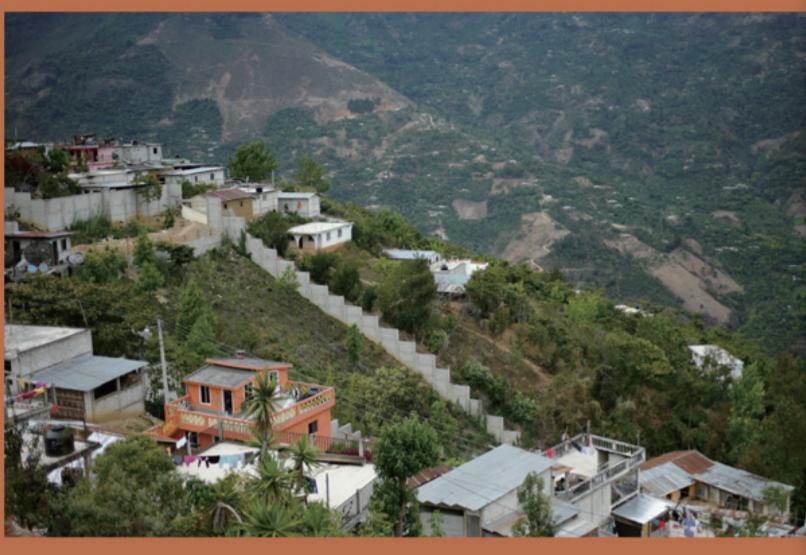


TERAROSA

| SHOP | SYNESSO | CLASSES | BREWING GUIDE | CUPPING | COFFEE COUNTRY | NEWS |

Guatemala
Las Macadamias

과테말라 라스 마카다미아스

2012 Guatemala COE 5위

과테말라 COE에서 라스 마카다미아스를
맛본 심사관들은 이렇게 말했다."Floral, Red apple, Caramel, Brown sugar, Fruit,
Orange, Honey, Chocolate, Berries, Peach, Vanilla,
Black tea, Plum, Melon, Jasmine..."

중간쯤 읽다보면 벌써 잠이 고인다.

농장 Las Macadamias 지역: Hushuetenango, La Libertad

고도: 1750m 품종: Bourbon

Guatemala Las Macadamias
250g ₩ 30,000Guatemala Las Macadamias
500g ₩ 51,000King콩
go노래운 가격
라 누에바 500g
₩ 30,000"킹콩 500g이면 50잔의
커피를 마실 수 있습니다."

테라로사의 행보를 가장 빨리 알 수 있는 통로
TERAROSA.COM

테라로사닷컴에는 테라로사의 모든 것이 담긴다. 철철이 새로 들어오는 커피 목록, 커피를 재배한 사람들에 대한 이야기, 휴업 내걸고 달려가고 싶게 만드는 세미나 소식, 격월로 발행하는 뉴스레터까지. 아, 간혹 기분 좋은 세일 소식과 테라로사 ARMY에 입대하기를 꿈꾸는 이들을 위한 채용 공지도 실린다.

놀러 와 테라로사닷컴에 놀러 오시라.
2012년 11월 22일~12월 9일 테라로사닷컴에서
회원 가입 후 커피를 주문하면 하우스 블렌드 250g을
증정한다.



by
coffee,
through
coffee

테라로사 커피로드

커피 산지를 직접 돌아보지 않고서는 커피에 대해
안다고 말할 수 없다. 테라로사 그린빈 바이어
이윤선 부대표가 지난 3년간 커피 산지와 전 세계
스페셜티 커피 현장을 돌아보며 커피라는 매개체를
통해 나눈 교감을 한 권의 책으로 묶었다. '커피 한
일에 담긴 우주'라는 명언을 남겼다. 24,000원.

2013 COFFEE DIARY :
from the origin to the cup

커피 씨앗에서부터 출발, 어린나무가 열매를 맺는
청년 나무가 되는 과정, 열매를 따서 수확 및
가공하는 법, 품질 평가를 마치고 산지에서
소비자로의 이동, 커피를 좋아하는 이들의 손에
한 잔의 커피로 들리기까지 전 과정을 테라로사가
산지와 소비자를 다니며 찍은 사진으로 구성하였다.
마치 한 편의 사진집 같다. 평.위클리 단위로
심플하게 구성하였다. 18,000원.
다이어리&책 구입 [www.terarosa.com](#)



book



에스프레소 : 전문가를 위한 테크닉

커피의 선지자로 불리는 데이비드 소머가 지은
이 책은 미국에서 출판과 동시에 미 전역
바리스타들의 필독서이자 에스프레소 추출에 관한
가장 믿을 만한 교본이 되었고, 전 세계 유명
바리스타들이 추천 도서로 손꼽았다. 초판이 나온
지 15년이 지났지만 여전히 바리스타들에게 영감을
주는 살아있는 책이다. 36,000원.

TERAROSA

No.6 2012 Seoul International Cafe Show Special Edition

by Coffee, through Coffee

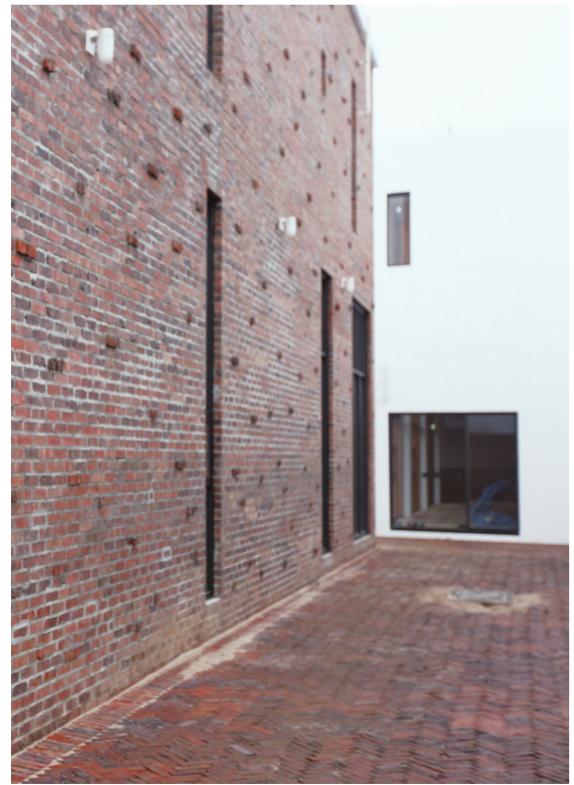
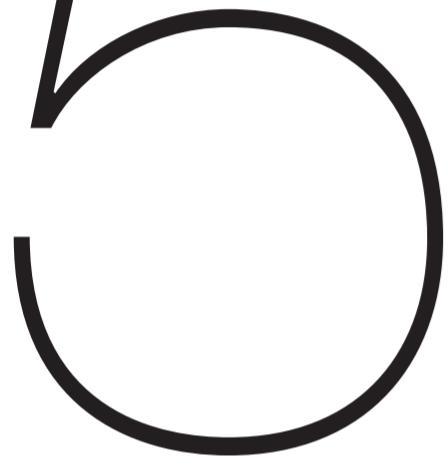
테라로사 뉴스레터 2012년 11월 통권 제6호 발행인 김용덕 편집·디자인 테라로사, 본지에 실린 글과 사진은 테라로사의 허락 없이 사용할 수 없습니다. ©2012 (주)학산 테라로사

Café
Roasted BeanSynesso
Green Bean
Petroncini
Education
Website

Book

Five

TERAROSAs



time everyday 9:00~22:00
address 강릉시 구정면 어단리 973-1
phone 033-648-2760

테라로사 공장

2002년 아직 봄이 당도하기 전, 구정면 어단리에 테라로사 공장이 문을 열었다. 지금 카페의 생김에서 짐작하듯이(총고가 높은 목조 건물의 모습에 방앗간을 연상하는 분들이 많다) 어디까지나 커피를 로스팅하여 카페, 레스토랑, 리조트 등에 공급하기 위한 커피 공장으로의 시작이었다. 하지만 커피 볶는 향이 어디까지 날아간 것인지, 소문을 듣고 커피를 드시러 오는 분들이 하나둘 늘면서 공장에는 커피를 내리기 위한 바(bar)가 생겼고, 머지않아 카페의 역할도 겸하게 되었다. 시금 미들에 폭 싸여있는 덕에 밤나무 숲이 펼쳐지는 곳에는 테라스가 놓였고, 커피나무가 자라는 온실도 생겼다. 멀리서 커피를 음미하러 오시는 분들에게 맛있는 커피와 음식, 그리고 철철이 변하는 자연의 아름다움을 함께 차려드릴 수 있음은 변치 않는 테라로사 공장의 행복이다. 오늘도 테라로사 공장은 바쁘게 돌아간다. 바리스타들은 손님을 맞고, 주방에서는 빵과 브런치를 요리하며, 로스팅팀은 커피를 볶고 전국 각지로 배송할 준비를 한다. 다른 한쪽에서는 손님들에게 맛보이고 싶은 좋은 커피를 찾아 커밍하고 커피를 배우러 오는 이들을 위한 수업을 준비한다. 커피를 향한, 그리고 커피를 막으로 한 이 열정과 애정이 바로 테라로사 스피릿이다.



time everyday 9:00~21:00
address 경기도 양평군 서동면 문호리 623

테라로사 양평점

오는 12월 오픈을 앞두고 매무새를 기다듬고 있다. 서울 강남에서 차로 20~30분이면 닿는 거리로, 테라로사 공장처럼 자연이 펼쳐지는 곳에서 커피와 브런치를 함께 선보일 예정이다. 또 문화예술 전문 출판사로 유명한 '타셴'의 다양한 책들을 구입할 수 있는 테라로사의 첫 번째 북카페이기도 하다.

올해 10번째 생일을 맞은 테라로사에 식구가 좀 늘었다.
 지난 6월에는 부산 해운대 마린시티점이, 지난 8월에는 신세계 경기점이 문을 열었다. 올 연말에는 양평에서도 테라로사를 만날 수 있다. '테라로사 스피릿'을 선보일 바리스타들이 여러분을 기다리는 그곳, 다섯 군데 테라로사를 소개한다.

테라로사 신세계 경기점

경기도 죽전의 신세계백화점, 지하 1층으로 내려가는 에스컬레이터를 타면 멋진 바리스타들이 분주하게 음료를 만드는 모습에 바로 시선이 간다. 테라로사 매장이다. 한국의 여러 백화점 브랜드 중 자타공인 '식품코너에 가장 공을 많이 들이는 곳'이 바로 신세계. 테라로사는 미식에 관한 애정이 남다른 신세계의 오랜 러브콜을 받고 지난 8월 경기점에 매장을 열었다.

바쁜 백화점 한복판이라고 커피의 질을 포기할쏘나. 테라로사 공장에서 파견 나간 바리스타들이 커피 한 잔 한 잔을 철저하게 만들며, 핸드 드립으로 내린 다양한 산지별 커피를 선보인다. 소평의 피로를 푸는 이들에게 단연 인기 매뉴는 초콜릿 같고 깔끔하며 여운이 긴 테라로사 아메리카노와 보드라운 라떼. 10가지 정도의 원두와 다양한 커피 추출도구도 판매하고 있어 바리스타들과 상의해가며 입맛에 맞는 도구 및 커피를 구입할 수 있다.

time everyday 11:30~22:00
address 경기 용인시 수지구 죽전동 1285 신세계백화점 지하 1층
phone 031-695-2223



테라로사 해운대 마린시티점

테라로사는 지난 6월 말, 부산에 지점을 열었다. 부산을 오랜만에 들르는 이라면 물러보게 변한 해운대 오트경기장 부근이다. 바다를 배워 만든 매듭자리에 유령 건축가들이 암다투어 멋진 건물을 옮긴 마린시티. 테라로사는 그곳 해운대 아이파크에 동지를 틀었다.

이곳 메뉴는 오직 커피이다. 전 세계 산지에서 엄선해온 농장 단위 커피를 핸드 드립으로 선보이고, 에스프레소로 만드는 베리에이션 메뉴도 클래식하게 라떼와 카푸치노, 마카아토뿐이다. 커피는 현재 테라로사 공장에서 일주일에 3회씩 공급 받고 있으며, 원두 판매도 함께 한다. 매주 일요일에는 '선데이 커피 스쿨'이 열린다. 3회로 구성된 이 수업은 [주차]에는 커피 산지에서부터 한 잔의 커피가 완성되기까지의 커피에 관한 풀 스토리를 듣는다. 테라로사는 그간 산지에서 촬영해 온 현장 사진과 동영상을 함께 보면서 각 나라별 커피도 맛본다.

2주차에는 '커피도 요리!'인 만큼 커피를 어떻게 로스팅하는지 살펴보며,

3주차에는 핸드 드립의 노하우를 배우고 에스프레소 추출 및 다양한

메뉴에 대한 자세한 설명을 듣는다. 부산 커피 마니아들의 열렬한 호응 속에 첫 수업부터 정원이 마감되었다.



time everyday 10:30~22:00
address 부산시 해운대구 마린시티 2로 38 아이파크 C1 2층
phone 051-792-7160

테라로사 강릉시내점

강릉 시민들을 위한 좋은 카페로의 소임을 다하기 위해 2003년 문을 열었다. 테라로사 전 지점을 통틀어 가장 카주얼한 커피 메뉴와 사이드를 선보인다. 사이드는 '개질감'을 고집하는 테라로사 공장 세프들이 개발하는데, 그림에 구워 따끈하게 만드는 샌드위치 '파니니'만 해도 바질이 한창 자라는 여름에는 바질 페스토를 쓰고, 버섯이 많이 나는 가을에는 버섯을 듬뿍 넣는다. 세프들이 고안한 와플의 그 가운데 식감은 와플로 유명하다는 어느 카페에 견줘도 아쉽지 않다.

강릉 시민들이 가장 아끼는 메뉴는 브런치이다. 하우스메이드 요거트와 부드러운 스크램블드에그, 구운 베이컨과 빵, 그리고 아메리카노 커피 한 잔. 그 덕에 주말이면 아침 일찍부터 브런치 러시가 시작된다.

테라로사 시내 지점 역시 다양한 산지별 커피들을 선보이며 원두 구입이 가능하다.

time everyday 9:00~23:00
address 강릉시 일당동 74-4 성호상가 1층
phone 033-648-2710

How Does She

2012년 겨울 테라로사 생두 리스트

과테말라 라 에스페란자 **Guatemala La Esperanza**
엘살바도르 산 카를로스 **El Salvador San Carlos**
니카라과 돈 파코 **Nicaragua Don Paco**
볼리비아 안드레아 일라리 **Bolivia Andrea Hilari**
케냐 칸요니 AB **Kenya Kanyoni AB**
에티오피아 예가체페 이디도 **Ethiopia Yirgacheffe Iddo**
에티오피아 시다모 오미초 **Ethiopia Sidamo Homacho**
브라질 몬테 알레그레 **Brazil Monte Alegre**(1월 입고)
브라질 오우로 베르디/토라도 **Brazil Ouro Verde/Torrado**(1월 입고)
루완다 앤코라 **Rwanda Nkora**(1월 입고)
콜롬비아 엘 볼라도르 **Colombia El Volador**(2월 입고)

Cup of Excellence Coffee

콜롬비아 2012 COE 3위 **Columbia 2012 COE #3**
니카라과 2012 COE 3위 **Nicaragua 2012 COE #3**
루완다 2012 COE 4위 **Rwanda 2012 COE #4**
부룬디 2012 COE 5위 **Burundi 2012 COE #5**
엘살바도르 2012 COE 4위, 15위 **El Salvador 2012 COE #4, #15**
과테말라 2012 COE 5위, 14위 **Guatemala 2012 COE #5, #14**

생두 문의 070-7749-2760, mtc@terarosa.com

현재 커피를 생산하는 나라는 약 70개국이다.
ICO가 커피를 수출하는 56개국에서 집계한
2011/2012크롭 생산량은 약 131,253,000백(60kg/bag).
스페셜티 커피 생산량은 대개 그 중 8% 정도로 본다.
테라로사는 스페셜티 생두를 산지에 나가 선택하고
직접 수입한다. 알다시피 스페셜티에도 옥석이 있기에
테라로사는 쉽게 만족하지 않는다. 이윤선 그린번
바이어가 1년 중 9개월을 시차에 적응할 틈도 없이
산지로 나가고, 전 세계를 몇 바퀴씩 도는 비용을
치르는 것은 그 때문이다. 그렇게 테라로사는 자연과
농부들의 노고가 만들어낸 아름다운 커피를 온 힘을
다해 찾아내고 있다.

뉴 크롭을 고집한다

커피도 요리와 마찬가지여서 맛을 내는 데 재료 선택이 절대적으로 중요하다. 재료의 품질이 떨어지면 제아무리 로스팅과 추출을 잘 해도 좋은 풍미를 만들어낼 수 없고, 또는 재료가 아무리 좋은 풍미를 지녔어도 이미 생산한 지 몇 년이 지나면 그 본래의 풍미는 퇴색하기 마련이다. 햅쌀, 묵은쌀의 차이와 같은 이치다. 쌀이 묵었다고 밭이 안 되는 건 아니지만, 햅쌀이 어느 좋은 묵은쌀보다 밭맛이 좋다는 건 한국인이라면 누구나 아는 사실이다. 커피 한 잔의 완성도를 100이 라치면 재료가 차지하는 비중이 70은 된다.

그래서 테라로사는 뉴 크롭을 고집한다. 대신 반드시 산지를 방문한다. 단순히 뉴 크롭이어서 좋은 게 아니라 좋을 가능성이 큰 것이므로, 테라로사의 생두 구매를 위한 첫 번째 산지 방문은 수확기에 이뤄진다. 그 해의 작황은 어떠한가, 커피 가공이 잘 진행되고 있나, 변덕스런 날씨로 인한 차질은 없는가 등을 살핀다. 이는 곧 커피 가격에 큰 영향을 미치기 때문에 본격적으로 생두를 구입하기에 앞서 한 해 재료 구매 예산을 세우는 데도 필수적이다. 또 해마다 기후가 다르고 커피처럼 온도에 민감한 작물은 특히 날씨 영향을 많이 받기 때문에 매해 같은 농장 커피를 구입한다 해도 품질이 다를 수 있어 해마다 농장을 방문해야만 한다.

커피를 산지에서부터 시작하여 반복한다

수확기에 산지를 방문하면 이를 감은 있지만 갓 수확한 작물에 대한 커피도 이뤄지기 때문에 전체적인 품질 평가에 도움이 된다. 산지에서는 가능한 한 많은 샘플을 커피할 수 있고, 또 운이 좋으면 다이아몬드 같은 커피를 발견하기도 한다. 수확 직후에는 커피가 특징을 강하게 자극적으로 발현할 수

있어 미숙련 커피들은 때로 평가에서 실수를 저지르기도 한다. 테라로사는 산지에서 커피한 샘플을 가져와 반드시 재평가를 실시한다. 이것이 테라로사의 두 번째 품질 평가 단계이다. 이 부분은 꽤나 중요한 포인트가 되는데, 가장 큰 이유는 산지와 물맛이 다르기 때문이다. 산지에서는 시설이 미비하여 커피에 알맞게 샘플을 놓기도 어렵지만 무엇보다 물맛이 달라 커피 결과가 달라질 수 있다. 테라로사 커피 룸에서 진행되는 2차 평가는 되도록 많은 인원이 참가하여 여러 가지 의견을 듣는다. 우선 절대적 품질을 평가하고 후보군을 선별하여 다시 여러 명이 모여 커피하고 의견을 나눈다. 미숙련 커피가 내놓는 의견이라 할지라도 이는 곧 다양한 소비자들이 커피에 대해 느끼는 이미지와 직결될 수 있기 때문에 이 부분 또한 중요한 포인트가 된다. 이렇게 커피를 고르고 나면 농부 혹은 수출자와 계약을 맺고 운송을 시작한다.

생두를 안전하고 빠르게 운송한다

사람들은 대개 커피를 골라서 배에싣기만 하면 끝났다고 생각하지만, 운송 과정 역시 사고 다반사이다. 좋은 커피를 고르는 능력 만큼 안전하고 빠른 운송 라인을 선택할 수 있는 능력도 절대적으로 커피 품질에 영향을 미친다. 현지에서 아무리 좋은 커피를 구입했어도 운송 절차에 미숙하면 커피가 산지에서 한국으로 오는 동안 품질이 대단히 저하된다. 믿을 만한 수출자를 만나지 못할 경우 커피가 뒤바뀌는 사고도 허다하다. 그래서 커피가 한국에 도착하면 통관이 끝나 자마자 다시 커피를 실시한다. 이때 포인트는 커피가 혹 바뀌지 않았는지, 운송 과정에 문제가 없었는지 등을 꼼꼼하게 체크하는데, 숙련된 커피는 이를 구분할 수 있다.

계절 변화에 민감하게 생두를 보관한다

마지막으로 재료 보관도 품질 유지에서 중요한 부분이다. 커피는 한 해 쓸 양을 한 번에 구입해 1년 혹은 그 이상을 사용하기 때문에 보관에 적절한 온도와 습도를 잘 맞추어야만 한다. 특히 우리나라처럼 사계절이 뚜렷한 지역은 한여름 고온다습한 날씨와 한겨울 한파와 냉기에서 생두를 지켜내야 한다. 여름과 겨울을 지나고 나면 또다시 재료 보관에 문제가 없었는지 꼼꼼하게 확인을 해야 한다.

이상이 테라로사 생두에 관한 모든 것이다. 재료 선택에서부터 마지막 보관까지, 전문가답게 철저하게 관리하여 산지에서부터 마지막 소비자가 마시는 커피 한 잔에 이르기까지 그 품질을 고스란히 담아내고자 한다. From the Origin to the Cup! ☕

Note 1 커피 수확시기 (메인 수확기 기준)

중미_10월 말~1월 말
과테말라, 온두라스, 엘살바도르, 니카라과, 코스타리카, 파나마 등
남미_5월 말~9월 말
콜롬비아, 브라질
아프리카_10월 말~1월 말
에티오피아, 케냐 등
5~7월 부룬디, 르완다 등

대부분은 1년에 한 번 수확을 하나, 케냐처럼 주수확기와 부수확기로 나뉘는 경우도 있다. 또는 드물게는 콜롬비아처럼 연중 수확을 하는 생산국도 있다.

Note 2 생두 호칭

뉴 크롭(New Crop)
그 해 생산된 커피. 해가 바뀌어도 다음 해 수확이 시작되기 전까지는 뉴 크롭이라 부른다.
커런트 크롭(Currant Crop) 뉴 크롭이 출시된 해에 같이 쓰이는 전년도 커피.
올드 크롭(Old Crop) 수확한 지 2년이 지난 커피.

커피는 수확 후 가공까지 보통 두 달이 걸린다. 그리고 운송에 1~2개월, 통관에 2주 정도가 소요된다. 브라질을 예로 들어보자: 5월 말 첫 수확분을 선박으로 운송하면 빨리 도착해야 11월이다. 9월 말에 생산한 커피는 길게는 다음해 2월 말에 사용이 가능한 게 생두 수입 구조인 것이다.

예시 1
2012년 11월 현재 사용하는 브라질 커피가 2012년 5~9월에 생산되었다면 '뉴 크롭', 2011년 5~9월에 생산되었다면 '커런트 크롭', 2010년 5~9월에 생산되었다면 '올드 크롭'.

예시 2
2013년 4월에 사용하는 브라질 커피가 2012년 5~9월에 생산되었다면 '뉴 크롭', 2011년 5~9월에 생산되었다면 '올드 크롭'.





테라로사 원두 도매 리스트

에스프레소 블렌드 Espresso Blend
케나 캄비우 AA Kenya Kamviu AA
에티오피아 예가체페 이디도 Ethiopia Yirgacheffe Idido
에티오피아 시다모 모마초 Ethiopia Sidamo Homacho
르완다 엔코라 Rwanda Nkora (1월 출시)
르완다 2012 COE 4위 Rwanda 2012 COE #4 (1월 출시)
부룬디 2012 COE 5위 Burundi 2012 COE #5 (1월 출시)
과테말라 엘 알루 Guatemala El Yalu
과테말라 2012 COE 5위 Guatemala 2012 COE #5
엘살바도르 산 카를로스 El Salvador San Carlos
엘살바도르 2012 COE 4위 El Salvador 2012 COE #4
볼리비아 가브리엘 주라 Bolivia Gabriel Chura
브라질 오우로 베르디 Brazil Ouro Verde
콜롬비아 엘 볼라도르 Colombia El Volador (2월 출시)
콜롬비아 2012 COE 3위 Colombia 2012 COE #3 (2월 출시)

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

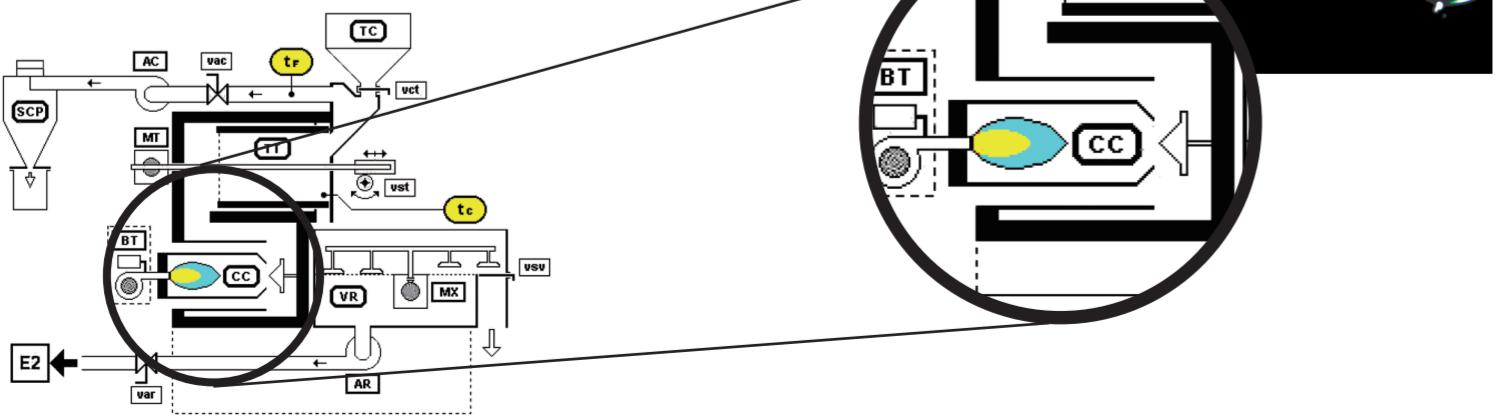
Need well-roasted coffee?

10년 전 커피를 볶는 공장으로 출발한 테라로사는 지금도 볶은 커피를 카페, 레스토랑, 리조트 등에 공급하고 있다. 테라로사 커피의 포인트는 고품질 커피만이 가질 수 있는 디채로운 풍미. 바로 그것이다. 이 풍미는 커피가 자란 토양과 미세기후와 농부의 경작이 만들어낸 '테루아'의 맛이다. 풍미와 더불어 커피 한 잔을 탄탄하게 받쳐주는 단맛과 클린컵, 밸런스 역시 매우 중요하게 생각한다.

로스팅은 열풍식으로, 이탈리아 페트론치니 사용

직화식, 반열풍식, 열풍식, 상업용 로스터가 사용하고 있는 가장 대표적 방식들이다. 테라로사는 지난 10년간 여러 대의 로스터를 거치며 이 모든 방식에 대한 경험을 쌓고, 고품질 커피가 지닌 향미를 최대한 발현해줄 장비는 열풍식이라는 결론에 이르렀다. 현재 이탈리아 페트론치니 로스터를 사용하고 있다. 페트론치니는 1919년 카오와 곡물 볶는 기계를 만드는 회사로 출발해 현재는 커피 생두 투입량 기준 2kg, 10kg, 20kg의 로스터리용과 30~660kg의 대용량 로스터를 선보이고 있다. 20kg 미만 소형 로스터로는 시중에 유통되는 로스터 중에서 보기 드물게 열풍식으로 기동되는 게 특장점이다. 테라로사가 들어오는 고품질 생두들은 고지대에서 자란 것이 대부분이므로 밀도가 매우 높다. 테라로사 로스터들은 열풍식을 십분 활용하여 속을 충분히 익혀 커피가 지닌 향미를 발현시키고 맛의 밸런스와 질감, 무게감 모두를 잘 표현하는 데 주력한다. 재료와 로스팅에 대한 과학적 이해와 매일매일 꾸준하게 시행하는 맛 평가로 최상의 품질 유지를 놓치지 않으려 한다. www.petronecini.com

구입 문의 070-7749-2760, info@terarosa.com



테라로사 원두 도매

테라로사는 에스프레소 머신 사용자들을 위한 '에스프레소 블렌드'와 드립에 적합한 다양한 신자별 커피를 도소매로 공급하고 있다. 에스프레소 블렌드 역시 테라로사가 직거래로 들여오는 스페셜티 커피로 블렌딩하며 시럽 같은 단맛과 밝은 산미, 탄탄한 몽凫김을 표현하고자 한다. 농장 단위 산자별 커피(싱글 오리진 커피)들은, 커피도 농산물이고 재철 재료로 쓸 때 가장 풍미가 좋은 만큼 새로 입고되는 커피 주제로 자주 구성을 바꾼다.

도매는 1주일 단위 주문을 권장하고 있다. 신선도 때문이다. 1kg, 500g, 250g 단위로 주문 가능하며, 최소량에 대한 제한은 없다. 이 역시도 신선도 때문이다.

강인하고 스마트한 에스프레소 머신, 시네소

세계 곳곳에 커피도 조리 예술이라는 신념으로 헌신하는 이들이 있다. 이러한 헌신은 장비와 테크닉의 혁신을 이끌어내기도 한다(영광은 봇을 뜻하지 않는다면 명필이 좋은 봇을 만난다면?). 에스프레소 머신의 '물 온도'가 그 단적인 예이다. 에스프레소 머신의 역사상은 100년이 넘었지만 PID를 통한 추출수의 안정화는 2000년에 접어들면서 가능해졌다. 에스프레소의 대기로 꼽히는 데이비드 소머(미국, 비바체 대표)는 이를 두고 "에스프레소 머신의 오랜 기술적인 장벽에 마침내 구멍이 뚫렸다"고 말한 바 있다. 추출수 온도의 분명적인 정을 얻기 위해 바로 시네소(미국)이다. 추출수 온도가 해결되었기에 지금 세계는 '압력 프로파일링'이라는 또 다른 이슈를 다플 수 있게 된 게 아니겠는가. 시네소는 그룹헤드별로 분리된 탱크, 0.1°C 단위의 물 온도 조절, 그룹별로 펌프 모터까지 분리된 하이드라 모델, 그로 인한 단계별 압력 변화 등등 바리스타들에게 믿음직하면서 다양한 능력을 보여주는 동반자이다. 기계답게 생긴 심플한 디자인도 매력적이지만 '에스프레소를 추출할 때 다른 머신과 달리 시야가 확보되어 바리스타가 하리를 구부리지 않아도 추출되는 과정과 샷의 색깔을 볼 수 있는 세심함을 생각한 것'에도 박수를 보내야 한다고 말하는 이도 있다.

to the Cup, to the Quality

전설적인 그린빈 바이어인 제프 와츠(미국, 인텔리전시아 커피)는 2010 서울카페쇼 세미나에서 참가자들의 가슴에 잊을 수 없는 한 구절을 남겼다. "농부가 한 해 땀 흘려 얻은 결과물을 로스터는 20분 만에, 바리스타는 단 1분 만에 망칠 수 있습니다." 산지에서 시작된 커피 체인의 끝에 자신이 있음을 깨닫는 순간, 바리스타의 책임감은 두터워진다. 테라로사 바리스타들도 매일 같이 노력한다. 과학적으로, 미각적으로 커피 맛을 이해하고 커피 한 잔에 최상을 담아내려 훈련한다. 테라로사 바리스타들이 사용하는 에스프레소 머신과 퀄리티를 목표로 한 교육 프로그램을 소개한다.



Synesso
Cyncra 2그룹, 3그룹
Hydra 1그룹, 2그룹, 3그룹
Hydra Option 4단계 압력 조절 장치,
수입 안정화 장치, 자동 키파드
구입 문의 070-7749-2760, info@terarosa.com

퀄리티로 가는 길은 좁다 테라로사 교육 과정

커피 비즈니스에 처음 진입하는 이들이 느끼는 막막함이 있다면 해도, 현업에 종사하는 이들이 겪는 어려움도 있다. 에스프레소 한 잔만 해도, 모든 조건을 완벽하게 지켰는데도 추출이 원활하지 않은 경우가 반드시 있겠는가. 데이비드 소머는 그것을 두고 새로운 세계로 손짓하는 '한 줄기 가닥'이라고 말한다. 그 가느다란 가닥이 이끄는 곳은 다른 아닌 '퀄리티'의 세계이다. 테라로사 교육 프로그램은 특히 현업에서 겪는 어려움에 대한 문제들을 함께 풀어 가고자 한다. 에스프레소의 디테일을 파고드는 에스프레소 심화반 및 다양한 로스터들이 매월 1회씩 모여 실험 및 토론하는 로스팅 세미나, 산지에 대한 이해를 높이는 산지 세미나 등을 운영하고 있으며, 1:1 맞춤 교육도 운영한다.



2013 테라로사 교육 과정
1:1 과정 카페 8회, 추출 10회, 로스팅 8회
그룹 과정 에스프레소 심화반(3월/10월 개강), 기초반(3월/10월 개강)
정기 세미나 로스팅 세미나, 산지 세미나(월 1회, 총 12회)
카페 세미나 1번3일 카페 세미나(9월 초)
교育 문의 070-7749-2760, info@terarosa.com