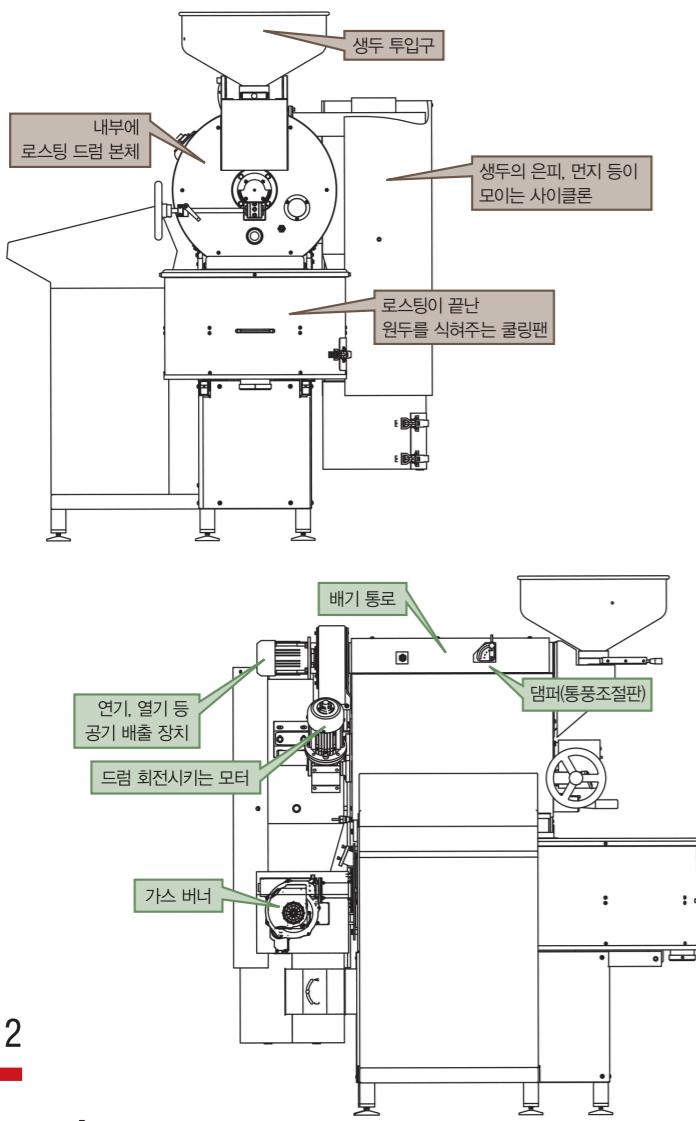


커피에서 느껴지는 맛과 향의 요인은 크게 원재료, 로스팅, 추출로 나눠 생각해볼 수 있다. 원재료인 생두 본연의 맛이 60%, 로스팅이 30%, 나머지 10%가 추출에 달려 있다. 그래서 스페셜티 커피는 재료 자체의 품질을 중요하게 여긴다. 생두는 품종 고유의 특징, 생산지의 기후, 재배 고도, 가공 방식, 건조 방법, 보관 상태 등 다양한 조건들로 인해 많은 변수를 안고 있는 까다로운 재료이다. 이 같은 재료에 대한 정확하고 깊이 있는 이해를 바탕으로 로스팅이 시작된다. 여기에는 또 하나의 이해가 필요하다. 로스팅의 동반자, 로스터기에 대한 구조적인 이해, 복합적인 이해이다.



Roster's 2

## 로스팅, 커피를 요리한다는 것은?

훌륭한 요리는 현란한 기술이나 화려한 장식을 앞세우지 않는다. 제철을 맞이한 좋은 식재료를 고르고, 그저 재료 본연의 맛과 향을 살리는 것만으로 충분히 감동을 전할 수 있다. 향을 즐기고 맛을 음미하는 커피도 미식의 한 부분이라면, 로스팅 또한 요리의 영역에 달아 있을 것이다.

### 요리 도구, 로스터기의 구조

상업용 로스터기는 일반적으로 열 전달 방식에 따라 직화식, 반열풍식, 열풍식으로 구분할 수 있다. 직화식은 구멍이 뚫려 있는 원통형 드럼 바로 아래에 베너가 자리한다. 베너의 불길이 드럼에 닿기 때문에 드럼 표면의 접촉으로 인한 전도열의 비중이 크다. 반열풍 방식은 드럼 아래 베너가 있는 것은 직화식과 동일하지만, 드럼 표면이 아닌 드럼 후면부에 구멍이 뚫려 있고 드럼의 두께는 직화식보다 두꺼운 편이다. 드럼 표면의 전도열과 베너로 빠져나가는 대류열, 복사열 모두 이용해 로스팅하게 된다. 열풍식은 간접 가열 방식으로 드럼과 베너가 분리되어 있고, 연소실에서부터 드럼 내부를 통과하는 강한 대류열로 로스팅을 하는 방식이다.

로스터기는 크게 로스팅 드럼 본체와 로스팅 후 배출된 원두를 식히는 냉각팬, 로스팅 도중 생두에서 떨어져 나오는 실버스킨과 먼지 따위를 모아주는 사이클론, 컨트롤 박스, 베너 등으로 구분할 수 있다. 그 외 옵션으로 로스팅이 끝난 후 잔여 이물질을 걸러내는 디스토너와 로스팅 과정 중 발생하는 연기를 다시 한 번 완전 연소시켜 보내는 애프터베너가 있다.

### 로스터기 세팅, 어디부터 어디까지

상업용 로스터기는 전기와 가스의 양을 고려하여 설치해야 한다. 테라로사에서 싱글 오리진 커피를 로스팅하는 데 사용하는 페트론치니 Petroncini TT15/20 모델의 경우, 최대 사용하는 전기량은 약 3kW이며, 가스량은 약 34kW이다. 건 타입 Gun Type의 2단계 화력 조절 가스버너는 작동 전/후 베너에 설치된 송풍기를 통해서 자동으로 외부로 가스가 배출되고, 가스 압이나 공기 압력에 이상이 있거나 과부하가 걸리는 등의 문제가 발생하면 안전 제어 장치가 즉시 작동해 기계를 멈추게 한다. 페트론치니는 열풍식 로스터기로, 미리 설정해놓은 2단계 화력만으로 안정적인 로스팅 프로파일을 만들어야 하기 때문에 베너의 초기 설정이 굉장히 중요하다. LPG/LNG에 따라 베너로 입력되는 가스의 압력 조절은 물론 그에 맞는 완전 연소를 위해 2단계 화력 조절 시 유입되는 공기 양을 조절하는 것도 필요하다. 초기 설정이 잘못 되었을 경우, 연소실은 내부 압력으로 인해 용광로처럼 빨갛게 변할 정도로 열이 과다하게 들어가지만, 정작 드럼 내부는 열이 부족하여 커피가 제대로 익지 않은 상황이 발생할 수도 있다. 또한 베너의 화력을 다이얼로 최대치까지 조절한다고 하더라도, 정확하게 원하는 열량을 얻기 어려울 수 있다. 베너 불꽃이 완전연소의 모습을 보이며 드럼 용량에 맞춰 로스팅 시간이 의도한 범위 내에 들어온다면 기본적인 설정이 완료되었다고 볼 수 있다.

다음으로 고려할 요소는 드럼의 회전 속도, 즉 분당 회전수 rpm이다. 드럼 회전 속도가 너무 느릴 경우 정상 속도일 때보다 항상 클린캡이 떨어지는 결과를 보여줬다. 반대로 회전 속도가 빠르면 마이어트 반응이 충분히 일어나지 못한 채로 로스팅이 진행되어 커피 향미가 제대로 발현되지 못하고 했다. 페트론치니 드럼의 기본 rpm은 60Hz인데, 드럼 모터와 배기 모터에 추가로 인버터를 연결하면 각각의 속도를 조절할 수 있다. 이렇게 대류열이 빠져나가는 속도와 적정 용량의 생두가 드럼 내부에 닿는 속도까지 맞출 수 있다.

다음으로 고민해볼 요소는 배기, 즉 공기의 흐름이다. 로스터는 맴퍼의 위치를 조정함으로 드럼 내부의 공기 흐름을 제어한다. 맴퍼의 초기 위치 설정이 중요한데, 이는 연통의 길이와 설치 장소에 따라 달라질 수 있다. 맴퍼를 너무 많이 열고 로스팅을 진행하면 공기 흐름이 과도하여 풍미가 멋진 커피가 나오게 되며, 반대로 맴퍼가 적정 수준보다 닫혀 있을 경우에는 쓴맛과 매캐한 풍미가 발생할 수 있다.

로스터기 설치 과정에서 작업실의 환경 요소 또한 중요한 부분이다. 일정 수준에서 작업 환경의 대기 조건을 관리하는 것도 안정적인 로스팅 구현에 기여할 수 있다. 페트론치니의 경우 최저 온도 5°C, 최대 온도 40°C, 24시간 안의 평균 최대 온도 35°C, 최대 상대 습도 30~90%를 권장한다. 환경적인 면에서 로스터를 괴롭히는 것이 있는데, 바로 소음이다. 로스팅 과정에 직접적인 영향을 주는 부분은 아니지만 하루 종일 반복되는 소음은 때때로 로스터를 금방 지치게 한다. 로스팅 작업실 내의 모든 마신들이 동시에 작동할 경우 최대 80데시벨까지 소음 수치가 올라가는데, 이는 지하철역 안의 상황과 맞먹는 수준이다. 이런 이유로 로스터들이 소음 제거 헤드폰을 착용하는 모습을 종종 볼 수 있다.

자, 로스팅 머신의 초기 세팅을 제대로 마쳤다면, 이제 본격적으로 로스팅을 시작할 시간이다. 사용할 생두의 특징에 맞는 적절한 프로파일을 설정하고 로스팅 과정에서 구간마다 알맞은 열량을 공급하는 것이 로스팅의 핵심이라고 할 수 있으며, 성공적인 프로파일을 안정적으로 재현하는 것 또한 중요한 기술이라고 볼 수 있다. 다음에는 로스팅 프로파일에 대해 자세히 살펴보도록 하겠다. (7) 글 김경진(로스터)

# TERAROSA

www.terarosa.com

No.26

테라로사 뉴스레터 2017년 3~4월호 통권 제26호 발행인 김용덕 편집·디자인 테라로사  
본지에 실린 글과 사진은 테라로사의 허락 없이 사용할 수 없습니다. © 2017 (주)하산 테라로사

TERAROSA COFFEE ROAD  
니카라과 커피의 양면

마나과 공항을 나서자 여전히 뜨거운 열기와 후덥지근한 공기가 변함없이 '훅' 얼굴을 덮는다. 몇 년 만의 방문이던가? 5년 전 이맘때 니카라과 히노테가에 있는 농장을 찾았던 게 마지막이다. 무슨 일이 있었나. 그때 나는 니카라과 커피 품질에 대한 기대를 접었다. 그리고 농부들과의 신뢰도 더 이상 돈독해지길 어려울 것 같았다.

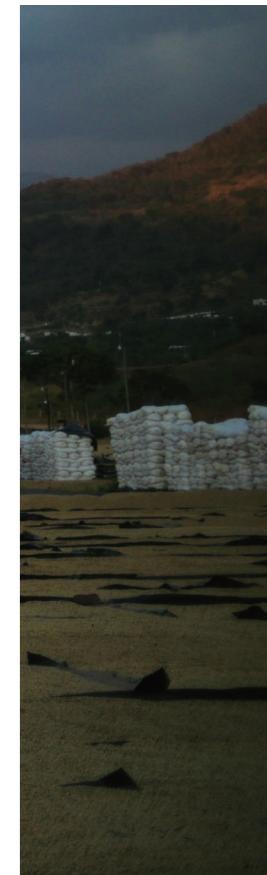
니카라과 커피는 변질이 심하고, 그 속도가 유난히 빠르다. 다른 중미 지역 커피와 마찬가지로 수확하여 가공을 마치면 한국에 5~6월경 도착하는데, 곧이어 장마가 시작되고 여름철 무더위와 습도가 기승을 부리면 니카라과 커피는 맥을 못 추고 빠른 속도로 품질이 변해갔다. 이것은 니카라과의 커피 재배지가 다른 나라에 비해 해발고도가 낮고 또 커피 건조장도 대부분 저지대에 있어 건조 속도가 다른 나라에 비해 빠른 것과 상관이 있다. 농부들과 이 문제에 대해 여러 번 의견을 나눴지만 좀처럼 자신들의 방식을 바꾸려 하지 않았다. 게다가 당시 니카라과 농부들의 평판은 그다지 좋지 않았다. 커피 재배자에서 커피는 곧 현금이다 보니 커머셜 커피 시장에 익숙한 농부들에게 스페셜티 커피가 요구하는 '인내심'을 기대하기란 어려웠다. 가령 바이어가 나타날 때까지 커피를 아끼며 갖고 있는다는지, 커피 구매가 결정되면 더 높은 가격을 부르는 바이어가 나타나더라도 약속을 지킨다든지 등등 말이다. 우리와 거래하던 한 농장은 제법 규모가 있고 이름난 농장이었는데도 2012년 커머셜 커피 가격이 오르기 시작하자 이미 계약이 끝난 우리 커피까지 모두 내다팔았다. 농부들의 조급한 마음을 이해하지 못하는 것은 아니지만 이런 불안한 관계 속에서 지속적인 커피 구매는 불가능하다. 커피 거래에서 신뢰는 매우 중요하다. 생각해보자. 1년간 사용할 커피를 구입하려는 스페셜티 커피 바이어에게 농부의 변심은 곧 대체 불가능을 의미한다. 왜냐하면 스페셜티 커피 바이어에게는 '커피'가 필요한 게 아니라 '스페셜티 커피'가 필요한 것이고, 이것은 그저 그런 커피로는 대체 불가능하기 때문이다.



	마나파
	MGA 오구스토 C. 산디노 국제공항
	북위 12° 08'
	수출
	175만3천 자루(60KG)
	소비
	21만4천 자루(60KG)
	19억 GDP
	2016년 596만 명



## Nicaragua



### 알맹이 없는 변화

니카라과에서 커피 재배로 유명한 지역은 마타갈파 Matagalpa, 히노테가 Jinotega, 에스텔리 Esteli, 누에바 세고비아 Nueva Segovia 등을 들 수 있다. 마타갈파와 히노테가는 역사적으로 대규모 커머셜 커피를 재배해온 지역이고, 오코탈 Ocotal 등이 속해 있는 세고비아 지역은 상대적으로 해발고도가 높은 곳에 농장들이 있어 최근 스페셜티 커피 재배지로 유명해졌다. 우리는 전반적인 생산량과 품질 두 가지 모두를 체크하기 위해 마타갈파와 오코탈을 같이 둘러보는 여정을 잡았다.

마나파에서 3시간 정도 가면 마타갈파에 들어서는데 눈앞에 펼쳐지는 광경이 그야말로 장관이다. 끝도 보이지 않는 땅에 흙인지 커피인지 구별조차 안 될 정도로 엄청난 양의 커피를 말리고 있는 드라이밀이 보인다. 군데군데 높인 쌓인 자루가 얼마나 많은 양의 커피가 수확되었는지 말해준다. 이런 풍경은 니카라과에서만 유독 파티오(커피를 말리는 마당) 한가운데 그득하게 쌓인 커피자루를 볼 수 있다. 이 광경을 함께 본 일행 중 커머셜 바이어와 스페셜티 바이어의 반응이 사뭇 다른 게 흥미로웠다. 커머셜 바이어들은 "와, 이 커피 좀 봐. 올해 생각보다 생산량이 많은 걸. 니카라과는 정말 몇년 새 장족의 발전을 이뤘어. 품질도 굉장히 안정적이야"라고 말하고, 나 같은 스페셜티 바이어들은 "아니 이게 뭐야.

커피를 저렇게 말려서 뭘 어찌려고? 양만 채우겠다는 거야? 이러니 품질이 나오겠어?"라고 혀를 썼다.

우리는 마타갈파를 빠져나와 세고비아 오코탈로 향했다. 도심에서 1~2시간을 올라가 커피 농장에 도착했다. 길은 험했지만 농장은 매우 아름다웠다. 열대우림 한 가운데 들어온 것처럼 울창한 자연경관이 펼쳐졌고, 그 안에 커피나무가 있었다. 컵 오브 엑셀런스 대회 수상작들이 이 지역에서 많이 배출되고 있어 만나는 농부들마다 자부심이 대단했다. 그 자부심만큼이나 커피재배 수확 역시 흡족해 데 없이 완벽했다. 잘 익은 커피만 골라 땊는데도 다시 한 알 한 알 선별하고 있었다. 이곳은 하루에도 수십 번씩 날씨가 변한다. 농장 입구에 들어설 때만 해도 쾌청했는데 체리 선별장에 도착하자 기압이 비가 내리기 시작했다. 200m 정도 더 올라가니 커피들이 비를 맞으며 수확한 체리를 선별하고 있었다. 핏빛으로 검붉게 잘 익은 것, 과하게 익은 것, 덜 익은 것을 일일이 골라내는 것이다. 이 광경을 두고 커머셜 바이어와 스페셜티 바이어의 반응은 또 한 번 엇갈린다. "이건 정말 미친 짓이야!" "그렇지, 이게 스페셜티지. 이렇게 해도 품질이 나올까 말까라고."

그런데 이렇게 잘 수확하고 선별한 커피라 하더라도 품질이 반드시 보장되는 것은 아니다. 농장을 다 둘러보

한 게 아닐까 하는 생각이 들었다. 커피에 단맛이 모자라는 것은 대부분 토양이 척박하거나 일조량이 부족하다는 신호이다. 니카라과는 이 두 가지 문제가 공존하는 것으로 보인다. 또, 체리를 아무리 열심히 수확해도 가공의 마지막 단계인 건조를 직접 하지 않고 드라이밀에 맡기기 때문에 그 과정에서 많은 품질들을 잃었을 것이라는 확신도 들었다. 커피 농업학자들이 모두 동의하는 바, 가공 과정에서 가장 중요한 단계가 건조이기 때문이다. 이 과정을 어떻게 하느냐에 따라 품질이 전혀 다른 커피가 탄생할 수 있다.

커피에 정답은 없다. 그 커피가 왜 그렇게 되었는지 누구도 단정 짓어 말할 수는 없다. 그럼에도 일이라는 건, 어떤 '확신'을 갖고 물두해야만 좋은 결과를 얻을 수 있다. 오랜만의 방문이었지만 니카라과 커피 농부들은 여전히 커머셜과 스페셜티라는 커다란 두 개의 세계 사이에서 그 방향을 확실히 잡지 못하고 우왕좌왕하고 있다는 인상을 받았다. 두 갈래 길 중 꼭 하나를 선택할 필요는 없지만 급격한 기후 변화와 이로 인한 예상치 못한 환경 변화는 접점 더 이들을 위협하고 있다. 이런 환경은 우리에게 무언가를 촉사선택해야 한다는 메시지를 전달하고 있다. 니카라과 농부들도 이제 그들만의 선택과 집중이 필요한 때로 보인다. ⑦ 글 이윤선(그린빈 바이어)

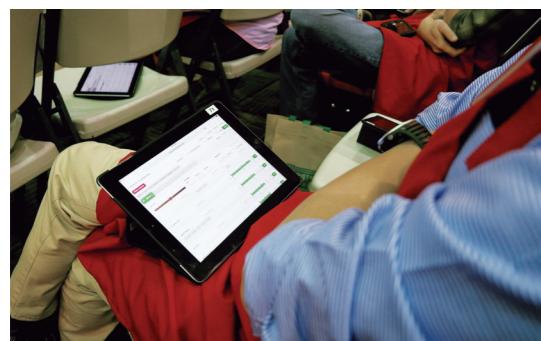
## BOOKMARK

## 테라로사의 봄

테라로사 경기점이 3월 문을 닫고  
판교로 자리를 옮긴다. 이태원점도 준비 중.  
이 외에도 올봄 선보이는 원두, 브런치,  
베이커리 소식을 한데 모았다.

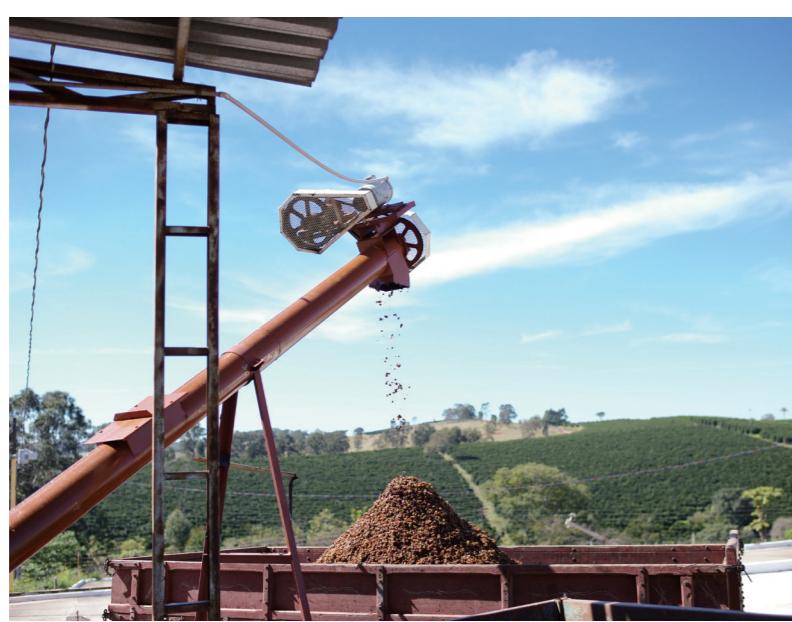


컵백, 라스 마카다미아스  
2016 과테말라 COE 7위



## 로스터들을 위한 생두 도매 리스트

로란다 뉴크롬에 브라질 뉴크롬도 도착했다. 테라로사 생두  
도매 리스트를 받고 싶다면 info@terarosa.com으로 문의.  
과테말라, 엘살바도르, 온두라스, 파나마 등 중남미와 아프리카  
커피가 리스트업되어 있다. 리스트는 매월 초 업데이트되며  
10kg, 60/69kg 백 단위로 판매한다. 일반 소비자는 테라로사  
온라인 쇼핑몰에서 소량씩 구입할 수 있다.

3월 킹콩 & 회원 등급 조정  
TERAROSA.COM

테라로사 온라인 쇼핑몰이 3월 킹콩으로 브라질 사만바이아  
농장을 선보인다. 2016년 가을 수확을 마치고 한국에 이제 막  
도착했다. 엘로 카투카이 품종을 펄프드 내추럴 방식(커피체리  
껍질을 벗기고 점액질째 말렸다가 탈곡하는 방식)으로 가공한  
것으로, 브라질 특유의 고소한 맛과 달콤한 열대과일 맛을  
겸비하였다. 산미가 비교적 적어 신맛이 부담스러운 이들이 특히  
반길 커피, 미디엄 로스팅하여 커피메이커, 드립용으로 잘  
어울린다. 500g 25,000원, 1kg 48,000원.  
테라로사 온라인 쇼핑몰은 지난 2월 1일 회원 등급을  
조정하였다. 등급은 최근 12개월간 이용한 내역에 따라 결정되며  
(매년 2월과 8월 첫째 주에 새로운 등급 부여), 그에 따라 그간  
10만원 이상 구매한 고객들에게 등급별로 배송비 쿠폰, 원두  
5~20% 할인 쿠폰 등이 발송되었다. 본인이 보유한 쿠폰은  
로그인 후 마이페이지에서 확인 가능하다. [www.terarosa.com](http://www.terarosa.com)



드립백에도 봄이 왔어요  
에티오피아, 파나마, 과테말라

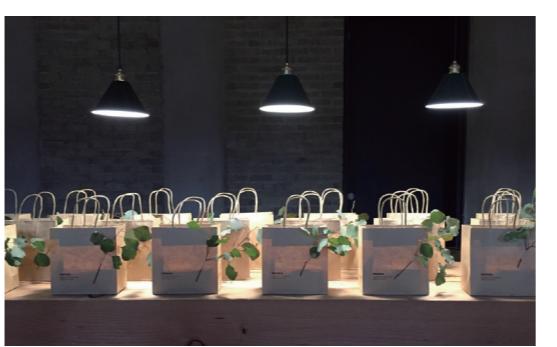
테라로사 드립백은 매월 초 구성이 변경된다. 이른 봄 우리의 미각을 깨워줄 커피는 테라로사의  
영원한 베스트셀러 에티오피아 예가체페, 바닐라·산나무·건과 향이 묵직한 파나마, 초콜릿 맛이  
또렷한 과테말라 커피로 구성하였다. 10개입, 30개입 제품이 있으며 온라인에서는 실속형 100개입  
제품도 만날 수 있다. 특히 10개입 제품은 '봄봄봄, 봄스러운' 상자에 담겨 있어 우리의 기분을  
환기시킨다. 10개입 16,000원, 30개입 39,000원

굿바이, 테라로사 경기점  
카밍순, 이태원점 & 판교점

2012년 8월 15일 오전 11시. 신세계 경기점에 테라로사 커피 향이  
처음으로 퍼져나가던 순간이 아직 생생하다. 넉넉지 않은 테이블,  
소란스러운 주변 환경에도 불구하고 오랫동안 경기점을 즐겨  
찾아주신 모든 분들께 진심으로 감사의 인사를 전한다.  
경기점은 3월 13일 문을 닫고 판교 시립도서관 부근에 조성 중인  
새 매장에서 곧 다시 커피 향을 퍼뜨려 나가려 한다.  
테라로사 이태원점도 공사 중이다. 강릉 테라로사 커피공장의  
트레이드 마크인 티아이코스를 본격적으로 즐길 수 있는  
공간이 될 것이다. 4월 오픈 예정.

## 5월 선물 세트가 필요할 때

테라로사가 5월 시즌을 맞이할 선물 세트를 준비 중이다.  
선물할 일 많은 5월이 오면 테라로사를 다시 한 번 찾아보자.  
원두, 드립백, 베이커리 제품 등 부담 없이 선물하기 좋은  
리스트가 마련되어 있을 것이다.



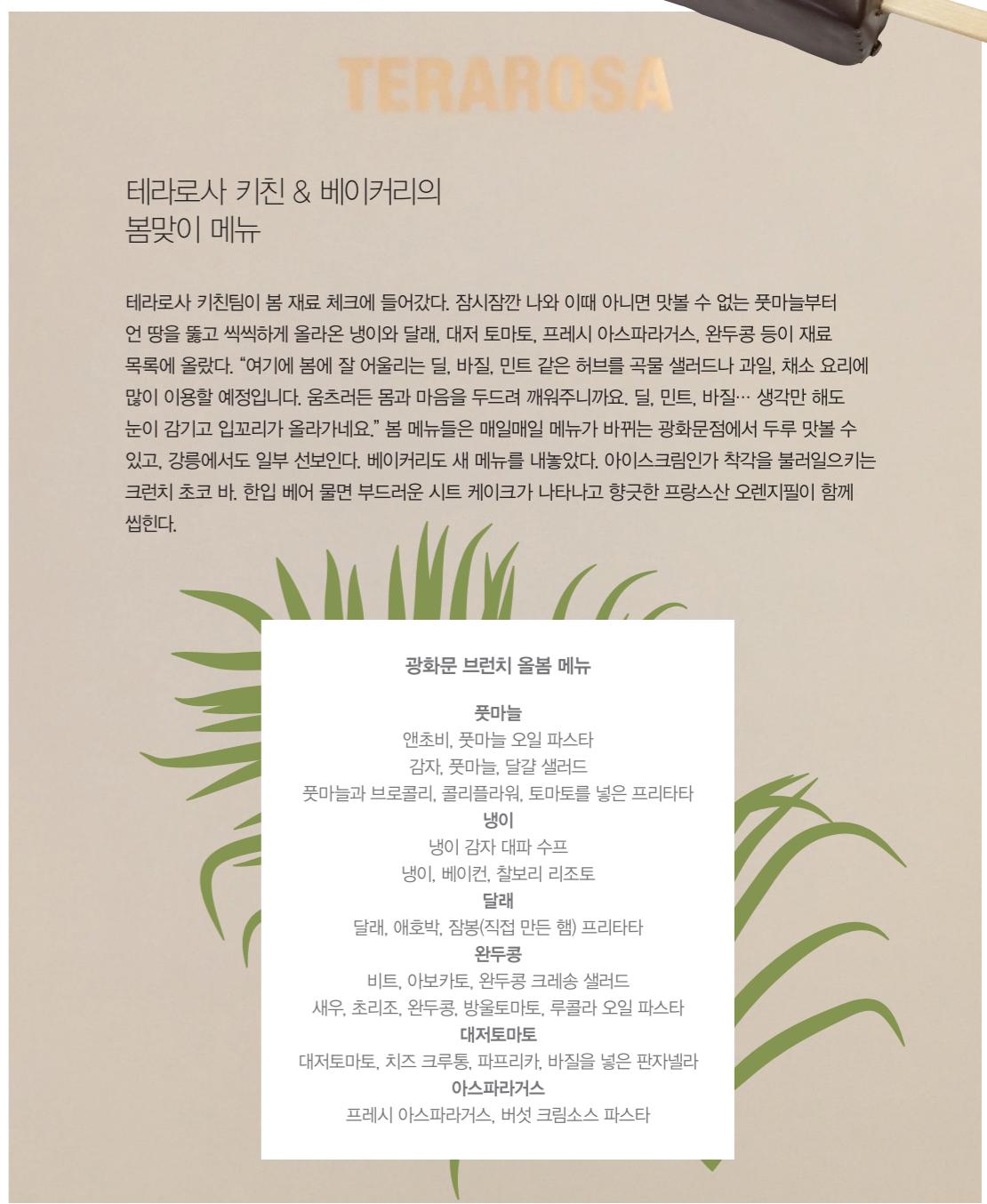
## TERAROSA

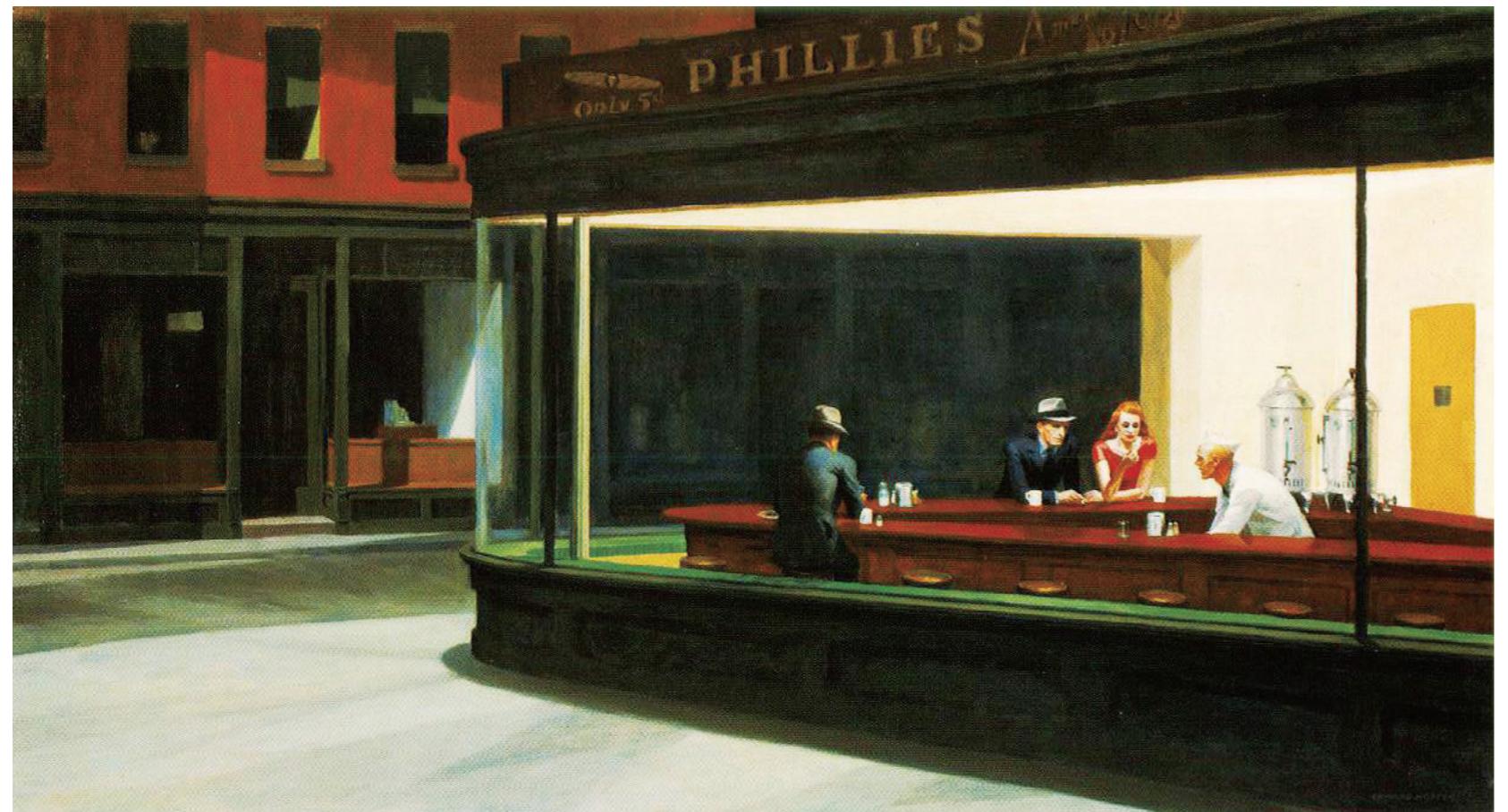
테라로사 키친 & 베이커리의  
봄맞이 메뉴

테라로사 키친팀이 봄 재료 체크에 들어갔다. 잠시잠깐 나와 이때 맛볼 수 없는 풋마늘부터  
언 땅을 뚫고 씩씩하게 올라온 냉이와 달래, 대저 토마토, 프레시 아스파라거스, 원두콩 등이 재료  
목록에 올랐다. “여기에는 봄에 잘 어울리는 딜, 바질, 민트 같은 허브를 곡물 샐러드나 과일, 채소 요리에  
많이 이용할 예정입니다. 웜솔러든 몸과 마음을 두드려 깨워주니까요. 딜, 민트, 바질… 생각만 해도  
눈이 깜빡하고 입꼬리가 올라가네요.” 봄 메뉴들은 매일매일 메뉴가 바뀌는 광화문점에서 두루 맛볼 수  
있고, 강릉에서도 일부 선보인다. 베이커리도 새 메뉴를 내놓았다. 아이스크림인가 착각을 불러일으키는  
크런치 초코 바. 한입 베어 물면 부드러운 시트 케이크가 나타나고 향긋한 프랑스산 오렌지꽃이 함께  
씹힌다.

## 광화문 브런치 올봄 메뉴

풋마늘  
안초비, 풋마늘 오일 파스타  
감자, 풋마늘, 달걀 샐러드  
풋마늘과 브로콜리, 콜리플라워, 토미토를 넣은 프리타타  
냉이  
냉이 김자 대파 수프  
냉이, 베이컨, 칠보리 리조토  
달래  
달래, 애호박, 치즈(직접 만든 햄) 프리타타  
원두콩  
비트, 아보카토, 원두콩 크레송 샐러드  
새우, 초리조, 원두콩, 방울토마토, 루콜라 오일 파스타  
대저토마토  
대저토마토, 치즈 크루통 피포리카, 바질을 넣은 펀자넬라  
아스파라거스  
프레시 아스파라거스, 버섯 크림소스 파스타





## HISTORICAL JOURNAL

## 역사저널 커피 음료, 천 년의 변천사

아메리카노는 언제부터 먹기 시작했을까?  
어느 커피숍에 가니 흔해진 프라푸치노,  
알고 보면 그것도 개발자가 있다는 사실.  
커피 음료가 걸어온 천 년의 변천사.



가정주부였던 멜리타 벤츠가 1908년, 1910년 개발한 커피 기름 칭자, 구멍이 뚫린 비아카에 세계 최초로 종이 필터를 사용하는 방식이었다.



에티오피아에서 커피가 발견된 건 850년경으로 추정된다. 이후 예멘으로 커피가 이식되기까지 약 400년간 커피를 어떤 형태로 먹었는지 대한 정확한 기록은 없다. 처음 염소들이 그랬던 것처럼 열매를 과일처럼 먹었을까?(그리기에는 과육이 너무 없지만 말이다) 아니면 지금처럼 열매에서 씨앗을 골라내 볶아 먹었을까?



**커피, 끓이다 거르는 방식으로 진화**  
‘커피를 마셨다. 커피를 먹었다’는 기록은 커피가 1200년대에 예멘을 비롯한 아라비아 반도로 퍼져나간 이후에 나타나기 시작했다. 에티오피아를 방문한 수파과 무슬림 순례자들이 예멘으로 돌아가면서 피로를 풀기 위해 커피를 들고 갔다는 것이다. 이때 순례자들은 커피 씨앗을 골고루 구워서 간 다음 물을 끓여 끓여 먹었다고 한다. 이것을 지금 우리가 커피를 마시는 형태, 즉 현대적인 커피의 원형이 된 것으로 본다. 오늘날 ‘터키식 커피, 이브릭 커피’라고 불리는 형태가 이와 매우 흡사하다. 터키식 커피는 커피를 강하게 볶아 아주 미세하게 갈고 긴 손잡이와 주동이가 달린 냄비에서 물과 함께 끓이는 방식이다. 이런 형태는 곧 아라비아 반도 전역에 퍼졌고, 16세기 오스만 제국이 유럽 정복 전쟁에 나서면서 유럽에도 전파되었다. 당시 커피는 병사들이 힘을 내기 위해 마시는 음료였다. 덕분에 유럽인들은 처음부터 아주 강렬하고 쓴맛이 나는 커피를 맛보게 되었다(우리나라가 한국전쟁 당시 미군들이 가져온 인스턴트커피로 커피 맛을 알게 된 과정과 유사하다). 후로 오랫동안 커피는 끓여 마시는 형태가 지속되었다. 대신 커피를 천에 거른다든지 아예 천주머니에 커피를 넣어 끓인다든지 하는 형태로 발전해오다 1908년 획기적인 변화가 일어난다. 독일의 평범한 가정주부인 멜리타 벤츠 Melitta Bentz가 천 대신 종이를 이용한 ‘종이 필터’를 개발함으로써 현대의 필터 커피가 완성되었다. 커피를 끓이는 데서 오는 쓴맛을 줄일 수 있고 천 대신 종이를 사용하여 간편하다는 데 착안한 것이었다. 상품성을 알아본 멜리타는 곧 남편과 두 아들과 함께 자신의 발명품인 종이 필터를 판매하기 시작했다. 이것이 이제 그 역사가 백 년이 넘는 ‘멜리타 커피’ 회사의 시작이다.

### 아메리카노, 에스프레소를 ‘미국스럽게’

종이 필터와 비슷한 시기에 에스프레소 머신도 등장했다. 1901년 이탈리아 밀라노에서 루이지 베제라 Luigi Bezzera가 중기로 커피에 압력을 가해 음료를 뽑아내는 에스프레소 머신으로 특허를 받았다. 초기 머신은 증기압을 만들어내기 위해 끓는 물이 필요했는데, 이게 커피 맛에 문제가 되었다. 끓는 물은 커피 성분을 과하게 끌어냈고 당연히 쓴맛 또한 지나쳤기 때문이다. 1938년 이를 보완한 머신이 등장했고 이후로 유럽인들은 필터 커피 대신 에스프레소 음료를 더 선호하게 되었다. 그러나 그때만 해도 그저 에스프레소를 마실 뿐이었다. 지금 우리가 사랑해 마지않는 음료들, 즉 우유를 넣은 라테(에스프레소 1 : 우유 2~3 : 우유 거품 1), 카푸치노(에스프레소 1 : 우유 1 : 우유 거품 1), 마카또(에스프레소 1 : 우유 1) 같은 음료를 마시기 시작한 것은 1950년대에 이르러서였다. ‘아메리카노’는 아직 출현하지 않았다.



미국은 독립혁명과 함께 커피 문화가 시작된 이래 줄곧 필터 커피를 마셔왔다. 1980년대 스타벅스가 본격적으로 확장하면서 미국 전역에 이탈리아 커피의 상징인 에스프레소, 또 에스프레소를 활용한 응용 음료가 확산되었다. 아메리카노도 이때 등장했다. 스타벅스의 성공 신화를 만들어낸 하워드 숄츠는 이탈리아를 여행하며 경험한 에스프레소의 진한 향과 맛을 미국에 가져오고 싶었다. 그러나 그 강한 향미가 필터 커피에 익숙한 미국인들에게 거부감을 일으킬 수 있어 ‘미국스럽게’ 변형하는 아이디어를 생각해냈다. 그것이 바로 에스프레소 본래의 향미는 지키되 뜨거운 물을 부어 농도를 조절한 아메리카노의 탄생이다. 이 외에도 시럽을 첨가한 다양한 음료와 얼음을 첨가한 아이스커피를 선보이기 시작했다. 전 세계인이 사랑하는 스타벅스의 아이스 음료 프라푸치노 Frappuccino는 본래 보스턴에서 커피숍 ‘커피 커넥션’을 운영하던 조지 하웰이 개발한 것인데, 스타벅스가 그의 커피숍을 사들이며 그 레시피도 함께 구매하여 전 세계적인 스타벅스 올렸다. 사실 조지 하웰은 스페셜티 커피 업계에서도 매우 유명한 인물이다. 스페셜티 커머셜을 구분하는 기준, 커피 품질 구별법 등에 대한 기초를 세운 인물이기 때문이다.



### 농장별 커피를 마시는 시대

2000년대 스페셜티 커피 시장이 전 세계로 확산되면서 커피 산지와 소비자 간에 본격적인 직거래가 시작되었다. 이는 커피 소비에 또 다른 변화를 가져왔다. 바로 ‘싱글 오리진’이라는 개념의 확산이다. 지금이야 산지별 커피를 마시는 게 당연하게 여겨지지만 당시 그런 시도는 전혀 새로운 것이었다. 이전까지 커피는 그냥 커피였다. 다양한 산지에서 다양한 커피들이 재배되고 있었지만 소비자에게 가급적 같은 맛을 내기 위해 모두 섞어 블렌드를 만들어 판매하는 방식이 주를 이뤘다. 이런 흐름은 스페셜티 커피 시장이 본격화되면서 산지 고유의 혹은 농장 본연의 맛을 살리는 것으로 바뀌었고, 아예 농장별 커피가 메뉴로 등장하게 되었다. 이와 함께 각 커피의 다양한 맛과 향을 살리기 위해 추출 도구 개발도 다시 한번 본격화되었다. 기존 도구들은 더욱 정교해졌고 에어로프레소 같은 새로운 도구도 개발되었다. 여기서 또 흥미로운 것은 이 시장의 확산과 더불어 아시아 커피 소비국에 대한 관심도 높아졌다는 것이다. 일본으로 대표되던 아시아 시장에 한국, 중국, 러시아 등 새로운 커피 소비국이 가세되었고, 아시아인들의 커피 추출 방식이 주목을 끈 것이다. 일본식 아이스 드립 커피(서버에 얼음을 가득 채우고 그 위에 커피를 내리는 방식)는 이제 미국, 유럽 등에서도 쉽게 찾아볼 수 있는 음료로 자리 잡았다. 또 일본에서 대중화된 찬물로 천천히 우려낸 ‘더치 커피’도 미국의 스텁프타운이 좀 더 다듬어 ‘콜드 브루’ 커피로 상업화시키는 데 큰 성공을 거두었다. 최근에는 콜드 브루 커피에 질소를 주입해 맥주처럼 부드러운 거품을 만들어 먹는 커피도 등장했다.



스텀프타운이 만든 질소 콜드 브루 커피. 콜드 브루의 성공에 힘입어 질소를 충전하거나 탄산을 주입하는 신제품을 속속 선보이고 있다.



커피는 이처럼 그 음용의 형태가 시대와 사회의 변화에 따라 지금까지 수없이 변화하고 발전해왔다. 그런데 그 속에서 전혀 변치 않는 게 있다. 바로 물이다. 커피만큼 중요한 게 바로 물이다. 음료의 형태와 상관 없이 커피를 추출하기 위해서는 물이 필요하다. 물이 있어야 커피가 녹아내리고 맛이 난다. 한 잔의 커피는 커피가 전부인 것 같지만 사실 물이 99%를 차지한다. 그래서 커피 맛에는 물 맛이 중요한 역할을 한다. 제대로 된 물이 고품질 커피와 만나는 순간, 우리는 평생 기억할 만한 맛있는 커피를 경험하게 된다. ☺ 글 테리로사 기획팀