

Funny 커피, 취향저격

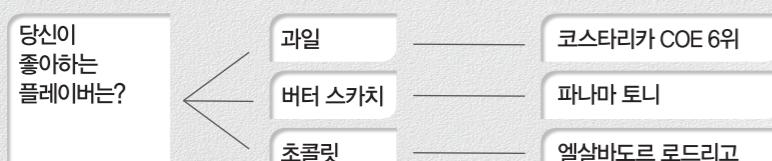
오늘 저녁 뭐 먹지? 오늘 커피 뭐 마시지?
 사소한데 까다롭고 결정이
 쉬이 안 나는 고민들. 사실 테라로사 직원들도
 오늘 커피 뭐 마시지, 자주 고민한다.
 테라로사 인재개발원이 당신의 취향에
 맞는 커피를 찾기 위한 심플 테스트를 만들어보았다.

글 최현경(테라로사 인재개발원)



싱글 오리진
취향저격
심플 테스트

우유 애호가
취향저격
심플 테스트



Tip 삼시 세끼 커피를 마셔야만 하는 마니아를 위한 조언

모닝커피
하루를 시작하는
커피는 강렬해도 좋다.
잠을 깨우는 짜릿한
케냐 카암고와
엘살바도르 로드리고를
추천한다.

점심 식후 커피
식후 임금에 청량감을
주는 커피가 어떤가?
지금은 점심 메뉴에서
내렸지만 테라로사가
선보이는 에티오피아
시다모는 마치
민트 같다.

야근 커피
쌓인 업무로 인한 분한
마음을 안정시키려면
맛이 깊은 코스타리카
카를로스나 파나마
토니가 어떨지?

by Coffee, through Coffee

TERAROSA COFFEE

www.terarosa.com

테라로사 뉴스레터 2016년 1~2월호 통권 제21호 발행인 김용덕 편집·디자인 테라로사 커피
본지에 실린 글과 사진은 테라로사 커피의 허락 없이 사용할 수 없습니다. © 2016 (주)학산 테라로사 커피

January - February 2016

1

No.21

“ 무대와 관객이
가까워서 같이
소통하고 공감할 수
있는 무대를 만들고
싶어요. 바흐도
카페에서 연주회를
했잖아요?”

TR 클래식을 잘 모르는 이들에게 손열음은 친숙한 이름이 되었습니다. “손열음이 대단한 건 뜨거운 걸 냉정하게 읽어내서야. 그래야 진짜 뜨거운 게 나오지”라는 드라마 <밀회>의 대사에서부터 <하노버에서 온 음악 편지>라는 음악 에세이까지. 마치 클래식계의 빅뱅 같았던가요? 거리에서 알아보는 사람 들이 많았는데요?

YE 하하, 그 정도는 아니에요. 간혹 알아보시고 사인을 요청하는 분들이 있는 정도. 저도 가끔은 공연 보러 다니는데 그런 곳에 가면 인사하시는 분들이 훨씬 많고요.



2016 Project

커피는 문화다

손열음과 테라로사의 조우

강렬한 타건, 화려한 테크닉, 냉정과 열정 사이 등
손열음을 부르는 수식어는 화려하다.

하지만 어느 하나의 이미지에 갇히기보다는
아직은 더 자유롭길 바라는 피아니스트 손열음.

강원도 원주에서 나고 자랐으며,
1997년 영 차이코프스키 콩쿠르 2위 입상 이후

2011년 차이코프스키 콩쿠르 2위까지 많은 콩쿠르 입상과
연주, 음반 작업, 심지어 주간 애세이도 쓰며

젊은 아티스트로 20대를 숨 가쁘게 달려왔다.
작년 대관령국제음악제에서는 바흐의 골든베르크

변주곡을 하프시코드(피아노의 전신, 피아노가 망치로
현을 두드린다면 하프시코드는 현을 잡아 뜯는 방식으로

연주)로 연주하여 많은 이들의 마음에 또 하나의
선율을 남겼다. 올해 31세가 된 손열음은 ‘음악을

왜 하는가에 대한 답을 성실하게 찾아가고 있다.
그중 하나로 테라로사와 함께 5월의 음악회와

겨울 음악 캠프를 준비하고 있다. 클래식 음악을
더 친밀하고 자연스러운 문화로 만들고 싶다는

그녀의 열망과, 커피는 곧 문화라는 테라로사의 열망이
조우하였다. 인터뷰 김민선(기획) 사진 ©Vincero. © 박재형

TR 새해가 되었습니다. 30대에 접어들었는데 20대와 달라진 점이 있나요?

YE 예전에 인터뷰를 하면서 제 삶을 쭉 돌아보는 질문은 받은 적이 있어요. 그때 제가 생각보다 수동적으로 살았다는 걸 깨달았죠. 이제는 능동적인 사람으로 변화하려고 합니다. 하고 싶었던 것들을 더 적극적으로 해나가고 있어요. 프로젝트를 만들기도 하고요. 조용조용한 것을 미덕으로 삼았던 20대의 시선에서 좀 자유로워진 것 같습니다.

TR 2월에 오랜만에 국내 독주회를 여시죠? 이번 주제는 ‘모던 타임스’예요. 1900년대 초반 곡들로 채워졌는데 그 시대를 선택한 이유가 있나요?

YE 역사에 BC와 AD가 존재하듯 1900년대는 새로운 사회로 넘어가는 시점. 새로운 패러다임이 형성되는 중요한 시기였다고 생각합니다. 지금의 현재에 가장 큰 영향을 준 시대. 거기에 의의를 두고 싶었어요. 이 시대를 클래식 음악으로 좁혀 생각해보면 많은 변화가 있었는데, 라벨, 슈트라빈스키 같은 이들의 음악에 그 시대상이 잘 반영되어 있어요. 그 때는 세계대전을 두 차례 겪으며 모두가 생사의 경계를 넘나들게 되었죠. 놀라운 건, 이들의 음악은 그 이전 시대의 음악과 달리 지금 이 시대도 표현해줄 수 있다는 점입니다. 이전 시대 예술이 좀 더 유통적이었다는 이 때는 예술에 대한 정의와 그것을 바라보는 태도 자체가 달라져 더 관심을 갖게 되었습니다.

TR 5월에는 테라로사에서 음악회를 열게 되었습니다. 많은 분들이 깜짝 놀랄 것 같은데, 어떻게 이런 연주를 기획하셨는지요?

YE 테라로사에서 먼저 제안을 해주셨어요. 저도 강원도에서 태어나 자랐지만 강원도는 알게 모르게 문화적으로 홀대 받는 지역이에요. 늘 지역에 대한 애틋한 마음이 있던 차에 테라로사와 함께 문화적인 기회를 만들어보고 싶었어요. 도민 입장에서 봤을 때 테라로사가 전국구 기업이 된 게 자랑스럽습니다. 본질의 중요성을 아는 회사이고, 그런 가치관이 잘 맞아서 음악회를 구상할 수 있었습니다.



TR 테라로사는 전문 콘서트홀이 아닌데 이런 곳에
서 연주한다는 부담은 없나요?

YE 그런 부담은 전혀 없어요. 오히려 무대와 관객이
가까워서 같이 소통하고 공감할 수 있는 무대를 만
들고 싶어요. 개인적으로는 카페에 대한 환상도 있
고요. 바흐도 카페에서 연주회를 했잖아요? 옛날
에는 카페에서 많은 교류가 이뤄졌고 자연스레 음
악회도 열렸죠.

TR 음악회 레퍼토리는 정해졌나요?

YE 2월 독주회를 마치고 본격적인 선곡 및 준비에
들어가려고요. 5월에 잘 어울리는 곡들로 꾸리려
합니다.

TR 겨울 음악 캠프는 어떻게 구성하실 건가요?

YE 여러 가지 아이디어가 있어요. 아직 밝힐 수는
없지만 우리가 클래식 음악을 쉽게 만나고, 보다 즐
길 수 있는 자리가 되도록 할 거예요.

TR <하노버에서 온 음악 편지>를 보면 아래에 바르
디 선생님과의 첫 번째 수업에서 작곡가의 의도에
다가가고자 하는 순수한 열정을 논리적으로 접근
하는 대목이 인상적이었습니다. 커피도 예술적 기
교가 이끄는 과학적 정확성이라는 말이 있거든요.
예술과 논리는 어떻게 만나는 걸까요?

YE 바르디 선생님이 하신 말씀이 있어요. “음악에
서 논리란 딱 한 가지 이유로 필요하다. 바로 직관
을 자유롭게 하기 위한 것이다.” 직관은 골조와 같
아서 이것이 바로 드러나면 안 된다고 하셨어요. 커
피도 과학적으로 계산하며 추출해도, 손님은 그려
한 과정을 생각하지 않고 그냥 ‘맛있다’라고 하잖아요. 커피도, 음악도, 모든 이치와 본질은 비슷한 것
같아요.

TR 연주기를 요리사로 표현하기도 하셨는데요?

YE 객관성과 주관성의 측면에서 비슷해요. 분명
나쁜 요리, 즉 수준 미달인 음식도 있지만 그게 일
정 수준, 즉 객관성을 넘어가면 지극히 개인적인 취
향에 따라 좋아하는 게 결정되잖아요? 음악도 요리
와 같은 맥락이라 생각합니다.

TR 커피와 음악의 공통점을 계속 생각해보게 되네요. 커피도 단순히 커피를 파는 게 아니라 문화가
함께입니다. 스타벅스는 제3의 공간이라는 새로운
문화를 제공한 사례이고요. 피아노라는 음악 예술
과 문화는 앞으로 어떻게 어우러져야 할까요?

YE 한국에서는 클래식 음악이 서양에서 들어왔다
는 점, 또 공연 문화가 부족한 점 등으로 인해 클래
식을 바라보는 데 정서적인 고리감이 있어요. 클래
식 공연 하면 아무나 가는 곳이 아니라 큰마음 먹
고 가는 곳이죠. 저는 클래식이 마치 생활처럼 자연
스럽게 접근할 수 있는 문화가 되길 바랍니다. 독일을
예로 들면 아주 다양한 공연이 있어요. 베를린필하
모닉부터 학교 졸업 연주회까지. 동네 할아버지, 할
머니들은 학교 졸업 연주회나 클래스 연주회를 아
무렇지도 않게 보러 오세요. 그분들에게는 그게 일
상이죠. 클래식 음악을 즐기는 문화가 어떻게 하면

손열음과 테라로사는
5월의 음악회와 겨울 음악
캠프를 준비 중에 있다.
자세한 일정은 향후 terarosa.
com과 yeolumson.com을
통해 확인할 수 있다.

Instagram
@terarosacoffee, @yeoleum

이렇게 바뀔 수 있을까 많이 생각합니다. 저도 그에
일조하는 사람이 되고 싶고요.

TR 커피는 좋아하세요? 커피를 마시며 듣기에 좋
은 음악이나 클래식이 낯선 이들에게 추천하고 싶
은 음악이 있나요?

YE 커피를 정말 좋아했는데 지금은 마실 수가 없어
요. 언제부턴가 카페인에 너무 예민해져서 이제는
녹차나 초콜릿만 먹어도 반응이 오더라고요. 너무
너무 아쉽죠. 곡 추천은 좋은 곡이 많아서 항상 어
려워요. 바로크 음악이 어떨까요? 아니면 이번 독
주회에서 연주하는 음악들도 좋고요. 술초 이블러
의 ‘아름답고 푸른 도나우 강 주제에 의한 콘서트
아리에스코’, 거슈윈의 ‘스와니’, 스트라빈스키의 ‘페
트로슈카’ 등등이죠.

TR 독서광이라고도 들었습니다. 추천하고 싶은 책
이 있다면?

YE 토마스 만의 <파우스트 박사>요. 음악인으로
공감 가는 부분도 많고, 인상 깊게 보았던 책입니다.
책에 음악가가 나오는데, 음악 하는 사람이 아
니면 도저히 쓸 수 없는 문장들로 표현하고 있어요. ☕



Terarosa Coffee Road 에티오피아는 늘 새롭다

2008년 처음 에티오피아를
찾았다. 그 뒤로 매년 한두 번씩
방문하고 있지만 늘 커피와 관련된
새로운 이슈들이 등장하는
다이나믹한 곳이다.
올해도 예외는 아니다.
수출 등급제도가 변경되어 등급별로
점수대 급간이 커졌다.
에티오피아 현지인들이 세운
수출회사들도 많이 늘었다.

글 이윤선(그린빈 바이어)

예가체페, 내추럴에서 다시 워시드로

올해 수확(2015/2016 크롭)은 그 속도가 느렸다.
사상 최대 가뭄을 겪은 탓에 열매 익는 속도가 매
우 더뎠기 때문이다. 12월이면 첫 샘플이 시장에 나
올 법한데 커피는 아직 거래되고 있지 않았다. 농부
들은 예년보다 한 달 반가량 늦어질 거라고 전망했
다. 문제는 가격이다. 국제 커피 시장 가격이 급속
히 내려가기 시작하여 심지어 현지에서 거래되는
커피 체리 가격을 밀고 있었다. 체리를 가공하는
데 드는 비용을 생각하면 이런 모순이 있지만, 이게
산지의 현실이다. 농부들은 체리 가격 상승을 기대
하고 시장은 이를 거부한다. 그러나 스페셜티 커피
는 이 문제에서 다소 자유롭다. 품질이 가격을 이
끌기 때문이다. 커머셜 커피보다는 안정적인 가격
을 유지하지만 대규모 시장이 이렇게 움직이면 산
지에 있는 농부와 수출업자 모두 경직되어 활발한
거래를 꺼리게 된다. 작년에도 예가체페 커피 가격
이 오르기를 기대한 농부들이 이미 가공이 끝난 커
피를 창고에 가득 쌓아두고 시장에 내놓지 않아 한
때 예가체페 커피 가격이 엄청 상승한 적이 있다.

그러나 결국 시장은 다른 대안을 찾아갔고 농부들
은 부랴부랴 커피를 헬값에 방출하였다. 이처럼 시
장에 대한 정보가 늦거나 균시안적인 사고로 인해
일년 농사를 헛되게 하는 경우는 비단 에티오피아
뿐만 아니라 다른 커피 산지에서도 빈번하게 발생
한다.

예가체페 지역은 작년에 내추럴 커피에 매달렸
던 것과 달리 올해는 워시드 커피에 집중하고 있었
다. 작년 이맘때 드라이 테이블에 쌓여 있는 내추럴
을 보며 얼마나 망연자실했었는지… 누군가 내추
럴을 비싸게 팔았다는 정보 하나만 믿고, 방문한
워싱 스테이션마다 기존의 워시드를 버리고 모두
내추럴로 커피를 가공하고 있었다. 그 광경 앞에 걱
정이 이만저만이 아니었는데 아니나 다를까, 내추
럴 예가체페 대부분이 결국 워시드보다 못한 가격
에 시장에서 거래되었다. 그리고 농부들은 다시 워
시드로 돌아왔다. 깨끗하게 가공되어 드라이 테이
블에 널려 있는 커피를 보니 새삼 가뭄에도 풍부한
물이 흐르는 이곳 예가체페는 ‘역시 워시드가 답이
다’라는 생각이 든다.





올해는 시다모 지역이 그야말로 풍년이다. 커피 나무 생산 주기상 열매가 많이 달리는 해여서 양이 많다. 워시드와 내추럴 모두 풍작이고 비가 적게 와서 품질까지 예년보다 좋다는 게 농부들의 평이다.

수출 등급제도 일부 수정

이번 방문에서 가장 흥미로웠던 것은 커피 수출회사들이 제법 늘었다는 점이다. 더욱이 신생 업체들을 세운 사람들이 20, 30대 젊은 에티오피아인이라는 사실도 놀랍다. 지금까지 에티오피아 커피는 생산은 현지인, 수출은 외국인 또는 외국 국적의 현지인들이 주로 맡고 있었다. 신생 수출업체를 차린 에티오피아인들 대부분은 외국에서 공부하고 돌아온 유학파이다. 비록 국내에서 자력으로 양성된 인재들은 아니지만 이들이 본격적으로 경제 활동의 중심에 들어서고 있다는 것은 에티오피아 발전의 토대를 보여주는 또 다른 증거가 아닐까 싶다. 에티오피아는 커피 수출로 먹고산다는 말이 있을 정도로 커피가 국가 경제의 근간이기 때문에 이 영역에 현지인들이 적극적으로 진입하여 외국계 업체들과 경쟁하려 한다는 점은 여러모로 고무적이다.

커피 수출 시스템에 몇 가지 변화도 생겼다. 먼저 등급 규정이 변경되었다. 공식적으로 수출이 가능한 등급은 워시드 커피의 경우 Grade 2, 내추럴



커피의 경우 Grade 4, Grade 5인데, 이는 유지하
되 등급 내에서 품질을 구분하는 데 사용하였던
Q1과 Q2를 Q커피로 통일하였다. 기존 제도에서
Q1은 90점 이상인 커피, Q2는 85점 이상인 커피에
해당하였는데 Q커피 하나로 통합된 것이다. 그리

커피의 경우 Grade 4, Grade 5인데, 이는 유지하되 등급 내에서 품질을 구분하는 데 사용하였던 Q1과 Q2를 Q커피로 통일하였다. 기존 제도에서 Q1은 90점 이상인 커피, Q2는 85점 이상인 커피에 해당하였는데 Q커피 하나로 통합된 것이다. 그리고 A3 급간은 기존 81~84점에서 75~84점으로 변경되었다. 사실 이는 스페셜티 커피 바이어에게는 달갑지 않은 변화이다. 아와사 Hawasa 지역에 있는 CLU Coffee Liquoring Unit를 방문해 이에 대해 잠시 토론할 기회가 있었다. 현지 커피들은 평가 방법 자체가 달라졌기 때문에 크게 염려하지 않아도 된다고 설명하였다. 더 이상 미국 스페셜티 커피협회 SCAA의 품질 평가 방식이 아니라 그들이 고안한 새로운 방식을 적용하여 그들의 부연 설명에 는 품질이 뛰어나다는 커피라는 이미지 고 싶은 그들의 긍정적인 변 생산 이력 추적과 급의 커피가 이력 해부터 수출을 자루마다 풋말을 이다. 그동안 커피에 나가기까지 광 바꿔거나 섞이는데

방식을 적용하여 오히려 더욱 엄격해졌다는 게 그들의 부연 설명이었다. 그럼에도 불구하고 결국 이는 품질이 뛰어난 특정 커피보다는 전체적으로 좋은 커피라는 이미지로 커피 시장에 모든 커피를 팔고 싶은 그들의 욕구가 반영된 것으로 해석된다.

긍정적인 변화도 함께 왔다. 기존에는 Q커피만 생산 이력 추적이 가능했는데, 지금부터는 모든 등급의 커피가 이력 추적이 가능할 것으로 보인다. 올해부터 수출을 위해 ECX로 들어오는 커피는 모두 자루마다 뜻말을 달도록 하는 규정이 생겼기 때문이다. 그동안 커피가 ECX 검사 과정을 거쳐 옥션에 나가기까지 관리 소홀, 또는 의도적으로 커피가 바뀌거나 섞이는 경우가 빈번히 발생하여 수출하

는 데 많은 어려움을 겪었기 때문이다. 특히 바이어들과 수출업자들의 거센 항의가 계속 이어졌기 때문에 에티오피아 정부는 아예 ECX에 들어오는 모든 커피에 식별 장치를 달아 최소한 커피가 의도적으로 섞이는 일은 없도록 한 것이다. 이를 통해 어느 정도 모든 커피의 생산 이력 추적이 가능할 것으로 예상된다.

작년에 부분 개통을 시작했다. 아직까지는 운전기사들이 고속도로 진입료를 찾지 못해 혜매기 일쑤이지만 그럼에도 시간 절약에 기여하는 바가 크다. 이 도로는 앞으로 케냐까지 연결될 예정이다. 동아프리카의 대표적인 두 나라를 잇는 이 길이 완성되면 그 파급 효과가 매우 클 것은 틀림없다. 공사가 한창이어서 농장까지 8시간이면 가던 길이 12시간

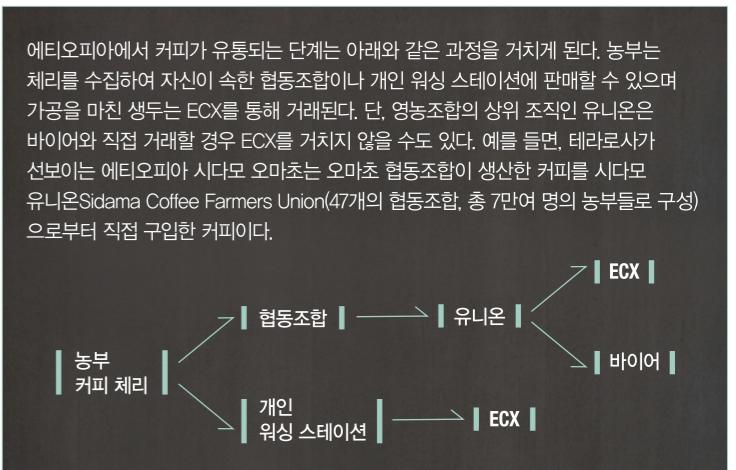
에티오피아와 케냐를 잇는 고속도로

마지막으로 소개할 변화는 에티오피아 사회 인프라의 확충이다. 아디스아바바에서 시다모와 예가체 페가 있는 남쪽으로 향하는 길에 고속도로 건설이 한창이었다. 에티오피아의 첫 번째 고속도로이며, 이라는 타이틀을 드디어 벗게 될 것인가 기대가 되는 한편, 이런 개발로 인해 결국 커피 재배지가 줄어들지도 모르겠다는 염려 속에 이번 에티오피아 여정을 마쳤다.



2015월 10월 개편된 에티오피아 커피 등급

에티오피아의 모든 커피는 ECX(Ethiopia Commodity Exchange)를 통해 거래된다. 우리나라 농림부와 같은 역할을 하며 모든 농산물의 검역과 교역을 맡고 있는 상품거래소이다. 2008년 도입되었으며 커피뿐 아니라 참깨, 콩, 옥수수 등의 상품도 거래되고 있다. ECX 시스템은 커피를 농장별이 아닌 지역별로 거래하여 정확한 생산 이력 추적이 어렵고, 품질 좋은 커피가 그렇지 않은 커피들과 섞일 가능성이 높후하다는 문제를 안고 있었다. 해외 커피 바이어들의 계속되는 항의로 ECX는 계속 변화를 시도하고 있다. 최근 개편된 에티오피아의 커피 등급 방식을 자세히 들여다보자. 글 유승주(바리스타, 강릉 시천점)



ECX에서 커피가 수출되기까지

수확 후 가공을 마친 커피는 ECX의 커피 보관소로 모이게 된다. 커피 보관소는 에티오피아 8개 주요 지역인 디레다와 Dire Dawa, 아와사 Hawassa, 짐마 Jimma, 베델레 Bedelle, 딜라 Dilla, 김비 Gimbi, 소도 Sodo, 봉가 Bonga와 그리고 중앙거래소인 아디스아바바 Addis Ababa에 위치해 있다. 보관소에 들어온 커피는 샘플 채취, CLU의 등급 판정, 중량 확인 단계를 거쳐 증명서가 발행되며 판매가 이뤄질 때까지 보관된다. 등급이 매겨진 커피는 아디스아바바 중앙거래소에서 판매되는데, 옥션은 2분 안에 이뤄지며 낙찰된 커피는 각 지역보관소에서 배송된다. 내수용 옥션은 화~목요일에, 수출용은 매일 오후 2시에 이뤄진다.

CLU의 등급 판정 순서

하나, 커피는 한 백에 워시드는 60kg씩, 내추럴은 85kg씩 담겨 트럭에 실려 온다. 트럭이 도착하면 트럭의 가장 위와 중간, 아래에서 임의로 생두를 채취하여 3~7kg 분량의 샘플을 만든다. 이 샘플은 등급 판정용, 보관용, 구매자용으로 활용된다.
둘, 등급 평가는 물리 평기가 40점, 관능 평기가 60점을 차지한다. 물리적 평가는 우선 수분율(11.5%)과 생두 크기(85% 이상이 스크린 사이즈 14를 넘어야 한다)를 검사한 후 결점두 종류를 파악하여 점수를 감한다. 워시드는 물리 평가 40점이 결점두 20점, 모양과 구조 5점, 색상 5점, 냄새 10점으로 구성되며, 내추럴은 디펙트가 30점, 냄새가 10점을 차지한다.
셋, 관능 평기는 클린컵 15점, 산미 15점, 바디 15점, 플레이버 15점으로 구성되어 있다.
넷, 에티오피아 정부 소속 커퍼들이 관능 평가를 마치고 나면 물리 평가와 관능 평가 점수를 합하여 등급을 매기다.

2015년 10월, 등급 방식이 개편된 이유

커피 등급제도가 개편되면서 등급 구분이 기존 9개에서 5개로 줄어들었다. ECX가 밝힌 개선 의도는 아래와 같다.

하나. 점수 등급대가 지나치게 세분화되어 반복 평가 시 정확성이 떨어지는 문제 개선.

둘. 입고 당시 등급과 수출 당시 등급이 상이할 가능성이 있는 문제 개선.

셋. 이해하기 어렵고 애매모호하다는 지적 개선.

넷. 평가, 보관, 거래 등 일련의 과정에서 발생하던 고비용, 저효율을 개선.

다섯. 톈근에 대한 구매자의 불안, 불신 개선

기준 커피 등급 방식		
등급	점수	특징
Grade 1	91~100	잠재적인 Specialty 1, 2(Q1)
Grade 2	81~90	잠재적인 Specialty 1, 2(Q1, Q2, A3)
Grade 3	71~80	잠재적인 Q2, Commercial 3(Q2, A3)
Grade 4	63~70	커머셜
Grade 5	58~62	커머셜
(중간 생략)		
UGp & UGnp	15~19	커머셜

개편된 커피 등급 방식

등급	점수	특징
Grade 1	85~	잠재적인 Specialty 1, 2
Grade 2	75~84	잠재적인 Specialty 1, 2
Grade 3	63~74	커머셜
Grade 4	47~62	커머셜
Grade 5	31~46	커머셜
UGp & UGnp	15~30	커머셜

Coffee Gift

테라로사 커피 설 선물

정성과 감사를 담는 설 선물이기에 테라로사도 고심하였다. 다양한 구성의 선물 세트 5종을 제안한다. 2월 10일(수)까지 테라로사 커피 10개 매장과 terarosa.com에서 판매한다.

원두 1봉 세트

코스타리카 COE 6위 35,000원

커피 1봉은 선물하더라도 좀 특별해보자. 2015년 코스타리카 컵 오브 엑셀런스 커피풀평대회에서 6위를 수상한 커피로, 맛이 다채롭다는 게 무엇인지 보여준다. Costa Rica El Centro 블루베리, 리즈베리, 체리, 청포도, 오렌지, 디크 초콜릿, 녹차

원두 2봉 세트

에티오피아 예가체페 콩가 & 과테말라 틀리오 40,000원

선물할 커피를 고르는 게 어려운 분들을 위해 테라로사 베스트셀러 2가지를 모았다.

반갈아 먹는 즐거움이 크다.

Ethiopia Virgacheffe Konga 아로마틱한 꽃향기, 향기를 생동하게 하는 산미, 긴 여운 Guatamala Tulujo 밀린 자두, 밀크 초콜릿, 부드러운 질감, 굿 벨란스

케나 카인고이 피베리 & 파나마 토니-부르봉 44,000원

커피 애호가들이 반기는 구성. 테라로사의 케나 커피는 특히 유명하기 때문! 파나마는 커피 애호가들이 공급해하는 주목 받는 커피 산지이다. 케나의 화려한 풍미와 파나마의 굿 벨란스를 즐겨본다.

Kenya Kiango Peaberry 무화과, 감귤, 사과, 벌랄한 산미, 브라운 슈거, 크리미 Panama Tony-Bourbon 오렌지, 아오리사과, 밀크 초콜릿, 벌릴라, 크리미한 질감

드립백 30개입 세트

드립백 39,000원

간편한 커피 타입을 선물해보자. 1회분씩 포장되어 있어 컵에 걸치고 물만 부으면 맛있는 드립 커피가 된다. 간편하고 맛있으니 누구에게나 칭찬 받는 커피 선물이다. 케나 카인고이, 과테말라 틀리오, 브라질 카소에이라 × 10봉

드립백 골드 47,000원

드디어 COE 커피도 드립백으로 나왔다. 과테말라 5위와 코스타리카 6위 및 에티오피아 예가체페가 들어 있다. 300세트 한정 판매한다.

과테말라 COE 5위, 코스타리카 COE 6위, 에티오피아 예가체페 콩가 × 10봉

대량 구입 혜택

7세트 이상 구매 시 드립백 10개입 1세트 증정 15세트 이상 구매 시 드립백 30개입 1세트 증정 문의 070-7749-2760



호밀 에피

에피는 프랑스어로 이삭을 뜻한다. 빵의 생김이 잘 여운 밀 이삭 모양을 닮아서 붙여진 이름. 바게트 레시피를 변형하여 만드는 클래식한 프랑스 빵 중의 하나이다. 서종점 이정선 베이커가 고안한 테라로사 에피는 호밀기루를 섞어 고소한 풍미를 올리고 그와 잘 어울리는 페타 치즈와 크랜베리를 넣었다. 에피의 징정은 한 조각씩 뜯어 먹기에 또 나눠 먹기에 좋다는 점. 봄에 여러 개 담아 식탁에 올리면 마치 센터피스처럼 보이기도 한다. 테라로사 커피 서울 3개 매장과 서종점, 강릉 3개 매장에서 맛볼 수 있다.

퀸야망과 카늘레

베이커리 오주연 파티세가 선보인 한 입만 먹어도 입가에 웃음이 떠오르는 스미일 아이템들. 퀸야망은 프랑스 브르타뉴 지방에서 유래된 것으로 '버터 과자'라는 뜻이다. 브르타뉴는 본래 프랑스에서도 좋은 버터가 나기로 이름난 곳. 반죽을 얇게 밀어가며 버터와 살팅을 끌라 여러 겹을 만든 뒤 오븐에서 40분간 천천히 굽는다. 버터 풍미가 녹신하게 배어 있고 살탕이 캐러멜처럼 바뀌어 풍부해진 단맛과 파이 같은 식감이 입안을 활기차게 해준다.

카늘레는 바닐라빈 향이 강도는 시랑스러운 과자. 프랑스어로 주름진 모양을 뜻하는데, 훌이 난 종 모양의 틀에 굽기 때문이다. 잘 구운 카늘레의 조건은 두 가지이다. 겉은 바삭하고 속은 쫀득할 것. 잘 구운 카늘레가 궁금하다면 테라로사 카늘레를 맛보자. 광화문점과 서종점에서 맛볼 수 있다.



올겨울 우리를 행복하게 하는 베이커리 & 브런치

요리하는 사람들에게 계절, 제철 재료라는 것은 많은 영감을 준다. 테라로사 베이커리팀과 키친팀도 지금 겨울이면 생각나는 메뉴들을 한창 만들고 있다.

Bakery & Brunch

하우스 베이컨과 콤 샐러드

본점에서는 올겨울 브런치로 콤 샐러드와 오이스터 차우더를 맛볼 수 있다. 콤 샐러드는 대표적인 미국식 샐러드로, 이보카도와 토마토, 샐러드 채소, 삶은 달걀, 닭가슴살, 이어간이 주재료이며, 이를 주사위 모양으로 썰어 가자면 허니와 맞춰서 그릇에 담는게 전통적인 플레이팅이다.

1930년대 미국의 '힐리우드 브라운 더비'라는 레스토랑의 오너였던 로버트 하워드 콤이 출신 음식에서 유래되었다는 게 유력한 비하인드 스토리. 테라로사 키친팀은 콤 샐러드의 허용점정으로 직접 만든 하우스 베이컨을 준비했다. 직접 염장하고 것은 향으로를 입혀 훈제한 것으로 풍부한 향과 적절한 소금 간, 불맛이 제대로 살아 있다. 오이스터 차우더는 맑은 크림 베이스 수프로 굽이 텅글탱글 살아 있어 한가울 추위와 허기를 달랠기에 제격이다.

광화문 브런치의 겨울 백미, 굽 대파 리조토

광화문 브런치는 매일매일 음식이 바뀌는 게 특징. 세프들은 사실 머리에 쥐가 나도록 메뉴를 짜야 하지만 푸드 러버들은 덕분에 행복하다. 올겨울 광화문 브런치에서 큰 인기를 얻고 있는 메뉴는 굽 대파 리조토. 연중 이맘때가 가장 맛있다는 대파를 뿐이 넣어 리조토가 한층 더 달콤하다. 눈에 잘 보이지는 않지만 세프들이 사용한 미법의 기루도 들어 있다. 비로 말린 애생이기루, 백현미 세프가 구��한 바에 의하면 집에서도 굽밥 지을 때 훤히 넣는 무 대신 볶은 대파와 얹다 남은 애생이를 넣어보라고. 한가울 비단 맛이 날 것이다.

Thanks to All

테라로사 스템프 투어 77명 완주

지난해 7월 15일부터 12월 25일까지 진행된 테라로사 10개 매장 스템프 투어 이벤트가 막을 내렸다. 완주자는 총 77명. 이분들이 보내온 10개 매장의 도장이 찍힌 꼬깃꼬깃한 스템프 페이퍼는 테라로사 직원들에게 감동의 선물이 되었다. 이번 투어의 1등은 근 한 달 만에 투어를 마친 김수진 님. 또 친구끼리, 가족끼리 같이 투어를 마친 분들도 눈에 많이 띄었다. 그중 두 분을 이메일로 만나보았다.

전국 투어로 한 번 더! 박남석 님

TR 자기 소개를 부탁드립니다
NS 테라로사 서종점을 방문해서 커피 향기며 맛료되어 열심히 커피 공부 중인 박남석입니다. 양수리에 살고 있고 자전거와 수상스키를 좋아합니다. 나만의 전원주택을 짓고 싶은 50세. 그러나 절대 동안의 소유자입니다.

TR 스템프 투어를 하는 동안 가장 기억에 남는 일 있다면?

NS 코엑스점과 경기점에서 만난 직원이 서귀포점에서 근무했었던 사실을 알고 마지막 투어 정소인 서귀포점에 갔을 때 안부를 대신 전해준 일. 또 우연찮게 제가 자주 가는 서종점의 바리스타 이상한 님이 서귀포점 출신이라는 것을 알게 되어 서귀포점 직원들의 일부 인사를 전해준 일. 마치 인연 소식통이 된 느낌이었습니다.

TR 스템프 투어는 누구와 함께 하셨는지요?

NS 아내와 함께했습니다. 투어를 시작할 때 하루에 한 곳만 가지고 아내와 약속했었습니다. 그래서 3개 매장이 물려 있는 강릉에 갔을 때는 가까운 해변에 차박 캠핑을 준비하여 깨알 재미를 즐겼습니다. 총 4개월하고 17일이 걸렸네요.

TR 가장 인상 깊은 매장은?

NS 경기점입니다. 스템프 투어 중이라고 했더니 박선주 매니저님이 반가워하면서 각 매장의 특성을 자세하게 설명해주었습니다.

TR 테라로사에 당부하고 싶은 게 있다면?

NS 이번 투어가 즐거웠습니다. 한 공간, 한 공간의 커피를 여유롭게 마시며 지친 몸을 쉬어갈 수 있었습니다. 다른 지역까지 매장을 더 놀아나서 다시 한 번 스템프 투어를, 그것도 전국 투어로 할 수 있기를 기대해봅니다.

두 아이와 함께한 추억 여행 조민영 님

TR 자기 소개를 부탁드립니다.
MY 4살, 7살 두 아이들을 키우고 있는 조민영이라고 합니다. 오전에는 악국에서 일하고 오후에는 육아를 하는 워킹맘입니다.

TR 투어를 마친 소감이 어떤신지요?

MY 두 아이와 함께 다녔어요. 아이들에게는 딱히 재미있는 장소가 아니었음에도 큰아들은 가는 곳마다 스템프 종이를 직접 쟁길 정도로 좋아하더라고요. 한번은 서종점에서 설당 알갱이가 뿌려진 식빵을 사줬는데, 처음에는 그게 낯선지 떼고 먹었는데 맛을 보고는 그 부위만 먹더라고요. 들렀던 곳마다 아이들과 쟁은 추억이 있어 투어 자체가 큰 기쁨이었습니다.

TR 10개 매장을 도는 데 얼마나 걸리셨나요?

MY 저는 10월 초에 강릉 본점에 갔다가 이 이벤트를 우연히 알게 되어 시작했으니까 두 달 정도 걸렸네요. 마침 10월에 부산, 제주도를 다 방문할 수 있었고 나머지 매장들은 천천히 다녔지요. 원래 저희 가족은 2주일에 한 번은 여행을 다니자는 주의거든요. 스템프 투어 덕분에 목적지를 쉽게 정할 수 있었습니다.

TR 가장 인상 깊은 매장은?

MY 강릉 사천점이요. 바닷가 근처인 데다가 소나무숲 사이에 있는 건물이 정말 멋졌어요. 겨울이라 벽난로를 피워뒀는데 아이들이 얼마나 좋아하던지요. 부산스런 아이들만 아니었어도 신랑과 데이트하는 기본으로 오래 머물고 싶었어요.

TR 테라로사에 당부하고 싶은 게 있다면?

MY 테라로사는 일반 체인 커피숍과 다르게 지역마다 하나의 명소처럼 멋진 모습으로 자리하고 있어 감탄을 금치 못했어요. 또 오고 싶다는 생각이 절로 들더라고요. 그리고 이번 투어를 다니면서 커피 원두마다 그 맛이 어떻게 딴지도 느낄 수 있었어요. 덕분에 집에서 잠자고 있던 저희 전자동 커피 미신도 다시 바꿔짚습니다. 앞으로도 테라로사가 진정성 있는 커피 맛을 보여주길, 또 다른 곳에서 맛있는 모습으로 만날 수 있길 기대합니다.

TERAROSA STAMP PAPER