

(at Home) Hand Drip Q&A



Q 테라로사 스타일 핸드 드립 & A

직접 커피를 내려 드시는 분들은 테라로사에 오면 유독 우리의 드립법을 주의 깊게 관찰한다. 아마 본인이 하는 방식과 어떤 차이가 있을까 하는 호기심과 궁금증에서 비롯된 것이 아닐까 생각한다. 드립이 시작되는 순간 바에서는 여러 장의 사진 및 동영상 촬영이 시작되고 크고 작은 질문들이 이어진다. 그간 드립 커피에 대해 궁금했으나 선뜻 물어보지 못한 분들, 또 테라로사 스타일에 대해 여러 가지 궁금증을 안고 계신 분들을 위해 바에서 가장 많이 오가는 문답을 여기 옮겨본다.

Q 누풀어 오르지 않아요!

A 원두의 신선도와 관련이 있습니다. 신선한 커피 가루에 뜨거운 물이 달으면 세포 내부로 뜨거운 물이 스며들면서 안에 있던 가스를 밀어내 커피가 뺑처럼 누풀어 오르게 됩니다. 볶은 지 오래된 커피는 이산화탄소가 남아있지 않아 누풀어 오르지도 않고 산발가 친행되어 맛이 변질되기도 합니다. 커피를 갈면 가스와 함께 향기 성분도 빨리 날아가고 신선도가 급격히 떨어지므로 가급적 추출 직전에 갈아서 사용하는 것이 좋고 분쇄한 경우 가능한 빨리 소비하는 것이 좋습니다. 원두는 실온에서 공기를 최대한 차단할 수 있는 일회용기에 보관하고 15일 안에 드시면 신선한 맛과 향을 즐길 수 있습니다. 테라로사는 볶은 날로부터 평균 7일 이내의 원두로 메뉴를 만들고, 판매하는 원두는 볶고 나서 4일간만 판매합니다. 원두의 신선도 외에도 임자가 너무 굵거나 물 온도가 너무 낮아도 잘 누풀어 오르지 않을 수 있으니, 평소보다 추출 시에 잘 누풀어 않는다면, 원두의 로스팅 날짜, 보관의 적절성, 분쇄도, 적절한 추출수의 온도 등을 짚어볼 필요가 있습니다.

Q 커피 몇 그램 쓰나요?

A 1인분(130~150mL) 기준 15~20g 정도 사용합니다. 2인분은 30~35g, 3인분은 45~50g 정도로 양을 늘려 사용하고 분쇄도도 굵게 조절합니다.

Q 물 온도는 몇 도가 적당한가요?

A 커피를 추출하는 물 온도가 꼭 정해져 있는 것은 아닙니다. 같은 커피라 해도 로스팅 정도나 신선도에 따라 온도가 다를 수 있기 때문입니다. 결국 어느 온도가 가장 적절한지는 직접 맛을 보고 판단하여 결정하게 되는데, 테라로사는 보통 89°C에서 94°C 사이의 범위에서 추출합니다. 예를 들어 에티오피아 예가체페나 시다모 지역 커피처럼 풍부한 향과 신맛을 살려야 좋은 커피는 높은 온도(93~94°C)에서 추출하고, 브라질 커피 같은 경우 낮은 온도(90~91°C)로 특유의 단맛이나 부드러운 쓴맛을 표현합니다.

Q 맛이 너무 안 나오! 너무 망망해요!

A 원두의 신선도와 관련이 있습니다. 신선한 커피 가루에 뜨거운 물이 달으면 세포 내부로 뜨거운 물이 스며들면서 안에 있던 가스를 밀어내 커피가 뺑처럼 누풀어 오르게 됩니다. 볶은 지 오래된 커피는 이산화탄소가 남아있지 않아 누풀어 오르지도 않고 산발가 친행되어 맛이 변질되기도 합니다. 커피를 갈면 가스와 함께 향기 성분도 빨리 날아가고 신선도가 급격히 떨어지므로 가급적 추출 직전에 갈아서 사용하는 것이 좋고 분쇄한 경우 가능한 빨리 소비하는 것이 좋습니다. 원두는 실온에서 공기를 최대한 차단할 수 있는 일회용기에 보관하고 15일 안에 드시면 신선한 맛과 향을 즐길 수 있습니다. 테라로사는 볶은 날로부터 평균 7일 이내의 원두로 메뉴를 만들고, 판매하는 원두는 볶고 나서 4일간만 판매합니다. 원두의 신선도 외에도 임자가 너무 굵거나 물 온도가 너무 낮아도 잘 누풀어 오르지 않을 수 있으니, 평소보다 추출 시에 잘 누풀어 않는다면, 원두의 로스팅 날짜, 보관의 적절성, 분쇄도, 적절한 추출수의 온도 등을 짚어볼 필요가 있습니다.

Q 물이 빠지지 않고 고여 있어요!

A 커피가루 임자가 너무 가늘면 물이 월활하게 빠지지 않습니다. 임자가 적절한 경우에도 한 번에 물을 많이 뜯는 경우 물이 빠지기 어렵습니다. 핸드 드립을 할 때는 보통 여러 차례로 나눠 뜯기를 하는데, 이때 드리퍼의 구멍에서 커피와 물의 적정 비율, 분쇄도, 추출 시간, 그리고 물 온도까지 동일한 조건으로 핸드 드립을 한다 해도 내리는 사람마다 커피의 맛이 미묘하게 다릅니다. 드립도 손맛(?)에 차례 물을 부어줍니다.

영향을 받기 때문인데, 드립에서의 손맛은 '물 붓는 테크닉'이고 커피 가루에 골고루 물이 달도록 하는 것이 포인트입니다. 드리퍼의 형태가 아래로 갈수록 즙이지기 때문에 중심부는 커피 즙이 깊고 테두리 쪽은 커피 즙이 얕아서 테두리 가까이까지 물을 넣게 부어주면 심심한 커피가 만들어질 수 있습니다. 주입 폭을 보다 좁게 해서 더 한쪽으로 부으면 얕은 커피 즙에서 희석되는 양이 적어 좀더 진한 커피를 내릴 수 있습니다.

테라로사는 원두의 양을 넉넉히 쓰되 굵은 물출기로 주입 폭을 넓지 않게 하여 빠른 시간에 추출을 끝냅니다. 분쇄도를 중간 이상으로 하고 물 빠짐이 원활한 드리퍼를 사용하여 커피의 좋은 맛 성분을 빠른 시간에 효과적으로 뽑아내기 쉽습니다. 그들은 뭘라고 답했을까? 아마 깊이 생각하지 않아도 맞출 수 있을 것이다. 대답은 하나같이 '고소한 맛'이니까. 그런데 이 견과들이 정말 다 같은 맛일까? 각각 다른 풍미를 내고 있는데 우리가 그렇게밖에 표현을 못하는 것은 아닐까?

TERAROSA

by Coffee, through Coffee No.5 September - October 2012

TERAROSA Coffee Road

포테이토 디펙트의 습격
부룬디 COE

Ask to Farmer

일년지계이자 백년지계
커피 재배 계획 세우기

Preview

테라로사 가을 시즌
커피 리스트

TERAROSA Family

테라로사 모든 매장을
소개합니다

at Home

테라로사 스타일
핸드 드립 Q&A

(Flavor) Nutty



The Coffee
Knows
the
Difference

커피가 고소하다

철수에게 물어보았다:

"아몬드는 무슨 맛이지?"

미영이에게 물어보았다:

"땅콩은 무슨 맛이지?"

순희에게는 좀 더 많이 물어보았다:

"호두는? 밤은? 잣은?"

헤이즐넛은? 피스타치오인가?"

커피가 재배되면서 테루아(작물이 자라는 계반 자연조건을 총칭하는 말, 토양, 강수량, 일조량, 바람, 경사, 관개, 배수 등이 포함된다)에 의해 형성된 풍미가 너티하다면 그건 하나의 커피 플레이버로서 존중받고 인정받는다. 그러나 아무리 좋은 커피도 수확한 지 1년이 넘으면 점점 말라가면서 본연의 풍미를 잃어가고 우리에게 고소한 이미지를 심어주기도 하는데, 그때 느껴지는 고소함은 마른면서 나타나는 마른 내일 뿐, 절대 좋은 평가를 받을 수는 없다. 또한 커피에 열을 가해 볶으면 갈변화 반응에 의해

너티 플레이버가 생기는데, 이게 너무 지나쳐서 커피 본연의 풍미보다 지배적으로 나타나면 로스팅이 올바르게 되지 않았다고 평가한다.

그럼, 커피가 본래 가지고 있는 신선하고 고급스러운 너티 플레이버와 부정적인 풍미를 어떻게 구분할까?

좋은 너티 플레이버에는 반드시 단맛이 함께 따라온다. 단맛이 동반되면서 입안에 커피 안에 너티 플레이버
브라질 오우로 베르디
Brazil Ouro Verde





부룬디는 현재 80만 명 정도가 커피 농사를 짓는데 이들 모두 50~250그루 정도의 커피나무를 소유한 영세농민들로, 기공 시설이 따로 없어 수확한 커피베리를 균쳐 워싱 스테이션에 내다 판다.

워싱 스테이션은 커피체리의 무게를 쟀서 돈을 지불하기 전에 농민들이 가져온 커피체리를 모두 한곳에 모아 선별 작업을 한다.

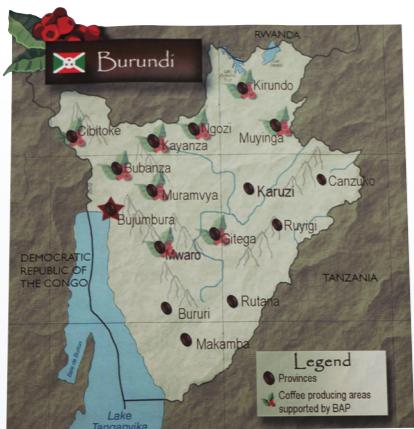
과하게 익은 것과 덜 익은 것 등을 일일이 손으로 골라내는 농부들이 가져온 커피체리를 둘러보보다는 것은 생각만큼 쉬운 일이 아니다. 대부분의 농부들은 커피체리를 얼마나 맛있는가에 따라 하루 수입이 정해지기 때문에 이런 열성적인 품질 관리에도 아직은 저수 시설과 수로 등이 제대로 갖춰지지 않아 커피 품질 형성이 더딘 게 부룬디의 실정이다.

특유의 디펙트다. 그 원인과 해결책에 대한 연구가 활발히 진행 중으로, 가장 유력시되는 이론은 콩고강 유역에 기생하는 대기 중의 박테리아가 커피체리에 난 흄집을 틀타씨앗까지 파고 들어가면서 기생하게 될 때 발생한다는 것이다. 그래서 이 포테이토 디펙트를 제거하려면 단 한 알이라도 상처 난 체리를 섞어서는 안 된다지만 막상 체리를 따는 농부들은 상처 난 체리 한 알에 대한 미련을 쉽게 저버릴 수 없다. 그것이 결국 그 심한 경쟁과 모진 커피를 통과해 결승전 까지 왔지만 끝내 마지막 날에 탈락을 만드는 변수가 되어버린다.

올해 부룬디 COE에는 총 328개 커피가 출품, 그 중 150개가 예선을 통과하여 국내

전에 진출하였고, 그 중 총 60개 커피가 국 제전에 올랐다. 이 과정에서 저품질 문제보다도 포테이토 디펙트 발견으로 인한 실격이 40%나 되었다. 국제전도 마찬가지여서 총 60개로 시작한 우리는 결국 17개 커피만을 디펙트 없고 품질이 우수한 '2012 부룬디 컵 오브 엑셀런스 커피'로 선별했다. 통상 25개 정도가 대회 우승을 차지하는 것에 비하면 첫 대회치고 저조한 성적인 것은 맞지만, 이 모든 과정을 통과한 17개 커피는 그야말로 진흙 속의 진주처럼 값진 커피임에 틀림없다.

글 이윤선(데라로사 그린빈 바이어)



부룬디 컵 오브 엑셀런스 대회 포테이토 디펙트의 습격



"Oh, No..." 부룬디의 역사적인 첫 번째 컵 오브 엑셀런스 대회(Cup of Excellence, 이하 COE)가 시작되자마자 대회장 안이 술렁였다. 여기저기 테이블에서 심사관들은 헤드 저지를 찾았다. 우리는 대회 첫 예선전에서부터 아프리카의 심각한 적이 아직까지 그 원인을 정확히 밝혀내지 못한, 그래서 해결법도 뚜렷하지 않은 '포테이토 디펙트(Potato Defect)' 때문에 고전하고 있었다. 전 세계 11개국에서 모인 커피들 모두 하늘 높이 부풀었던 기대만큼이나 큰 실망감을 감추지 못하였다.

차 마시는 나라 부룬디, 고품질 커피를 향한 본격 시동

부룬디의 수도 부줌부라는 날씨가 덥고 습하다. 이런 후덥지근한 날씨에 하는 커피는 커피 룸을 가득 메운 열기만으로도 숨이 막히는데, 이럴 때 커피들에게 유일한 위안은 '그래도 커피는 좋지 않은가이다'. 하지만 1라운드 예선전에서부터 후드득 쏟아지는 디펙트 커피들은 더운 날씨를 더욱 짜증스럽게 만들었다.

2012년 COE 대회는 총 11개국에서 치러진다. 올해 멕시코와 부룬디가 첫 대회를 개최함으로써 종전 9개국(브라질, 콜롬비아, 볼리비아, 과테말라, 니카라과, 엘살바도르, 온두라스, 코스타리카, 르완다)에서 11개국으로 확장되었다. 부룬디는 아프리카에서는 르완다 다음으로 대회를 개최하여, 대회 관계자들과 농부들은 마침내 그들의 커피가 고품질 커피로 전 세계 커피 시장에 발 딛게

되었다는 자부심에 사뭇 상기되어 있었다. 그도 그럴 것이 지금까지의 부룬디는 르완다에 비하면 소비자들에게 커피 생산지로 각인되어 있지 못할 뿐만 아니라 더욱이 스케일 커피 시장에 스페셜티라는 고급 커피 산지로 어필하면서 많은 바이어들이 르완다 커피에 주목하게 되었고, 당연히 르완다 커피 가격이 상승하자 농부들은 이를 부려워하였다. 부룬디와 르완다가 각각의 독립적인 나라로 분리된 것은 1959년. 그전까지 이 두 나라는 한 나라였다. 영토가 불어있는 것은 물론이요, 민족 구성이나 생활 습관도 닮은 점이 많다. 그리고 두 나라 모두 커피를 재배한다. 그러나 르완다 커피에 비해 부룬디 커피는 그 지명도가 낮고 품질도 인정받지 못하고 있으니 이번 COE 대회는 부룬디 나라 전체의 자존심이 걸린 대회이기도 한 것이다.

사실 부룬디는 나라 전체로 보면 커피를 마시지 않는 나라도, 대부분의 국민들이 차를 즐겨 마셔, 커피는 생산만 할뿐 차 소비가 훨씬 많다. 그래서일까. 커피 품질이 좀처럼 나아지지 않는다. 본인들이 먹지 않기 때문에 커피를 굳이 잘 생산해야 한다는 인식이 부족한 탓이다. 부룬디 농부들이 커피 품질을 결정짓는 정도는 '워시드 커피는 고

192컵 중 1컵, 그 종 커피 한 알에 포테이토 디펙트? 그래도 결승 탈락

이번 첫 대회는 커피를 출품한 농부에게도, 또 심사를 맡은 커피에게도 수월하지 않았다. 우리는 끝내 마지막 결승전에 오른 Top 10 커피에서 조차 샘플 2개가 심각한 포테이토 디펙트를 가지고 있다는 것을 발견했다. 통상 출품된 커피가 Top 10까지 오르려면 라운드를 6~7회 통과해야 한다. 이 예닐곱 번의 테스트는 한 컵씩 하는 게 아니라, 각각의 커피마다 총 8개의 테이블에 4컵씩 올려지기 때문에 한 라운드에서 약 32개 컵을 평가한다. 테스트가 6번 진행되면 총 192컵을 커피하는 것이므로, 통상 Top 10에 오른 커피는 완전무결에 가까울 정도로 품질이 뛰어난다. 마지막 결승전은 '이 10개 커피 중에 가장 뛰어난 커피는 뭘까'를 고민하는 단계이지 심각한 디펙트가 발견되는 단계는 아닌 것이다. 그러나 이번 대회에서 농부들



의 실망은 물론 심사관들까지 올상이 되는 것은 당연지사. 하지만 이렇게 곱이곱이를 다 넘긴 커피라 하더라도, 또 마지막에 192 컵 중 딱 1컵에서만 포테이토 디펙트가 나왔다 하더라도 그간의 성적과 무관하게 이 커피를 탈락시키는 것이 COE의 룰이다. 이런 엄격함이야말로 그간 이 대회가 성공적으로 최고의 품질을 시장에 내놓는 원동력이 되었기에 아쉬워도 선택의 여지는 없다.

커피들이 커피를 심사할 때 이렇게 포테이토 디펙트에 대해 가혹하리만치 엄격하게 구는 것은 그만큼 이 디펙트가 강한 성질을 갖고 있기 때문이다. 1컵에 통상 10g 정도의 커피를 담으면 60~65알의 커피가 들어간다. 60알 중 단 한 알만 포테이토 디펙트를 갖고 있어도 커피 전체에 포테이토 냄새와 맛을 풍기면서 강력하게 커피 품미를 덮어버린다. 포테이토 디펙트는 아직 그 원인은 정확히 밝혀지고 있지 않지만 사실 아프리카 대륙에서만 발견되는 아프리카



(Terarosa Coffee Road) Burundi



(ASK to Farmer) Planning

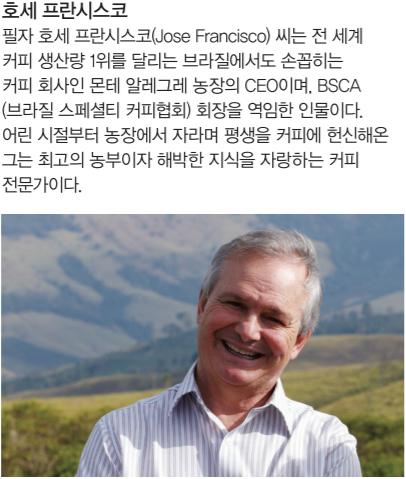
GREEN COFFEE QUALITY TRACK 3

커피 재배에 관한 계획



오늘도 고군분투하며 커피 농사를 짓는 농부들이 있다. 비즈니스맨들 못지않게 철저하게 계획을 세우고 실행에 옮기며 바쁜 나날을 보낸다. 농사는 일년지계이자 백년지계이다. 1년치 계획도 필요하지만 요즘처럼 '지속가능성'이 우리 모두의 목전에 놓인 문제가 되면서는 먼 앞날을 내다보지 않을 수 없다. 브라질 몬테 알레그레 농장주와 함께하는 커피 퀄리티 트랙 세 번째 시간은 커피 재배를 어떻게 계획하고 실행하는가이다. 글 호세 프란시스코

커피 재배는 농사 전반에 걸쳐 각 단계별로 체계적인 계획을 세우고 그에 따른 후속 조치를 필요로 하는 '농사이다. 계획을 세우는데 있어 하이라이트는 '무엇을(what), 어떻게(how), 언제(when)' 해야 하는가이다. 또한 농부들은 예기치 못한 날씨에 대비해야 하는데, 기상 악화가 발생하더라도 커피 재배에 필요한 적절한 시기를 놓치지 않으면서 나무가 건강하게 자랄 수 있는 방법을 모색해야 한다. 그래서 이 계획 수립은 복잡할 수밖에 없다. 농장의 토질, 커피나무의 종류, 발병 가능한 질병 제어, 잡초 제거, 단계별 실행 시기 등에 대해 기술적으로 상세하게 고려해야 하기 때문이다.



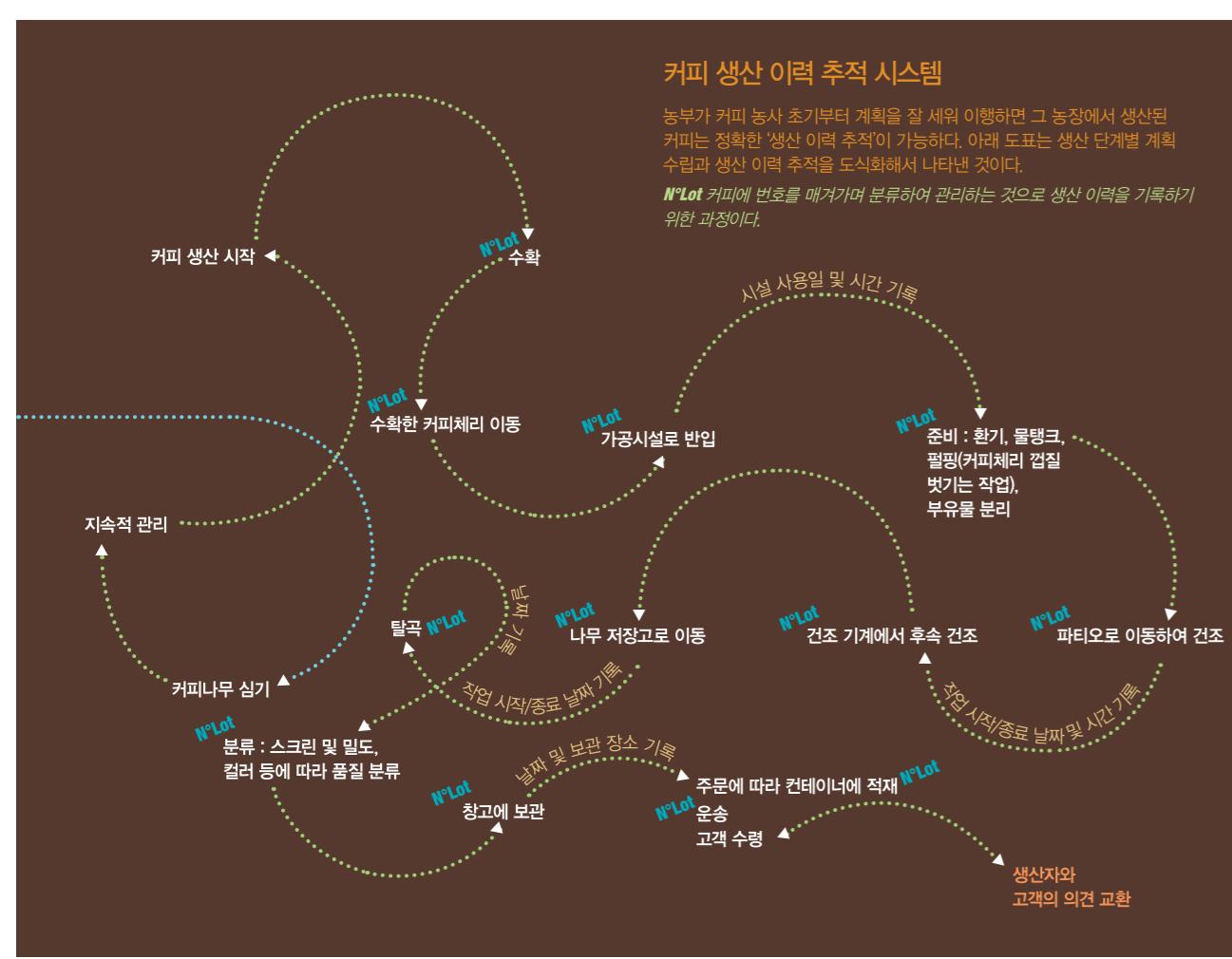
호세 프란시스코
필자 호세 프란시스코(Jose Francisco) 씨는 전 세계 커피 생산량 1위를 달리는 브라질에서도 손꼽히는 커피 회사인 몬테 알레그레 농장의 CEO이며, BSCA(브라질 스페셜티 커피협회) 회장을 역임한 인물이다. 어린 시절부터 농장에서 지리며 평생을 커피에 헌신해온 그는 최고의 농부이자 해박한 지식을 자랑하는 커피 전문가이다.

모든 커피 생산자들은 기본적으로 시의 적절하게 작업하기 위해 고군분투한다. 왜냐하면 일의 자연은 곧 손실을 의미하기 때문이다. 예를 들어 만약 커피나무에 필요한 비료가 있는데 그 시기를 놓칠 경우, 커피나무는 그사이 매우 굽주리게 되고 결국 좋은 커피체리를 생산할 수 있는 잠재력을 잃게 된다.

커피 경작을 계획하는 데 많은 부분 영향을 미치는 것이 품종이다. 커피나무는 품종이 매우 다양한데, 아라비카와 로부스타에서 그 메인 줄기가 시작된다. 아라비카는 로부스타에 비해 맛과 향, 품질이 훨씬 뛰어나다. 브라질에서 재배하는 주요 아라비카

종은 문도 노보(Mundo Novo)와 카투아이(Catuaí)이며, 그 외에도 이카투(Icatu), 부르봉(Bourbon), 토파즈(Topaz) 등이 있다. 빨리 익는 종이 있는가 하면, 특별히 영양 분을 많이 필요로 하는 종이 있다. 또 어떤 종은 낮은 기온에서도 잘 자라며 어떤 종은 가뭄에 민감하다. 그래서 커피 품종은 농부가 경작 계획을 세울 때 매우 중요한 요소가 된다.

커피 경작 계획에서 고려해야 할 요소는 아래와 같다. 각 단계별 계획을 수립하고 성공적으로 실행에 옮긴다면, 농부는 선택한 종에 알맞은 생산과 가공방식을 통해 점진적으로 발전해갈 것이다. ☕



開封迫頭 개봉박두 테라로사 가을 시즌 예고편

Now On

www.terarosa.com에서 SHOP 클릭!

Kenya Kamviu AA

케냐 캄비우 AA

El Salvador El Optimismo

엘살바도르 엘 옵티미스모

El Salvador Bella Vista

엘살바도르 벨라 비스타

Guatemala Las Macadamias

과테말라
라스 마카다미아스

2012 Guatemala COE 5위

Nicaragua Cafe Don Paco

니카라과 카페 돈 파코

과테말라 COE 옥션을 앞두고 블라인드 테이스팅 끝에 고른 커피가 작년에 이어 올해도 라스 마카다미아스 농장이다. 고도 1750m에 위치한 농장의 가장 높은 지대에서 재배한 부르봉 품종으로, 커피들이 '오렌지, 복숭아, 바닐라, 사과, 멜론' 등 각종 과일 맛을 느끼는 특성을 살렸다. 일상에서 도회지같이 밀비팅이 되어줄 커피이다.

Very Soon

10월 15일 이후 판매 시작

Nicaragua El Farallón/ El Naranjo

니카라과
엘 파라온/엘 나랑호

2012 Nicaragua COE 3위

이 커피를 맛보며 누군가는 '누가'를 떠올렸다. 달걀흰자 거품에 설탕에 재운 괴일과 견과를 넣고 굽는 양파자 누가. 이 커피는 잘 익은 복숭아와 살구에서 나는 단 향이 좋고 견과의 풍미도 스친다. 신맛이 섬세하게 분포되어 있으며, 입안을 부드럽게 지나가는 감촉이 좋다.

秋夕 추석 휘영청 밝은 달빛에 커피 한 잔



커피의 계절, 가을입니다.
넉넉한 커피 선물로 향긋하고
따사롭게 추석 인사를 건넵니다.

추석 선물 1
브라질 오우로 베르디 250g
에티오피아 시다모 오마초 250g
34,000원

추석 선물 2
2012 엘살바도르 COE 4위 250g
에티오피아 예기체페 이디도 250g
52,000원

추석 선물 3
2012 엘살바도르 COE 4위 250g
COE 시그니처 머그(한정판)
하리오 드리퍼/여과지 1~2인용
44,000원

추석 선물 4
2012 엘살바도르 COE 4위 250g
COE 시그니처 머그(한정판)
하리오 드리퍼/여과지 2~4인용
46,000원

테라로사는 올해 식구가 좀 늘었습니다. 형만한 아우 없으니
지점이 본점만 하겠느냐고요? 음, 그 걱정은 안 하셔도 좋겠습니다.
'테라로사 스피릿!'으로 중무장한 바리스타들이 각 지점에서
여러분을 기다리고 있거든요, 올해 10살 생일을 맞은 테라로사
공장부터 그 아래 강릉 시내 지점, 최근 문을 연 부산 해운대
마린시티점과 신세계 경기점까지, 테라로사 패밀리를 소개합니다.

글 이현주(기획)

TERA ROSA



첫째, 테라로사 공장

everyday 9:00~22:00
김릉시 구정면 어단리 973-1
033-648-2760

2002년 아직 블이 당도하기 전, 구정면 어단리에 테라로사 공장이 문을 열었다. 지금 카페의 생김에서 짐작하듯이 종고가 높은 목조 건물의 모습에 방앗간을 연상하는 분들이 많다) 어디까지나 커피를 로스팅하여 커피, 레스토랑, 리조트 등에 공급하기 위한 커피 공장으로의 시작이었다. 하지만 커피 볶는 향이 어디까지 날아간 것일까. 소문을 듣고 커피를 드시려 오는 분들이 하나둘 늘면서 공장에는 커피를 내리기 위한 바(Bar)가 생겼고, 머지않아 커피의 역할도 겸하게 되었다. 시골 마을에 폭 써여있는 데에 밤나무 숲이 펼쳐지는 풍경이 좋은 곳에는 테라로사가 놓였고, 커피나무가 자라는 과정을 공유하기 위한 온실도 생겼다. 멀리서 커피 한 잔 들려 오시는 분들에게 맛있는 커피와 음식, 그리고 철철이 변하는 자연의 아름다움을 함께 차려드릴 수 있음을 변치 않는 테라로사 공장의 행복이다.

오늘도 테라로사 공장은 바쁘게 돌아간다. 바리스타들은 손님을 맞고, 주방에서는 빵을 굽고 브런치를 요리하며 (햇말을 가꾸고 오리도 키운다). 로스팅팀은 커피를 볶고 전국 각지로 배송할 준비를 한다. 다른 한쪽에서는 손님들에게 맛보라고 싶은 좋은 커피를 찾아 커핑하고 또 커피를 배우러 오는 이들을 위한 수업을 준비한다. 요즘 테라로사의 주말은 좀 정신이 없다. 강릉 여행길에 들르는 분들이 집중되면서 30분 이상 기다려야 하는 해프닝이 자주 벌어진다. 한산하던 옛날이 그립다는 오랜 단골들의 목소리도 여기저기서 들려온다. 그 아쉬운 마음, 다 해소할 수는 없지만 테라로사는 오늘도 헌재자형으로 움직인다. 좋은 커피와 좋은 공간, 좋은 사람들이 있는 곳을 만들기 위해.

셋째, 테라로사 해운대 마린시티점

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

테라로사가 지난 6월 말, 오랜만에 지점을 열었다. 모처럼 강릉을 벗어났지만 역시나 바다 있는 곳, 부산이었다. 부산을 오랜만에 들르는 이라면 물리보리만치 변한 해운대 요트경기장 부근이다. 바다를 매워 만든 애림자에 유명 건축가들의 디자인으로 앞다투어 길을 옮긴 마린시티. 테라로사는 그곳 해운대 아이파크에 신세계가 운영하는 SSG 푸드마켓과 함께 동지를 틀었다.

테라로사 해운대 마린시티점의 메뉴는 오직 커피이다. 전 세계 산지에서 엄선해온 농장 단위 커피를 핸드 드립으로 선보이고, 에스프레소로 만드는 베리에이션 메뉴도 클래식하게 라테와 카푸치노, 마카이토뿐이다. 이곳에서 커피를 내리는 이들은 테라로사 공장을 자주 방문했던 분들이라면 그 얼굴이 익숙할 바리스타들이다. 커피는 현재 테라로사 공장에서 일주일에 2회씩 받고 있으며, 원두 판매도 함께 한다.

매주 일요일에는 권순지 바리스타가 운영하는 '선데이 커피 스쿨'이 열린다. 3회분으로 구성된 이 수업은, 1주차에는 커피 산지에서부터 한 잔의 커피가 완성되기까지의 풀 스토리를 듣는다. 테라로사가 그간 산지에서 활동해온 현장 사진과 동영상을 함께 보아가며 각 나라별 커피도 맛본다. 2주차에는 '커피도 요리!'인 만큼 커피를 어떻게 로스팅하는지 관찰하며 3주차에는 핸드 드립의 노하우를 배우고 에스프레소 추출 및 다양한 메뉴에 대한 자세한 설명을 듣는다. 부산 커피 마니아들의 열렬한 호응 속에 첫 수업부터 정원이 마감되었다.



TERA ROSA

TERA ROSA Family

곧 만날 테라로사 양평점

오는 11월 오픈을 앞두고 매무새를 가다듬고 있다. 서울 강남에서 차로 20~30분이면 닿는 거리로, 테라로사 공장처럼 편안한 자연 환경 속에 커피와 브런치를 함께 선보일 예정이다. 또 문화 예술 전문 출판사로 유명한 '타센'의 다양한 책들을 구입할 수 있는 테라로사 첫 번째 북카페이기도 하다. 11월 오픈 예정.

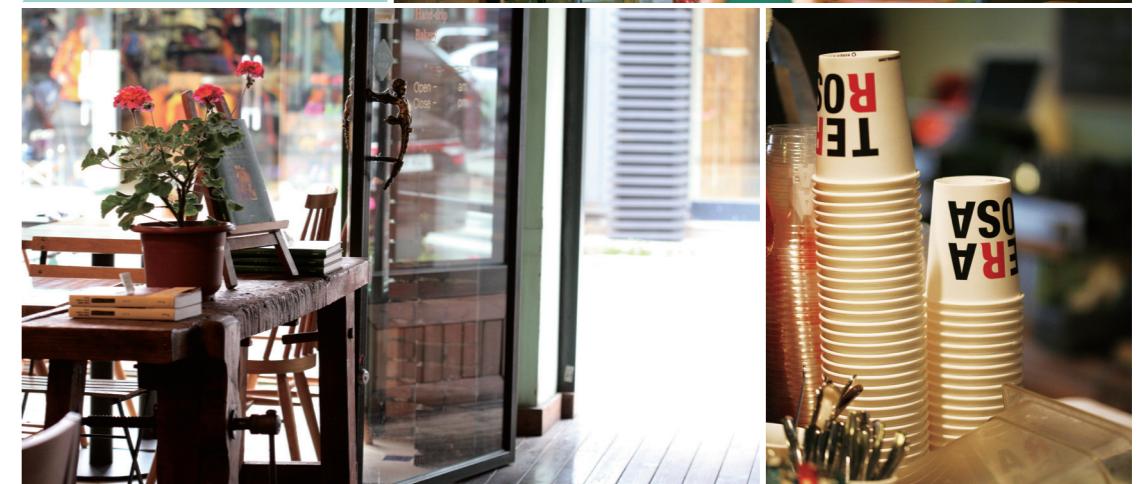


둘째 테라로사 강릉 시내점

everyday 9:00~23:00
김릉시 입장동 74-4 성호상가
033-648-2710

강릉 시민들을 위한 좋은 카페로의 소임을 다하기 위해 2005년 문을 열었다. 강릉에도 아침 일찍 커피 한 잔 마시면서 신문을 읽을 수 있는 곳이 한 군데는 있어야 하지 않겠느냐는 김용덕 대표의 바람으로, 현재는 아침 8시부터 문을 열었을 정도(지금은 9시에 문을 연다). 시내점의 메뉴는 테라로사 전 지점과 통틀어 가장 개주얼하다. 커피 메뉴를 예로 들면, 유일하게 캐리멜이나 초콜릿 소스를 사용하는 캐리멜 라떼, 커피 모카 등이 있다. 커피와 잘 어울리는 사이드 메뉴도 계절별로 선보인다(테라로사 공장 세프들이 메뉴를 개발하는데 '계절감'에 목숨 거는 이들이다). 즉석에서 그릴에 구워 따끈하게 만드는 샌드위치 '파니니'만 해도 비질이 헌창 자라는 여름에는 바질 페스토를 쓰고, 버섯이 많이 나는 가을에는 버섯을 듬뿍 넣는다. 세프들이 고안한 와플의 그 가운데 식감은 와플로 유명하다는 어느 커피를 기반도 아쉽지 않다. 강릉 시민들이 가장 아끼는 메뉴는 브런치다. 하우스메이드 요거트와 부드러운 스크램블드 에그, 구운 베이컨과 빵 몇 조각, 그리고 아메리카노 커피 한 잔. 주말 아침이면 브런치를 먹는 외국인들로 잠시 뉴욕의 한 카페처럼 보이기도 한다.

테라로사 시내점 역시 다양한 산지별 커피들을 핸드 드립으로 내려주며 원두 구입도 가능하다. 특히 커피를 테이크아웃하는 가격이 소위 '적한 가격'이니 참고할 것.



막내, 테라로사 신세계 경기점

everyday 11:30~22:00
경기도 용인시 수지구 죽전동 1285
신세계백화점 지하 1층
031-695-2223

경기도 죽전의 신세계백화점. 지하 1층으로 내려가는 에스컬레이터를 타면 멋진 바리스타들이 분주하게 음료를 만드는 모습에 바로 시선이 간다. 바로 테라로사 매장이다. 한국의 여러 백화점 브랜드 중 자타공인 '식품코너'에 가장 꽂을 많이 들이는 곳이 바로 신세계. 테라로사는 미식에 관한 애정이 남다른 신세계의 브랜드를 받고 지난 8월 경기점에 매장을 열었다.

백화점 한복판이라고 커피의 질을 포기할 죄나. 테라로사 공장에서 파견된 바리스타들이 공장과 똑같은 레시피로 정성스레 음료를 내린다. 다양한 산지별 커피를 핸드 드립으로 내리고, 거품이 정말 보드라운 라떼와 카푸치노를 만든다. 탄ика가 풀풀 올라와 쓴맛만 나는 아메리카노 말고, 초콜릿 같고 깔끔하며 여운이 긴 테라로사 아메리카노는 또 어떤가. 소평의 피로를 푸는 이들에게는 단연 아이스 아메리카노와 라떼가 인기이다. 현재 테라로사 공장에서 일주일에 커피를 세 번 받고 있으며 원두 판매도 함께 한다. 다양한 커피 추출도구도 판매하고 있어 바리스타들과 상의해가며 입맛에 맞는 도구 및 커피를 구입할 수 있다. 테라로사 매장 주변으로 다양한 디저트 코너들이 있어서 맛있는 커피와 여러 가지 디저트의 믹스앤파이가 가능하다.

