

## Rio2016 브라질 리우에서 가볼 만한 스페셜티 카페 5

브라질 리우데자네이루가 IOC 출범 122년 만에 남아메리카 대륙에서 최초로 올림픽을 개최하는 도시가 되었다. 할리우드가 트로피컬 파라다이스로 묘사했던 그곳, 브라질의 전 수도였으며 지금도 '행복한 삶'에 대한 영감을 불러일으키는 그곳 리우. 사계절 내내 여름인 이곳에 새로운 카페 문화를 보여주는 세대가 떠오르고 있다. 글 파울로 페드로스



### 크라프트 카페 & 비스트로 |

R. Aníbal de Mendonça, 55 - Ipanema / 8:00 ~ 21:00

리우에서 가장 핫한 동네 이파네마에서 맛있는 커피를 마시려면 이곳으로 와야 한다. 2008년 브라질에 건너온 호주 청년 던칸 헤이(Duncan Hay)가 운영하는 로스터리 카페로, 지난해 아주 작고 매력적인 공간으로 문을 열었다. 꼭 먹어봐야 할 메뉴는 리테와 카푸치노. 친구한 지 얼마 안 된 신선한 우유를 사용하여 크리미한 감촉이 아주 좋다. 비스트로 역할도 겸하고 있어 간단한 식사와 샐러드, 디저트 등도 함께 즐길 수 있다.



### 쿠르토 카페 |

AV. Erasmo Braga 278, Sobreloja Quiosque 47 / 10:00 ~ 17:00

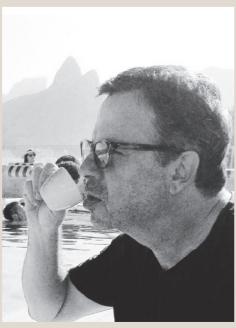
지난 4년간 '상호 신뢰'를 기반으로 한 카페의 새로운 경영 사례를 보여주고 있다. 쿠르토에는 메뉴에 정해진 가격이 없다. 운영진이 카페를 운영하는 데 매달 필요한 경비를 철저히 적어두었을 뿐이다. 고객들은 그것을 참고하여 커피에 얼마를 지불할지 결정한다. 원두도 같은 방식으로 판매한다. 커피 맛도 맛이지만 이런 혁신적인 운영 방식을 보려 방문해볼 가치가 있다.

### City Guide 리우데자네이루

상파울루에 이어 브라질에서 두 번째로 큰 도시로, 보통 '리우'라고 부른다. 리우데자네이루(Rio de Janeiro)는 포르투갈어 1월의 강이라는 뜻. 1502년 1월 1일 이곳을 발견한 포르투갈의 항해자가 구아나바라만을 강으로 잘못 알고 불린 이름이다. 1763년부터 1960년까지 브라질의 수도였으며 시드니, 나폴리와 함께 세계 3대 미항으로 꼽힌다. 자연과 인공의 아름다움이 절 어우러진 항구 도시로 2012년 유네스코 세계문화유산으로 등재되었다. 기후는 브라질 난류의 영향으로 연중 기온차가 적고 연평균 기온은 23.1°C이다. 그 덕에 코파카바나 해변과 이파네마 해안 등 유명한 휴양지들이 탄생하였다. 브라질 독립 100주년을 기념하여 코르코바두산에 세워진 예수상과 아름다운 해변, 리우 카니발 등이 이곳을 필수 여행 코스로 만들고 있다.

### Who is 파울로 페드로스

파울로 페드로스Paulo Pedroso 씨는 브라질 최대 일간지인 *Folha de São Paulo*와 정치경제 전문지 *Valor Econômico*에서 미시과 라이프스타일에 관한 글을 쓰고 있으며, 커피 전문 웹진 Sprudge.com의 필진 중 한 명이다. 5년 전부터 스페셜티 커피에 집중하기 시작하였는데, 그 이유는 스페셜티 커피 시장이 갖고 있는 '열정'에서 많은 영감을 받았고, 그로 인해 자신 또한 커피 브리가 되었기 때문이라고. 전 세계의 새로운 커피 문화에 대해 얘기하기, 이게 페드로스 씨가 가장 좋아하는 일이다.



### Café Secreto

#### CAFE GUIDE

### Kraft Café & Bistrô

### Sofá Café

### Curto Café

### Bastarda Café

### 카페 세크레토 |

Rua Gago Coutinho 6 casa 8 / 10:00 ~ 18:00

번화가인 플라멩고Flamengo, 라랑제이拉斯Laranjeiras에서 가까우며, '빌라 도 라르고(vila do Largo)'라는 매력적인 골목에 위치해 있다. 리우 여행객들을 위한 한 가지 팁을 적으면 코르코바두 예수상으로 가는 출발지 중 하나가 카페 세크레토에서 100m 떨어진 곳에 있다는 것이다. 세크레토는 영화 제작자로 일했던 가브리엘라 리베이로가 오픈한 곳이다. 브라질의 커피 농장인 '앙비엔트 포르탈레자'에서 재배 및 로스팅한 커피를 사용하는 게 특징. 그 외에도 다양한 지역별 커피 및 국내 대회 수상작 등을 즐기며 선보인다. 상파울루의 스페셜티 커피 문화를 리드하는 커피랩Coffee Lab이 로스팅한 지역별 원두들도 이곳을 가지고 있다. 커피와 잘 어울리는 직접 만든 케이크, 천연 밀호빵, 브라질을 대표하는 치즈 브레드와 더불어 리우 지역 소규모 생산자들이 공급하는 버터잼, 꿀도 준비되어 있다.



### 소파 카페 |

Avenida Nossa Senhora de Copacabana 300 / 8:00 ~ 21:00

상파울루에서 좋은 성적을 거두고 미국 보스턴에도 숨을 연 소파 카페가 지난해 리우에 합류했다. 브라질 국내에서 로스팅된 커피 중 스페셜티 커피, 미디엄 로스팅, 밸런스 등 컨템포러리한 맛의 기준에 부합하는 커피들을 선별하여 선보인다. 그리고 하리오 V60, 캐박스, 에어로프레스, 사이폰 등 다양한 추출 도구를 사용한다. 그 유명한 코파카바나 해변의 전설적인 호텔 코파카바나 팰리스 뒤에 위치해 있다. 소파 카페는 이미 일대 핫 스폳으로 자리 잡았다.



### 바스타르다 카페 |

Rua Von Martius 325 / 00:00 ~ 24:00

자전거 이용객들을 환영하는 카페. 54헥타르 규모의 녹색 보호구역인 리우데자네이루 식물원Jardim Botânico do Rio de Janeiro 근처에 있다. 프렌치 프레스, 클레버, 캐박스, V60, 사이폰, 에어로프레스 등 다양한 추출 도구가 준비되어 있으며, 직접 만든 여러 가지 샌드위치와 브라질을 대표하는 치즈 브레드 등을 곁들일 수 있다. 나무 아래 길가에 놓인 소파에서 마시는 커피 한 잔이 기분 좋은 휴식을 선사한다.



# TERAROSA

[www.terarosa.com](http://www.terarosa.com)

테라로사 뉴스레터 2016년 6~7월호 통권 제23호 발행인 김용덕 편집·디자인 테라로사 커피  
본지에 실린 글과 사진은 테라로사 커피의 허락 없이 사용할 수 없습니다.  
© 2016 (주)학산 테라로사 커피



No.23

〈소재로 꽃을 피우다: Inspiring Flower〉 전시 장면,  
코오롱 글로벌 아트 전시, DDP, 2014.  
유승재의 꽃은 '아름답다'는 단편적인 인상보다는  
음악의 선율처럼 다채로운 걸이 느껴진다.

2016 Project  
커피는 문화다

유승재, 꽃이라는 언어로



테라로사의 언어가 커피라면 헬레나플라워 유승재 대표는 꽃이라는 언어로 세상의 아름다움을 이야기한다. 테라로사가 헬레나의 꽃을 즐겨 찾는 이유가 그것이다. 꽃을 통해 에너지를 심는 것, 꽃을 통해 좋은 기운을 전하는 것이 가장 중요하다고 말하는 그녀와 꽃과 예술과 커피에 대해 나눴다.

글 이효진(테라로사 뮤지엄)



T 많은 사람들이 물어봤을 것 같습니다. 꽃을 좋아하게 된 계기가 있는지요?

Y 어릴 때부터 꽃을 무척 좋아하는 아이였어요. 가족, 친구들, 주변 사람들에게 꽃 선물하는 걸 좋아해서 어떻게 하면 예쁘게 묶을 수 있을까 고민하는 아이였지요. 대학 시절에는 꽃 멋지게 꽂다발을 엮어 선물할 수 있을 정도가 되었고요. 그 관심이 자연스럽게 이어진 것 같아요. 해외 여행에서도 플로리스트 대회를 찾아가서 관람하고 꽃시장, 부자재 시장, 꽃 설치로 유명한 공간을 찾아가서 둘러보곤 했어요. 그때만 하더라도 국내에 플로리스트에 대한 인식이 거의 없을 때라 저는 그렇게 해외 여러 곳을 찾아다니면서 스스로 공부했어요.

T 헬레나플라워의 꽃은 '아름답다'는 단편적인 인상보다는 마치 들꽃을 보는 것 같은 다채로움이 느껴집니다. 꽃을 대하는 특별한 마음 가짐이 있나요?

Y 꽃에 대한 무한한 한결같은 사랑이 바탕입니다. 꽃에 대해서는 무조건 긍정적으로 생각하게 돼요. 부모의 마음이랄까요? 꽃과는 어떤 필연의 관계로 맺어진 것 같은 느낌이에요. 일을 하다 때로는 지치고 힘들어도 꽃을 보는 것만으로도 치유가 되거든요. 꽃은 그냥 그 자체로 충분한 것 같아요. 바로 그 순간에 대한 기억을 주는 것만으로도 충분한 거죠. 가끔은 꽃을 너무 사랑하는 제 마음이 꽃을 숨막히게 하는 건 아닐까 걱정이 될 정도예요(웃음).

T 본래 피아노를 전공하셨지요? 꽃과 음악, 대표님께 어떤 의미가 있습니까?

Y 언니들이 모두 음악을 했기 때문에 어린 시절부터 피아노를 쳤어요. 특유의 성실하고 고지식한 성격 때문에 연습을 게을리한 적도 없는 것 같아요. 그렇게 오랫동안 피아노를 가까이했고 좋아했는데도 피아노를 대할 때면 늘 긴장이 되었어요. 그럴 때마다 꽃이 제게 큰 위안이 되었죠. 꽃을 대할 때면 긴장이 풀어지고 편안하고 행복했거든요. 자연스럽게 스스로 행복해지는 길을 찾게 된 것 같아요. 하지만 여전히 음악도 무척 사랑합니다. 작업할 때면 늘 클래식 음악을 들어요. 이제는 꽃과 음악을 둘 다 즐기고 사랑할 수 있어서 더 행복하지요.

T 개인 작업 및 전시도 해오고 있습니다. 꽃과 예술을 어떻게 바라보시는지 궁금합니다.

Y 사실 저는 꽃을 디자인한다고 생각하지 않아요. 헬레나플라워가 기업의 브랜드 론칭 행사 등 디자인 감각을 요하는 작업을 많이 하고 있지만, 이런 하이엔드 작업이든 한 송이 꽂든 그 본질은 같다고 생각합니다. 꽃을 통해 에너지를 심는 것, 꽃을 통해 좋은 기운을 전하는 것이 가장 중요한 거죠.

〈꽃밭〉, 2012. 각기 다른 200송이 꽃을 200개의 화분에 꽂았다. 사람마다 꽃을 바리보고 느끼고 이해하는 부분이 너무나 달라 깜짝 놀랐다고. 사람에 대한 이해가 편협했다는 걸 깨닫는 계기가 되었다.

Y 꽃과 커피 모두 농산물이잖아요. 모두 농부의 마음을 갖고 대하게 되는 것들이죠. 플로리스트는 꽃의 외양만 이해하는 것으로는 부족해요. 종류별로 재배와 수확 시즌이 다르거든요. 꽃의 종류와 특성, 재배 환경이나 조건까지 염두에 두고 있어야 시즌마다 적절한 꽃을 고르고 목적으로 맞게 연출할 수 있습니다. 우리가 어떤 꽃을 만나는 건 하루든 일주일이든 그 꽃이 지기 전 최후의 순간에 가까워요. 하지만 플로리스트는 농부가 이 꽃을 어떻게 길렀을지, 어떻게 여기까지 왔는지를 생각하게 됩니다. 이게 일반인과 꽃을 대하는 생각이나 태도가 다른 점이지요. 식탁 위에 음식이 오르기까지의 '여정'에 대한 애기를 많이 하는데요. 꽃도 마찬가지입니다. 아무리 향기가 좋고 아름다워도 상품성을 간과할 수는 없어요. 상품성, 즉 재료로 쓰일 수 있을 만큼의 상태가 보장되어야 좋은 연출을 할 수 있거든요. 최근에는 우리나라에 들어오는 꽃이 다양해졌어요. 네덜란드를 비롯해 유럽, 아프리카 등 수입국이 폭넓어졌지요. 그 수많은 꽃들 중에 운송과 검역을 거쳐 상품성을 자닌 척 살아남은 것들만 시장으로 나오고 플로리스트의 손에 오르게 되지요.

T 딱에는 어떤 꽃이 꽂혀 있는지 문득 궁금해집니다. Y 플로리스트의 생활은 때로는 며칠이고 밤을 새워야 할 정도로 고되고 불규칙해요. 그래서 집에는 주로 마른 꽃을 두고 있어요. 시간이 지나면서 생화의 색채가 조여지듯이 깊어지는 느낌이 참 좋아요. 화려함은 잊을지만 깊이가 남습니다. 꽃이 피고 질 때까지의 과정을 고스란히 담아낸 그 느낌이 특별하고요. 제가 몽환적이면서도 다소 그로테스크한 것, 그래서 더욱 아름다운 것에 대한 애정이 있거든요. 양 극단은 언제든 통한다고 생각해요. 꽃이 지닌 찰나의 아름다움도 비슷한 게 아닐까요. 곧 시들 수 있다는 절박함, 인생무상, 그게 지금 이 순간이 몸시도 아름다운 이유이기도 하죠.

유승재 대표는 이야기를 나누기에 앞서 시원한 음료와 함께 활짝 편 작약 한 송이를 꽂아 내주었다. 그녀와의 이야기는 천진한 작약의 빛깔처럼 곱고 편안했다. 꽃을 사랑하는 만큼 꽃을 통해 만난 인연이 소중하다고 수줍게 말하는 미소가 아름다웠다. 역시, 사람도 꽃처럼 아름답다.



T 꽃과 예술이 만나듯 커피와 예술도 만납니다. 꽃과 커피도 만날 수 있을까요?



## Guatemala

출품 209개
본선 진출 36개
COE 입상 20개
90점 이상 5개
입상 지역 Huehuetenango 7개, Jalapa 4개, El Progreso 2개, Palencia 2개, 그 외 6개
TOP 10 지역 Huehuetenango 4개, Jalapa 3개, El Progreso 2개, Chimaltenango 1개
주요 품종 Bourbon 4개, Pacamara 4개, Geisha 3개, Catuai 3개, 그 외 6개
TOP 10 품종 Geisha 3개, Pacamara 3개, Bourbon 2개, Caturra & Catuai & Bourbon 1개, Caturra & Pache & Bourbon & Catimor 1개
주요 가공 전체 Washed



올해부터 더 이상 종이가 아닌 아이패드로 채점할 수 있도록 한 점이 눈에 띠었다. 과테말라 COE는 2012년부터 전자 채점 시스템을 도입했는데, 이제 무거운 노트북 대신 가벼운 제품을 사용할 수 있어 심사관들로서는 대환영이었다. 가끔 서버가 다운되어 재부팅을 해야 하는 문제는 있지만 커피는 짐승력이 매우 중요한데 재부팅 때마다 시간이 흐르고 집중력을 잃으니까) 채점이 쉽고 심사관들 의견을 모으는 데 편리하였다. 과테말라는 올해 209개 농장이 출품해 그중 20개가 입상하였다. 해마다 대회를 휩쓸어온 우에우에데낭과 지역은 올해도 여전히 선전했다. 7기의 커피가 입상했으며, 그중 4개는 무려 상위 10위 안에 드는 위상을 보여줬다. 또 하라파Jalapa 지역이 4개 입상, 그중 3개가 상위 10위 안에 들어 서로운 고품질 커피 지역으로 부상되었다. 하라파는 팔렌시아Palenca와 90km 거리에 있는 인접 지역으로 과테말라 커피생산지역 분류에서 프리아하나스 플리토Frijoles Plateau에 속한다. 품종은 그간 부르봉이 주종이었으나 게이샤Geisha가 등장하여 판도가 바뀌고 있다. 지난해에는 부르봉이 혼합분까지 총 11개가 차지했는데, 올해는 4개밖에 안 되었다. "게이샤 정도 되어야 대회 입상이 가능한 게 아니라, 게이샤 품평회가 아니라"는 농부들의 불만소리가 나오고 있다.

## TERAROSA COFFEE ROAD

### 품종 변화가 큰 중미 COE 대회 리포트

2016 컵 오브 엑셀런스 커피품평대회가 5월 온두라스를 시작으로 과테말라, 코스타리카 중미 3개국에서 열렸다. 올해 우리가 맛볼 대회 수상작들은 과연 어떤 커피들일까?

국제심사관으로 참가한 테라로사 그린빈 바이어들이 리포트를 보내왔다. 글 이윤선, 최현경(그린빈 바이어)

## Honduras

출품 97개
본선 진출 45개
COE 입상 23개
90점 이상 3개
입상 지역 Santa Barbara 8개, La Paz 8개, Intibucá 5개, Morazán 2개
TOP 10 지역 Santa Barbara 4개, La Paz 3개, 그 외 3개
주요 품종 Catuai 9개, IHCafe 90 3개, Pacas 6개, Lempira 2개, Geisha 1개, Bourbon 1개, Pache 1개
TOP 10 품종 Catuai 3개, Pacas 3개, Geisha 1개, Bourbon 1개
주요 가공 전체 Washed



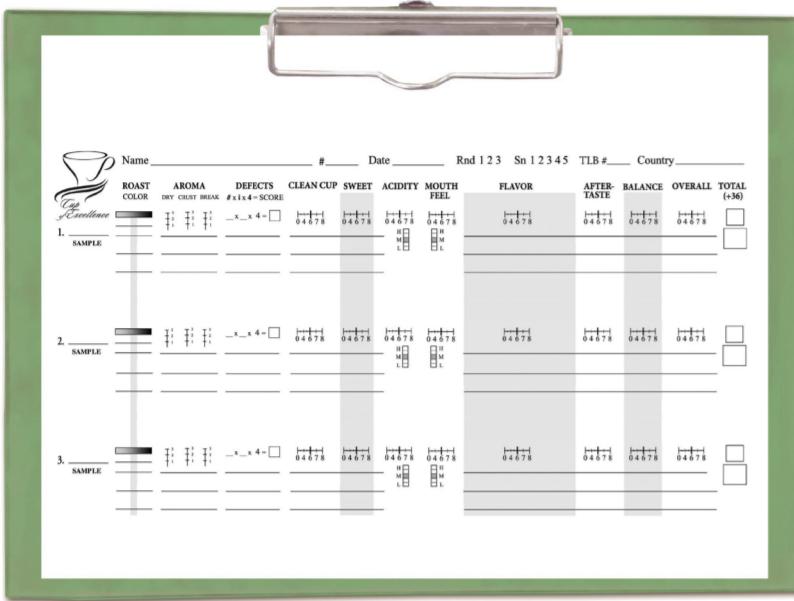
대회 시작부터 심사관들 사이에서 화제였다. 커피 품질이 '너무' 많이 향상되어 모두를 깜짝 놀라게 한 것이다. 온두라스는 그간 종이에서 유일하게 급격한 양적 성장을 이루면서 품질을 등장시켰다는 비난을 받아온 터였다. 그러나 이번 출품작들은 그간 온두라스에서 볼 수 없었던 빠른 고품질 커피들이었다. 빈번하게 나타나던 디펫트(결점으로 인한 부정적인 맛)도 전혀 없고 클린컵, 단맛, 풍미, 그리고 후미까지 풀고자 갖춘 품질을 뽐내고 있었다. 대회가 끝나고 시장에서 발표된 심사 결과는 또 한 번 모두를 놀라게 했다. 입상작들의 '풀종' 때문이었다. 그간 온두라스 대회 입상작들의 주요 품종은 '카투아이Catuai'였다. 다른 지역에 비해 습도가 높기 때문에 부르봉Bourbon이나 카투리Caturra 같은 오리지널 아라비카 품종은 생산이 어렵고, 그나마 습도에 강한 키투아이가 이들에게는 최상의 아라비카 계열 품종이었다. 그런데 올해 충 20개의 입상 커피 중 카투아이는 9개, 나머지는 그간 보기 드물었던 종들이 차지했다. 특히 이카페 90 IHCafe 90, 렘피라 Lempira의 등장은 매우 놀라웠다. 이 둘은 로부스타와 아라비카 종의 교배종으로, 아라비카와는 품질을 견줄 수 없다는 게 통설이다. 이카페 90은 온두라스 커피협회에서 아라비카의 키투리와 로부스타의 티모르를 교배한 종이다. 1980년대부터 이상기후와 병충해에 대응할 강한 품종을 만들기 위해 봄집은 적자로 생산량이 많은 키투리와 질병에 강한 티모르를 교배한 것이다. 렘피라 역시 커피 녹병에 대비하기 위해 만들어진 카토모르계 계열이다. 지난 20여 년간 로부스타의 향미 품질 한계로 인정받지 못했던 이 품종들이 깨다롭기로 유명한 COE에서 총 5개나 입상하였으니 이례적인 일이었다. 농부들은 이에 대해 두 품종이 20년간 재배되면서 이제는 온두라스 환경에 잘 어울리게 된 것 같다고 설명하였다. 심사관 중 누구도 그 품종을 징작할 수 없었을 만큼 온두라스에서 아름다운 커피로 자리 잡은 것은 틀림없어 보인다.

## Costa Rica

출품 120개
본선 진출 44개
COE 입상 21개
90점 이상 5개
입상 지역 Valle Occidental 10개, Tarrazú 8개, Valle Central 3개
TOP 10 지역 Valle Occidental 5개, Tarrazú 3개, Valle Central 2개
주요 품종 Catuai 6개, Catura 4개, Villa Sarchi 3개, Typica 2개, 그 외 6개
TOP 10 품종 Catuai 4개, Catura 2개, Villa Sarchi 1개, Catura & Catuai 1개, SL28 1개, Geisha 1개
주요 가공 Washed 8개, Honey 11개, Anaerobic Fermentation 1개, Natural 1개



코스타리카는 올해도 여전히 다양한 품종과 가공법이 등장하였다. 품종은 비아 사르치, SL28(케냐), 게이샤, 티피카, 부르봉, 카투리, 카투아이 등등 그 어느 나라보다 다양하며, 가공법도 워시드, 허니, 무산소공법, 내추럴 등 골고루 등장하였다. 스페셜티 커피 시장의 요구에 빠르게 대응해가는 코스타리카 농부들의 이러한 적극적인 태도는 시장에 큰 도전을 주고 있다. 그러나 2012년 이후 가공법 종류가 급격히 증가하면서 심사관들의 평가가 모호하고 다소 주관적인 평가가 섞이는 등 부작용이 나타나고 있어, 코스타리카 대회는 COE 입상 커피가 지녀야 할 객관적인 품질 요소와 평가 방법이 보다 명확하고 엄격해야 한다는 숙제를 안게 되었다.



## 8개 항목으로 커피 품질을 평가하는 현 COE 커피폼

현 채점표는 'Clean Cup, Sweet, Acidity, Mouthfeel, Flavor, Aftertaste, Balance, Overall' 등 총 8가지 항목으로 구성되어 있다. 각각의 항목은 아래와 같은 의미를 담고 있다.

**Clean Cup** 맛에서 커피 품미 외에 이물질이 있는 듯한 부정적인 품미가 감지되면 점수를 낮게 매긴다. 이는 커피 가공 과정에 문제가 있음을 의미한다.

**Sweet** 커피가 본래 자닌 단맛을 평가한다. 잘 익은 체리만 골라서 수확하였는가를 구분하는 척도이다. 클린컵과 단맛은 COE 커피의 기본 조건이기도 하다.

**Acidity** 아라비카 커피의 특장인 산미의 종류와 양, 품질을 측정한다.

**Mouthfeel** 커피 전반의 촉감을 평가한다.

**Flavor** 커피 본연의 맛과 향을 평가한다.

**Aftertaste** 커피가 지니고 있는 진향과 깊은 여운을 평가한다.

**Balance** 위 특징들이 얼마나 잘 어우러져 있는가를 평가한다.

**Overall** 평가자의 선호도를 반영한다.

## ZOOM IN

# 커피폼의 진화

COE에서 새로운 커피폼을 개발 중이다. 채점 항목과 점수 비중 모두 변화한다. COE 운영 조직인 ACE의 위원이자 미국 인텔리전시아 커피 부대표인 제프 와츠는 새 커피폼에 대해 이렇게 설명했다. “모호했던 부분을 가급적 줄이고 품질과 가장 연관성이 있고, 또 커피의 기분 좋은 향미를 결정하는 핵심적인 부분에 집중할 수 있도록 만들었다.” 글 최현경(그린빈 바이어)

## 평가 항목과 점수에 변화를 준 개발 단계 커피폼

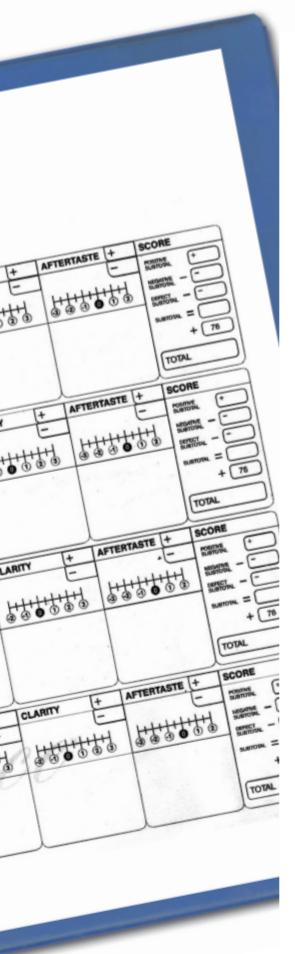
일부 모호했던 항목을 줄여 평가 기준을 6개로 축소하였다. “가장 품질과 연관성이 깊고 커피의 기분 좋은 향미를 결정하는 핵심적인 부분에 집중할 수 있도록 만들었다”는 게 COE 측의 설명이다.

**Flavor** 플레이버를 긍정과 부정 카테고리로 나누는 큰 변화를 꾀하였다. 향미가 좋은가, 아닌가를 보다 명확하게 나누려는 것이다. 이를테면 언제나 호불호가 선명하게 갈리는 내추럴 커피의 경우, 심사관들이 좀 더 자기 의견을 피력하고 싶어도 기존 품종에서는 표현에 한계가 있다. 그러나 새로운 품종으로는 보다 확실하게 분류하고 심층적으로 분석할 수 있다는 장점이 있다.

**Complexity** 기존의 마우스필과 밸런스를 컴플렉시티라는 항목으로 합하였다. 마우스필은 바디와 촉감을 평가하는 것인데, 스페셜티 벤치의 커피라면 일반적으로 좋은 촉감을 갖고 있기 때문에 굳이 따로 평가할 필요가 없다는 것. 밸런스는 그 명확성이 떨어져 평가자마다 기준이 다를 수 있고, 또 산미와 단맛 항목에서 밸런스에 대한 평가는 어느 정도 대조될 수 있다는 게 통합화의 배경이 되었다. 심사관들은 이에 동의하면서도 커피 소비 시장이 바디감에 대한 관심이 워낙 크다 보니 변형된 품으로 소비자의 이목을 끌기 어려울 수 있다는 의견을 제시하였다.

**Aroma** 본래 COE는 아로마에 대한 점수를 부과하지 않는다. 금방 휘발되기 때문에 정확성이 떨어지고 아로마가 좋다고 해도 맛을 보면 반대되는 경우도 종종 발생하기 때문이다. 이 부분이 SCAA 커피폼과 가장 대조되는 부분이었기 때문에 심사관들은 아로마 항목의 변화를 매우 흥미로워했다. 새로운 커피폼에서는 아로마에 ‘보너스 2점’이 부여되었다. 아로마가 커피 품질을 가르는 중요한 요소인 건 맞지만 전체 품질을 결정짓는 요소로 보기에는 위험성이 있어 가산점까지 주면 그 커피는 총 102점을 받게 된다. 0.1점 차이로 COE 대회 입상 여부가 갈리는 점을 감안하면 가산점 범위가 너무 큰 게 아니라는 의견이 제시되고 있다.

**Total** 점수를 합산할 때 기본 36점에 각 항목별 점수를 합하여 방식에서 기본 점수를 76점으로 바꿨다. 76점은 스페셜티보다 한 단계 아래인 하이 커머셜 커피나 아너나를 가르는 기준이다. 새 품은 항목별 점수를 최대 6점으로 단순화하고, 기준점수를 0점(또는 2점)으로 변경하였다. 마이너스 점수도 부과할 수 있다. 따라서 어떤 커피가 여러 평가 항목에서 마이너스 없이 모두 0점을 받는다면 이 커피는 최소 하이 커머셜 등급이 된다. 이번 모의 평가에서 심사관들은 ‘기준 점수가 각 카테고리마다 일치되지 않아 혼란스러운 점, 항목에 따라 점수 극간이 다른 점, 어떤 항목은 0점에서 2점까지, 또 어떤 항목은 6점까지 줄 수 있어 평가 점수가 지나치게 양극화된다’는 점도 중요한 지적 중 하나였다. ACE는 이번 모의 평가를 통해 커피폼을 계속하여 개선하고 재구성해갈 계획이다.



## BOOKMARK

# 당동, 햇커피가 도착했습니다 테라로사 북마크

## INTERVIEW



## 온두라스 엘푸엔테 게이샤가 온다

올해 온두라스 COE 대회에서 1위를 차지한 엘푸엔테 농장. 그들이 수확한 햇커피가 이제 막 바다 건너 테라로사에 도착하여 7월 출시 예정이다. 올해도 변함없이 코코아, 체리, 오렌지 필 등이 어우러진 깊은 품미와 매끈하고 묵직한 마우스 필을 선사한다. 올해 COE에서 1등을 차지한 것과 함께 재배된 게이샤도 들어왔다. 전 세계 누구보다 빨리 그 맛을 볼 수 있는 행운을 잡았다. 7월 중순 여름 스페셜로 선보일 예정.

## 온두라스 COE 1위 수상한 엘푸엔테 농장

T 축하합니다. 그날의 기쁨은 이루 말할 수가 없겠죠?

E 시상식 내내 떨리는 마음으로 등수 발표를 듣고 있었어요. 2등이 호명될 때까지 우리 이름이 불리지 않자 작년에 1등 했던 농장이 또 1등이구나 생각했어요. 순간 우리 이름이 불렀죠. 잠시 머릿속이 하얗게 되었다가 영화의 한 장면처럼 김사한 분들이 스쳐 지나가더라고요. 하나님, 기적, 농장 일꾼들, 바이어들, COE 프로그램, 그리고 온두라스 커피협회까지요.

T 오랜만에 COE에 참가했습니다. 어떻게 게이샤를 출품하게 되었는지요?

E 이번이 5번째 참가예요. 2등까지 해봤는데 더 이상은 유통인 것 같아 참가를 안 하려 했어요. 그러나 주변에서 계속 권하고 품종을 바꿔보라는 조언을 해줬죠. 온두라스 COE에서는 게이샤나 출품된 적이 없었기 때문에 새로운 것을 보여줄 수 있겠다는 생각이 들었습니다. 이 게이샤는 2007년 친구가 파나마에서 가져온 씨앗 10개를 심어 2011년 첫 수확을 시작했던 거예요. 지금은 약 20백 점도 생산하고 있어요. 올해 테라로사에서도 맛볼 수 있고요.

T 게이샤를 기르는 데 특별히 신경 쓰는 점이 있다면?

E 해발고도를 달리해서 4군데에 나눠 심었습니다. 비교적 지대가 낮은 1,250m부터 1,650m까지. 그중 하나는 한국에서 인상 깊게 본 김길 버닐하우스처럼 비닐하우스를 만들어 재배하고 있어요. 땅을 얼마나 이해하는가가 중요합니다. 땅의 성질과 온도, 습도 등을 고려하여 영양분을 잘 공급해야 하죠. 이번 대회 출품작은 1,500m에서 재배된 것이에요. 아직은 몇 년간 더 데이터를 모아봐야 합니다.

T 커피와 관련된 잊지 못할 순간이 있다면?

E 그런 순간들이 참 많아요. 커피 농장 만들려고 땅을 구입하고, 커피나무를 심고, 어느새 자라 꽃이 피고 열매를 맺고... 거기서 오는 감동은 제 삶을 화하게 만들죠. 매년 아름다운 커피 체리를 수확할 때, 또 그 커피를 구매한 이들이 맛있다고 말해줄 때 느끼지는 벅찬 감정도 이루 말할 수 없고요. 우리가 하는 이 모든 일은 마지막 그 커피 한 잔에 초점을 맞추고 있으니까요. 또 누군가와 관계를 형성하고 가족과 같은 사이가 되는 것. 이런 놀라운 인연이 커피를 매개로 하여 맺어지고 있어 늘 하나님께 감사드려요. 한국, 그리고 테라로사가 그렇죠. 한국을 좋아해서 자주 왔었고 커피를 통해 좋은 인연을 만나길 꿈꾸었죠. 그때 테라로사에 만났고요.

T 삶의 목표가 있다면요?

E 계속해서 이 일을 하는 것. 그리고 매일의 삶이 더 나아지도록 노력하는 것. 멈추지 않고 최고의 커피를 제공하는 것이에요.



## NEW COFFEE

### 클린컵이 깔끔한 브라질 앙드라지

앙드라지 패밀리는 1901년 카핀 브라질이라는 커피 농장으로 시작해 115년간 커피 농사를 지어왔다. 1990년대에 스페셜티 커피 시장이 확산되자 농장주인 앙드라지 형제는 사우실베스트레 농장을 추가 구입하여 고급질 커피 생산에 주력하였다. 이 커피도 그 농장에서 생산된 것이다. 이 형제는 건조 과정에 관심이 많아 2015년부터 아프리칸 베드를 도입하였으며, 이번 커피는 엘로 키투아이 품종을 아프리칸 베드에서 내추럴로 가공한 것이다. 덕분에 파티오에 널어 말리는 다른 내추럴 커피에 비해 클린컵이 뛰어난다.

**Tasting Note** 브라운 슈거, 무화과, 밀크 초콜릿, 미디엄 바디 250g 18,000원 / 500g 31,000원 / 1kg 58,000원

### 향 짚은 에티오피아 예기체페 햇 코체레

올해 초 수확한 예기체페 코체레 지역의 햇커피가 도착했다. 올해 예기체페 지역은 생두 값이 계속 오르고 있는 상황. 코체레도 비록 값은 올랐지만 마치 퍼퓸처럼 ‘재스민, 망고, 복숭아’ 등의 품미를 농도 짙게 머금었다. 코체레는 예기체페 지역의 남서쪽에 위치한 곳으로 클래식한 예기체페 커피를 생산하기로 유명하다. 수천 가지에 이를 것으로 추정되는 토착종들이 만들어내는 복숭아 같은 헥과 과일의 품미가 고품질 고체레 커피의 특징이다.

**Tasting Note** 재스민, 망고, 천도복숭아, 백드 250g 24,000원 / 500g 41,000원 / 1kg 77,000원

### 그리고 다음은

올해는 에티오피아 리스트가 다채롭다. 예기체페와 시나모 모에도 7월에는 리무트, 8월에는 정말 오랜만에 내추럴 하리를 선보일 예정. 중미 뉴룩스 커피들도 속속 도착하고 있다. 부드러운 초콜릿 맛으로 고정 팬을 확보하고 있는 엘살비اد로 말라카리아 농장부터 과테말라, 파나마, 코스타리카 커피 등이 출시 준비에 돌입한다. 원두와 드립백 등으로 다양하게 만날 수 있다.



## NEW SPACE

### 테라로사 예술의전당점 오픈

지난 4월 28일 테라로사 11번 째 매장이 예술의전당에 문을 열었다. 창작자와 수용자의 교감이 만들어지는 특별한 곳이기에, 예술이 주는 감동을 커피와 함께 찬찬히 누릴 수 있도록 하고 싶었다. 또 커피가 한 편의 음악이 되고, 건축이 되고, 책과 그림도 되는 그런 문화적인 공간이 될 수 있도록 최선을 다하여 한다. 커피와 베이커리가 함께하고 있다.

주소 서울시 서초구 남부순환로 2406 1층  
영업시간 everyday 8:30am~10pm



## BREWING TREND

주목! 미국을 휩쓴  
콜드 브루 커피

지난 4월 미국 스페셜티 커피협회(이하 SCAA)에서 '콜드 브루 커피 Cold Brew Coffee'에 관한 재미있는 심포지엄이 열렸다. 미국 내 콜드 브루 돌풍을 일으킨 스텁프타운 커피 등이 발자에 나섰다. 콜드 브루 음료의 건강한 확대를 위해 더 이상 혼란이 커지기 전에 다 같이 정리 한 번 하고 넘어가자는 의지가 엿보였다. 글 이윤선(그린빈 바이어)

지금 미국 시장은 콜드 브루 커피가 대유행이다. 마트의 냉장 음료 코너를 뒤덮을 정도로 유행을 축진 시킨 장본인은 미국의 스텁프타운 커피이다. 스텁프타운이 몇 년 전 갈색 병에 담긴 콜드 브루 커피를 선보이자 이 고급스럽고 유니크한 RTD Ready to Drink 음료는 미국 내 크고 작은 로스터리를 콜드 브루 세계로 이끌었다. 그런데 이 신생 음료의 출현과 판매는 소비자와 생산자 모두에게 혼란을 일으키고 있다는 게 이번 심포지엄의 주제였다. 콜드 브루란 무엇인가. 기존 아이스커피와 무엇이 다른가. 콜드 브루의 제조와 유통 방식은 안전한가에 이르기까지 여러 가지 토의가 이어졌다. 최근 우리나라도 '더치, 콜드 브루' 유행이 가속화되고 있어 심포지엄 주제가 더욱 홍미로웠다.

## ISSUE 1 &gt;&gt;&gt;

**Unique** | 기존의 아이스커피 제품군과 다른 새로운 방식으로 소비자에게 다가가야 한다. 예를 들면 커피를 찬물에 오랜 시간 침지시켜 추출한다든지, 콜드 브루 커피에 질소 가스를 충전해 맥주처럼 서빙한다든지 등등 카테고리의 기준점이 되어줄 새롭고 고유한 방식이 필요하다.

**Premium** | 원재료에 대한 기준이 필요하다. 값싼 저급 커피가 아닌 스페셜티 커피를 콜드 브루의 원재료 기준으로 봐야 한다. 이를 위해서는 고품질 콜드 브루의 향미 성분을 분석할 수 있는 플랫폼 또한 필요하다.

**Beverage** | 유통이 가능한 제품이므로 그에 적합한 포장법까지 구현해야 한다. 가내수공업처럼 커피에서 만들어 판매하는 방식이 아닌, 보다 안전하게 제조 및 유통할 수 있는 '원제품' 개념이 필요하다.

## ISSUE 2 &gt;&gt;&gt;

**물** | 콜드 브루에 어떤 물을 사용할 것인가가 관건이다. 물에 있는 미생물을 제거할 수 있는 방법을 찾아야 한다. 또한 본격적으로 제품을 생산하기에 앞서 반드시 식품 안전성 검사를 받아야 한다.

**작업 환경** | 콜드 브루 커피는 중소 규모의 카페에서 제조되는 경우가 많다. 작업 환경에 대한 보다 엄격한 위생 개념 및 관리가 필요하다.

**유통 과정** | 아직까지 유통 판매에 대한 법적 가이드라인이 없다. 기준치 이상의 세균 번식을 막고 건강한 음료로 자리 잡게 하기 위해서는 반드시 냉장 유통 등의 장치가 보강되어야 한다.

## 이슈 1) 콜드 브루란 무엇인가?

콜드 브루 하면 무엇이 생각나는가? 첫째, 커피를 찬물로 추출해 차갑게 마시는 커피. 둘째, 뜨거운 물로 내려 차갑게 석혀서 마시는 커피. 셋째, 찬물이든 뜨거운 물이든 상관없이 차게 해서 마시는 커피. 우리나라에서 콜드 브루는 '더치 커피'라는 이름으로 더 익숙하고 이것은 첫 번째 정의에 가깝다. 찬물에 커피를 진하게 추출하여 얼음을 섞어 희석하여 마시는 커피. 미국 커피 시장이 콜드 브루 정의와 관련하여 혼란에 빠진 이유는, 스페셜티 커피로 만든 콜드 브루 제품들이 유행하자 기존의 저아이스커피 제품들마저 너도나도 그 이름을 갖다 사용하기 시작했기 때문이다. 심포지엄 발표자들은 콜드 브루에 대한 정확한 정의와 카테고리 분류가 필요하다는 의견을 내놓았다. 중구난방식 제조와 판매에서 벗어나 용어를 정리하고 제조 방법, 유통 구조 등을 정리해야 앞으로 시장에서 차별성을 가지고 영속적인 판매가 가능하다는 논리였다. 이것이 시장의 혼란을 막고 스페셜티 커피의 활성화를 더욱 촉진시킬 수 있다는 그들의 설명은 매우 논리적으로 들렸다. 사실 SCAA는 이미 지난 20년간 커피 시장에서 '스페셜티 커피'라는 새로운 카테고리를 분류해내고 그 기준을 명확하게 정의함으로써 프리미엄 커피 시장 및 유통 구조를 만드는 데 성공한 바 있다. 아무도 스페셜티가 무엇인지 모르던 시절에 생산자와 소비자 모두에게 일정 기준을 제시하였고, 그 덕에 소비자들의 커피에 대한 인식은 한층 더 성숙해졌다. 연설자로 나선 스텁프타운의 디안 아일스워스(Diane Aylsworth)는 콜드 브루 카테고리 정의에 대해 원편의 세 가지를 제시했다.

## 이슈 2) 콜드 브루, 안전한가?

두 번째 진행된 토의는 콜드 브루의 '식품 안전과 위생'이었다. 우리나라로 최근 일부 더치 커피 제품에서 기준치 이상의 세균이 발견되어 한동안 식품 안정성을 둘러싸고 시끄러웠다. 관련 발표를 맡은 마야 주니카(Maya Zuniga) 박사는 콜드 브루 세균 번식의 주범으로 추출에 사용하는 '찬물을 주목하였다. 찬물에 추출한 콜드 브루 커피를 2주간 상온에 두고 세균의 번식과 변질 과정을 관찰한 결과, 세균 번식과 커피 산해 속도가 믿을 수 없을 정도로 빠르다는 것이다. 콜드 브루 커피를 제조할 때 끓이지 않은 물을 사용하면 본래 물에 있던 미생물들이 커피 추출 후에도 남아 커피 고형물과 섞이면서 웨일 활발하게 활동한다. 이 과정에서 멸균이 안 된 포장 용기에 커피를 담으면 세균의 확산은 더욱 가속화된다. 마야 박사는 관련하여 원편의 세 가지를 제시하였다.

이외에도 소비자에게 어떻게 콜드 브루를 인식시킬 것인지 마케팅에 관한 토론이 이어졌다. 심포지엄을 통해 미국의 스페셜티 커피인들이 콜드 브루라는 새로운 음료에 대해 고민하고 접근하는 방식을 보며 이들이 스페셜티 커피를 어떻게 전 세계에 정착시켰는지 짐작할 수 있었다. 하늘 아래 새로운 것은 없다. 그러나 이미 존재하던 것이라 할지라도 새로운 시각으로 접근하고 의미를 부여한다면 그것 또한 새로운 만드는 길이라는 걸 배웠다. 미국 스페셜티 시장의 콜드 브루가 전례 새로운 제품은 아니지만 이들의 이런 노력을 통해 전 세계 커피 시장에서 새로운 카테고리로 자리매김하지 않을까 추측해본다.

+  
초콜릿 피니시, 풀 바디 타입이 좋다면  
콜드 브루

찬물에 커피가루를 오랜 시간 담가 우려내는 침지 방식으로 만든다. 일반적인 드립 커피보다 커피 사용량이 많아 농도가 진하며 침지 특유의 풍미가 있다. 콜드 브루는 물과 커피, 그리고 넉넉한 시간만 있으면 정말 초간단으로 만들 수 있다. 다만, 바로 옆 기사에서 알았듯이 몇 가지 주의가 필요하다. 커피를 끓이지 않는 물에 담가 두면 세균이 증식하기 때문. 물을 끓여서 석혀 사용하는 게 가장 좋으며, 바로 개봉한 생수를 사용하는 방법도 있다. 물을 팔팔 끓이면 그 안에 있는 미생물은 대부분 죽는다. 그 물을 저온 상태로 보관하면 3~4일간 세균 증식이 거의 없지만 실온에 두면 이를만 지나도 다시 세균이 늘어난다. 콜드 브루는 만들어 오래 두고 먹기보다는 바로바로 소비하는 게 좋다. 아외 활동에 가져갈 계획이라면 당일 먹을 만큼만 만들고 집에서 먹을 요량이라면 이를 분량 정도만 만드는 게 좋다.



## 만드는 법(잔 기준) 드립용 굽기로 간 커피 50g, 물 50g, 끓여서 차갑게 식힌 물 200g

1 커피를 만들기에 앞서 물을 먼저 끓였다 차갑게 석혀 둔다. 2 우리 응기에 커피가루를 넣고 90°C 정도의 물을 동량으로 부어 휘휘 짓는다. 30초~1분 정도 지나면 준비해둔 차가운 물을 붓고 짓는다. 3 냉장고에 넣어 10~12시간 정도 두었다 마신다.

Use 콜드 브루는 보통 얼음이나 찬물을 첨가하여 희석해서 마신다. 얼음만 넣어 진하게 마실 요량이면 커피와 물의 비율을 1:8로 해도 좋다. 반대로 우유를 즐겨 넣는다면 커피 사용량을 늘리거나 커피와 물의 비율을 1:3 정도로 낮춰도 된다. 맛이 단단한 콜드 브루 커피라면 시럽과도 다양하게 잘 어울리며 바닐라 아이스크림에 부어 아포가토도 만들어 먹을 수 있다.

요즘 미트에서 쉽게 구할 수 있는 코코넛 밀크와도 잘 어울린다. 평소 코코넛 음료를 좋아하는 이들에게는 환상의 조합이다. Bean 미디엄보다는 살짝 미디엄 다크 쪽으로 넘어간 원두를 사용하면 초콜릿 피니시에 풀 바디 느낌까지 맛볼 수 있다. 테라로사 하우스 블렌드를 사용하면 밸런스가 잘 표현된다. 테라로사 디저트에서 구매 가능하며 250g 13,000원이다. 과티말라 커피도 잘 어울린다.

## AT HOME

당신의 선택은?  
콜드 브루 VS  
아이스 드립

바야흐로 아이스커피의 계절이 돌아왔다. 하루에 몇 잔이고 생각나는 아이스커피. 여기 집에서 신선하게, 쉽게, 맛있게 만들어 마실 수 있는 레시피를 가져왔다. 요즘 대세인 콜드 브루와 아이스 드립 중 당신의 선택은? 글 김민선(기획)

+  
향긋한 청량감에 중독 아이스 드립

아이스 드립 커피에는 아이스 에미리카노나 콜드 브루가 줄 수 없는 특별함이 있다. 커피 본연의 향미와 청량감. 그 두 가지가 있어 사람들은 아이스 드립에 기꺼이 중독된다. 아이스 드립을 내리는 방법은 평소 뜨거운 커피를 내릴 때와 같다. 다만 거기에 얼음을 추가하면 된다. 커피가 추출되면서 바로 얼음을 만나야 향이 잘 살아나기 때문. 드리퍼, 커피메이커, 캐스, 에어로프레스를 갖고 있다면 아래 레시피를 참조하자.

만드는 법(잔 기준)  
드립용 굽기로 간 커피 17g, 물 250~270g, 얼음

1 드리퍼에 커피가루를 담는다. 한 번에 2잔 분량을 내릴 때는 커피를 살짝 더 굽게 갈아 물 빠짐이 좋게 한다.

2 커피를 받들 서거나 머그에 얼음을 가득 채운다.

3 커피가루에 91~94°C의 물을 붓는다. 소량의 물을 부어 뜰을 들인 다음 추출 상태에 따라 3~4번 정도 물을 더 부어 추출을 끝낸다.

4 유리잔에 얼음을 따로 채우고 추출된 커피를 따른다.

Use 아외에서도 아이스 드립을 간편하게 마실 수 있는 방법이 있다. 드립백을 활용하는 것이다. 드립백과 편의점에서 판매하는 아이스컵을 조합하면 언제 어디서든 아이스 드립을 내릴 수 있다. 드립백 10개입 16,000원.

Bean 아프리카 계열 커피들은 향이 풍부하여 대부분 잘 어울린다. 석류, 리즈베리, 허비스커스 등 이국적인 풍미가 매력적인 캬나 가쿠유니(250g 22,000원)와 잘 익은 백도처럼 달콤새콤한 에티오피아 에체레이 햇 코제레(250g 24,000원)가 가장 인기가 많다. 산미가 부담스럽다면 종미 커피들도 괜찮다.

