

## BOOKMARK

## 테라로사는 지금

겨울 문턱에서 만날 수 있는 것들이 있다.  
차가운 공기와 따사로운 햇살의 공존,  
단풍이 남긴 마지막 색깔들… 테라로사는  
지금 겨울을 준비하고 있다.

### 지금 이 순간

#### 가장 예쁜 테라로사

반짝거리던 녹색은 이미 물려갔고, 오묘하고 깊어 철나에  
감탄을 일으키는 단풍도 지나가고 있는 지금 이 순간 가장  
아름다운 곳이 있다. 테라로사 서귀포점이다.  
그곳의 들은 지금 꽂빛으로 한창 물들고 있다. 이른 아침  
해가 뜰 때, 또 하루가 저물 때 꿀밭에 머무는 햇살이  
얼마나 아름다운지. 꿀밭에서 햇살과 함께 마시는 향긋한  
커피 한잔.

테라로사 서귀포점 제주 서귀포시 칠십리로658번길 27-16  
everyday 9am~9pm



### 12월에는

#### 슈톨렌 & 패브릭 캘린더

매년 12월 선보이는 테라로사 슈톨렌. 크리스마스를  
기다리며 한 조각씩 절리 먹는 독일 빵이다. 럼에 오랫동안  
담가둔 과일과 향신료, 견과가 버터와 만나 풍미가 아주  
묵직하기 때문에 커피, 흥차는 물론 와인까지 두루 잘  
어울린다. 테라로사 패브릭 캘린더도 어김없이 찾아간다.  
올해는 2명의 유학 작가들과 함께하였다. 눈이 있는 겨울  
풍경과 커피 산지 작업 풍경, 27장을 준비되고 있다.



테라로사 맛 그대로  
5가지 새 커피

#### 과테말라 로스 아구아카토네스

전 세계적으로 유명한 커피품평대회인 '컵 오브 액셀런스'는  
대회가 끝나고 나면 기준점인 86점에서 간발의 차로  
떨어진 84~85.99점 커피들을 모아 '내셔널 워너'라는  
이름으로 판매한다. 테라로사는 올해 내셔널 워너에서  
맛있는 커피를 만났다. 로스 아구아카토네스 농장 커피로,  
우에우에테닝고 지역에서도 고품질 커피가 많이 나는  
산 페드로 넥타에서 재배되었다. 바닐라, 흥차, 캐리멜,  
시트러스 등 복합적인 맛이 매력적이다.

250g 26,000원 / 500g 44,000원 / 1kg 83,000원

#### 에티오피아 예가체페 콩가

2017 예가체페 시즌 3는 콩가 마을 커피이다. 게데오 주에  
속하는 예가체페 지역에는 마을 중심으로 결성된 20여 개  
이상의 영농조합이 커피를 생산하고 있으며, 예가체페  
유니온이 이들을 지도하고 있다. 20여 개 영농조합 중  
테라로사가 매년 선보여온 콩가 마을, 올해는 오렌지와  
살구 같은 과일 풍미 그리고 카다몬, 시나몬 등 스파이시한  
향신료를 연상시킨다.

250g 24,000원 / 500g 41,000원 / 1kg 77,000원



#### 커피 한 잔을 온전하게

#### 테라로사 텀블러

마음에 쑥 드는 물건을 만나기란 왜 그렇게 어려운지.  
테라로사가 오랜만에 텀블러를 출시하는 이유이다. 단순한  
생김이지만 보온, 보냉, 안전성을 잘 갖춘 제품이다. 생활 속  
텀블러가 필요한 자리에 생각하여 용도와 크기를 다양하게  
갖혔다. 집이나 사무실에서 편리하게 사용할 수 있는 컵  
모양부터 휴대용 텀블러, 캠핑용 컵과 보온병 등등. 미국  
미르 제품으로 수익금의 3%는 저개발 국가의 수질 및 교육  
사업에 사용된다.

#### 르완다 저스틴

어느덧 8년째에 접어든 마행베 워싱 스테이션. 그곳에 속한  
농부들은 500여 명에 이른다. 마행베 농부들은 수확  
시기가 오면 잘 익은 체리만 선별하여 가공시설로 모인다.  
워싱 스테이션 대표를 맡고 있는 저스틴은 아침부터  
자정까지 꼬박 입고되는 체리 품질을 확인하고 발효와  
세척, 건조 등 가공이 잘 진행되는지 꼼꼼하게 살핀다.  
발효가 끝난 커피는 산에서 내려오는 맑은 물로 여러 번  
세척한 뒤 다시 한 번 결점도를 골라내고 아프리칸 베드에  
넣어 말린다. 이러한 그들의 노력 덕에 올해도 마행베  
커피는 맛있다.

250g 20,000원 / 500g 34,000원 / 1kg 64,000원

#### 파나마 토니-부르봉

지난해 작고한 파나마 돈 페페 농장의 돈 토니 할아버지.  
이제 그의 아들이 아버지의 부르봉 커피를 대신 재배하여  
보내왔다. 파나마 커피의 참된 맛을 보여주기 위해 평생  
현신으로 일하였던 돈 토니의 커피는 변함없이 은은한  
맛을 품고 있다. 녹차와 아몬드 풍미에 사탕수수의 맑은  
단맛이 어우러져 마치 구운 과자를 한입 먹는 듯하다.

250g 20,000원 / 500g 34,000원 / 1kg 64,000원

#### 과테말라 풀

고요한 아마티틀란 호수가 내려다보이는 산헤라르도  
농장은 테라로사의 오랜 친구 풀 스토리가 경작하는  
곳이다. 과테말라에 남아 있는 3개의 활화산 중 하나인  
피카야 화산의 영향으로 토양에 미네랄이 풍부하다. 햇볕이  
좋고 건조한 바람이 불어 커피를 가공하기에 유리하며,  
이 지역에서 유일하게 드라이 데이블을 이용해 커피를  
건조한다. 올해 풀의 커피는 밀크 초콜릿, 누가 등 달콤한  
맛과 강하지 않은 산미가 별런스를 이룬다.

250g 20,000원 / 500g 34,000원 / 1kg 64,000원

#### 11월 30일

#### 스탬프 투어 종료

올해 스팩프 투어는 '그랜드 투어'로 진행 중이다. 테라로사  
전국 매장을 다니며 퀴즈를 풀어보는 투어 A, 원두  
단골들을 위한 투어 B, 참새가 방앗간 들르듯 테라로사  
커피를 드시는 분들을 위한 투어 C, 각 투어마다 선물이  
준비되어 있는데, 가장 어렵다는 투어 A의 경우 강릉  
테라로사 레스토랑에 멋진 디너가 준비된다. 별써 즐기고  
가신 분들이 탄생했다. 3가지 투어를 모두 완성하면 연말에  
럭키 박스가 제공된다. 11월 30일 투어가 종료되니 고지가  
얼마 남지 않은 분들은 서두르자.

# TERAROSA

www.terarosa.com

No.30

테라로사 뉴스레터 2017년 11~12월호 통권 제30호 발행인 김용덕 편집·디자인 테라로사  
본지에 실린 글과 사진은 테라로사의 허락 없이 사용할 수 없습니다. © 2017 (주)하산 테라로사



## 2016/2017 세계 커피 시장 동향

올 한 해 전 세계 커피 시장은 이렇게 요약할  
수 있다. 공급의 부족으로 인한 수요와  
공급의 불일치, 소비 시장의 급성장.  
세계 시장과 한국 시장을 함께 살펴본다.

### 올해 공급량이 적어진 이유

세계커피기구(CO)가 2016/2017 보고서를 내놓았다. 커피는 산지에 따라 수확기가 다르기 때문에 한 해 주기를 9월부터 이듬해 8월까지로 잡는다. 올해 커피 생산량은 1억 5390만 백, 지난해에 비해 1.5% 증가했다. 커피 품종을 크게 아라비카와 로부스타로 나눈다면 아라비카가 생산량의 63%, 로부스타가 37%를 차지했다(전년 대비 각각 10.2% 증가, 10.6% 감소). 그렇다면 올해 커피 소비량은 어떠할까? 1억5510만 백을 소비하였다. 생산량에 비해 120만 백 정도를 더 마셨으나 올해는 공급이 부족한 해였다. 공급 부족에는 여러 요인이 있는데, 모두 짚작하는 바와 같이 가장 큰 요소는 '기후변화'이다. 특히 중남미 대륙에 지속한 가뭄이 발생했는데 다행히 TOP 5 생산국인 콜롬비아와 브라질은 가뭄이 피해 가면서 오히려 생산량이 증가했다.

콜롬비아부터 살펴보자. 2016/2017 생산량은 1450만 백으로 1993년 이래 최고 기록이다. 콜롬비아는 2012년부터 꾸준히 양을 늘려 왔는데, 급격한 기후변화에 대비하기 위해 농부들이 품종을 다변화한 계 주효하였다. 콜롬비아는 지리적인 여건상 라니냐와 엘니뇨가 자주 반복된다. 농부들은 부르봉, 카투라 같은 순수 아라비카 종에서 벗어나 기후 적응력이 뛰어난 펑크종 재배로 신속하게 전환할 수밖에 없었고, 녹병 등

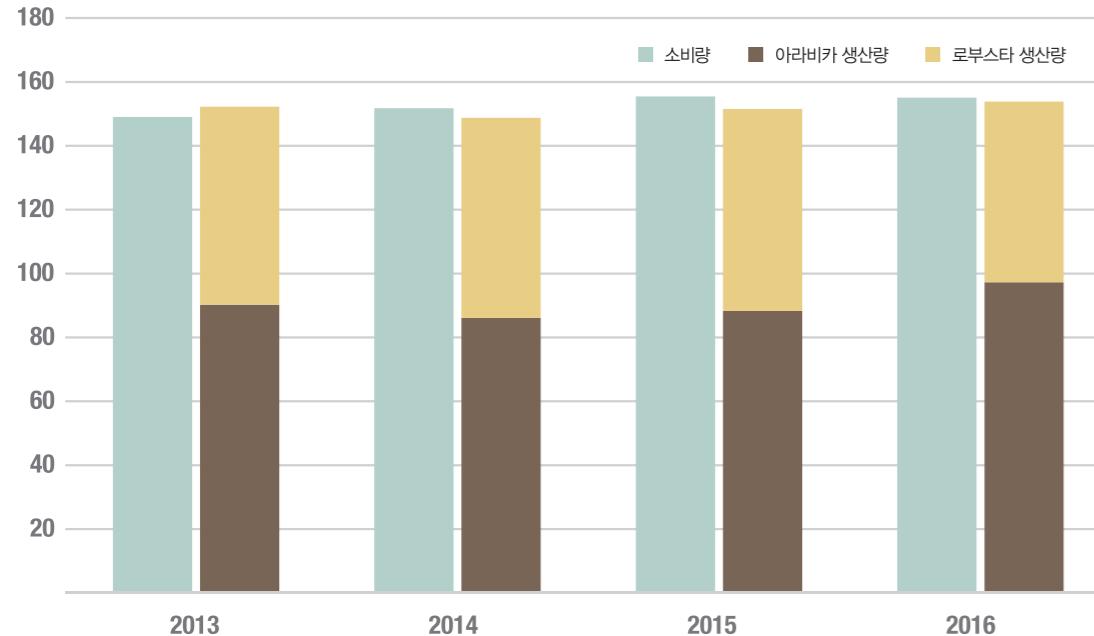


표1\_ 세계 커피 생산량과 소비량(2013/14~2016/17) 단위 백만(60kg 백) 자료 ICO

에 강한 신품종들이 최근 들어 양적 생산에 크게 공헌하고 있다(표1 참조).

브라질 역시 올해는 2015/2016에 비해 생산량이 증가했는데 실제 작황이 좋았던 것은 아니다. 2015/2016에 가뭄 피해가 커기 때문에 가뭄에서 벗어나면서 상대적인 증가 추세를 보였을 뿐이다. 올해 브라질 통계에서 흥미로운 점은 생산보다도 소비에 있다. 브라질이란 나라는 이제 커피 생산뿐 아니라 소비에서도 매우 중요한 나라로 부각되고 있기 때문이다. 표2를 보자. 전 세계의 커피 소비 증감을 보여주는 표인데, 커피 소비가 증가한 대륙은 아시아, 오세아니아 그리고 남미이다. 그리고 대륙별로 그 선두에 한국과 중국, 호주, 브라질이 있다.

올해는 생산량과 소비량 둘 다 커피 가격도 큰 이슈이다. 커피 시장이 늘 역동적일 수밖에 없는 이유는 수요와 공급, 그리고 가격이 예측과 다르게 움직일 때가 많기 때문이다. 올해도 커피 가격은 예측을 완전히 벗나갔다.

다. 보통은 어떤 제품의 수요가 공급보다 많으면 시장가격이 오르게 된다. 그러나 올해 커피는 수요가 공급을 웃도는데도 가격은 좀처럼 오르지 않는 의외의 결과를 보였고, 이는 아라비카와 로부스타 모두 마찬가지였다. 커머셜 시장 가격이 오히려 전년 대비 2.9%나 떨어졌다. 국제 커피 시장이 선물로 거래되다 보니 이런 현상이 나타나기도 하지만, 생산국들이 비축해둔 재고가 부족분을 메운 데다 최근 국제적인 경기 침체가 가속화되면서 커피 대소비국인 유럽연합과 미국의 소비량이 모두 줄어든 것도 영향을 미쳤다.

#### 국내 시장, 원두 커피로 빠르게 전환

그럼 우리나라 커피 시장은 어떤 변화가 있을까? 대한민국 커피 시장은 '지속적인 양적 증가'로 요약할 수 있다. 지난해 수입된 커피(생두, 원두, 인스턴트커피, 커피 조제품 등 모두 포함)는 15만9000톤, 약 265만 백이다. 2015년 14만4000톤에 비해 1년 사이 10% 넘게 증가하였다. 수입 품목 중 대부분은 생두로 87.9%를 차지했다. 표3에서 보는 것 같이 주요 수입국은 브라질 20%, 베트남 19.2%, 콜롬비아 16.2%, 페루 5.7%, 에티오피아 5.7% 순이다. 눈여겨볼 만한 점은 최근 3년간 브라질 수입량이 크게 증가하고 베트남은 감소하는 추세라는 점이다. 이는 인스턴트커피 제조에 많이 사용되는 베트남 로부스타 향이 줄고 브라질 아라비카 향이 확대되는 것으로, 우리나라 인스턴트커피 시장이 빠르게 축소되고 있다는 반증이기도 하다. 그러나 표4처럼 여전히 많은 양의 로부스타 커피가 베트남과 인도네시아에서 수입되고 있으며, 사무실과 가정을 겨냥한 캡슐 커피가 인기를 끌면서 커피 조제품 수입량 또한 빠르게 증가하고 있다. 원두커피 수입량도 해마다 증가한다. 53.1%가 미국에서 수입되는 점을 미뤄볼 때 미국을 기반으로 하는 대형 프랜차이즈 커피 전문점이 여전히 성황 중임도 알 수 있다.



표2\_ 세계 커피 공급과 수요간 균형 단위 천 톤(60kg 단위)

	2013/14	2014/15	2015/16	2016/17	전년 대비
생산량	152,228	148,738	151,565	153,869	1.5%
아라비카	90,281	86,152	88,252	97,269	10.2%
로부스타	61,947	62,586	63,314	56,600	-10.6%
아프리카	16,244	16,013	16,338	16,426	0.5%
아시아 & 오세아니아	46,449	45,659	49,012	44,830	-8.5%
멕시코 & 중미	16,717	17,117	17,251	17,735	2.8%
남미	72,818	69,950	68,964	74,878	8.6%
소비량	149,022	151,758	155,469	155,061	-0.3%
수출국	46,109	47,245	48,244	48,298	0.1%
수입국	102,913	104,513	107,225	106,763	-0.4%
아프리카	10,597	10,754	10,794	10,735	-0.5%
아시아 & 오세아니아	30,701	32,550	33,611	33,669	0.2%
멕시코 & 중미	5,156	5,235	5,306	5,237	-1.3%
유럽	50,179	50,912	51,590	51,544	-0.1%
북미	27,706	27,359	28,931	28,535	-1.4%
남미	24,682	24,949	25,237	25,341	0.4%
균형	3,206	-3,020	-3,904	-1,192	-69.5%

종합해보면 대한민국은 신흥 커피 소비국으로 원두커피의 양적 확산은 이뤄가고 있는데, 그 속도가 인스턴트커피의 시장점유율이 90% 이상이었던 때에 비하면 굉장히 빠르게 진행된다는 점이다. 소비자들의 고품질 커피에 대한 욕구가 나날이 가속화되고 있는 것도 틀림없는 사실이다. 가격이 저렴한 저품질 시장은 이제 그 명맥만 유지할 뿐 '커피는 거기서 거기, 모두 똑같은 원두커피'로 인식하던 때와 달리 시장에서의 설 자리를 잊어가고 있다. 한때 대한민국 대표 커피 브랜드였던 한 브랜드의 재정 파탄과 추락은 더 이상 한국 시장이 단순한 저가 원두커피 시장이 아니라 소비자들 스스로 제품 품질을 가능하고 평가하며 보다 적극적인 커피 소비 기준을 세우고 있다는 것을 반증한다. 고품질 커피 시장도 더 엄격해지고 있는지는 마찬가지이다. 과거 '로스팅 잘하는 집, 스페셜티 커피만 사용합니다' 등의 문구로 손님을 끌어들이던 분위기는 이제 사라지고, 소비자 손에 쥐어진 커피 한 잔에서 그 가치를 느끼게 하는 업체만이 생존 가능한 시장으로 변하고 있다. 또한 가정이나 사무실 단위의 원두 소비량이 늘면서, 커피숍마다 잔 단위 판매뿐 아니라 원두 판매를 위한 더욱 다양한 장치를 마련하고 있는 것도 과거와 다른 모습이다.

당분간 커피 시장은 기후변화와 새로운 소비국 출현으로 생산지들, 소비지들 양적 확산이 일어날 것이다. 그러나 이 증가 추세가 순조롭게 진행될지는 미지수이다. 기후변화는 제하고라도 아프리카 대륙에서 경제 개발이 가속화되면서 커피 재배지는 점차 축소되고 있고, 커피 생산국들의 일부 격차는 정치적, 사회적 혼란을 야기해 점점 더 커피 농사를 어렵게 만들고 있다. 이런 현상들이 겹치다 보면 결국 공급량이 절대 부족하여 전 세계 커피 수요를 메우지 못할 수도 있다. 2017/2018을 이렇게 다소 어두운 전망으로 시작하지만 내년 이맘때의 결산을 기대해본다. (글 이윤선[그린빈 바이어])

표3\_ 한국의 커피류 수입 현황 단위 천 톤 자료 관세청

구분	2014(전년 대비)	2015	2016	연평균 성장률
생두	126(17.7%)	130(2.8%)	143(10.3%)	6.6%
원두	7.1(16.6%)	8.2(15.7%)	10(23.2%)	19.4%
인스턴트커피	4.2(-26%)	4.6(9.4%)	4.5(-0.8%)	4.2%
커피 조제품	1.5(14.5%)	1.5(-0.6%)	1.8(15.8%)	7.3%
합계	139(15.5%)	144(3.6%)	159(10.7%)	7.1%

표4\_ 최근 3년 커피류 국가별 수입 현황(종량 기준) 단위 천 톤 자료 국세청

2014	2015	2016
베트남 33(23.6%)	브라질 29(20.1%)	브라질 32(20%)
브라질 24(17.6%)	베트남 29(19.8%)	베트남 31(19.2%)
콜롬비아 19(14%)	콜롬비아 22(15.5%)	콜롬비아 26(16.2%)
페루 11(8.2%)	페루 11(7.5%)	페루 9.1(5.7%)
온두라스 9.5(6.8%)	에티오피아 6.8(4.8%)	에티오피아 9.0(5.7%)



## Roaster's 6

## 로스팅을 관리하다

2017년 한 해 동안 '커피를 볶는다'는 것의 의미를 과학적 이론과 경험을 바탕으로 연재했다. 이번 호는 로스팅 단계의 마지막이자 가장 중요한 단계인 '커피 품질 관리(Quality Control)'에 대해 얘기하고자 한다.



### 커피 맛의 올바른 표현과 유지

품질 관리는 엄격히 말하면 로스팅이 진행되는 중이 아닌 로스팅이 끝난 후 행해지는 사후 단계다. 그래서 그 중요성이 간과되어 이 과정을 생략하거나 혹은 간단하게 넘어가는 경우가 많은데, 품질 관리가 제품의 품질을 안정적으로 유지하고 생산 효율을 높이기 위해 매우 중요한 단계라는 것을 인식한다면 결코 소홀히 할 수 없다.

'커피의 품질을 유지한다는 것은 무엇을 의미할까?' '커피 맛'의 올바른 표현과 유지다. 그리고 일정 수준의 품질을 지속적으로 유지할 수 있는가, 즉 맛있는 맛을 계속 재생산할 수 있는가 하는 것이 핵심이다. 커피를 볶는다는 것은 지난 현재에서 언급했던 것처럼 커피에 열을 주어 그 맛과 향을 발현시키는 작업으로, 언뜻 매우 단순한 반복적 작업처럼 보인다. 하지만 '열' 외에 다른 어떤 변수가 없다는 이 단순한 때문에 일관성을 만들기 어렵고, 더욱이 뷔기 전 커피인 생두는 마치 '생물' 생선처럼 끓임없이 온도와 습도에 따라 변화하는 특징을 지니고 있어 매번 일정한 품질을 유지한다는 것은 생각보다 쉽지 않다.

일관성을 만들어내기 위해서는 '시스템'이 필요하다. 생산이력추적이 가능하도록 만드는 것인데, 이는 생산지에서 농장들이 커피체리를 각각의 로트로 분류하고 언제, 누가, 어떤 체리를 수확하고 가공했는가 일일이 기록해 보관하는 것과 같다. 정확한 자료와 지속적 관찰을 통해 자료를 수집하여 선별과 관리가 이루어진다. 커피 로스팅 역시 품질 관리를 위해서는 이런 일련의 과정이 필요하다. 그 과정을 정리해보면 다음과 같다.

#### 수분/밀도 측정기 로스팅 컬러 분석기

물리적 평가 후에는 관능 평가, 즉 맛을 보는 단계다. 이는 커플링과 추출을 통해 진행한다. 로스팅 과정에서 재료가 지난 본연의 맛과 향을 균형감 있게 잘 표현했는지, 로스팅의 실수로 인한 향미의 결함은 없는지 세밀하게 살핀다. 평가의 신뢰도를 높이기 위해 로스터뿐 아니라 바리스타도 함께 커플링을 하며 의견을 공유한다. 또한 실제 매장에서 판매하는 메뉴와 동일한 방식으로 추출하여 맛을 보고 최종적인 커피 품질을 점검한다. 이런 과정에서 얻은 피드백을 다음 번 로스팅에 반영하면서 매일 반복하다 보면 품질의 완성도는 점차 높아진다.

#### 커플링 커피 12g에 물 250mL TDS 측정 굴절계

### 기술의 발전과 로스팅의 만남

먼저 원재료인 생두가 수입되어 장고에 입고되는 순간부터 로스팅 후 상품으로 출고되기까지 모든 이력을 관리한다. 로스팅의 매 배치마다 고유번호를 부여하고 작업 일시와 프로파일, 특이사항을 자세히 기록하는데, 이는 로스팅 후 결과물에 대한 물리적인 평가와 관능 평가를 모두 진행해 혹시라도 문제점이 발견되면 역추적하기 위함이다. 그리고 이런 데이터를 통해 품질 허용 범위 안에 들어오는 결과물만이 상품으로 출고된다. 이러한 과정이 있으면 커피 품질의 일관성을 높이고 결과물에 문제가 발생했을 경우 해결 방안을 빠르게 찾을 수 있다. 과제에는 경험이나 감각에 의존한 관능적인 평

가가 주로 이루어졌다면 지금은 기술적인 발전으로 다양한 장비를 활용하여 좀 더 과학적이고 객관적인 접근이 가능해졌다.

먼저 물리적인 평가다. 로스팅에 앞서 생두의 수분과 밀도를 측정하고 저울로 정확한 양을 계량하여 준비한다. 로스팅이 끝나면 생두 투입량 대비 생산량의 무게 감소율을 체크한다. 매 배치마다 로스팅 컬러 분석기로 컬러를 측정하고 기준 범위에 들어오는지 확인한다. 이 기준을 통과하지 못하면 출고가 보류된다.

#### 로스팅 프로파일 기록 및 분석기

앞으로 커피 로스팅은 어떻게 변화할까? IT로 대표되는 4차 산업혁명의 물결이 제조업 전반에 새로운 패러다임을 구축하고 있는 지금의 현상은 며칠 않아 커피 로스팅에도 과거에는 상상할 수 없었던 새로운 흐름을 구축하게 될 것이라 짐작해본다. 그러나 우리가 아무리 빠른 발전과 변화를 겪고 있다 하더라도 여전히 사람 없이는 할 수 없는 것들이 존재하는데, 그중 하나가 음식이다. 인간의 감각과 창의력을 요구하는 미식의 세계는 사람 없이는 불가능한 것이다. 이 미식의 세계에 스페셜티 커피 또한 포함된다. 따라서 시대적 발전과 기술의 진보를 받아들이며 이것을 단순히 인력을 대체하는 것으로만 생각할 것이 아니라, 커피 품질을 더욱 과학적이고 체계적으로 관리해 제조사와 소비자 모두에게 득이 되는 방향으로 갈 수 있다면 이것이 곧 4차 산업혁명을 통해 우리가 취할 수 있는 이득이 아닐까 싶다. Ⓜ

글 김경진(로스터)

### 문화올림픽, 그 오랜 역사

'스포츠로 세계 평화를 이룰 수 있다.' 근대 올림픽의 기초를 다진 쿠베르탱은 올림픽을 통해 심신을 단련하는 것뿐 아니라 전 세계 다양한 문화권의 교류를 통해 인류가 좀 더 가까워지기를 기대했다. 흔히 올림픽 하면 다양한 경기 종목과 각국의 선수들 그리고 관중의 응원을 떠올리지만 올림픽을 이끄는 철학인 올림피즘은 스포츠뿐 아니라 문화, 교육, 환경 등과 어우러져 있다. 문화와 예술은 올림픽 게임을 받치는 또 하나의 기둥이다. 1896년 근대 올림픽이 부활한 후 1912년 스ток홀름 올림픽에서는 예술 분야에서도 경쟁을 통해 메달을 수여했다는 사실을 아는 사람이 많지 않다. 이는 1948년 런던 올림픽까지 지속되었는데, 최초의 경연 종목은 조각, 회화, 음악, 문학, 건축 5개 종목으로 알려져 있다.

1956년 멜버른 올림픽부터 문화 프로그램은 예술 페스티벌 Arts Festival 형식으로 변화되었다. 그들은 4주 동안 호주 문화를 테마로 하는 전시회를 열었고, 1968년 그레노블 동계올림픽은 19일 동안 밤례, 연극, 고전음악, 대중음악, 영화 프로그램 등으로 구성된 예술 페스티벌을 열었다. 이런 방식은 1988년 서울 올림픽까지 지속되었다. 그때 우리나라로 7주간 한국의 고급문화와 전통문화를 테마로 하여 민속, 무용, 연극, 음악, 거리축제와 한강축제 등으로 구성된 예술 페스티벌을 열었다. 1994년 릴레헴 메르동계올림픽은 노르웨이의 음악, 연극, 문학, 영화, 그리고 사미족 문화를 보여주는 'Winterland Exhibition'을 애틀란타, 도쿄, 바르셀로나, 뮌헨 등 올림픽 도시를 돌며 개최하기도 했다. 올림픽 예술 페스티벌은 이처럼 개최 도시의 문화적 성취를 보여주는 기회인 동시에 경제 발전과 도시 재생을 이끌어내는 수단, 예술

과 관련된 아젠다를 제시하는 장으로 활용된다. 개막식과 폐막식에서 펼쳐지는 그 나라의 정수를 담은 공연과 경기장의 건축미, 심지어 선수들의 유니폼 등도 모두 같은 선상에 있다. 한마디로 올림픽을 통하여 한 지역의 문화 자산을 개발하는 것이다.

1992년 바르셀로나 올림픽부터는 그 형식과 내용이 크게 바뀌었다. '문화 인프라 개발, 문화유산 홍보, 관광 목적지로서의 이미지 확대'라는 목표를 달성하겠다며 올림픽 개최 기간을 포함해 무려 4년 동안 문화예술 이벤트를 실행하는 '문화올림피아드 Cultural Olympiad'라는 혁신적인 방법을 도입하였다. 시민과 문화예술단체들의 참여 유도, 전통과 현대의 연계 강화, 도시 혁신 작업의 확인, 바르셀로나-카탈루냐-스페인의 문화적 실체 확대를 위한

해 노력한 바르셀로나 문화올림픽은 하나의 모델로 정립되어 이후 올림픽 개최 도시들에 영향을 미쳤다. 예를 들면 2000년 시드니 올림픽은 '호주의 예술적 삶과 현재의 문화적 양상, 원주민 문화'를 보여주기 위해 꿈의 축제, 바다의 변화, 세계로의 접근, 항구 생활 등을 테마로 한 문화올림픽을 개최하였다. 2008년 베이징 올림픽은 6년에 걸쳐 문화올림피아드를 개최하기도 했다.

### 평창, 문화를 더하다

2018 평창동계올림픽은 '평창, 문화를 더하다'라는 슬로건 아래 각국 문화 교류를 활성화시켜줄 150여 개의 문화, 예술 프로그램을 운영한다. 특히 서울아리랑페스티벌, 전주세계소리축제, 안동국제탈춤페스티벌, 춘천마임축제 등 전국 대표 축제 14개를 선정하여 2017년 한 해 동안 연속적으로 공연을 펼쳐왔다. 올림픽 경기가 진행되는 2월과 폐막일이 열리는 3월은 하루도 빠짐없이 공연이 줄을 잇는다. 그렇다면 공연은 어디서 볼 수 있을까? 올림픽을 앞두고 강릉아트센터 마무리 공사가 한창이다. 강원도 내 규모가 가장 큰 공연장이다. 이외에도 강릉대학교 해람문화관, 명주예술마당, 임영관 등지에서 크고 작은 공연이 펼쳐진다. 선수들의 열정, 뜨거운 응원, 강릉과 평창을 가득 채울 축제가 있는 2018 평창 올림픽을 모두 함께 즐겨보자. Come together! Ⓜ

정리 김민선(기획) 자료 평창 문화올림픽

### OLYMPIC

## 문화를 더한 올림픽

평창동계올림픽의 흥분이 이제 곧 시작된다. 테라로사가 응원을 담아 전하는 평창동계올림픽 마지막 올림픽 기간 중 펼쳐질 크고 작은 공연 소식. 그리고 문화올림픽이 중요한 이유에 대하여.





### 제1의 물결

커피는 6세기 에티오피아에서 발견된 이래 오랜 시간 이슬람 문화에만 머물렀다. 17세기에 이르러 이슬람-유럽 간 교역이 시작되면서 유럽에 소개되었고, 마시는 방법도 물에 커피를 넣어 끓이는 터키식에서 첨을 이용해 거르는 방식으로 발전해 나갔다. 제1의 물결은 20세기 초반에 찾아왔다. 인스턴트커피가 등장한 것이다. 커피를 추출하여 동결건조하고 이를 진공 포장하는 기술의 발명. 이는 소비자에게 언제 어디서든 쉽게 커피를 마실 수 있는 환경을 제공했고 이것이 바로 첫 번째 물결이 되었다. '맥스웰 하우스, 폴저스, 네슬레' 등 대기업들이 앞다투어 인스턴트커피를 대량생산하기 시작했고, 소비자들은 슈퍼마켓에서 커피를 저렴하게 구입할 수 있게 되었다. 커피를 마시려면 원두를 갈고 내려야 하는 수고스러움이 더 이상 필요 없어진 것이다.

### HISTORICAL JOURNAL

## 커피 시장의 물결

커피 업계에도 엘빈 토플러의 이론을 적용한 '물결 이론'이 있다. 스페셜티 커피와 함께 회자되었던 제3의 물결. 이제 거기서 더 나아가 제4, 제5의 물결이 거론되고 있다.

### 제2의 물결

커피업계에도 토플러의 이론을 적용한 '물결 이론'이 있다. 물결Wave이란 단어가 커피업계에 처음 사용된 것은 2002년 미국 로스터스 길드Roasters가 발간한 〈The Flame keeper〉 기사에서였다. 샌프란시스코에 있는 렉킹 볼 커피 로스터스Wrecking Ball Coffee Roasters의 공동창업자인 트리시 로스게브Trish Rothgeb가 기사에서 커피의 역사와 흐름을 다루며 토플러의 물결 개념을 도입하였다. 커피 시장 또한 세 번의 큰 혁명적 변화가 있었다는 것이다.

두 번째 변화는 1960년대부터 1990년대까지 30여 년에 걸쳐 일어났다. 이 시기는 '스타벅스를 빼고 말할 수 없다. 미국의 소비자들이 점차 값싸고 저렴한 커피에 싫증을 느끼며 새로운 음료에 눈을 돌리던 때에 피츠커피와 스타벅스가 등장했다. 스타벅스는 1971년 시애틀에서 원두 판매점으로 시작해 '커피 원산지, 제조일' 등의 정보가 있는 신선한 원두를 팔면서 소비자들의 이러한 요구에 부응하게 되었다. 특히 1987년 하워드 술츠가 스타벅스를 인수하면서 전세계로 확장되는 소비 패턴을 제공했다. 술츠는 1900년대 초반 발명된 에스프레소 머신으로 오랜 커피 문화를 자랑하는 이탈리아에서 영감을 받아 그들의 커피 문화와 '제3의 공간'을 소비자들에게 제시했다. 소비자들은 이제 브루어로 내린 지 오래된 커피가 아니라 에스프레소를 뽑아 한 잔 한 잔 바로 만들어 주는 커피를 카페라는 공간에서 소비할 수 있게 되었다. 이때부터 스타벅스에서 영감을 받은 각종 커피 브랜드와 프랜차이즈 산업이 등장하기 시작한 것이다.



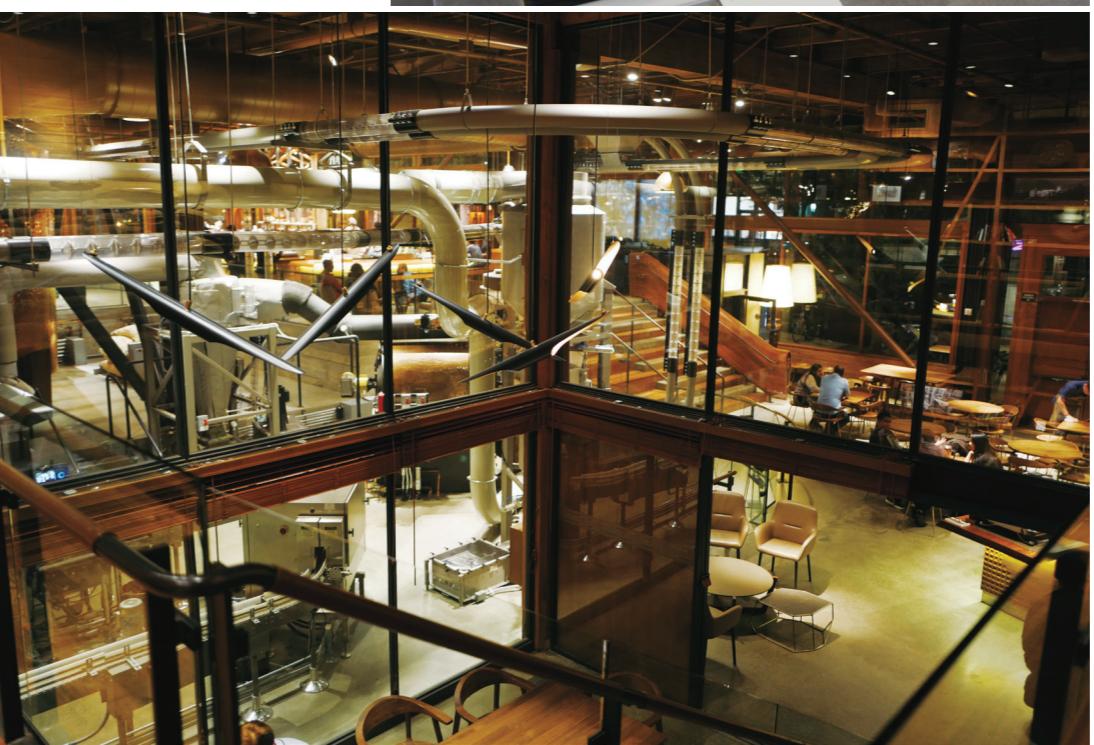
### 제3의 물결

이 물결의 핵심은 '스페셜티 커피'이다. 1990년대 후반 미국에서 시작되었으며 아직도 전 세계가 이 흐름을 타고 있다. 스페셜티 커피라는 용어는 1974년 『Tea and Coffee Trade Journal』에 처음 등장했는데 '특정한 기후 조건에서 자라 특별한 풍미를 지닌 고품질 커피'를 의미했다. 이후 1982년 미국 스페셜티 커피협회가 세워지고 커피 품질을 객관화시키는 작업이 진행되면서 100점 만점 중 80점 이상인 커피, 혹은 생두 350g에 걸친 두는 5개 미만이고 생산자의 독특한 풍미를 지니면서 생산이력추적이 가능한 커피' 등을 포함하는 용어로 사용되고 있다. 미국을 중심으로 한 스페셜티 커피 문화의 주역은 넘쳐나는 브랜드 커피 사이에서 생존 싸움을 벌인 개인 로스터리 카페들이다. 이들은 공룡과 같은 브랜드 커피에 맞설 수 있는 방법으로 '고품질'을 선택했다. 직접 산지를 방문하여 각자의 개성에 맞는 커피를 찾았고, 이로써 무역상을 통한 재료 선택의 한계에서 벗어나 품질과 가격에서 우위를 지킬 수 있었다. 특히 생산자와 새로운 유대 관계를 맺었으며, 거기서 새로운 비전을 보았다. 이는 로스터 스스로에게 많은 변화를 가져왔다. 특히 로스팅의 변화가 두드러졌다는데, 디채로운 풍미를 살리기 위해 디크에서 라이트 로스팅 쪽으로 전향하였으며 다양한 시도가 일어났다. 이는 또 추출도구와 추출방법의 발전 및 이론적인 토대 마련으로도 이어져 현재 전 세계에 걸친 스페셜티 커피 시장이 형성된 것이다. 또한 이런 흐름은 소비자들에게 그간 동학사되었던 커피 산지의 중요성에 대해 좀 더 알리는 중요한 계기가 되었다.



### 제4, 제5의 물결

엘빈 토플러는 제3의 물결에 대해 앞선 물결과는 현저하게 차이가 날 정도로 변화의 속도가 빠르며 다각도로 일어난다고 말했다. 커피도 마찬가지이다. 흐자는 이미 커피가 제3의 물결을 지나 제4, 제5의 물결로 가고 있다고 말한다. 제4의 물결은 '과학'을 통한 맛의 객관화 과정이라는 것이다. '고품질'이라는 추상적인 개념에서 벗어나 객관적이고 과학적인 근거를 마련하려는 움직임이다. 다양한 계측 장비로 맛의 정립과 추출 방식을 이론화하고 각종 기술이 커피 산업과 결합하려는 움직임이다. 농장에서부터 로스팅, 마지막 추출까지 상품의 일관성과 품질을 유지하기 위한 일련의 작업들이다. 제5의 물결은 또 무엇일까? 제4의 물결에서 보다 확장된 개념으로, 음료 품질뿐 아니라 공간과 서비스에 이르기까지 융합적, 예술적 완성도를 요한다고 말한다. 이런 개념을 적극적으로 도입한 사례가 스타벅스가 대규모로 문을 연 로스터리 카페이다. 원재료부터 추출까지, 커피 한 잔이 완성되는 일련의 모든 작업을 소비자들이 한 공간에서 직간접적으로 체험하며 커피를 마실 수 있도록 한다.



### 한국 커피 시장은 지금

우리나라는 2016년 국민 1인당 커피를 연간 500잔, 하루에 1.4잔을 마셨다. 연간 총 소비량은 250억 잔에 달하는데, 커피 맥스가 132억 잔으로 월등히 높고 원두커피는 아직 36억 잔에 머물고 있다. 전국 카페 수는 9만 800여 개이며, 그중 브랜드 및 프랜차이즈 커피숍이 1만 여 개를 차지한다. 이처럼 한국 커피 시장은 스페셜티 커피, 즉 제3의 물결을 지향하면서도 여전히 제1의 물결에 상당 부분 의존하고 있다. 그럼에도 물결 간의 변화 속도가 세게 어느 시장에 비해 단연코 빨라 주목을 끌고 있는 나라이기도 하다. 엘빈 토플러가 말한 제3의 물결 '정보화 시대'의 출현이 현실화되는 과정에서 속도는 우리의 예측을 넘어섰던 것처럼 우리 커피 시장도 그 변화가 가속화될 조짐이 보인다. 그래서 더욱 흥미롭다. Ⓜ

김민선(기획)