

보도시점 2026. 8. 26.(수) 11:00
2026. 8. 27.(목) 조간

배포 2026. 8. 26.(수) 06:00

올해의 원픽(One-Pick) 우리술은? ...2026년 대한민국 우리술 품평회 결과발표(공개)

- 충북 영동 캠벨 포도로 빚은 ‘베리와인 1168CS’, 최고의 우리술(대통령상) 영예
- 6개 부문(저도·고도 탁주, 약청주, 과실주, 증류주, 기타 주류) 총 18개 우수 제품 선정
- 수상작 대상 국내외 판로개척, 홍보 지원 및 바이어 매칭 등 후속 지원 본격화

농림축산식품부(장관 송미령, 이하 ‘농식품부’)는 ‘2026년 대한민국 우리술 품평회’에서 블루와인컴퍼니의 ‘베리와인1168CS’를 대통령상으로 선정하는 등 6개 부문 총 18개 수상작을 선정했다고 밝혔다.

우리술 품평회는 국내 유일의 정부 주관 전통주 경연대회로, 지난 2010년 시작됐다. 우수한 우리술을 발굴해 품질 향상을 촉진하고 경쟁력을 높이기 위해 매년 열리는 국가 주관 주류 품평회이며, 올해는 294개 업체에서 472(’25년 402)개 제품이 출품됐다.

출품작은 6개 부문으로 나뉘 전문가와 국민평가단이 맛·향·색·질감과 완성도를 평가했다. 특히 해외 소비자의 기호와 수출 가능성을 살피기 위해 외국인 평가단도 참여했다. 이후 지역 농산물 사용 등을 확인하는 서류심사와 현장평가를 진행했으며, 원산지 위반 이력이 있는 업체에는 감점을 적용해 평가의 공정성을 높였다.

대통령상은 충북 영동 블루와인 컴퍼니의 ‘베리와인 1168CS’가 됐다. 수상작은 충북 영동에서 재배한 14브릭스 이상의 캠벨얼리 포도를 사용한 알콜도수 13도의 과실주다. 저온침용(Cold soak)*과 짧은 1차 발효, 착즙 후 2차 발효를 통해 원물의 신선한 풍미를 살리고, 예전에 집에서 빻어 마시던 과실주의 맛을 현대적으로 구현했다. 선명한 자주빛과 딸기·꽃 향, 신선한 산도와 탄닌의 균형이 특징이다.

* 저온침용 : 포도를 파쇄한 뒤 알코올 발효전에 포도즙과 껍질을 약 5~10℃에서 일정기간 접촉시키는 양조법으로 색과 과실향을 높이고 짧은 맛을 부드럽게 하는 방법

올해 부문별 대상에는 전통 양조법을 현대의 입맛으로 되살린 술부터 지역 농산물의 개성을 새로운 양조기술로 표현한 술까지 다양하게 이름을 올렸다.

저도탁주 부문 대상인 술빛는전가네(경기 포천)의 ‘산정호수 동정춘 막걸리’는 멥쌀과 누룩으로 먼저 술을 빻은 뒤 찹쌀 고두밥을 더해 한 번 더 발효한 막걸리다. 물을 적게 넣어 진하게 발효했으며, 조선시대 3대 명주로 알려진 ‘동정춘’을 현대적으로 재현해 풍성한 과일향과 달콤한 맛을 살렸다.

고도탁주 부문 대상인 우리첫술(경기 구리)의 ‘우리첫술 청설’은 멥쌀과 누룩으로 두 번 빻고, 기계를 이용한 대량생산 없이 양조사가 직접 소량 생산한 수제 탁주다. 바닐라 요거트처럼 부드럽고 크림리한 질감과 군더더기 없이 깔끔한 뒷맛이 특징이다.

약·청주 부문 대상인 내올담(경기 성남)의 ‘담 골드’는 술에 고운 황금빛을 내는 ‘황금주’ 제조법으로 만든 약주다. 경기미로 5주간 발효한 뒤 10주간 숙성해 은은한 황금빛을 띠며, 단맛이 적고 깔끔한 맛에 산뜻한 신맛이 조화를 이룬다.

과실주 부문 대상은 블루와인컴퍼니(충북 영동)의 ‘베리 와인 1168CS’이 대통령상을 수상하여 따로 선정하지 않고 최우수상과 우수상만 수여한다.

증류주 부문 대상인 조은술세종(충북 청주)의 ‘이도42’는 충북 청주의 친환경 유기농 쌀을 발효·숙성한 뒤 압력을 낮춰 저온에서 증류한 42도 증류식 소주다. 증류 과정에서 불필요한 맛과 향을 줄여 높은 도수에도 맛이 깔끔하고 목넘김이 부드러우며, 쌀과 누룩의 향이 은은하게 퍼진다.

기타주류 부문 대상인 착한농부 예천지점(경북 예천)의 ‘복도만취 6도’는 경북 예천 쌀로 만든 증류주에 지역산 복분자 과즙을 더한 6도 리큐르다. 쌀 증류주의 부드러운 풍미와 복분자의 새콤달콤한 맛이 어우러져, 가볍고 산뜻한 저도주를 선호하는 젊은 MZ세대의 취향과 최근 주류 소비 흐름을 반영한 제품이다.

부문별 최우수상과 우수상을 포함한 전체 수상작은 붙임과 같다. 농식품부는 수상선정이 실질적인 매출 확대와 판로 확대에 이어질 수 있도록 월별 맞춤형 지원을 준비하고 있다. 18개 수상작 카탈로그 제작·배포를 시작으로, 9월에는 북촌(1호), 동대문 두타몰(2호)에 있는 전통주 갤러리에서 수상작 시음·판매 행사를 개최한다. 이와 별도로 백화점·대형마트·온라인몰 등 주요유통사의 상품기획자(MD), 호텔·외식업체·주류전문점 구매 담당자와

언론 관계자를 초청한 시음 상담회도 진행한다. 10월에는 백화점 팝업 스토어를 운영하고 11월에는 우리술 대축제 우선 입점과 국내외 바이어 상담회를 추진한다. 이처럼 인지도 제고부터 소비자 체험, 유통망 입점과 국내외 판로개척까지 단계별 지원에 박차를 가할 예정이다.

시상식은 11월 13일 서울 aT센터 제1전시장에서 열리는 우리술 대축제 개막식에서 진행된다. 대통령상 1점에는 1천만 원, 대상 5점에는 각 300만 원, 최우수상 6점에는 각 200만 원, 우수상 6점에는 각 100만 원의 상금이 수여되며, 12월에 수상업체의 해외 주류박람회 참가와 현지 유통현장 견학도 지원할 계획이다.

농식품부 정경석 식품산업정책관은 “수상작들이 우리 농산물의 가치와 각 지역의 개성을 잘 보여주고 있다”며 “소비자가 우수한 우리 전통주를 더 쉽게 접하고 수상업체가 국내외 시장으로 진출할 수 있도록 홍보와 판로 지원을 강화하겠다”고 밝혔다.

붙임 1. 2026년 대통령상 수상 제품

붙임 2. 2026년 대한민국 우리술 품평회 수상작

농림축산식품부	식품산업정책관 식품외식산업과	책임자	과 장	유재형 (044-201-2151)
		담당자	서기관	허창각 (044-201-2136)

제품명	베리와인 1168CS		제 품 사 진		
업체정보	업체명	블루와인컴퍼니	대표자	진창원	
	소재지	충북 영동군 영동읍 대학로 310	설립년도	2012	
	연락처	043-744-9994	판매처	온라인: 술마켓 오프라인: 직거래	
	매출액	'25년 240백만원(국내 100%)			
제품특징	- 캠벨얼리 포도(충북 영동) / 500ml / 13% - 14브릭스 이상의 캠벨얼리 포도를 사용해 저온 침용과 짧은 발효 과정을 거쳐 원물의 신선한 풍미를 살린 와인 - 1차 발효를 30℃ 이하에서 5~6일 이내로 진행한 뒤 착즙후 2차 발효하며, 전통적인 와인 양조 방식으로 예전 집에서 빚어 마시던 포도주의 맛을 현대적으로 구현 - 선명한 자주빛을 띠며 딸기향과 꽃향이 어우러지고, 신선한 산도와 탄닌의 균형 및 깔끔한 뒷맛이 특징				
선정사유	- 블루와인컴퍼니는 3대째 이어지는 가족 운영 와이너리로서 축적된 양조 경험과 안정적인 생산 기반을 바탕으로 높은 품질의 와인을 생산하고 있음 - 특히, 와인 양조학 전공 인력이 양조 품질관리 및 분석 업무를 수행하여 원료 입고 부터 생산 전 과정에 걸친 과학적 품질관리가 가능하다는 점에서 강점이 큼 - 캠벨얼리 포도의 특성을 깨끗하고 균형감 있게 구현하여 원료 고유의 장점을 잘 살린 점이 우수하게 평가 - 아울러, 부지 매입을 통한 공장 확장과 신제품 개발 추진은 향후 성장 가능성과 지속 발전 역량을 보여주는 요소로서 우리술 품평회 대통령상 취지에 부합하는 것으로 판단됨				
기타	- 생산제품 : 베리와인1168CS, 베리와인1168RS10, 베리와인1168A10 등 - 수상이력 : · 2023 한국와인대상 골드(베리와인1168RS10) · 2025 대한민국주류대상 와인부문 대상(베리와인1168CS) · 2026 대한민국주류대상 와인부문 대상(베리와인1168CS) 등 다수				

붙임 2

2026년 대한민국 우리술 품평회 수상작

□ 대상 수상작(6점) * 6점 중 1점은 대통령상 수여

부문	제품명	제품사진	업체명(지역)	대표자	상세설명
저도탁주	산정호수 동정춘 막걸리		주식회사 농업회사법인 술빛는전가네 (경기 포천)	전기보	- 멍쌀·찹쌀(경기 포천) / 720ml / 6% - 멍쌀 범벅과 누룩으로 밑술을 빚고 찹쌀 고두밥으로 덧술한 이양주로 일반 이양주보다 물을 적게 사용해 고체 발효한 것이 특징 - 조선 3대 명주 '동정춘'을 2015년부터 양조장에서 재해석해 재현했으며, 과일향과 달콤한 맛이 돋보임
고도탁주	우리첫술 청설		우리첫술 (경기 구리)	남영학	- 멍쌀(경기 구리) / 375ml / 12% - 전통 이양주 방식으로 두 번 빚고, 기계식 대량생산 없이 양조사의 손으로 소량 생산하는 100% 수작업 크래프트 탁주 - 바닐라 요거트를 연상시키는 크리미하고 부드러운 질감과 잡미 없이 깔끔하게 마무리되는 균형 잡힌 맛이 특징이며, 인위적인 색소나 첨가물 없이 술 본연의 하양고 깨끗한 빛깔을 살림
약청주	담 골드		내올담(주) (경기 성남)	안담윤	- 멍쌀(경기 용인) / 500ml / 12% - '금(Gold)'을 모티브로 한 내올담의 대표 약주로 황금주 제법을 바탕으로 빚어 아름다운 황금빛 색감을 지닌 것이 특징 - 경기미 멍쌀만을 사용해 5주간 발효하고 10주간 숙성해 완성하며, 드라이하고 깔끔한 맛에 산뜻한 산미가 조화
과실주	베리와인 1168CS (대통령상)		블루와인 컴퍼니 (충북 영동)	진창원	- 캠벨포도(충북 영동) / 500ml / 13% - 14브릭스 이상의 캠벨 포도를 사용해 저온 침용과 짧은 발효 과정을 거쳐 원물의 신선한 풍미를 살린 와인 - 1차 발효를 30°C 이하에서 5~6일 이내로 진행한 뒤 착즙후 2차 발효하며, 전통적인 와인 양조 방식으로 예전 집에서 빚어 마시던 포도주의 맛을 현대적으로 구현 - 선명한 자주빛을 띠며 딸기향과 꽃향이 어우러지고, 신선한 산도와 탄닌의 균형 및 깔끔한 뒷맛이 특징
증류주	이도42		농업회사법인 조은술세종 주식회사 (충북 청주)	경기호, 이승애	- 쌀(충북 청주) / 375ml / 42% - 친환경 유기농 인증 쌀을 발효·숙성한 뒤 저온 감압증류 방식으로 제조한 42도 증류식 소주 - 원료 단계부터 유기농 쌀을 고집하고 감압증류를 통해 잡미를 줄여 높은 도수에도 깔끔한 맛과 부드러운 목넘김을 구현했으며, 은은하게 퍼지는 쌀과 누룩의 향이 특징
기타주류	복도만취 6도		농업회사법인 주식회사 착한농부 예천지점 (경북 예천)	구종길	- 쌀·복분자과즙(경북 예천) / 500ml / 6% - 경북 예천의 쌀로 만든 증류주를 기반으로 지역산 복분자 과즙을 더해 만든 6도 리큐르 - 쌀가루와 물을 발효한 뒤 상압 방식으로 2차 증류하고 숙성한 원액에 복분자 과즙을 배합해 쌀 증류주의 풍미와 복분자의 상큼하고 풍부한 과실감을 함께 살린 것이 특징

□ 최우수상 수상작(6점)

부문	제품명	제품사진	업체명(지역)	대표자	상세설명
저도탁주	토마토바질		농업회사법인 팔레트 브루어리 (경북 의성)	이승철	- 쌀(경북의성) / 500ml / 6% - 붉은 토마토와 생바질을 활용해 빛은 6도 막걸리로 토마토의 감칠맛과 산미에 바질의 산뜻하고 청량한 풍미가 어우러지는 것이 특징 - 쌀에서 오는 부드러운 질감과 토마토·바질의 조화를 통해 기존 막걸리와 차별화된 미식형 제품으로 특히, 서양 음식과의 페어링을 고려해 개발
고도탁주	지란지교 탁주		농업회사법인 (유)친구들의술 지란지교 (전남 순창)	임숙주 외 1인	- 찹쌀·멥쌀(전북 순창) / 500ml / 13% - 전라북도 순창의 전통 가양주 제조법을 현대적으로 재현한 이양주 방식의 전통 탁주로 멥쌀로 빛은 밀술에 찹쌀 고두밥을 덧술한 뒤 장기간 저온 발효·숙성해 완성 - 순창 지역의 쌀과 물, 전통누룩만을 사용하고 인공감미료와 향료 등의 첨가물을 넣지 않으며, 순창 건곡리의 전통 주방문과 구전비법을 바탕으로 빛음
약청주	지란지교 약주		농업회사법인 (유)친구들의술 지란지교 (전남 순창)	임숙주 외 1인	- 찹쌀·멥쌀(전북 순창) / 500ml / 15% - 전라북도 순창의 전통 가양주 제조기법을 계승한 이양주 방식의 전통 약주로 멥쌀로 빛은 밀술에 찹쌀 고두밥을 덧술한 뒤 약 100일간 발효·숙성해 완성 - 숙성된 술덧에 용수를 박아 맑은 술만 천천히 채주하는 전통 자연 여과 방식을 사용해 잡미를 줄이고 깨끗한 맛을 살렸으며, 순창 지역의 쌀과 물, 전통누룩만을 사용
과실주	마셔블랑 스프링		농업회사법인 주식회사 시트러스 (제주 서귀포)	김공률	- 감귤·한라봉착즙액(제주) / 750ml / 9% - 제주 서귀포에서 재배한 감귤과 한라봉을 껍질을 벗겨 100% 착즙한 뒤, 감귤꽃꿀과 감귤연구 센터에서 특허받은 감귤주 전용 효모를 사용해 저온 발효한 과실주 - 감귤과 한라봉의 상큼하고 향긋한 풍미에 감귤꽃꿀에서 오는 은은한 꽃향이 어우러져, 봄날의 꽃향기를 연상
증류주	려증류소주 40		농업회사법인 국순당 여주명주(주) (경기 여주)	박용구	- 고구마·쌀(경기 여주) / 375ml / 40% - 100% 여주산 쌀과 고구마를 사용해 원료별 특성에 맞는 방식으로 증류한 40도 증류식 소주 - 고구마는 상압증류, 쌀은 감압증류하여 각각의 풍미와 향을 살린 뒤, 숨 쉬는 용기에서 숙성해 깊은 풍미와 부드러운 맛의 조화를 구현했으며, 여주의 쌀과 고구마, 맑은 물을 사용하며 별도의 첨가물을 넣지 않는 것이 특징
기타주류	두레앙 브랜드		농업회사법인 (주)두레양조 (충남 천안)	권혁준	- 포도(충남 천안) / 750ml / 35% - 대한민국의 대표적인 포도 산지인 천안에서 생산한 포도를 발효해 만든 포도주를 감압 증류한 뒤 오크통에서 숙성한 브랜드 - 별도의 물을 첨가하지 않고 증류원액을 그대로 오크 숙성해 포도에서 오는 과실향과 숙성 과정에서 형성되는 풍부한 부케향을 살린 것이 특징

□ 우수상 수상작(6점)

부문	제품명	제품사진	업체명(지역)	대표자	상세설명
저도탁주	딸기막걸리		농업회사법인 (주)청산녹수 (전남 장성)	김진만	- 맵쌀·딸기(전남 장성) / 750ml / 6% - 전남 장성에서 재배한 딸기를 활용해 만든 지역 특산 막걸리로, 딸기의 새콤달콤한 향과 부드럽고 순한 질감이 특징 - 15℃의 저온에서 장기간 발효해 효모에서 자연스럽게 형성되는 바나나·멜론 계열의 과실향을 살렸으며, 청산녹수가 개발한 O2 특허 발효기술로 풍미를 높였으며, 막걸리의 구수한 맛에 딸기의 산뜻한 과실감이 어우러짐
고도탁주	향미곡주		농업회사법인 민주술도가(주) (경기 포천)	신신애	- 쌀(경기 포천) / 500ml / 12% - 조선시대 왕실에서 사용하던 누룩인 향미곡(향미주곡)의 특성을 현대적으로 구현한 막걸리 - 포천에서 재배한 경기미 '여리향'과 포천의 맑은 물을 사용하고, 저온 발효와 저온 숙성을 거쳐 원료 고유의 향과 풍미를 살렸으며, 궁중에서 사용하던 전통 누룩의 특징을 계승해 풍부한 향과 깊은 맛을 구현
약천주	청명주		중원당 (충북 충주)	김영섭	- 찹쌀(충북 충주) / 375ml / 17% - 찹쌀죽과 전통누룩인 '청명주곡'으로 밑술을 빚고, 찹쌀 고두밥으로 덧술한 뒤 저온에서 약 150일간 발효·숙성해 맑게 거른 전통주 - 24절기 중 청명일에 마시기 위해 빚던 절기주로 충주 김해김씨 가문에서 5대째 제조 전통을 이어오고 있으며, 산미와 감미가 뚜렷하면서 감칠맛이 풍부한 것이 특징
과실주	시나브로 청수 화이트		불휘농장 (충북 영동)	이근용	- 청수(충북 영동) / 500ml / 11% - 국내 토착 청포도 품종인 '청수'와 국내산 효모를 사용해 저온 발효·숙성한 화이트와인 - 얇고 투명한 골드빛을 띠며 레몬·라임·패션프루트 등 시트러스와 열대과일 향, 흰 꽃향이 어우러지고 산뜻한 산미와 은은한 단맛이 균형을 이룸
증류주	가무치소주 43도		농업회사법인 주식회사 다농바이오 (충북 충주)	장윤정	- 쌀(충북 충주) / 375ml / 43% - 양조장에서 직접 띄운 쌀누룩(입국)만을 사용해 빚은 43도 증류주 - 입에 닿는 순간 강렬하게 퍼지는 향과 부드러운 맛이 조화를 이루며, 높은 도수에서도 탄취와 누룩취를 낮춰 깨끗하고 투명한 풍미를 살린 것이 특징
기타주류	허니와인 프로포즈		아이비 영농조합법인 (경기 양평)	양경열	- 꿀(경기 양평) / 375ml / 8% - 아카시아꿀·야생화꿀·밤꿀을 블렌딩해 저온 숙성 방식으로 완성한 8도 허니와인 - 온도 변화에 민감한 꿀의 향과 풍미를 보호하기 위해 저온에서 천천히 숙성해 잡미를 줄이고 깊은 풍미를 살렸으며, 아카시아꿀의 섬세한 꽃향과 야생화꿀의 풍부한 들꽃향, 밤꿀의 은은함이 조화를 이룸