

**TERAROSA**  
Social  
Coffee

## 커피 한 잔이 품고 있는 관계

맛있고 좋은 커피는 물론 대자연의 은총도 필요하지만, 온전히 사람의 노고를 통해서만 완성될 수 있다. 그러나 커피의 향과 맛에 취하다 보면 그것을 잊기 일쑤다. 최상의 커피라는 목표가 하나의 퍼즐이라면 결정적 한 조각은 한 명 한 명 이를 일군 농민에게 있다고 말하는 사람이 있다.

맛있고 좋은 커피를 원한다면 커피 생산자라는 대체 불가능한 존재감에 주목하고 그는 말하고 있다.

릭 페이저, 그는 미국의 한 커피업체(큐리그 그린 마운틴)에서 일하던 평범한 직장인이었다. 그러나 커피 농민을 만나고서 자신의 일에 대한 생각이 근본적으로 바뀌었다. 맛있고 품질 좋은 커피 공급의 주역이 농민임에도 깨닫는 동시에 그들의 비참한 현실을 목격했기 때문이다.

그리고 그는 이들의 삶을 개선해야 할 책임(직업윤리)을 느끼며 이들과 공존하는 세상을 꿈꾸게 됐다.

그는 커피업계 내 지속 가능성과 환경 파괴 없는 발전 커피 재배 농민들이 겪는 '굶주림' 적전 수준의 빙ゴ 해결을 위해 두부두부 걸을 걸어 나갔다. FLO(세계공정무역상표기구)의 이사로 활동하고, 커피 재배 지역의 식량 문제 해결을 위해 농민 스스로의 변화를 꾀하도록 지원하는 '푸드 포 파머스(www.food4farmers.org)'라는 단체를 만들었다. 그의 여정은 '평범한 사람들은 이 세계에 비범한 변화를 가져올 수 있다'는 것을 증명한다. 한 평범했던 회사원이 개인의 상장 차원을 넘어 회사와 업계의 진화에 기여하면서 사회 정의와 공정함을 전파하는 사회적 기업으로 거듭난 것을 확인할 수 있다.

### 커피 한 잔에 굶주림이 따른다

릭 페이저는 커피가 자라는 곳은 문화·생태적으로 풍부하고 다양하지만 가난하다는 일부부터 꺼냈다. '가난하다'는 말은 중요하다. 많은 사람들은 커피 한 잔에 가난이 묻어 있는지 알지 못한다.

'중남미'의 많은 농부들이 50세를 넘었다. 그들의 자녀들은 더 이상 기회가 없다는 사실을 알고 이주노동에 뛰어든다. 다음 세대를 위해 누가 커피를 재배할지 의문이다. 시장가격도 문제다. 때로는 생산 단기에 못 미치는 시장가격 때문에 커피를 재배할 이유조차 없어지고 만다. 결국 이주노동은 불가피하다."

또한 많은 커피 산지가 기후변화(지구온난화)에 노출되어 있다. 선진국 위주의 산업화가 불러온 기후변화는 커피 산지의 생존을 위협하는 직접적인 변수로 작용하고 있다. 그는 2010년 니카라과의 스페셜티 커피 재배 지역과 기후변화에 따른 2050년 예상 재배 지역을 비교한 사진을 보여주며, 경작지가 70% 정도 줄어들 것이라는 심각한 상황을 전하였다. 더 큰 문제는 많은 소규모 커피 농가에 커피 외의 직물이 있다는 것이다. 이는 굶주림과도 직결되고, 망에 문제가 생긴다.

"내 또래 농부들에게 물어보면, 예전에는 밭이 없었던 적이 없었단다. 그만큼 다양한 직물을 심었다. 그러나 어느 때부터 단일 직물을

지난 10월 30일, 서울시 NPO지원센터에 릭 페이저가 등장했다. 테라로사 커피가 출간한 〈Brewing Change : 로스 메세스 플라코스, 커피 산지의 굶주림〉의 저자이자 '커피업계의 성인(聖人)'이라 불리는 인물이다. 그가 서울시와 서울시사회적경제지원센터, 〈한겨레21〉이 열고 위즈돔과 적정기업 이피쿱이 주관한 사회적경제 콘서트 〈서울, 사회적 경제도시를 꿈꾸다〉에서 '관계에 대한 새로운 정의 : 공정무역' 강연자로 나섰다.

글 김이준수(이피쿱 ep coop)

[www.terarosa.com](http://www.terarosa.com)

# TERA ROSA COFFEE

The Coffee knows the Difference

## Seoul Int'l Cafe Show 2014 Special Edition

테라로사 뉴스레터 2014년 11~12월호 통권 제15호  
발행인 김용덕 편집·디자인 테라로사 커피  
본지에 실린 글과 사진은 테라로사 커피의 허락 없이 사용할 수 없습니다.  
©2014 (주)학산 테라로사 커피

### 2주간의 이벤트 원두 250g을 보내드립니다

지금 테라로사 커뮤니티에서는 회원 가입 후 원두를 구입하면 코스타리카 엘 카페탈 250g를 함께 보내드립니다.  
기간 2014년 11월 20일(목)~12월 10일(수)



테라로사 커피 9개 매장  
12월 1일 코엑스점 오픈

테라로사 커피를 좋아하는 모든 분들의 동네 카페가 되어드리고 싶지만 아쉽게도 아직은 8개뿐이다. 그래서 좋은 소식 하나는 한 군데 더 추가된다는 것. 12월 1일 서울 강남 코엑스에 테라로사 커피가 둥지를 튼다. 광화문점에 이은 두 번째 서울 매장이다. 코엑스 1층 남2문 옆에 문을 엔 이번 매장에서도 커피 산지 유명 농부들이 신뢰를 기울여 자제한 커피와 테라로사 하우스 음료, 하루 고박 천박 발효하여 굽는 신선한 베이커리를 함께 즐길 수 있다.

지난 6월 28일에는 제주도 남쪽 바닷가에 서귀포점을 열었다.

북적이는 쇠소깍을 벗어나 느긋느긋 15여 분을 걸으면 테라로사 커피 이정표가 세워진 작은 골목을 만난다. 골목 안, 붉은 벽돌담 너머에 테라로사 커피가 기다리고 있다. 누군가의 응접실 티타임에 초대 받은 것 같은 느낌의 실내. 하얀 시트가 깔린 라탄 응접 세트, 곳곳의 안락한 소파, 한 켠의 책장, 통창 너머의 울창한 나무들이 잠시 그런 착각을 불러일으킨다. 갈피가 주렁주렁 달린 감귤나무 옆 테이블에 앉아 있으면 한나절의 이국적인 휴식이 찾아온다.

2015년에는 어디서 새롭게 만날 수 있을까? 내년에도 누군가의 동네 카페로 가볍게 다가갈 수 있기를 꿈꾸며, 미리 월경 투 테라로사.

| 강릉 |  
커피공장 | 강릉시 구정면 현천길 25  
임대점 | 강원도 강릉시 문화의길 9 1층  
사천점 | 강릉시 사천면 순포안길 6

| 서울, 경기 |  
광화문점 | 서울 종로구 종로1길 50 더케이트원타워 B동 1F  
신세계 경기점 | 경기도 용인시 수지구 포은대로 536 신세계백화점 B1  
서종점 | 경기도 양평군 서종면 북한강로 992

| 제주, 부산 |  
서귀포점 | 제주도 서귀포시 칠십리로 658번길 27-16  
해운대 마린시티점 | 부산시 해운대구 마린시티2로 38 아이파크 C1 2F

테라로사 커뮤니티  
테라로사 소식을  
가장 빨리 전하는 곳

테라로사 매장이 근처에 없다면 스마트폰과 PC에서도 테라로사를 만날 수 있다. 테라로사 커뮤니티, 그곳에는 테라로사의 모든 것이 담긴다. 새로 들어오는 커피 모록, 커피를 생산한 사람들 이야기, 매장 소식, 클래스 및 세미나 소식, 격월로 발행되는 뉴스레터까지. 원두 구매도 쉽게 할 수 있다. 특히, 매월 1일마다 이달의 킹콩은 뭘까? 기다리며 테라로사 커뮤니티를 찾는 이들이 많다. 킹콩은 매월 한 가지씩 특별한 가격에 판매되는 테라로사 커뮤니티 전용 원두 상품, 올해는 특히 킹콩이 신제품을 선보이는 채널이 되고 있다.

커피에 관한 전문적인 지식이 궁금하다면 테라로사 커뮤니티를 찾자. 테라로사 스태프 및 국내외 커피 전문가들이 '브루잉, 로스팅, 커피 트레이블, 플레이버, 애스크 투 커피 피플' 등 7개 섹션에 관한 글을 기고하고 있다.

[www.terarosa.com](http://www.terarosa.com)  
[www.terarosalibrary.com](http://www.terarosalibrary.com)

# Freshly Harvested, Freshly Roasted

## 커피도 신선 식품입니다

우리나라 국민의 커피 소비에 관한 재미있는 통계가 발표되었다. 질병관리본부가 발표한 '2013년 국민건강영양조사' 결과에 따르면 우리나라 사람들이 가장 자주 먹는 음식이 '커피'라고 한다. 이는 19세 이상 성인 3805명을 대상으로 음식 항목별 주당 섭취 빈도를 조사한 결과로, 커피가 12.3회로 가장 많았고 배추김치 11.8회, 잡곡밥 9.5회, 쌀밥 7.0회, 기타 김치 4.5회, 우유 2.7회 등의 순이었다. 성인 1인당 하루에 1.8번 커피를 마시는 셈이다. 밥류와 김치류를 합쳐서 견주어본다 해도 커피는 주당 섭취 빈도 3위. 밥만큼이나 많이 먹는 커피. 우리는 얼마만큼 신선하게 마시고 있을까? 글 이윤선(테라로사 커피 그린빈 바이어)



국내 커피 시장이 커지면서 원두커피에 대한 일반 소비자들의 관심이 매우 높아졌다. 직장에서는 물론 집에서도 원두커피를 마시는 문화가 확산되면서 '커피의 신선도'에 대해서 묻는 이들도 많아졌다.

보통 원두커피의 신선도는 '언제 볶았는가'를 두고 판단 한다. 그러나 여기에는 간과해버린 중요한 사실이 하나 있다. 한 달 전 볶은 커피보다야 오늘 볶은 커피가 더 신선한 건 맞지만, 수학한 지 이삼 년이 지난 생두를 오늘 볶았다면 그건 과연 신선한 커피일까?

커피업계에서 일하면서 손님들로부터 가장 많이 들은 이야기는 "오늘 볶은 커피로 주세요"와 "왜 테라로사 캐나 커피는 다른 커피숍 캐나 커피와 맛이 다르죠?"이다. 두 번째 질문은 바꿔 말하면 "왜 우리 집 사과는 옆집 사과와 맛이 다른 걸까?"이다. 그건 사과가 재배된 농장마다 서로 다른 토질과 품종 등 여러 가지 이유가 있을 수 있다. 커피도 사과와 배처럼 과일이며 농작물이고, 그래서 해마다 바뀌는 날씨와 토질, 커피 농가마다 갖고 있는 품종 및 재배 노하우 등에 따라 결과물이 달라지는 게 당연하다. 그러나 아직까지 커피 소비자들에게 커피가 농산물이라는 인식은 매우 희박하다. 과거에 인스턴트커피 시장에 너무 오래 머물러 있었기 때문일까? 우리나라 사람들의 머릿속에 커피는 믹스 커피 같은 '공장형 생산품'이라는 인식이 박혀 있다. 그래서 커피 구매도 마치 매번 먹는 라면을 고르는 것과 같은 식으로 한다. 소비자들은 커피가 다른 공산품처럼 항상 똑같은 맛을 내줄 거라 생각한다. 그리고 여기에 한 가지 더. '오늘 볶은 커피'를 고집한다. 라면을 살 때 오늘 만든 라면인가 한 달 전 제조된 라면인가를 따지지는 않는는데, 커피는 왜 다른 걸까? 원두커피 소비자들에게 '커피는 바로 볶은 것이 맛과 향이 풍부하

고 신선하다'는 생각이 지배적이기 때문이다.

우리가 원두커피의 볶은 날짜를 따지기 시작한 것은 사실 매우 반기운 신호이다. 원두커피에 대한 관심이 그만큼 증가했다는 의미이며, 신선도를 고려할 만큼 커피가 생활 속 식품으로 자리 잡아가고 있다는 반증이기 때문이다. 자, 그렇다면 커피 신선도를 보다 입체적으로 생각해보자.

첫째, 오늘 볶은 커피가 오늘 마시기에 최상의 커피는 아니다. 갓 볶은 커피가 맛과 향이 풍성한 것은 틀림없다. 그래서 당분간 두고 마실 커피는 되도록 갓 볶은 커피를 사는 게 좋지만, 당장 마실 커피라면 볶은 지 이삼 일이 지나 아로마가 보다 안정되고 맛의 균형미가 풍부하게 표현된 게 좋다.

따라서 커피를 구매할 때는 언제 마실 커피인가, 얼마나 보관할 것인가를 고려해야 한다.

둘째, 커피의 신선도는 볶은 날짜에 국한된 게 아니라 원재료인 생두가 언제 수확된 것인가에 따라서 많이 달라진다. 제야무리 유명한 쌀일지라도 묵은 쌀이 햅쌀보다는 밤맛이 덜하다. 커피도 올해 수확한 커피 맛을 묵은 커피가 따라오지 못한다. 따라서 신선하게 생산된 커피를 갓 볶은 게 가장 신선한 커피인 것이다.

셋째, 원두커피는 보관법도 신선해야 한다. 보관법이라 야 아주 간단하다. 과자와 그 이치가 같다. 즉, 잘 밀봉하여 직사광선을 피해 그늘지고 서늘한 곳에서 보관한다. 흔히 냉장고나 냉동고에 보관하는데, 그러면 오히려 원두커피 속의 수분이 빠져나가 맛과 향이 줄어든다.

마지막, 과일을 몇 개월씩 쌓아두고 먹지 않는 것처럼 커피도 많은 양을 한꺼번에 사지 말고 이삼 주 정도 마실 분량만 구입하는 게 신선도를 지키며 맛있게 마실 수 있는 비결이다. ☕

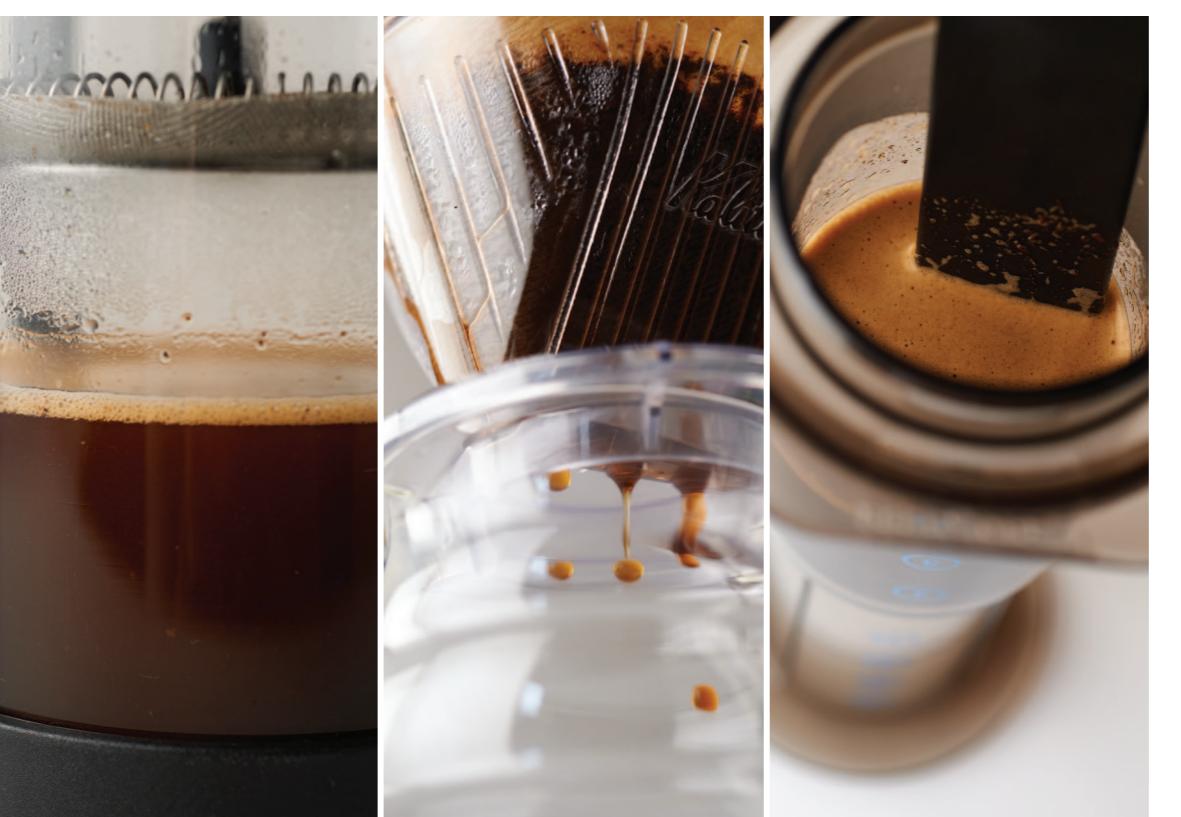
## Super Recipe 커피, 쉽게 내리기

전 세계 음료 시장의 큰 축인 커피는 다른 음료와 구별되는 재미있는 점이 있다. 바로 손맛이 작용한다는 점이다. 와인을 예로 들어보자. 와인은 완제품이기 때문에 구입 후 보관만 잘하면 생산자가 완성한 그 맛을 오롯이 경험할 수 있다. 그러나 커피는 내리는 사람이 어떻게 하는가에 따라 본 원두가 가진 맛이 피어나기도 하고 달아나버리기도 한다. 커피 내리는 게 취미인 사람들에게는 이 부분이 바로 중독적인 매력이 있다. 커피, 이것만 알면 쉽고 맛있게 내릴 수 있다. 글 김민선(바리스타)

요리사들이 펴낸 책을 보면 군침 도는 음식 사진과 함께 그 요리에 필요한 재료와 분량이 정확하게 적혀 있다. 커피도 마찬가지. 레시피가 있다. 어떤 도구를 사용하느냐에 따라 레시피는 조금씩 달라지지만 그에 앞서 지금부터 설명하는 세 가지 요소의 상관관계를 이해해두면 커피를 한결 맛있게 내릴 수 있다.

우선은 물이다. 커피 한 잔은 98~99%의 물과 1~2%의 커피 성분으로 이루어지기 때문에 어떤 물을 쓰느냐에 따라 맛이 확연히 달라진다. 깨끗한 물일수록, 온도가 높은 물일수록 원두에서 맛을 빨리 뽑아낸다. 단, 팔팔 끓는 물을 부으면 커피 성분이 재빨리 추출되면서 쓴맛과 짙은맛까지 모두 빠져나오기 때문에 한 번 끓으면 살짝 식하거나 끓기 직전의 물을 사용하는 게 좋다. 생수로 커피를 내리는 경우가 있는데, 한국에서 생산된 대다수의 생수는 용존 고형물이 낮기 때문에 생수로 커피를 내리면 신맛 위주의 자극적인 맛이 나는 경향이 있다. 수돗물은 염소 성분 때문에 정수 필터로 거르거나 하루 정도 두어 염소를 없앤 다음 사용하면 더욱 좋지만, 바로 끓여서 사용해도 무방하다.

둘째, 커피와 물의 비율. 커피숍에서 바리스타들을 자세히 살펴보라. 핸드 드립하면서 저울을 사용하는 이들이 있다. 사용한 원두 양과 붓는 물의 양을 저울로 재가면서 내리는 것이다. 회사에서 어떻게 저울까지 사용하며 커피를 내리느냐고?



### Super Recipe

**프렌치 프레스**  
커피와 물의 비율은 1:50에서 1:6 정도. 프렌치 프레스에 뜨거운 물을 부어 데워둔다. 프렌치 프레스에 굽게 간 커피를 넣고 물을 부어 4분간 우린다. 커피를 물에 계속 담가면 커피 성분이 과하게 우러나기 때문에 4분이 지나면 컵이나 보온병에 옮겨서 마시는 게 좋다.

**드립**  
커피와 물의 비율은 1:13에서 1:15 정도. 드립에서 가장 중요한 포인트는 뜸 들이기다. 커피 가루에 물을 소량 부어 성분들이 잘 우러나도록 불리는 과정으로, 미국의 일부 바리스타들은 커피와 물이 끝고루 닿아도록 뜸을 들이면서 막대기로 휘휘 저기도 한다. 20~30초 정도 뜸을 들이고 나면 나머지 물을 두세 번에 나눠 부어 물이 잘 빠져나가도록 한다. 캐엑스, 하리오, 컬리티 등의 제품을 많이 사용한다.

**에어로프레스**  
커피와 물의 비율 1:13에서 1:14 정도. 에어로프레스는 커피 입자를 어떻게 가는지, 물을 얼마나 끊는지에 따라 에스프레소 타입과 드립 타입으로 커피를 내릴 수 있어 활용도가 높다. 사용하기 쉽고 1분이면 충분히 커피 한 잔을 내릴 수 있다.

# TERAROSA

Ask to Roaster, Ask to Barista

## 테라로사 커피에 대해 궁금한 8가지 로스터와 바리스타가 답하다

2002년, 테라로사 커피는 로스팅 공장으로 시작하여 지금도 전국에 커피를 도매로 공급하고 있다. 또한 현재 9개 커피숍을 직영으로 운영 중이다. 이 시간 동안 테라로사 스태프들이 많이 가장 받은 질문이 있다. 테라로사 커피를 사용하려는 이들이 궁금해하는 8가지 질문을 모았다.

글 김성혜(로스터), 최현경(코엑스점 매니저)

### 테라로사 에스프레소 추출이 궁금하다

에스프레소 추출 포인트가 무엇입니까?  
테라로사 에스프레소 블렌드는 묵직하면서도 풍후한 단맛이 인상적인 커피입니다. 산미는 생기를 불어넣을 정도로 약간 편이고요. 따라서 중강배전으로 인한 쓴맛을 적절하게 제어하면서 단맛과 바디를 잘 표현하는 게 중요합니다. 테라로사는 현재 원두 21g을 사용하여 메뉴에 따라 25~30초 사이에 에스프레소 샷을 20~23g 추출합니다.

### 테라로사 에스프레소도 초콜릿이나 캐러멜 소스와 잘 어울릴까요?

네, 에스프레소 추출이 원활하면 잘 어울립니다. 초콜릿이나 캐러멜, 바닐라 소스 등을 사용하는 경우 소스의 지나친 단맛과 칙향이 커피 맛을 가리기 일쑤입니다. 그러나 커피 성분을 충분히 뽑아내지 못한 고소 추출 샷을 쓰게 되면 그 베리에이션 커피는 싱겁고 맛있해집니다. 과다 추출 샷의 경우 커피 맛은 살아남지만 불쾌한 쓴맛을 동반하고요. 따라서 사용하는 원두의 특징을 이해하고 그에 알맞은 레시피를 짍은 뒤에는 커피 추출을 잘 유지하도록 합니다.

### 테라로사의 메뉴용 커피 사용 기한은 얼마나 되나요?

커피는 로스팅되어 밖으로 나오는 순간부터 산소를 만나 산화가 진행되기 때문에 고객에게 최상의 맛을 선보이기 위해서는 제조일로부터 7일, 최대 10일 이내에 커피를 사용하는 게 좋습니다. 커피숍으로 운영하시는 분들의 이야기를 들어보면 의외로 단순한 부분에서 커피 품질을 놓치는 경우가 있습니다. 배송비를 절약하려고 원두를 한 달분씩 주문한다거나, 헛빛 강한 청자에 원두를 진열하는 등등, 또는 그리인더 헛빛 드는 곳에 두고 쓰는 경우도 있습니다. 그라인더 호퍼에 헛빛이 비치면 원두는 열에 취약하기 때문에 산화가 속도가 빨라집니다.

### 에스프레소 머신 관리는 어떻게 하나요?

에스프레소 추출은 기기가 50%, 바리스타 능숙도가 50%를 차지한다고 생각합니다. 아무리 좋은 재료라도 맛을 어는 한쪽으로 치우쳐 하면 그 커피는 금방 지루해집니다. 맛의 네 가지 요소와 향이 잘 어우러져서 나오는 텁텁한 구조감, 그것이 그 커피를 오래 기억나게 한다고 믿습니다. 또, '개성을 추구합니다. 커피마다 특징이 있습니다.' 문제는 커피는 계속 변한다는 것입니다. 그런데도 우리는 과거에 느꼈던 기준에 맞추어 커피를 평가하는 경향이 있습니다. 과거가 아닌 현재 그 커피가 갖고 있는 개성을 살리려 노력합니다.

### 로스팅 포인트는 어떻게습니까?

드립용 커피는 1차 팝과 2차 팝 사이 휴지기 초중반, 에스프레소 추출용 커피는 중강배전 정도로 2차 팝 직후 종료합니다. 커피마다 성장 환경(지역, 고도, 품종, 가공과 샘플 로스팅 결과를 바탕으로 맛 포인트를 잡습니다. 산맛, 단맛, 향의 정도, 클린컵, 버디 등의 요소를 살펴보고 필요한 재료를 선택하여 로스팅 포인트를 잡는 것입니다. 이렇게 잡은 포인트 및 품질을 잘 유지하기 위하여 매 로스팅마다 원두 컬러 분석기를 이용하여 수치를 확인하고 매일 커피를 통해 맛을 분석 평가합니다.

### 테라로사의 대표 블렌드는 무엇입니까?

'테라로사 에스프레소 블렌드'입니다. 생두 자체가 가지고 있는 좋은 단맛과 깨끗함, 여기에 로스팅으로 만들어진 고소한 풍미와 묵직한 촉감이 어우러져 각종 베리에이션과 잘 어울리도록 만들어졌습니다. 이외에도 시즌별 또는 테라로사 지점별 혼선업으로 맞는 블렌드를 개발하기도 합니다.

### Contact

테라로사 커피는 직거래로 들어온 '신선한 생두를 신선하게 제조하여 신선하게 공급하는 것'을 목표로 한다. 에스프레소 블렌드 및 드립용 싱글 오리진 커피들을 공급한다.

도매 문의 070-4218-2760, info@terarosa.com



### 테라로사 로스팅이 궁금하다

### 지금 사용하는 로스터는 무엇입니까?

페트론차-니(이탈리아)라는 열풍식 로스터를 사용하고 있습니다. 공기로 뜨겁게 달구어 열을 전달하는 대류열 방식으로 커피콩에 골고루 열을 전달할 수 있는 큰 장점을 가지고 있으며, 스페셜티 커피처럼 밀도가 높은 콩에 유효합니다. 열량을 즉각적으로 조절할 수는 없지만 열 효율성이 좋아 연속 배치 및 안정적인 로스팅에 도움이 됩니다.

### 테라로사가 추구하는 맛은 무엇인가요?

'밸런스가 좋은 커피'를 추구합니다. 아무리 좋은 재료라도 맛을 어느 한쪽으로 치우쳐 하면 그 커피는 금방 지루해집니다. 맛의 네 가지 요소와 향이 잘 어우러져서 나오는 텁텁한 구조감, 그것이 그 커피를 오래 기억나게 한다고 믿습니다. 또, '개성을 추구합니다. 커피마다 특징이 있습니다.' 문제는 커피는 계속 변한다는 것입니다. 그런데도 우리는 과거에 느꼈던 기준에 맞추어 커피를 평가하는 경향이 있습니다.

### 로스팅 포인트는 어떻게습니까?

드립용 커피는 1차 팝과 2차 팝 사이 휴지기 초중반, 에스프레소 추출용 커피는 중강배전 정도로 2차 팝 직후 종료합니다. 커피마다 성장 환경(지역, 고도, 품종, 가공과 샘플 로스팅 결과를 바탕으로 맛 포인트를 잡습니다. 산맛, 단맛, 향의 정도, 클린컵, 버디 등의 요소를 살펴보고 필요한 재료를 선택하여 로스팅 포인트를 잡는 것입니다. 이렇게 잡은 포인트 및 품질을 잘 유지하기 위하여 매 로스팅마다 원두 컬러 분석기를 이용하여 수치를 확인하고 매일 커피를 통해 맛을 분석 평가합니다.

### 테라로사의 대표 블렌드는 무엇입니까?

'테라로사 에스프레소 블렌드'입니다. 생두 자체가 가지고 있는 좋은 단맛과 깨끗함, 여기에 로스팅으로 만들어진 고소한 풍미와 묵직한 촉감이 어우러져 각종 베리에이션과 잘 어울리도록 만들어졌습니다. 이외에도 시즌별 또는 테라로사 지점별 혼선업으로 맞는 블렌드를 개발하기도 합니다.

# TERAROSA

TERA TIMES

## Concept of Specialty Coffee 스페셜티 커피는 다

미국 커피 시장에서 시작된 제3의 물결.

나비효과처럼 10년, 20년이 지날수록

전 세계 커피 시장에 더 큰 파장을 만들어내고 있다. 그리고 그 흐름의 중심에 '스페셜티 커피(Specialty Coffee)'가 있다. 한국 커피 시장에 스페셜티 커피라는 단어가 급속히 퍼진 지도 이미 여러 해가 지났다. 우리는 스페셜티 커피를 어떻게 이해하고 있을까? 다시 한 번 그 기본 개념으로 돌아가 본다.

글 이윤선(테라로사 커피 그린빈 바이어)



누군가 당신에게 스페셜티 커피란 무엇이냐고 묻는다면 어떻게 정의하겠습니까? 고급 커피? 가격이 비싼 커피? 독특한 맛과 향이 나는 커피? 특별하게 준비된 커피? 또는 남다른 의미를 지닌 커피?

커피업계에 스페셜티 커피라는 용어가 등장한 것은 그리 오래전 일이 아니다. 이 용어는 1974년 『Tea and Coffee Trade Journal』에서 처음 사용되었는데, '특정한 기후 조건에서 생산된 특별한 풍미를 지닌 고품질 커피'를 의미했다고 한다. 그러나 당시에는 '구르메 커피(Gourmet Coffee, 프리미엄 커피 Premium Coffee)' 등의 용어와 혼용되다가 이후 SCAA(미국 스페셜티 커피협회)가 창립된 1982년, 미국의 커피업계 종사자들이 이 커피 품질에 대한 객관적 기준을 어떻게 나눌 것인가 논의하기 시작하면서 스페셜티 커피라는 용어가 본격적으로 시장에 등장하게 되었다. 이들은 100점 만점의 커피 품질 채점 방식을 도입해 '80점 이상이면서 결점두가 거의 없는 깨끗한 커피 중에 생산지의 테루아(지형적 특성)를 잘 반영하여 그 커피만의 독특하고 특별한 풍미를 지닌 경우'를 스페셜티 커피라고 정의하였다.

새삼 스페셜티 커피에 대한 정의를 길게 늘어놓는 것은 요즘 우리 커피 시장에 이 용어가 자주 등장하면서 소비자들이 차지하기 때문에 필터 교체 날짜를 정확히 기록하여 주기적으로 바꿔야 합니다.

를 겪고 있기 때문이다. 가장 흔한 오해는 스페셜티 커피란 과연 어떤 커피인가에 대해서이다. '스페셜티'라는 말 자체가 '커피 안에 무언가 독특한 게 있을 것'이라는 중압적인 뉘앙스를 갖고 있다 보니 스페셜티 커피를 추구하는 많은 사람들들은 그 독특함이라는 틀에 갇혀 변질된 커피 풍미조차 특별한 풍미로 오해하는 경우가 많이 발생하고 있다. 앞서 말한 바와 같이, 국제 커피 시장에서 스페셜티 커피가 되려면 생산 지역의 기후와 토질에서만 얻어지는 특유의 풍미를 담고 있어야 하는데, 그 풍미가 있다고 해서 다 스페셜티 커피가 되는 것은 아니다. 풍미 이전에 스페셜티 커피가 지녀야 하는 품질이 먼저다. 예를 들면, 결점두가 일정량 이상 들어 있거나 가공 과정의 오류로 인해 발생한 나쁜 풍미를 지니고 있다면 제아무리 풍미가 독특해도 그 커피는 스페셜티가 아니다. 스페셜티 커피의 독특한 풍미라는 것은 산지의 특성을 반영하는 요소이지, 우리가 흔히 알고 있는 커피 풍미와 다르다고 해서 이를 특별하다고 말할 수는 없다는 것이다.

두 번째 오해는 스페셜티 커피를 '생두에 국한된 용어로 이해하는 것이다. 커피라는 음료는 생두 자체로 맛과 향이 나는 게 아니다. 스페셜티 커피가 되려면 생두의 생산과 가공이 매우 중요하고 산지에서 그 특성이 결정되지만, 한편 커피는 물론 커피업계 종사자들조차 그로 인한 크고 작은 오해는 소비자로 이동하면서 산지 못지 않은 중요한 변화를 겪게 된다는 것이다.

그리고 마지막, 스페셜티 커피의 완성은 소비자에 의해 이루어진다. 결국 소비자가 스페셜티 커피의 풍미를 느끼고 그 가치를 알 수 있어야만 진정한 스페셜티 커피라 볼 수 있기 때문이다. 구슬도 훠어야 보래가 되는 것처럼, 스페셜티 커피가 지닌 이 모든 특성과 가치가 소비자에게 전달되지 않는다면 이 모든 건 궤기 않은 구슬이나 다름없다. 결국 스

by Coffee, through Coffee

# TERAROSA

Terarosa Coffee Road

## 12개국 43개 농장 2014 테라로사 커피 라인업

라인업 Line-up이란 본래 야구에서 출전 선수의 타격 순서를 부르는 말이다. 테라로사에도 라인업이 있다. 출전 커피 라인업. 수확 순이다. 커피가 수확 후 한국에 도착하기까지의 과정은 이렇다. 수확 및 가공을 마치고 나면 샘플을 주고받으며 좋은 커피를 고르는 데 한 달, 현지에서 수출을 준비하는 데 한 달이 소요된다. 이때 통관에 필요한 원산지 인증 서류, 식물검역 서류 등을 준비하고 운송편을 예약한다. 중미와 동아프리카에서 해상 운송을 해올 경우에는 한 달 안팎, 남미의 경우에는 한 달에서 한 달 반 정도 소요된다. 생두는 농산물이기 때문에 한국에 도착하면 식물검역을 받는다. 전류농약검사항목만 무려 59가지. 1~2주 정도 시간이 소요되며 통관을 마치면 테라로사 생두 창고에 도착하며 긴 여정을 마친다. 도착 즉시 각 생두의 수분과 밀도를 측정하고 샘플 로스팅을 통해 품질을 다시 한 번 점검하며 항미 데이터를 만든다. 맛있는 로스팅 프로파일을 찾아내어 고객에게 선을 보이기까지 다시 2주 정도 소요된다.

테라로사는 올해 총 12개국 43개 농장을 라인업하였다. 싱글 오리진과 블렌дин에서 이미 자기 역할을 다한 커피도 있고, 순서를 기다리는 커피도 있다.

January	February	March	April	May	June	July	August	September	October	November	December
르완다   마행베, 상기 나루시자, 시야아	브라질   카푼데, 타페라 오우로 베르디 자나이라	에티오피아   시다모 오마초 예기체페 워시드 예기체페 내추럴 리무	코스타리카   엘 카페탈 라 페플라 멀 카페 소노라	파나마   돈 페페 티피카 돈 페페 카투아이	니카리과   2014 COE 5위	과테말라   아구아 아줄 호야 블랑카	엘살바도르   2014 COE 3위	르완다   마행베, 상기	부룬디   2014 COE 1위, 4위	르완다   나루시자	콜롬비아   2014 COE 5위
브라질   몬테 알레그레 산토 안토니오	과테말라   산 헤리로도 몬테 데 오로	브라질   2014 내추럴 COE 6위	온두라스   엘 푸엔테	온두라스   말리카라 B 말리카라 C	과테말라   라 벨라 비야 사르치 라 벨라 부르봉	에티오피아   예기체페 아리차	캐나   카간다, 키후리 우투니	캐나   마행베, 상기 나루시자, 시야아	캐나   나루시자, 시야아	캐나   나루시자, 시야아	캐나   나루시자, 시야아
			코스타리카   엘 푸엔테	코스타리카   말리카라 B 말리카라 C	코스타리카   라 벨라 비야 사르치 라 벨라 부르봉	에티오피아   예기체페 두메르소					
			콜롬비아   2014 COE 5위	콜롬비아   2014 COE 7위	콜롬비아   2014 COE 7위	콜롬비아   2014 COE 3위					

### 한국 도착 순

#### 르완다

2014년 1월, 순골마 기다려온 '마행베' 커피가 부산항에 도착했다. 2010년 컵 오브 엑셀런스 대회 수상작이었던 마행베를 구매한 게 인연이 되어 지난해 마행베의 영세한 커피 생산자들을 돋는 프로젝트가 진행되었다. 그 내용은 수확기 때 실질적 자금을 먼저 보조해준 다음 마행베가 수확과 가공을 마치면 그 품질에 합당한 가격으로 커피를 구입하기로 한 것이다. 여러 의견과 속에서도 꾹꾹하게 진행되어 프로젝트의 결실을 거뒀으며, 올해 컵 오브 엑셀런스 대회에서 5위라는 좋은 성적을 거둬 기쁨은 배가 되었다.

이외에도 상기, 나루시자, 시야아 커피가 함께 들어왔다. 상기는 2013년 컵 오브 엑셀런스 대회 1위를 수상한 곳으로, 대회 수상작과 같은 구역에서 재배된 커피를 들어와 에스프레소 블렌дин에 특별히 사용하였다.

마행베 Mahembe 커핑  
지역 Mahembe, Nyamasheke 고도 1800m  
풀종 Bourbon 가공 Washed  
커피 재소인, 오렌지, 향긋한 꿀의 여운,  
크리미안 질감

#### 브라질

드림용 4종과 블렌딩용 4종, 컵 오브 엑셀런스 대회 수상작 2종 등 총 10종을 준비하였다. 드림용 4종은 올해도 브라질 북동부 바이아 주에서 선정하였다. 테라로사가 오랫동안 주목해온 바이아 지역은 브라질 내 다른 커피 재배지에 비해 생산량은 절대적으로 적지만, 높은 고도와 서늘한 기후 조건 지역이라 기존의 브라질 커피와는 다른 타입의 커피가 탄생할 수 있는 잠재력이 있는 곳이다.

블렌딩은 미나스 제라이스를 대표하는 농장 몬테 알레그레와 테라로사의 오랜 친구인 산 커피의 엘로 부르봉, 필프드 내추럴 가공 커피들이 알아주었다.

자나이라 Janaira 커핑  
지역 Bahia 고도 930m 풀종 Catuai  
가공 Pulpel Natural  
커피 젖은 꿀 내용, 오렌지 블로섬, 시트러스 산미, 캐슈너트의 고소한 마무리

#### 에티오피아

올해 예기체페는 5가지를 구비하였다. 모두 예기체페 지역에서 재배되었던 토양과 재배 및 가공 환경에 차이가 있고, 이는 맛에 반영되며 마련. 사과와 민트, 레몬그라스가 상큼하게 어우러진 '코체레', 잘 익은 핑크빛 복숭아를 연상시키는 '아리자' 등 섬세한 풍미 차이를 즐길 수 있다. 시다모 오마초

영농조합 커피는 올해도 로스터리 커피숍들에 큰 사랑을 받았다. 독일의 유기농 인증과 공정무역 인증을 보유하고 있다.

시다모 오마초 Sidama Homacho 커핑  
지역 Sidama 고도 1940m 풀종 토크증(풀종 불분명)  
가공 Washed & Sundried  
커피 상큼달콤한 청포도, 시나몬, 발랄한 산미, 뛰어난 블렌딩

#### 온두라스

밀크와 다크를 종횡무진하는 코코아의 향연, 미지막 빈 퍼즐을 찾은 듯한 블루베리 포인트, 곶감 같은 농축된 달콤함, 미디엄 바디, 신맛·단맛·씰룩한 맛의 균형미! 세밀한 묘사를 즐기는 테라로사의 한 바리스타는 올해 '엘 푸엔테' 농장이 수확한 커피를 맛보며 이렇게 표현한 바 있다. 미국 스페셜티 업계에서 내로라하는 이들에게만 제한적으로 커피를 공급해온 이 농장은 미리사벨, 모이세스 부부가 운영한다. 테라로사와는 2010년 이후 지속적인 거래를 해오고 있으며, 농부와 바이어 그 이상의 기족 같은 끈끈함으로 묶여 있다. 커피 녹병이 중남미를 훔쓰는 중에도 엘 푸엔테 농장은 커피들을 온전하게 지켜내고 성실히 가공하였다.

엘 푸엔테 El Puente 커핑  
지역 Marcala 고도 1600m 풀종 Catuai 가공 Washed  
커피 코코아의 변화, 블루베리, 말린 곶감 같은 달콤한 미디엄 바디

#### 과테말라

과테말라 전역을 끊임없이 돌아다니는 두 사람, 옮가 이우와 폴 스터리. 많은 소규모 농가들이 갖고 있는 좋은 커피들을 발굴하여 스페셜티 바이어들에게 소개하는 중개자 역할을 하는 이들이다. 테라로사 그린빈 바이어는 올해도 이들과 과테말라의 동과 서를 다니며 6가지 커피를 골랐다. 테라로사와 여러 해 같이해온 라 벨라, 산 헤리로도 외에 라 에스페란자 농장이 스페셜 로트로 재배한 호야 블랑카, 몬테 데 오로 등을 새롭게 선보였다.

라 벨라 La Bella 커핑  
지역 El Progreso 고도 1500m 풀종 Bourbon  
가공 Washed  
커피 코코아, 일크 초콜릿, 잘 익은 포도의 달콤새콤함, 부드러운 질감

#### 코스타리카

2013년에 선보인 컵 오브 엑셀런스 5위 수상작 '엘 베네피시오'의 여성 농장주 마엘라 캐사다 씨가 운영하는 '엘 카페탈' 농장을 라인업하였다. 마엘라 캐사다 씨는 본래 의사였으나 아메리(2008년 COE 1위 수상)로부터 농장을 물려받은 후로 커피 재배에 매진하고 있다. 이와에 아주 특별한 커피 한 가지를 선보였는데, 코스타리카 커피협회 ICAFE가 고온다습한 기후 환경에 대비하여 20년간 연구해온 특별한 씨앗을 심어 재배한 노스라 농장 커피였다. 에티오피아와 수단에서 자란 앙상카 토마토처럼 커피는 품종을 교환한 이 커피는 케이사 커피를 연상시키는 웰로처럼 시원하고 달콤한 풍미, 그리고 단맛과 신맛, 쓴맛의 아름다운 조화를 갖췄다.

엘 카페탈 El Cafetal 커핑  
지역 Western Valley 고도 1700m 풀종 Villa Sarchi  
가공 Washed  
커피 라즈베리, 적포도, 호두, 흑설탕의 단맛, 다크 초콜릿의 여운

#### 엘살바도르

테라로사는 올해 '말라카라' B와 C를 함께 들여왔다. 말라카라는 1898년부터 알바레즈 가에서 운영해온 유서 깊은 농장으로 산타아나 화산자대에 위치해 있다. 2003년부터 거의 매년 컵 오브 엑셀런스를 수상해온 엘살바도르의 대표적인 스페셜티 커피 농장으로 유명하다. 현재는 4대손들이 농장을 로트 A, B, C로 나눠 관리하고 있다. 올해 테라로사 직원들은 말라카라 B 농장 피카들의 아이들을 위한 놀이터 짓기 프로젝트를 진행하고 있다.

말라카라 B Malacara B 커핑  
지역 Apameca-Illamatepec 고도 1500m 풀종 Bourbon  
가공 Washed  
커피 아몬드, 마카다미아, 건포도, 말린 과일류의 깊은 단맛이 만드는 여운

#### 컵 오브 엑셀런스

전 세계적으로 '가장 공신력이 높다'는 평가를 받고 있는 비영리 커피품평대회. 1999년 시작하였으며, 현재 중남미 8개국과 아프리카 2개국이 대회를 개최하고 있다. 지난 11월에 열린 브라질 펠프드 내추럴 대회가 대회 통산 100회. 해마다 커피 수확이 끝나면 농사가 잘 되었다고 생각하는 300여 개 인근의 농장과 영농조합들이 커피를 출품하며 종 3주에 걸쳐 국내 심판관, 국제 심판관 순으로 심사한다. 100점 만점에 85점 이상을 받게 되면 커피 품질이 높은 커피로 선정된다. 올해 테라로사 라인업에서 가장 시기이 오래 걸린 커피. 그래도 좋은 커피들을 만날 수 있어 다행이었다.

테라로사는 올해 브라질 내추럴 대회 6위,

니카리과 5위, 과테말라 7위, 엘살바도르 3위,

부룬디 4위, 르완다 5위, 콜롬비아 5위를 구비하였다. 부룬디와 르완다, 콜롬비아는 연말부터 판매할 예정이다.

