



올가을 우리의 커피 목록

아침저녁 서늘한 공기가 감돈다.
커피 한 잔이 더 자주 생각나는 계절,
마침 커피 목록도 더 풍성해졌다.

BOOKMARK

3

화사한 아메리카노
어센틱 시즌 3

테라로사는 에스프레소 머신 사용자들을 위하여 두 가지 블렌드를 내고 있다. 하나는 오랜 시간 테라로사를 대표해온, 그리고 일관된 맛을 추구하는 '에스프레소 블렌드'. 다른 하나는 그때그때 컨셉에 맞는 3가지 재료를 골라 새로운 맛을 선보이는 '어센틱 에스프레소 블렌드'이다. 기본 블렌드가 미디엄 다크 타입으로 로스팅하여 균형미와 농후한 단맛, 단단한 구조감을 선보인다면, 어센틱 블렌드는 그보다 밝게 로스팅하여 향과 맑은 맛, 산미를 살리는 데 초점을 둔다. 어센틱은 본래 '핸드 드립의 풍성한 풍미'를 아메리카노에서도 맛보자는 아이디어에서 시작했기 때문. 이번 시즌은 생두 4가지를 블렌딩하여 '과즙이 많은 복숭아, 잘 익은 포도의 단맛, 뜨거운 상큼한 신맛'을 연상시킨다. 기본 블렌딩에 비하면 확실히 청량한 아메리카노를 맛보여준다. 로스팅한 날로부터 일주일 정도 두었다 사용하면 더 맛있다.

250g 18,000원 / 500g 31,000원 / 1kg 58,000원

Tasting Note 화사한 화이트 와인, 복숭아 과즙,
달콤한 포도, 미디엄 바디



오랜만에 맛보는 파카마라 품종
엘살바도르 COE 6위

2017 엘살바도르 COE에서 6위를 수상한 부에나 페 Buena Fe 농장 커피가 곧 선보인다. '굳건한 믿음'이라 뜻을 지닌 이 농장은 농부 호르헤 로드리게즈 씨가 5년 전 시작한 신생 농장. 학교를 갈 수 있는 형편이 안 되어 평생 아버지를 돋우며 믿음을 갖고 본인의 농장을 시작한 게 그 이름의 배경이 되었다. 1800m 고지대에서 파카마라 품종을 재배하여 하니 방식으로 가공하였다 (수확 후 커피체리 껍질을 벗긴 다음 점액질이 묻은 채로 씨앗을 말리는 방식). 테라로사가 파카마라 품종을 선보이길 오랜지였다. 이번 대회 심사위원단은 부에나 페 커피를 '오랜지꽃, 블루베리, 복숭아, 코코넛, 허니 플로랄, 레드 카련트, 군침이 들게 하는, 시럽 같은' 등으로 묘사하였으며, 점수는 평균 89.14점을 받았다.

Info. 잘 재배된 파카마라는 '달콤한 시트러스, 플로랄'한 맛의 특징을 띈다. 1950년대 말 엘살바도르에서 퍼키스와 마리고지페의 자연 교배로 탄생한 품종인데, 이 둘은 커피 가계에서 부모에 해당하는 부르봉과 티파니에서 각각 변형된 것이라 그들과 공통분모의 맛을 갖고 있다(마리고지페는 브라질 바이아의 마리고지페 미들에서 발견된 티파니의 자연 변이종이다). 생두가 크고 생산성이 좋아 한동안 중미에서 유행했으나 과한 풀내와 쓴맛 등을 동반하는 경우도 있어 주의가 요구된다.

Buena Fe 농장주 Jorge Alberto Recinos Rodriguez
지역 Tejutla, Chalatenango 고도 1800m 품종 Pacamara
가공 Honey 수확 2017. 1~3



사람이 그리워지는 맛
Full Moon Blend

가을 블렌드 '풀문'이 나왔다. 아침저녁 공기는 차츰 차가워 포근한 감촉이 있는 옷을 찾게 되는 계절, 문득 사람이 그리워지는 맛을 담아보았다. 온두라스, 코스타리카, 에티오피아를 블렌딩하였으며, 잘 익은 빙처럼 담백하고 코코아처럼 어둑한 맛을 지니고 있다. 단맛의 여운이 길게 남는다. 250g 24,000원

Tasting Note 잘 익은 밤, 꿀, 코코아, 오렌지, 미디엄 바디

TERAROSA

www.terarosa.com

No.29

테라로사 뉴스레터 2017년 9~10월호 통권 제29호 발행인 김용덕 편집·디자인 테라로사
본지에 실린 글과 사진은 테라로사의 허락 없이 사용할 수 없습니다. © 2017 (주)화산 테라로사





페루를 다녀간 긴 2012년이 마지막이었다. 5년 만에 다시 찾은 수도 리마는 어느새 잉카문명의 흔적이 남아 있는 고대 도시의 느낌은 사라지고 빼곡한 빌딩, 많은 차량, 바삐 움직이는 사람들로 둘비는 현대적인 도시로 변해가고 있었다. 중국인들의 채광산업 진출이 본격화되면서 10년도 채 안 되는 시간 동안 도시 변화는 그렇게 가속화되었다.

한국의 4대 커피 수입국, 페루

페루에서 커피가 생산된다는 사실을 아는 소비자는 많지 않다. 더구나 우리나라가 해마다 약 15만 백(60kg)들이, 약 9천 톤)의 페루 커피를 사용한다는 사실을 아는 사람도 드물다. 커피 생산량으로 보면, 페루는 전 세계 70여 개 커피 생산국 중 TOP 10 안에 든다. 지난 한 해 페루는 396만 백의 커피를 생산했고(국제커피기구 통계), 우리나라의 국가별 수입량을 보면 브라질, 베트남, 콜롬비아에 이어 페루가 4위를 차지했다(관세청 통계). 오래전 테라로사가 페루 커피에 관심을 가진 것도 이통계 때문이었다. 이렇게 많이 생산되고 많이 수입되는데 시장에서는 좀처럼 페루 커피를 볼 수 없었다. 도대체 어

디에 쓰이는 건지, 그리고 왜 스페셜티로 분류되는 페루 커피는 없는지 의문이 들었다.

2011년과 2012년 페루 정부가 파나마의 유명 커피 대회인 '베스트 오브 파나마'를 본뜬 페루 커피 품평회를 열었다. 대회 심사관으로 초대 받아 가면서 이제 그 진면목을 볼 수 있다는 생각에 얼마나 기대했는지 모른다. 커핑이 시작되었다. 그러나 테이블에 놓인 커피들은 스페셜티라고 부를 수 있는 수준이 아니었다. 심지어 페널 맞이 감지되는 심각한 커피들도 있었다. 기대는 이내 실망으로 변했다. 2012년 다시 한 번 대회에 참가했지만 별반 다르지 않았고, 페루에서 스페셜티를 찾기란 시기상 조라는 생각이 들어 이후로는 방문할 일이 없었다.

그러다 올해 초, 페루에서 컵 오브 엑셀런스 COE 대회가 열릴 거라는 소식을 듣고 적잖이 놀랐다. 정말 지난 5년간 COE 대회를 열 만큼 커피 품질이 향상된 것일까 의구심이 들었다. 특히 페루는 커피 생산 지역이 페루 전체에 걸쳐 남북으로 길게, 또 안데스 산맥을 중심으로 동서로 나뉘어 있어 생산 시기가 각기 다르고 운송 등 물리적인 접근성이 매우 열악하다. 과연 대회가 차질 없이 준비될 수 있을까 염려가 컸다.

COE, 페루 커피의 변화를 알리는 긍정의 신호

"이 대회가 열리기까지 20년의 시간이 흘렀습니다. 브라질이 처음 COE 대회를 연 1999년 이후로 우리도 줄곧 대회 우승을 위해 노력해왔지만 번번이 좌절되었지요. 여러 번의 시도 끝에 우리는 마침내 올해 이 대회를 열게 되었습니다."

대회 첫날 주최측의 인사는 이렇게 시작되었다. 커피 품질은 차치하고 우선 이 대회가 열리기까지 얼마나 많은 사람들의 노고와 숨은 열정이 필요했을지, 그간의 고충이 마음에 와닿았다. 첫 대회인 만큼 대회장에 모인 커피 농부들과 정부 관계자는 물론 심사관들까지 설렘과 긴장감을 감추지 못했다. 심사관 19명, 옵저버 4명, 북미·아시아·유럽 등 전 세계 커피 소비지에서 고루 참여했고, 20년 차 이상의 노련한 커피부터 이제 막 시작한 초보자까지 경력도 다양했다. 또한 개인 숨을 운영하는 마이크로 로스터부터 대형 생두 수입업체까지 규모 역시

다채로웠다. 모두 이번 대회를 통해 아주 특별한 페루 커피를 발견할 수 있으리라는 기대감에 한껏 고조되었다.

첫 대회답게 316개 커피가 도전장을 내밀었다. 그중 국내 예선전을 통해 35개만 국제전에 올라왔다. 우리는 이 35개 커피로 대회를 시작했다. 1라운드는 가히 충격적이었다. 5년 전 페루에 발길을 끊은 그 품질이 아니었다. 커피는 아름다웠다. 분명 기대 이상이었다. 심지어 중미권 COE 대회와 견주어도 전혀 손색이 없었다. 그러나 다시 한 번 중남미 대회에서 좀처럼 발견되지 않는 페놀 디프트가 발견되어 5개 커피가 실격 처리되었다. 결국 86점 이상을 받은 21개 커피만 본선에 올랐다. 이번 페루 대회에서 흥미로운 점은 많은 출품작들이 단일 품종이 아니라는 점이다. 카투리와 부르봉·블렌딩, 부르봉과 티피카·블렌딩 등 혼합 품종인 경우가 많았다. 보통 대회를 준비하는 농부들은 최상의 단일 품종을 선별해 그 커피의 고유한 품성을 극대화시키려고 애쓰기 때문에 이러한 점은 매우 이색적이었다. 스페셜티가 이제 막 시작되어 농장에서 종을 확실하게 구분 짓기가 현실적으로 어려운 것일지도, 또는 농부들의 품종에 대한 이해가 아직 원숙하지 않은 것일지도 모르겠다. 한편 이곳 페루에서도 역시나 '제이샤' 품종과 '내추럴' 가공에 대한 농부들의 관심이 높았다. 새로운 시도가 일어나고 있다니는 것은 이들 역시 전 세계 커피 소비시장의 유행과 요구에 귀 기울이고 있다는 긍정적인 신호다. 오랜 시간 양적 증가에만 초점을 맞춰온 농부들이 뭔가를 시도한다는 것은 '고품질'만이 경쟁력을 가질 수 있다는 것을 소문으로 혹은 스스로 깨우쳐가는 과정일 것이다.

안데스산맥 고지대의 척박함을 넘어

어느 커피 산지든 농사가 수월한 곳은 없다. 그런데 페루는 많은 커피 농장들이 그야말로 척박한 곳에 위치해 있다. 대표적인 커피 생산지인 'Piura, Amazonas, Cajamarca, Huánuco, Pasco, Cusco, Puno'는 안데스산맥을 끼고 있는 지형으로 접근 자체가 매우 힘들다. 고품질 커피를 재배하기 위해서는 숙명과도 같은 높은 해발고도를 찾아 농장은 점점 더 고산지대로 올라가고, 농부는 결국 농사와 수확, 운반 모두 이 혐한 지형과의



2017 페루 컵 오브 엑셀런스 대회 결과

농장명 / 품종 / 지역 순
1위 La Flor / Caturra, Bourbon / Cajamarca
2위 El Cerro / Caturra / Cajamarca
3위 San Pedro-El Shimir / Caturra, Bourbon / Cajamarca
4위 San Antonio / Gesha / Junin
5위 Las Orquídeas / Caturra / Amazonas
6위 Finca Ecológica Agua Colorada / Caturra / Cajamarca
7위 Mandor / Bourbon, Typica / Cusco
8위 Oropesa / Caturra / Junin
9위 Kukipata / Bourbon, Typica / Cusco
10위 Palmachayucc / Bourbon, Typica / Cusco



싸움에서 승리해야만 한다. 이번 대회 출품작들은 잘 가꿔진 커피에서만 나오는 '깊은 단맛'과 정성스러운 가공의 결과물인 '클린컵'을 기본으로, 각각의 품미를 유감 없이 발휘했다. "Crystal, Floral, Jasmin, Mango, Tropical Fruit, Chocolate, Butter Candy, Citrus, Nutty..." 심사관들은 아름다운 단어들로 커피들을 묘사해 나갔다. 대회를 마무리하며 우리는 이번 대회가 단순한 순위 구분을 넘어 앞으로 전 세계 커피 소비자들에게 페루의 스페셜티가 무엇인지 보여주는 하나의 답이 될 것임을, 또 페루가 스페셜티 커피 산지로 올라서는 첫 걸음을 떼었음을 알게 되었다. Ⓡ 글 이윤선(그린빈 바이어)



ROASTER'S 5

로스팅을 디자인하다 2

지난 호에서 로스팅 프로파일의 기본 개념을 살펴봤다면 이번엔 실전편이다. 로스팅 계획에서 결과에 이르기까지 어떤 요소들이 프로파일에 변수로 작용하는지, 이러한 변수를 적절히 통제하면서 결과물의 재현 가능성을 높이기 위한 방법은 어떤 것인가 살펴보자.

로스팅을 계획하다

생두를 투입하기 전 로스터는 몇 가지 결정을 해야 한다. 이번 로스팅의 목적은 무엇인가, 그렇다면 그 의도를 로스팅 과정에서 어떻게 구현할 것인가.

먼저 재료인 생두에 대한 이해가 우선이다. 생두의 크기와 밀도, 수분 함량을 측정하는 것이 기본이다. 또한 품종에서 오는 고유한 특성, 생산지의 기후와 토양이 만들어낸 독특한 품미, 가공 방식과 건조 과정에서 발생하는 차이점을 고려해야 한다. 이때 샘플로스팅이 가능하다면 생두 평가에 도움이 된다. 다른 변수를 최소화하면서 생두가 가진 향미 특징에 집중할 수 있다.

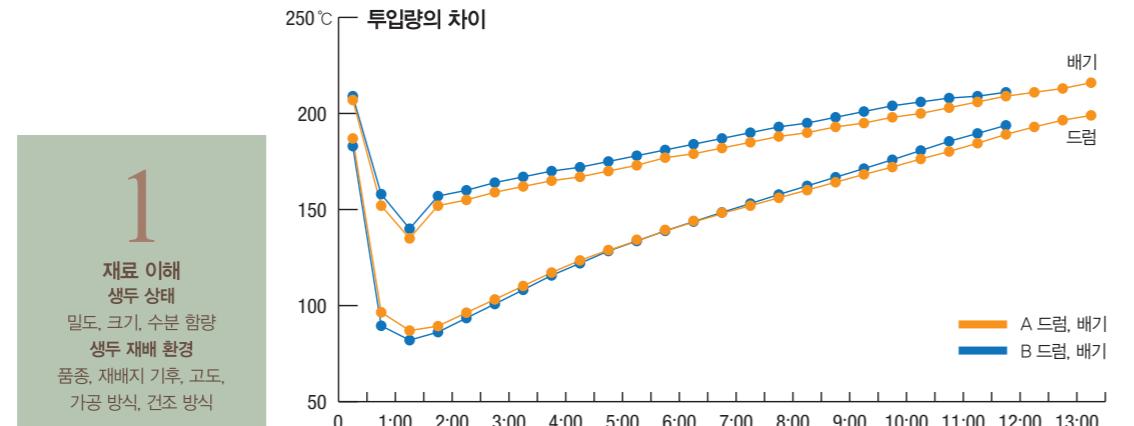
생두 평가 내용을 토대로 사용 목적으로 맞는 로스팅 포인트를 정했다면, 어떻게 로스팅을 진행할 것인지 계획을 세워본다. 사용할 로스터의 구조, 그에 따른 적정 투입량과 투입 온도, 예상되는 로스팅 시간, 배출 온도, 구간별 화력 조절, 배기 조절 방식 등을 결정한다. 이때 지난 로스팅 프로파일을 참고자료로 활용할 수 있다. 실제 로스팅 과정에서 가이드라인이 되어줄 예상 프로파일이 그려진다면 이제 준비는 끝났다.

로스팅 프로파일의 변화

다음에 제시된 로스팅 프로파일은 테라로사가 페트론치니 TT15/20 모델을 사용하여 로스팅한 결과이다. 배치 batch당 기본 12kg 정도 투입하였고 평균 로스팅 시간은 13분 전후, 미디엄 로스팅을 목표로 하였다.



투입량 | 같은 생두라 해도 볶는 양이 달리면 그에 맞게 로스팅 프로파일을 수정할 필요가 있다. 평소에 사용하던 양보다 훨씬 적거나면 로스팅의 흐름이 바뀔 것을 예상할 수 있다. 생두가 필요로 하는 열량이 달라졌으므로 전체 로스팅 시간이 달라지고 구간별 진동도 기존과 다르게 나타난다. 아래 표는 브라질 로스팅 프로파일이다. A는 12kg, B는 7kg의 생두를 투입한 것이다. 7kg를 볶기 위해 12kg 투입량에 맞춰진 세팅을 그대로 적용할 수 없는 상황이었다. A보다 투입 온도를 낮추고 최소 화력으로 진행하였다. 또한 대류열의 영향을 더 많이 받을 것으로 보고 배기를 조절하여 열량이 과도하지 않도록 주의하였다. ROR(Rate of Rise, 특정 시간 동안 커피콩의 온도가 상승하는 속도)은 A보다 높은 편이었고 종로 시간은 분기량 더 빨랐다. A보다 배출 온도는 낮았으나 에그트론으로 측정한 수치와 무게 감소율은 비슷했으며, 다행히 관능 평가에서도 좋은 결과가 나왔다.

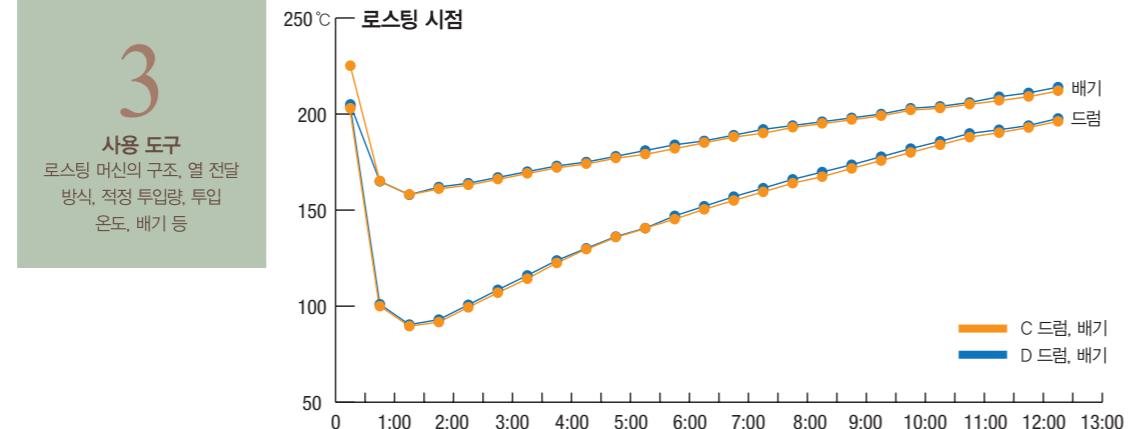


2 로스팅 환경

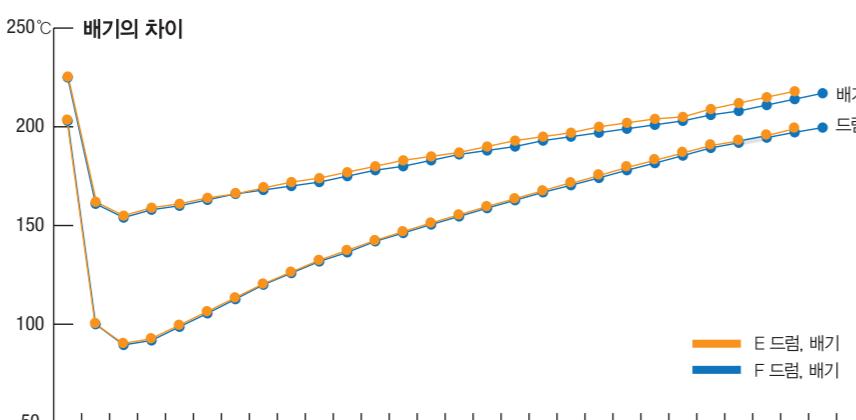
계절, 날씨의 변화, 온도, 습도, 풍향, 작업실 내의 환경 조건 등

로스팅 시점

오전부터 시작한 로스팅이 오후 내내 이어진다. 배치 수가 늘어날수록 로스터 내부와 외부는 점점 뜨거워진다. 드럼 내부에 축적된 열은 의도치 않은 변화를 가져온다. 로스터는 달라진 열 환경을 감안해 배기 간격, 투입 시점을 적절히 조절하여 로스팅을 진행한다. 아래 표는 에모오피아 프로파일이다. C는 오전, D는 로스팅이 계속 이어진 오후에 작업한 것이다. C와 D의 로스팅 시간 편차는 5초 남짓 거의 동일한 프로파일로 볼 수 있다. 이 같은 결과를 위해 D에서 몇 가지 조절이 필요했다. 일단 투입 시점의 배기 온도를 낮추고 타임 포인트 시점과 온도가 비슷하게 나타나도록 하였다. 또한 드럼 내부에 축적된 열로 인해 로스팅 진행이 C보다 빨라질 것으로 예상하고 2단 화력을 보냈다. 천천히 점화하였다. 배기 조절에도 차이를 두어 드럼 내부의 열량을 적절히 조절하였다. 그 결과 C와 D의 에그트론 측정값은 출번에서 62~63, 그라운드에서 71로 비슷했으며, 관능 평가에서도 큰 차이를 보이지 않았다.



배기, 공기의 흐름 | 배기는 크게는 계절이나 날씨의 변화, 또는 연통의 청소 상태에 따라 달라진다. 이전 프로파일과 똑같이 덤벼 생두를 볶을 때 나오는 연기나 가스가 빠져나가는 통로의 통풍 조절판 위치를 조정해도 실제로 드럼 내부와 배기 통로의 공기 흐름은 의도했던 것과 다를 수 있다. 아래 표는 과테말라 프로파일이다. E와 F는 거의 동일한 프로파일로 보인다. 그러나 F의 경우 연통 청소를 앞둔 시점이라 불충분한 공기 흐름으로 열 공급이 제대로 되지 않았던 때이다. 배기 온도 상승이 더뎌지고 전체 로스팅 시간이 길어졌음을 볼 수 있다. 관능 평가에서 E에 비해 F는 쏘고 매개한 품미가 감지되었으며 향미 발현이 좋지 않았다.



로스팅 프로파일과 재현 가능성

로스터는 현실적으로 가능한 범위 내에서 변수들을 최소화하는 방법을 고민한다. 일정하게 할 수 있는 부분은 일정하게, 변수들을 하나씩 줄여가면서 성공 확률을 높이는 것이다. 로스터마다 각자의 노하우가 있기 마련인데, 생두 투입량을 매번 동일하게 맞추거나, 매일 같은 시간에 같은 순서로 로스팅을 하는 것도 하나의 방법이 될 수 있다. 온도와 습도 변화에 민감한 재료인 생두의 보관 상태를 지속적으로 체크하고, 수분 활성도와 수분율이 큰 폭으로 변하지 않도록 관리하는 것도 필요하다. 그리고 매일 사용하는 로스팅 머신을 꼼꼼히 청소하고 관련 장비들이 제대로 성능을 발휘할 수 있는 컨디션을 유지하는 것 또한 일관성 있는 로스팅에 도움이 된다.

그렇지만 로스터들이 마음 편히 로스팅을 할 수 있는 것은 아니다. 로스팅 프로파일의 곡선을 따라가는 것만으로 결과물의 맛을 담보할 수 있는 건 아니라는 걸 알고 있다. 시간과 온도가 흡사한 프로파일인데도 결과물의 향미에 차이가 나고, 온도계 수치로 판단했던 로스팅 포인트와 다른 결과물을 만나기도 했다. 결국 로스터는 프로파일을 통해 로스팅의 성공 여부를 조심스럽게 예상해볼 뿐이다. 결과물을 맛보기 전까지는 누구도 확신할 수 없다.

다음 편에서는 로스팅의 최종 단계인 QC(Quality Control) 품질 관리에 대해 살펴보도록 하겠다. ⑦ 글 김경진(로스터)

CULTURE

화가 이상원의 포착

테라로사와 함께 지금 겨울을
그리는 사람이 있다. 스키장,
산, 바다, 공연장 등의 인파를
그려온 화가 이상원. 그는
지금 무엇을 포착하고 있나.

을 두었습니다. 그에 반해 테라로사 작업은 선수들이 경기에 혼신의 힘을 쓰는 그 중요한 순간을 포착하기 위해 많은 시간을 고민했고요. 그림을 그리면서 올림픽의 긴장과 열기를 먼저 경험한 것만 같았습니다.

T 이전에도 기업과 협업을 해보신 적이 있으신지요?

L 얼마 전에는 서울시 요청으로 서울 시민들의 여가 풍경을 벽화로 제작했습니다. 최근에 개통된 서울경전철 신설동역에는 기존 광고판을 이용해 작품을 전시하는 '아트 스테이션' 프로젝트에 참여하고 있고, 작년에는 광주 도시교통과에서 버스 외관을 작가들 작품으로 매핑하는 '아트버스' 프로젝트에 참여한 바 있습니다. 이런 협업 작업은 작가가 자신의 작업을 객관화하고 다른 관점에서 바라볼 수 있게 하는 기회를 제공합니다. 자연스럽게 새로운 시도를 하는 계기가 되기도 하고요. 테라로사와 같이한 작업은 지금껏 '커피는 음료라는 데 머물렀던 제 생각이 '커피도 문화다'로 넘어가는 계기가 되었습니다.

T

이번에도 테라로사가 제안한 작업은 좀 이색적이었지요?

작가님이 사람을 그리는 방식을 보고 선수들이 경기하는 장면을 부탁드렸는데요. 이번 작업은 어떠셨습니까?

L 동계올림픽 종목별 특징을 한 장면으로 표현하는 것이 기본 콘셉트였지요. 무엇보다 제 작품을 테이크아웃 컵홀더에 사용하겠다는 제안이 가장 색다랐습니다. 이전에 군중 속 개인을 선택하여 개별적으로 수채화를 그린 적은 있지만 그건 일상 속 관찰의 기록이었고, 이번 작업은 경기 중 가장 인상적인 장면을 포착해야 한다는 부담이 적지 않았어요. 그래서 경기 장면을 담은 수많은 자료 사진을 연구하는 과정을 거쳤는데요. 아주 훌륭한 순간을 포착하고 싶었다.

T

요즘 현대미술은 재료와 표현이 워낙 다양해서 미술에

서의 '그리기'가 더 이상 중요치 않은 것처럼 느껴질 정도입니다. 이상원 작가님은 여전히 풍경과 사람이라는 소재, 그리고 전통적인 그리기에 초점을 맞추고 있는 듯합니다.

L

제 고향은 충남 청양의 칠갑산 산자락 깊숙이에 자리한 정산이라는 곳입니다. 5km가 넘는 거리를 걸어서 학교에 다녔어요. 중학교 2학년 때 서울에 올라왔는데, 한적한 시골마을을 올리는 풀벌레 소리와 밤하늘 은하수의 기억을 지난 소년에게 가장 먼저 눈에 들어온 건 어디를 가나 블비는 사람들이었어요. 대학 시절 가까이에 있던 한강시민공원에서 매일같이 보았던 수많은 사람들은 그 자체가 그림의 소재로 다가왔지요. 성산대교 위에서 내려다보는 공원은 날씨가 따듯한 휴일이면 수천 명이 몰려들었고, 여름이 되면 야외수영장에는 물놀이를 하는 사람들로 넘쳐났어요. 2000년대 중반 주5일 근무제가 시행되면서 휴양지에는 더 많은 인파가 몰리기 시작했죠. 당시 즐겨 다니던 스키장이나 산, 바다 등등 어디



그림 그리는 것을 천직이라 여기며 살고 있다는 이상원 작가는, 화가에게 삶의 모든 것들은 그림으로 귀결된다고 수줍어 말했다. 그런 그의 삶을 빼곡히 담은 그림들이 선선한 가을날 정원이 아름다운 성곡미술관에서 전시된다. 10월 13일부터 11월 29일까지. ⑦ 글 이효진(큐레이터)



햇살 좋은 주말이면 한강시민공원은 가족이나

함께, 또는 홀로 도심 속 휴식을 찾아 나온 사람들로 북

적인이다. 7, 8월의 해수욕장과 한겨울 주말의 스키장도

마찬가지, 누구나 한 번쯤은 만날 수 있는 일상의 피로에서

벗어나 여가를 즐기려 찾은 휴가지에서 수많은 인파를

만난 기억이 있을 것이다. 이상원 작가는 커다란 캔버스

위에 수영장이나 스키장, 공연장 등에 모인 수많은 사람

들을 그려왔다. 마치 수없이 많은 작은 알갱이처럼 보이

지만 가까이에서 보면, 저마다의 웃자림을 하고 각기 다

른 몸짓을 하고 있는 사람들이다. 그 그림을 바라보고 있

노라면 나도 그 수많은 사람들 중에 한 명이었던 그때 그

곳의 기억이 떠오른다.

테라로사는 이상원 작가의 그림을 보는 순간, 다가올

겨울을 떠올렸다. 전 세계 스포츠인들의 축제, 동계올림

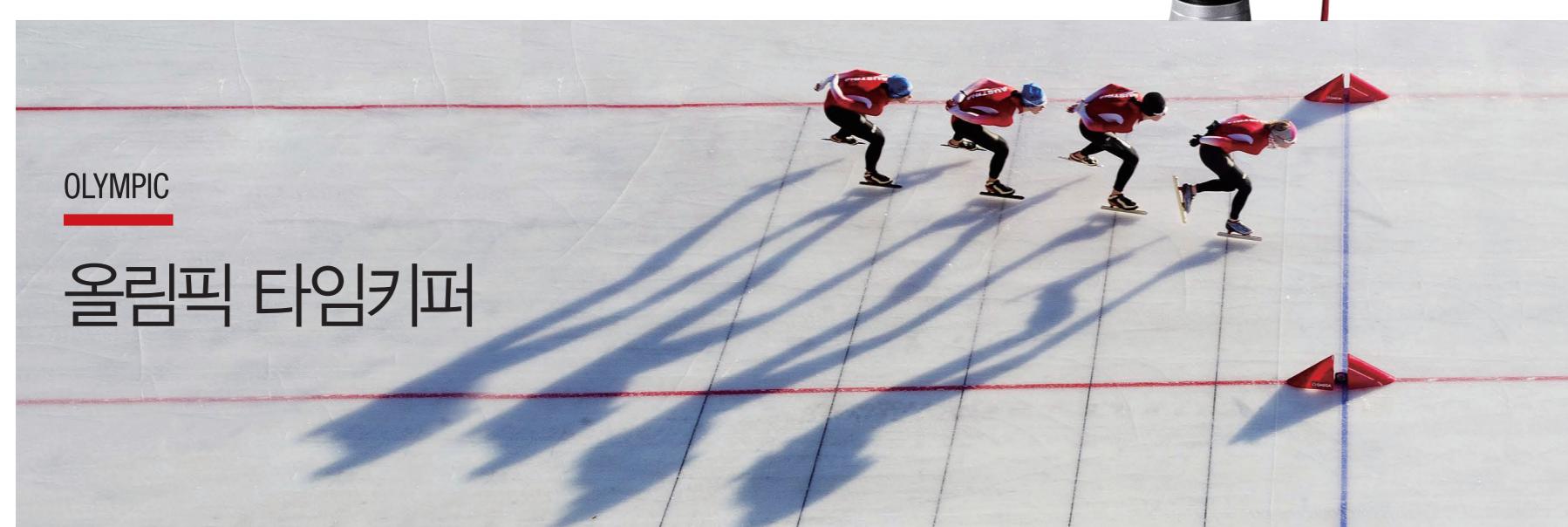
피. 그리고 축제를 즐기려는 사람들이 만들어내는 북적

거림. 그 그림을 미리 그려보고 싶어 이상원 작가를 찾았

다. 좋은 커피는 빨리 선점하고 싶은 욕심이 드는 것처럼

미리 떠올려본 평창과 강릉의 올림픽 풍경, 그 순간을 면

올림픽 경기의 3요소가 무엇인지 아는가. 선수, 경기장 그리고 타임키퍼이다. 올림픽에서 탄생한 위대한 순간들의 뒤에는 그 순간을 포착하고 기록해온 기술이 있었다. 테라로사가 응원을 담아 전하는 평창동계올림픽 세 번째 이야기는 '타임키퍼'이다.



OLYMPIC

올림픽 타임키퍼

올림픽 타임키퍼 히스토리

1896년 제1회 아테네올림픽은 심판이 각자 자기 스톰위치로 기록을 측정하였는데, 제각각의 시계를 사용할 경우 문제의 소지가 있어 국제올림픽위원회는 이후 공식 타임키퍼 회사를 선정하게 되었다. 1920~1928년 대회는 호이어Heuer, 1964년과 72년, 98년 일본에서 열린 올림픽에서는 세이코Seiko, 나머지는 대부분 오메가Omega가 맡았다.

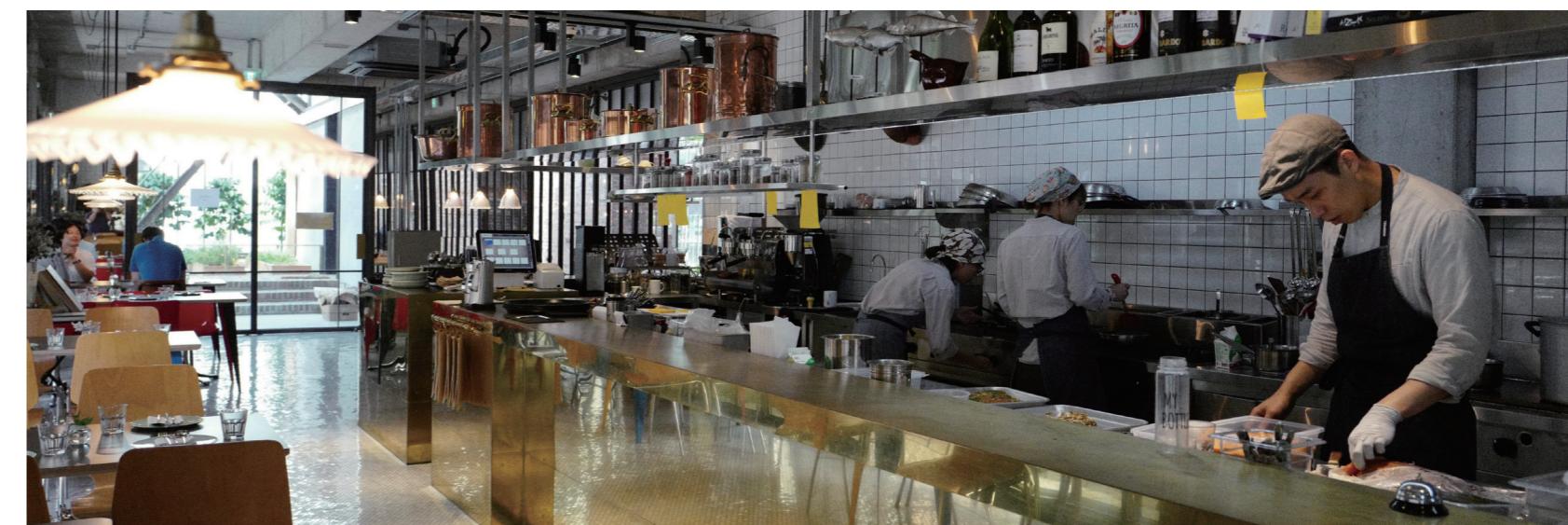
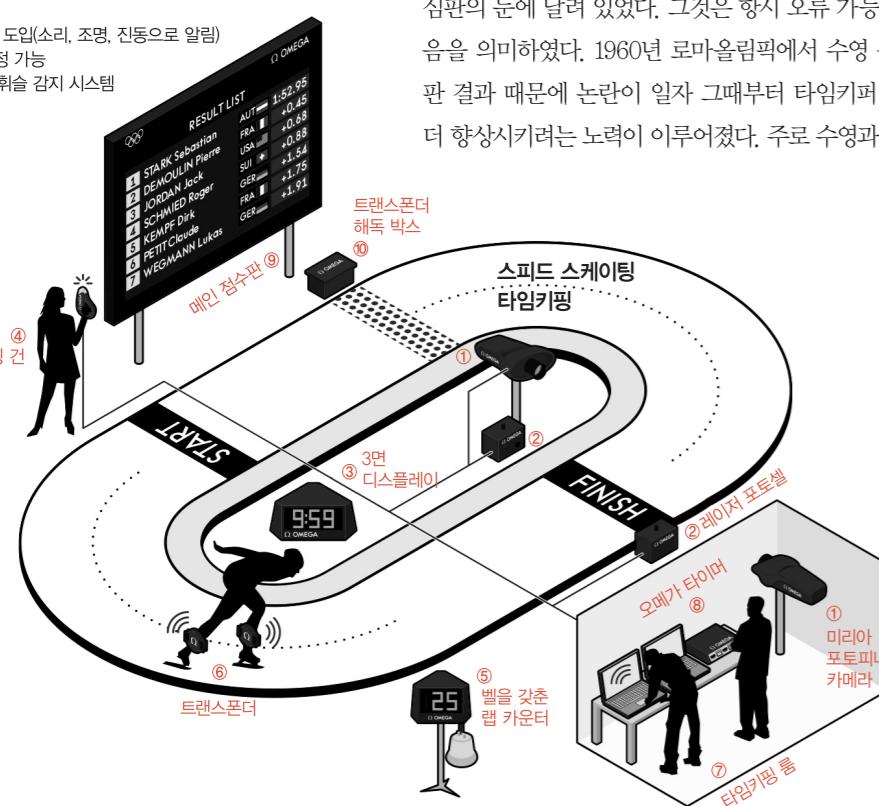
1948 광전자 눈Optoelectric eye 기술 개발로 시작 신호와 함께 자동으로 측정 시작. 영국에 있는 한 회사가 포토피니시Photofinish 카메라를 개발, 연속으로 이미지를 활용할 수 있어 다양한 스포츠 종목의 기록 측정이 가능해졌다.
1952 결승선 통과하는 선수 이미지 아래에 100분의 1초 단위 기록을 보여줌
1956 수영에서 동시에 결승점에 들어온 두 선수의 기록 구분 가능
1964 스포츠 중계에 실시간이라는 개념 도입. 수영에서 선수들이 직접 손으로 측정을 멈출 수 있는 티저페드 도입
1980 선수가 결승선을 지나는 순간 순위 계산
1984 컬러 포토피니시 및 부정 출발 탐지기 도입
1988 컴퓨터로 경기 기록 분석하여 대회터미네이션화
1992 스피드스케이트, 결승선을 지날 때 1/1000초 단위로 측정
2006 스피드스케이트 선수 빌목에 무선 카운터 달아 곡선 코스 속도 측정
2008 초고속 카메라, 업그레이드된 타임킹 장비 및 부정 출발 감지 시스템
2010 스타팅 피스톨 도입(스리 조명, 진동으로 알림)
2012 1/100만 초 측정 가능
2014 아이스하키용 휠을 감지 시스템



눈에서 기계로 발전하기까지 20년

타임키퍼란 한마디로 시간기록장치이다. 0.1초 단위, 때로는 0.01초 단위 차로 메달 순위가 달라지던 극적인 경기 장면들을 떠올려보라. 스포츠 경기에서 선수들의 기록을 정확하게 측정하는 것, 그것이 타임키퍼의 주요 역할이다. 이 외에 경기의 시작과 끝을 알리는 역할도 한다.

평창 타임키퍼팀 3년 전부터 가동
평창동계올림픽 준비가 본격화되면서 누구보다 빨리 평창에 들어온 팀이 있었다. 바로 이번 올림픽의 공식 타임키퍼인 오메가의 기술팀이었다. "3년 전에는 시작해야 합니다. 건축가들과 함께 경기 장소를 디자인해야 하죠. 장소 크기나 위치, 케이블 작업 방식 등등 논의할 게 많거든요. 시범 경기를 하면서 시스템을 종합적으로 점검하고 올림픽이 열리기 몇 주 전까지 모든 것을 마무리해 두죠." 타임키퍼 기술자들이 직면하는 도전 과제는 아이러니하게도 선수들의 실력 향상이다. 선수들이 점점 빨라지고 강해지고 있어 타임키퍼 기술도 그보다 더 앞서야 하기 때문. 오메가는 이번 평창동계올림픽까지 벌써 28번의 공식 키퍼를 맡았다. 오메가가 타임키퍼를 고수하는 이유는 무엇일까? 현재 오메가 대표이자 CEO를 맡고 있는 레이날드 애슬리만은 이렇게 말한다. "올림픽은 긍정적인 사고, 영웅, 애국심, 신기록 성취 등으로 대변됩니다. 그런 면에서 오메가와 공통점이 많다고 생각해요. 한마디로 '열정'이지요. 오메가 모델을 했던 선수들 중에 미국 수영선수 마이클 펠로프스가 있습니다. 오메가와 계약할 당시만 해도 메달을 딱 하나 맷던 선수였는데, 웃날 그는 무려 28개의 올림픽 메달을 목에 걸었지요. 그런 열정과 역사, 이야기, 전통이 오메가 안에 녹아 있고, 그래서 오랫동안 타임키퍼를 맡아온 것을 자랑스럽게 생각합니다." 글 이현주(기획) 사진 및 자료 오메가



NEW

TERAROSA SPACES

오픈을 예고했던 곳들이 마무리되었거나 마무리 중이다. 테라로사 공간 중 새롭게 소개할 곳들을 모았다.

One Fine Day 본점 레스토랑

강릉 본점에 레스토랑이 새롭게 문을 열었다. 40석 남짓한 작은 식당으로 음식 컨셉이 명확하다. 강릉에서 나는 맛 있는 식재료와 제철 식재료를 찾아 정성스럽게, 맛있게, 아름답게 요리하는 것(지중해풍일 때가 많다). 그리고 잘 어울리는 와인을 내는 것. 그래서 세프들은 자주자주 강릉 어시장에 나가 장을 보고 하루 종일 요리법을 연구하며 분주하게 움직인다. 점심은 캐주얼한 브런치와 파스타를, 저녁에는 보다 섬세한 애피타이저와 메인 요리, 파스타를 준비한다. 요즘 점심에는 양송이에 직접 판 밤을 구워 넣은 수프, 따듯한 버섯 샐러드, 감자 해쉬, 강릉 앞바다에서 잡히는 기름진 고등어를 그릴에 구워 올린 파스타 등을 맛볼 수 있으며, 저녁에는 맛있는 강릉 문어 등 세프들의 솜씨가 돋보이는 생선 및 여러 가지 고기 요리를 맛볼 수 있다. 이미 시그니처 메뉴로 자리 잡은 노키 등 스페셜 생면 파스타도 지속적으로 선보인다. 5인 이상인 경우 파티 플레이팅, 코스 등 맞춤 예약이 가능하다.

lunch 11:30am~3pm(last order 2pm), dinner 6pm~9pm(last order 8pm)
예약 010-2361-2760



Green Space 테라로사 판교점

테라로사 열두 번째 매장이 문을 열었다. 판교 도심에서 벗어나 운동천이 흐르고 공원도 있고 사람도 사는, 그런 자연이 있는 곳이다. 테라로사도 그에 발맞추어 매장에 식물을 많이 들였다. 이웃, 친구, 가족, 동료와 어울려 커피 한잔 마시는 동안 보다 편안한 공기를 느꼈으면 하는 바람으로 말이다. 테라로사 바리스타들은 다채로운 싱글 오리진 커피와 풍미 진한 에스프레소 배리에이션 메뉴를 매일매일 준비하고 있다. 베이커리는 케이크 등 일부 디저트만 운영 중. 매일 아침 9시부터 저녁 8시 30분까지 커피 주문이 가능하며, 원두 및 커피 기구도 구입 가능하다.

everyday 9am~9pm(last order 8:30pm) A 경기도 성남시 분당구 운중로 267번길 3~5 1층
P 주차 공간 협소, 주변 유료 주차장 이용

Fragrance! 한남점 커밍순

테라로사 한남점이 공사를 마무리하고 있다. 이태원 제일기획 뒤편 공영주차장과 마주한 곳이다. 이번 공간은 '향기'를 컨셉으로 한다. 테라로사 싱글 오리진 커피들이 지난 달에 풍미를 보다 공감각적으로 즐겨보려 한다. 오픈 소식은 테라로사닷컴에서 확인할 수 있다. www.terarosa.com

Book & Coffee 부산 수영점 & YES24

이 가을에 잘 어울리는 책과 커피 소식을 전해본다. 9월 24일 수영점이 위치한 F1963에 YES24 종고서점이 문을 연다. 책과 예술, 자연이 어우러진 복합공간 안에 테라로사 커피 바도 함께 놓았으니 일본 조각이나 서점도 부럽지 않을 터. 읽고 싶었던 책 한 권에 커피 한 잔 들고 어디 앉아 이 가을 오후를 보내볼 것인가.