

아이스커피 맛있게 만들기 & 여름 원두 목록

여름에 가장 요긴한 정보는 아마도 아이스커피를 맛있게 만드는 법이 아닐까. 침지와 드립 두 가지 아이디어를 제안한다. 또 올여름 선보일 원두 목록도 함께 싣는다.



RECIPE

아이스커피 맛있게 만드는 법

콜드 브루는 커피를 찬물에 오랜 시간 우리는 방식이다. 침지에서 오는 고유한 맛이 있고 농도 또한 진하여 우유, 시럽 등과 잘 어울린다. 대신 커피 본연의 향미와 청량감은 아이스 드립이 확실히 한다.

Cold Brew

분쇄 드립용과 같은 중간 굽기
비율 커피 : 물(90~93°C) : 꿀인 후 식힌 찬물 = 1:1:4
1잔분 커피 사용량 50g

1 용기에 커피를 넣고 90~93°C 물을 부어 30초간 뜰을 들인다. 나머지 찬물을 뺏고 꿀고루 젓는다.

2 냄새가 배지 않도록 용기를 잘 여민 다음 냉장고에 넣어 10~12시간 동안 우리는. 상온에서 우여만 물에 든 미생물 활동이 왕성해져 커피가 변질되므로 반드시 냉장고에서 우리는.

3 커피를 면보나 여과지에 거른다. 콜드 브루는 농도감이 있어 우유나 코코넛 밀크, 아이스크림과도 잘 어울린다. 아예 얼음 용기에 달려서 활용해도 좋다.

Iced Drip

분쇄 드립용 중간 굽기
비율 커피 : 물(90~93°C) = 1:14
1잔분 커피 사용량 18~20g

1 드리퍼에 여과지를 깔고 커피를 담아 평평하게 만든다. 여과지 냄새가 날 경우 물리 뜨거운 물로 행군다.

2 커피를 받을 용기에 얼음을 채운다.

3 커피에 물을 소량 부어 뜰을 들인다. 커피 안에 든 가스가 빠져나오고 맛 성분이 녹아나올 준비가 된다. 물을 천천히 나선형으로 부어 커피를 고르게 적실수록 이후 축출이 더 잘 이루어진다.

4 커피가 뜰이 다 들어 부풀어 오르는 게 임주면 나머지 물을 나선형으로 춤출하게. 3번에 나눠 뺏는다.

5 얼음을 여유가 있다면 컵에 새 얼음을 채우고 커피를 따라 붓는다.

tip 여름철 원두보관 팁

커피는 신선식품이다. 하지만 날씨가 덥다고 커피를 냉장고에 넣으면 균란하다. 커피는 습기에 취약하고 다른 음식 냄새를 쉽게 흡수하기 때문. 평소처럼 일때 용기에 넣어 건조한 곳에 보관하자. 덥고 습한 날씨가 이어지는 여름에는 커피 햇미가 금방 떨어질 수 있다. 필요한 민물 조급씩 자주 구입하는 것을 추천한다.

7, 8월 한정판 피지 서머 블렌드

에스프레소/드립 겸용 어센틱 시즌 5

테라로사의 여름은 시즌 블렌드 '피지 서머'와 함께 시작된다. 에티오피아로만 블렌딩하여 따듯한 커피에선 은은한 꽃내음을, 아이스 드립으로 나렸을 때는 달콤짜릿한 과즙미와 상쾌한 목넘김을 선사한다. 아이스 드립은 커피를 받는 용기에 얼음을 미리 채우고 내리는 것이 포인트. 추출된 커피가 곧바로 얼음을 만나 냉각되면서 향이 풍부한 아이스커피를 즐길 수 있다. 자두, 라임 등을 연상시킨다. 300g 25,000원



올해 COE 5위를 수상한 코스타리카 카를로스



절벽 같은 산기슭에서 자란 과테말라 헤르만

테라로사와 어느새 4년째 함께 일하고 있는 라 페를라 델 카페 농장의 카를로스 씨. 올해 그가 COE 5위를 수상했다는 기쁜 소식을 전해왔다. 카를로스 씨와 그 형제들은 모두 유명한 커피 농부들인데, 특히 맑령은 코스타리카에서 마이크로 밀을 처음 도입한 농부이기도 한다. 카를로스 씨의 커피는 늘 맑고 투명하며 밝은 산미가 커피 전반에 걸친다. 250g 24,000원

우에우에테낭고 지역은 과테말라 내에서도 산세가 험하기로 유명하다. 수도인 과테말라 시티에서 차로 고박 하루를 가야 달을 수 있는 이 지역은 종미에서 가장 높은 산인 추추마타네스 산맥을 중심으로 곳곳에 미세기후가 펼쳐지며 절벽처럼 가파른 산기슭에서 커피나무들이 자란다. 이곳에 헤르만 씨의 라 에스페란자 농장이 있다(지난해 선보인 옥타비오 씨의 라 에스페란자 농장과는 다르다). 절 은은 오렌지의 산미에 바닐라, 버터스키치의 풍미가 균형을 이루며 부드럽고 달콤한 여운을 남긴다. 250g 20,000원

이 외에도 브라질 프로그레스 농장, 파나마 돈 페페 농장, 에티오피아의 구지 지역 커피 등이 여름 시즌에 찾아간다. 또 매월 구성이 변경되는 드립백은 7월에는 과테말라와 코스타리카, 피지 서머 블렌드로 구성하여 선보인다. 테라로사 14개 매장과 www.terarosa.com에서 구입 가능하다.

TERAROSA

www.terarosa.com

테라로사 뉴스레터 2018년 7~8월호 통권 제33호 발행인 김용덕 편집·디자인 테라로사
본지에 실린 글과 사진은 테라로사의 허락 없이 사용할 수 없습니다. © 2018 (주)화산 테라로사

TERAROSA COFFEE ROAD

르완다에 가다 테라로사와 트리플래닛, 건축가 민현준





르완다 마헴베 아이들은 교복을 예쁘게 입고 있을까? 학교에는 더 열심히 다니고 있을까? 피아노는 두드려 봤을까? 지난해 르완다 커피로 마헴베 비노고초등학교 교복 기금을 모으는데 동참했던 이들은 문득 아이들 소식을 궁금해한다. 1년 만에 르완다를 다시 찾았다.



www.vimeo.com/terarosa에서 짧은 영상으로 그 김동의 순간을 만날 수 있다.

살면서 뜻하지 않게 삶의 선물을 받는 순간이 있다. 지난해 1월 르완다 커피를 판매하여 교복 기금을 조성해 4월에 아이들을 위한 교복을 짓고, 피아니스트 손열음 씨와 함께 르완다의 시골 마을에서는 찾아볼 수 없었던 피아노로 작은 음악회를 열었다. 다시 찾은 그곳에서는 예상치 못한 선물이 우리를, 아니 1년 전 한국에서 아이들을 위해 마음을 모았던 그 모든 사람들을 기다리고 있었다.

마을에 도착하니 비노고초등학교에 새로 부임한 교장 선생님이 학교를 방문해줄 수 있는지 묻는 선물을 보내왔다. 다음 날 서둘러 아침을 먹고 마헴베 농장에 들러 수확에 대한 의견을 나눈 뒤 학교로 향했다. 오전반, 오후반에 교차되는 시간이라 도로는 어느 때와 마찬가지로 학생들로 가득했다. 달라진 게 있다면 이제는 아이들이 파란색, 베이지색 교복을 입고 있다는 것. 그리고 남자아이와 여자아이의 구분이 쉬워졌다는 것. 학교에 도착하니 학생들의 환영 세레모니가 우리를 반긴다. 목청 높여 부르는 합창과 아프리카 리듬이 실린 그들만의 울동. 반가운 인사를 나누고 교무실로 향했다. 전기가 없어 어둑한 교무실 중간에 작년에 기증한 피아노가 놓여 있었다. 아. 사용이 안 되고 있구나. 피아노가 뭔지 모르는 아이들에게 그 소리가 얼마나 아름다운지 알려주고 싶어 마련했던 음악회. 행사가 끝나고 아이들의 음악 시간에 쓰이길 간절히 바라며 기증했던 피아노가 교무실에 놓인 걸 보는 순간 실망스런 마음이 가득했다. 그때, 두 아이가 교무실로 들어왔다. 한 명이 피아노 두개를 열고 연주를 시작한다. 손가락으로 치는 것처럼 행진곡 수준이 아니다. 서툴지만 양손을 사용한 연주다. 뒤이은 아이도 또 다른 곡을 연주한다. 긴장한 뒷에 음표를 또박또박 누르더니 어느새 박자를 타고 감정을 신는다. 선율이 교무실 창문 밖으로 새어나가자 밖에서 아이들이 고개를 디밀고 숨을 죽여 음악을 듣는다. 연주를 듣는 내내 눈앞에 펼쳐진 이 광경이 현실인지 아닌지 분간이 되질 않았다. 아이들은 연주가 끝나자 큰일을 해낸 것처럼 깊은 숨을 몰아쉬었다. 교무실에 모인 이들 모두 감동으로 벅차오르는 순간이었다. 내팽개쳐지지 않으면 다행이라 생각했던 피아노가 누군가에게 이렇게 도전해볼 만한 가치 있는 무언가가 되어가고 있었다.



수확기 턱없이 부족한 전기 과제

이번 마헴베 방문은 새롭게 추진하려는 프로젝트의 실효성을 점검하기 위해서였다. 나무를 심는 사회 혁신 기업 트리플래닛과 테라로사가 함께 준비한 커피 산지 프로젝트, 그것은 산지에 가장 필요한 것을 제공하되 궁극적으로 커피 품질을 향상시키는 것과 연관되어야 한다는 목표를 갖고 있었다. 그 프로젝트를 실현할 현장을 답사하며 헌트를 염을 참이었다. 프로젝트의 첫 산지로 르완다를 끊은 것은, 마헴베 교복 프로젝트 소식이 알려지면서 사회적으로 보다 실질적인 보탬을 주려는 움직임들이 생겨났기 때문이다.

우리가 방문한 5월 초순은 르완다 커피 수확의 절정기였다. 커피 품질과 관련 있는 프로젝트인 만큼 이 시점에 방문해야 정확한 정보 수집이 가능하다. 우리는 농장과 가공시설, 그리고 뇌비 차리장까지 모든 과정을 들리보았다. 밤과 낮에 벌어지는 일련의 과정들도 집중적으로 관찰했다. 마침내 결론이 도출되었다. 이곳에서 가장 해결이 시급하고 커피 품질에 직접적인 영향을 주는 문제는 바로 '전기 부족'이었다.

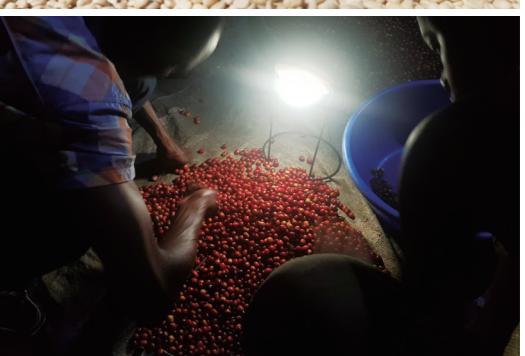
농부들의 커피 수확은 아침부터 시작된다. 아침 7시 면 수확을 시작하여 오후 4~5시면 수확을 마친다. 그리고 그날 수확한 체리는 당일에 모두 워싱 스테이션으로 가져와 가공에 들어간다. 문제는 오후 6시가 지나면 온 세상이 어두워진다는 점이다. 르완다에 전기가 없는 것은 아니다. 수력 발전으로 모은 전기는 마헴베 같은 작은 시골 마을에도 들어오지만 그 양이 충분치 않다. 우리네 열대야처럼 이곳 르완다는 수확기 밤이면 모든 워싱 스테이션들이 전기를 집중적으로 사용하여 전력이 턱없이 부족한 상황이 속출된다. 특히 수도인 키갈리로 집중 공급되다 보니 르완다 교외 지역들은 문제가 심각했다. 마헴베도 예외는 아니다. 수거해온 체리는 우선

눈으로 살펴 덜 익은 것을 골라내고 물에 담가 비중 선별에 들어가는데, 전기 없는 저녁 시간에 육안으로 열매를 살피기에는 무리가 있었다. 낮에 태양열로 충전해둔 랜턴으로 열매를 겨우겨우 비춰가며 안 익은 걸 골라내고 있었지만 역부족이었다. 커피 품질에 있어서는, 그 시작도 끝도 선별이라는 말이 있을 정도로 체리 선별이 매우 중요하다. 스페셜티는 더욱 그렇다. 89점과 90점의 차이를 만드는 것은 누가 마지막까지 체리 한 알을 더 골라내는가로 결정될 만큼 체리 선별은 중요한 작업이다.

밤이 깊어지자 전기의 필요성은 더욱 절박해졌다. 커피 수확기에는 도둑도 들끓기 때문이다. 특히 국제 커피 시장가격이 오르면 수확기 동안 도둑이 끊이질 않는다. 커피 가공 과정 마지막은 건조 단계인데 커피 파치먼트를 드라이 테이블에 넣어 말리는 시간이 매우 길다. 그러나 밤이면 밤마다 이 파치먼트를 지켜야 하는데 마헴베는 200개도 넘게 길게 늘어선 드라이 테이블을 달랑 전구 2개로 밝히고 있었다. 제아무리 경비를 서도 보이지 않는 도둑을 어떻게 잡겠는가.

우리는 이 절박한 전기 부족 문제의 해결을 2018 르완다 마헴베 프로젝트로 정하고 가장 손쉬운 방법으로 낫동안 내리쬐는 태양열을 모아 전기를 생산해보기로 했다. 수확기가 지나면 시변 설치 해보고 그 결과를 토대로 본격적인 태양열 에너지 생산에 들어갈 예정이다. 넘어야 할 산이 분명 많겠지만, 또 얼마나 실효가 있을지 불투명하지만 이런 시도가 없다면 커피 생산량을 늘려가는 동안 품질은 오히려 떨어질 것이고 이는 더 나은 삶은 없다는 걸 의미한다. 우리는 이미 피아노를 통해 작은 변화를 보았다. 올해는 태양열 에너지가 이 작은 마을에 가져올 환한 빛이 벌써부터 기다려진다. Ⓜ

글 이운선(그린빈 바이어) 사진 테리로사, 트리플래닛



트리플래닛은 전 세계 각국에 나무를 심는 사회혁신기업이다. 후원금으로 운영되는 NGO와 달리 이들은 직접 수익을 내고 그 수익으로 숲이 필요한 곳을 찾아 숲을 조성하고 있다. 2010년 나무 심는 모바일 게임으로 세상에 등장하여 지금까지 전 세계 12개국 170개의 숲에 70만 그루의 나무를 심었고, 여기에는 120만 명의 시민과 기업, 정부가 동참했다. 소녀시대숲, EXO숲, 동방신기 숲 등 팬클럽들이 만든 80여 개의 스타숲으로도 유명하다. 이들이 지난해 서울 경기권에 조성한 숲만 해도 4개, 서울로 7017 미세먼지 Free 도시숲, 청계천 미세먼지방지숲, 어린이대공원 미세먼지방지숲, 인천 수도권매립지 미세먼지방지숲이다. 이는 축구장의 약 12배 크기로 2만1천여 그루의 나무가 식재되었다. 올해는 강원도 삼척산을 현장에 나무를 심었고, 반려나무 캠페인을 시작해 6개월 만에 1만2천여 그루의 나무를 분양했다.



Q 테라로사와는 MYF 드립백 프로젝트로 인연을 맺었다. 어떤 프로젝트인가?

MYF는 'Make Your Farm'의 약자이다. 2012년부터 해외에 나무를 심어왔는데 레몬, 망고, 구아바 같은 과일나무를 심어 농장을 조성하는 방식이었다. 지역 주민들이 열매를 수확하여 시장에 내다 팔아서 수익을 늘릴 수 있을 거라 생각했다. 그런데 막상 해보니, 그 지역 시장에 팔아서는 돈이 되지 않았다. 그들은 생산보다도 유통, 수출과 같은 최종 단계에 대한 도움이 필요했다. 그래서 수확물을 수입하여 국내 소비자들과 나누기 위하여 크라우드 페밍 형태의 MYF를 고안하였고 그때 커피나무를 주목하게 되었다. 커피나무는 다른 밭작물과 달리 산을 해치지 않거나 키가 큰 나무들의 그늘 아래서 잘 자란다. 소비자들의 수요 또한 안정적이다. 네팔

지진 현장을 돋기 위해 첫 번째 MYF 커피 프로젝트를

시작했다. 펀딩을 받아 지진으로 피해를 입은 커피 산지에 커피나무를 심고 그 지역에서 난 커피를 가져와 제조

하여 펀딩에 참가한 사람들에게 보내드렸다. 그 반향이 굉장히 커서 이 프로젝트는 3회에 걸쳐 1700여 명의 사람들이 동참했다. 커피의 가치를 더 확신하게 되었고 커피 산지를 잘 아는 전문가와 프로젝트를 더 확대하고 싶었다. 그렇게 테라로사를 만났고, 해당 산지로 르완다를 선정하였다. 테라로사가 만든 르완다 드립백을 판매하여 수익을 조성하고, 그 수익금으로 르완다 마햄베 마을을 돋고자 한다.

(영) 나무 심는 모바일 게임의 수익비로 2013년 중국 사막화 지역에 나무를 식재하였다. 아래는 3년이 경과한 뒤에 촬영한 사진.
(아래) 오드리 헨번 어린이 재단의 제안으로 크라우드 펀딩하여 조성한 세월호 기억의 숲. 맨 왼쪽이 트리플래닛 김형수 대표.

트리플래닛 김형수 대표

나무 심어 미세먼지 줄이고 커피 산지를 돋는 사회혁신기업이 있다. 트리플래닛. 이들이 르완다 마햄베를 위한 새로운 아이디어를 들고 나타났다.



Q 지금 우리나라에 가장 필요한 숲은?

도시 속 숲이다. 우리나라 국토 중 63.5%가 산림이지만 인구 중 90%는 도시에 살고 있다. 시민들이 별도의 시간이나 비용을 들이지 않고 실생활에서 접할 수 있는 생활권 도시림은 심지어 0.5%에 지나지 않는다. 서울의 인구 1인당 도시 숲 면적은 13.22m²(2017년 기준)인 반면 런던은 27m², 뉴욕은 23m²이다. 도시가 개발되면서 도로와 건물로 인해 숲길이 끊겼기 때문이다. 사라진 숲길을 복원할 수는 없지만 정부와 기업, 시민이 힘을 합하여 나무를 심고 기르는 걸 일상화하고 내 집 앞에 공원이 들어서는 것을 반기는 문화를 조성한다면 우리 아이들을 미세먼지로부터 보호할 수 있을 것이다.

트리플래닛은 최근 반려나무 입양 캠페인을 시작했다. 반려나무가 1그루 입양될 때마다 나무 1그루가 식재되는 기부 운동이자, 주변 환경에 나무를 들이는 작은 실천을 일으키는 운동이다. 이 외에도 트리플래닛 사이트를 방문하면 기업과 개인, 커뮤니티 단위로 참가하는 다양한 프로젝트가 준비되어 있다. mytreepla.net

인터뷰 이현주(기획) 사진 트리플래닛

Q 무엇을, 어떻게 도울 것인가에 대한 고민이 많겠다.

맞다. 문제를 잘 정의하는 것부터 시작해야 한다. 그리고 실질적 효과를 거두기 위해 반드시 전문가와 많은 토의를 거친다. 르완다로 떠날 때만 해도 '커피나무를 심고 고품질 커피를 생산하는 데 보다 도움이 되도록 드레이 테이블 등 가공시설을 보수하자' 정도의 아이디어만 가지고 갔으나, 막상 가서 보니 가장 절실한 건 전기였다. 태양광 시스템으로 전기를 만들어 밤에 불을 밝히는 것부터 시작해, 현재 등유로 돌리는 가공시설까지 적용하면 그 마을의 에너지와 환경의 선순환 사이클을 만드는데 도움이 될 수 있을 것이다. 돋는 방식을 결정할 때에는 그 시점만 봄자는 안 되었다. 10년을 생각하면 아이디어가 달라진다.

Q 최근 국립산림과학원과 함께 미세먼지와 숲의 상관 관계에 대한 연구 데이터를 발표했다. 어떻게 준비하게 되었나?

사람들에게 왜 나무를 심어야 하는지, 좀 더 실감 나게 말하고 싶었다. 국립산림과학연구원과 MOU 계약을 체결하여 지난 1년간 서울과 인천에 조성한 4군데 숲에서 데이터를 모아 숲의 가치를 산출한 '임팩트 리포트'를 발표한 것이다. 연구 결과에 따르면 4개 숲이 연간 흡수하는 미세먼지는 총 364.7kg가량. 가정용 공기청정기 100 대를 약 46년 동안 가동해야 할 양이다(에너지소비효율 2등급, 24시간 가동, 30평대 기준). 4개 숲은 이산화탄소 9만2954kg을 흡수하는데, 탄소배출권 가격으로 환산했을 때 약 362만원의 경제적 가치를 가진다(2018년 4월, EU 탄소배출권거래소 기준). 나무를 심어 사막화를 방지하거나, 가로수를 심어 공기를 정화하는 등 숲의 기능을 경제적 가치로 환산하면 도시나무 한 그루당 경제적 가치는 35만258원, 4개 전체 숲 기준 46억7279만 1978원으로 나타났다(성숙목 40년 기준). 또 서울어린이대공원의 정문 앞 대로변과 후문, 숲 중심부 3군데에서 실시간 미세먼지 측정을 해본 결과, 3배 이상 차이가 난다는 걸 알았다. 숲이 미세먼지를 줄이는 솔루션임은 틀림없다.



Q 르완다 프로젝트의 멤버로 이번 여정을 함께한 소감이 궁금하다. 그곳에서 어떤 인상을 받았나.

이번에 아프리카를 처음 가봤다. 새로운 세계와 만나는 건 언제나 흥미로운 경험이다. 르완다에 무엇이 필요한지 탐색하기 위한 방문이었다. 가기 전에는 그곳의 열악한 환경에 대한 선입견을 가지고 있었다. 막상 가보니 있을 건 다 있었다. 모두 행복해 보였다.

한 지역을 들여다볼 때 잣대를 어디에 둘 것인가 생각해봐야 한다. 르완다 어느 마을의 '우물'에 대한 이야기를 들었다. 물을 끌어 매일 4km 거리를 오가는 마을이 있다. 독일인들의 도움으로 우물이 생겼지만 나중에 마을 여성들이 나서서 우물을 메워버렸단다. 시부모를 모시고 사는 가부장 가족 구조 속에서 며느리들에겐 물을 구하러 가는 그 시간이 잠깐의 자유였던 거다. 진정 도움이 되려면 사회적 맥락에서 면밀히 살피고 고려할 필요가 있다.

르완다 마햄베에 구상 중인 학교 프로젝트가 성공한다면 어떤 상징성이 있을 것이다. 커피를 매개로 하나의 의미 있는 공간이 탄생하는 것 아닌가. 현지의 기술, 재료를 써서 그들 스스로도 자부심을 느낄 수 있으면 좋겠고, 또 그들이 기대한 그 이상의 무언가가 탄생할 수 있도록 하고 싶다.

Q 르완다 프로젝트에 앞서 지난 4월에 문을 연 테라로사 포스코센터를 작업을 함께했다. 어땠나?

재미있었다. 공간 철학, 소재에 대한 생각 등 테라로사 김용덕 대표와 통하는 부분이 많았다. 포스코센터의 규모에 걸맞은 명쾌하고 힘 있는 공간을 만들어보자는 아

이디어로 시작했다. 지상 1층과 3층을 통째로 활용한 스펙터클한 공간이 탄생했다. 지하였다면 아기자기한 모습이었을지도 모르겠다. 주재료는 포스코에서 생산한 철이다. 100톤이 넘는 압연강을 사용했다.

Q 50미터에 이르는 바와 책장, 천장, 계단, 손잡이, 바닥 타일까지 모두 철을 사용했다. 쉽지 않았을 텐데.

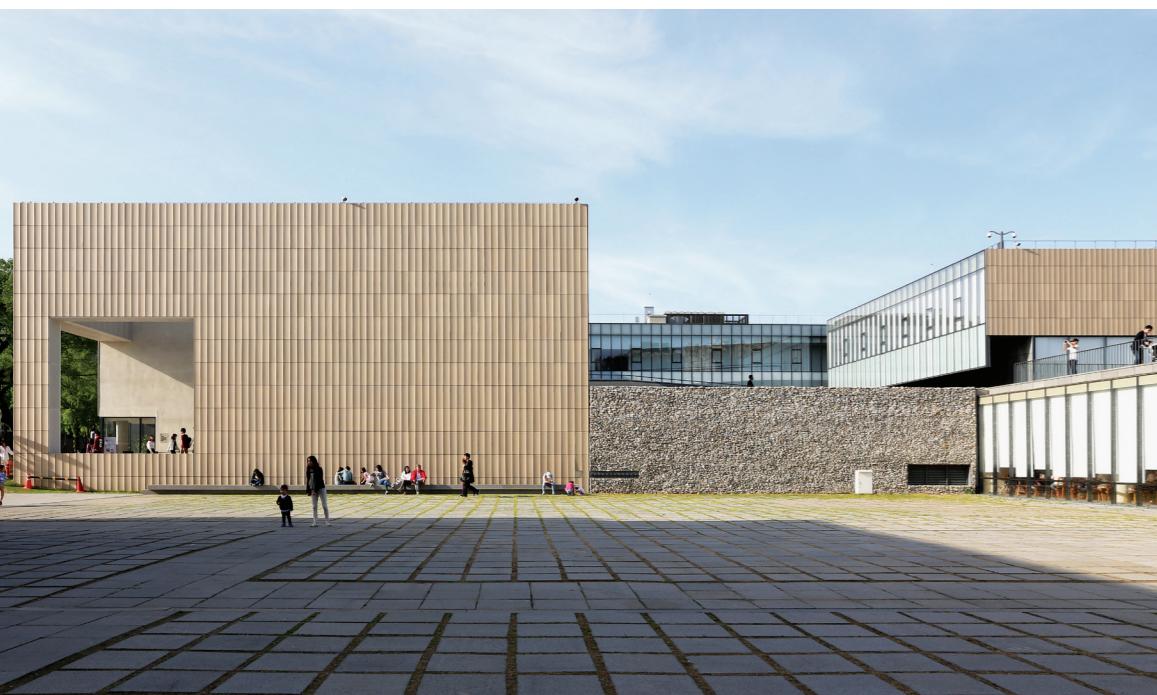
사용한 재료의 감성을 살리는 것을 중요하게 생각한다. 나무면 나무, 철이면 철, 이런 식으로 무늬목이나 필름 지로 눈에만 그럴듯하게 연출하는 것은 1년도 못 갈 인테리어이다. 분위기만 좋네만 내는 거다. 여기 테이블을 보면 철의 감촉이 고스란히 느껴진다. 철은 차갑다는 인식, 그래서 사람 손에 직접 닿지 않도록 하는 게 일반적이다. 이곳에서는 편견 없이 철을 느낄 수 있다. 공간의 감성은 눈으로만 전달되는 게 아니다. 이렇게 촉감을 통해서도 전달된다.

홍익대학교 건축대학과 건축사사무소 엠피아트를 이끌고 있는 민현준은 국립현대미술관 서울관 설계로 잘 알려진 건축가이다. 서울 한복판에 위치한, 한국을 대표하는 미술관, 더욱이 주변은 경복궁과 북촌으로 둘러싸여 개발에 제한이 많고 옆으로 옛 국군기무사령부 건물이 있다. 주변 지역과의 조화를 고려해 미술관은 단순한 형태로 지었다. 건축의 형상보다 재료의 물성을 강조하는 그는 기무사의 붉은 벽돌과 종진부의 기와를 연결할 재료로 테라코타 타일을 택했다. 흙으로 만들어진, 그래서 벽돌이나 기와와 형태는 다르지만 본질은 같은, 세월이 쌓일 수 있는 재료를.

건축가 민현준

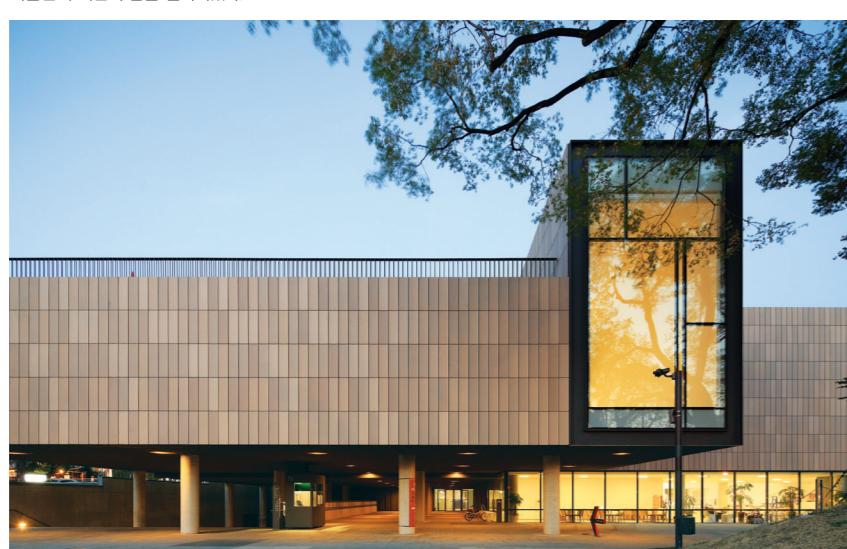
이번 여정에는 건축가 민현준 교수도 동행하였다. 커피 산지로 떠난 건축가의 시선은 어디를 향했을까. 지금, 여기 이 시대를 살아가는 건축가의 고민도 함께 들어보았다.





Q 그동안 도시에서 찾아볼 수 있는 다양한 분야의 오픈 스페이스 작업을 해왔다. '공원 같은 건축'을 추구한다는 게 인상적이다. 건축에서 공원은 어떤 곳인가. 공원 같은 건축은 배제하고 차별하지 않는 공간이다. 나무가 많아서 공원이 아니고, 누구나 드나들 수 있는 공공의 공간, 모두에게 개방된 광장 같은 곳이다. 점점 도시에 '○○팰리스, ○○캐슬' 같은 '남의 집'들만 늘어나고 있다. 외부인들은 함부로 접근할 수 없는 곳이다. 건축이 가지고 있는 숙제인 것 같다. 누군가를 위하는 공간을 만들면 다른 누군가는 거기서 소외된다. 사회가 점점 극단적으로 변하는 것처럼 보인다. 한 국가에서, 도시에서 우리는 하나의 공동체로 다 같이 살아가는데 말이다. 건축이 앞장서서 만들어 갈 부분이 있지 않을까 하는 생각이 든다.

국립현대미술관 서울관에는 담장이 없다. 단순한 형태로 자리 잡은 미술관은 주변과 조화를 이루며 누구에게나 열린 공간을 제공한다. 접근성을 높이고 미술관에 대한 부담을 덜어내았다.



Q 열린 공간을 꿈꾸게 된 계기가 있다면, 대학원 시절 지도교수님에게 많은 영향을 받았다. 도시 사회학을 전공한 분이었다. 공원 같은 건축에 대한 생각은 그때부터 키웠다. 공공성에 대한 관심이 많은 편이다. 그렇지만 너무 과격하지 않게, 완곡하게 접근하고 싶다. 또, 개인적으로는 홀로 떨어져 저 푸른 초원 위에 그림 같이 지은 집에도 관심이 없다. 사람들 사이에 살아 있는 건축을 생각한다.

Q '오래될수록 그윽하게 익어가는 공간'을 언급했다. 건축에서의 지속가능성은 어떻게 보는가. 건축에서의 지속가능성은 두 가지 측면이 있었다. 하나는 건축물의 유지 그 자체이다. 형태를 잘 보존하는 것. 앞에서 말했던 재료에 대한 접근이 여기에 포함된다. 재료를 있는 그대로 살리는 것이 오래간다. 한옥과 기와가 좋은 사례다. 경복궁이 왜 아름다운가. 몇 백년을 살아남아서다. 하지만 둘째, 사용자가 어떻게 사용하는가도 중요하다. 공간은 몇 달만 비워도 썩어버린다. 사람이 살지 않는 집은 의미가 없다. 박물관, 미술관은 이런 측면에서 고민할 부분이 많다. 대부분 한 번 보고 나면 다시 오고 싶은 마음이 들지 않는다. 공부하는 곳으로 느껴지니까 재방문으로 이어지기 어렵다. 놀이터 같은 미술관이라면 어떤가. 이런 시도가 대안이 될 수 있다. 지금 참여하고 있는 프로젝트가 있다. 회현동에 있는 70년 대에 지어진 양옥 주택을 리모델링하고 있다. '도시 재생'을 목표로 하는 다양한 활동의 베이스캠프가 될 집이다. 사실 이런 게 새로 짓는 것보다 어렵다.

쉽게 짓고 금방 사라지는 게 지금의 현실이다. 건축가는 본래 '영원을 고민하며 건물을 짓도록 교육 받는다. 주변 공간이 마치 영원히 있을 것처럼 생각하며 접근하라는 것이다. 유럽은 한 번 지어진 건물을 함부로 없애지 않는다. 그래서 건축가가 가장 많은 나라가 이탈리아면서 일감이 가장 없는 나라가 또한 이탈리아다. 그럼에도 그들의 가치관은 변하지 않는다. 도시들을 보면 가장 변성했던 시기에 멈춰 있다. 산업혁명으로 발전한 도시는 그 시대에, 르네상스의 중심지였던 도시는 르네상스에. 서울은 계속 변하다가 이제 슬슬 속도에 제동이 걸리는 것 같다. 정해진 구획을 이제는 쉽게 바꾸기 어려울 것으로 보인다.

Q 건축가로 산다는 것은 건축가가 공간을 어떻게 배치하느냐에 따라 사람들의 삶이 달라진다. 건축가가 정해준 대로 생활이 움직인다. 학교나 정부의 기관도 그렇다. 공간 디자인에 따라 접촉하는, 사람들이 교류하는 패턴이 결정된다. 사람들은 아파트가 몇 평인지 평당 얼마인지 이런 부분만 이야기 한다. 사람들이 그 이면에 있는 건축의 중요한 역할을 들여다보면 좋겠다. 건축가는 동시대의 사회가 변화하는 모습을 지켜보면서 그 안에서 부족한 것들을 보완하는 입장이라고 생각한다.

지금, 여기를 살아가는 사람들의 다양한 모습이 있다. 너무 깊어 치우치지 않도록 적당한 깊이를 유지하려는 민현준 건축가는 넓게 살피고 그 너머를 바라본다. 건축에 대해, 지금까지의 프로젝트에 대해 연신 '재미있었다'고 말하는 건축가의 눈빛은 따뜻했다. ⓤ

인터뷰 김경진(기획) 사진 엠피아트

COSTA RICA

생존 전략, 가공법 변화와 마케팅

Costa Rica



지난 6월 5일 코스타리카 컵 오브 엑셀런스 대회(Cup of Excellence, COE)가 시작되었다. "신품종과 새로운 가공법은 코스타리카 COE를 통해 등장한다"는 말이 있을 정도로 해마다 코스타리카 대회는 많은 이야깃거리를 만든다. 코스타리카가 써온 가공의 변천사, 그리고 자연스럽게 마케팅의 귀재가 되어간 과정을 짚어본다.



허니 커피Honey Coffee, 허니 가공Honey Process이라는 말이 처음 등장한 곳이 코스타리카이고 허니 가공을 블랙 허니Black Honey, 레드 허니Red Honey, 화이트 허니White Honey, 블랙 펄Black Pearl 등으로 구분하기 시작한 곳도, 또 최근 무산소 공법Anaerobic이라는 자못 홍미로운 가공법이 등장한 곳도 코스타리카이다. 이런 새로운 가공법이 탄생하는 데에는 나름의 배경과 이유가 존재하기 마련이다.

세계 커피 시장에 존재감 제로

코스타리카는 본래 워시드 가공을 하는 나라였다. 과거 콜롬비아가 브라질의 대규모 커피와 경쟁하기 위해 워시드 가공 방식을 적극적으로 활용하고 결국 브라질 커피를 품질로 앞서는 커머셜 시장을 일구자, 코스타리카는 커머셜 시장에서 고급 커피라는 명성을 얻은 콜롬비아 마일드 커피를 뛰어넘기 위해 남다른 마케팅과 플랜이 필요해졌다. 사실 코스타리카 커피는 값은 좀 더 잘



변화의 시작, 마이크로 밀 레볼루션

대규모로 워시드 커피를 생산하는 데 집중하던 코스타리카는 2000년대 들어서면서 미국의 스페셜티 커피 성장과 함께 급격한 변화를 맞이한다. 미국 서부 지역에 밀집해 있던 스페셜티 커피 회사들에게 서부와 가까운 곳에 위치한 코스타리카는 고품질 커피를 찾기 위한 방문지로 최적이었다. 스페셜티 커피 시장의 선두주자였던 스텁프타운은 코스타리카의 커피 수출업자인 프란시스코 메나와의 인연으로 그곳 농장들을 자주 찾았다. 그 과정에서 가공법과 가공시설이 매우 열악한 것을 알게 되었고 메나에게 새로운 제안을 하게 된다. ‘소규모 커피 농가들이 커피 체리를 대규모 워싱 스테이션에 파는 대신 각자의 가공 시설을 세우고 가공하면 그 커피를 스텁프타운이 매입하겠다’는 것이었다. 이것이 바로 오늘날 우리가 말하는 마이크로 로트(Micro lot)의 시작이다. 마이크로 밀(Micro Mill)의 등장이다. 스텁프타운의 제안과 높은 매입 가격은 서서히 코스타리카 농부들 사이에서 소문이 났고, 이때부터 농부들은 커피 품질 개선에 소규모 가공 시설을 갖추는 것이 필수임을 깨닫게 되었다. 여기에 2007년부터 시작된 코스타리카 컵 오브 엑셀런스 대회와 옥션의 성공은 전 세계 커피 생산자와 바이어들로 하여금 코스타리카 농부들이 대체 무엇을 어떻게 하고 있는지에 대해 더 많은 관심을 갖도록 만들었다. 이런 현상은 코스타리카뿐 아니라 중미의 다른 커피 산지까지 확산되면서 많은 농부들이 각자의 가공시설을 세우기 시작했다. 이것이 바로 ‘마이크로 밀 혁명(Micro Mill Revolution)’이다.

허니 커피에서 흑진주까지, 마케팅의

우리가 처음 코스타리카를 방문했던 2008년은 이미 농부들이 저마다 가공시설을 갖춘 때였다. ‘허니 커피’라는 말은 이 시기에 처음 탄생했다. 지금은 허니 가공, 허니 커피라는 말이 우리 귀에 꽤 익숙하지만, 그 당시로는



(위) 코스타리카 라 페를라 델 카페 농장의 소규모 가공 시설
(아래) 올레 코스타리카 COE 대회에서 둘러보니 커피 연구 현장.
원쪽 사진이 무산소공법에 쓰이는 점액질 보관 탱크이다.



허니 커피 하면 ‘코스타리카 커피는 모두 단맛이 좋고 꿀에서나 느낄 수 있는 다크롭고 화려한 향이 강하게 올라올 것만 같은’ 생각이 들게 하는 매력적인 단어였다. 앞서 언급한 코스타리카 커피 수출업자인 프란시스코 메나가 농부들과 함께 좀더 단맛이 좋은 커피를 생산하기 위해 브라질에서 주로 사용하는 펄프드 내추럴 Pulpel Natural 방식(커피의 껍질과 과육을 벗겨내고 점액질 상태로 말리는 것)을 차용한 것에서 시작되었다. 이들은 바이어들에게 ‘단맛이 좋다’는 점을 강하게 부각시키고자 허니 커피라는 표현을 사용했다. 이 커피는 농부와의 직거래를 꿈꾸며 코스타리카를 찾아온 많은 그린빈 바이어들을 매료시키면서 빠른 속도로 전 세계에 알려지기 시작했다. 2008년 이후로 모두들 코스타리카 커피 하며 허니 커피를 역사학 정도였다.

코스타리카가 허니 가공을 본격적으로 하게 된 것은 이 나라의 엄격한 환경 규제와도 관련이 있다. 코스타리카는 커피 생산국보다 사실 천혜의 환경이 매력적인 관광지로 더 유명하다. 화산과 온천이 있는 나라이고 다양한 동식물의 보고이며, 특히 세계적으로 희귀한 새들이 많이 서식하는 곳이다. 커피 가공에 사용되는 많은 물이 수질오염을 유발한다는 비난과 이로 인해 관광업이 치명적 타격을 입을 수 있다는 우려는 커피 농부들에게 큰 부담이었다. 그래서 농부들은 엄격한 환경 규제에 부합하면서도 커피 농사를 이어갈 수 있는 새로운 가공 법을 고민하게 되었는데, 그 대안이 바로 허니 가공이었던 것이다. 상황이 비슷한 브라질에서 널리 사용 중인 펄프드 내추럴 방식을 차용하되 코스타리카만의 특색

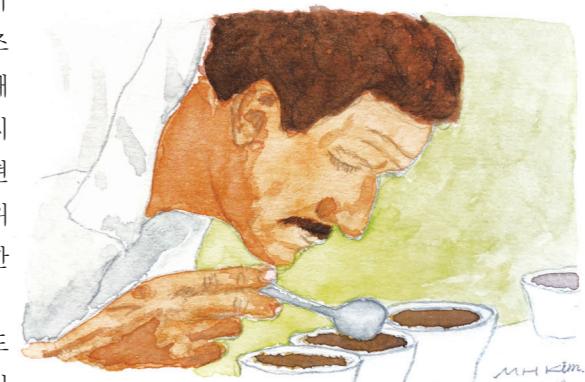
한 것이다. 펠프드 내추럴, 세미 워시드 같은 단어보다 허니 커피라는 말이 백배 천배 매력적이지 않은가. 펠프드 내추럴이라는 표현은 생소해도 코스타리카 허니 커피는 한번쯤 들어본 적이 있지 않은가. 가공 방식의 하나일 뿐 새로운 품종도, 새로운 기술도 아닌데 말이다.

이렇게 세계적인 명성을 쌓아가던 코스타리카 허니 커피는 주변 커피 생산국들의 도전을 받기 시작한다. 스페셜티 커피 업계에 종사하는 많은 바이어들이 코스타리카의 허니 가공, 허니 커피를 주변 생산국에 전파하였고, 과테말라, 온두拉斯 등 중미의 다른 커피 산지에도 소규모 가공 시설과 다양한 가공 방식들이 급속도로 퍼졌다. 중미 6개국은 거의 한 나라로 인식될 만큼 커피 생산 지형과 품종이 비슷하기 때문에 다른 나라들이 이를 모방하면서 허니 커피의 명성은 더 이상 코스타리카의 전유물이 될 수 없었다. 그러나 코스타리카 농부들의 창의성은 여기서 멈추지 않았다. 허니 가공을 좀더 세밀하게 나누어 발전시켰는데 그중 하나가 바로 점액질의 양을 조절하는 것이었다. 이 방법으로 또 다른 시장을 개척하는데, 이것이 바로 '블랙 허니, 레드 허니, 엘로 허니'이다. 블랙, 레드, 엘로의 구분은 커피 체리의 껍질과 과육을 제거한 후 점액질을 얼마나 남겨두고 말리는가에 달려 있다. 점액질이 남아 있는 정도와 커피를 건조하는 과정에서 농부가 몇 번이나 뒤섞는가, 뒤섞을 때 시간을 얼마나 소비하는가에 따라 건조가 끝난 후 파치먼트의 색깔이 달라지게 된다. 이렇게 색이 다르게 표현된 커피들이 COE 대회나 다른 커피 품평대회에서 상위권을 차지하게 되면서 이 세분화된 허니 가공은 다시 한번 전 세계적으로 화제가 되었다.

리카에서 새롭게 등장한 커피가 있으니, 바로 '블랙 펄 Black Pearl(Perla Negra)'이다. 흑진주라는 뜻으로 내추럴 방식으로 가공한 커피를 말한다. 커피 체리를 껍질째 말리는 내추럴 방식은 체리가 완전히 마르면 탈곡에 들어가는 데, 이때 체리 색이 검은색에 가깝다. 잘 말린 내추럴 커피는 탈곡하기 전에 이미 다채로운 향이 나는 것은 물론이고 그 표면이 흑진주만큼 아름다운 것도 사실이다(그러나 이렇게 잘 말리기란 얼마나 어려운지). 짐작하겠지만 이런 블랙 펄 커피는 코스타리카에만 있는 것은 아니고 커피 산지 어디든 내추럴 방식으로 가공하는 곳에서 쉽게 찾아볼 수 있다. 코스타리카의 한 농장에서 블랙 펄이라 이름 붙인 이 커피를 전 세계의 유명 바리스타들이 각종 대회에서 사용하면서 세계적인 명성을 얻게 되었다.

그렇다면 허니 가공 커피들의 품질 차이는 어느 정도 나 될까? 커피의 품질은 워시드와 내추럴 정도의 큰 차이가 아닌 이상 단순히 가공법을 세분화한다고 해서 급격하게 변하지는 않는다. 그러나 일정 수준 이상의 고품질 커피들이 겨루는 국제 대회라면 마지막 1점은 디테일에서 판가름나기 마련이며 블랙, 레드, 옐로의 차이는 이 지점에서 나누게 되는 것이다. 이렇게 보면 세분화된 허니 가공법은 코스타리카 농부들이 시작했지만 그 확산은 결국 국제 커피 품평대회들이 만든 것일지도 모르겠다.

허니 가공, 허니 커피 열풍이 수그러질 때쯤 코스타



한국은 고스란히 대하는 국제 실무관련 191명, 융재관련 51명 등
241명이 테이블에 오른 이유로는 저력을 평가했다. 한 저력을
8개지역 항목을 평가해 0.5점은 더 줄 것인가 말 것인가,
내 봄이들 고민하여 평가하는데... 봄인들의 평가가 놓았을지
나이지는 데 기여할 수 있기를, 또 소비자들에게는 저력
간에 놓인 봄은 수고와 가치를 인정할 수 있기를 바라며 봄이다.
풀풀이라도 가공법이 달라지면 그 봄이 어류에 대해서 평가되는
고찰할 수 있는 좋은 기회였다. 다만, 풀풀은 개인에게 수산작물의
이익을 치지 않는 만큼 암도적으로 봄이 출판 현상에 대한 우려와
제들이 대화하는 실무관련의 주제를 찾았던 무실은 공법 저력을
나此基础上 풀레이어에게 주제를 확장하는데, 시내를 풀레이어에게
그 벌레는 그 좋지 않다'는 복수적 의견도 있었으나 아직은 증거
증거는 이것이 맞는다' -기자회견 기사





뉴욕 국제 올리브오일품평대회에서 사용하는 파란색 유리컵 © NYIOOC

올리브오일 품질 테스트와 관련된 일련의 과정들이 만들어진 것은 역설적이게도 시장에 유통되는 최고급 엑스트라 버진 올리브오일의 대부분이 가짜였기 때문이다. 병입되고 나면 오일 품질을 확인할 수 있는 방법이 없다 보니 엑스트라 버진 올리브오일을 규정하는 새로운 방법이 생겨난 것이다. 이것이 바로 올리브오일 테이스팅이다.



쓴맛과 톡 쏘는 느낌, 깨끗한 후미가 중요

이렇게 향을 평가하고 나면 그다음은 맛의 평가가 이루어진다. 올리브오일을 한 모금 입에 물고 혀 이곳저곳에 오일을 굴리면서 올라오는 맛을 체크한다. 이때 플레이버를 잘 감지하기 위해 공기를 빨아 당겨 오일에 감싸듯 이 섞는데 공기를 흡입하는 과정에서 소리가 나기도 한

다. 공기를 충분히 흡입한 후에는 바로 입을 닫고 천천히 그 맛을 음미한다. 맛의 구체적 평가는 쓴맛Bitterness과 톡 쏘는 느낌Pungency으로 구분된다. 이 두 가지 요소는 올리브오일의 품질에 있어 매우 중요한 것으로, 오일 속에 들어 있는 화학성분들의 작용으로 만들어진다. 올리브오일의 주요 요소인 폴리페놀 성분이 다른 요소들과 섞이면서 매우 느낌과 쓴맛으로 우리에게 감지되는 것이다. 역설적인 것은 고품질 오일과 저품질 오일 모두에서 이 두 가지가 나타난다는 점인데 고품질 올리브오일의 경우 첫 느낌은 매우 강하지만 곧 깨끗하게 사라지는 반면, 저품질 오일은 사라지지 않고 지속된다는 점이다. 두 요소 모두 올리브오일의 신선도 및 올리브오일의 강점인 항산화작용과 연관이 깊다.

올리브오일의 평가 방식이나 항목이 커피나 와인에 비해 단순해 보이는 것은 제품 자체가 단순해서가 아니라 평가 이전에 이미 객관적인 테스트를 거치기 때문이다. 다시 말해, 향미 평가를 받기 위해서는 폴리페놀 성분 분석과 산도 측정 등이 선행되며 여기에서 일정 기준을 통과하지 못하면 엑스트라 버진 올리브오일이라고 할 수 없기 때문에 평가 자체를 하지 않는다.

커피처럼 올리브오일 역시 해마다 수확이 끝나면 전 세계 올리브오일 산지들이 각종 품평회에서 최고급 올리브오일을 선보인다. 세계적으로 가장 유명한 대회는 뉴욕 국제 올리브오일 품평대회New York International Olive Oil Competition(NYIOOC)과 런던 대회London International Olive Oil Competitions(London IOC)이며, 이 두 대회에서 금메달을 획득한 오일들은 세계 유명 레스토랑의 요리사들 사이에서 구매 경쟁이 매우 치열하다고 한다. 다음 호에서는 세계적인 올리브 품평대회에 대해 알아보자. ⑦

글 이윤선(그린빈 바이어)
테라로사가 그리스 올리브 농장을 다니며 선정하여 수입한 'Acaia' 농장 오일이 올해 뉴욕대회에서 금메달을 수상하였다.

올리브오일 향미 평가

테라로사의 'From Farm' 정신은 이제 커피를 넘어 테라로사가 많이 사용하는 밀가루, 올리브오일 등으로 확대되고 있다. 그리고 그 선정 과정에는 반드시 향미 평가가 동반된다. 고품질 올리브오일의 향과 맛은 어떻게 평가할까?



테라로사와 여름밤

커피가 잘 어울리는 몇 가지 여름밤 풍경을 묶었다. 강릉과 서울, 두 곳에서 쉬어 가는 여유로운 여름 저녁.

SCENE 1

강릉 / 평창대관령음악제

대관령의 저녁은 선선하다. 여름밤 최고 불청객인 열대야가 기상관측 이래 아직까지 한 번도 찾아온 적이 없다. 살갗에 서늘하게 닿는 저녁 공기는 가볍고 밤걸을하기 좋은 곳이 있다. 국제 음악인들이 성대하게 모여드는 '평창대관령음악제'이다. 올해는 7월 25일 개막, 8월 4일 막을 내리는데 피아니스트 손열음이 30대 초반이라는 젊은 나이에 예술감독을 맡아 더욱 화제가 되고 있다. 평창동계올림픽을 기원하며 2004년 시작된 음악회로, 1대 감독은 줄리어드 음대 교수 강호(73), 2대는 정명화(74), 정경화(70)씨가맡은 바 있다. 손열음은 감독이 이번 음악제에 가장 고심한 부분은 다양성. 그간 해온 실내악 위주의 공연에서 더 나아가 오케스트라 등 여러 장르가 결합된 축제로 방향을 정했다고. 이를 위해 프로젝트 악단 '고잉 홈Going Home'도 결성하였다. 세계적 오케스트라의 단원이 된 우리나라 연주가들을 한데 모은 것으로 바이올리ニ스트 클라라 주미 강이 악장을 맡았다. 이를 위해 독일, 네덜란드, 일본, 노르웨이에서 활동하고 있는 젊은 연주자들이 대관령에 모여 뜻깊은 하모니를 찾아간다고.

2015년부터 대관령음악제 후원을 맡아온 테라로사는 올해도 반기운 마음으로 음악제에 함께한다. 커피를 사랑하는 음악인들과의 교류도 큰 즐거움이거나와 음악제 기간 동안 매일 관람객들을 위한 커피를 내리며 그 다양한 레퍼토리를 모두 감상할 수 있기 때문이다.

예술감독의 톡톡 튀는 아이디어가 돌보이는 프로그램

7/25 끝은 어디? (실내악) 오프닝 무대. 지난 15년간 음악제에서 한 번도 연주된 적이 없는 곡들을 구성
7/26 끝은 어디? (실내악) 수요와 헨더미트 등 평창대관령음악제를 처음 찾는 작곡가들로 구성
7/27 그레이아 하는가? (스페셜) 음악제는 이 프로그램을 베토벤에게 비치는 '조금은 배배고인 현사'라고 말한다. 현악기와 피아노 협주곡, 또 하이클라비어(피아노의 전신) 소나타 등이 오케스트라 곡으로 재탄생되어 한국에서 초연된다.

7/28 집으로 (오케스트라) 한 음악제에서 가장 주목 받고 있는 프로젝트 악단 '고잉 홈', 그들의 첫 번째 무대.
7/28 네 멋대로 헤리 (스페셜) 200년 전 베엔나에서 가장 '핫'했던 무대는 관객들이 즉석에서 주제를 딘져주면 피아니스트가 음악을 틈바내던 즉흥 연주곡. 그것을 평창에서 해본다.

8/1 100℃ (실내악) 지금으로부터 정확히 100년 전인 1918년, 세상을 떠난 드뷔시와 세상에 태어난 베이난 베스티안. 그리고 그에 쓰인 웨일리의 작품 등.
8/2 그랑 파르티티 (실내악) 초대형 편성이 필요하여 잘 연주되지 않는 모차르트의 목관 악기 세레네나에 그랑 파르티타를 연주한다.

8/4 한여름밤의 꿈 (오케스트라) 음악제 미지마 공연으로 고인 흥이 '영감'을 주제로 연주한다. 말라르메의 시 <목신의 오후>에서 영감을 받은 드뷔시의 '목신의 오후 전주곡', 플라톤의 <향연>에서 영감을 받은 베스티안의 '세레네나' 등.

공연 자세히 보기 www.mpcy.kr

2018 테라로사 스탬프 투어



올해 투어는 좀 가볍게 기획했다. 이를하여 지갑에 쑥 들어가는 사이즈의 '포켓 스탬프 투어'. 주제는 같다. 테라로사와 함께 떠나는 커피 산지 여행. 다양한 산지별 커피를 마시고 원두를 구매하는 동안 투어에 참가할 수 있다. 산지별 커피음료, 원두, 매장 투어 3기지 파트로 구성되어 있으며, 매 파트마다 선물이 제공된다. 투어를 모두 마치면 연말에 럭키박스가 찾아간다. 테라로사 14개 매장에서 월 2만원 이상 구매 시 포켓 투어 증정.

SCENE 2

강릉 / 테라로사 레스토랑

여행지, 휴가지에서 먹는 저녁은 좀 다른 게 있다. 여유롭다는 것. 어느 저녁과 달리 느지막하게 시작하고, 이야기와 술을 버무려가며 느지막하게 끝낸다. 테라로사 레스토랑도 이 여유로운 여행지들을 위해 보다 맛있는 맥주와 와인 구비에 들어갔다. 음식은 걱정 말 것. 테라로사 세프들이 맷발 재료, 강릉 재료, 재벌 재료를 한데 버무려 여름 입맛을 돋운다. 파란 밤이 내리는 정원에 앉아 시간 가는 줄 모르는 저녁이 여러분을 기다린다. 저녁 식사는 월~토요일 오후 6~9시이며 브런치는 평일은 오전 9시~오후 3시 30분, 주말은 오전 9시~오후 5시까지이다.

예약 문의 010-2361-2760

SCENE 3

서울 / 예술의전당

우연산 중턱에 위치한 예술의전당은 저녁이면 솔솔 시원한 산바람이 내려온다. 그래서 여름이면 꽤 공연이 아니더라도 예술의전당 야외 공간을 찾는 이들이 많아 테라로사 예술의전당점도 늦은 시간까지 커피를 내리느라 바쁘다. 예술의전당이 여름밤을 위해 준비한 무료 행사를 모았다.

밤도끼비 상영회 공연장이 담고 있는 묵직한 공기의 밀도와 그 안에서 살아 숨쉬는 예술가들의 움직임. 그리고 이를 지켜보는 관객. 다양한 카메라 앵글과 리드미컬한 편집으로 담아낸 공연 실황을 계단 광장에서 상영한다.

7/7 현대무용 '증발' 7/21 밸레 '심향' 8/4 클래식음악 '디토 파리다소' 8/18 오페라 '마술피리'

세계음악분수 한국회를 향상화한 분수가 화요일부터 일요일까지 저녁을 수놓는다. 산맥분수, 갓분수, 난초분수, 흙개기 분수 등. 화요 15곡 내외를 연주하며 주간 단위로 선곡이 바뀐다. 평일 저녁은 6시 40분~8시, 9시 30분~10시 30분, 토요일은 5시 30분~6시 30분, 9시 30분~10시 30분, 일요일은 6시 30분~8시, 9시 30분~10시 30분까지 운영된다.

SCENE 4

서울 / 한남점, 소월길

테라로사 한남점 2층에는 테라스가 있다. 햇볕이 따갑지 않은 아침저녁으로 손님들이 즐겨 찾는 공간이다. 특히 저녁이면 불 밝힌 서울타워와 북적북적한 한남동 야경을 보며 한숨 고르게 된다. 한남점 트레이드 마크는 커피 테이스팅 코스. 최근에는 여유롭게 커피 코스를 즐기고 가는 외국인들이 많이 늘었다. 테라로사 소월길은 경리단에서 가까운 곳에 있다. 개인 주택이었던 곳을 개조해 미당과 출이 아담하다. 커피 한 잔 놓고 나무 아래 앉으면 마치 집 미당에 앉은 듯 시간 가는 줄 모른다. 한남점은 밤 10시까지, 소월길점은 밤 9시까지 운영한다.