



여름을 피하는 법 피지 서머와 손열음의 피아노 앨범

시즌 블렌드 '피지 서머'가 돌아왔다. 케나와 과테말라로 블렌딩하여 과일같이 상쾌한 맛이 자백적이다. 아이스 드립에 아주 잘 어울리는데(따듯한 커피로도 물론) 미디엄 로스팅하여 드립, 커피메이커 등에 사용하기 좋다.

피지 서머와 함께 올여름 더위를 식혀줄 피아노 앨범 <Under the Sun>도 출시했다. 피아니스트 손열음, 문재원 씨와 함께 여름에 듣기 좋은 음악들을 모았다. 비발디, 그리고, 생상 등의 정통 클래식과 조지 거신, 퍼시 그레이인저, 아더 벤자민 등 근대 작곡가의 곡들이 솔로 또는 투 피아노 형식으로 담겨 있다. "비교적 짧고 가벼운 곡이라 쉽고 편안하게 들을 수 있어요. 음악적 완성도가 매우 높은 곡들이고 녹음 역시 최상의 조건에서 진행했기 때문에 많은 분들에게 행복하게 다가갔으면 합니다."

손열음 씨는 지난해 해외 유명 매니지먼트 소속 아티스트가 되어 유럽 전역으로 활동 무대를 빠르게 넓혀가는 중이며, 국내 클래식 음악 확산을 위해 앞으로도 테라로사와 함께 이런저런 작은 시도를 펼칠 계획이다.

7월 한 달간 테라로사닷컴에서는 피지 서머와 앨범 <Under the Sun>을 세트 가격으로 판매한다. 피지 서머 한 잔과 두 명의 피아노 선율이 어떻게 어우러지는지 기대해도 좋다.

앨범 <Under the Sun>은 테라로사닷컴과 예스엠아트에서만 판매한다.

Fizzy Summer 250g 22,000원 / 500g 37,000원

Under the Sun, 10,000원



테라로사 본점 이사하는 날

2002년 1월, 강릉의 작은 시골 마을에 커피공장으로 시작한 테라로사. 생두와 로스터기만 덩그러니 있던 곳에 사람들이 하나둘 모이면서 커피 바와 테이블이 놓이고 음악이 흘렀다. 또 어느새 커피나무를 키우는 온실이 지어지고 맛있는 빵과 음식을 준비하는 카친도 만들어졌다. 그러한 여정을 지나온 본점이 2017년 7월 12일, 정든 작은 집을 떠나 바로 앞 밤나무 숲에 새로 지은 공간으로 자리를 옮긴다. 그간 맛있는 커피 한 잔을 위해 많은 불편을 감내해주신 모든 분들에게 깊이 감사드리며, 이제 새집에서 보다 여유로운 커피 타임을 선사하고자 한다. 테라로사 레스토랑도 함께 오픈한다. 7~8월은 소프트 오픈 기간으로 이곳 강릉에서 나는 맛있는 식재료를 지중해식으로 요리한다.

Coffee 9am~9pm Restaurant 11am~3pm

BOOKMARK

7월부터 11월까지
테라로사 스템프 투어



올해 스템프 투어는 '그랜드 투어'이다. 그랜드 투어란 1660년대부터 1840년대까지 유럽의 상류층 자제들 사이에 유행한 유럽 여행을 일컫는 단어. 이들은 이를 통해 건축과 고전, 예술, 정치, 경제 등 세상을 배웠다. 테라로사도 재미있는 그랜드 투어를 시작한다. 테라로사 전국 매장을 다니며 잠시 퀴즈를 풀어보는 투어 A, 원두 단골들을 위한 투어 B, 참새가 방앗간 들려듯 테라로사 커피를 드시는 분들을 위한 투어 C가 있다. 각 투어마다 선물이 준비되어 있으며 세 가지 투어를 모두 완성하면 연말에 럭키 박스가 배송된다. 스템프 투어용 책자는 각 매장에 문의.



이맘때가 행복한 이유 햇카피 시리즈

우리가 먹는 커피라는 건 커피 열매 껌질을 벗기고 씨앗을 빼내어 봉아 먹는 것이다. 그러나 보니 커피 열매가 잘 익을 때까지, 또 수확하여 씨앗을 말리기까지 3~4개월 남짓한 기다림이 필요하다. 올해도 테라로사 커피 공급자들이 그렇게 인내와 성실로 준비한 커피를 보내왔다. 그곳의 토질과 기후와 사람의 손길이 만들어낸 새 작품을 맛볼 수 있는 행복한 시간이다. www.terarosa.com

Ethiopia Yirgacheffe Gutiti 예가체페 구티티 마을에서 생산된 커피. 고품질 예가체페답게 향이 매우 풍부하고 클린컵도 뛰어나다. 250g 24,000원 / 500g 41,000원

Tasting Note 푸른, 박하, 빨간 사과, 화이트 와인

Honduras Mary & Moi 2016 온두라스 COE 1위에 빛나는 엘푸엔테 농장도 햇카피를 보내왔다. 변함없이 풍미가 묵직하고 깊다. 250g 20,000원 / 500g 34,000원

Tasting Note 우롱차, 코코아, 브라운 슈거, 헤비 바디

Guatemala Herrera 헤레라 부자가 운영하는 커피 농장. 이들이 보내온 커피를 대할 때면 늘 험준한 산에서 커피를 수확하던 그들의 얼굴이 스쳐 지나간다. 마이크로 로트에서 별도 재배한 키토리 품종만 모은 것이다. 250g 20,000원 / 500g 34,000원

Tasting Note 밀크 캐러멜, 버터 스카치, 열대 과일, 아몬드

Kenya Oaklands AA 케나 커피 작황이 그다지 좋지 않아 맛있는 커피를 찾아내기까지 오랜 시간이 걸렸지만 드디어 도착했다. 패션프루츠를 닮은 오클랜드 농장 커피를 선보인다. 250g 20,000원 / 500g 34,000원

Tasting Note 자몽, 패션프루츠, 뜬사과, 카카오



7월 21~23일 강릉 재즈프레소 페스티벌

평창동계올림픽이 어느새 2000여 일 앞으로 다가왔다. D-200을 기념하는 '강릉, 커피, 재즈' 콘셉트의 재즈 페스티벌이 강릉에서 열린다. 이를 위해 재즈 공연 전문팀인 '자라섬 재즈페스티벌'이 160 개 밴드를 이끌고 경포 바닷가와 커피숍을 찾는다. 그중 테라로사에서 만나볼 수 있는 팀은 12팀.

7월 21일(금)부터 23일(일)까지 본점과 사천점에서 오후 4시, 6시에 한 차례씩 공연을 갖는다. 커피, 재즈 그렇게 재즈프레소 한잔하기 좋은 때이다.

사천점 21일(금) 오후 4시 최강석 트리오 / 오후 6시 이은웅 트리오
22일(토) 오후 4시 김준범 퀼텟 / 오후 6시 Fantastic Four
23일(일) 오후 4시 트리오와 / 오후 6시 BLIMT

본점 21일(금) 오후 4시 Heo trio / 오후 6시 허소영 밴드
22일(토) 오후 4시 이지영 트리오 / 오후 6시 시나
23일(일) 오후 4시 조윤성아리아킴 / 오후 6시 남경운 트리오

TERAROSA COFFEE ROAD

TERAROSA

www.terarosa.com

No.28

테라로사 뉴스레터 2017년 7~8월호 통권 제28호 발행인 김용덕 편집 디자인 테라로사
본지에 실린 글과 사진은 테라로사의 허락 없이 사용할 수 없습니다. © 2017 (주)하산 테라로사



지난해 우리는 첫 번째 커피 공급자 캠프를 열었다. 이상기후는 갈수록 심각해지고 시장가격은 계속 불안한 때였다. 커머셜 커피 시장가격은 생산자들이 커피 생산 한계점이라고 말하는 1.5달러 선마저 무너져 회복될 기미가 보이지 않았다. 캠프에 모인 중미 5개국 커피 농부들과 수출업자들은 '가격 하락 속 리스크 관리 어떻게 할 것인가', '커피에서 수분활성도 관리는 왜 중요한가' 두 가지 주제를 놓고 머리를 맞댔다. 그리고 지난 5월, 우리는 1년 만에 코스타리카에서 다시 모였다. 온두라스 엘 푸엔테 농장, 과테말라 산 헤라르도 농장, 코스타리카 라 페를라 린 카페 농장, 파나마 돈 페페 농장은 지난 1년간의 실험 데이터를 갖고 모였다. 뿐만 아니라 올해는 더 많은 농장과 브라질의 커피 수출업자, 불가리아의 카페 운영자까지 더 다양한 사람들이 모였다.





루에 한두 번 정도만 뒤섞었어요. 파지먼트가 터지는 현상을 막으려 한 거죠. 저녁에는 커버를 덮어 외부 습도에 노출이 되지 않게 했고, 최종수분율은 10.5%로 맞췄어요. 이게 품질을 상승시킨 요인이라 생각합니다.” 사실 수분율을 0.5% 줄인다는 것은 그만큼 생두 무게가 준다는 것이고, 이는 농부의 수입과 직결되는 문제이다. 하지만 이들은 보다 안정적으로 건조하여 품질을 높이는 방식을 택했다. 이 외에도 파나마 드 폐페 농장은 파지먼트를 다 말린 다음 창고에 보관할 때도 각각 그레이인프로에 포장하여 보관하는 노하우를 공개하였다. 브라질 수출업자 마르시아도 “파르디올라를 사용할 때 커피에 무리를 주지 않기 위해 하루는 열로 건조하고 하루는 쉬는 경우도 있는데, 브라질에서는 오히려 기계를 이용해 천천히 건조되어 환경에 변화를 주지 않는 것을 중요하게 생각한다”며 향상성을 높이는 아이디어를 제시하였다.

이슈 2 품종 다양화

이번 캠프에는 코스타리카 커피협회의 품종 연구가 알란이 함께하였다. 중미는 3년 전 커피 녹병이 훔쓴 뒤로 품종 연구에 더욱 속도를 내는 분위기다. 개발 현황에 대해 듣고 신품종을 맛보는 시간을 가졌다. “품종 개발은 생산성 향상, 병충해에 대한 저항력 증가, 좋은 품미, 이 세 가지 모두 만족시키려 노력하죠. 코스타리카에서는 터부시 되던 로부스타를 모계로 한 품종도 실험 중이고요. 브라질에서 개발된 파리아스, 오바타, 투피 같은 품종을 2011년부터 심어 생산성과 맛, 관리 적합성을 살펴보고 있어요. 그중 오바타는 이미 농부들에게 권장하고 있기도 해요.” 이때 브라질의 마르시아가 코멘트를 덧붙였다. “브라질에서는 오바타가 5년 정도 지나자 생산량이 감소하는 결과가 나왔어요. 코스타리카도 확산시키기 전에 더 지켜볼 필요가 있지 않을까요?” 이어서 신품종을 맛보았다. 로부스타를 모계로 하는 품종은 로부스타 특유의 품미가 살아 있어 아쉬움을 남겼다. 품종 개량이 얼마나 많은 시간과 노력을 요구하는지 실감할 수 있었다.

이슈 1 생두 수분율과 수분활성도

커피 생산자는 건기와 우기가 끊임이 없어 커피를 수확하고 가공할 때는 대부분 건기에 들어간다. 열매를 수확하여 씨앗을 얻기 위해 파티오(시멘트 등으로 마감된 넓은 바닥)나 아프리칸 베드에 널어 말리며 과르디올라라고 하는 화목식 드라이어에 말리기도 하는데, 이때 수분율을 보통 11~15%로 맞춘다. 그런데 지난 몇 년간 중미 지역에 이상기후현상이 심각해지면서 수확기에 시도 때도 없이 비가 내리고 있다. 커피를 말리는 데 더 많은 시간이 소요되는 것은 물론 수분활성도에도 영향을 미친다. 수분활성도는 생두 내 수분이 주변의 습도와 평형을 이루려는 습성으로 이해할 수 있다. 수분활성도가 중요한 이유는 미생물, 곰팡이 등의 생장과 식품의 물리, 화학적 변화가 관련되어 있기 때문이다. 수분활성도가 0.6이면 효모와 일부 곰팡이가, 0.8 이상이면 대부분의 곰팡이가, 0.9 이상이면 박테리아가 증식한다. 0.5 이하면 미생물이 증식하는 것은 불가능하다. 생두의 수분활성도에 영향을 주는 것은 크게 두 가지. 첫째는 대기 중 습도, 둘째는 각기 다른 날에 가공된 커피들이 보관되는 창고이다. 주변 습도와 평형을 이루는 과정에서 품질 저하가 발생할 수 있다.



올해 주제도 두 가지였다. 기후변화에 대비하여 어떤 품종들이 개발되고 있나, 생두의 수분활성도를 어떻게 관리해야 하나. 스터디 서두에 테라로사가 지난 1년간 중미 커피를 사용하며 관찰해온 내용을 풀어놓았다. “온두라스 엘푸엔테는 지난 몇 년간 사용해본 중에 올해 유독 로스팅이 안정적이었어요. 품미 유지도 잘되었고요. 파나마는 중미 커피 중 항상 안정성이 가장 뛰어난 것 같아요. 그 비결이 뭘까요?” 코스타리카가 더블 워시드는 일반 워시드에 비해 품미가 더 깨끗하고 또렷한 게 분명합니다.” “올해 수확한 과테말라 산 헤라르도 커피는 눈에 띄 정도로 품질이 향상되었어요. 어떤 부분에 변화를 준 건가요?” 등 테라로사 로스터들과 바리스타들이 보내온 메시지를 전달하였다. 이를 토대로 토의는 시작되었다. 농부들은 가공법과 건조방법, 그리고 수분활성에 대한 의견을 공유하며 대화 주제를 넓혀나갔다.



중미는 3년 전 커피 녹병이 훔쓴 뒤로 품종 연구에 박차를 가하고 있다. 아래 막대는 코스타리카의 품종 개발 변천사.

Typica (1720) Criollo (1800) Bourbon (1920) Híbrido Tico (1949) Caturra - Mundo novo (1952) Catuai (1966) Híbrido de Timor (1972)

절동안 파티오에서 물기를 뺀 다음 과르디올라에 넣어 5일 정도 건조하고 있어요. 작년 캠프에서 얘기했던 것처럼 최종 수분율도 중요하지만 그 값에 어떻게 서서히 도달할 것인가를 많이 연구하고 있어요. 수분율도 11%에서 10.5%로 바꿨는데, 테라로사팀이 그 부분에서 안정성이 좋아졌다고 느낀 것 같아요.” “산 헤라르도는 과르디올라 시설이 없어 파티오에서 100% 햅쌀 건조하고 있어요. 커피협회에서는 건조할 때 파지먼트를 자주 뒤적여주라고 하는데요, 방법을 좀 바꿔보았어요. 물기가 많은 가공 첫 날에만 30분마다 뒤집어주고 이후로는 횟수를 줄여 하

온두라스 엘 푸엔테 농장은 최근 사용 중인 방식을 소개했다. “가공이 끝난 파지먼트(커피 열매의 껍질만 벗긴 상태로, 파지먼트를 벗겨내야 씨앗이 나온다)를 반나

The Near Terarosa Guide

SUMMER SEASON

Walk

정동심곡 바다부채길

정동-심곡을 잇는 약 2.8km 구간의 해안산책로로, 편도 70분 정도 걸린다. 본래 천연기념물로 지정된 해안단구이자 군사보호구역이어서 공개되지 않았으나 강릉시가 도보 여행을 활성화하기 위하여 올해 일반에 개방하였다. 길이 높인 지형이 ‘바다’를 향해 부채를 펼쳐놓은 모습이라 하여 부채길이라 불리며, 에메랄드빛 바다색이 감탄을 자아낸다. 여름철에는 오후 4시 30분까지 도착해야 입장할 수 있다.

강릉시 강동면 심곡리 114-3



Culture

평창대관령음악제

매해 여름이면 평창에는 음악을 좋아하는 이들이 모인다. 올해로 14회를 맞은 대관령음악제는 세계 정상급 연주자들이 모이는 음악축제이다. 대관령을 중심으로 강릉, 평창에 걸쳐 저명 연주가 시리즈, 마스터 클래스, 아티스트와의 대화 등 다양한 프로그램이 운영된다. 올해는 7월 26일부터 8월 6일까지 열린다. 주제는 ‘Great Russian Masters—불가강의 노래’. 러시아 거장들을 조명한다. 차이코프스키, 쇼스타코비치, 프로코피예프, 라흐마니노프 등 대중에게 익숙한 작곡가들의 명작이 연주된다. 특히 프로코피예프의 오페라 ‘세 개의 오렌지의 사랑’은 한국 초연 무대. 러시아 작곡가뿐 아니라 다른 거장들의 협주곡, 양상복 등도 2주간 펼쳐진다. 클래식에 익숙하지 않다면 ‘알펜시아 뮤직 텐트’ 공연부터 접해도 좋다. 아외 공연이라 편안하다. 또 어린이를 위한 음악회, 학생음악회 등은 무료 관람이 가능하다. 음악제 기간 동안 공연장 앞에서 팝업 부스를 운영하는 테라로사 커피도 만날 수 있다.

음악회 전에 액티비티를 하나 추천하자면 스키점프대를

들려보는 것. 올림픽 경기 치러질 곳으로, 높이는 90m이다.

모노레일을 타고 올라가면 13,500여 개의 좌석과 대관령의

절경이 한눈에 펼쳐진다. 선수들이 경험할 힘과 열기가 웨지

몸에 전해진다. 평창군 대관령면 솔봉로 325 알펜시아 리조트



신영극장 & 정동진영화제

멀티플렉스 극장에 밀려 문을 닫았다가 강릉독립예술극장 신영으로 부활했다. 존재초자 일지 못했던 여러 나라의 작은 영화들이 매일 관객을 만난다. 8월 4일부터 6일까지는 정동진영화제도 열린다. 학교 운동장에서 별빛 아래 보는 영화가 그렇게 아름답다. 강릉시 경강로 2100



Gangneung

강릉 일대



Retail

강릉번개시장

이른 아침 눈이 떠졌다면서 남대천 둑에서 열리는 번개시장에 놀러 가자. 새벽 4시부터 문을 연다. 강릉 사람들이 좋아하는 시장이다. 인근 지역 농부들이 재배한 농산물을 직접 판매하며 할머니들도 삼삼오오 집에서 따온 채소를 들고 합류한다. 특히 한 할머니가 매일 아침 만들어 파는 두부는 정말 인기. 아침 9시까지 입암동 월드컵교 아래서 열린다. 새벽시장이 부담스럽다면 중앙시장으로 가자. 지하 어시장에는 주문진, 안인 등에서 전한 상상한 물고기들이 들어온다. 백골뱅이, 문어 같은 것은 금방 살아서 썰어 주기 때문에 포장해 가져가기에도 좋다. 옥수수, 호떡 아이스크림, 소머리국밥 등 중앙시장 잇템들을 기억할 것.

나무

강원도 자생 나무로 만든 도마 전문점, 소나무, 자작나무, 디름나무, 악재로 사용되는 물푸레나무와 벚나무, 피나무 등을 직접 별목하고 선별하여 도마를 만든다. ‘김삿국’이 배지 않고 칼자국이 파이지 않는 강원도 토종 도마’를 내걸었다. 쓰임새와 크기가 다양하여 한정을 구경하게 만든다.

강릉시 금성로 21, 중앙시장 2층



**Retail****라바북스**

'여행을 사랑하는' 독립출판서점. 자체적으로 출판하는 여행사진집을 비롯하여 취향이 뚜렷한 간행지 시장, 에세이집, 작은 그림과 소품도 모아 두었다. 여행사진집은 오키나와를 시작으로 반줄리, 베를린, 리스본, 치앙마이가 나와 있다. 책장을 넘기며 잠시 고요한 여행을 떠나본다. 나홀로 여행에 함께할 책을 찾을 때 영감을 공유할 수 있는 그런 서점이다.

서귀포시 남원읍 태위로 87

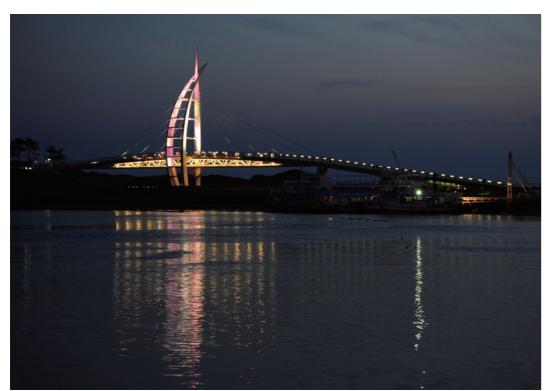
**Highlight****고근산 야경**

서귀포의 작은 한라산, 고근산. 정상까지 20분 남짓 걸리는데 탁 트인 전경이 한라산 등반 못지않은 감동을 준다. 봄바다와 함께 서귀포 칠십리 야경을 볼 수 있는 적지이다.

서귀포시 고근산로 1287

새연교 & 새섬 야경

서귀포항 앞에 이달한 섬이 있다. 초가지붕을 있는 새(띠)가 많이 나는 곳이라 새섬이라 불렸다. 1960년대 중반까지는 사람이 거주하였고, 옛날에는 이곳에 가려면 썰 때에 새섬목을 건너야 했다. 2009년 서귀포항과 새섬을 잇는 새연교가 놓였다. 길이 169m, 보행교로는 가장 긴 다리이며 제주 전통배 태우의 모습을 본떴다. 서귀포 로컬들이 추천하는 건 해질 무렵 새연교를 건너 노을빛을 감상하고 어둑어둑한 새섬을 산책하는 것. 20여 분 코스로 가로등 불빛 따라 어둑한 섬을 걷는 것은 참으로 이국적이다.

**Walk****남원큰엉해안경승지**

제주도에서는 언덕을 '엉'이라 부른다. 큰엉은 '큰 바위가 바다를 짊어삼킬 듯이 입을 크게 벌리고 있는 언덕'이라 하여 붙여진 이름. 해안절벽을 따라 2km 정도 이어진 해안산책로로 제주 고유의 식물을 볼 수 있는 조용한 숲길이다.

서귀포시 남원읍 남원리

**Culture****유민미술관**

제주 방언으로 좁은 땅(협지)이라는 뜻의 '섭지'와 곳을 의미하는 '코지'가 합하여 이뤄진 지명. 섭지코지. 이곳 해안산책로를 개발다 보면 일본의 건축가 안도 타타오가 설계한 지니어스로사이를 만난다. 자연과의 교감, 비일상적 공간, 고요함을 끌어내는 힘, 그래서 언제 와도 좋은 곳. 지니어스로사이가 이번에는 그림을 품으니 유민미술관이 그곳에 들어섰다. 올여름은 에밀 갈레, 둠 형제, 르네 칼리크 등 자연주의 소재와 영감을 표현한 프랑스 낭시파 작가들의 작품을 만날 수 있다. 매일 4회에 걸쳐 전시해설이 있다. 서귀포시 성산읍 섭지코지로 107

Retail**문호리 리버마켓**

리버마켓이 어느덧 100회를 맞았다. 문호리 사람으면 다 아는 '캐논아빠와 마을 몇몇 농부들이 재미로 시작한 일이 이제는 우리나라에서 가장 주목 받는 마켓이 되었다. 하지만 예나 지금이나 월급 받는 이 하나 없이 잘 굴러가는 시장이다. 리버마켓 셀러가 될 수 있는 조건은 단 하나. 직접 생산한 것이면 모두 가능하며 가게 이름을 짓고 간판을 만들면 된다. 마켓은 문호강변과 충주 목계나루에서 번갈아 열리며, 자세한 일정은 마켓 블로그를 참조하자. 양평군 서종면 북한강로 941

**Sport and Fitness****남한강 자전거길**

중앙선 팔당역~양평 응문역 구간을 직선 전철화하면서 쓸모없어진 옛 철길을 이제 자전거가 달린다. 급한 경사나 회전이 없어 길이 평坦하며 이제는 쓰지 않는 철로, 교량, 역사, 터널을 지나므로 지루할 틈이 없다. 힘들면 옛 능내역에서 잠시 쉬어 가도 좋고, 돌아오는 길에 전철을 타도 좋다. 팔당역에서 자전거를 빌릴 수 있고 평일 이용을 권장한다.

Retail**복순도가**

지난 6월 막걸리의 스페셜티 '복순도가'가 테라로사 이웃에 문을 열었다. 언양의 김정식, 박복순 부부가 빚어온 가양주로, 지금도 그곳에서 재배된 쌀과 전통 누룩을 쓰며 일임이 손으로 빚어 향아리에서 발효시킨다. 이때 생성된 천연 탄산이 미치 삼페인처럼 청량감을 높여주는 게 이 막걸리의 특징. F1963 복순도가에서는 발효의 맛을 재해석한 음식도 같이 한다.

부산시 수영구 구락로 123번길 20

**Culture****구하우스**

마치 집처럼 지어진 갤러리가 있다. 거실, 서재, 라운지, 다락 등 열 개의 방에서 만나는 작품들은 컨템포러리 계열의 그림, 조각, 사진, 설치, 영상 작품들, 생활 영역에서 예술을 자연스럽게 맛보게 하려는 기획자의 마음이 느껴진다. 건축가 조민석이 지은 집, 들풀과 수목으로 조성된 정원과 파빌리온, 마이클 크레이그 마틴, 자비에 베이昂, 어원 올라프 등의 작품을 넘나드는 동안 예술적 감흥이 서서히 밀려온다. 양평군 서종면 무내미길 49-12

**Design and Architecture****동백공원**

본래 이름은 운대산이지만 동백섬, 동백공원으로 더 유명하며 산책길이 아름답다. 신라시대 학자 고운 최치원이 가야산 입산길에 이곳을 지나다가 경관이 너무 아름다워 대를 쌓고 당신의 자인 '해운海雲'을 읊각한 데서 지명이 유래되었다는 이야기가 전해진다. 실제 산책길에 그 바위와 글씨를 찾을 수 있다. 가야국 황옥공주 인어상도 찾아보자.

부산시 해운대구 우동

Busan Suyeong**부산 수영점 일대****Design and Architecture****영화의 전당**

시네마 천국을 꿈꾸는 부산의 복합문화공간. 매일매일 영화, 공연, 행사 등으로 활기를 띠며 여름밤에는 야외 영화 상영으로 인기가 많은데, 건물 또한 눈여겨볼 만하다. 독일 뮌헨의 'BMW WELT' 설계로 유명한 쿠프 힘밸브라우(오스트리아)가 설계를 맡았다. 자하 하디드(서울 DDP 설계)와 더불어 해체주의 건축의 대표주자로 꼽히는 이들이다. 일반적인 건물에서 볼 수 있는 수직으로 반듯한 벽, 그 위를 평평하게 덮는 지붕 등 건물이 기자야 할 기본적인 조건을 부정하고 새롭게 구성하는 게 해체주의의 건축의 특징. 부산시 해운대구 수영번대로 120

**Walk****미포철길 산책로**

바다를 끼는 가장 아름다운 철길 중 하나로 꼽히는 곳. 미포~송정을 잇는 동해남부선 기찻길 4.8km 구간이 폐선되면서 산책로로 탈바꿈했는데, 본래 기차가 다닐 때부터 아름답기로 소문난 곳이었다. 80년 기찻길 역사와 바다 저편으로 보이는 현대적인 부산이 어우러져 걷는 재미가 있다. 철길과 자갈로 되어 있어 운동하는 필수. 부산시 해운대구 달맞이길 62번길 13

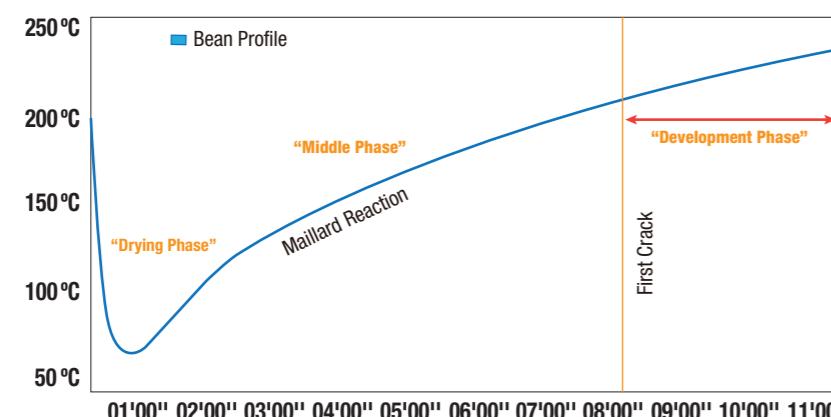


Roaster's 4

로스팅을 디자인하다 1

여기 한 과학자가 있다. 온종일 연구실에 들어박혀 만족스러운 결과를 얻을 때까지 까다로운 실험을 반복한다. 그 결과 얻어낸 수치들을 연구 일지에 기록하며 하루하루를 보내낸다. 연구의 신뢰도는 데이터가 쌓일수록 두터워진다. 단, 정확한 관찰과 기록은 전제하고서 말이다. 로스터 또한 그와 다르지 않다. 매일 관찰하고, 기록한다.

〈표 1〉 일반적인 로스팅 프로파일



로스팅 프로파일 용어

로스팅 시간 | 생두 투입에서 배출까지 소요된 시간.
로스팅에서 가장 중요한 변수이며 결과물의 향미 특성에 영향을 준다.

투입 온도 | 생두를 투입하기 바로 직전의 드럼 온도에 수치. 또는 배기 온도에 수치.
투입 당시 온도가 낮았는지 높았는지에 따라 터닝 포인트로 다르게 나타나고 전체 로스팅 곡선 또한 달라질 수 있다.

배출 온도 | 로스팅 종료 시점의 드럼 온도에 수치.
또는 배기 온도에 수치

온도 상승률 Rate of Rise, ROR | 특정 시간 동안 커피콩의 온도가 상승하는 속도. 그래프 상에서는 곡선 기울기의 변화.

마이어 반응 구간 Maillard Reaction | 마이어 반응이 주된 화학반응인 시점. 이 반응은 아미노산과 환원당 사이에서 일어나는 갑변 반응으로 커피 향미의 복합성이 영향을 준다.
MTR(Maillard Time Ratio)는 전체 로스팅 시간에서 차지하는 비율.

발현 시간 Development Time | 차크레이 일어나는 시점부터 로스팅이 끝날 때까지 소요된 시간.
DTI(Development Time Ratio)는 발현 시간이 전체 로스팅 시간에서 차지하는 비율.

로스팅 프로파일

프로파일Profile은 개요, 윤곽을 뜻하는 단어로 대략적인 계획을 의미한다. 로스팅 프로파일은 실제 로스팅 기록을 포함한 일종의 설계도라고 할 수 있다. 로스터는 지난 로스팅 기록을 분석하여 이를 바탕으로 다음 로스팅 계획을 수립하며 결과를 예측한다. 로스팅이 진행되는 동안 일정 시간 단위로 드럼 온도와 배기 온도의 변화를 기록하는데, 이를 그래프로 표시하면 S자 곡선 형태가 된다. 로스팅 기록에서 사용하는 그래프는 기본적으로 시간과 온도를 큰 축으로 하여 투입 온도, 터닝 포인트, 1차 크랙 시점, 배출 온도, 총 소요 시간을 표시하며, 구간별로 나눠 더욱 세부적으로 작성하기도 한다. 로스터는 프로파일을 통해 로스팅 과정에서 발생한 여러 가지 변화를 파악할 수 있고, 문제점이나 개선해야 할 부분이 있는지 점검할 수 있다. 정확한 데이터를 바탕으로 한 로스팅 프로파일은 결과물의 재현 가능성을 높이고 일관성을 유지하는 데 기여한다.

〈표 1〉은 일반적인 로스팅 프로파일이다. 드럼 온도는 생두 투입 후 초반 1~2분 동안 최저점까지 떨어졌다가 열을 흡수하며 급격히 올라간다. 이후 로스팅이 끝날 때까지 지속적으로 상승하는 곡선을 그린다. 이때 드럼

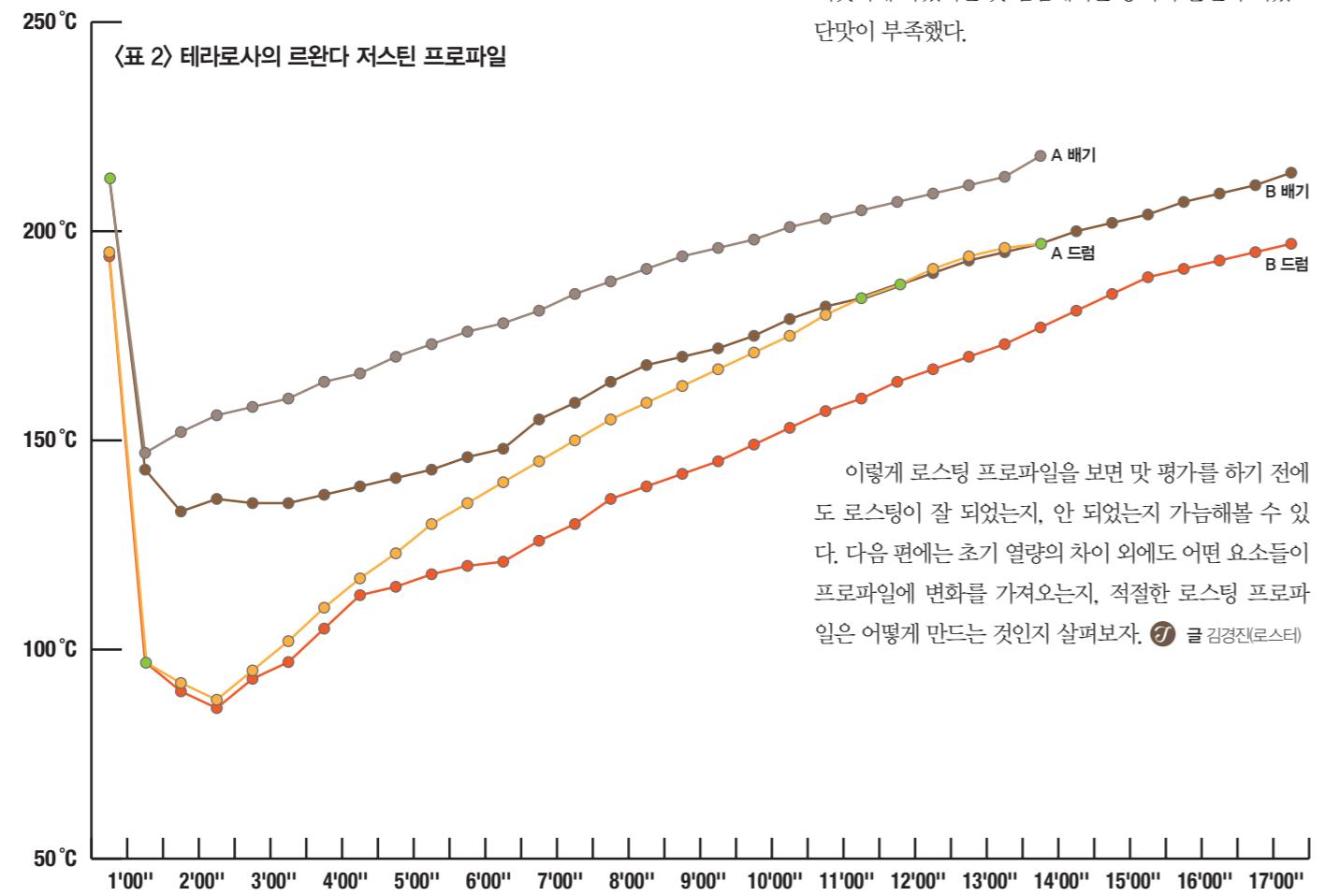
온도가 최저점이 되는 시점을 터닝 포인트Turning Point라고 한다. 사실 상온의 생두를 뜨거운 드럼에 투입하면 곧바로 열에너지를 흡수하여 온도가 상승하지만 온도계 탐지에 약간의 시간차가 있고, 또 상대적으로 차가운 생두가 뜨거운 드럼 내부의 공기에 영향을 주기 때문에 초기 드럼 온도에 수치는 떨어지는 것처럼 보이는 것이다. 터닝 포인트를 지나 '건조 단계'에서 생두 온도는 가파르게 상승하다가 마이어 반응이 일어나는 '중간 단계'를 거쳐 점차 완만해진다. 그 뒤 1차 크랙(생두를 뜯는 동안 콩내부에 형성된 수증기압이 한꺼번에 배출되는 현상)이 일어나는 시점부터 배출되는 시점까지 '발현 단계'라고 부르는 구간을 지나면 로스팅이 종료된다.

투입 온도가 따른 로스팅 결과

〈표 2〉는 테라로사가 페트론치니 로스터기로 르완다 저스틴을 로스팅한 2가지 프로파일이다. 이 둘은 연속으로 진행되었는데 열량을 언제 공급했는지에 따라 프로파일이 달라졌다. A는 맛이 잘 발현된 케이스, B는 상대적으로 발현이 잘 안 된 케이스이다. A는 연속 배치, 즉 앞에 로스팅이 끝나고 바로 이어서 생두를 투입하였다. 불을 붙이지 않은 상태에서 투입하였고 20초가 지나 1단 불을 붙였다. 1분 30~40초 사이에서 터닝 포인트가 일어났고 이후 곡선은 천천히 상승하였고 2단 화력도 점화하였다. 1차 크랙이 지나고 약 2분 후 로스팅을 종료하였는데, 이 때 드럼 온도는 196°C, 배기 온도는 218°C였다. 에그트론(로스팅 커리 분석기)에 측정해보니 홀빈일 때 61.9, 갈렸을 때 67.3의 수치를 보여주었다. 맷 평가에서는 르완다의 플로럴, 오렌지 같은 향들이 잘 살고 단맛과 균형감이 좋았다. B를 보자. 로스팅 프로파일이 더 길어졌다. 이유는 투입 후 4분이 지난 다음 1단 불을 붙였기 때문이다. 드럼 내부에 열량이 남아 있어 터닝 포인트 후 ROR이 상승하였지만 A에 비하면 너무 완만하다. 그것을 감지한 로스터가 2단 화력까지 바로 점화했지만 1차 크랙과 로스팅 종료 시점은 늦어졌고, 돌이킬 수 없었다. 에그트론 값은 비슷하게 나왔지만 맷 평가에서는 풍미의 발현이 적었고 단맛이 부족했다.

이렇게 로스팅 프로파일을 보면 맷 평가를 하기 전에도 로스팅이 잘 되었는지, 안 되었는지 가늠해볼 수 있다. 다음 편에는 초기 열량의 차이 외에도 어떤 요소들이 프로파일에 변화를 가져오는지, 적절한 로스팅 프로파일은 어떻게 만드는 것인지 살펴보자. (7) 글 김경진(로스터)

〈표 2〉 테라로사의 르완다 저스틴 프로파일



T 메달 디자인이 벌써부터 기다려집니다. 언제 공개될까요?
L 공개 일정은 아직 결정되지 않았습니다. 지금은 메달에 관해 아무것도 오픈할 수 없습니다만 형태, 소재, 제조 공정 전 과정에 디자인 컨셉트와 아이디어가 일관되게 반영되도록 노력했습니다.

Interview

T 15년차 디자이너이자 'SWNA'와 'MATTER & MATTER' 두 회사 대표를 맡고 계십니다. 간단한 소개 부탁드립니다.

L SWNA는 산업디자인 컨설팅 회사입니다. DELL, 3M, 지멘스, BMW, 삼성전자, SKT, lenovo 등과 함께 일하고 있습니다. 고객의 요청을 통합적 디자인 전략과 시스템, 브랜드 정체성 속에 담아내고 그를 통해 궁극적으로는 브랜드 가치를 높이는 일을 합니다. 메타데이터는 내부적으로 디자인해온 가구, 조명, 소품 등을 모아 하나의 브랜드로 묶는 것입니다. 대형생산품이 아닌 나누처럼 '자연물'로 대하면서 세밀한 흐름이 달은 대로 편안히 둘 수 있는 가구를 만들고 싶었습니다.

T 순수 국내파로는 이례적으로 해외 유수 디자인 스튜디오에서 일을 하셨는데요, 그 과정이 궁금합니다. 디자이너 언제부터 꿈꾸셨는지요?

L 어려서부터 디자이너가 되고 싶다. 이런 꿈을 꾸었던 건 아닙니다. 아버지가 엔지니어셨고 일본 출장길에 소니 제품을 자주 사오셨어요. 그것들이 재밌어서 요리조리 갖고 놀았죠. 부모님이 장난감을 자주 시주시지 않아 직접 만들어 놀기로 했고요. 그렇게 사물에 대한 관심을 자연스레 키워온 것 같아요. 산업디자인을 선택한 건 스스로를 전공하다 재수하면서 디자인으로 진로를 바꿨는데, 막상 공부해보니 재밌더라고요. 2005년 해외 공모전에 출품하여 수상한 게 해외 취업의 계기가 되었습니다. 미국 퓨즈 프로젝트, 티그 디자인에서 IT 제품과 인테리어 제품을 디자인했고 모토롤라 글로벌 제품 디자인을 맡기도 했습니다.

T 8월에 갤러리 팩토리에서 〈Art of Process〉 전시를 한다고 들었습니다.

L 디자인도 다른 전문 직업과 마찬가지로 축적된 삶의 경험과 시각적 이미지 기준에서 필요한 것을 조합하여 작업의 원천으로 사용합니다. 회사 이름 SW and Associates에서 볼 수 있는 것처럼 프로젝트가 시작되면 아이디어 전개 과정에 인턴부터 대표인 저까지 모두가 참여합니다. 최초의 아이디어는 인턴이 내는 경우도 있어요. 중요한 것은 아이디어를 어떻게 다듬고 발전시켜 최종 결과물을 이르도록 하느냐입니다. 그것이 크리에이티브 디렉터인 저의 역할이고요. 이번 전시에서는 이런 디자인 탄생 과정을 보여주고 싶었습니다.

T 작업 과정을 전시 주제로 삼으신 이유가 있을 것 같습니다.

L 사람들이 흔히 '디자이너 좋아, 나쁘다' 말할 때의 기준은 스타일, 외관, 걸모습입니다. 디자인에 대한 이런 단편적인 시각이 늘 아쉬웠습니다. 형태와 기능에 관한 충체적인 시각, 메시지, 그것을 물어내는 과정을 이해하는 계기가 되었으면 합니다.

하루에도 수없이 많은 산업디자인 제품이 쏟아지고 대부분이 눈길 한 번 못 받고 사라집니다. 수많은 아이디어 가운데 빠어난 원석을 골라내어 다듬고 정체를 거듭하여 최상의 디자인으로 딱 맞는 작업. 그리고 보면 디자인과 커피는 크게 다르지 않아요. 디자인 흐수 시대에 잠시 쉼표를 걸고 좋은 디자인의 본질에 대해 생각해본다.



CULTURE

올림픽, 메달 아트

테라로사가 응원을 담아 전하는 평창동계올림픽 두 번째 이야기는 '메달'이다. 올림픽이 열릴 때마다 메달 디자인에 큰 기대와 관심이 모아진다. 개최국의 다양한 역사와 문화적 배경만큼이나 다채로운 메달 디자인이 100년을 훌쩍 넘긴 근대 올림픽 역사를 장식하고 있다. 평창올림픽 메달 디자인을 맡은 이석우 디자이너도 만나보았다.

1896년 제1회 아테네올림픽. 당시 우승자는 메달이 아니라 올리브나무로 엮은 월계관을 머리에 쓰고 은화를 수여 받았다. 우승자에게 금·은·동메달이 수여되며 시작한 건 1904년 세인트루이스올림픽 때였고 선수 가슴에 메달이주었다. 목에 걸는 메달은 1960년 로마올림픽에 이르러 등장했다. 1928년 암스테르담올림픽 메달에는 원순에 종려나무 잎을, 오른손에 승리의 월계관을 든 승리의 여신 니케와 고대 운행경기장에서 군중의 환호를 받으며 행진하는 우승자의 모습이 새겨졌다. 이때부터 국제 올림픽위원회IOC는 메달 앞면에 승리의 여신과 월계관, 원형경기장을 표현하는 것을 하계올림픽 메달 디자인 규정으로 삼았다. 동계올림픽 메달 디자인은 시작부터 매우 자유로운 편이었다. 1924년 제1회 프랑스 샤모니동계올림픽에서부터 2014년 러시아 소치에 이르기까지 개최국들은 자신들의 스타일을 최대한 보여줄 디자이너를 선택하였다. 메달 뒷면에 개최년도와 장소를 명시하는 것 외에 특별한 규정은 없었다.

초창기 동계올림픽 메달을 보면 앞면에 스キー, 피겨 같은 올림픽 종목과 눈꽃을 묘사한 게 눈에 띈다. 인체 동작, 눈꽃, 운동기구 등이 사실적이고 고전적인 방식으로 표현되었다. 한편 도시 상징물을 전면에 넣는 경우도 있었다. 1932년/1980년 올림픽을 개최한 미국 레이크 플레이스드는 메달을 목에 걸었을 때 뚫린 부분이 선수의 뛰는 가슴과 만나 비로소 진정한 메달이 된다는 메시지를 전달하려는 의도였다.

이처럼 메달은 지름 6cm에 개최국의 예술 정신을 담는 재미있는 아트 채널이다. 평창올림픽 메달은 산업디자이너 이석우가 맡았다. 그는 메달에 어떤 이야기를 담고 있을까. (7) 글 이효진(큐레이터)

