맛과 단맛의 균형이 잘 잡혀 있다. 단맛이 좀 우세한 편이고, 바디감이나 탄닌 감은 중간 정도로 느껴진다.



단맛 신맛 탄닌감 바디감

초선의 꿈 로제 와인

주종 | 과실주

알코올도수 | 12%

주원료 | 캠벨얼리, 하니비너스

투명하면서도 연홍 장미색이 돌고, 향긋한 장미향과 상큼한 사과향이 풍부하게 느껴진다. 달콤하지만 무겁지 않고, 짙은 맛이 없이 깔끔하고 부드러운 풍미를 지녀, 누구라도 편하게 맛볼 수 있다.



단맛 신맛 탄닌감 바디감

여인성 대표의 말



④ 여인성과 김민제 부부

⑤ 초선당

영동군은 한국에서 와인업체가 가장 많이 분포된 지방자치단체입니다. 영동군은 포도 와인 산업특구로 지정되어 있고, 101가지 맛과 향을 지닌 농가형 와이너리를 통해 영동와인을 발전시킬 다양한 프로젝트를 계획하고 있습니다. 해마다 대한민국와인축제를 여는데 2019년까지 10회를 진행했습니다. 영동와인생산자들은 와인연구회를 만들어, 포도 재배법과 와인 제조방법을 토론하고, 해외 와이너리를 탐방하고 서로 맛을 비교하는 작업을 합니다.

영동와인연구회에서는 영동와인의 브랜드를 관리하기 위해 와인전문가를 초대해서 1년에 2번 자체평가회를 진행합니다. 여기에서 70점

이상 평가를 받아야만 영동와인터널에 입점하고 영동와인축제 등 영동군이 지원하는 각종 행사 등에 출품 자격을 부여합니다. 영동 와인의 품질향상과 유지, 이미지 관리외에도, 소비자에게 더 좋은 서비스를 제공하기 위한 공동 전략이며 생존전략이기도 합니다. 그래서 올해 좋은 와인을 빚었다고 하더라도, 내년에 꼭 70점 이상을 받을 수는 없기에 열심히 노력하고 자신을 돌아보는 작업을 해야합니다. 이런 품질평가와 와인축제 등을 통한 선의의 경쟁이 영동와인생산자들에게 긴장감을 불어넣어 주었고 새로운 기술개발과 제품개발을 이끈 원동력이 되었습니다. 그 속에서 여포의 꿈을 키우고 있습니다.

양조장의 자랑 - 유점천 맑은 물, 초선탕



5

집 앞에 유점천이 있고, 그 유점천 물을 수로로 끌어들이 집 마당 밑을 지나 여포와인농장 옆에 조그만 빨래터가 있다. 시원한 물이 흘러 여름나기에 좋은 곳이고, 좋은 기운이 도는 곳이다. 그곳을 초선탕이라고 부르는데 여인성 대표는 초선이 “예전에 선녀였는데 이곳에서 목욕을 하다가 여포에게 반해서 아이를 셋을 낳는 바람에 눌러앉아 여포와인농장을 만들었다”며 초선탕이라고 말한다. 지금은 과일이나 야채를 씻고, 아이들이 물놀이를 하는 공간으로 바뀌었다. 이곳에서 수확한 포도를 씻어 맛보면, 노동의 피로가 한순간에 풀린다.

주변 관광지

여포와인농장

- 충청북도 영동군 양강면 유점지촌길 75
- 043-744-7702
- www.yeopowine.kr

체험프로그램 안내

- 여포와인 시음 및 관광 (무료 때론 유료)
 - 와인 칵테일 만들기 (10,000원) 5인 이상
 - 와인 체험 (5,000원/10,000원) 5인 이상
 - 나만의 와인 만들기 (병입, 코르크마개, 상표 붙이기) / 협의 후 진행
 - 와인피자 만들기 20명 이상 (1인당 1만원)
- ※ 체험프로그램은 예약이 필요합니다.

송호리국민관광지

- 금강가에 있는 송호리는 백년 넘은 소나무 숲이 있고, 물가에 느티나무가 있고, 조각공원과 캠핑장이 있어서 조용하게 쉬어갈 만한 곳이다. 와인 체험장과 청소년 수련원도 있다.
- 📍 충북 영동군 양산면 송호로 105

영동와인터널

- 충청북도 균형발전사업으로 조성된 영동와인터널은 폭 4~12m, 높이 4~8m, 길이 420m의 규모다. 와인 전시, 시음, 체험, 판매 등이 한 곳에서 이루어지며 테마 전시관, 문화행사장, 레스토랑 등 다양한 부대 시설이 있다.
- 📍 충북 영동군 영동읍 영동힐링로 30
- ☎ 043-740-3636
- 🕒 매일 10:00 - 18:00 / 월요일 휴무 추석, 설날 휴무 입장료 어른 3,000원

18 도란원

대한민국 우리술 품평회에서 대상을 두 번이나 수상한 영동 와이너리



도란원은 와이너리가 40여개가 밀집해 있어 한국 와인의 메카로 불리는 충북 영동군에 자리잡고 있다. 안남락 대표는 2000년에 고향으로 돌아와 농사를 짓고, 2001년부터 와인을 만들기 시작했다.

고향 살림집 옆에 작은 제조장을 만들어 시작했는데, 지금은 제조장, 숙성실, 지하저장고, 시음장, 그리고 카페 식당까지 갖추게 되었다. 영동은 와인열차가 들어오고 단체 여행객들이 많이 찾아와서, 이들을 위한 편의 시설까지 갖추게 되었다.

샤토미소에서는 레드와인 스위트와 드라이와인 아이스, 화이트와인 스위트, 로제 와인 스위트, 사과와인 스위트, 포도 증류주 해서 10여종

의 와인을 만들고 있는데, 그중에서 대표 와인은 로제 스위트 와인이다. 영동군에서는 처음으로 엷은 빛깔의 로제 와인을 만들었는데, 2013년에 대한민국 우리술 품평회에서 대상을 받고서 그 영향으로 백화점 납품을 시작하여 해마다 와인 판매량을 늘려왔다. 2018년에 로제 와인으로 다시 대한민국 우리술 품평회 대상을 받아 영동 와인의 가치를 높이는데 기여했다.

영동은 과일의 고장으로, 포도 외에도 감, 사과, 복숭아, 자두, 아로니아 등을 재배하는 농가가 많다. 도란원에서는 이들을 원료로 사과와인, 아로니아 와인, 복숭아 와인, 자두 와인을 만들어 한국 와인의 지평을 넓혀나가고 있다.

① 도란원 양조장 ② 와인 숙성실 ③ 체험 시음장

대표 술

샤토미소 로제스위트

주종 | 과실주
알코올도수 | 12%
주원료 | 캠벨얼리

로제와인은 포도를 파쇄하여 3-4일 뒤에 착즙하여 주스로 만든 뒤에 발효시킨다. 포도품종 캠벨얼리의 매력을 잘 담아낸 수작으로, 연분홍 색상이 투명하고 아름답고, 산뜻하면서 새콤달콤한 맛이 조화를 잘 이루고 있다.



단맛 신맛 탄닌감 바디감

샤토미소 아이스 와인

주종 | 과실주
알코올도수 | 12%
주원료 | 캠벨얼리, 산머루, MBA

투명하고 달콤한 아이스와인으로, 포도즙을 동결하여 농축시켜서 당도를 높이고, 이를 발효시켜 만들었다. 세 가지 포도 품종으로 만들어서 발효향이 풍부하고, 입안에 남는 여운이 길어서 인상적이다.



단맛 신맛 탄닌감 바디감

안남락 대표의 말



백두대간 민주지산 산자락에 도란원 와이너리가 있습니다. 영동은 공기가 맑고 일교차가 커서 포도를 재배하기에 적합한 자연 환경을 가진 곳입니다. 저는 고향으로 돌아와 와인을 만들면서, 고향의 매력에 흠뻑 빠져있습니다. 여기까지 오면서 많은 시행착오를 겪었고 땀과 눈물의 의미를 체득하게 되었습니다. 대한민국 우리술 품평회에서 두 번 대상을 수상하고,

아시아와인트로피 5회 연속 메달 수상했으며, 대한민국주류대상 4회 연속 대상을 수상하여 영동 와인의 가치를 드높였고, 명품 와인을 만드는 농부의 꿈을 소몰리에인 아내와 함께 실현하고 있습니다.

다양한 술을 만들어두면 어느 술 하나든 시음하러 온 이들의 입맛에 맞는 게 나옵니다. 분명 하나는 만족하는 것이 있고, 그때의 저의 만족감이란, 새로운 술을 만들게 하는 동력이기도 합니다. 그래서 몸이 힘들지만 와인만드는 기쁨이 커서 고단함을 견뎌냅니다. 와인에 빠져서 열정적으로 살아온 15년을 돌아보면 제 스스로가 대견하게 여겨집니다.

우리 땅에서 난 우리 포도로 만든 사토미소와인으로 모두에게 감동을 전하고, 미소를 머금게 하고 싶습니다.

여러분이 계시기에 농부인 제가 있고, 여러분의 관심과 사랑이 있기에 우리들의 삶이 있습니다. 양심과 혼을 담아 가꾼 농사물을 순수한 마음으로 정성과 믿음, 사랑으로 담아 여러분의 가슴으로 다가가겠습니다.

양조장의 자랑 - 어머니를 올린 사과나무



5

도란원 마당에 분재처럼 키우는 사과나무가 있다. 장관님이 방문한다기에, 안대표는 대접할 것을 찾다가 마당에 달린 사과를 직접 따드리기로 마음먹었다. 그런데 어머니가 깜박 잊고 장관님이 오는 그 아침에 사과를 다 따버리셨다. 어찌나 당혹스럽고 화도 나던지 안대표는 사과나무를 베어버렸다. 그런데 그의 행동에 어머니가 충격을 받으셔서 몇날을 우셨다. 천만 다행이 사과나무에서 새로 싹이 나고 이듬해 살아났다. 그래서 양조장 입구에 사과나무를 옮겨 심고, 어머니를 올린 사과나무라고 부르며 잘 키우고 있고 사과 와인도 빚고 있다.

주변 관광지

도란원

- 📍 충청북도 영동군 매곡면 유전장척길 143
- ☎ 043-743-2109
- 🌐 www.샤토미소와인.kr

체험프로그램 안내

- 샤토미소와인 시음 및 관광 (무료)
- 와인 칵테일 만들기 (10,000원) 5인 이상
- 와인 체험 (5,000원/10,000원) 5인 이상
- 와인족욕 및 테이스팅 (10,000원) 5인 이상
- 나만의 와인잔 꾸미기 (10,000원) 5인 이상
- 나만의 와인 만들기 (20,000원) 5인 이상

※ 체험프로그램은 예약이 필요합니다.

월류봉

- 충청북도 영동군 황간면 원촌리에 있는 봉우리로 한천팔경의 제1경이다. 달이 머물다가는 곳이라 하여 월류봉이라 부르는데, 깎아지른 절벽산 아래로 맑은 초강천이 휘감아 흘러 풍경이 아름답다.
- 📍 충북 영동군 황간면 원촌리

민주지산 자연휴양림

- 민주지산은 경상도, 전라도, 충청도가 만나는 경계로, 물한계곡이 펼쳐지고 자연휴양림이 조성되어 있다. 사계절 숲의 아름다움을 만끽할 수 있는 곳이다.
- 📍 충북 영동군 용화면 휴양림길 60
- ☎ 043-740-3437



19 정읍 태인합동주조장

20 장성 (주)청산녹수

21 담양 추성고을

22 해남 해창주조장

23 진도 대대로영농조합

19

정읍시



20

장성군



21

담양군



23

진도군



22

해남군



19 태인합동주조장

최남선이 꼽은 조선3대 명주 죽력고와 무감미료 막걸리를 생산하는 양조장



태인합동주조장은 전북 정읍시 태인면에 위치해 있다. 태인에는 호남 제일의 정자로 꼽히는 보물 제289호 피향정이 있고, 조선시대 향교와 동헌이 남아 있다. 태인주조장은 피향정에서 200m 떨어진 곳에 있다.

태인주조장은 무감미료 막걸리로 전국적인 명성을 얻은 양조장이다. 송명섭 대표가 태인 들판에서 직접 농사지는 쌀과 밀로 술을 빚는다. 송명섭 대표는 2003년에 죽력고로 전라북도 무형문화재 기능보유자가 되면서, 막걸리도 전통 방식에 충실한 무감미료로 만들게 되었다. 누룩도 마루나 야외에서 띄우면서, 최대한 자연의 기운에 맡기면서 술을 빚는다. 그래서 술 맛도 계절 따라 조금씩 달라진다.

송명섭 대표는 죽력고 내리는 법을 어머니에게서 배웠고, 어머니는 친정 할아버지로부터 배웠다. 죽력고의 죽력(竹瀝)은 대나무를 고아서 뽑은 기름을 뜻한다. 죽력은 요즘도 한의원에서 약재로 사용하는데, 막힌 기를 뚫어 주는 효능이 있다고 한다. 심장병이나 협심증 등의 성인병에 많이 처방되는데, 드물게는 타박상을 입어 어혈이 생길 때도 사용한다.

이 죽력고는 육당 최남선이 『조선상식문답』에서 조선의 유명한 술로 감홍로, 이강고와 함께 꼽았던 술이다. 전봉준 장군이 순창에서 잡혀 한양으로 압송되던 길에 치료용으로 찾았던 술이기도 하다.

① 태인합동주조장 술향아리들 ② 소숫고리 ③ 향아리에 황토 진흙을 덮는 체환

대표 술

송명섭막걸리

주종 | 탁주(생)
알코올도수 | 6%
주원료 | 맵쌀

송명섭막걸리는 직접 농사지은 얇은병이밀로 누룩을 띄우고 직접 농사지은 쌀로 술을 빚는다. 드라이한 막걸리로 유명하다. 질리지 않는 깔끔한 맛이 좋고 원료 자체에서 올라오는 향이 좋다.



단맛 신맛 탄산감 바디감

죽력고

주종 | 일반증류주
알코올도수 | 32%
주원료 | 국내산 쌀, 죽력

죽력은 푸른 대나무를 쪄개 향아리에 넣고 열을 가해 얻어진 대나무 기름인데, 이 죽력과 꿀, 생강 등을 넣어 증류한 술이 죽력고이다. 꿀과 생강에서 나는 부드러운 향과 맛이 시원하고 조화롭다.



향 목넘김 바디감

송명섭 대표의 말



태인막걸리도 죽력고도 주변으로부터 사랑을 많이 받고 있습니다. 막걸리는 일 주일에 두 번 배송하는 시스템을 갖추고 있고, 죽력고는 한정 생산하여 그 수량이 늘 부족합니다. 이 때문에 때때로 항의를 받기도 합니다만, 저는 더디 가는 사람도 있어야 한다고 생각합니다.

죽력고가 무형문화재로 지정된 뒤로, 이를 대량 생산하자는 제안을 주변으로부터 여러 번 받았습시다. 하지만 내 정성이 술에 다 들어갈 수 있을까, 하는 고민을 하다 보면 생산량을 늘리기가 두렵습시다. 또 상업과 자본의 논리로 전통주의 가치를 손상시킬 수도 있다는 생각에 지금도 가내 수공업 방식으로 소량만 생산하고 있습니다.

특히 죽력고는 자연과 기다림이 빚어내는 술로 제조 공정이 길어 정성이 많이 들어갑니다. 그래서 많이 만들기보다는 제대로 만들어야 하는 술입니다.

술은 문화니까 같이 향유할 때 그 보람과 가치가 더욱 커진다는 생각으로, 저는 술에 대한 정보를 여러 사람들과 적극 공유하고 있습니다. 그 때문에 찾아오는 이들에게 제 말이 길어지기도 합니다만, 또 술을 집중에서 빚을 때는 시간을 내기가 어렵습시다. 옛 책을 보면 우리 민족이 술과 함께 가무를 즐긴다고 했으니, 우리도 단순히 마시고 취하는 것이 아닌 우리 민족의 멋과 풍류를 전통술 속에 담아냈으면 합니다.

④ 무형문화재이자 전통식품명인 송명섭 선생 ⑤ 열린 마당과 화덕

양조장의 자랑 - 열린 마당과 화덕



5

흔히 양조장은 간판이 필요 없다고 한다. 술 향기를 맡고 손님들이 찾아오기 때문이란다. 태인주조장은 대문도 없고 울타리도 없다. 피향정에서 마을 안쪽으로 들어오면 길 옆에 장독대와 양조장이 나타난다. 소박하고 평화로운 동네에 깃든 열린 양조장이다. 양조장 마당에는 소주를 내리는 야외 화덕과 굴뚝이 있다. 이 열린 마당과 한가로운 양조장의 모습이 태인막걸리의 투박한 멋을 잘 보여주고 있다.

주변 관광지

태인합동주조장

📍 전라북도 정읍시 태인면 창흥2길 17

☎ 063-534-4018

🌐 www.태인양조장.com

체험프로그램 안내

· 축력체험(350,000원)

*체험프로그램은 예약이 필요합니다.

내장산국립공원

■ 전북 정읍시 내장동과 순창군 북흥면의 경계에 있는 단풍이 고운 산.

📍 전북 순창군 북흥면 내장산로 936

피향정

■ 보물 제289호로 정면 5칸, 측면 4칸의 겹처마 팔작지붕 건물.

📍 전북 정읍시 태인면 태산로 2951

동학농민혁명기념관

■ 1894년 동학농민군이 관군을 맞아 대승을 거둔 황토현에 세워진 기념관이다.

📍 전북 정읍시 덕천면 동학로 742

☎ 063-536-1894

🕒 09:00~18:00(마감 1시간 전까지 입장가능), 무료관람

20 (주)청산녹수

과학적인 연구 분석을 바탕으로 막걸리의 지평을 넓혀가고 있는 양조장



청산녹수양조장은 장성댐 아래 전북 장성군 장성읍 남양촌길에 있다. 문을 닫은 장성북초등학교 건물에 양조장 시설을 갖추고 2010년부터 막걸리를 빚기 시작했다. 넓은 운동장 마당이 있고, 교실마다 칸칸이 양조 설비가 들어가 있다. 작업실에는 고두밥 찜기가 있고, 발효실 안에는 큰 발효 탱크들이 들어있다. 복도를 따라 걸으면 양조 설비와 작업 모습을 볼 수 있다.

2층에 시음 체험장이 마련되어 있는데 술에 관련된 체험 교육이 이뤄진다. 양조장의 김진만 대표는 전남대학교 생명산업공학과 교수이기도 해서 발효 과정에 대해 과학적인 접근을 하고 있고, 이를 체계화하여 교육하는 일도 하고 있다. 한국식품연구원이 개발한 효모와 발효제를 분양받아 차

별화된 막걸리를 만드는 작업도 진행하고 있다.

2010년에 만든 프리미엄 숙성 막걸리 '사미인주'가 청산녹수의 주력 상품인데, 송강 정철의 가사 '사미인곡'에서 그 이름을 따왔고, 전통적인 이미지를 살려 디자인된 호리병에 담고 있다. 사미인주는 유기농 햅쌀로 1차 발효를 하고, 인공 감미료 대신 벌꿀을 넣어 2차 저온 숙성하여 제품화한 알코올 8%의 제품이다. 일반 막걸리와 다른 차별화 요소를 구현하기 위해서 기획된 제품이다.

청산녹수양조장 마당에는 향아리와 술병을 만드는 옹기 제작소가 있다. 이곳에서 빚은 술을 담을 수 있는 술 단지나 술병, 술잔 만들기 체험이 진행된다.

① 청산녹수 전경 ② 체험 및 교육 ③ 공장 견학 및 체험

대표 술

사미인주

주종 | 탁주(생)
알코올도수 | 8%
주원료 | 유기농쌀, 벌꿀, 사과농축액

전남 장성에서 생산된 친환경 쌀과 직접 띄운 누룩으로 정성스럽게 빚었다. 인공감미료를 첨가하지 않고 벌꿀과 사과농축액을 더해 싱그러운 과일향과 부드러우면서 산뜻한 풍미가 있는 프리미엄 막걸리다.



단맛 신맛 탄산감 바디감

산소막걸리

주종 | 탁주(생)
알코올도수 | 5.2%
주원료 | 국내산 쌀

공기가 좋은 장성 편백나무숲에서 멀지 않은 곳에 양조장이 있다. 알코올도수는 산소 오투의 화학식에 맞추어 5.2도로 했다. 한국식품연구원과 기술 제휴하여 토종 효모를 사용하여 술에서 과일향이 돈다. 술맛이 부드럽고 순하고, 탄산감이 좋아 상쾌하다.



단맛 신맛 탄산감 바디감

김진만 대표의 말



청산녹수는 전통적인 방법에서 현대 과학적인 방법까지, 과학을 기반으로 전통을 계승하는 양조장입니다. 무더운 누룩실에서 누룩을 띄우고 차가운 발효실에서 술을 빚으면서 첨단 분석 장비를 이용하여 연구 분석도 함께 하고 있습니다.

세상에는 딱 두 종류의 술이 있다고 합니다. 술, 그리고 더 좋은 술. 우리는 ‘더 좋은 술’을 만들기 위한 열정으로 선조들이 경험 과학을 통해 이룩한 주조 기술을 현대 과학으로 계승하여 발전시키고 있다고 자부합니다.

현재 전통주 시장은 규모가 작습니다. 국내 술 시장 점유율의 0.4%밖에 되지 않습니다. 이 때문에 능력있는 유통인들이 참여하지 못하고, 효율적인 투자도 제대로 이뤄지지 못하고 있습니다. 양조업을 활성화시킬 수 있는 획기적인 아이디어가 필요한 시점입니다.

저희는 민간에 전해 오는 술이나 고문헌의 자료를 분석하여 신상품 개발에 활용하고 있습니다. 유통 분야에서는 술팜 사이트를 만들어 다양한 술을 골라서 구매하는 장터를 마련했습니다. 전통술의 시장 확대는 전통술의 개념과 영역 확대와 함께 이뤄진다고 봅니다.

저의 꿈은 장성의 기름지고 신선한 쌀로 프랑스 보르도 와인이나 일본 사케처럼 세계인의 입맛을 사로잡는 명품 막걸리를 만드는 것입니다.

양조장의 자랑 - 누룩방



5

청산녹수에는 흠뻑누룩을 만드는 자동화된 장비와, 전통 누룩을 만드는 누룩방이 따로 있다. 전통 누룩방은 막걸리의 다양성을 꺾으면서 최근에 만들었다. 여러 지역에서 만들어지는 누룩을 수집하여 분석하고, 직접 만든 누룩의 당화력을 분석하여 새로운 맛과 향기를 찾는 작업을 하고 있다. 누룩방은 청산녹수만의 술맛을 찾아나가는 시작 지점이다.

주변 관광지

(주)청산녹수

📍 전라남도 장성군 장성읍 남양촌길 19

☎ 061-393-4141

🌐 www.bluegreenkorea.co.kr

체험프로그램 안내

· 공장견학 및 체험프로그램

※체험프로그램은 예약이 필요합니다.

백양사

■ 고불총림 백양사는 조계종 5대총림의 하나. 가을 백암산을 물들이는 예기단풍이 멋지다.

📍 전남 장성군 북하면 백양로 1239

☎ 061-392-7502

장성호

■ 장성호는 영산강 유역 개발사업의 일환으로 황룡강 상류를 막아 만든 댐으로, 출렁다리가 있어 관광객이 많이 찾아온다.

📍 전남 장성군 북하면 쌍응리

축령산편백나무숲

■ 전북 고창과 경계를 이룬 축령산(621.6m) 일대에는 40~50년생 편백과 삼나무 등 늘푸른 상록수림대가 울창하게 조성되어 있다.

📍 전남 장성군 서삼면 모암리 산 96번지

21 추성고을

천년의 역사를 간직한 담양에서 만날 수 있는 명인의 전통주 양조장



1



2



3

양조장 추성고을은 전라남도 담양군 용면 추령로에 위치해 있다. 추성고을은 1990년 추성주로 교통부로부터 민속주 지정을 받았고, 1992년에 주류 제조 면허를 내서 술을 빚기 시작했다. 제조장 이름을 담양의 옛 지명인 추성에서 가져와 추성고을이라고 했듯이, 대표 술도 지명을 딴 추성주라 했다. 추성주의 다른 이름은 팔선주인데, 약재가 많이 들어가는 신선주의 일종이다. 집안에 전해져 오는 비방에 의하면, 추성주에는 원래 두충, 창출, 육계, 우슬, 하수오 등 20가지 약재가 들어가는데, 발효 과정에서 13가지가 들어가고, 증류 후 7가지 약재가 들어간다. 이 비방을 바탕으로 현재 상품화되고 있는 추성주에는 13가지 정도의 약재가 들어간다.

추성주를 증류시키기 전 단계에서 갈래를 친 발효주로 '대잎술'이 있다. 대잎술에도 갈근, 구기자, 솔잎, 진피 등의 약재가 들어가는데 알코올 12도로 병에 담긴 제품이 있고, 마디가 있는 대나무 통에 직접 넣어 상품화시키는 알코올 15% 대통대잎술이 있다. 증류주로는 알코올 25도의 추성주가 있고, 칵테일 술인 알코올 30%의 르갈롱, 대나무로 숙성시킨 알코올 40% 타미앙스 등이 생산되고 있다.

추성고을은 지역 특산물인 대나무를 적극 활용하면서 약재를 다양하게 넣은 전통주를 만들고 있는데 젊은층을 겨냥한 매력적인 술을 만들기 위해 꾸준한 노력을 기울이고 있다.

1 추성고을 전경 2 추성고을 소줏고리 3 대통주 제조과정

대표 술

대입술

주종 | 약주

알코올도수 | 12%

주원료 | 쌀, 대입, 죽력, 구기자 등

대입술은 쌀과 누룩과 대입을 기본으로 하고, 죽력, 구기자, 솔잎, 진피 등 다양한 약재가 들어간다. 술 색깔에는 옅은 대입색이 우려나온 듯하고, 향기에서도 독특한 풀잎의 향기가 담겨있다. 낯설지만, 따뜻한 약주의 기품을 지니고 있다.



단맛 신맛 청량감 바디감

추성주

주종 | 일반증류주

알코올도수 | 25%

주원료 | 국내산 쌀, 한약재

추성주는 세상을 구제한다는 뜻에서 '제세팔선주'라고 불리기도 했다. 멍쌀을 기본으로 구기자, 오미자 등 10여가지 넘는 한약재를 넣어 발효 숙성시킨 뒤 증류한다. 약초들의 은은한 향취가 증류주 속에 담겨 있다.



향 목넘김 바디감

양대수 대표의 말



담양은 대한민국 최대 대나무 생산 지역으로, 축구장 1,800개 정도의 넓이인 약 500만 평의 대밭이 있습니다. 최근에는 죽녹원이 인기를 끌면서 죽림욕을 통한 힐링 체험을 하고자 전국에서 관광객이 몰리는 남도의 인기 명소가 되었습니다.

추성주에는 흥미로운 전설이 있습니다. 고려적 이야기인데, 담양 금성산성 기슭의 연동사라는 절에서 보리쌀로 술을 빚었는데, 살랭이가 몰래 그 술을 훔쳐 마셨다고 합니다. 스님은 절에서 공부하는 사람이 술을 훔쳐 마셨다고 추궁했는데, 억울한 누명을 쓴 사람이 술 훔쳐가는 도적을 잡고 보니 살랭이였습니다. 붙잡힌 살랭이는 그에게 자신을 살려주면 비밀스런 책을



주겠다고 했습니다. 살랭이가 건네준 비서를 받은 그는 그 책 덕분에 과거에 급제하고 입신 양명했다고 합니다. 그가 바로 담양 이씨의 시조가 된 이영간입니다. 절에서 빚은 그 술은 산속에서 자생하는 약초와 열매로 빚은 것으로 담양 지방에 전해졌다고 합니다.

저는 남원 양씨 가문에 전래되는 '추성주 제조 비법'에 따라 3대째 가업을 잇고 있습니다. 독실한 불교 신자였던 증조부께서 시주를 하고 전수받은 비법인데, 가업을 이으라는 아버지의 뜻을 받들어 술을 빚고 있습니다. 추성주가 약재가 많이 들어간 기능성 술인만큼, 지역 문화와 함께 성장하는 명주가 되도록 하겠습니다.

④ 양대수 대표 ⑤ 대통밥 ⑥ 대나무통에 술을 넣는 체험

양조장의 자랑 - 대나무통 술



6

대나무는 줄기가 가는 시누대나 오죽이 있는가 하면, 붓필통으로 사용할 만큼 통이 굵은 왕죽족이 있다. 담양 추성주에서는 왕죽족의 마디를 유지한 채 윗단과 아랫단을 잘라, 즉석에서 대나무통 술을 만들 수 있다. 대나무통 속에는 얇은 막이 있어서 술과 섞이면 좋은 향이 나고 맛도 풍부해진다. 대나무통에 감쪽같이 술을 넣는데, 이 방법을 직접 체험할 수 있다.

주변 관광지

추성고을

- 📍 전라남도 담양군 용면 추령로 29
- ☎ 061-383-3011
- 🌐 www.chusungju.co.kr

체험프로그램 안내

- 추월산 : 전통소줏고리체험, 대통술만들기
- 금성산성 : 대통술만들기
- 죽녹원 : 대통술만들기(*비용 별도 문의)

*체험프로그램은 예약이 필요합니다.

죽녹원

- 담양군이 성인산 일대에 조성하여 2003년 5월 개원한 대나무 정원.
- 📍 전남 담양군 담양읍 죽녹원로 119
- ☎ 061-380-2680
- 🕒 매일 09:00~17:30, 유료입장

메타세콰이어길

- 영화 '와니와 준하, 화려한 휴가', 예능프로그램 '1박 2일' 촬영지로 유명하다.
- 📍 전남 담양군 담양읍 학동리 578-4
- ☎ 061-380-3149

소쇄원

- 소쇄원은 자연과 인공을 조화시킨 조선중기의 대표적인 원림으로 우리나라 선비의 고고한 품성과 절의가 풍기는 아름다움이 있다.
- 📍 전라남도 담양군 남면 지곡리 123
- ☎ 061-381-0115, 유료입장

22 해창주조장

1927년 조성된 정원이 아름다운 땅끝 마을 해남의 양조장



해남 해창주조장 앞으로는 바다로 이어지는 삼산천이 흐르고, 그 주변으로 넓은 들이 펼쳐진다. 바다의 창고, 해창(海倉)이라는 이름을 얻게 된 것은 조선 후기로 여겨진다. 화산면 연곡리에 있던 조운창을 이 마을로 옮기면서 신해창이라는 지명이 생겼고, 지금은 해창으로 불리고 있다.

해창주조장은 정원이 아름다워 찾아가는 양조장이 되었다. 이 정원이 조성된 원원에 대한 연구는 더 필요한데, 1875년부터 5년 동안 백파신헌구가 이곳에 머물면서 꽃나무를 가꾸며 소요원을 열었고, 그 뒤에 1927년에 일본인이 들어와 일본식 가옥을 짓고 정원을 가꾸며 살았던 모습이 지금에 이르고 있다.

양조장에는 40여 종의 식물이 자라고 있고, 마당에는 수석과 이끼가 자리잡고 있다. 양조 작업은 살림집과 떨어진 별채에서 이뤄지는데, 그곳에서 2007년에 귀촌한 오병인 박리아 부부가 술을 빚고 있다.

해창막걸리는 최근에 가장 인기 있는 막걸리의 하나가 되었다. 술을 좋아하는 오병인 대표가 자신이 마시기 위해서 감미료를 빼면서 해창막걸리가 주목받게 되었다. 감미료를 넣지 않으면서도 찹쌀과 멥쌀을 적절히 조합하여 단맛을 유지시킨 게 인기의 비결이다. 지금은 지역에서보다 서울에서 더 많이 팔리고 있다. 알코올 도수 6%, 9%, 12%, 15%로 다양한 도수의 막걸리를 만들고 있다.

① 해창주조장 일본식 가정집 ② 해창주조장 체험 프로그램 진행 ③ 해창의 봄

대표 술

해창 6도 막걸리

주종 | 탁주(생)
알코올도수 | 6%
주원료 | 찹쌀, 멥쌀

찹쌀과 멥쌀을 섞어 고두밥 찌내어 만들어진 막걸리로 인공감미료가 아닌 쌀의 단맛과 숙성에 의한 향기로 움을 느낄 수 있다. 잘 발효되고 숙성된 막걸리는 흡사 배를 갈아넣은 것과 같은 과일향이 느껴진다.



단맛 신맛 탄산감 바디감

해창 12도 막걸리

주종 | 탁주(생)
알코올도수 | 12%
주원료 | 찹쌀, 멥쌀

통상 막걸리를 빚으면 알코올 도수를 18도까지 낼 수 있지만, 맛을 풍부하게 유지하기 위하여 15도 정도에서 멈춘다. 15도 해창막걸리에 물을 조금 넣어 12도로 맞춘 술이다. 농도가 짙고 양금의 양도 많아서 마치 죽처럼 여겨질 정도로 걸쭉하다.



단맛 신맛 탄산감 바디감

박리아 대표의 말



서울 생활을 뒤로 하고 귀촌하여 아름다운 정원이 있는 한적한 시골집에서 사랑하는 가족들과 함께 술을 빚으며 살고 있습니다. 지난 10년이 어떻게 흘러왔는지 모르게 지나왔습니다. 땅끝 먼 곳이라 심심하고 외롭지 않을까 걱정했는데 찾아오는 사람들이 많아 즐겁습니다.

사람도 그렇지만, 술도 싸고 천하게 빚으면 싸고 천한 대접을 받는다고 합니다. 그래서 지역의 좋은 재료로 정성껏 술을 빚습니다.

저희 막걸리는 은근하면서 투박합니다. 막걸리는 쌀과 누룩과 물을 섞어 빚은, 한민족의 고유한 술이고, 막 걸러내서 막걸리인 것인데, 금방 걸러냈다는 뜻과 성글게 걸러냈다는 뜻이 함께

담겨 있습니다. 막걸리에 김치 한 입, 이것이 바로 한국을 대표하는 맛의 한 가지일 것입니다. 그 맛에 가장 가까운 막걸리가 바로 해장주조장의 막걸리라고 자부합니다. 막걸리 통에 적힌 원료 표시는 '물, 쌀, 누룩' 단 한 줄이지만 도시의 막걸리와는 다르게 맛이 달지 않고 기교가 섞이지 않아, 재료의 고유한 맛과 향이 그대로 살아 있는 술입니다. 땅끝마을 해남의 투박한 마음이 그대로 녹아 있는 술입니다.

내가 좋아하는 술, 내가 마시고 싶은 술을 만들어서 참 기쁩니다. 정원도 잘 가꾸면서 살아가겠지만, 정원만큼 따뜻하고 풍성한 막걸리를 만들어 지금처럼 많은 사람들로부터 고맙다는 말을 계속 들을 수 있도록 노력하겠습니다.

④ 박리아 대표 ⑤ 해장주조장 정원수 배롱나무 ⑥ 해장 상사화

양조장의 자랑 - 아름다운 정원



6

해창주조장의 정원에는 사계절 내내 꽃이 핀다. 2월 수선화가 올라오면 연달아 천리향이 핀다. 애기동백은 꽃을 달고 겨울을 넘긴다. 목련이 피고 영산홍이 피면 봄이 한창이다. 여름에 석류꽃과 배롱나무꽃과 마로니에꽃이 피고, 가을에 상사화와 팔손이꽃이 피고 단풍나무가 붉게 물든다. 국화가 지면 다시 동백이 붉어진다. 해창주조장의 정원은 작은 낙원이다. 이곳에서 마시는 막걸리 한 잔에 마음을 놓아두고 가는 사람들이 그래서 많다.

주변 관광지

해창주조장

- 전라남도 해남군 화산면 해창길 1
- 061-532-5152
- haechangjujo.modoo.at

체험프로그램 안내

- 양조장 견학(문의요망)
- 정원 체험(문의요망)

*체험프로그램은 예약이 필요합니다.

땅끝마을 전망대

- 해남 땅끝 바닷가에 있는 전망대, 모노레일을 타고 오를 수 있고, 바닷가까지 산책할 수 있다.
- 📍 전남 해남군 송지면 땅끝마을길 60-28
- ☎ 061-530-5544
- ⌚ 매일 09:00~18:00, 입장료 있음, 날씨에 따라 입장 통제.

녹우당

- 해남 윤씨의 종택으로 고산 윤선도가 살았던 집. 고산윤선도 유물전시관이 있고, 윤두서의 자화상도 보관되어 있다.
- 📍 전남 해남군 해남읍 녹우당길 135
- ☎ 061-530-5548

대흥사

- 서산대사가 "전쟁을 비롯한 삼재가 미치지 못할 곳이라고 했고, 그의 의발이 이곳에 보관된 도량이다.
- 📍 전남 해남군 삼산면 대흥사길 400
- ☎ 061-534-5502~3

23 대대로영농조합

선홍색과 지초의 향기가 매력적인 진도홍주를 생산하는 양조장



대대로영농조합은 진도대교에서 3km 떨어진 전남 진도군 군내면 명량대첩로에 있다. 1993년 주식회사 진도홍주로 출범하였고, 2007년에는 해썬 인증도 받았다. 국내 시장뿐 아니라 해외 시장 개척에도 심혈을 기울이고 있는데, 2014년에는 몽드셀렉션 국제주류품평회에서 금상을, 2015년에는 샌프란시스코 국제주류품평회에서 금상을 수상하였다.

진도홍주의 주재료는 쌀과 지초이다. 술이 붉은 빛을 띠는데, 이는 지초에서 우러나오는 색상이다. 이 때문에 진도홍주를 지초주라고도 부르는데, 지초는 산삼하고도 안 바꾼다고 할 정도로 약성이 좋고, 물에는 붉은 색이 전혀 녹아나지 않지만 알코올에는 잘 녹아나는 특성을 지니고 있다.

진도홍주는 진도홍주 명품화사업을 통해서 2005년에 루비콘 브랜드를 만들었다. 루비콘은 홍주의 색깔인 루비와 상상 속의 동물인 유니콘을 결합한 말이다. 루비콘은 군수품질인증을 받았는데, 진도 쌀과 지초를 사용해야 한다.

대대로영농조합에서는 공동 브랜드인 루비콘을 포함하여 다양한 홍주를 제조하고 있다. 알코올 35% 유리병 250ml 진도아라리, 알코올 38% 유리병 375ml 명품홍주, 알코올 40% 용량 200ml 진도홍주포켓, 알코올 40% 백자 400ml 만홍, 알코올 40% 흑자 400ml 만홍, 알코올 40% 유리병 700ml 대대로홍주, 알코올 40% 도자기병 500ml 레드션, 알코올 58% 용량 750ml 진도홍주클래식 들로 다양하다.

① 대대로영농조합 전경 ② 진도홍주를 받고있다. ③ 공장 내부

대표 술

명품진도홍주

주종 | 일반증류주

알코올도수 | 38%

주원료 | 쌀, 지초

진도홍주는 진도산 쌀과 지초를 원재료로 사용하며, 규격화된 품질 기준에 맞춘 술이다. 군수품질인증제와 지리적표시제, 단체 표장제도를 통한 품질 인증을 받았다. 술의 색상은 지초에 의해 붉게 나타난다. 지초가 갖는 구수한 맛과 향이 있다.



▼	▼	▼
▼	▼	▼
▼	▼	▼
▼	▼	▼

향 목넘김 바다감



김애란 대표의 말



④ 김애란 대표
⑤ 진도홍주 원료인 지초

진도홍주는 한국 증류주의 한 축을 형성하고 있는 술이고, 지역을 기반으로 전승되고 있는 귀한 문화 자산입니다. 고려시대 소주가 한반도에 도입된 이래로, 여러 지역에서 소주가 빛어졌지만 지금까지도 지역을 기반으로 폭넓게 전승되고 있는 증류주는 진도홍주가 유일합니다. 저희 대대로영농조합법인인 진도에서 상업화된 양조장들 중에서 가장 앞선 1993년에 면허를 받아 상품 출시를 했고, 수출에 가장 앞장서고 있는 기업입니다.

대대로영농조합은 제품을 파는 것이 아닌 진도의 문화와 농산물을 알리겠다는 철학에 기반해서, 100% 진도 쌀과 지초만을 원료로 사용하고 있습니다. 2008년에는 국립농산물 품질관리원으로부터 전통주 업계 최초로 지리적표

시제 인증을 받았고, 농식품부 신지식인에도 선정되었습니다.

저희 대대로영농조합은 최고의 자부심으로 빛은 최고의 품질, 최고의 제품을 합리적인 가격으로 제공해 드리겠다는 기업 이념 아래 더 좋은 제품을 원하는 소비자의 요구에 부응하기 위하여 끊임없이 노력해오고 있습니다. 알코올 도수도 차별화해 2002년부터 40% 진도홍주 만홍에 이어 20% 순한 홍주까지 선보이고 있습니다.

아름다운 홍색을 지닌 진도홍주는 시각적인 매력뿐 아니라 독특한 향기까지 지니고 있고, 오래 보관하면 그 맛이 더욱 깊어지고 부드러워져 훨씬 편하게 즐길 수 있습니다. 진도홍주를 통해서 진도의 멋과 맛을 즐겨보시기 바랍니다.

양조장의 자랑 - 지초



5

진도 홍주는 독하다. 알코올 40%가 기본이고 58%짜리도 있다. 곡주를 그냥 종류하여 투명한 상태로 마시는 것보다 약초를 넣어 마시는 것이 몸에 좋다는 것을 진도 사람들은 알았다. 그래서 술 속에 들어가 있는 것이 지초다. 지초는 산삼, 삼지구엽초와 함께 3대 선약(仙藥)으로 불린다. 『동의보감』에 배앓이, 장염, 해열, 청혈에 이롭다고 나와 있다. 몸에 급속하게 퍼지는 알코올 기운에 지초의 효능을 실어보냈던 지혜가 담긴 술이 진도홍주다.

주변 관광지

대대로영농조합

📍 전라남도 진도군 군내면 명량대첩로 288-23

☎ 061-542-3399

🌐 www.e-hongju.co.kr

체험프로그램 안내

· 진도홍주 견학 및 시음(문의요망)

※체험프로그램은 예약이 필요합니다.

명량 울돌목

■ 울돌목은 이충무공의 3대 해전중의 하나로 명량대첩지로 잘 알려진 서해의 길목으로, 해남과 진도간의 좁은 해역을 이루며 바다의 폭은 한강 너비 정도인 294m 내외이다.

📍 전라남도 진도군 군내면 녹진리

벽파진

■ 진도의 동쪽 해안가에 위치하여 진도로 들어가기 위한 관문의 역할을 했던 포구다. 이순신 장군 잔적비가 있다.

📍 전라남도 진도군 고군면 벽파길

진도 신비의 바닷길

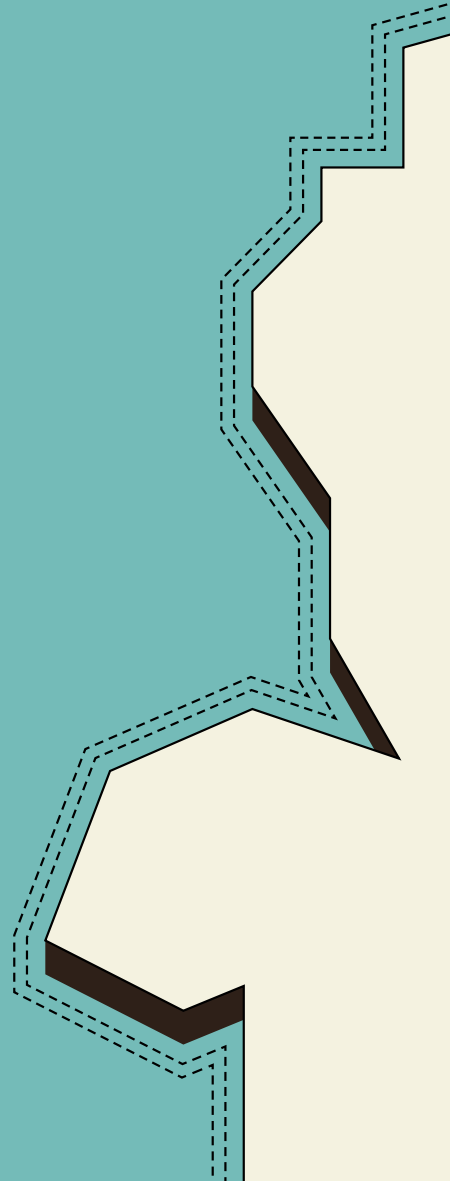
■ 해마다 음력 2월 그믐경의 영등사리와 6월 중순경에 진도 고군면 회동마을과 그 앞바다의 의신면 모도 사이에 바다가 갈라지는 일명 "한국판 모세의 기적"이 일어난다.

📍 전남 진도군 고군면 금계리



24 흥천 예술

25 횡성 (주)국순당





24

홍천군



25

횡성군



24 예술

강원도 아름다운 자연 속에 자리잡은 양조 체험과 숙박이 가능한 힐링 양조장



예술양조장은 강원도 홍천군 내촌면 물걸리에 있다. 변호사이자 로스쿨 교수를 지낸 정희철 대표가 귀촌하여 창업했다. 이곳은 원래 강원도 산골 깊숙한 곳이었는데, 최근에 서울 양양간 고속도로가 놓이고 내촌 나들목이 생기면서 고속도로에서 6km밖에 떨어지지 않은 곳이 되었다.

양조장은 마을과 떨어져 산속에 들어와 있다. 기도처 같은 느낌이 들고, 하루 종일 산새 말고는 아무도 지나다니지 않는 곳에 대표는 자신의 이상향 같은 양조 공간을 마련해 두었다. 황토방 발효실과 큼지막한 누룩방이 있고, 동종류기를 걸어두고 알코올 53도 소주도 내려 숙성을 시킨다.

우리 양조 역사를 살펴보면 술이 좋아 술을 빚는 사람보다는, 면허를 낼 수 있어 술을 빚는 이들이 많았다. 면허권이 제한되어 있었던 시절의 이야기다. 정희철 대표는 술이 좋아서 술을 빚는다.

예술에서 빚는 술은 알코올 11도 홍천강탁주, 찹쌀로 빚은 알코올 10도 만강에비친달, 알코올 17도 찹쌀로 빚은 약주 동몽, 쌀과 전통 누룩으로 빚어 증류한 무작 53도를 출시하고 있다. 전통 누룩과 향아리를 사용해 감미료 없이, 손으로 직접 빚어 발효시킨다. 지역 농산물을 활용하면서도 전통을 재해석하는 술들을 내놓고 있다.

① 물에 비친 아름다운 예술 ② 누룩만들기 체험 ③ 고두밥 체험을 하면서 설명을 듣고있다.

대표 술

동몽

주종 | 약주(생)
알코올도수 | 17%
주원료 | 홍천쌀, 단호박

‘동몽’은 찹쌀과 홍천 단호박, 전통누룩을 원료로 하여 옹기에서 150일 발효·숙성시킨 이양주이다. 감칠맛과 향이 뛰어나다. 여리고 섬세한 여성적인 맛과 선 굵은 남성적인 맛이 절묘한 조화를 이루고 있다.



단맛 신맛 탄산감 바디감

무작53

주종 | 증류식 소주
알코올도수 | 53%
주원료 | 홍천쌀

‘무작53’은 조선시대의 대표적 소주인 ‘적선소주(謫仙燒酒)’을 원료로 하는 한국의 정통소주이다. 쌀과 자연누룩만으로 빚은 원주를 상압식으로 증류했다. 목넘김이 아주 부드럽고, 먹고 난 후에 꽃병우리가 툭툭 터지듯 은은한 잔향이 입안 전체에 퍼진다.



향 목넘김 바디감

정희철 대표의 말

회사 이름 '예술'은 '예로부터 내려온 술'의 약칭이기도 하고, 단술 '예(醴)'자와 '술'이 합쳐진 이름이기도 합니다. 양조장은 일제 때 우리의 전통 가양주 문화가 말살되면서 제도화된 것이고, 양온서(良醞署)는 고려 때 왕이 마셨던 술을 빚었던 관공서를 말합니다. 그래서 저희 술 빚는 곳에는 양온서를 유추하여 양온소(醞醞所)라는 현판을 걸어 두었습니다.

양온소 '예술'은 흥천군 내촌면 물걸리에 있는 동창마을 복골에 위치해 있습니다. 동창마을은 백암산 자락에 자리잡고 있는 해발 300m 가량의 마을로서, 마을 앞쪽에는 4계절 수량이 풍부한 내촌천이 있고, 주변이 완만한 산들로 둘러싸여 있는, 공기 좋고 물 좋은 곳입니다. 저희 양온소는 바로 이 복골에 있으며, 넓은 대지에 10년 된 한옥을 개조하여 술 공방을

만들었고, 체험객들을 위해서 카페와 체험장 그리고 게스트하우스도 조성했습니다.

이제는 우리 술 문화를 바꾸어야 합니다. 술보다는 안주 위주의 술 문화, 즐기보다는 취하는 것이 목적인 술 문화, 전통주점 하면 막걸리와 빈대떡이 고작인 술 문화에서 벗어나 뭔가 우리만의 술 문화를 찾아야 합니다. 많은 사람들이 일본 사케집에 가는데, 이는 단지 사케만 먹기 위한 것이 아니라 그들의 문화가 그곳에 있기 때문입니다. 우리 조상들이 수천 년에 걸쳐 훌륭한 술을 만들어 놓았건만, 후손인 우리들은 뭘 하고 있는가, 자문한 끝에 내가 할 수 있는 일부터 서서히 하려고 합니다. 그 일 중의 하나가 바로 전통주 양온소를 만들어 우리 술을 보급하는 것이라고 생각합니다.

④ 정희철 대표 ⑤ 소주독



양조장의 자랑 - 소주독






5

예술의 가장 깊숙한 곳에 200리터짜리 소주독이 있다. 입구는 좁고, 어깨는 넓고 몸통은 곧게 뻗은 술독이다. 처음부터 소주만을 위해서 증발량을 최소화하려고 입구를 좁게 만들었다. 예술의 무작 53도짜리가 숙성되고 있는 향아리다. 무작은 2년 이상 숙성되어 세상 빛을 본다. 소비자 가격이 20만원이니 대단히 도도한 술이다. 200리터 소주독에 가득 들어 있는 무작을 값으로 치면 8천만 원 어치다.

주변 관광지

예술




-  강원도 홍천군 내촌면 동창북골길 259-9
-  033-435-1120
-  www.ye-sul.com

체험프로그램 안내



- 양온소 견학(10,000원) 10인 이상
- 양온소 견학 및 간단 체험(20,000원) 10인 이상
- 전통주 빚기 체험(50,000원) 10인 이상
- 전통주 빚기 체험(120,000원) 1박 2일 코스

*체험프로그램은 예약이 필요합니다.

홍천 은행나무숲

- 개인이 30년 넘게 가꾼 숲으로, 해마다 10월이면 한 달 동안 일반인에게 개방된다.
-  강원 홍천군 내면 광원리 686-4
-  033-430-4504
-  매년 10월 중 개방 10:00~17:00

수타사

- 대적광전(강원유형문화재 제17호)은 수타사의 중심 법당으로 내부 장식이 정교하고 아름답다.
-  강원 홍천군 동면 수타사로 473
-  033-436-6611

팔봉산

- 302m 낮은산이지만, 산행이 힘든 능선의 산이다. 명성에 비해 너무 낮아 놀라고 산에 올라가면 바위 길이 만만치 않아 다시 한번 놀란다.

24 (주)국순당

한국술의 현대화와 과학화를 이끌고 있는 양조장



1



2



3

국순당은 고려시대 술을 의인화한 임춘의 소설 <국순전>에서 따온 이름으로 “좋은 우리 누룩(麴)으로 좋은 술(醇)을 만드는 집(堂)”이라는 뜻을 담고 있다. 국순당은 1970년에 누룩을 생산하는 회사로 시작하여 1992년 백세주를 선보이며 대표적인 한국술 기업으로 성장했다. 국순당은 2004년에 술섬의 전설이 깃든 주천강(酒泉江) 상류의 강원도 횡성군으로 확장 이전했다.

국순당은 한국술의 중흥기를 이끌고 있는데, 1992년에 출시된 백세주로 약주의 붐을 일으켰고, 2009년에 발효제어기술로 유통기간 30일로 늘린 생막걸리를 만들었고, 2011년부터 전통술 복원과 과학화 작업으로 이화주를 포함한 22가지 술을 복원했다. 현재 대표 상품으

로 백세주, 1000억 유산균 막걸리, 대박, 우국생, 옛날막걸리, 국, 국순당 쌀막걸리, 국순당 쌀바나나, 국순당 쌀복숭아, 아이싱, 고구마소주, 복원주인 이화주, 사시통음주, 청감주 등을 생산하고 있다. 이들 제품은 전세계 50여 개국에 수출되어 한국술의 매력과 가치를 알리고 있다.

국순당 횡성양조장은 2007년 전통주 업계 최초로 녹색기업으로 선정되었고, 폐수 처리수를 이용한 생태 연못을 조성하여 방문객의 환경 학습장으로도 인기가 높다. 2016년에는 횡성양조장에서 생산중인 전체 품목에 대한 HACCP(위해요소 중점관리기준) 인증을 받아 위생적인 생산 설비를 운영하고 있다.

1 국순당 양조장 전경 2 국순당 견학로 3 국순당 마당의 술독들

대표 술

백세주

주종 | 약주

알코올도수 | 13%

주원료 | 설갱미(횡성산), 12가지 약재

양조전용 설갱미와 자체 개발한 누룩, 12가지 한약재를 넣어 발효시켰다. 쌀을 익히지 않고 생쌀 발효법으로 빚어 술 맛이 깔끔하고 신선하다. 약재 향과 맛이 부드럽고 따뜻하게 조화를 이루고 있다.



단맛 신맛 청량감 바디감

1000억 유산균막걸리

주종 | 탁주

알코올도수 | 5%

주원료 | 국내산 쌀

막걸리의 매력인 유산균을 강화시킨 제품이다. 두 번의 쌀 발효와 세 번의 유산균 발효로, 막걸리 1병에 식물성 유산균을 1000억 마리를 담아내 술 맛이 청량하고 산뜻하다. 알코올 도수 5%로 순하고 부드러움을 더했다.



단맛 신맛 탄산감 바디감

배중호 대표의 말



걸리를 생쌀발효법이라는 국순당의 특허기술을 접목하여 황성양조장의 현대적인 최신 설비에서 위생적으로 생산하고 있습니다. '생쌀발효법'은 술이 완성될 때까지 높은 열을 가하지 않고 가루 낸 생쌀과 상온의 물을 그대로 사용하는 기술입니다. 열을 사용하지 않아 환경친화적이며 영양소 파괴도 적을 뿐 아니라 필수 아미노산과 비타민이 다량 함유되어 있습니다. 1000억 유산균 막걸리는 국내 업계 최초의 유산균 강화 막걸리로 막걸리 고급화를 선도하고 있습니다.

국순당은 우리술의 세계화, 명품화를 위해 세계 각국의 식품박람회와 주류 품평회에 우리 전통주를 출품시켜 연이어 수상하는 등 우리술의 세계화와 명품화를 위해 노력하고 있습니다. 국순당 쌀막걸리는 항공사 국제선 기내식과 공항라운지에서도 제공되고 있습니다.

국순당은 지난 1970년 창업 이래 우리 전통주를 계승, 발전시키는데 주력하여 현대인의 입맛에 맞는 전통주를 끊임없이 선보이고 있습니다. 인삼, 구기자를 비롯한 12가지 한약재가 보약 반첩만큼 들어 있는 백세주는 자신있게 권해 드리는 좋은 술입니다. 1000억 유산균 막걸리, 국순당 생막걸리, 대박은 우리 전통주인 막

국순당 황성양조장에는 주향로라는 '술 향기 가득한 길'이라는 뜻의 우리술 역사·문화 체험 공간에서 다양한 볼거리와 체험거리를 제공하고 있습니다. 청정지역 강원도 황성에 위치한 국순당 황성양조장에 여러분을 초대합니다.

양조장의 자랑 - 우리술 복원 사업의 결실 ‘법고창신’



5

국순당 ‘법고창신’은 일제강점기를 거치면서 맥이 끊기거나 희미해진 우리 술을 옛 문헌을 토대로 과학적인 연구 성과를 더하여 되살린 전통주 브랜드다. 지금까지 약산춘, 진맥소주, 송화천로주, 신선고분주 등 생소한 이름의 24 가지 술을 복원하였고, 그중에서 이화주, 자주, 송절주, 청감주, 사시통음주를 도자기병과 유리병에 담아 출시하고 있다. 이를 통해 한국 전통주의 다양성과 우수함을 홍보하고, 전통주 시장을 확대시켜 나가고 있다.

주변 관광지

(주)국순당

- 강원도 횡성군 둔내면 강변로 975
- 02-513-8500 / 033-340-4300
- www.ksdb.co.kr

체험프로그램 안내

- 우리술 역사 문화 체험 공간 주향로 견학 및 우리술 시음 (예약, 무료)
- 우리술 빚기 체험 프로그램 (특별운영, 유료, 별도문의)

*체험프로그램은 예약이 필요합니다.
[drink.ksdb.co.kr / 033-340-4300(내선6)]

국립횡성숲체원

- 청태산 해발 680m에 위치하고 있고, 국가 제1호로 지정된 산림교육센터이다. 한국산림복지진흥원에서 운영하는 있고 산림치유센터에서는 다양한 산림 교육을 진행하고 있다.
- 📍 강원도 횡성군 둔내면 청태산로 777
- ☎ 033-340-6300

청태산 자연휴양림

- 1993년에 개장한 국립 자연휴양림으로 잘 자란 잣나무, 전나무 등이 우거진 숲이 있고, 산책하고 쉴 수 있는 곳이다.
- 📍 강원도 횡성군 둔내면 청태산로 610
- ☎ 033-343-9707

웰리힐리파크

- 횡성 솔이봉 일대에 조성된 사계절 종합 휴양 시설로, 유스호스텔과 콘도미니엄 숙박시설, 골프장과 스키장을 갖추고 있다.
- 📍 강원도 횡성군 둔내면 고원로 451
- ☎ 1544-8833



- 26 울진 **울진술도가**
- 27 문경 **(주)제이엘(오미나라)**
- 28 문경 **문경주조**
- 29 안동 **명인안동소주**
- 30 의성 **(주)한국애플리즈**
- 31 상주 **은척양조장**
- 32 영천 **(주)한국와인**
- 33 영천 **고도리와이너리**
- 34 함양 **(주)솔송주**
- 35 울산 **복순도가**
- 36 부산 **(유)금정산성토산주**



26

울진군



29

안동시



28

문경시



27



31

상주시



30

의성군



32

영천시

33



35

울산광역시



34

함양군

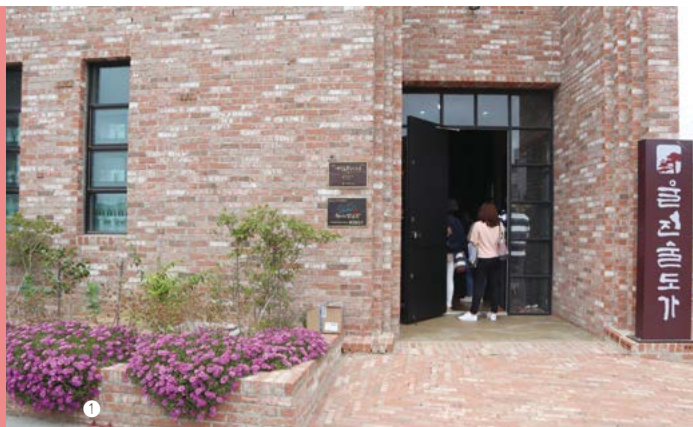


36

부산광역시

26 울진술도가

3대에 걸친 양조장 운영으로 100년을 바라보는 7번국도 최고의 양조장



울진술도가는 경상북도 울진군 근남면 노음2길에 있다. 마을에는 바다로 이어지는 왕피천이 흐르고, 바다를 향한 언덕에는 관동팔경의 하나인 망양정이 있다. 울진술도가는 삼척 울진 영덕에 이르는 동해안 막걸리 시장을 장악하고 있는 인기 있는 양조장이다.

양조장은 이 집안의 가업으로 1대 흥종률, 2대 흥순영을 거쳐 3대 홍시표 씨까지 이어지고 있다. 울진술도가는 제1 공장이 뒤편에, 제2 공장이 길가 쪽에 있다. 제1 공장은 1952년 설립된 근남양조장으로 시작하였고, 1990년대에 울진 지역 14개 양조장을 통합하여 ‘북부합동양조장’으로 2016년까지 유지되었다. 2016년에 홍시표 대표의 주도로 200평 규모의 제2 공장

이 설립되면서 상호도 울진술도가로 바뀌었다.

울진술도가의 제2 공장은 온도 관리가 철저한 현대적인 시설을 갖추고 있다. 2층에는 발효 설비가, 1층에는 여과와 포장 설비가 들어 있다. 2층 발효실에는 자동 온도 조절이 되는 센서와 냉각관이 설치된 900ℓ 발효통들이 정연하게 놓여 있다. 바닥에 물기도 없고, 벽이나 천장의 상태도 무척 청결하다. 발효실을 보는 사람들마다 위생적인 시설 관리에 감탄한다. 3층에는 시음할 수 있는 공간이 마련되어 있다.

울진술도가에서는 미소생막걸리와 왕피천을 품은 미소생막걸리를 생산하고 있다.

① 울진술도가 전경 ② 울진술도가 발효실 견학 ③ 울진술도가 막걸리들

대표 술

왕피천을품은미소생막걸리

주종 | 탁주(생)
알코올도수 | 7%
주원료 | 국내산 쌀

우리쌀을 사용하여 만든 막걸리로, 현재 농협에 납품중이다. 새로 만든 현대적인 위생시설에서 15일간의 발효 숙성 과정을 거쳐 천연탄산의 청량감과 새콤달콤한 맛을 내는 술을 만들고 있다.



단맛 신맛 탄산감 바디감

미소생막걸리

주종 | 탁주(생)
알코올도수 | 7%
주원료 | 쌀

울진술도가의 주력 상품이다. 쌀과 입국으로 빚어, 얇은 신맛이 돌고 구수한 맛이 느껴지는 청량감 있는 막걸리다. 울진술도가의 막걸리는 7도를 유지하면서 좀더 진하고 무게감있는 맛을 추구하고 있다.



단맛 신맛 탄산감 바디감

홍시표 대표의 말



④ 홍시표 대표

⑤ 오래된 양조장 건물

울진술도가는 과거와 현재가 공존하는 양조장입니다. 1953년에 지어진 제1 공장과 2016년에 준공한 제2 공장이 있습니다. 현재 생산하고 있는 막걸리 2종은 제2 공장에서 생산하여 출하하고 있으며, 제1 공장은 지역 특산주 면허를 내어 프리미엄 막걸리를 준비중입니다. 제2 공장은 동해안 주민들과 관광객들이 음료처럼 상쾌하게 마실 수 있는 막걸리를 만들고, 제1 공장은 지난 세월 속에서 빛어졌던 추억의 술을 불러내는 곳이 되어 울진술도가를 이끌고 나가는 만행 노릇을 할 것입니다.

우리 양조장은 푸른 동해바다와 인접해 있습니다. 여행길에 들러 보시기 좋은 위치입니다. 인근에 관동팔경의 하나인 망양정이 있고, 석회암 동굴로 일찍이 이름을 얻은 성류굴이 있

습니다. 봄에는 대게축제, 가을에는 송이축제가 열리는 곳이기도 합니다. 저희 양조장에서 지역 특산물이나 축제와 연관된 신제품을 개발중이며, 양조장 공간 자체가 울진의 매력적인 관광지의 하나가 될 수 있도록 널리 홍보하고 있습니다.

아버지 세대에는 막걸리 판매 구역이 제한되어 있어서 울진 안에서만 팔 수밖에 없었지만, 이제는 판매 구역의 제한도 없으니 발로 뛰어 막걸리의 판매 구역을 넓혀나가고 있습니다.

저의 꿈은 동해안을 찾는 관광객들이 편하게 마실 수 있는 대표 막걸리를 만드는 것입니다. 생산량이 모자랄 만큼 더 열심히 최선을 다하는 울진술도가가 될 것입니다.

양조장의 자랑 - 오래된 양조장 건물



5

새로 지은 양조장 뒤편으로 예전 양조장이 있다. 오늘의 울진양조장이 있게 한 곳이며, 선대의 땀이 밴 공간이다. 제1공장으로 부르고 있는 이곳에는 오래도록 사용해 온 장비들이 있다. 낡고 휘었지만 손때 묻고 내공이 깃든 장비들이다. 이곳에서 수제품 술이 곧 출시된다고 한다. 양조장 문 앞에 있는 작은 화단이 마치 꽃다발같이 곱다. 오래된 양조장 건물, 울진술도가의 세월을 담고 있다.

주변 관광지

울진술도가

- 경상북도 울진군 근남면 노음2길 4
- 054-782-1855
- www.uljinsuldoga.com

체험프로그램 안내

- 술빚기(강의 60분, 체험 60분)
- 술짜기 및 시음(강의 60분, 체험 60분)
- 양조장 내부관람(최소 5명이상 예약가능)
- * 비용 별도 문의

※체험프로그램은 예약이 필요합니다.

망양정

- 관동팔경의 한 곳. 망양해수욕장 남쪽의 바닷가 언덕 위에 자리잡고 있어 동해를 한눈에 굽어볼 수 있다.
- 📍 경북 울진군 근남면 716-1

성류굴

- 2억 5천만년 전에 형성된 석회암 동굴로 아름다운鐘유석이 있다.
- 📍 경북 울진군 근남면 성류굴로 221

죽변항

- 높이가 15.6m인 울진 등대가 서 있는 어로 기지다. 드라마 '폭풍속으로'의 촬영지였다.
- 📍 경북 울진군 죽변면 죽변항길 124

27 (주)제이엘(오미나라)

한국을 대표하는 오미자 스파클링 와인을 생산하는 양조장



(주)제이엘(오미나라)은 중부내륙고속도로 문경새재 나들목에서 문경새재 가는 길의 중간에 위치해 있다. 문경새재에 주막터와 복원한 주막이 있지만, 오미나라가 있던 곳도 예전 주막터였다. 오미나라는 양조 공간과 견학로, 시음장이 일체화되어 있다. 제조장 옥상에는 오크통이 쌓여 있고, 입구에는 대형 동증류기의 일부가 전시되어 있다.

오미나라는 '오미로제' 스파클링을 개발하면서 명성을 얻었다. 문경에 자리잡은 것도 이곳이 술 재료인 오미자 산지였기 때문이다. 양조장 앞에는 오미자 밭이 있어서 관광객이 찾아오면 오미자밭을 둘러볼 수 있다.

이종기 대표는 오비맥주회사, 오비씨그램, 디아지오코리아를 거치면서 27년 동안 양조 현장에 몸담았고 충주 세계술문화박물관 리쿼리움을 만들었다. 오미나라에서는 오미자 스틸 와인과 스파클링 와인과 사과증류주를 생산하고 있다. 현대적인 증류 시설을 갖추고 있지만 오크통에 숙성시키는 와인도 있다.

특히 오미자 스파클링 와인 오미로제는 5년 넘게 오크통에서 발효 숙성시킨 제품으로 한국 술의 새로운 가능성을 보여주고 있다. 보르도 와인과 견줄 만한 한국 와인을 만들겠다는 의욕으로 생산하게 된 와인이다. 오미나라는 지역 농산물을 활용해서 세계적인 명주를 만들려는 힘찬 도전을 진행 중이다.

① 제이엘 오미나라 전경 ② 오미자열매 ③ 공장 견학 프로그램

대표 술

오미로제 스파클링

주종 | 과실주
알코올도수 | 12%
주원료 | 오미자

제이엘의 대표 상품이다. 프랑스 상파뉴 지방의 스파클링 와인 기법을 배워 와서 오미자 와인에 접목시켰다. 무농약 유기농 오미자로 양조하여 숙성한 스파클링 와인으로서 로제 색깔과 허브향, 스파이스향이 조화를 이루고 있다.



단맛 신맛 청량감 바디감

문경바람40(백자)

주종 | 일반증류주
알코올도수 | 40%
주원료 | 사과

문경바람 백자는 청정자연의 기운을 듬뿍 담은 문경산 사과로 발효, 증류, 숙성한 증류주로서 향긋한 사과향과 부드러운 맛을 갖고 있다. 2차 증류 후 백자항아리에 숙성하며 오크에 숙성하는 제품도 따로 있다.



향 목넘김 바디감

이종기 대표의 말



우리만의 술을 만들고 싶어서 스파클링 오미로제에 도전했습니다. 한 나라를 대표하는 술은 그 나라의 토양에서 재배되는 작물을 원료로 사용해야 합니다. 오미자는 우리나라가 원산지인 과실입니다. 문경에서 전략적으로 집중 생산하고 있어 원재료가 다양하고 풍부합니다. 그래서 도전한 것이 오미자 와인이었습니다.

오미나라를 방문하시면 발효실과 오크통 숙성고, 샴랑트 방식의 증류 시설, 상파뉴 전통 방

식 그대로 만들어지는 스파클링 와인 제조 설비를 보실 수 있습니다. 오크통에 담긴 모습이나, 증류하는 모습은 위스키를 만드는 것과 많이 닮아 있습니다. 그런가 하면 오미자를 수확하고 발효하는 과정은 와인 공정과 비슷합니다. 술을 만드는 원리에 서로 공통점이 있기 때문일 것입니다. 문화란 서로 소통하는 것이기 때문에, 술도 서로의 장점을 취하고 단점을 보완해 가면서 발전하고 새로운 소비 구조를 만들어야 할 것이라고 봅니다.

은하수를 모티브로 한 판매장에 가시면 와이너리에서 만든 술을 시음할 수 있습니다. 다양한 체험 교육 프로그램을 운영하고 있는데, 나만의 기념주 만들기, 와인 에티켓 강의, 정통 스파클링 와인 제조 기본 과정, 증류주 제조 기본 과정 등이 개설되어 있습니다.

오미나라는 한국산 세계 명주 제조를 목표로 하고 있습니다. 지금도 세계적인 행사에 건배주나 만찬주로 선정될 만큼 품질을 인정받고 있습니다. 향후 수출에 힘써 세계 명주로 성장하면서, 오미자 농가와 사과 농가의 소득을 향상시키고 한국 농업의 새로운 활로를 찾아가는 대안을 만들어 나가겠습니다.

양조장의 자랑 - 샴페인 제조 기법



5

오미로제는 샴페인 공법으로 만들어졌다. 샴페인은 스파클링 와인이다. 병에서 2차 발효를 하여 충분한 압력으로 스파클을 잡고, 압력의 손실 없이 찌꺼기를 제거하는 기술이 동반되어야 한다. 이 기술을 터득하기 위하여 이종기 대표는 프랑스 상파뉴 에페르네 지방을 수차례 방문하였다. 그 제조 기법대로 만들어지고 있는 공정을 오미나라에서 볼 수 있다.

주변 관광지

(주)제이엘(오미나라)

- 📍 경상북도 문경시 문경을 새재로 609
- ☎ 054-572-0601
- 🌐 www.omynara.com

체험프로그램 안내

- 오미나라투어 : 10,000원(3종 시음 포함)
- 기념주만들기 프로그램
- 오미로제 프리미엄어 와인 20,000원 / 병(375ml)
- 문경바람 40% 오크 25,000원 / 병(375ml)
- 교육프로그램 : 홈페이지참조

*체험프로그램은 예약이 필요합니다.

문경새재

- 경북 문경시 문경을 상초리 일원의 새재를 중심으로 지정된 도립공원. 새도 날기 힘들어 조령이라고도 한다.
- 📍 경북 문경시 문경을 새재로 932
- ☎ 054-571-0709
- ⌚ 탐방로 상시개방(매일 00:00~24:00)
문경새재 오피세트장(매일 00:00~18:00)
01월 1일, 설날·추석 당일 휴무
* 부분적으로 입장료 있음

옛길박물관

- 문경새재 입구에 있고, 조선 시대 옛길과 아리랑에 대한 정보가 있다.
- 📍 경북 문경시 문경을 새재로 944
- ☎ 054-550-8365
- ⌚ 매일 09:00~17:00(1월 1일, 설, 추석 당일 휴관)
입장료 : 일반 1,000원, 청소년 / 어린이 700원

28 문경주조

청정한 산골 황토방에서 오미자 막걸리와 프리미엄 술을 빚는 양조장



문경주조는 문경시 동로면 소재지 비단천가에 자리잡고 있다. 문경 시청이 있는 점촌에서 동쪽으로 경천호를 지나 황장산 방향으로 30km를 들어가야 나오는 외진 동네다. 홍승희 대표는 1990년대 중반부터 막걸리 유통업을 하다가, 2007년에 이 곳으로 들어왔다. 공기가 맑고 물이 깨끗하고 고향이 가까운 데다, 술의 매력적인 재료인 오미자의 최대 산지가 이곳이기 때문이었다.

오미자 막걸리는 2008년 처음 출시됐다. 국제청을 오가면서 생막걸리에 과일을 넣을 수 있도록 요구하였고, 막걸리로는 처음으로 과일이 들어간 상품을 만들었다. 인근 지역의 쌀을 사용하고, 동로 오미자를 사용하여 지하 200m

청정암반수로 빚는다.

이곳 발효실은 두 개로 분리되어 있다. 일반 막걸리를 양산할 수 있는 발효실과 황토방 발효실이 있다. 황토방 발효실에는 명품 향아리가 있는데, 그 속에서 프리미엄 술들이 발효 숙성되고 있다.

문경주조는 2013년에 무감미료 수제 막걸리 '문희'를 만들면서 프리미엄 막걸리 시장에 뛰어 들었다. 전통누룩을 사용하고, 소량으로 빚어 100일 이상 숙성시켜서 유리병에 담아낸다. 2015년에는 '찾아가는 양조장'으로 선정되어, 방문객도 늘었다. 2017년 스파클링 막걸리 오희를 개발했는데, 2018년 초에 열린 평창 동계올림픽에서 건배주로 선정되어 축배의 술이 되었다.

① 문경주조 전경 ② 문경주조 마당에서 술 설명을 하고 있다. ③ 주담정이라 쓰여있는 문경주조 정문

대표 술

문희

주종 | 탁주(생)
알코올도수 | 13%
주원료 | 유기농찹쌀, 멥쌀

문희는 재료를 세번에 나눠 담은 삼양주 기법으로 100일간 숙성시켜 빚고 있다. 인공감미료는 사용하지 않으며 유기농 햅 찹쌀과 전통누룩, 천연암반수로만 빚어 풍미가 뛰어난 탁주이다.



단맛 신맛 탄산감 바디감

오희 스파클링막걸리

주종 | 탁주(생)
알코올도수 | 8.5%
주원료 | 국내산 쌀, 오미자

오미자가 만들어낸 부드러운 맛과 싱그러움의 조화, 젊은 층을 겨냥한 기존의 막걸리와는 다른 청량감 있는 스파클링 막걸리이다. 2018 평창 동계 올림픽 공식 만찬주이다.



단맛 신맛 탄산감 바디감

홍승희 대표의 말



④ 홍승희 대표
⑤ 황토방 술항아리

우리가 생산하는 프리미엄 막걸리 '문희'는 그 이름 안에 많은 걸 담아 놓았습니다. '문희'는 문경의 옛 이름이고 기쁜 소식을 듣는다는 뜻입니다. 심지어 프리미엄급으로 만든 술 문희는 그 향과 맛까지 달콤하니 더 이상 무얼 바라겠습니까? 아직도 문경에 가면 문희 도서관, 문희 미용실, 문희 주유소, 문희 다방이 있습니다. 사람들은 여전히 좋은 소식을 기다립니다.

막걸리 유통을 하다 보니, 막걸리 품질이 달라지기도 하고, 소비자의 입맛이 달라지기도 하고, 새로운 경쟁 상품의 등장으로 유행이 달라지기도 하는 것을 보았습니다. 이 변화를 겪다가 가장 중요한 것은 품질이라는 생각을 하게

되었고, 고민 끝에 직접 술을 생산하기로 마음 먹게 되었습니다.

술을 빚는 것이 재미있습니다. 힘이 들긴 하지만 음식을 하는 것과 다를 바가 없습니다. 동로라는 깊은 곳에서 술을 빚으면서, 좀더 좋은 환경을 만들기 위해서 황토방 숙성실을 만들고, 누룩방을 만들어 그곳에서 갠혀 삽니다. 황토방 발효실에서 술을 품고 있는 것은 옹기항아리입니다. 전통적으로 한국인은 옹기를 사용해 음식과 음료수 등을 저장했습니다. 옹기는 우리 민족이 오래도록 사용해왔고 지금도 사용하고 있는 음식 저장 옹기입니다. 우리 양조장에서는 오지 항아리에 친환경적인 술을 빚고 있습니다.

양조장의 자랑 - 황토방



5

좋은 술을 만들어내려면 그 환경도 잘 고려해야 한다. 문경주조는 위생적이고 자연 친화적인 환경을 만들기 위해 황토방을 지었다. 황토방 안에 누룩방, 작업실, 발효실, 숙성실 그리고 사람이 살아도 좋을 온돌방까지 마련했다. 황토방은 온도와 습도가 안정적이고 무엇보다 군내나 잡내가 스미지 않아서 좋다. 2012년에는 고용노동부로부터 클린 사업장 인증서도 받았다.

주변 관광지

문경주소

- 📍 경상북도 문경시 동로면 노은1길 49-15
- ☎ 054-552-8252
- 🌐 www.mgomijasul.modoo.at

체험프로그램 안내

- 막걸리 빚기, 짜기(문의요망)
- 문경 오미자 체험(문의요망)
- 양조장 견학(문의요망)

※체험프로그램은 예약이 필요합니다.

장수황씨 종택과 문경 호산춘

- 장수 황씨 고택은 지방문화재자료 제 236호로 지정되어 있다. 고택 마당에는 400년 된 탕자나무가 있다. 호산춘은 1991년에 경북 무형문화재로 지정되었다.
- 📍 경북 문경시 산북면 금천로 671

문경 가나다라 브루어리

- 문경 동로면 산골에서 맥주를 제조하기 시작했고, 현재는 제조장을 키워 점촌에 자리잡았다.
- 📍 경북 문경시 문경대로 625-1
- ☎ 070-7799-2428

대송사

- 사불산 대송사는 삼국유사에 창건설화가 있다. 청담성철, 월산 스님의 수행 기풍을 이어받고 있는 사찰이다.
- 📍 경북 문경시 산북면 대송사길 283
- ☎ 054-552-7105

29 명인안동소주

안동소주의 명가 박재서 명인이 빚은 소주를 체험할 수 있는 양조장



명인안동소주는 안동시 풍산읍 산업단지 6길에 위치해 있다. 1992년 주류 면허를 냈고, 1995년 박재서 대표가 농림축산식품부로부터 전통식품명인 제6호로 지정받았다. 2012년에 일본 수출 4만불, 2013년에 중국 수출 10만불을 달성하는 등 안동소주로 국내외 시장을 개척하면서 성장하고 있다. 현재는 박재서 씨의 아들 박찬관 대표가 양조장 전반을 운영하고 있는데, 그의 아들 합류로 가업이 3대째로 이어지고 있다.

명인안동소주는 풍산읍 산업 단지 안에 넓게 자리잡고 있다. 양조장 초입에는 사무실이 있고, 사무실 맞은편에 전통 안동소주의 누룩과 양조 도구 및 제조 과정을 보여주는 전시실이 있다. 2017년 새 작업장을 신축하여 시설을 증

설했는데, 현재 2.5톤짜리 대형 증류기 두 개, 2톤 숙성 탱크 40개, 225ℓ 오크통 50개를 갖추고 있다. 1년에 200톤 정도의 생산 능력을 갖추고 있어, 화요, 문배주와 함께 국내 증류식 소주 시장을 이끌고 있다.

명인안동소주를 방문하면 증류 시설과, 병입하고 포장하는 시스템을 견학할 수 있다. 생산 제품은 알코올 도수나 용기, 용도별로 다양하게 구성되어 있다. 우선 도수별로는 19도, 22도, 35도, 45도 제품이 있고, 용기에 따라서는 패트병, 유리병, 도자기병에 담긴 제품들이 있다. 용도별로는 담금주용, 음식접용, 선물용으로 구분되어 있다. 특산품인 안동마와 결합된 안동마주도 있다.

- ① 명인안동소주 전경 ② 명인안동소주 증류기 견학 ③ 술이 오크통에서 숙성되고 있다.

대표 술

명인안동소주양반탈

주종 | 소주
알코올도수 | 45%
주원료 | 쌀(국내산)

명인안동소주의 특징은 오직 쌀로만 만들고, 탁주보다는 청주를 증류해 만든다는 데 있다. 백국균을 뿌려서 만든 쌀누룩을 사용하며, 증류할 청주는 한 달간 발효 숙성을 거쳐서 만든다. 증류한 원주는 1년 이상 숙성하여 출시전 도수를 맞춰 내놓는다.



향 목넘김 바디감

명인안동소주22

주종 | 소주
알코올도수 | 22%
주원료 | 쌀(국내산)

안동소주의 주력 상품은 알코올 45%이다. 하지만 요즈음은 순한 술을 찾는 젊은층과 여성층들이 늘어나 저도주의 술도 생산하고 있다. 안동소주 22도는 싱겁지 않고 안정된 균형감이 있다. 감압증류하여 맛이 깔끔하고 목넘김이 부드럽다.



향 목넘김 바디감

박찬관 대표의 말



우리나라를 대표하는 술이 무엇인가, 묻는다면 우리는 안동소주라는 말을 주저없이 합니다. 명인안동소주는 현대인들이 많이 즐기는 희석식 소주와는 다른 정통 증류식 쌀 소주입니다.

전통 소주가 안동에 명맥을 유지하게 된 것에 여러 이유가 있겠지만, 그 중 하나는, 소주가 탁주나 약주보다는 원료가 많이 들어가는 술이기 때문일 것입니다. 풍족한 양반가를 중

심으로 소주를 빚고 유지할 수 있었던 것으로 보입니다.

소주는 알코올과 물이 끓는점이 다른 것을 이용해, 물과 알코올을 분리하는 방법으로 만들어냅니다. 위스키나 코냑도 안동소주와 똑같은 증류 과정을 거칩니다. 때문에 증류해 내 얻는 소주는 술 중에서도 응축된 술입니다. 안동소주의 알코올 도수가 45도로 높아질 수 있는 것은, 일반 발효주들을 원주로 삼아 증류하기 때문입니다.

안동소주를 만들려면 많은 술이 필요합니다. 6도짜리 막걸리 10병, 12도짜리 약주 5병은 들어가야 45도의 안동소주 한 병 정도가 나옵니다. 원료가 많이 쓰이고, 알코올이 응축되어 있기 때문에 안동소주에는 깊은 향과 짜릿한 맛이 담겨 있습니다.

명인안동소주는 안동 쌀 100%로 발효주를 빚고 이를 증류해서 만듭니다. 탁한 원액을 그대로 사용하지 않고 맑게 거른 청주 상태로 여과해 증류합니다. 누룩은 쌀누룩을 사용하며, 한 달간 발효하고 숙성시킨 맑은 술을 원주로 삼아 증류하고 이를 다시 1년 이상 숙성시켜 세상에 내놓습니다.

양조장의 자랑 - 증류 설비



5

명인안동소주에는 2.5톤 크기의 증류 설비가 두 대 있다. 압력을 낮춰서 낮은 온도인 40도 대에서 알코올이 증발되는 감압식 증류기이다. 이 증류 장치는 탄내를 줄일 수 있고, 부드러운 증류주를 얻을 수 있다는 장점이 있다. 현재 우리 소주 시장은 주정에 물을 희석한 저렴한 소주가 점령하고 있는데, 이 설비를 사용하면 희석식 소주와는 비교할 수 없는 깊고 진한 증류식 소주를 만들어낼 수 있다.

주변 관광지

명인안동소주

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

체험프로그램 안내

- 시음 및 전시관 관람(무료)
- 칵테일 체험(15,000원)
- 누룩만들기(20,000원)
- 전통주 빚기(25,000원)
- 곡류 발효음료 만들기(25,000원)

*체험프로그램은 예약이 필요합니다.

하회마을

- 남쪽으로만 흐르던 낙동강이 하회에 이르러 잠시 동북쪽으로 선회하여 큰 원을 그리며 산을 휘감아 안고 산은 물을 얼싸안은 곳에 터잡은 마을이다.
- 📍 경북 안동시 풍천면 하회리

도산서원

- 퇴계선생이 낙향 후 학문연구와 후진양성을 위해 지었으며 서원 중 가장 오래된 건물로 퇴계선생이 직접 설계하였다고 전해진다.
- 📍 경북 안동시 도산면 도산서원길 154
- 📞 054-856-1073

병산서원

- 서애 류성룡과 그의 아들 류진을 배향한 서원으로 서원의 기본틀을 잘 보여주는 곳이다.
- 📍 경북 안동시 풍천면 병산길 386
- 📞 054-858-5929

30 (주)한국애플리즈

경북 의성의 명물 사과로 만든 다양한 특산주와 와인 만들기 체험이 가능한 양조장



한국애플리즈는 경북 의성군 단촌면 일직점곡로에 자리잡고 있다. 사과 과수원을 하던 한임섭 대표가 프랑스의 사과 와인을 증류한 칼바도스를 보고, 한국형 사과 와인을 만들기 위해서 사과 과수 농가들과 힘을 합쳐 1996년에 영농조합법인을 설립하고, 1998년 주류 제조장을 만들어 사과 와인을 출시했다.

사과 와인으로 자리잡기까지 한국애플리즈는 부단한 노력을 했다. 성공의 서막을 알린 것은 사과 와인에 석류즙이 들어간 류몽와인이 인기를 끌면서였다. 그 뒤로 사과 와인을 바탕으로 한 다양한 알코올 음료를 개발하게 되는데, 사과 와인을 증류한 브랜드 안단테, 맥주 타입의 스파클링 와인 유스플, 고품격 사과 와인 아르테블랑,

주정과 사과 와인을 블렌딩하여 희석식 소주 시장에 도전한 '찾을수록' 등을 내놓았다. 이를 통해서 한국애플리즈는 일반 양조장들과 달리 자유롭고 창의적인 주류 시장을 열어가고 있다.

한국애플리즈는 사과밭으로 둘러싸여 있어 관광객들에게 인기가 많다. 이곳에 관광객이 찾아오면 우선 전시장에서 와인병을 들고 사진을 찍는다. 자기만의 술 상표 제작용 사진이다. 복도 터널로 이어진 숙성실로 이동하여, 숙성 항아리에서 술을 직접 병에 담고 코르크 마개로 병을 막는 체험까지 하고 돌아와 주문한 점심을 먹고 나면 사진이 출력되어 있다. 이제 자기 사진이 들어간 상표를 와인 병에 붙이면, 나만의 와인 만들기 체험이 끝난다.

① (주)한국애플리즈 전경 ② (주)한국애플리즈 술들 ③ 숙성실

대표 술

한스오차드

주종 | 과실주
알코올도수 | 11%
주원료 | 사과

한국애플리즈에서 15년간 부단한 연구개발 끝에 개발한 사과와인이며, 한국 최초로 생산된 사과와인이다. 오크통 숙성이 아닌 한국의 전통방식대로 황토용기에서 저온숙성하여 깊고 풍부한 맛과 향을 지니고 있다.



단맛 신맛 탄닌감 바디감

애플소드 애플사이다

주종 | 기타주류
알코올도수 | 3.5%
주원료 | 사과

한국애플리즈의 제조기술로 탄생한 사과와인에 탄산을 넣고 알코올 도수를 낮춘 탄산와인이다. 애플사이다를 표방하는데 'Cider'는 프랑스에서 시드르라고 불리며 사과즙을 활용한 발효주다. 젊은이들에게 인기있는 제품이다.



단맛 신맛 청량감 바디감

한임섭 대표의 말



④ 한임섭 대표
⑤ 숙성 향아리

한국애플리즈 와인은 국내보다 세계에서 먼저 인정받았습니다. LA와인품평회 은상, 시카고와인품평회 은상을 수상하였으며 매출의 약 80%를 전 세계 14개 국가에 수출하는 것을 통해 거두고 있습니다. 그 공로를 인정받아 2회에 걸쳐 대통령표창을 수상하기도 했습니다.

한국애플리즈는 일교차가 높은 의성에서 재배되어 당도가 높고 품질이 좋은 사과를 착즙 발효시켜 와인을 빚습니다. 수입 와인은 일반적으로 오크통에 숙성시켜 바디감이 높고 짙은 맛이 강하지만, 한국은 전통적으로 음식을 보관하는 데 나무통을 쓰지 않고 황토 옹기에 보관하는 것에 착안하여, 한국애플리즈 사과 와인은 저장성이 좋고 재료 본연의 맛을 보존시켜주는 황토 옹기에 담아 숙성시킵니다. 덕분에

에 맛이 부드럽고 사과의 맛과 향이 잘 살아 있습니다.

서구권 문화에서는 사과로 만든 술을 시드르(Cidre)라 하는데 맥주만큼 많이 음용되는 술입니다. 한국 사과의 품질은 전 세계 어느 나라보다 우수하고 맛있습니다. 이 우수한 품질의 한국 사과로 만든 좋은 와인을 국내뿐 아니라 전 세계 와인 시장에 내놓아 당당히 자리잡게 하는 것이 한국애플리즈의 비전입니다.

지금은 단순히 사과 와인뿐만 아니라, 스파클링 사과 와인인 시드르, 석류와인, 사과와 석류로 만든 맥주 스타일의 와인까지 다양하게 만들고 있습니다.

양조장의 자랑 - 숙성 항아리






5

일반적으로 와인을 숙성시킬 때는 스테인리스통이나 오크통을 사용한다. 그런데 한국애플리즈에서는 독특하게도 전통 항아리에 사과 와인을 숙성시킨다. 발효실 안쪽 깊숙한 곳에 숙성실이 있는데, 그곳에 마치 전통주 제조장처럼 항아리들이 도열해 있다. 관광객들을 위해서 항아리에 술꼭지를 달아 직접 병입할 수 있게 만들었다. 찾아오는 사람들마다 모두 신기해한다.

주변 관광지

(주)한국애플리즈

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

체험프로그램 안내

- 나만의와인만들기 체험 (500ml 1병) 15,000원
- 애플치킨 식사 10,000원
- * 국내 여행객 월~토 11시, 2시 두타임 운영
- * 일요일은 15인 이상 단체만 가능
- * 이틀 전 예약 필수
-
- *체험프로그램은 예약이 필요합니다.

고운사

- 신라 신문왕 원년(서기 681년)에 해동 화엄종의 시조인 의상대사가 창건한 고찰.
- 📍 경북 의성군 단촌면 고운사길 415
- ☎ 054-833-2324

의성 금성산 고분군

- 2천여년 전 고대국가 조문국의 도읍지로 200여기의 고분군이 있다.
- 📍 경북 의성군 금성면 대리리 378-1
- ☎ 054-830-6909

의성김동주씨가옥

- 1686년에 이 참봉이 건립한 이후 9대에 걸쳐 천 석의 부를 누렸던 99칸의 집.
- 📍 경북 의성군 단촌면 후평동

31 은척양조장

삼백의 고장 상주의 아련한 추억과 따듯한 정이 가득한 양조장



1

2

3

은자골탁배기를 빚는 은척양조장은 상주 시내에서 북쪽으로 20여km 떨어져 있는 은척면 봉중리 성주봉(해발 606m) 아래에 자리잡고 있다. 주변에 오염원이 없고, 마을 뒷산에는 성주봉휴양림과 맑은 계곡이 있어 휴양객들이 많이 찾아오는 곳이다.

은척양조장은 1939년 양조장 이동녕 대표가 매형에게 양조장을 인수하면서 시작되었다. 현재는 그의 며느리인 임주원 대표가 승계하여 술을 빚고 있다. 2007년부터는 은자골생탁배기로 제품 상표를 변경하고 대구와 구미 등 대도시 마케팅을 적극적으로 시도하였다. 전국 최초로 멸균 처리하지 않은 생막걸리를 대형 할인점에 납품하는 양조장이 된 결과, 현재는 경상북도 북부 지역에서 최고의 생산량을 기록하고 있다.

은척양조장의 술맛을 내는 요소는 여러 가지가 있다. 원료로는 좋은 물, 상주 삼백미, 누룩 등을 꼽을 수 있는데, 설비면에서 보자면 단연 제성실의 제성 탱크를 첫 손가락에 꼽아줄 만하다. 일반 양조장의 제성 용기가 1,000ℓ 정도 되는 데 비해 은척양조장은 10,000ℓ나 된다. 술이 함께 섞이고 어우러지는 분량이 다른 양조장보다 10배는 된다. 은척양조장 술이 도수가 낮은데도 맛이 안정감 있고 비릿 없는 것이 이 대형 제성 탱크에서 나오는 힘이다.

은자골탁배기는 평론가들로부터 호평을 받아 2016년 대한민국 우리술 품평회 생막걸리 부문에서 대상을 받았다.

1 은척양조장 전경 2 은자골탁배기 누룩 3 막걸리 발효실

대표 술

은자골 생탁배기

주종 | 탁주(생)
알코올도수 | 5%
주원료 | 경북 쌀, 누룩

은척양조장은 자신들만의 술을 위해 별도의 누룩을 빙고, 지역의 쌀로 맛 있는 막걸리를 생산한다. 대도시막걸리보다 탄산이 적은데도 상쾌하고 적당한 단맛을 지니고 있다. 알코올도수가 1도 낮지만 균형 잡힌 맛을 보이고 있다.



단맛 신맛 탄산감 바디감

은자골 꽃감생탁배기

주종 | 탁주(생)
알코올도수 | 6%
주원료 | 경북 쌀, 누룩, 꽃감

상주는 삼백의 고장이다, 쌀, 꽃감, 누에가 그것이다. 그중 상주를 대표하는 두 가지를 가지고 술을 빙었다. 쌀에서 오는 깔끔한 단맛을 가진 기존의 막걸리에 꽃감을 더해 단맛에 깊이와 향이 은은하게 더해졌다.



단맛 신맛 탄산감 바디감

임주원 대표의 말



④ 임주원 대표

⑤ 누룩방

우리 양조장은 100년 가까운 세월 동안 같은 장소에서, 마을 사람들과 율타리도 없이 공존해 왔습니다. 시아버지께서 공익 차원에서 공민학교를 운영했는데 학교가 문을 닫게 되자 학교를 세웠던 취지를 살려 그 터에 사람들이 모일 수 있게 교회를 짓는 데 협력했습니다. 그 교회는 지금 양조장 옆에 있습니다. 양조장을 하면서도 가장 큰 보람을 느꼈던 일입니다.

막걸리 만드는 데는 당연히 누룩이 소중한데 가까운 상주곡자가 문을 닫게 되었다는 소식을 들었습니다. 안타까운 마음에 상주곡자 대표를 만나, 상주곡자의 기술력을 전수받고 싶다고 했습니다. 상주곡자 대표는 기꺼이 누룩틀과 밀가루 반죽기를 건네주고, 누룩방 건조대 설치까지 도움을 주었습니다. 은척양조장

의 작은 황토방에서는 오늘도 열심히 상주곡자의 기술력을 재현하고 있습니다. 가운데 둥근 테가 있는, 예전 상주곡자 누룩 그 모양 그대로 은척양조장에서 누룩을 만들고 있습니다.

우리 양조장은 지역 농산물을 원재료로 생막걸리를 생산하고 있습니다. 세련된 것에 역행하는 촌스러움의 미학과 여유가 있는 공간이라 자부합니다. 은자골탁배기를 처음 먹어본 분들은 약간은 싱겁다고 합니다. 다른 막걸리에 비해 도수가 낮기 때문인데요, 이렇게 도수가 낮은 막걸리를 내놓는 이유는 술이 좀더 부드러웠으면 하는 생각과, 술로 인한 폐해가 줄어들기를 바라는 소망에서 이뤄진 일입니다. 은자골탁배기에서 시골 고향 마을의 편안한 맛을 느껴보시기 바랍니다.

양조장의 자랑 - 황토누룩방



5

전통 누룩을 제조하는 전문회사로는 진주곡자, 송학곡자, 상주곡자가 있는데, 2013년에 상주곡자가 문을 닫고 말았다. 특히 상주곡자는 여성들이 발로 디며 누룩을 만들던 방식을 유지해 온 유일한 제조장이었다. 은척양조장에서는 귀한 누룩이 사라져 가는 것에 대한 안타까움으로 양조장 내 황토방을 누룩방으로 바꾸었다. 이곳에서 다시 상주곡자의 정신을 이어 가며 누룩을 담고 있다. 체험객들을 대상으로 누룩 체험 프로그램을 진행하고 있다.

주변 관광지

은척양조장

- 📍 경상북도 상주시 은척면 봉중2길 16-9
- ☎ 054-541-6409
- 🌐 takbaeki.modoo.at

체험프로그램 안내

- 시음 및 제조시설 견학
 - 누룩 담기
 - 꽃감막걸리 만들기
 - 막걸리 발효종으로 떡,빵만들기
 - 막걸리 족욕, 은자 찾기
- 10인 이상 사전예약 (월~금요일 가능)
*체험프로그램을 예약이 필수입니다.

성주봉자연휴양림

- 📍 경북 상주시 은척면 성주봉로 3
- ☎ 054-541-6512
- 📍 야영데크가 있어 야영 가능하며 대여료가 있다.
입장료 일반 1,000원, 어린이 300원

경천대

- 기암절벽과 강물, 소나무 숲이 절경을 이루는 곳으로 본래는 하늘이 스스로 만든 경치라고 해서 자천대(自天臺)라고 부르던 곳이다.
- 📍 경북 상주시 사벌면 경천로 652
- ☎ 054-536-7040

남장사

- 경북 팔경(八景) 가운데 하나. 철쭉화상이 모셔져있다.
- 📍 경북 상주시 남장1길 259-22
- ☎ 054-534-6331

32 (주)한국와인

30년간 양조연구에 헌신한 와인 장인이 운영하는 양조장



(주)한국와인은 경북 영천시 금호읍 창산길에 위치하고 있다. 화포를 처음 만든 고려 말 최무선 장군을 기리는 최무선 과학관과 마당을 함께 쓰고 있다. 한국와인의 시음장 카페도 마치 과학관 카페처럼 보인다.

포도 집산지인 영천시는 와이너리 육성 사업을 펼쳐 다양한 와인이 생산되고 있다. 그 와이너리 중에서 선두주자라 할 수 있는 곳이 한국와인이다.

한국와인의 하형태 대표는 두산주류에서 18년간 근무하면서 마주업을 만들었고, 2006년 한국와인을 창업했다. 그는 평생 와인을 연구하고, 만들고, 가르쳐 왔다. 창업한 와이너리들에게 기술 자문을 해주어 와인 산업이 성장하는

데 도움을 주기도 했다. (주)한국와인은 수입 와인의 정보만 접했던 와인 애호가들에게 우리 와인의 신선한 정보를 제공해 줄 수 있는 곳이다. 실험 재배하고 있는 양조용 포도의 한국 적응력과 한국인의 와인 취향에 대한 정보도 많다.

(주)한국와인의 브랜드는 한국 와인을 프랑스로 부른 '뱅코레(Vincoree)'인데, 뱅(Vin)은 와인, 코레(Coree)는 코리아라는 뜻이다. (주)한국와인의 큰 매력은 다양한 품종의 양조용 포도를 재배하고, 그만큼 다양한 와인을 만들고 있다는 점이다. 현재 뱅코레 레드 와인, 화이트 와인, 로제 와인, 아이스 와인, 스타베리 오디 와인, 감와인 등을 상품화시키고 있다.

- ① (주)한국와인 전경 ② 와인의 재료 포도 ③ 기념품 라벨 부착이 가능하다.

대표 술

뱅꼬레 화이트와인

주종 | 과실주

알코올도수 | 11%

주원료 | 샤르도네, 케르너, 세미용

뱅꼬레 화이트와인은 은은한 금빛이 도는 색감으로 신선하고 부드러운 아카시아 계열의 꽃 향기가 난다. 입안에 적당히 머무는 산미가 싱그럽다. 다양한 소스로 만든 음식, 유럽식 요리, 생선 요리, 과일 샐러드 등과 잘 어울린다.



단맛 신맛 탄닌감 바디감

스타베리 오디와인

주종 | 과실주

알코올도수 | 12%

주원료 | 오디

스타베리 오디와인은 뽕나무 열매 오디로 빚은 정통 발효 와인이다. 아름다운 루비색을 띄며 복합적인 아로마 향과 농익은 발효향을 느낄 수 있다. 오디에는 항산화물질인 안토시아닌이 많이 들어 있다. 불고기, 부침개 등 한국 고유의 음식과도 잘 어울린다.



단맛 신맛 탄닌감 바디감

하형태 대표의 말



④ 하형태 대표

⑤ 한국와인 15개 품종의 포도밭

평생 와인을 맛보고 만들고 연구해 왔습니다. 하지만 그 길이 끝이 없습니다. 오늘 햇살과 내일 햇살이 다르듯이, 해마다 수확되는 포도들도 맛이 달라 다양한 와인이 생산됩니다. 세계 최고가는 와인을 만들겠다는 도전은, 이 땅에서 수확되는 포도로 최고가는 와인을 만들겠다는 뜻입니다.

한 병의 와인에는 그 곳의 토양, 햇볕, 물, 공기가 모두 담깁니다. 국내 최대의 과일 고장인 영천은 보현산 천문대가 있을 정도로 맑은 날이 많습니다. 강우량이 적고 일조량이 풍부한 덕분에 높은 당도와 좋은 향을 가진 과실이 생산됩니다. 영천의 깨끗한 자연과 탐스러운 과일로 만든 와인을 한번 맛보고 나면, 우리 와인

대한 생각이 많이 달라질 것입니다.

한국와인의 농장에서는 카베르네 소비뇽, 샤르도네, 메를로, 리슬링 등 15 품종의 양조용 포도를 재배하고 있습니다. 또 이를 이용하여 만든 와인을 빚고 있으며, 조만간 포도 품종별 양조 학교도 열 예정입니다. 한국 와인을 방문하시면 저와 한국에서 빚어지고 있는 와인의 역사에 대해 심도 있는 이야기도 나눌 수 있습니다.

해외 유명 와이너리처럼 재배에서 가공, 생산에서 판매, 연구 개발에서 교육, 관광에서 체험까지 서로 어우러진다면 6차 산업의 성공 모델 중심에 한국 와인 회사들이 분명히 있을 것입니다.

양조장의 자랑 - 15개 품종의 포도밭



5

영천시 고경면 농장에서 15가지 양조용 포도 품종을 시험 재배하고 있다. 외국 와이너리를 많이 접해 본 하 대표의 경험이 녹아 있는 곳이다. 현재는 한국 토양에 잘 적응하는 품종에 대한 관찰을 진행하고 있는 중인데, 이 품종들의 성장 과정을 보면서 한국에 적합한 포도 품종을 찾아내는 것이 목표라고 한다. 와인 책자에서만 보고 들던 양조용 포도의 성장과 결실을 영천 한국와인 농장에 가면 볼 수 있다.

주변 관광지

(주)한국와인

- 📍 경상북도 영천시 금호읍 창산길 100-44
- ☎ 054-333-3010
- 🌐 www.vincoree.com

체험프로그램 안내

- 별별 와인 만들기 체험
- 나의 포도나무(1년 포도나무 분양)
- 별 헤는 와인(단체 10인 이상)
- 와인 시음 체험
- 족욕 와인
- 냅킨아트 코르크 열쇠고리 만들기 (체험 비용 별도 문의)
- ※ 체험프로그램은 예약이 필요합니다.

최무선과학관

- 화포를 발명한 고려시대 최무선 장군을 기념한 과학관. 다양한 화포가 전시되어 있다.
- 📍 경북 영천시 금호읍 창산길 100-29
- 🕒 매일 10:00~17:00
- 📅 월요일 휴무(1월1일, 설날당일, 추석당일 휴관)

사일온천

- 2005년에 문을 연 온천으로 황산염, 아연, 스트론튬, 할리튬 성분이 들어있는 온천수가 나온다.
- 📍 경북 영천시 사일로 458-64
- ☎ 054-332-4141
- 🕒 매일 06:00~21:00 / 성인 7,000원 미취학아동 4,000원

영천시 오감공예 체험장

- 영천시오감체험장은 영천댐 옆에 위치하여 캠핑체험장 38동, 데크체험장 3동, 글램핑체험장 2동을 갖추고 있다.
- 📍 경북 영천시 자양면 포은로 1625-11
- ☎ 054-338-2693
- 🕒 어린이 체험장 : 10:00~17:00(월, 금, 토, 일)
- 숙박 :입실시간은 오전 10시 퇴실시간은 오후 2시입니다.

33 고도리와이너리

포도밭과 복숭아밭에 둘러싸인 체험하기 좋은 와이너리



1



2



3

고도리와이너리는 경북 영천시 고경면 고도리에 위치해 있다. 고도리는 ‘옛길’이라는 뜻의 지명이다. 와이너리 옆에는 맑은 시냇물이 흐르고, 입구에는 넓은 포도밭이 펼쳐져 있다. 시음과 체험이 한 곳에서 가능해서, 관광객들이 많이 찾아오는 곳이다.

와이너리의 넓은 앞마당에는 그늘막 체험장이 있다. 실내 시음장에는 다양한 와인이 전시되어 있고, 안쪽에는 예약하면 식사까지 가능한 식당이 갖춰져 있다. 이곳에는 두 동의 게스트 하우스도 있어서, 와이너리에서 아예 하루 머물면서 다양한 와인을 시음할 수 있다.

영천은 여의도의 8배에 가까운 면적(2,268ha)

에서 연간 4만 톤의 포도를 생산하고, 와인 생산량도 25만 병에 이른다.

고도리와이너리는 영천 와이너리 중에서, 대외 활동을 가장 적극적으로 진행해서 그만큼 성과도 많이 거두었다. 2009년에 양조장을 꾸리고, 레드 와인을 만들어 상품화시켰다. 해가 갈수록 방문객이 늘고 판매량이 늘어남에 따라 와이너리도 확장되어, 이제는 양조 공간이 비좁을 지경이 되었다.

현재 고도리와이너리의 연간 와인 생산 규모는 2만 병 내외이며, 종류는 레드 와인, 로제 와인, 스위트 와인, 아이스 와인, 스파클링 와인, 브랜디 등 전 품종에 걸쳐 생산되고 있다.

1 고도리와이너리 전경 2 와이너리 뒤편 수영장 3 와인 병입기

대표 술

고도리 청수 화이트 와인

주종 | 과실주
알코올도수 | 10.5%
주원료 | 청수

청수는 농촌진흥청이 육성한 포도품종 중 한가지로 향이 풍부한 특성을 갖고 있다. 향기가 은은하게 돌고, 신맛이 안정감있게 받쳐주어서 뒷맛의 여운이 길게 남는다. 한국형 화이트 와인으로 손꼽아줄 만하다.



단맛 신맛 탄닌감 바디감

복숭아와인

주종 | 과실주
알코올도수 | 6.5%
주원료 | 복숭아

100% 친환경 GAP복숭아를 8월 말 가장 당이 높고 향기가 좋을 때 수확하여 영하 10도에서 20일간 냉동 숙성시켜 당이 35브릭스가 되었을 때 파쇄, 발효시켜 만든다. 복숭아 향이 풍부하고 잔당감이 있어 달콤하다.



단맛 신맛 탄닌감 바디감

최봉학 대표의 말



서른다섯살에 고향에 돌아와 이제 예순이 되도록 과수 농사를 짓고 있습니다. 아버지가 운영하던 사과 과수원을 포도밭과 복숭아밭으로 바꾸어 와인을 빚게 되었습니다. 요사이 고도리 와이너리의 와인 중 가장 인기있는 것은 복숭아와인과 포도 청수로 빚은 화이트 와인입니다.

저희 복숭아 와인은 2011년에 대한민국 우리술 품평회에서 상을 받았는데, 달콤하고 향긋하여 다른 와이너리에서 기술을 가르쳐 달라며 찾아오곤 합니다. 저도 아직 한창 연구중이어서 한 5년만 더 기다려 달라고 그분들께 말

합니다. 제가 자리잡고 나면 기술을 전수할 수 있을 테니까요. 사실 좋은 와인은 잘 지은 농사에서 시작됩니다. 영천의 땅은 점토질이라서 과실수의 뿌리가 깊이 박히지 못합니다. 퇴비를 열심히 주고 성실히 가꾸어야 합니다. 저희는 퇴비를 조개 껍질과 숙성시킨 바닷물로 만듭니다. 애써서 땅을 가꾼 보답을 지금 받고 있다고 봅니다.

청수는 농촌진흥청에서 개발한 포도 품종입니다. 우리는 이걸로 화이트 와인을 만들어 2017년에 대한민국 우리술 품평회에서 우수상을 받았습니다. 저는 외부 변화에 민감한 편이고, 새로운 트렌드를 잘 받아들이는 편입니다. 농진청에 가서 맛본 청수는 신맛이 짙었습니다. 새로운 화이트 와인을 만들 수 있겠다 싶었습니다. 잘 익으면 신맛도 강해서 오래 숙성시킬수록 와인이 힘차 집니다. 청수 포도밭 사이를 여름날에 지나면 아주 기분 좋은 향수 냄새가 납니다. 첫눈에 알아봤지만 지금도 여전히 청수는 비전 있는 품종이라 생각합니다. 재배하고 있는 청수가 현재 100주인데 앞으로 더 늘리는 것도 구상중입니다.

제가 아무리 잘 길러냈어도 포도 생과에 제 이름을 붙여서 판매하는 것은 썩 내키지 않습니다. 하지만 제 손을 솔하게 거쳐 빚어진 와인은 제 이름을 붙이고 자랑도 하고 오래 두고 팔 수도 있어 좋습니다. 그래서 행복합니다.

양조장의 자랑 - 허영만 사인의 오크통



5

와인을 만드니까 술 좋아하는 사람이 찾아온다. 그중에 유명한 사람도 많은데, 얼마 전에는 만화가 허영만 화백이 찾아왔다. 그래서 최 대표는 사인을 해달라고 청했다. 허 화백이 거기에 그려준 그림이 화투 고도리 치는 모습이었다. 사람들이 '고도리'하면 자꾸 화투를 연상하며 웃는데, 허 화백이 이를 해학적으로 담아냈다. 최 대표는 요사이 오크통에 든 술보다도, 오크통에 그려진 허 화백의 그림을 자랑한다. 그림이 양조장 술맛에 대한 칭찬이기 때문이다.

주변 관광지

고도리와이너리

📍 경상북도 영천시 고경면 민도길 63

☎ 054-335-3174

🌐 <http://www.고도리와이너리.kr>

체험프로그램 안내

- 포도따기 & 와인만들기 1인당 15,000원 (포도 2kg따기 체험 후 만들기)
- 펜션 이용가능(비용 별도 문의)
(화이트와인, 레드와인 500ml 각 한병씩 제공
바베큐기구 제공, 숯은 별도 구매)

※ 체험프로그램은 예약이 필요합니다.

보현산천문과학관

- 보현산천문과학관은 대한민국에서 가장 별이 잘 보이는 곳으로 선정되어 지어졌고, 동양 최대의 1.8미터 광학망 원경이 있다.
- 📍 경북 영천시 화북면 정각리 산6-2
- ☎ 054-330-1000
- 🕒 매일 10:00~17:00(설날 / 추석 명절당일 휴관)
월요일 휴무(월요일이 공휴일인 경우 다음날 휴관)

보현산댐짚와이어

- 보현산댐 위를 가로지르는 짚와이어로 1411m이고, 90초 정도 타게 된다. 체험료는 4만원이다.
- 📍 경북 영천시 화북면 배나무정길 196
- ☎ 054-339-8701

임고서원

- 고려말 충신 정몽주 선생을 기리기 위해 고향 마을에 건립된 서원. 1553년에 건립되었는데 임진왜란 때 소실되어 1603년에 이 자리에 중건되었다.
- 📍 경북 영천시 임고면 양항리 462
- ☎ 054-334-8981-2

34 (주)솔송주

전통마을 함양 개평마을에서 전해오는 솔송주를 빚는 양조장



(주)솔송주는 경상남도 함양군 지곡면 개평마을 입구에 자리하고 있다. 개평마을은 오래도록 하동 정씨와 풍천 노씨가 집성촌을 이루며 500년 넘게 살아왔다. 이 마을에서 나고 자란 조선시대 동국 18현에 드는 이가 있는데 그가 일두 정여창 선생이다. 일두 선생 집안에 전해 오는 술이 솔송주다.

본디 집안에 전해 오는 술 이름은 송순주(松荀酒)였다. 봄날 소나무 순이 연초록으로 올라오면 그 마디를 끊어서 술밥에 함께 넣고 찌서 빚은 술이다. 1996년 양조장 면허를 낼 때 보니 송순주라는 이름이 이미 등록되어 있었다. 겹치는 것을 피해 솔송주라 등록하여 지금에 이르고 있다. 솔송주를 빚는 박흥선 씨는 대한민국 식품명인

제27호, 경남 무형문화재 제35호 기능보유자로 지정되었다. 개평마을 안의 일두 고택 바로 옆에 솔송주 문화관이 있는데 그곳에서 솔송주를 시음할 수 있다. 솔송주 문화관에서는 소주 내리기 등 다양한 전통주 체험도 할 수 있다.

(주)솔송주에서 만들어지고 있는 주력 상품은, 멍쌀에 솔잎과 송순을 넣어 빚은 알코올 13%의 약주 '솔송주'와 그 술을 증류한 알코올 40%의 '담술'이다. 솔송주와 담술은 외국의 진(Gin) 계통의 술과도 비교하여 즐길 만하다.

소나무를 재료로 한 옛 술들이 많은 편인데, 솔송주는 현재 생산되고 있는 소나무술 중에서 가장 대중적 취향을 잘 맞춘 술이다.

① 개평한옥마을의 솔송주 문화관 전경 ② 솔송주 문화관 내부 ③ 시음장

대표 술

솔송주

주종 | 약주

알코올도수 | 13%

주원료 | 국내산 쌀, 솔잎, 송순

은은한 솔향기와 감칠맛이 일품인
고유 전통 프리미엄 약주다. 솔송주
한 잔을 머금으면, 시원한 소나무숲
속에 들어와 있는 듯한 기분이 든다.
솔향이 강하거나 역하지 않고, 잔향
이 잔잔하게 뒤따른다.



단맛 신맛 청량감 바디감

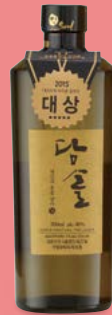
담술

주종 | 리큐르

알코올도수 | 40%

주원료 | 국내산 쌀, 솔잎, 송순

솔송주를 정성스레 증류하여 내린
술로서 2년간 저온에서 숙성시킨 고
급 리큐르다. 쌀 소주의 맛을 부드럽
게 잡아낸 담술은 차갑게 마시면 그
부드러움이 한결 더 깊다. 불고기나
스테이크류와 잘 어울리린다.



향 목넘김 바디감

박흥선 대표의 말



조선의 문화를 이야기할 때 ‘좌 안동, 우 함양’이란 표현을 쓰는데, 이는 안동처럼 함양에서도 큰 선비들이 났기 때문입니다. 함양에는 조선 성리학의 대가인 일두 정여창 선생의 고향이자 500여 년이 훨씬 넘는 역사를 자랑하는 개평마을이 남아 있습니다. 우리는 하동 정씨 후손으로 집안에 내려오는 햅쌀과 솔잎, 송순을 재료로 솔송주를 빚어 맥을 이어 가고 있습니다.

전통주에 젊은층을 끌어들이려면 미각과 시각을 다 충족시켜야 합니다. 지금 25도짜리 솔송주를 출시 준비중입니다. 술맛뿐만 아니라 디



자인에도 신경을 많이 쓰고 있습니다. 단순히 술만 만드는 게 아니라 함양의 맛과 멋, 문화를 담아내고 싶습니다. 2019년에는 청와대 대통령 설 선물로 솔송주(13%)가 선정되어, 세간의 관심을 크게 끌었습니다. 개평마을에 오셔서 솔송주도 맛보시고 마을에서 단체 사전 예약제로 운영중인 자갈 한과 만들기, 김부각 만들기, 압화 체험 프로그램 등도 경험하시면 좋겠습니다.

푸르름을 잃지 않는 소나무처럼 계속해서 집안의 명주를 빚어 내어 한국의 멋과 맛을 알리는 데 역할을 다하고 싶습니다.

양조장의 자랑 - 일두 고택



6

함양 일두고택은 일두 정여창 선생의 후손들이 살고 있는 집이다. 일두 고택은 대지 3천평, 11개 동의 건물로 18세기에 개축된 사랑채를 제외하곤 대부분의 건물이 16~17세기에 건축되었다. 조선시대의 빼어난 건축물로 1984년에 국가지정문화재(중요민속문화재 제186호)로 지정되었다. 일두고택 바로 옆에 솔송주 문화관이 있다.

주변 관광지

(주)솔송주

- 📍 경상남도 함양군 지곡면 지곡창촌길 3
- ☎ 055-963-8992
- 🌐 www.mgwkorea.com

체험프로그램 안내

- 솔송주 빚기(문의요망)
- 증류주 내리기(문의요망)
- 증류주로 칵테일 체험(문의요망)
- * 15인이상 사전예약 진행

※ 체험프로그램은 예약이 필요합니다.

개평한옥마을

- 하동정씨와 풍천노씨가 500년 넘게 살고 있는, 한옥이 즐비한 마을.
- 📍 경남 함양군 지곡면 개평길 59

남계서원

- 일두 정여창의 학문과 덕행을 추모하기 위해서 건립한 서원이다.
- 📍 경남 함양군 수동면 남계서원길 8-11

상림공원

- 신라 최치원 선생이 이 고을 태수로 있을 때 조성한 숲. 120여 종의 낙엽활엽수가 1.6km의 독을 따라 80~20m 폭으로 조성되어 있다.
- 📍 경남 함양군 함양읍 교산리 1047-1
- 📍 연중무휴. 무료입장

35 복순도가

발효 개념을 확장한 발효건축물 안에서 쌀과 전통누룩으로 향아리에 술을 빚는 양조장



복순도가는 울산광역시 울주군 상북면 향산리의 시골 동네에 자리잡고 있다. 2010년에 창업한 양조장으로, 복순도가라는 이름은 술 빚는 안주인인 박복순 씨 이름에서 가져왔다.

복순도가 막걸리는 프리미엄 막걸리 시장에서 신선한 바람 같은 존재다. 우선 목이 긴 내압병부터 특별하다. 용량도 935ml로 그 전에 없던 용량이다. 탄산이 잘 잡힌 샴페인 막걸리로, 탄산에 의한 시각적인 효과를 잘 발휘하는 술이다. 주점에서 한 사람이 복순도가를 주문하면, 그 옆 테이블 사람도 이 술을 주문할 확률이 높다고 한다. 병을 흔들지 않아도 뚜껑을 따는 순간, 탄산이 용솟음치면서 가라앉아 있던 양금이 스스로 섞이는 광경 때문이다.

복순도가는 창업한 지 5년 만인 2015년에 지금 자리에 양조장 건물을 지어 이전했다. 건축을 전공한 큰 아들이 발효 건축이라는 컨셉으로 건물을 지었는데, 그 기법이 독특해서 양조장 건물을 보러오는 사람도 생겼다. 황토 벽돌로 지은 발효실 안에는 큰 술항아리들이 놓여 있다. 발효 공간에 한국적인 정서를 잘 담아내고 있는 것도 특별하다.

복순도가 막걸리에 특별함을 부여하는 또 다른 한 가지는 누룩이다. 이곳의 누룩은 빈대떡 처럼 얇고, 사각형으로 생겼다. 복순도가 막걸리는 기존 상업 양조 업계에 기술에 빗지지 않으면서, 지역에서 만들어진 누룩을 기반으로 독특한 술의 세계를 구축하고 있다.

① 복순도가 전경 ② 양조장의 옆면, 개방형 술 카페를 들었다. ③ 술항아리들

대표 술

복순도가 손막걸리

주종 | 탁주(생)
알코올도수 | 6.5%
주원료 | 쌀

막걸리계의 샴페인이라 불릴 만큼 탄산감이 풍부하며 단맛과 신맛의 조화가 훌륭하다. 병을 흔들지 않고, 병 마개를 따면 탄산의 압력에 의해서 양금이 잘 섞이는 재미난 막걸리다. 샴페인 막걸리의 새 지평을 연 막걸리로, 축제 의 술이나 식전주로 즐겨 쓰이고 있다.



단맛 신맛 탄산감 바디감

복순도가 탁주

주종 | 탁주(생)
알코올도수 | 10%
주원료 | 쌀

6도짜리의 손막걸리의 후속작으로 나온 제품으로 오로지 쌀과 누룩만을 사용해서 만든 전통 막걸리이다. 기존 막걸리에 비해 알코올 도수가 높아 바디감이 있고 매우 진하고 걸쭉하다. 10도의 탁주치고는 목넘김이 편해 그리 독하게 느껴지지는 않는다.



단맛 신맛 탄산감 바디감

박복순 대표의 말



복순도가의 막걸리는 집안에 전해 오는 술 빛는 방식을 그대로 상품화한 것입니다. 집안에서 사용하고 때로 마을 어르신들께 대접해 온 술인데, 술 빛는 숨씨가 좋다고 하여 상품화했습니다. 상품화하는 데 두 아들의 힘이 컸습니다. 건축을 공부한 큰아들이 미국 뉴욕 쿠퍼유

니온 대학교에서 발표한 졸업 논문을 바탕으로 양조장 건물을 지었습니다. 황토와 지푸라기를 응용하고, 짚을 태운 재료 외벽을 칠해서 만든 건축물입니다. 수학을 공부한 둘째는 꼼꼼한 성격답게 수많은 제조 실험을 통해서 술 맛을 개선시키는 데 도움을 줬습니다. 요사이 는 증류주를 개발하기 위해서 다양한 실험을 하고 있습니다.

복순도가 막걸리는 천연 탄산감이 좋습니다. 그 탄산감이 술을 마실 때 청량감을 높여주고 술맛을 깊고 부드럽게 만들어줍니다. 탄산이 가득 찬 술병이라 딸 때 흔들지 않아도 저절로 막걸리가 고르게 섞이는 것이 저희 술의 특징입니다. 병을 딸 때 자칫하면 술이 넘칠 수도 있는데, 사람들이 이것을 놀이 삼아 즐길 줄은 몰랐습니다.

복순도가 손막걸리는 지역에서 생산되는 쌀과 전통 누룩을 이용해 향아리에서 발효시켜 만든 영양분이 풍부한 우리 고유의 발효주입니다.

막걸리라는 전통주가 지역 문화의 자원이 되고, 이를 통해서 도시와 농촌이 연결되는 콘텐츠가 되었으면 좋겠습니다.

양조장의 자랑 - 발효 건축



복순도가의 양조장 건물은 ‘발효’라는 아이디어를 건축 공간으로 확장해 놓았다. 추상의 원리와 실제적 구조들이 어떻게 상호 작용하여, 인간과 자연에 유용하게 바뀌어 구현 되는지 보여주려고 했다. 쌀과 누룩이 발효를 거쳐 새로운 전통주가 되듯이, 발효라는 컨셉 아래 논, 벼짚, 숯, 누룩 등의 한국적 소재들이 건축이라는 과정을 통해 건물로 완성되었다.

5

주변 관광지

복순도가

- 울산광역시 울주군 상북면 향산동길 48
- 1577-6746
- www.boksoon.com

체험프로그램 안내

- 양조장 방문 시음 무료
- 인터넷 예약 : 네이버 창에 [복순도가 체험] 검색어 입력하여 예약
1.3x막걸리 빚기, 체험 시간 15분,
체험 비용 11,000원
- 발효시설 견학(요일 및 시간 사전예약)
- ※ 체험프로그램은 예약이 필요합니다.

트래비어

- 수제맥주 제조장으로 텀하우스가 있어 다양한 에일맥주를 시음할 수 있다.
- 📍 울산 울주군 언양읍 반구대로 1305-2
- ☎ 080-225-1110
- 🕒 평일 09:30~19:00, 토요일 09:30~19:00, 일요일 10:00~19:00

반구대암각화 박물관

- 반구대 암각화와 천전리 각석의 실물모형, 암각화 유적을 소개하는 입체적인 영상시설 등이 있다.
- 📍 울산광역시 울주군 두동면 반구대안길 254
- ☎ 052-229-6678
- 🕒 매일 09:00~18:00(1월 1일 휴관)

울산장생포고래박물관

- 옛 고래잡이 전진기지였던 장생포에 국내 유일의 고래박물관을 건립하여 1986년 포경이 금지된 이래 사라져가는 포경유물을 수집, 보존·전시하고 있다.
- 📍 울산광역시 남구 장생포고래로 244
- ☎ 052-256-6301
- 🕒 매일 09:30~18:00 / 월요일휴무 설,추석 당일

36 (유)금정산성토산주

금정산성 속, 전통 누룩의 향기와 막걸리 명인의 이야기가 있는 양조장



(유)금정산성토산주는 부산광역시 금정구 산성마을 안에 위치해 있다. 이곳의 '금정산성 막걸리'는 오래도록 밑주의 굴레 속에 있다가 1979년 7월에 대통령령으로 양성화의 길을 걷게 되었다. 1980년 7월에 양조 허가를 받아 그 해 9월 공식적으로 산성막걸리가 출시되었다.

산성막걸리는 흑염소구이와 함께, 부산 사람들의 유원지인 산성마을의 단골 메뉴였지만 2009년 막걸리 바람이 불기 전까지는 부산 사람 외에는 잘 모르는 술이었다. 산성막걸리의 과충처럼 상큼한 술맛이 세상에 알려지면서 전국적으로 유명한 술이 되었다.

산성막걸리의 술맛과 매력의 동력은 마을 사람

들이 대대로 빚어 온 누룩에서 생겨난다. 큰 피자의 도우처럼 둥글납작하게 생긴 모습이다. 큰 지방에서는 볼 수 없는 독특한 형태다.

알코올 도수는 8%로 일반 막걸리보다 2%가 높다. 이 도수는 집집마다 빚은 술을 모아다가 평균 알코올 도수를 낸 결과 얻은 수치다. 산성막걸리를 빚는 유청길 대표는 산성막걸리로 식품명인 제49호로 지정되었다.

산성막걸리에는 구수한 누룩 향만이 아니라 문화와 역사가 담겨 있다. 산성막걸리 속에는 산성에서 살았던 사람들의 삶이 녹아있고, 발효 과학이 숨겨져 있다.

① 벽화가 그려진 금정산성 토산주 전경 ② 누룩실 내부 ③ 전시실 술향아리

대표 술

금정산성막걸리

주종 | 탁주(생)
알코올도수 | 8%
주원료 | 국내산 쌀

금정산성마늘은 평지보다 기온이 낮아 여름 휴식처로 유명하다. 금정산성에서 직접 띄운 질 좋은 누룩과 지하 182m에서 나오는 지하수를 사용한 막걸리는 특유의 신맛이 돌고 은은한 향과 구수한 맛이 있다.



단맛 신맛 탄산감 바디감

금정산성막걸리 순(純)

주종 | 탁주(생)
알코올도수 | 6%
주원료 | 국내산 쌀

기존의 금정산성막걸리(8%)의 도수를 낮춘 라이트버전으로 현대적 트렌드에 맞춰 새롭게 출시하였다. 알코올도수 6도의 막걸리로 부드럽고 순한 맛이 특징이다. 8도에 견주어 훨씬 대중적이라서 젊은 층을 공략하기 좋은 제품이다.



단맛 신맛 탄산감 바디감

유청길 대표의 말



지금은 산성마을 사람들도 웃으면서 추억처럼 말을 건넬 수 있지만, 민속주로 지정되기 이전의 마을 사람들은 세무서 공무원들과 숨바꼭질하며 누룩과 술을 감추어야 했습니다. 생계를 위해 업고 있는 아이까지 팽개치고 골목으로 피해 다녀야 했던 시절이 있었습니다. 1965년 정부가 양곡관리법을 발표하면서 쌀로 빚은 막걸리를 일체 금지시켰기 때문에 산성마을은 그 피해를 고스란히 입어야 했습니다. 그나

마, 1979년 대통령령으로 지정받아 누룩으로 빚는 막걸리의 원형을 유지할 수 있었던 것은 행운이라고 말할 수 있습니다.

저희 양조장은 술 빚기에 적합한 온도와 습도가 유지되는 해발 400m의 청정 환경을 갖춘 금정산성마을에 위치해 있습니다. 500년 전통의 금정산성 누룩과 지하 250m의 암반수를 사용하여 막걸리를 만듭니다. 전통 양조 방식 그대로 만든 막걸리로 우리나라 많은 막걸리 중에서 유일하게 향토 민속주로 지정되어 있는 대한민국 민속주 1호 막걸리입니다.

금정산성 막걸리는 부산생탁에 비하면 생산량이 턱없이 적지만 기존의 1공장에다가 새롭게 현대적 생산 공정을 갖춘 2공장을 운영하면서 생산량을 늘려가고 있습니다. 예전의 누룩방도 새로 단장하여 전시 공간으로 활용하고 있습니다.

앞으로는 체험장과 시음장을 활성화하여 많은 사람들에게 전통주의 맛을 알리고 소통할 수 있도록 하여, 금정산성마을을 지역 대표 관광 자원으로 성장시키고 금정산성막걸리를 세계적인 명주로 발전시키고 싶습니다.

양조장의 자랑 - 산성누룩방



5

“오래 전부터 우리 마을 아낙들은 생계를 위해 누룩을 디뎠다. 농사지를 땅이 부족했기 때문이다. 한 집 건너 두 집이 누룩을 디뎠다. 누룩 디디는 집에 별을 붙여서 하늘에 올린다면 산성 하늘을 가득 채우고도 남을 정도다.” 산성 마을 벽화에 이런 말이 적힌 말이다. 예전에는 산에 토굴을 파고 누룩방을 만들어 누룩을 띄웠다. 현재 금정산성막걸리 양조장에 남은 누룩방은 아궁이에 불을 지피고 온돌방에서 누룩을 띄우는 구조다.

주변 관광지

(유)금정산성토산주

- 부산광역시 금정구 산성로 453
- 051-517-6552
- www.sanmak.kr

체험프로그램 안내

- 견학(5명이상 예약, 무료)
- 누룩 빚기 체험 + 견학
(10명이상 예약, 10,000원 / 1인)
- 막걸리 빚기 체험 + 견학
(10명 이상 예약, 15,000원 / 1인)

※ 체험프로그램은 예약이 필요합니다.

금정산성

- 해발 801m의 금정산 꼭대기에서 서남쪽으로 계곡을 따라 축조되어 있다. 성벽 둘레가 17km 정도로 국내에서 가장 긴 산성이다.
- 부산 금정구 금성동
- 051-514-5501

금강식물원

- 약 2,300여종의 식물이 자라고, 그중에서 열대식물이 560여종이 있다.
- 부산 금정구 장전2동 산43-1
- 051-582-3284
- 매일 08:30~17:30

범어사

- 선찰대본산 금정총림 범어사는 의상대사가 창건한 영남의 3대 사찰이다.
- 부산 금정구 범어사로 250
- 051-508-3122



37 제주 제주삼 酒

38 서귀포 제주고소리술익는집



37

제주시

38

서귀포시



37 제주생 조

청정 제주의 햇살과 바람과 물을 담고 있는 오메기술을 빚는 양조장



제주생주는 제주시 애월읍 애원로에 자리잡고 있다. 제주 공항에서 제주생주까지는 남서쪽으로 20km 떨어져 있고, 애월항에서 가깝다. 제주생주 양조장 앞에는 큰 술병 모양의 돌탑이 있다.

제주생주는 2005년 대산영농조합법인으로 출범하였고, 2007년에 증류식 소주와 약주 면허를 내면서 상품 출시를 시작하였다. 전통적인 제주 술의 대표 주종은 오메기술과 고소리술이다. 오메기술은 좁쌀을 떡처럼 반죽해서 끓는 물에 익혀서 만들었던 제주 전래 술이다. 그 술을 증류한 것이 고소리술이다. 제주생주는 이 전래의 제주 술을 현대적으로 재해석하여 대중적인 모습으로 선보이고 있다.

제주생주는 서울에서 진행되는 다양한 술 전시

행사에 적극적으로 참여하고, 술 품평회에서도 연이어 좋은 성적을 거두면서 브랜드를 알리고 있다. 한국식품연구원에서 진행하는 술 품질인증을 받고, 대한민국 우리술 품평회에 출품하여 '고소리술'로 5년 연속 수상했는데 2011년 대상, 2012년 최우수상, 2013년 대상, 2014년 대상, 2015년 장려상을 받았다. 대한민국 우리술 품평회에서 한 종류의 술로, 어떤 양조장도 거두지 못한 좋은 성적을 거두었다.

2017년에는 제주 감귤 껍질이 들어간 약주 '니모메'를 개발하였고, 2017년 약청주 부문 최우수상도 받았다. 니모메는 '너의 마음에'라는 뜻의 제주 방언인데 감귤의 상큼한 맛을 잘 살려서 술에 약한 분들도 좋아할 만하다.

- ① 제주생주 전경 ② 오메기떡만들기 체험을 하고 있다. ③ 제주생주 전시장

대표 술

오메기술

주종 | 약주
알코올도수 | 15%
주원료 | 쌀, 조

‘오메기술’이란 오메기떡을 사용하여 누룩과 함께 발효시켜 과거 조상들이 즐겨 마셨던 토속주다. 제주 천연 지하 암반수와 한라산에 자생하는 조릿대를 첨가하여 제품의 맛과 향 그리고 품질까지 현대적으로 개선하였다.



단맛 신맛 청량감 바디감

고소리술

주종 | 소주
알코올도수 | 40%
주원료 | 쌀, 조

소주 내리는 소줏고리의 제주도 방언으로 ‘고소리’라고 한다. 고소리술은 좁쌀과 누룩으로 빚은 오메기술을 고소리라는 웅기를 사용하여 증류시킨 토속소주다. 알코올 도수 29%, 40% 두 종류가 있다.



향 목넘김 바디감

김숙희 대표의 말



제주샘주는 모든 재료를 제주도에서 재배되는 농산물을 이용하여 술을 개발하고 판매하는 양조장입니다. 현대화된 시설로 오메기술과 고소리술을 대량 생산함으로써 전통을 계승 발전시켰다고 자부하고 있습니다. 현재 제주샘주 고소리술은 알코올 29도와 40도 제품이 나오고 있는데, 명품 고소리술을 만들기 위하여 장기 숙성을 시키고 있는 술도 있습니다. 2017년에는 감귤껍질을 이용해 약주 니모메를 개발하였으며, 새로운 술을 출시하기 위해 꾸준히 노력 중입니다. 현대인의 입맛에 맞게, 누구나 좋아할 수 있는 술을 개발하기 위해 노력을 다하고 있습니다.

제주샘주 양조장에 오시면 직접 관리하는 천연

지하암반수를 시음할 수 있습니다. 단체 체험 관광객들을 위한 양조장 견학 프로그램도 진행하고 있습니다. 고두밥찌고, 발효시키고, 여과하고, 증류하고 저장하는 것을 볼 수 있습니다. 청소년들도 할 수 있는 프로그램도 진행하고 있는데 오메기떡 만들기, 신다리 형태의 무알코올 음료 만들기 등을 진행합니다.

성인들은 제주샘주에서 생산되는 모든 술들을 무료로 시음할 수 있습니다. 양조장 마당에 증류 원리를 이해할 수 있는 시설과 제주의 추억을 남길 수 있는 포토존도 마련해 두었습니다. 제주 공항과 비교적 가까운 거리에 위치하고 있으니 제주샘주에 오셔서 제주의 정취를 한껏 느껴보시기 바랍니다.

양조장의 자랑 - 천연지하암반수



5

제주섬주의 가장 큰 자산은 제주의 지하수다. 양조장 마당에 제주섬주 작은 전시관을 만들어두었다. 마당 안쪽에 지하수를 끌어올려 만든 연못이 있다. 안에 작은 분수도 만들어 놓아 아름답게 꾸민 연못이다. 좋은 자연 환경이라야 좋은 물이 있는 것처럼 좋은 물이 있어야 좋은 술도 나온다.

주변 관광지

제주섬주

- 📍 제주도 제주시 애월읍 애원로 283
- ☎ 064-799-4225
- 🌐 www.jejusaemju.co.kr

체험프로그램 안내

- 시음 : 무료 시음
- 오메기떡 만들기 체험 (10인 이상)
- 손다리 만들기 체험 (10인 이상)
- 카테일 만들기 체험 (10인 이상)

※ 체험프로그램은 예약이 필요합니다.

고내봉

- 올레길 15코스, 5개의 봉우리로 이루어진 오름이다.
- 📍 제주 제주시 애월읍 고내리 산3-1

렛츠런파크

- 제주 토종말로 경마를 하는 경마장이다. 일요일은 경마를 하지 않아 공원시설을 이용할 수 있다.
- 📍 제주 제주시 애월읍 평화로 2144
- ☎ 1566-3333
- 🕒 매일 09:00~18:00

금산공원

- 아열대 상록수림으로 덮여있는 공원이다. 제를 올리는 표석단과 민속관이 있다.
- 📍 제주 제주시 애월읍 남읍리 1457-1

곽지해수욕장

- 중문, 협재, 함덕 해수욕장과 함께 제주의 대표 해수욕장으로, 옥빛의 물색이 아름답다. 백사장 서쪽에 있는 '과물'이라 불리는 용천수가 있다.
- 📍 제주 제주시 애월읍 곽지리

38 제주고소리술익는집

옛날 방식 그대로 대를 이어 소줏고리에 술을 내리는 양조장



제주고소리술익는집은 제주도 서귀포시 표선면 중산간동로에 있다. 제주 성읍마을 서쪽 문에서 800m 떨어져 있다. 제주 고소리술은, 김을정 씨가 1995년에 제주도 무형문화재 제11호 기능보유자로 지정되었다. 제주고소리술익는집 대표 김희숙 씨는 김을정 씨의 며느리로, 1995년에 무형문화재 전수교육 조교가 되었고, 2018년 대한민국 식품명인으로 지정받았다.

시아머니 김을정 씨가 관광객과 기자들에게 제주의 문화 콘텐츠를 소개하기 위해 술 빚기를 시연했다면, 김희숙 씨는 이를 대중화 사업화하기 위해 술을 빚고 있다. 그는 2013년에 고소리술 면허와, 2016년에 탁주와 약주 면허를 내서 아들 내외와 함께 술을 빚고 있다.

제주고소리술익는집에서는 두 종류의 술, 증류주 40도 '고소리술'과 '오메기맑은술' 16도를 상품화하고 있다. 문화재로 지정된 고소리술과 오메기술을 전통 방식 그대로 빚고 있다. 오메기맑은술을 향아리에서 발효시키고, 고소리술은 옹기 소줏고리에서 직접 내리고 있다. 민속주로 지정된 증류주들의 옹기는 생산량이나 노동의 수고로움 때문에 거의 대부분이 스테인리스 증류기로 바뀌는 추세인데 이곳에서는 여전히 옹기 소줏고리를 사용하고 있는 것도 특색이다.

제주고소리술익는집은 제주의 살림집을 개조하여 발효 체험장과 작은 카페를 만들어 관광객들을 맞이하고 있다. 넓은 마당에는 연못과 고소리술 포토존이 있다.

① 제주고소리술익는집 입구 ② 제주고소리술익는집 술 향아리들이 멋스럽다. ③ 제주고소리술 포토존

대표 술

오메기맑은술

주종 | 약주

알코올도수 | 16%

주원료 | 조, 쌀

차조가루를 익반죽하여 만든 구멍떡을 오메기떡이라고 한다. 이 술떡을 익히고 치대어 발효와 저온숙성을 거쳐 농익은 술독에서 웃국만 떠낸 술이다. 적당한 산미가 있어 맛이 진하고 부드러우며 달콤한 맛과 과실향이 난다.



단맛 신맛 청량감 바디감

제주고소리술

주종 | 소주

알코올도수 | 40%

주원료 | 조, 보리쌀

고소리술은 소줏고리인 고소리에 오메기술로 증류하여 만든다. 인공적인 맛과 향을 내기 위한 일체의 첨가물이 없기에 맛이 깔끔하다. 웅기 소줏고리에서 증류하고, 향아리에 숙성하기 때문에 예전 제주 사람들이 마셨던 전통 소주와 계보를 같이 하는 술이다.



향 목넘김 바디감

김희숙 대표의 말



물 수 있도록 살림집을 개조한 카페도 만들어 두었습니다.

지금도 탁주 오메기술, 약주 오메기맑은술, 소주 고소리술을 옛 방식 그대로를 재현하여 빚고 있습니다. 순수한 맛을 추구하여 제주도에 서 자란 좁쌀, 보리쌀, 물 그리고 누룩으로 어떤 첨가물도 없이 빚고 있습니다. 발효된 오메 기술을 소줏고리로 증류하면 고소리술이 되는데 이렇게 직접 소줏고리로 증류하는 방식은 힘들고 상업적이지 않아 대다수가 기피하는 작업 방식이지만, 저희는 옛 방식을 고수하고 있습니다.

술을 못 드시는 분들은 양조장 전경이 잘 보이는 카페 공간에서 따뜻한 차를 즐기실 수도 있습니다.

제주고소리술익는집은 '사람이 만드는 술. 공장이 아닌 자연에서, 기계가 아닌 사람의 손으로' 라는 모토 아래에 자연과 더불어 4대째 술을 빚어 오고 있습니다. 방문하시는 분들이 술 익는집에 들어서면 시멘트가 아닌 흙과 잔디와 물이 반겨주는 자연 안에서, 전통 방식으로 정성스럽게 빚은 술을 음미하며 편안하게 머

직접 찾아가서 구매할 정도로 매력적이고 장인 정신이 투철한 양조장을 만드는 것이 저희 꿈입니다. 제주고소리술익는집은 저희만의 색깔이 담긴 좋은 술로, 찾아오시는 모든 분들께 즐거운 경험을 드리기 위해 앞으로도 정성을 다할 것입니다.

양조장의 자랑 - 소줏고리



5

제주의 소줏고리는 육지의 소줏고리와 닮았으나, 나름의 개성이 있다. 화산토로 만들어져 빛깔이 붉고, 흙의 점성이 적기 때문에 그 크기도 작다. 그 특징이 강해서인지 제주도의 '고소리술'은 소줏고리를 지칭하는 '고조리'라는 우리말이 그대로 술 이름이 되었다. 제주의 오메기술 역시도 우리말이 그대로 술 이름이 된 경우다. 조선시대 문헌에 기록되어 전해오는 술 이름들이 한자로 구성되어 있는 것과 비교하면 제주만의 독특한 문화가 술 속에도 담긴 것을 확인할 수 있다.

주변 관광지

제주고소리술익는집

- 📍 제주 서귀포시 표선면 중산간동로 4726
- ☎ 064-787-5046
- 🌐 www.jejugosorisul.com

체험프로그램 안내

- 시음 : A코스 1만원(10인 이상)
B코스 2만원(5인 이상)
 - 누룩 만들기 체험 1만원(5인 이상)
 - 오메기술 만들기 3만원(5인 이상)
 - 쉰다리(보리 발효 음료) 만들기(문의 요망)
 - 고소리술 내리기(문의 요망)
- ※ 체험프로그램은 예약이 필요합니다.

성읍민속마을

- 마을내 고목과 돌담 그리고 옛 성벽 등이 어우러져 있어 제주 사람들의 토속적인 삶을 엿볼 수 있다.
- 📍 제주 서귀포시 표선면 성읍정의현로 19
- ☎ 064-710-6797

표선해수욕장

- 매년 7월 말~8월 초에는 백사장에서 표선리청년회가 주관하는 표선백사대축제가 개최된다.
- 📍 제주 서귀포시 표선면 표선리 일대
- ☎ 064-760-4476

제주세계술박물관

- 술에 관련된 유물과 다양한 술병들이 전시되어 있다.
- 📍 제주 서귀포시 표선면 한마음초동로 431
- ☎ 064-787-9500
- 🕒 매일 09:00~18:00, 입장료 있음(성인 5,000원)

찾아가는 양조장
The Sool Tourism



찾아가는 양조장 38

발효의 섭리와 추억이 깃든 대한민국 대표 지역문화유산

문화가 깃든 양조장에서 낭만이 깃든 체험을 하다

찾아가는 양조장은 지역의 양조장을 직접 찾아가서 술 시음 및 견학과 함께 지역 관광까지 할 수 있는 체험과 관광이 결합된 양조장 관광 상품입니다. 2019년 현재 대한민국 전역 38개의 양조장이 선정되어 운영되고 있습니다.

The Sool Tourism

The Sool Tourism is a government-funded program that aims to provide linkage between local tourism and brewery tours within the visited area. There are currently 38 breweries across the country with infrastructures to help tourists see, taste, and experience Korean alcohol brewing process.



 삼성양조장 (Samsong Brewery)	 삼성양조장 (Samsong Brewery)	 우리양조장 (Woori Brewery)	 진주양조장 (Chonju Brewery)	 진주양조장 (Chonju Brewery)	 진주양조장 (Chonju Brewery)
 잠실양조장 (Jamsil Brewery)	 수한양조장 (Sulhan Brewery)	 수한양조장 (Sulhan Brewery)	 수한양조장 (Sulhan Brewery)	 수한양조장 (Sulhan Brewery)	 수한양조장 (Sulhan Brewery)
 중원당 양조장 (Jung Brewery)	 강양조장 (Gang Brewery)	 소강양조장 (Sogang Brewery)	 소강양조장 (Sogang Brewery)	 소강양조장 (Sogang Brewery)	 소강양조장 (Sogang Brewery)
 태안양조장 (Taean Brewery)	 황양조장 (Hwang Brewery)	 충양조장 (Chung Brewery)	 충양조장 (Chung Brewery)	 충양조장 (Chung Brewery)	 충양조장 (Chung Brewery)
 고창양조장 (Kochang Brewery)	 진양조장 (Jin Brewery)	 진양조장 (Jin Brewery)	 진양조장 (Jin Brewery)	 진양조장 (Jin Brewery)	 진양조장 (Jin Brewery)
 은척양조장 (Euncheok Brewery)	 은척양조장 (Euncheok Brewery)	 은척양조장 (Euncheok Brewery)	 은척양조장 (Euncheok Brewery)	 은척양조장 (Euncheok Brewery)	 은척양조장 (Euncheok Brewery)
 제주양조장 (Jeju Brewery)	 제주양조장 (Jeju Brewery)	 제주양조장 (Jeju Brewery)	 제주양조장 (Jeju Brewery)	 제주양조장 (Jeju Brewery)	 제주양조장 (Jeju Brewery)



찾아가는 양조장 모바일 스텝터어
QR코드를 촬영하시면 모바일 앱을 통해 양조장 예약, 시음, 견학, 체험 등 다양한 서비스를 이용하실 수 있습니다.



찾아가는 양조장

THE SOUL
FOUNDRY

우리술 품평회 수상작
Korean Sool Competition



막걸리

주

막걸리

막걸리

막걸리

막걸리

막걸리

막걸리

막걸리

막걸리

막걸리

막걸리

막걸리

막걸리

막걸리

막걸리

막걸리

막걸리

막걸리

막걸리

막걸리

막걸리

막걸리

막걸리

막걸리

막걸리

막걸리

막걸리

막걸리

막걸리

막걸리

막걸리

막걸리

술 지대로 알고 싶다면

유기농 인증 우리술
Organic sools





부록

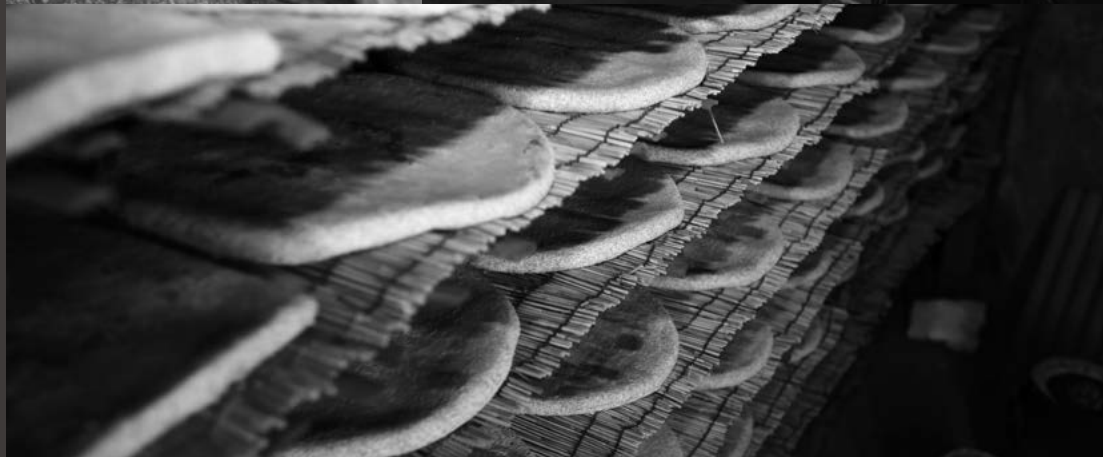
· 술의 분류

· 대한민국 식품명인현황(주류)

· 우리 술 교육기관

· 찾아가는양조장 주소록

· 우리술 구매 방법 안내



술의 분류

탁주

곡류(참쌀, 멥쌀, 보리, 밀가루, 전분, 전분당 등) 원료에 국(누룩, 입국 등)과 물을 섞어 일정한 온도에서 발효시킨 술덧을 체 등으로 걸러 제조한 술. 탁주에는 동동주, 이화주, 모주 등도 포함된다.

약주

발효시킨 술덧에서 술지게미를 걸러내어 맑게 만든 술을 말한다. 참쌀, 멥쌀, 보리, 밀가루, 전분, 전분당 등의 원료에 국과 물을 섞어 일정한 온도에서 발효시켜 맑게 여과한 후 제성하여 만든다. 멥쌀, 참쌀로만 발효시킬 경우 누룩을 1% 이상 의무 사용하여야 한다.

청주

곡류 중 쌀(참쌀 포함)과 입국(쌀알에 누룩 곰팡이를 번식시킨 국), 물을 첨가해 발효시킨 다음 맑게 여과한 술이다. 우리나라 전통 누룩을 사용하고자 할 경우 1% 미만을 사용하여야 한다.

소주

전통 개념의 소주와 현대식 증류주를 아울러 지칭하는 용어로 현재 주세법상에는 희석식 소주와 증류식 소주를 통합하여 소주로 표시한다.

맥주

맥주는 보리, 홉, 물로 만든다. 보리를 싹 틔운 후 말려서 맥아를 만들고 물을 넣어 가열해 달콤한 맥즙을 만든다. 이 맥즙에 홉과 효모를 첨가해 발효시키면 맥주가 된다.

과실주

포도, 머루, 사과, 복분자, 체리 등의 과일을 발효시켜 제성한 술을 말한다. 과실주의 종류는 셀 수 없을 정도로 많고, 형태도 다양하다. 사용한 과일에 따라 포도 와인, 배 와인, 사과 와인, 딸기 와인, 체리 와인, 복분자주, 머루주 등으로 나누어진다.

일반 증류주

증류주 중 희석식소주, 증류식소주, 위스키, 브랜디, 리큐르를 제외한 술을 지칭한다. 불휘발분(술에서 액체를 증발시키고 남은 고형성분)이 2%미만이어야 한다.

리큐르

증류주나 주정에 과일, 약초, 향초 등의 성분과 설탕, 포도당, 꿀, 향료, 색소 등을 넣어 만든 혼성주이다. 일반 증류주의 규격에 불휘발분이 2% 이상이면 리큐르로 분류된다.

위스키
Whisky

맥아와 곡류를 맥주처럼 발효시킨 다음 증류한 뒤에 나무통에서 숙성시켜 만든다. 위스키는 옥수수, 밀, 귀리 등 부원료 사용에 따라 맛과 향기가 달라지고, 증류방법, 나무통 숙성 방법의 차이에 따라 다양한 위스키로 탄생한다.

브랜디
Brandy

과일을 발효시킨 와인을 증류한 후 나무통에서 1년 이상 숙성시켜 만든다.

기타주류

주세법상의 주정, 발효주류, 증류주류에 속하지 않는 주류를 총칭한다.

주정

전분 또는 당분이 포함된 원료(쌀, 보리, 옥수수, 고구마, 타피오카, 당밀 등)를 발효시켜 술덧을 만든 후 연속식 증류 방식으로 알코올 도수 85%이상으로 증류한 것을 말한다.

대한민국 식품명인현황(주류)

식품명인제도는 우수한 전통 식품의 계승 발전을 위해 농림축산식품부에서 시행하는 제도이다. 엄정한 심사와 자격 조건으로 선정된 식품 명인 중 현재(2019년 12월 기준) 25인의 명인이 전주시 분야에서 활동하고 있다.

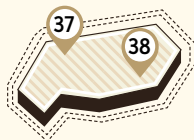
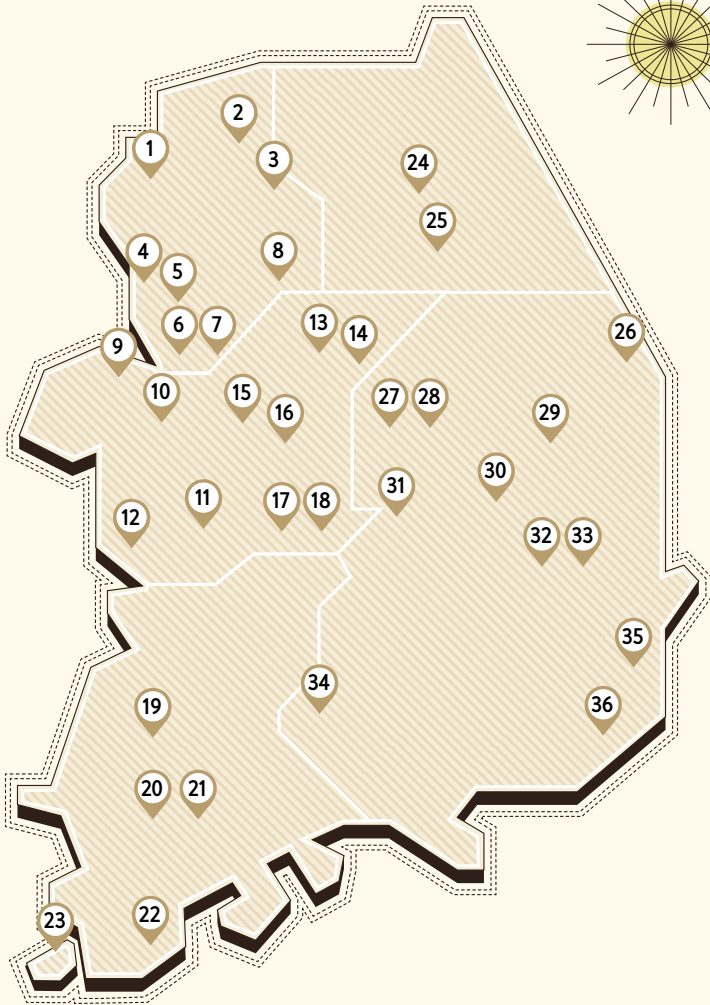
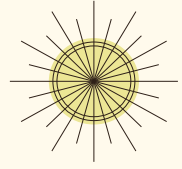
지정번호	성명	품목	지정유형	소재지
제1호	조영귀	송화백일주	전북무형문화재	전북 완주
제2호	김창수	금산인삼주	충남무형문화재	충남 금산
제4-가호	이성우	계룡백일주	제4호를 승계	충남 공주
제6호	박재서	안동소주		경북 안동
제7호	이기춘	문배주	중요무형문화재	경기 김포
제9호	조정형	이강주	전북무형문화재	전북 전주
제10호	유민자	옥로주		경기 용인
제11호	임영순	구기주	충남무형문화재	충남 청양
제12호	최옥근	계명주	경기무형문화재	경기 남양주
제13호	남상란	가야곡왕주		충남 논산
제17호	송강호	김천과하주	경북무형문화재	경북 김천
제19호	우희열	한산소곡주	충남무형문화재	충남 서천
제20호	조옥화	안동소주	경북무형문화재	경북 안동
제22호	양대수	추성주		전남 담양
제24호	임용순	옥선주		강원 홍천
제27호	박흥선	솔송주	경남무형문화재	경남 함양
제43호	이기숙	감홍로		경기 파주
제48호	송명섭	죽력고	전북무형문화재	전북 정읍
제49호	유청길	산성막걸리		부산 금정
제61호	김견식	병영소주		전남 강진
제68호	강경순	오메기술		제주 서귀포
제69호	김택상	삼해소주		서울 종로
제74호	곽우선	של련주		경북 칠곡
제79호	김용세	연잎주		충남 당진시
제84호	김희숙	고소리술		제주 서귀포시

우리술 교육 훈련기관

지정번호	기관명칭	소재지	연락처
제1호	전라술로푸드문화원	전북 전주시 완산구 동문길 50 동문문화센터 1층	063-287-6305
제2호	막걸리학교	서울시 중구 퇴계로 20나길9 C동 2층	02-722-3337
제3호	수수보리 아카데미	서울시 서대문구 경기대로 47 진양빌딩 B1	02-364-2400
제5호	(사)한국전통음식연구소	서울시 종로구 돈화문로 71 인산빌딩 7층	02-708-0743
제6호	전통주연구개발원	경기도 가평군 가평읍 분자골로 68번지 80	031-581-1054
제7호	(사)한국전통주연구소	서울시 종로구 자하문로 62 3층	02-389-8611
제8호	(사)한국바텐더협회	서울시 동작구 사당로 30길 133 서원빌딩 4층	02-581-2911
제9호	진향우리술 교육원	경기도 성남시 분당구 운중로 1030-1	031-8017-6070
제10호	(사)우리음식문화연구원	서울시 종로구 김상옥로 60 보성빌딩 10층	070-4404-5395
제11호	(주)연효재	부산시 남구 전포대로 110, 2/3F	051-636-9355
제12호	(주)한국양조연구소	서울시 금천구 벚꽃로 244 벽산디지털밸리 5차 1306호	02-598-3222
제13호	(사)북촌전통주문화연구원	서울시 관악구 남부순환로 1794, 404호	010-4767-6411
제14호	농업회사법인(주)명주가	경기도 여주시 대신면 대신1로 120	031-881-4240
제15호	한국전통주아카데미	진주시 모덕로 154 (3층)	055-752-2114
제16호	농업회사법인 장희	충북 청주시 청원구 내수읍 미원초정로1275	070-4415-6567

우리술 전문인력 양성기관

지정번호	기관명칭	소재지	연락처
제1호	한국식품연구원	전라북도 완주군 이서면 농생명로 245	063-219-9114
제2호	서울벤처정보대학원대학교	서울시 강남구 봉은사로 405	02-3470-5142
제4호	신라대학교 산학협력단	부산시 사상구 백양대로 700길 140	051-999-5620
제5호	대경대학교 산학협력단	경상북도 경산시 자인면 단북1길 65	053-850-1329
제6호	한국가양주연구소	서울시 서초구 효령로34길7 정서B/D 4층	02-583-5225
제7호	남부대학교산학협력단	광주광역시 광산구 첨단중앙로 23	062-970-0174





- 1 **산머루농원(영)**
경기도 파주시 적성면 윗배우니길 441-25
031-958-4558
- 2 **(주)배상면주가**
경기도 포천시 화현면 화동로432번길 25
031-531-9300
- 3 **(주)우리술**
경기도 가평군 조종면 대보간선로 29
031-585-8525
- 4 **그린영농조합법인**
경기도 안산시 단원구 삿갓산길 107
032-886-9873
- 5 **배해정도가**
경기도 화성시 정남면 서봉로 835
031-354-9376
- 6 **밝은세상(영)**
경기도 평택시 포승읍 충열길 41
031-683-0981
- 7 **(주)좋은술**
경기도 평택시 오성면 숙성들길 108
031-681-8929
- 8 **(주)술샘**
경기도 용인시 처인구 양지면 죽양대로 2298-1
070-4218-5225



- 9 **신평양조장**
충청남도 당진시 신평면 신평로 813
041-362-6080
- 10 **예산사과와인(주)**
충청남도 예산군 고덕면 대몽로 107-25
041-337-9584
- 11 **양촌양조**
충청남도 논산시 양촌면 매죽헌로1665번길 14-7
041-741-2011
- 12 **한산소곡주**
충청남도 서천군 한산면 충절로 1118
041-951-0290
- 13 **중원당**
충청북도 충주시 중앙탑면 청금로 112-10
043-842-5005
- 14 **대강양조장**
충청북도 단양군 대강면 대강로 60
043-422-0077
- 15 **조은술 세종(주)**
충청북도 청주시 청원구 사천로18번길 5-2
043-218-7688
- 16 **이원양조장**
충청북도 옥천군 이원면 묘목로 113
043-732-2177
- 17 **여포와인농장**
충청북도 영동군 양강면 유점지촌길 75
043-744-7702
- 18 **도란원**
충청북도 영동군 매곡면 유전장척길 143
043-743-2109



전라도

19 태인합동주조장

전라북도 정읍시 태인면 창흥2길 17
063-534-4018

20 (주)청산녹수

전라남도 장성군 장성읍 남양촌길 19
061-393-4141

21 추성고을

전라남도 담양군 용면 추령로 29
061-383-3011

22 해창주조장

전라남도 해남군 화산면 해창길 1
061-532-5152

23 대대로영농조합

전라남도 진도군 군내면 명량대첩로 288-23
061-542-3399



강원도

24 예술

강원도 홍천군 내촌면 동창복골길 259-9
033-435-1120

25 (주)국순당

강원도 횡성군 둔내면 강변로 975
033-340-4300



경상도

26 울진술도가

경상북도 울진군 근남면 노음2길 4
054-782-1855

27 (주)제이엘(오미나라)

경상북도 문경시 문경읍 새재로 609
054-572-0601

28 문경주조

경상북도 문경시 동로면 노은1길 49-15
054-552-8252

29 명인안동소주

경상북도 안동시 풍산읍 산업단지6길 6
054-856-6903

30 (주)한국애플리즈

경상북도 의성군 단촌면 일직점곡로 755
054-834-7800

31 은척양조장

경상북도 상주시 은척면 봉중2길 16-9
054-541-6409

32 (주)한국와인

경상북도 영천시 금호읍 창산길 100-44
054-333-3010

33 고도리와이너리

경상북도 영천시 고경면 민도길 63
054-335-3174

34 (주)술송주

경상남도 함양군 지곡면 지곡창촌길 3
055-963-8992

35 복순도가

울산광역시 울주군 상북면 향산동길 48
1577-6746

36 (유)금정산성토산주

부산광역시 금정구 산성로 453
051-517-6552



37 제주생 酒

제주도 제주시 애월읍 애월로 283
064-799-4225

38 제주고소리술익는집

제주도 서귀포시 표선면 중산간동로 4726
064-787-5046

찾아가는 양조장 

우리술 구매 방법 안내

우리술 구매방법에 대해 안내드리오니, 우리술 소비촉진을 위하여 적극 활용해 주시기 바랍니다.

오프라인

- 전통주 제조업체 전화 및 방문을 통한 구매
- 전통주갤러리 서울시 강남구 테헤란로5길 51-20 한국전통식문화관 1층, 02-555-2283
- 백화점(롯데, 현대, 신세계), 유통업체(롯데마트, 홈플러스, 이마트), 면세점 구매
- 우리술방(1566-1388, <https://www.woorisoolbang.com>)
- 명인명촌(02-549-2233, <https://www.ehyundai.com>)
- 전통주 전문판매점 'TONG'(서울시 중구 을지로 264 롯데피트인 6층, 02-6262-4621)

온라인

- 전통주 제조업체 인터넷 홈페이지
- 나라장터 종합쇼핑몰(1588-0800, <http://shopping.g2b.go.kr>)
- 우체국 쇼핑몰(1588-1300, <https://mall.epost.go.kr>)
- 공영홈쇼핑(1566-7770, <https://www.gongyoungshop.kr>)
- 농협 a마켓(1588-0028, <http://www.nonghyupmall.com>)
- 네이버 쇼핑(1588-3819, <https://shopping.naver.com>)
- 다음 쇼핑하우(1544-5664, <https://shoppinghow.kakao.com>)
- G마켓(1588-5701, <http://www.gmarket.co.kr>)
- 11번가(1599-0110, <https://www.11st.co.kr>)
- 티몬(1544-6240, <https://www.tmon.co.kr>)
- 위메프(1588-4763, <https://wemakeprice.com>)
- 쿠팡(1577-7011, <https://www.coupang.com>)
- 신세계몰(1577-3419, <http://shinsegaemall.ssg.com>)
- 카카오토리

* 사정에 따라 일부제품만 구매 가능

찾아가는 양조장

발행일 | 2019년 12월

발행처 | 농림축산식품부, 한국농수산식품유통공사

편집 제작 | 막걸리학교

원고 | 허시명, 문선희, 권나경

디자인 | 인투디

비매품

이 가이드북은 찾아가는 양조장 사업홍보용으로 제작되었습니다.

이 가이드북은 저작권법에 따라 보호받는 저작물이므로 무단 전재나 복제를 금합니다.

© 막걸리학교

