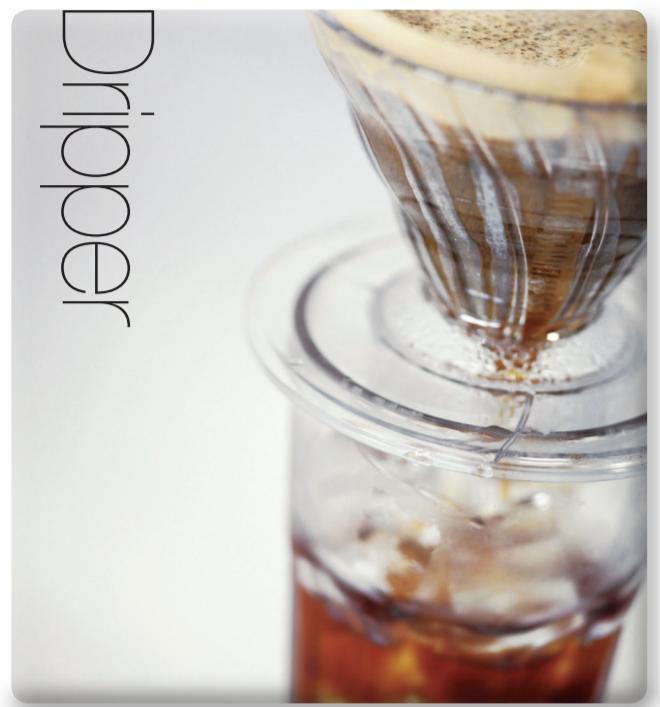


(at Home) Iced Drip Coffee

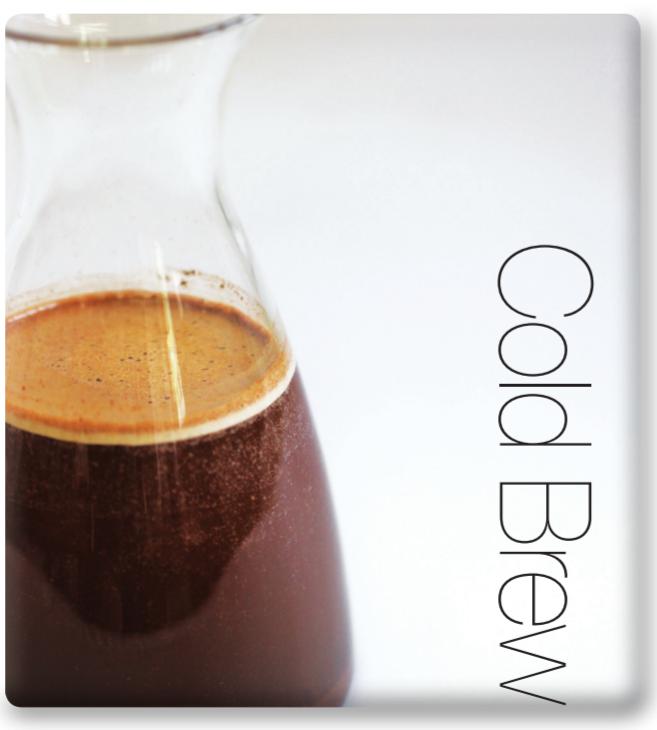


A close-up photograph of a Chemex coffee maker. The glass carafe is filled with a rich, reddish-brown coffee. A light-colored wooden collar is wrapped around the neck of the carafe, and a tan leather strap with a metal buckle secures it. The background is plain white.



맑고 서늘한 아이스 드립 커피 4색

맥주 캔 따는 소리보다 시원한 소리가
있다. 얼음이 크리스털처럼 부딪히는
아이스커피 소리. 영롱한 호박색
(황금빛을 닮은 보석 호박),
한 모금 마시면 입안 가득 탄산보다
짜릿한 커피 향, 깔끔한 단맛의 마무리.
그렇다, 아이스 드립 커피의 시절이 왔다.
그 맑고 서늘한 청량감에 중독성이 있다.
당신의 부엌에 있는 커피 도구와 얼음을
챙겨 들고 내려 보자. 글 김민선(바리스타)



커피 도구 없는 싱글족이라면 콜드 브루 …
나홀로족의 인구가 25%라고 한다. 커피 도구는 커녕
요리 도구도 없고 얼음 준비도 귀찮은 나홀로족에게
추천하는 강력한 레시피, 콜드 브루. 엄밀히 말해,
드립 커피는 아니고 물병에 커피와 차가운 물을
담아 두어 우려내는 방식이다. 아이스 드립 커피가
아이스티처럼 청량하다면, 콜드 브루는 오일 성분이
걸려지지 않아 바디감이 좋다. 맛은 드립 커피와
더치나 아메리카노의 중간 정도. 호불호가 나뉘는
맛이기는 하지만 만드는 법이 워낙 쉽기 때문에
도전해볼 만하다.

준비 드립용보다 조금 곱게 간(모카포트용과 드립용 사이)
커피 20g 시원한 물 320g 윤리병 체

내리는 법

1 유리병에 커피를 넣고 물을 붓는다. 더 많은 양을 준비할 경우, 커피와 물의 비율은 1:16, 진한 농도를 좋아한다면 1:5로 맞춘다. **2** 실온에 15시간 둔다. **3** 체나 암은 면보에 커피를 걸러 깨끗한 병에 담아 냉장고에 넣어 보관한다. 어운을 넘어 마시면 잘 어운다.

김민선 바리스타의
마이 페이버릿 아이스 드립용 원두

- 2 2012 부룬디 COE 5위 키분제레
- 3 과테말라 엘 알루
- 4 케냐 키암왕지 AB

원두 구입은 www.terarosa.com에서 SHOP 클릭!

TERAROSA

b y c o f f e e , t h r o u g h c o f f e e No.8 June-July 2013

테라로사 뉴스레터 2013년 6~7월호 통권 제8호 발행인 김용덕 편집·디자인 테라로사 커피, 본지에 실린 글과 사진은 테라로사 커피의 하락 없이 사용할 수 없습니다. ©2013 (주)학산 테라로사 커피

커피를 사랑하는 마음은 누구에게도 뒤지 않는 커피 러버(Coffee Lover). 커피를 안다고 말하기에는 뭔가 어설프고, 모른다고 하기에는 억울한 커피 마시기 경력 00년차. 커피에서 느끼는 감동을 주위 사람과 공유하고 싶고 같이 이야기하고 싶지만, 맴도는 말은 ‘맛있다’라는 단어뿐… 좀 더 다양한 표현으로 커피를 나누고 싶은가? 그렇다면 커피 전문가들은 과연 어떤 기준을 갖고 커피를 표현하는지 이것만은 기억하자!

첫째, 커피는 ‘글로벌 커뮤니케이션’이다. 커피를 표현할 때 다분히 개인적인 경험을 토대로 이야기하면 다른 사람과 공감대를 형성할 수 없다. 예를 들어, 당신이 커피의 신맛을 표현하고 싶은데 김치의 신맛과 비슷하다고 해서 ‘김치’라고 표현한다면 아마 대부분의 외국인은 당신이 느끼는 신맛을 절대 이해하지 못할 것이다. 커피 맛을 정확히 표현하려면 상대방도 공감할 수 있는 단어로 표현을 해야 한다. 그 커피가 가지고 있는 고유한 맛과 향을 이야기하는 것, 이것이 ‘커피 플레이버(Coffee Flavor)를 표현’하는 것이다.

커피는 자란 환경에 따라 각기 다른 향기를 품게 되지만, 다행히도 커피이기 때문에 가질 수 있는 대표적인 향미들이 있고, 이를 SCAA(미국 스페셜티 커피협회)가 '커피 플레이버 휠(Coffee Flavor Wheel)'로 정리해 놓았다. 커피에서 맡을 수 있는 각종 향미 표현이 잘 정리되어 있으며, 그 향미가 만들어진 근원에 대해서도 잘 구분해놓았다. 지난 호에서 말했듯이, 커피체리 자체에서 만들어지는 꽃, 과일, 허브 등의 플레이버와 로스팅 과정에서 만들어지는 견

바류나 초콜릿, 캐러멜 등의 플레이버, 커피를 모든 성분이 없어질 때까지 열에 노출시켜도 남는 탄 향이나 송진, 향신료 플레이버 등이 존재한다(자세한 내용은 테라로사도서관.com 참조). 따라서 커피 플레이버들을 먼저 익힌 다음 점차 다양한 표현을 능력 가도록 하자.

둘째, 표현을 ‘명사화’하자. 커피에 대한 당신의 의견을 나누고 싶을 때, 고소하다, 감사합니다. 우아하다 등의 형용사보다는 구체



석으로 어떤 것과 흡사한 뉘앙스를 가지고 있는지 명시화시켜 표현하면 좋다. 가장 많이 쓰이는 예는 식재료이다. 파일, 초콜릿, 연과류, 허브, 설탕 등 식재료를 이용하여 표현하면 훨씬 명확하게 소통할 수 있다. 여기서 더 나아가 구체적으로 어떤 종류의 과

석으로 어떤 것과 흡사한 뉘앙스를 가지고 있는지 명사화시켜 표현하면 좋다. 가장 많이 쓰이는 예는 식재료이다. 과일, 초콜릿, 연과류, 허브, 설탕 등 식재료를 이용하여 표현하면 훨씬 명확하게 소통할 수 있다. 여기서 더 나아가 구체적으로 어떤 종류의 과 표현에 쓰이며, ‘오렌지, 살구, 자두, 체리, 포도, 레몬, 블루베리, 딸기’ 등이 있다. 단 맛 표현에 주로 쓰이는 당 종류로는 ‘사탕수수, 브라운 슈거, 꿀, 캐러멜’ 등이 있다. 그 밖에 초콜릿은 맛과 뉘앙스 표현에 주로 쓰이며, ‘다크 초콜릿, 밀크 초콜릿, 코코아’ 한다. 예를 들어 커피에서 ‘흙내음(Earthy)’이 난다고 하면, 커피를 가공할 때 말리는 과정에서 커피가 땅 냄새를 흡착하여 발생하는 부정적 향미를 의미한다. 그런데 이것을 긍정적인 단어로 사용한다면, 이는 당신의 커피 경력에 오점을 남기지도 모른다.

일, 어떤 종류의 초콜릿인지까지 얘기할 수 있다면 당신은 더할 나위 없는 능력자가 될 것이다. 대표적으로 괴일은 주로 향과 심맛 등이 있다.

마지막 셋째, 표현하려는 단어가 긍정적 표현인지, 부정적 표현인지 구분할 줄 알아야

Coffee Talk

커피 소통

The Coffee
Knows
the
Difference

(TERA ROSA COFFEE ROAD) Central American

Coffee Leaf Rust

중미 COE 대회 녹병에서 자유로울 수 없었다



2013년 중미 지역 '컵 오브 엑셀런스' (Cup of Excellence, 이하 COE) 대회가 모두 끝났다. 4월 29일 온두라스와 엘살바도르 대회를 시작으로 코스타리카, 니카라과, 과테말라, 멕시코 순으로 총 6개국에서 진행되었다. 올해 대회에서는 이 중미 나라들 모두 대회 본선 진출작이 눈에 띄게 줄어든 양상을 보였고, 결과적으로 COE 대회 수상 농장의 수가 줄었다.

이들 대회가 시작될 때 출품된 커피 샘플 수는 예년과 비슷한 170~180개였으나, 프리셀렉션(Pre-selection)과 국내전을 치르는 동안 커피 품질이 예년만큼 좋지 않아 본선인 국제전에 오른 커피가 크게 줄었다. 내가 국제심사관으로 참가한 과테말라 대회의 경우, 179개 출품작으로 시작했으나 최종 국제전에 올라온 커피는 총 39개였으나 통상 60개 내외의 커피가 국제전에서 겨루던 것에 비하면 올해는 그 양 자체가 절대적으로 줄어든 것이다. 온두라스의 경우에도 총 출품작은 예년과 비슷한 170개였으나 막상 국제전에 올라온 커피는 35개가 전부였다. 올해 이처럼 유독 중미 COE 대회 국제전 진출작 수가 적은 데는 현재 중미 전역에 퍼져 있는 '녹병(Coffee Leaf Rust)'을 주원인으로 꼽을 수 있다.

녹병에 걸린 나무는 고사한 나무와 같아 지난 1월 커피 수확기인 중미를 방문했을 때 많은 농장들이 녹병으로 인한 심각한 피해를 입고 있었다. 수확기의 절정인데도 불구하고 빨갛게 익은 커피체리보다는 검게 말라버린 커피체리들이 나뭇잎 없는 양상한 커피나무에 빼곡하게 달려 있었다. 녹병 바이러스인 갈색 점박이가 커피 나뭇잎을 뒤덮어버린 경우도 허다했다. 녹병은 발생 원인이 감기와 비슷하지만 결과가 치명적이다. 우리 몸의 면역력이 떨어지면 쉽게 피곤해지고 이 시기에 감기 바이러스에 노출되면 감기에 걸리는 것처럼, 커피도 나무가 영양분을 충분히 흡수하지 못한 채 고온다습

한 기후에 노출되면 녹병 바이러스가 급격하게 확산되는 것이다.

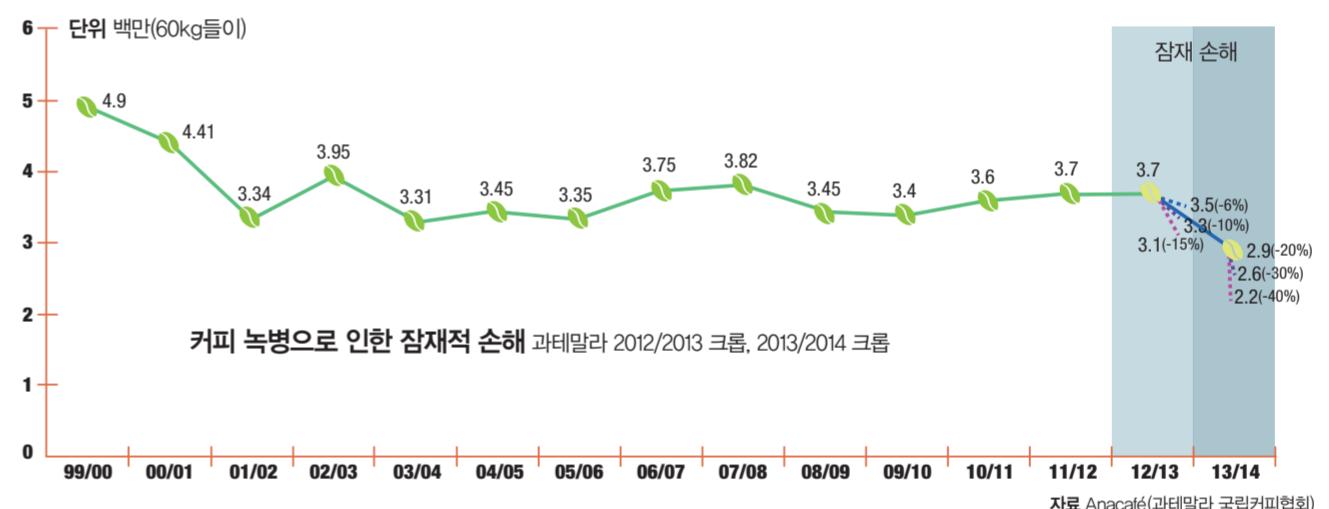
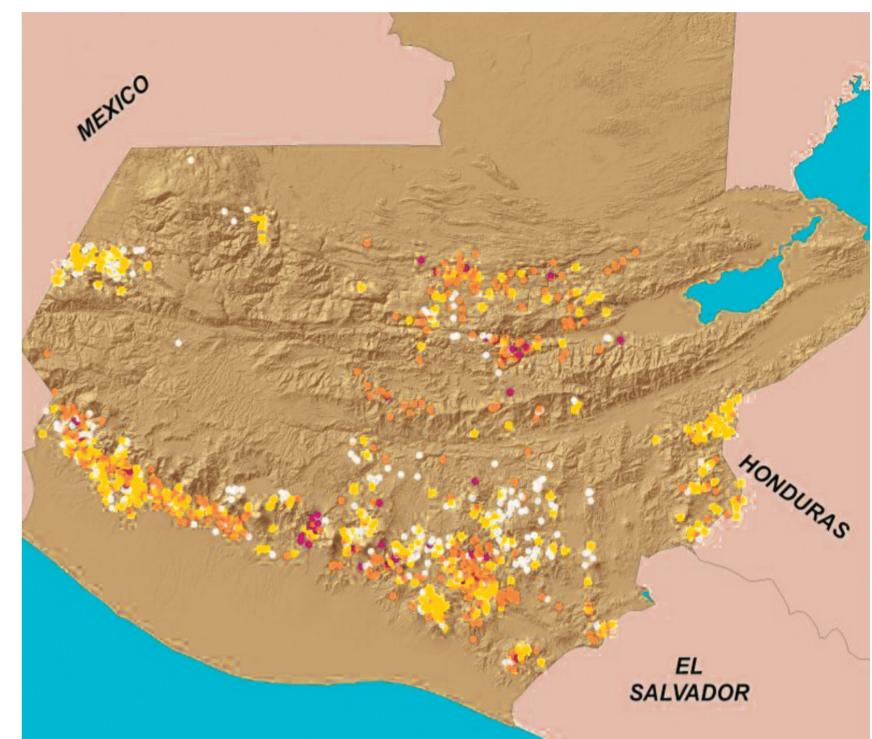
녹병은 커피 나뭇잎 뒷면에 갈색 반점으로 나타나는데, 이 반점이 커지기 시작하면서 나뭇잎은 말라 떨어지게 되고, 나무가 열매를 맺었다 하더라도 나뭇잎이 없으면 광합성작용을 못하므로 열매가 익지 못하고 녹색 상태에서 검게 말라간다. 더 심각한 문제는 녹병에 걸린 나무는 고사한 나무와 마찬가지여서 그냥 놔두면 더 이상 꽃을 피우지 못하고 열매도 못 맺는다. 커피 수확을 기대할 수 없으므로 나무를 베어야 하는데, 이는 농부에게 앞으로 3년간 아무런 수확이 없음을, 힘들고 어려운 시간이 다가온을 의미한다.

작년 한 해(2011/2012 크롭) 전 세계 커피 수출량은 107,812,916백(60kg들이)이며, 과테말라는 그 중 3.45%인 3,721,388백을 수출해 생산국 중 수출량 8위를 기록하였다. 그러나 올해는 녹병이 과테말라 전역에 퍼져 있어 2012/2013 뉴크롭 생산량은 약 15% 감소한 3,100,000백으로 추정되며, 2013/2014 크롭은 무려 최소 30%에서 50%까지 감소하여 1,900,000~2,600,000백으로 예상되고 있다. 더욱이 국제 커피 시장 가격이 내려가고 있는 지금 이 상황에서 생산량의 절대적 감소는 농부들에게 치명적인 날씨 때문에 생산량이 급격히 줄어들어 경제적 손실을 의미한다.

과테말라 커피 생산량 무려 30~50%

감소 예상

중미의 많은 나라들이 녹병 피해를 심각하게 인식한 것은 최근 들어서다. 남미의 콜롬비아가 이미 이상기후로 인한 고온다습한 날씨 때문에 생산량이 급격히 줄어들어



커피 녹병이 과테말라에 미치는 사회 경제적 영향
2012~2014년

2011/2012	예상 시나리오					
	2012/2013	2013/2014	-15%	-30%	-40%	-50%
수출 단위 백만(60kg들이)	3.71	3.1	2.6	2.2	1.9	
작업 일수 단위 백만	73.1	62.8	52.7	46.0	37.0	
일자리	504,079	432,552	365,079	318,679	252,040	
외화 수입 단위 백만(US\$)	987	615	476	406	351	



녹병으로 인한 품질의 불안정성도 큰 문제

커피 품질도 녹병으로 인해 급격히 떨어지는 게 사실이다. 열매가 열린 다음부터는 영양분이 얼마나 충분히 열매에 전달되는가가 곧 커피 품질을 의미한다. 식물의 영양분 공급은 충분한 햇볕과 토양에 영양분이 있어야 가능한데, 아무리 토질 관리를 잘해도 잎사귀 없는 나무는 햇볕을 충분히 받을 수 없어 영양 결핍에 걸리게 되고, 결국 열매도 영양 결핍 상태가 된다. 이런 이유가 이번 중미 COE 대회 본선 진출작 수가 줄어든 배경이 되었으리라. 그러나 국제전까지 올라온 커피도 지난 몇 년간 참가했던 대회들에 비하면 단맛과 풍미가 전반적으로 약하고, 특히 온도에 따라 맛에 급격한 차이를 보이는 경우가 많아 품질의 일관성이 의심되는 커피들이 많았다. 제아무리 COE 대회라 하더라도 녹병 피해로부터 자유로울 순 없었던 것이다. 스페셜티 커피 바이어로서, 또 COE 대회의 전폭적 지원자로서 매우 유감스러운 일이 아닐 수 없다. 그러나 유감을 말하기에 앞서 스스로 그간 환경 변화에 무심했던 나 자신이 매우 부끄럽다.

갈수록 심각해지는 지구 온난화와 기후 변화는 산지의 많은 농부들을 시련 속으로 내몰고 있다. 농부들의 시련은 비단 농부들 만의 문제로 끝나지 않을 것이다. 하느님의 유기체처럼 연결되어 있는 커피 업계에서 농부와 여러 관련 산업 종사자들, 그리고 무수히 많은 커피 러버들에 이르기까지 지금 이 문제에서 자유로울 수 있는 이가 있을까? 좀처럼 풀리지 않는 이 문제에 대한 해답 찾기는 분명 우리 모두의 몫일 것이다. ♣

글 이윤선(그린빈 바이어)

(Ask to Farmer) The Cultivation

GREEN COFFEE QUALITY TRACK 5

커피 피라미드, 커머셜과 스페셜티

우리는 계속해서 브라질 몬테 알레그레 농장주와 함께 '커피의 품질은 어디에서부터 시작되는가'를 살펴보고 있다. 커피 농사의 모태인 경작지에 대한 이해를 시작으로 품종 선정, 농장 관리, 생산 이력 관리 등 경작 계획을 세우는 과정에 대해 알아보았다.

이번 호에서는 커머셜과 스페셜티 커피의 품질 평가에 대해 알아본다.

커피 품질의 평가 및 분류 기준은 누가, 어떤 측면에서, 무엇을 분석하느냐에 따라 달라진다. 커피는 품질에 따라 크게는 대량 생산하는 상업용 커피 '커머셜'과 고품질로 소량 생산하는 '스페셜티'로 나눌 수 있는데, 이 들은 품질과 관련하여 전혀 다른 두 개의 언어를 갖고 있다. 각각의 기준에 대해 알아보자.

협회나 조직마다 적용하는 평가 방법과 기준은 약간씩 다르지만, 보통 커피를 하고 나서 총점을 냈을 때 100점 만점에 80점 이상을 받으면 스페셜티라고 부른다. 79점 이하는 커머셜이 되는데, 같은 커머셜이라고 해도 70~74점은 하이 커머셜, 75~79점은 프리미엄 등급으로 구분하며 일반 커머셜 커피보다 좋은 가격에 거래된다.



브라질에서 촬영한 커머셜 커피 수확 및 가공 현장. 스트리밍 기자를 향해 열매를 따는 방식이나 기계로 수확하여 전혀 안 익은 녹색 체리부터 잘 익은 체리, 과하게 익은 체리, 말라비틀어진 체리 등이 전부 섞여 있다. 하반 커머셜도 수확 및 가공을 어떻게 관리하느냐에 따라 프리미엄을 만들 수 있다. 위 사진은 몬테 알레그레에서 내추럴 가공을 위해 개발한 체리 색도계. 몬테 알레그레는 커머셜부터 스페셜티까지 전 품목을 생산하는데, 끝없는 실험 정신으로 품질 향상 및 유지 노하우를 쌓아가고 있다.



커피, 뉴욕 선물거래소 기준에 따라 결점두로 등급 분류

커피는 '레귤러 커피(Regular Coffee), 커먼 커피(Common Coffee), 메인 스트림 커피(Main Stream Coffee)'라고도 한다. 커머셜은 뉴욕에 있는 선물거래소(과거에는 New York Board of Trade, 줄여서 NYBOT라 불렸으며 현재 공식 명칭은 ICE Futures USA이다)에서 거래되며, 선물거래소 평가 방식에 따라 등급이 분류된다.

커피의 품질 평가는 두 단계로 나뉜다. 첫 번째 단계는 생두의 상태를 눈으로 보고 평가하는 과정으로, 샘플로 채취한 300g의 생두 안에 들어 있는 결점두의 종류와 수를 세어 점수를 매긴다. 결점두로는 곰팡이가 생겨서 생두가 완전히 검게 변한 검정콩, 나무에서 떨어진 체리가 땅의 습기를 빨아들여 변질되었거나 발효조에서 과다하게 발효된 콩, 미숙두, 벌레 먹은 생두, 말린 체리 껌질, 파치먼트, 톨, 나뭇가지 등이 있다. 최종 결점두 점수에 따라 NY 2부터 NY 8까지 등급이 나뉜다. 1차 물리적 평가를 마치면 2차는 맛에 의해 평가한다. 육안으로는 구분할 수 없었던 결점이 맛 평가에서 발견될 수 있다. 'Harsh(단

맛은 부족하고 쓴맛이 과도할 때 나타나는 날카로운 맛), Riado(잘못된 발효에서 오는 요오드포름 맛), Rio(강력한 요오드포름 및 페놀 맛), Smoke(파치먼트를 말릴 때 직화식 드라이어를 적절히 사용하지 못한 경우 나타나는 연기 맛) 등이 감지된다.

커피 시장에서는 이런 평가를 토대로 하여, 비공식적이기는 하지만 커피 품질을 'Excellent, Good, Low, Very Low' 4단계로 구분하여 지정하기도 한다.

스페셜티, 엄격한 잣대로 평가

스페셜티는 '구어메 커피(Gourmet Coffee)'라고도 불린다. 스페셜티는 맛의 품질은 기본이고, 구매자는 생산자를 통해 '생산지, 품종, 가공법' 등 여러 가지 세부 사항을 확인할 수 있는 게 특징이다. 스페셜티 시장에서는 커피 품질을 나누는 데 있어 훨씬 상세하고, 훨씬 엄격한 잣대를 들이댄다. 물리적으로 NY 2/3 아래 품질은 아예 평가 대상이 될 수 없다. 관능 영역인 맛 평가를 위해서 채점표를 활용하여 플레이버, 단맛, 산미, 바디, 질감, 후미, 밸런스 등을 평가한다. COE(컵 오브 엑셀런스 대회), BSCA(브라질 스페셜티 커피협회), SCAA(미국 스페셜티 커피협회) 등 여러 공인된 기관들이 이를 적극 활용하고 있다.

커피는 수확기에 접어들면 2개월 안팎에 수확이 완료된다. 커피는 가공 시기를 놓치면 제아무리 좋은 체리라고 하더라도 그 맛과 향을 냄 수 없기 때문에 바로 가공에 들어가야 하며, 짧은 시간 안에 수확 및 가공을 얼마나 잘 소화하느냐에 따라 커머셜 중에서도 프리미엄, 스페셜티 중에서도 최상급 스페셜티 커피가 탄생할 수 있다. 고품질은 저절로 만들어지지 않는다. 특히 스페셜티를 만들려는 농장은 토질 관리 및 수확, 가공에 많은 시간과 노력, 금전적인 투자를 해야 한다. 이처럼 어떤 커피를 생산할 것이냐, 그 목표를 이루기 위해서는 품질 평가 방식에 대한 정확한 이해가 필요하며, 그에 따른 계획 수립 및 실행, 인내심이 필요하다.💧

뉴욕 선물거래소 생두 등급 시스템

등급	결점 수
NY 2	6
NY 2/3	9
NY 3	13
NY 3/4	21
NY 4	30
NY 4/5	45
NY 5	60
NY 5/6	90
NY 6	120
NY 6/7	180
NY 7	240
NY 8	450

샘플 300g 안의 결점두 측정에 따른 결점두 점수표

결점두 종류	수량	점수
Black	1	1
Sour	1	1
Shells	3	1
Immature	5	1
Broken	5	1
Insect Damage	5	1
Mal-formed	5	1
Dried Cherry	1	1
Floater	2	1
L Husk or Skin	1	1
M Husk or Skin	3	1
S Husk or Skin	5	1
L Rock or Stick	1	5
M Rock or Stick	1	2
S Rock or Stick	1	1

스페셜티 등급 NY 2, NY 2/3
프리미엄 등급 NY 3, NY 3/4

1 커피의 산

Roasting

커피에는 굉장히 다양한 종류의 산이 섞여 있는데, 생두에 존재하는 산이 있는가 하면 로스팅에 의해 나타나는 산도 있다. 이 모든 산이 커피에 추출되는 것은 아니지만 추출된 커피에 들어 있는 산의 양이 커피의 쓴맛을 좌우한다. 이 두 가지는 직선적 비례 관계를 맺고 있어, 쓴맛의 강도가 높아지면 쓴맛의 강도도 같은 값으로 증가한다. (중략)

2 세련되고 풍부하게, 케메스 Brewing

케메스는 독일의 화학자 피터 슈루블(Peter Schlumbohm) 박사가 발명한 커피 추출 도구이다. 그는 이 도구를 고안할 때 실험 도구인 삼각 플라스크와 실험관을 응용하다가 공기가 통할 수 있는 공기 채널을 추가하여 주동이를 만들었다. 이로써 종이 필터가 달라붙어도 공기가 통할 수 있어 물이 커피에 고여 있지 않고 똑똑 떨어져 커피 추출이 가능하였다. 그는 또 케메스 하단의 삼각 플라스크 부분에 거울처럼 보이는 돌출 부위를 만들었는데 처음에 사람들은 이것을 '배꼽'이라고 불렀다) 알고 보면 이 배꼽은 계량 역할을 한다. 케메스의 질朴한 허리부터 바닥까지 담기는 용량의 절반을 가리킨다. (중략)

3 "저희는 보스턴의 명물 조지 하웰 커피를 사용합니다" Coffee Travel

보스턴은 던킨 도너츠와 스타벅스가 아주 강세인 곳이다. 하버드와 MIT 등 세계 유수의 대학들이 위치해 있으면서도 커피 도시로서 크게 유명세를 떨치지 못하는 이유는 이런 대규모 브랜드들만 밀집해 있기 때문이다. 그러나 보스턴 커피의 자존심을 지키고 있는 이가 있으니, 바로 '조지 하웰'이다. 미국 커피 시장에 '스페셜티'라는 새로운 고품질 커피가 등장할 수 있었던 것은 조지 하웰의 공로가 컸으니, 그가 바로 수많은 커피에서 어떻게 고품질 커피를 구분해낼 것인가에 대한 기준을 제시하고 구별법을 만들어낸 일등 공신 중 한 명인 것이다. 오늘날 '커피'라 불리는 커피 맛 감별의 시작이 그의 손에서 시작되었다 해도 과언이 아닐 만큼 그는 스페셜티 커피 시장의 '대부'이다. (중략)

4 Ethiopia 2012/2013 Crop Ask to Farmer

2012, was a year with little rains, or late rains. Flowering looked promising, although we were on the lower cycle of production, but then rains that never came or came later than wished for, caused abortion of the flowers, or very late maturation of the beans. Hence production was much lower than expected. Limu for example saw an approximate 50% reduction. No great cups appeared this year, with the exception of few, and most people used this coffee in Export mixing it with Sidamo and Yirgacheffe as always. Cheap prices offered were due to mixing, or due even to lower grades purchased. Djimmah Sundried production also on the low, with a volume reduced also by about 40%. Lekempti and Gimbi Sundried production extremely poor. Exports at the very beginning, were mixed with past crop production. Sidamo and Yirgacheffe had a good year. (more)

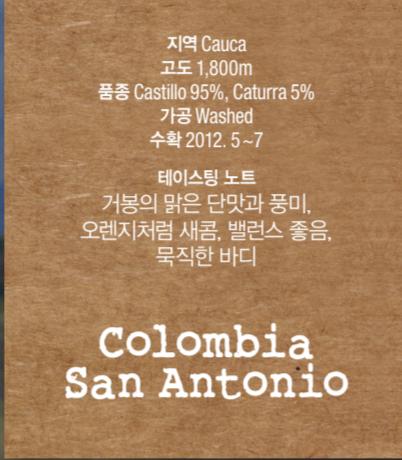
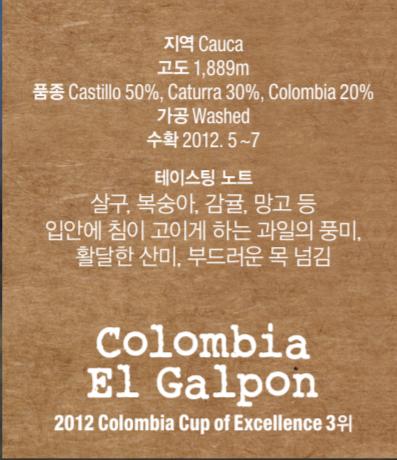
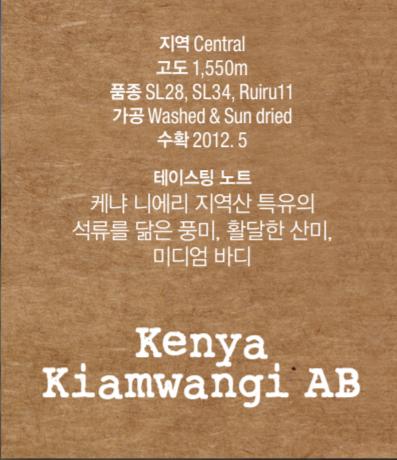
written by Heleanne Georgalis(Mopaco Trading)



terarosalibrary.com

(Shop) New Coffees

원두 구입 www.terarosa.com에서 SHOP 클릭!



브라질 그로타 상페드로

커피를 재배한 지 이제 20년 남짓한 젊은 농장이다. 2000년부터 IBD 유기농 인증(IFOAM, USDA 등이 인정하는 브라질 유기농 인증제도)을 받아 유기농법으로 커피를 재배하고 있으며, 매년 인증을 갱신하고 있다. 커피처리·캡슐과 담고, 동물 두엄을 섞은 비료를 사용한다. 이번 대회에서 89.65점을 받았으며, 깊은 체리와 오렌지, 재스민, 밀린 괴일, 꿀 등의 향이 다채롭게 올라온다.

가격 250g 26,000원, 500g 44,000원

케냐 키암왕지 AB

기암왕지 영농조합은 케냐의 대표적 커피 생산지인 케나산(Mount Kenya) 니에리 지역에서 커피를 재배한다. 이 커피는 니에리 지역에서 잘 재배된 커피 특유의 '석류 풍미'를 갖고 있다. 영농조합에 소속된 7000여 명의 농부들이 화산재가 섞인 붉은 토양에서 커피 외에도 콩, 바나나, 마카다미아, 차를 재배한다. 이 커피는 핸드피를 철저히 하여 커피가 깔끔하며, 산미가 또렷하고 바다는 미디엄 이상이다.

가격 250g 18,000원, 500g 31,000원

콜롬비아 엘 갈폰

2012 콜롬비아 COE 대회에서 국제심사관들로부터 90.08점을 받은 '프레지멘셜 커피(Presidential Coffee, 90점 이상을 받은 커피로 대회마다 1~3개 정도 배출된다)'이다. 안데스 산맥의 1,900m 고지대에서 재배된 엘 갈폰 농장 커피는 살구, 복숭아, 망고, 파인애플, 감귤 등 과일의 풍미가 풍부하여 입안에 침이 고인다.

가격 250g 30,000원, 500g 51,000원

콜롬비아 산 안토니오

농부 무치큰 씨와 부인 4명의 아이들이 키운 소량 생산 커피(마이크로 뷔이)이다. 농장이 위치한 곳은 콜롬비아 서쪽, 안데스 산맥이 지나는 카우카 지역. 이를 가족은 농장에 거주하며 커피와 바나나, 사탕수수, 카사바, 몇 가지 채소를 재배한다. 1,800m 지대, 연중 기온 17~23°C에서 재배된 이 커피는 배와 거성을 연상시키는 단맛이 좋고, 입안에서는 오렌지처럼 달콤새콤하다.

가격 250g 18,000원, 500g 31,000원

Info | 콜롬비아 품종 Colombia Variety

현재 콜롬비아에서 왕성하게 재배되는 품종으로, 곰팡이가 주원인인 질병과 녹병에 대처하기 위해 콜롬비아 국립 커피연구센터(Cenicafé)에서 1982년 개발한 품종이다. 아라비카 카투라(브라질에서 발견된 부르봉의 자연변이종)와 생식력이 강한 로부스타 티모르 종을 교배하여 만들었다. 카투라종에서 물려받은 작은 키 덕분에 씨를 보다 조밀하게 뿐만 아니라 단위면적당 생산량이 높은 것도 특징이다. 품질 개량을 계속하여 카스티요(Castillo) 종이 2005년 탄생하였으며, 콜롬비아 전역으로 보급되었다.

새로운 커피 찾으신 분?

Good Price

테라로사 디저트에서만 만날 수 있는
이달의 KING콩 가격 500g 20,000원



Good Price

테라로사 디저트에서만 만날 수 있는
이달의 KING콩 가격 500g 20,000원



강릉 | 테라로사 커피 공장
everyday 9am~10pm
A 강릉시 구정면 어단리 973-1
T 033-648-2760



강릉 | 임당점
everyday 9am~11pm
A 강릉시 임당동 74-4 성호상가 1층
T 033-648-2710



강릉 | 사천점
everyday 9am~10pm
A 강릉시 사천면 산대월리 158-4
T 033-643-7979

(Now) TERAROSA COFFEE

6월의 어느 날, 테라로사

가까이에 있는 테라로사에 놀러 오세요. 무더위가 오시기 전

6월의 어느 날, 아름다운 커피로 함께하겠습니다.



강릉 임당점 & 사천점
테라로사 스타일 빙수란
이런 것

테라로사 전 매장을 통틀어 빙수를 맛볼 수 있는 곳은 딱 두 곳. 강릉의 임당점과 사천점이다. 테라로사의 어느 메뉴와 더불어 심을 하여 맛있고 정성스럽다. 직접 조례 쓰는 국산 팥과 보드라운 얼을 맛으로 먹는 '앳팅 빙수'와 유자와 팥, 크림치즈의 조합이 번득이는 '유자빙수'가 우리 입을 즐겁게 해준다. 빙수는 매일매일 재료가 일찍 떨어지므로 서둘러야 한다.

경기 신세계 경기점
오늘의 추천 COE 커피

테라로사 신세계 경기점에서 커피를 드실 계획이라면 이 메뉴를 눈여겨보자. 오늘의 추천 COE 커피, 테라로사가 현재 보유하고 있는 컵 오브 엑셀런스(COE) 커피 6종을 매주 바꿔가며 선보이는 것으로, 비로소 경기점에서도 COE 커피를 모두 맛볼 수 있게 되었다. 가격 또한 6,000원에 운영하여 각각 단품으로 맛볼 때보다 저렴해졌다.

강릉 테라로사 커피 공장
오랜만의 새 단장 & 서머 브런치

테라로사에는 미스터 킴이라 불리는 사람이 있다. 커피 바에서 주황색 노트를 펼쳐놓고 원기를 그리기도 하고, 매장 가운데에 우두커니 서 있기도 하다. 때론 정원에서 하얀색이 실내를 베어낸다. 테라로사 공간 디자이너인 그가 오랜만에 테라로사 커피 공장의 모습을 바꾸었다. 인테리어도 웃과 같아서 철철이 갈아입어야 하는데 커피 공장은 너무 오랫동안 단발 신사이지 않았나?! 유리창 너머로 보이던 활기찬 로스팅 현장은 이제 안녕... 키 높은 목조건물의 공간감이 살아난 자리에서 손님들이 여유 있게 커피를 드는 모습이 그 아쉬움을 달래준다.

테라로사 커피 공장의 6월은 아침 해가 드는 뒤뜰과 붉은 노을빛이 머무는 암뜰 풍경이 로맨틱하다. 서로 들어온 커피와 여름에 잘 어울리는 브런치 두 가지, 에스프레소 별사믹 소스를 넣은 미트볼 샌드위치와 서로 오를 렛도 준비되었다. ps. 미스터 킴은 테라로사 김용덕 대표의 네임이다.



경기 서종점
드디어, 베이커리 & 테라로사 커피 클럽

테라로사 서종점이 빵을 굽기 시작했다. 유기농 밀기루에 천연 발효종을 사용하고 저온 숙성하여 각각의 빵이 자닌 참맛과 식감을 음미할 수 있다. 주말이면 오후에 일찌감치 빵이 일어진다는 소식을 개시 소식과 함께 알리려니 난처하지만, 주말에 빵을 구입할 계획이라면 조금 서두르자. 테라로사 CCS 탄생했다. 쿠플은 아니고, 커피 클럽이 있다. 1~3주 토요일 아침, 커피를 좋아하는 이들이 모여 커피를 즐기는 시간. 1주는 로스팅, 2주는 브루잉, 3주는 커플을 주제로 하며, 신청은 테라로사 디자인에서 가능하다. www.terarosa.com에서 CLASS 클릭!



부산 해운대 마린시티점
해피 버스데이♪,
'마린 블렌드' 파티

오는 6월 28일은 테라로사 마린시티점의 첫 번째 생일이다. 생일 기념 이벤트는 '마린 블렌드' 출시. 한정 판매되는 스페셜 블렌딩으로 드립과 에스프레소 추출에 모두 사용 가능하다. 6월 28일부터 한 주간 마린시티점은 미린 블렌드를 구매하면 음료를 함께 제공한다. 그 외 테라로사 매장과 온라인 스토어에서는 7월 1일부터 구매 가능하다. 마린시티점이 지난 봄부터 오픈 시간을 당겼다. 아침 8시 30분에 시작하므로, 부산 해운대가 휴가지라면 도ning 커피는 테라로사에서 즐길 수 있다. 공장에서만 맛볼 수 있는 티에스팅 코스가 이곳에도 마련되었다. 컵 오브 엑셀런스 커피 3종으로 구성되어 가격은 12,000원이다.



경기 | 서종점
everyday 9am~9pm
A 경기도 용인시 수지구 죽전동 1285
T 031-773-6966



경기 | 신세계 경기점
everyday 11:30am~10pm
A 경기도 용인시 수지구 죽전동 1285
T 031-695-2223



부산 | 해운대 마린시티점
Mon-Fri 8:30am~10pm
Sat-Sun 10am~10pm
A 부산시 해운대구 마린시티 2로 38
아이파크 C1 2층 T 051-792-7160