

BOOKMARK

원두 쇼핑 팁부터 햇커피 소식까지 테라로사 북마크



카운트다운! 에스프레소 블렌드 V2

새로운 에스프레소 블렌드 출시가 임박했다. 기존의 에스프레소 블렌드가 진한 초콜릿 같고 여러 가지 맛들이 묵직하게 한데 끼쳐 있는 느낌이라면, 새로운 블렌드는 핸드 드립 커피에만 느낄 수 있었던 다채로운 풍미를 에스프레소 컵에서도 느낄 수 있도록 하려 한다. 로스팅 컬러는 기존 에스프레소에 비해 다소 밝아졌지만 우유와 섞이는 베리에이션 메뉴까지 맛있게 커버하고 있다. 재료 선정은 보다 업그레이드하였으며 로스팅 포인트와 추출 테스트가 끝나는 대로 선보일 예정이다. 4월 말부터 테라로사 매장에서 맛볼 수 있으며 온라인 쇼핑몰 및 도매 이용자들도 구입 가능하다. 기존 에스프레소 블렌드도 병행 판매된다.



브라질 햇커피 도착

브라질의 햇커피들이 속속 도착하고 있다. 지난 한 해 많은 사랑을 받았던 몬테 알레그레 농장의 해피 마운틴, 오우로 베르디 농장의 인토니오 등이 포함되어 있으며, 처음 선보이는 커피도 있다. 품종과 가공법도 다양하여 올 한 해 다양한 브라질 커피를 즐길 수 있겠다. 원두와 생두 모두 4월 말부터 판매 예정.



섬섬옥수, 부룬디 COE 3위

지난 부룬디 컵 오브 엑셀런스 커피 품평 대회(이하 COE)에서 3위를 차지한 혜자 워싱 스테이션 커피가 입고되었다. 달콤하고 상쾌한 청포도 위에 베르기모트, 바닐라, 계피, 오렌지 등의 향미가 겹친다. 밝은 시트러스 계열의 산맛도 감지된다. 커피가 섬세하며 달콤한 여운으로 마무리된다. 1800여 명의 농부들이 수확한 커피를 모아 혜자 워싱 스테이션에서 가공한 것으로, 이 워싱 스테이션은 최근 대회에서 계속해서 좋은 성적을 거두고 있다. 부룬디의 경우 올해는 COE 대회가 열리지 않아 내년에는 대회 수상작을 맛볼 수 없게 되었다.

40만원대 가정용 에스프레소 머신

테라로사닷컴이 마음에 드는 가정용 에스프레소 머신을 찾았다. 여기서 '마음에 드는'이라 할은 곧 가치비, 가격 대비 성능을 의미한다. 에스프레소는 커피를 침기를 짜듯 진액을 짜내는 것으로 드립 커피와는 다른 농축된 커피 향미가 특징이다. 이때 좋은 원두를 바로 갈아 쓸 수 있다면 맛있는 커피를 마실 수 있는 가능성은 더욱 높아진다. 테라로사닷컴이 발간한 머신은 필립스 흠 에스프레소 2000, 세라믹 그라인더가 장착되어 있어 원두를 부으면자동으로 갈아 추출해주기 때문에 향미가 비교적 잘 발현되며 편하게 이용할 수 있다. 상용용 머신에 비하면 추출수 온도가 낮은 건 아쉽지만 아직까지 물 온도를 해결한 가정용 머신은 나타나지 않았다. 테라로사 바리스타들이 사용해본 결과, 분쇄 입자만 잘 설정하면 커피가 맛있게 나온다고. 우유 스티어머니 절 활용하면 리터 아트를 그릴 수 있을 정도의 고운 가沫을 낼 수 있다. 머신을 구입하면 이에 잘 어울리는 블렌드 250g을 같이 보내고 있다. 가격 499,000원



<테라로사 커피 라틴 로드> 출간 과테말라, 엘살바도르

이윤선 그린빈 바이어가 쓴 테라로사 커피 로드 두 번째 이야기. "책을 준비하면서 어느 지역의 스페셜티 커피에 대해 쓸 것인가. 이 부분을 결정하는 데 오랜 시간이 걸렸다. 지식과 경험이 충분한 곳, 이 두 가지를 다 담을 수 있는 곳을 생각하니 '라틴'이 떠올랐다. 그 처음으로 과테말라와 엘살바도르를 골랐다." 테라로사는 2009년부터 산지 직거래를 시작하였다. 고품질 커피를 이뤄가기 위해서는 각각의 산지에 대한 충족적 이해가 필요했다. 지난 몇 년간 축적한 두 나라의 커피에 대한 이해를 여기 모았다. 또 테라로사와 함께 고품질 커피를 위해 오늘도 치열하게 노력하는 여러 커피 농장도 담았다. 그들이 곧 과테말라와 엘살바도르 커피의 미래이다. 책은 테라로사 매장과 온라인, 교보문고, 에스24 등을 통해 구입 가능하다. 22,000원 저자와 함께하는 북콘서트 서울편은 지난 3월 마무리되었으며, 테라로사 커피 공장에서도 곧 북콘서트가 열릴 계획이다.



테라로사와 3분 30초간
떠나는 과테말라 필드 트립



많이 바빠요? 그러면 원두 정기배송

테라로사닷컴은 커피 주문을 종종 놓치는 분들을 위한 3가지 정기배송 프로그램을 운영하고 있다. 하나는 에스프레소 블렌드, 각기 다른 라이프스타일에 맞춰 중량은 250g, 500g, 1kg 중에서, 배송 간격은 1~3주 주기 중에서 선택할 수 있다. 테라로사의 고전이라 할 수 있는 하우스 블렌드도 정기배송 받을 수 있다. 미디엄 로스팅하여 드립, 커피메이커, 프렌치 프레스 등에 이용하기 좋다. 산지별 커피를 선호한다면 로스터스 초이스 프로그램을 추천한다. 테라로사 로스터가 나라별로 안배하여 다양한 커피를 맛보이고 있다. 정기배송의 장점은 역시 커피가 떨어질 일이 없다는 것. 그리고 모두 무료로 배송된다는 것!

에스프레소/하우스 블렌드 정기배송

4회 250g 52,000원 500g 88,000원 1kg 152,000원
8회 250g 104,000원 500g 176,000원 1kg 304,000원

로스터스 초이스 정기배송

3회 250g 56,000원 6회 250g 112,000원

5월의 드립백

드립백 사랑이 날로 확산되고 있다. 사용법이 얼마나 간단하고 물 온도와 물의 양만 잘 맞추면 커피를 정말 맛있게 내릴 수 있는 황금 레시피를 넘었기 때문일까?! 드립백 구성은 현재 매월 출 바뀌고 있으며, 5월의 드립백은 새로 들어온 끌롬비아와 캐나, 과테말라로 구성된다. 단정한 박스에 10개입, 30개입 포장되어 있어 선물하기 좋으며 혼합 구성도 가능하다. 곧 60개입도 출시될 예정이다.

1000개 이상 더량 필요한 경우에는 별도 문의(070-4144-2760)를 받고 있다. 10개입 16,000원, 30개입 39,000원.

원두 구입 테라로사 매장, 온라인 www.terarosa.com
도매 문의 원두 070-4218-2760, 생두 070-7749-2760

TERAROSA

www.terarosa.com

테라로사 뉴스레터 2016년 4~5월호 통권 제22호 발행인 김용덕 편집·디자인 테라로사 커피
본지에 실린 글과 사진은 테라로사 커피의 허락 없이 사용할 수 없습니다.
© 2016 (주)학산 테라로사 커피



No.22

1988년 <행복이 가득한 집> 수록 사진. 독일 유학에서 돌아와 내려 마신 커피 필터를 모아 찍은 것이다. 혼자 마신 것과 누군가와 함께 마신 커피의 양은 달랐고, 자연스럽게 커피 필터에 남은 흔적도 달랐다. 일기를 쓰듯이 커피의 높낮이가 달라지는 것을 기록하면서 그 시절에 느낀 외로움을 담았던 사진.

2016 Project 커피는 문화다

구본창의 공명

지난겨울 촬영을 위해 테라로사 커피 서종점을 찾았던 사진작가 구본창을 만났다. 그가 셔터를 누르는 순간, 모델뿐만 아니라 그 공간을 둘러싼 공기마저도 멈춘 듯 사방은 고요한 힘으로 가득했다. 작업을 방해할 수 없어 짧은 인사로 그쳤던 아쉬움에 그의 작업실로 향했다. 글 이효진(테라로사 뮤지엄)

구본창의 사진을 보고 있으면 사진 속 사물이 말을 건네는 것 같다. 사물의 한 마디가 울림이 되고, 사진에서 스미는 울림은 우리의 눈과 가슴을 적신다. 그 울림의 여운이 사뭇 깊다. 좋은 커피가 산지의 햇살과 기름진 토양, 농부의 땀방울을 머금고 있듯 이 구본창의 사진에는 사물에 대한 작가의 애정 어린 시선과 따스한 교감의 흔적이 느껴진다.

구본창은 세계 곳곳에 남아 있는 우리의 백사를 사진에 담은 <백사 시리즈>로 유명하다. 그가 손수 모아온 소소한 사물들과 방금 전 활동을 끝낸 것처럼 온기가 느껴지는 작업실 곳곳에서 구본창 사진의 독특한 감성을 읽을 수 있었다. 그의 사진 스펙트럼은 우리가 알고 있는 것보다 넓었고, 그의 작업실은 작가가 삶 속에서 매일같이 마주 대했던 일상과 사람들, 그리고 간직해온 꿈의 조각들이 담긴 작은 박물관 같았다.

T 최근 <공명의 시간을 담다>라는 사진 수필집을 펴내셨어요. ‘시간을 수집하는 사진가’라는 부제가 눈에 띠는데요, 어떤 의미일까요?

K 어린 시절부터 주변의 소소한 사물을 수집하기 시작했어요. 다소 내성적인 성격이라 밖에서 뛰놀기보다는 집 주변에 머무는 시간이 많았습니다. 주변의 물건들을 유심히 들여다보고, 그중에 마음에 드는 것이 있으면 간직하는 게 습관이 되었지요. 김장독 묻으려고 땅을 팔 때 나온 도자기 파편부터 일본 출장길에 아버님께서 가져오신 인쇄물까지, 각각이 지닌 생생하면서도 아름다운 조형미를 발견하는 게 큰 즐거움이었습니다. 어린 시절 모아왔던 것들 가운데 상당수를 여전히 간직하고 있고, 그중 다수는 사진 작업을 통해 기록으로도 남겼습니다. 시간을 수집한다는 것은, 음악을 들으면서 과거의 기억을 떠올리듯이 사진을 통해 그 물건들과 함께했던 지난간 순간들, 기억의 조각들을 켜켜이 쌓는 걸 의미하는 것지요.

T 긴 세월 동안 어떤 물건들을 모아 오셨는지 궁금해집니다. 오랜 시간 간직한다는 게 쉬운 일은 아니 있을 텐데요?

K 값비싸고 화려한 그런 대단한 물건들은 아닙니다. 순때 묻은 소소한 것들이 대부분이지요. 아버님이 일본 출장길에 가져오신 1960년 도쿄올림픽 브로셔와 1960년대 패션 달력은 어린 제가 보기에도 조형미가 굉장히 인상적이었어요. 한번 보세요. 올림픽 브로셔는 지금 봐도 촌스럽지 않은 간결하고 모던한 디자인인지도? 이 패션 달력의 역동적이면서도 절제되고 균형감 있는 이미지는 당시 제게 굉장히 이해롭고 감각적으로 다가왔어요. 이 정장 본의 안쪽 표지는 기하학적인 패턴이 마음에 들어서 50년 넘게 간직하고 있습니다. 그런데 여러 번 이를 거치면서 너무 무겁고 부피를 차지해서 결국 속지는 떼어 버리고 표지만 남겨두었죠.

작년 11월에는 일본의 책 디자이너인 야마구치 노부히로 씨와 함께 전시를 하기도 했습니다. 야마

구치 씨가 모아온 한국의 골동품과 제가 모아온 일본 물건, 그리고 사진 작업을 함께 전시했지요. 야마구치 씨와의 인연은 그분이 제 사진집 디자인을 맡으면서 시작되었는데, 2011년에 이어 이번이 두 번째 공동 전시였습니다. 서로의 나라에 대한 오랜 관심과 수집품들을 한자리에 놓고 비교하며 살펴 볼 수 있는 흥미로운 기회였어요.

T 어린 시절부터 시각적 감수성이 남다르셨네요. 그런데 대학에서는 예상 외로 ‘정영학’을 전공하셨습니다. 대우실업이라는 당시로서는 굴지의 회사에 다니다가 독일로 떠나신 계기가 무엇이었나요?

K 그림을 그리고 싶었지만 집안의 기대에 따라 연세대 경영학과에 진학했어요. 그림에 대한 열정은 대학 동아리인 ‘화우회’ 활동으로 대신했지요. 대학 졸업 후에 대우실업이라는 회사에 들어갔는데 회사가 서울역 부근에 있었어요. 오전 8시에 출근했다가 저녁 8시에 퇴근하는 단조로운 생활, 정해진 퇴근 시간을 지킬 수 있는 날들은 거의 없었어요. 회사에 머무르는 시간이 너무 길었습니다. 게다가 갑작스러운 회식 자리 때문에 바로 집에 갈 수 없는 날들도 많았고요. 그래서 회사를 그만두기로 결심했습니다. 처음에는 미국 유학을 생각했는데, 이미 유학 중인 형에게 많은 비용을 써서 저까지는 여력이 안 된다는 아버님 말씀에 독일로 정했어요. 어렵 풋이나마 독일은 학비가 안 든다고 알고 있었거든요. 처음부터 유학을 떠난 것은 아니고 독일 주재가 조선인 작은 회사에 입사하여 떠났어요. 유럽 주변국을 자주 다닐 수 있었고 독일의 뮤지엄 면도 좋았습니다. 타인을 있는 그대로 인정하고 간접하지 않습니다.

(위) 독일 유학 시절에 그린 정물 1981
(좌) Vessel 2005, 일본 오사카 시립동양도자미술관 소장
(우) Vessel 2014, 일본 이조박물관 소장

않는 특유의 정서가 좋았어요. 독일을 택하기를 잘 했다고 생각합니다

T 본래 그림을 그리고 싶어하셨는데 사진을 선택하셨습니다.

K 독일에서 시각적으로 독특하고 매력적인 것을 많이 접하면서 사진에 관심을 갖게 되었어요. 함부르크 조형예술대학 1, 2학년 때는 드로잉 디자인 등 다양한 과목을 수강했는데, 당시 포스터, 광고 등 여러 시각 매체에서 현대 사진이 다양하게 쓰이고 있는 것을 보고 자연스럽게 사진을 선택했습니다.

T 사진작가들 가운데 상업사진은 일절 배제하는 분들이 많은데, 선생님은 예술사진과 상업사진을 병행하시는 것으로도 유명하지요. 각각의 작업을 할 때 임하시는 태도가 어떻게 다른지 궁금합니다.

K 내가 좋아해서 하는 나의 일기 때문에 상업적인 일이나 내 개인적인 작업이나 모두 같은 마음가짐으로 합니다. 늘 새로운 일을 하는 것을 즐겁고, 더 열심히 하려고 합니다. 클라이언트가 있다고 해서 내 작업 의지나 작업 스타일에 크게 영향을 끼치지는 않아요. 감사하게도 대부분의 클라이언트들이 내 작업의 특성을 존중해주기 때문에 내 개인 사진작업과 크게 다르게 진행되지 않습니다.

T 작업하신 상업사진 범주가 매우 다양합니다. 우리에게 친숙한 <서편제>, <태백산맥> 같은 영화 포스터도 썼으셨어요. 예술사진도 <태초에>부터 근래의 <곱돌> 연작까지 작업 대상과 방식이 무척 다채롭습니다. 이중에 개인적으로 애착이 가는 작업이 있다면요?

K 매 순간 열정을 다해서 임하기 때문에 모든 작업이 다 특별하지만, 개인적으로 가장 애착이 가는 것은 <백사 시리즈>입니다. 곳곳에 있는 백사를 찾아서 하나하나 직접 마주 대하고 애정 어린 시선으로 찍었기 때문에 작업 시간이 가장 길기도 했습니다. 조선시대에는 실생활에서 쓰였던 백사들이 박물관 캐비닛에 들어가면서 그 본연의 쓰임, 질감이 갖는 자연스러운 힘이 많이 줄었어요. 인공적인 조명 아래에서 도자기의 아름다움은 드라마틱해졌지만 도자기다운 손에 잡히는 질감은 잊어버리게 되었지요. 사진을 통해 오히려 집에서 감상했을 때의 느낌을 살리고 싶었어요. 조선시대 그 그릇을 보고 느꼈던 사람들의 시선을 고스란히 담고 싶었습니다.

T 우리의 전통문화를 소재로 한 사진 중에 강릉에서 촬영한 것이 있다고 알고 있습니다. 테라로사도 강릉에 있는데, 강릉과는 어떤 인연이 있으신지요?

K 2002년 <탈 시리즈> 작업할 때 강릉관노가면극을 촬영한 적이 있습니다. 관노가면극은 관노비 신분의 주인공들이 하는 놀이로, 국내에서는 유일한 무언가면극으로 알고 있어요. 전통탈춤이라면 널리 알려진 봉산탈춤이나 하회별신굿탈놀이를 연상하기 쉬운데, 이 관노극은 굉장히 독특했어요. 탈과



의상 디자인에서 절제미가 느껴져서 모던하고 이국적으로 보이기까지 했죠. 커다란 낡은 천을 구해다가 뒷면에 걸고 촬영했는데, 관노극 특유의 몽환적 인 분위기가 사진에도 잘 표현되었습니다. 우리에게 알려진 전통이라는 것이 일부일 뿐이라는 사실을 깨달았고, 이토록 독특한 전통이 있다는 것에 져지 않게 놀랐던 기억이 인상 깊게 남아 있습니다.

T 커피에 대한 이야기도 빼놓을 수 없겠습니다. 커피 좋아하시는지요?

K 많이 좋아합니다. 대학 시절에는 퇴계로 늘봄이라는 카페나 당시 흔치 않은 원두커피를 취급하던 명동의 본전다방에 자주 갔었어요. 그 시절은 담뱃잎 부스러기로 커피 맛을 내다가 적발된 사건이 있었을 정도로 국내에는 커피에 대한 인식이 낮았지요. 커피를 자주 접하기 시작한 것은 독일 유학 시절이었어요. 치보라는 체인 카페가 있었는데, 커피를 싸고 쉽게 접할 수 있는 데다가 양질의 물건들을 파는 상점도 겸하여서 자주 갔었지요.

(사진 한 장을 보여주며) 이건 1988년 <행복이 가득한 집> 잡지에 실렸던 사진이에요. 오른쪽에 쌓여 있는 것이 1985년 독일 유학에서 돌아와서부터 내려 마신 커피 필터를 모은 것이에요. 한국에 들어오면서 독일에서 멜리타 커피 필터를 사 왔거든요.

작업실에서 혼자 작업할 때나 손님이 찾아오면 커피를 내렸지요. 혼자 마신 것과 누군가와 함께 마신 커피의 양이 서로 달랐어요. 자연스럽게 커피 필터에 남는 커피의 흔적(라인)도 달라졌죠. 마치 일기를 쓰듯이 커피의 높낮이가 달라지는 것을 기록하면서 외로움을 달랠 때였어요. 석고 보드로 된 아파트 벽을 뜯고 마음 내키는 대로 페인트 칠을 한 다음에 마그리트 그림을 벽에 붙이고, 모아 두었던 커피 필터를 놓고서는 그 시절에 제가 느꼈던 외로움, 그런 느낌을 사진에 담았죠. 이 필터들은 오랫동안 간직하다가 곰팡이도 피고 해서 벌었습니다.

T 지금 봐도 전혀 옛 사진 같지 않은 세련된 사진이네요. 사진 이외에도 관심을 갖고 계신 게 있는지요?



(위) 인자섭 촬영 2014
(아래) 강릉관노가면극 2002

T 테라로사도 강릉에 또다시 새로운 로스팅 공장과 카페, 뮤지엄을 준비하고 있기에 공간에 대한 선생님의 생각이 더욱 의미 있게 다가옵니다. 아끼는 전시 공간이 있으신지요?

K 모든 공간들이 저마다 의미가 있고 좋지만 스위스 바이엘리 재단 미술관과 미국 휴스頓 메닐 컬렉션은 가장 기억에 남아요. 렌zo 피아노가 설계한 건축을 좋아하는 편이에요. 바이엘리 재단 미술관은 공간의 안과 밖이 자연스럽게 연결되면서도 전시에 집중할 수 있는 매력이 있고, 메닐 컬렉션은 아프리카 조각품 컬렉션과 그 뒤에 보이는 식물들이 아주 인상적이었는데, 특히 초현실주의 작품 컬렉션이 좋았어요.

T 현재 준비 중인 새로운 작업이 궁금해집니다.

K 지난 2월에 베루 리마를 다녀왔어요. 리마에 있는 국립 인류학고고학역사박물관에서 잉카제국의 황금 유물들을 촬영할 수 있는 기회가 있었거든요. 예전에 백사에 빠졌던 것처럼 요즘에는 황금으로 된 유물 작업에 빠져 있어요. 잉카의 황금 유물을 짚다보니 자연스럽게 우리 문화재에도 관심을 갖게 되었어요. 신라의 금으로 된 장신구, 금관 같은 우리의 금속제 유물도 너무 아름다운데 너무 틀에 박힌 사진으로만 남아 있는 것 같아요. 기회가 된다면 우리 황금 유물들도 사진으로 담고 싶어서 경주 국립박물관에 편지를 보냈어요.

또 몇 년 전부터 조명에도 관심이 생겨서 이것저것 새로운 시도를 하면서 조명을 만들어보고 있어요. 언젠가는 전시도 해보고 싶어요.

T 테라로사에도 커피와 관련된 앤터크 컬렉션이 있는데요. 15년 가까이 모아온 그라인더, 로스터 등의 컬렉션이 선생님의 사진에 담기면 어떨까 하는 생각이 듭니다.

K 스토리가 있는 물건이라면 저도 좋습니다. 테라로사 뮤지엄이 어떤 공간이 되어줄지 저도 기대가 큽니다.

인터뷰를 마치고 한 층 한 층 계단을 올라가며 작업실 곳곳을 다시 살펴보았다. 1층 촬영 스튜디오는 달리 회의의 아틀리에 같은 애기자기한 공간이 이어졌다. 계단 좌우의 벽면 빼곡히 연세대 학우회 동아리 때 그렸던 작은 유화들, 독일 유학 시절의 드로잉들, 30년 전의 사진 작업들이 펼쳐졌다.

작업 하나하나에 대해 설명하는 눈빛에서 그 시절에 대한 기억과 애정이 느껴져 문득 가슴이 뜨거워졌다. 작업실 곳곳에는 본인의 작업뿐만 아니라 함께 전시했던 동료 작가들의 크고 작은 작품들, 아주 오래전 강의를 들었던 학생이 과제로 제출한 작은 모델까지 있었다. 추억을 전시한 박물관 같은 그곳은 소소한 것들에 대한 꾸준한 관심과 열정이 빛어낸 힘을 보여주었다. 언젠가 구본창 작가의 따뜻한 시선이 테라로사 안에서 함께할 수 있기를 기대해본다.



TERAROSA COFFEE ROAD

농부들의 지식 공유 테라로사 커피 공급자 캠프

모두 모여야겠다고 생각한 것은 두 가지 이유에서였다. 이상기후는 더욱 심각해지고 시장가격은 계속 불안정했기 때문이다. 올 1월 수확기인 중미 지역을 돌아보니 뭐라도 하지 않으면 앞으로 겪게 될 어려움은 더욱 커질 게 분명했다. 글 이운선(그린빈 바이어)



중미에 있는 커피 생산자들에게 메일을 돌렸다. “2016년 4월 4일부터 7일까지 첫 번째 테라로사 커피 공급자 캠프를 합니다. 모두 모입니다. 서로에게 유익한 자리가 될 겁니다.” 과테말라의 오랜 파트너인 올가와, 폴, 라벨라 농장의 테오, 온두라스 엘 푸엔테 농장의 마리사벨과 모이세스 부부, 엘살바도르 말라카라 B 농장의 로드리고 부자와 매니저, 코스타리카의 카를로스, 파나마 돈 페페 농장의 토니와 수출사인 파나메리칸의 전문가들까지 15명 남짓 인원이 모여 3일간의 스터디를 시작했다.

2000년 이후 전 세계 커피 시장에 스페셜티가 본격적으로 확산된 만큼 ‘기후 변화’ 이슈는 커피 산지와 소비지 양쪽에서 그야말로 핫하다. 엘니뇨(적도 해수온 상승)와 라니나(적도 해수온 저하)는 중미 커피 재배 지역에 전염병의 원인을 제공했고 생산량 감소와 품질 저하라는 공통의 문제에 직면해 있었다. 커피 가격도 문제다. 2014년 말 커머셜 커피 시장가격이 파운드당 2달러 아래로 내려갔다. 생산자들이 커피 생산 한계점이라고 말하는 1.5달러 선마저 무너졌지만 아직까지 회복될 기미가 보이지 않는다. 스페셜티 커피는 커머셜 가격 변동에 크게 영향을 받지는 않지만, 스페셜티는 전 세계 커피 생산량의 10%에 불과하고 커머셜은 90%를 차지하다 보니 커피 생산자들의 삶은 커머셜 가격이 좌지우지한다고 해도 과언이 아니다. 수요와 공급이 가격을 결정 한다는 시장 논리에 비춰보면 현재 커피 수요는 절대적으로 늘고 있는데 커피 가격은 떨어지는 앞뒤가 맞지 않은 상황이다. 이는 커피라는 작물은 산지와 소비지가 확연히 나뉘어 있고, 수요와 공급 그

이상의 무엇이 있기 때문이다. 커머셜 커피는 대부분 선물 시장에서 거래되는데, 이 시장에는 커피가 필요한 사람뿐 아니라 수요와 공급 사이에서 이윤을 보려는 많은 자본도 몰려 있어 커피 가격은 때로는 시장 논리로 설명할 수 없는 방향으로 흐른다.

이번 캠프에서 한평생 농사만 지어온 이들과 함께 기후변화와 커피 시장가격이라는 큰 주제를 놓고 무엇을 얼마나 논의하고 길을 찾을 수 있을지 두렵기는 했다. 하지만 그럼에도 각각의 노하우를 공유할 때 어렵잖게 나마 답을 얻을 수 있지 않을까, 이번 캠프에 거는 기대는 그랬다. 이러한 주제가 가장 필요한 지역으로 중미를 선택했다. 과테말라, 엘살바도르, 온두라스, 코스타리카, 파나마. 다섯 나라 모두 최근 심각한 엘니뇨 현상으로 기후변화와 품질 저하라는 공통의 문제에 직면해 있었다. 우리는 캠프에서 다음과 같은 이슈 두 가지를 다루었다.

이슈 1 커피 시장의 움직임, 커머셜과 스페셜티
이 주제에 대해서는 파나마에 있는 파나메리칸의 치노와 로드리고에게 발표를 부탁했다. 이 둘은 커피 시장의 프로들이다. 커머셜 마켓의 동향과 방향성 예측에 대해 이들만큼 이해하기 쉽게 설명할 수 있는 이들이 드물다. 치노는 커머셜 가격이 왜 떨어지고 있는지, 생산자들은 어떻게 대비해야 하는지 다방면으로 도움말을 주었다.

“커피 시장은 길게는 10년, 짧게는 7년을 주기로 항상 이렇게 가격을 변화시켜왔고, 앞으로도 그럴 겁니다. 현재 우리가 겪고 있는 가격 하락은 이 사이클 도입 단계일 뿐이에요. 앞으로 몇 년간 가격

중미 5개국에서 모인 커피 생산자들, 기후변화, 그로 인한 생산 환경 변화라는 공동의 난제 앞에 그들은 수십 년간의 지식과 경험, 그리고 마음을 열었다. 생산자들이 직접 주제 발표를 맡고 범이 높도록 토론을 이어갔다.



은 올라가지 않을 거예요.” 치노는 우리에게 1970년 대부터 현재까지 커피 가격이 매 10년마다 어떤 곡선을 그리며 변해왔는지를 보여주었다. 그의 결론은 간단했다. “이 시기는 누구에게나 힘든 시기이고 인내를 요합니다. 커피 가격이 이 사이클을 벗어나는 데는 시간이 필요해요. 그동안은 여러분들이 하고 있는 스페셜티 커피가 보상을 해줄 겁니다. 물론 나머지 80%의 낮은 가격을 20%의 스페셜티가 대체해줄 수는 있지만 적어도 베틀 수는 있을 거예요. 리스크를 이런 식으로 분산시켜야 합니다. 커머셜과 스페셜티의 분산. 이게 커피에서는 리스크 관리입니다.” 발표가 끝나자 농부들간에 여러 가지 질

문과 커피 생산 비용에 관한 의견 교환, 비용 절감을 위한 노하우 공유 등으로 토의장은 금방 활기를 띠었다.

이슈 2 커피 수분율과 수분 활성도

둘째 날 우리는 기후변화에 대응하기 위한 ‘커피 수분율과 수분 활성도’라는 과학적인 근거가 필요한 주제에 대한 토론을 이어갔다. 최근 중미 전역은 연중 내내 습한 기운으로 인해 녹병이 발병하고 수확 기에 시도 때도 없이 내리는 비로 봄살을 앓고 있다. 커피 농사는 건기와 우기가 뚜렷이 나뉘어야 가능한데 건기에도 비가 자주 오다 보니 농사와 가공



이 예전만큼 잘 되질 않는다. 높은 수분율은 커피 생산과 가공의 적이다.

온두라스 엘 푸엔테 농장의 모이세스는 커피 녹병에 대한 발표를 시작했다. 중미 전역이 녹병으로 심각한 피해를 보는 동안 엘 푸엔테 농장은 녹병의 흔적이 전혀 없었다. 모이세스에게 어떻게 농장을 관리하는지 물었다. 그는 놀랍게도 자신의 경험은 아버지 자료와 과학적 데이터를 바탕으로 녹병이란 정확히 무엇이고 왜 일어나며 어떻게 관리해야 하는지 상세하게 설명하였다. 녹병으로 인해 생산량이 많이 줄었던 농부들은 이 부분에 깊은 관심을 가졌고 관리 및 비용 절감 방안에 대한 의견이 오갔다.

이어서 가공할 때 대기 중의 수분이 커피 건조에 어떤 영향을 미치는가에 대한 토론을 시작했다. 최근 이와 관련한 몇 가지 문제를 발견했는데, 커피가 한국에 도착해서 다 사용할 때까지 그 품질 유지 기간이 예년에 비해 짧아진 데서 문제를 포착했다. 농장에는 변화가 없었다. 경작지와 가공시설 모두 예전과 같았다. 그런데 날씨가 문제였다. 하루에도 몇 번씩 안개비가 내리는데다가 그 외에도 한낮의 별은 매우 뜨거워서 그야말로 하루 동안 사계절을 다 느낄 수 있었다. 그만큼 기후는 변덕스러워졌고 그런 조건에서 커피 가공은 완성도를 이루기 어렵다. 모두 커피 수분율에 영향을 미치기 때문이다. 생두에 존재하는 수분율은 통상 11% 미만(11~11.5%)이 정설인데, 최근에는 커피의 수분 활성도가 주요 이슈가 되었다. 이는 단순히 생두 수분율을 맞추는 게 중요한 게 아니라 생두 안팎에 존재하는 수분에 반응하는 수분 활성도가 커피 품질의 향상에 영향을 미치기 때문에 이를 고려하여 커피를 가공해야 한다는 것이다. 그러나 아직까지는 커피에 알맞은 수분 활성도는 얼마인지, 생두 가공과 보관에 이 이론을 어떻게 접목할 수 있는지 대한 연구 결과는 없다. 농부들은 커피 건조에 관한 새로운 아이디어들을 모았다.

“지금 같은 기후에서는 더 이상 햇볕 건조는 힘들어요. 기계를 써야만 하는 때가 온 거죠. 하지만 너무 높은 온도는 안 됩니다. 수분율은 그냥 수분율일 뿐일 거라는 생각을 해봤어요. 수분이 얼마나 있느냐이지 적절하게 잘 말렸느냐는 아니거든요. 커피를 말려보면 서서히 말려서 11%에 도달한 생두와 빨리 말려 도달한 생두는 눈으로 봐도 다르니까요. 그러나 수분 활성도라는 것도 당연히 다르겠죠?”

“어떤 세미나에 갔는데 커피 건조를 3단계로 설명하더라고요. 1단계는 파지먼트 표면의 수분이 날아가는 단계, 2단계는 파지먼트와 생두 사이의 공간이 마르는 단계, 3단계는 생두가 마르는 단계. 문제는 2단계인데, 이때 너무 센 열이 가해지면 파지먼트가 열린다는 겁니다. 그래서 이때는 강한 열이 아니라 시원한 바람이 필요하다고요. 저는 그래서 이 단계를 위한 그늘을 만들었어요. 막을 치는 식으로, 맷은 잘 모르겠지만 파지먼트가 열리는 문제는 없어진 게 확실해요.”

이번 캠프에서 확실한 결론은 없었다. 과학적인 것도 부족했다. 그러나 이들의 다년간의 경험에 있었다. 누구도 흥내 내지 못하는 농부들만의 경험. 우리는 이번 캠프에서 그 경험이 교환되고 공유되는 것이 얼마나 큰 가치를 발현할 수 있는지 그 가능성을 보았다. 그들의 토론은 그렇게 늦은 밤까지 이어졌다. ☕

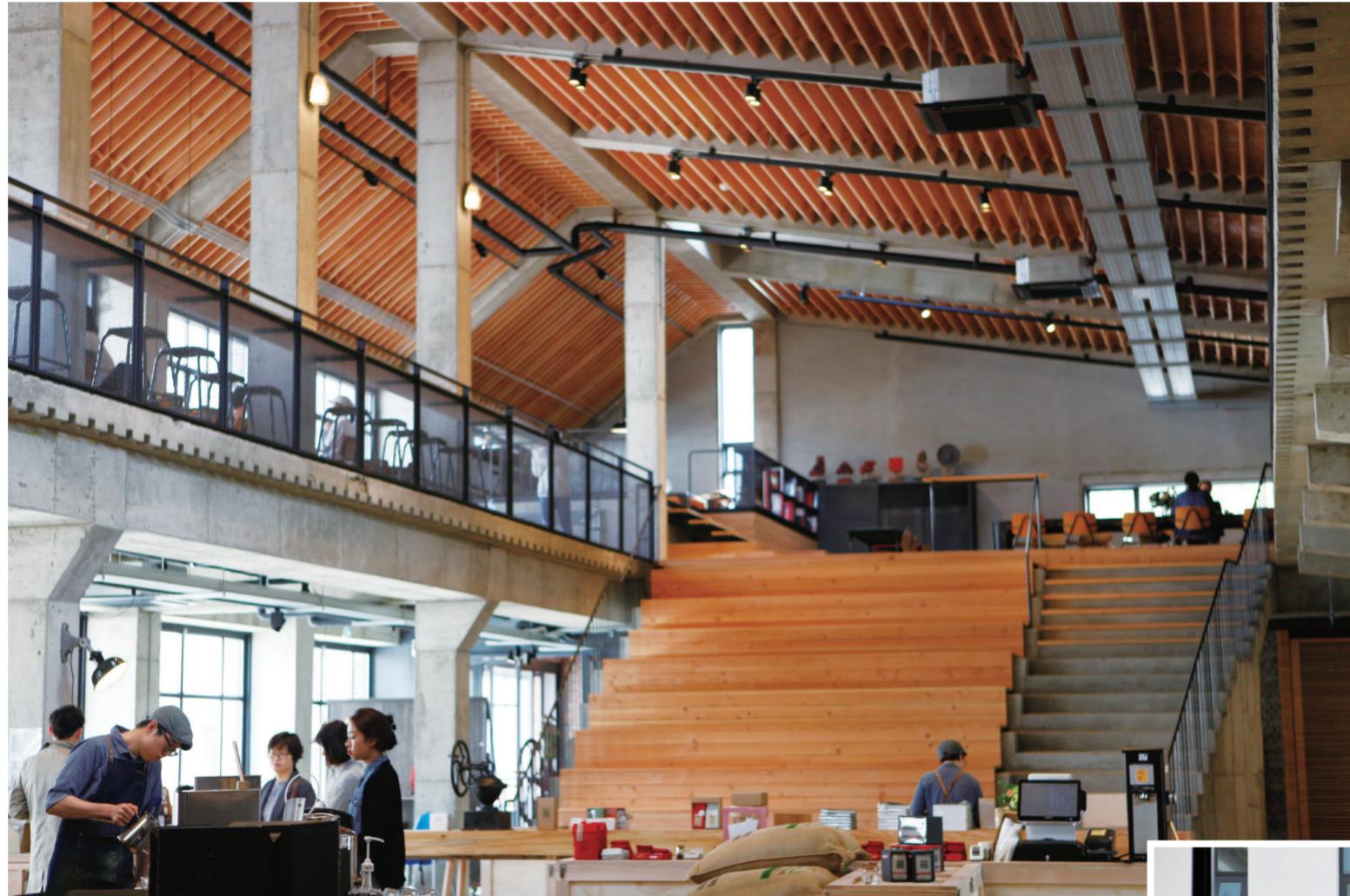


새집으로 간 서종점

SPACE & DESIGN

지난 3월 21일 서종점이 새집으로 옮겼다. 옛집에서 쉰 발자국 떨어진 곳에 2년에 걸쳐 지은 널찍하고 총고가 높은 적벽돌 건물이다. 이번 공간은 테라로사가 지향하는 공간, 지향하는 디자인의 최신분이다. 테라로사 대표이자 디자인을 시공하는, 그래서 테라로사의 모든 곳을 손수 디자인하는 김용덕 대표가 오랜 시간 스케치하고 지우기를 반복하며 완성해간 공간을 사진으로 먼저 만나보자.

테라로사 커피 서종점
경기도 양평군 서종면
북한강로 992
everyday 9am ~ 9pm
전용 주차장 이용



총괄 매니저 장준수 |
그 많은 살림 어떻게 옮겼나?
손님들의 불편을 최대한 줄이기 위해 월요일 저녁 6시 이후에 이사하고, 화요일 아침부터는 손님들이 문제없이 이용하실 수 있도록 하기로 했다. 대신 일주일 전부터 작전을 세워 금릉에 준비해 두었던 앤틱카 가구 및 테이블, 가죽 소파, 의자 등 큰 가구들을 먼저 들여오고, 클래스에 있던 천 권이 넘는 책들을 먼저 가져다 놓았다. 밤낮 없이 수고한 우리 서종 바리스타 베이커리 팀원들에게 진심으로 고마운 마음 전하고 싶다. 이번 이사는 강릉 본사의 정원 관리 선생님까지 오시어 특별 제작한 테이블에 커피나무를 심어주실 정도로 여러 부서의 도움이 컸다. 무엇보다 그간 공사로 인한 불편을 인내해주신 손님들께 감사의 인사 드리고 싶다.

바리스타 QC 이건호 |
새 매장에서는 어떤 음악을 틀고 있나?
손열음, 조성진, 랑랑 등 젊은 피아니스트들의 클래식 연주곡과 김미로운 보컬 재즈를 비롯하여 틀고 있다. 클래식하면서도 무겁지 않은 공간의 멋과 잘 어울린다. 늦은 저녁 몇몇 손님들만 남아 고요해지면 반도네온 선율이 멋진 탱고 곡도 틈다. 총고가 높고 음향이 보강되어 듣는 맛이 한층 좋아졌다.

테라로사 대표 김용덕 |
어떤 공간을 만들고 싶었나?
커피가 문화가 되는 공간을 꿈꾼다. 커피뿐 아니라 때로는 음악이, 때로는 책이 문화가 되어주는 그런 곳. 앞으로 테라로사가 그려 나갈 공간들도 그려할 것이다.

실내 디자이너 정승호 방현미 |
디자인하며 가장 어려웠던 점은? 가장 마음에 드는 공간은?
테라로사는 다른 카페와 달리 고객들의 연령대가 아주 다양하다. 그건 테라로사의 힘이자 자부심이기도 하다. 모든 연령대를 포용할 수 있는 공간에 대한 고민이 가장 많았고, 그러다 보니 공사 중에 2층 바닥 마감재를 바꾸기도 했다. 개인적으로 마음에 드는 공간을 끔는다면 2층 원쪽 구석에 놓인 소파 테이블. 개인 서재처럼 아늑하다.

베이커리 QC 박정은 |
서종점은 '테라 빵집'이라고 불릴 정도로 인기가 많으는데?
베이커리 스태프들이 열심히 굽는 빵과 디저트가 많은 사랑을 받고 있어 감사하다. 아직까지 주말이면 여전히 빨리 떨어지지만 이번에 이사하며 공간을 넓혔고 실력파 직원들도 더 확보해 나가고 있으니, 앞으로 좋은 소식 드릴 수 있도록 하겠다.

5월의 음악회 | 손열음과 봄



TERAROSA
COFFEE

2016. 5. 28 sat pm 7
테라로사 커피 공장

프린ץ 슈베르트(손열음 편곡), '봄에' 도이체번호 882
F. Schubert-Y. Son, 'Im Frühling' from 'Die Winterreise'

펠릭스 멘델스존(V. 호로비츠 편곡), 한여름밤의 꿈 중 '결혼행진곡'
F. Mendelssohn-V. Horowitz, 'Wedding March' from 'Midsummer Night's Dream'

이оган 스트라빈스키, 페트루سكا 중 3개의 악장
I. Stravinsky, 'Trois Mouvements de Petrouchka'

파이니스트 손열음이 봄을 연주한다. 그녀의 시원한 탄건은 봄을 어떻게 속삭여줄까. 직접 편곡한 슈베르트의 '봄에'와 슈만의 '숲의 정경', 멘델스존의 '결혼행진곡' 등 봄을 친미하는 곡들과 올해 초 발표한 앨범 (모던 타임즈)에 수록된 '페트루سكا'까지 8가지 곡을 연주한다.

이번 공연은 새롭게 단장 중인 강릉 테라로사 본점에서 열린다. 테라로사는 그곳에서 열릴 첫 번째 음악회를 손열음에게 맡겼다. 강릉도 원주에서 나고 자란 그녀는 곡의 구조와 플롯을 짤 수 있는 이성과 감성, 그리고 겹손과 열정을 겸비하여 영재성을 원숙한 음악으로 풀고 있다. 테라로사와 손열음은 가장 지역적인 것이 가장 세계적인 것이 될 수 있음을 함께 전하고자 한다.

티켓 3만원 예매 www.terarosa.com 2016년 4월 25일부터

NOTE 손열음 음반 & 테라로사 스페셜 블렌드 세트 판매

테라로사닷컴은 4월 25일부터 손열음의 음반 (MODERN TIMES)와 이에서 영감을 얻어 새롭게 만든 블렌드 '모던 타임즈' 인 커피 세트를 판매한다. 음반에는 손열음 씨가 한국에 머무는 틈틈이 씨의 연주는 1900년대 초반, 근대라는 '격변기'를 대변하고 있다. 곡에 대한 이해가 없더라도 듣고 있으면

그 시대가 결코 평온하지 않았음을, 전통의 단절과 낯선 시대로의 진입이 주는 생경함을 느낄 수 있다. 연주를 듣는 내내 커피를 통해서도 이런 근대사를 표현할 수 있지 않을까 하는 생각이 들었다.

커피 역사에서도 근대는 격변기. 미국의 본격적인 경제 성장, 산업화에 최적화된 간편한 인스턴트커피의 등장, 1, 2차 세계대전으로 인한 미국 인스턴트커피의 확산 등 오늘날의 커피 시장의 확산은 이 시대로부터였다고 해도 과언이 아니다. 우리나라의 커피 역사도 근대를 배경으로 시작되었다. '모던 타임즈' 인 커피는 그 강렬하고

자극적인 면에서도 그 안에 풍미가 생동하는 기운, 거칠면서도 부드럽고 부드러우면서도 자극적인 모순적인 느낌, 그리고 이어지는 긴 여운을 그려내고 싶었다.'

-이윤선(테라로사 그린번 밴드)



예술의전당 | 테라로사 개막

테라로사는 오래전부터 이따금 그런 그림을 그렸었다. '좋은 전시와 좋은 공연이 있는 곳에 함께하고 싶다.' 오랜 바람이 이루어졌다. 테라로사 11번째 매장이 예술의전당 중에 4월 말 오픈한다. 중앙 출입로인 비단민 스테이션 1층 구 바우하우스 자리이다. 산자별 커피와 제철 과일을 이용한 신선 음료가 준비되어 베이커리팀은 천연 발효한 빵과 섬세한 디저트를, 브런치팀은 공연 전 간단하지만 인상적인 키를 먹을 수 있는 음식을 차린다. 독일 문화예술 전문 출판사 '타셴'에서 폐낸 디자인, 건축, 미술, 사진, 패션, 영화, 음악 등에 관한 다양한 잎을 거리도 비치된다. 테라로사 예술의전당점만이 갖는 특별한 서비스도 있다. 이를하여 얼리버드 서비스. 공연 시작 1시간 전까지 티켓이나 예매권을 소지하고 매장을 방문하면 음료가 20% 할인된다. 자, 이제 공연 전 커피는 테라로사가 책임진다.