

TERAROSA | Just Opened

주소 서울시 종로구 종학동 19 더케이트원타워 B동 1층 시간 매일 오전 7시 30분~오후 10시 주차 2시간 무료



TERAROSA COFFEE

COFFEE FROM FARMS



강릉 | 테라로사 커피 공장 everyday 9am~10pm
강릉시 구정면 현천길 25

강릉 | 임당점 everyday 9am~11pm
강원도 강릉시 문화의길 91층

강릉 | 시천점 everyday 9am~10pm
강원도 강릉시 사천면 순포안길 6

경기 | 신세계 경기점 everyday 11:30am~10pm
경기도 용인시 수지구 포은대로 536 신세계백화점 지하 1층

경기 | 서종점 everyday 9am~9pm
경기도 양평군 서종면 북한강로 992

부산 | 해운대 마린시티점
Mon-Fri 8:30am~10pm, Sat-Sun 10:30am~10pm
부산시 해운대구 마린시티2로 38
아이파크 C1 2층 SSG 푸드 마켓

더 멋있어진 테라로사 디자인



테라로사 디자인은 새 옷을 입었다. 심플하고 편리한 옷이라 더 멋있어졌다. 반응형 웹으로 만들어 어느 환경의 PC나 모바일에서 열어도 사이트를 편안하게 둘러볼 수 있으며, 많은 이들의 바람대로 모바일 결제가 가능해졌다. 첫 화면에서 신제품 소식을 접할 수 있는 것은 물론 바로 커피 구입을 시작할 수 있는 등 소핑 기능이 여려모로 편리해졌다. 커피에 대해 계속해서 상세한 읽기를리를 전달한다. 12월 1일 시작될 테라로사 디자인 리뉴얼 이벤트를 기대하시라.

새로운 사귐 테라로사 커피 광화문점

일곱 번째 테라로사 커피, 광화문점이 지난 11월 1일 문을 열었다. 올해 들어선 서종점(경기도 서종면), 사천점(강릉시 산대월리)에 이은 세 번째 확장이다.

마무리가 한창이던 10월 31일 밤, 한 부부가 매장을 서성거렸다. 테라로사 커피가 생겼다는 소식을 듣고 원두를 사려 왔다는 것이다. 부부는 어렵게 돌아섰지만 이를 뒤 다시 들려주었다. 이외에도 오가며 공사 현장을 들여다보았던 분, 또 오픈 일을 손꼽아 기다렸던 분들도 만났다. 오픈했다는 메일링을 받고 일부러 찾아온 분도, 하루에 아침, 점심, 저녁 세 번씩이나 들려 커피를 마시고 간 분도 있었다. 매일매일 브런치를 먹으려 온 분들도, 이른 아침 빵을 사려 들르는 분들도 만났다. 테라로사는 이 모든 분들과 각자에서 응원을 보내온 분들에게 마음을 다해 감사드린다. 사랑 받고 있다는 것, 그것만큼 행복한 일은 없음을 깊이 느꼈다. 또한 매장을 열기까지 수고를 아끼지 않은 테라로사 스태프들과 공사팀에 박수를 보낸다. 그 덕분에 테라로사 커피 광화문점은 새로운 사귐을 시작할 수 있었다.

커피 산지 유명 농부들이 삼합을 기울여 재배한 커피, 헬시 푸드 수준을 뛰어넘는 건강하고 신선하고 유니크한 브런치, 하루 고박 천연 밭효하여 굽는 빵, 한입만 먹어도 에너지가 충전되는 디저트... 이 모든 것들이 테라로사와 테라로사를 찾는 손님 사이에 다리를 놓고 있다. 새로운 사귐에 시간의 더께가 더해지면 친밀한 사귐이 되리라. 더불어 함께 행복한 곳, 테라로사 커피 광화문점, 이제 시작한다.



커피 | 자연과 토양, 농부가 함께 길러낸 싱글 오리진 커피 10여 종을 드립으로 내린다. 에스프레소를 기본으로 한 클래식한 메뉴도 준비되어 있다. 커피 4,500원부터.

음료 | 직접 만든 '하우스' 시리즈가 준비되어 있다. 제철 과일로 간 하우스 주스와 직접 담근 레몬티&레모네이드가 인기이다. 5,500원

브런치 | 이보다 더 계절감이 느껴질 수는 없다. 제철 재료의 맛을 성세하게 살리고 항산료를 절묘하게 사용하여 미국적인 느낌이 물씬 나는 다섯 가지 브런치가 매일 준비된다. 그중 세 가지를 골라 먹는 즐거움이 크다. 평일 오전 11시 30분부터 오후 1시 30분까지 운영하며, 가격은 12,000~15,000원이다. 주말에는 수프를 판매한다.

베이커리 | 와인과 커피에 어울리는 게 아니다. 빵과 여운을 남기는 게 아니다. 빵은 유기농 밀가루로 반죽하고 하루 고박 천연 발효하여 굽는 테라로사 빵은 씹을수록 뒤에 고소한 향과 깊은 밤향 풍미가 울리운다. 겉이 파삭한 하드 계열 빵과 버터 풍미가 제대로 나는 페이스트리류 등 다양한 종류가 아침 7시 30분부터 순서대로 구워 나온다. 바닐라빈 크림이 등 빵들어간 주먹만한 슈, 라즈베리와 초콜릿의 환상 조합 케이크, 정밀 진한 치즈케이크, 티라미수 등 당신의 피로를 풀어줄 디저트도 준비되어 있다.

TERAROSA

b y C o f f e e , t h r o u g h C o f f e e No.10 November-December 2013

테라로사 뉴스레터 2013년 11~12월호 통권 제10호 발행인 김용덕 편집·디자인 테라로사 커피. 본지에 실린 글과 사진은 테라로사 커피의 허락 없이 사용할 수 없습니다. ©2013 (주)학산 테라로사 커피

커피가 감칠맛이 난다

'우마미'가 국제 용어로 채택된 지 30년이 되어가지만

아직 우마미에 대한 이해는 그리 높지 않다. 우리말로는 '감칠맛',

영어로는 'savory, brothy, meaty' 정도에 해당하는

우마미는 최근 컵 오브 엑셀런스 대회에서 커피들도 언급할

정도로 커피 맛을 표현하는 용어 중 하나가 되었다. 단맛, 신맛, 짠맛,

쓴맛은 굳이 먹어보지 않아도 그 맛이 상상이 가능하는데,

우마미는 정확히 어떤 맛일까? (글 최현경비리스타)

Flavor | Umami



우마미 맛이 궁금하다면

1 방울토마토 한 입을 입에 넣고 30회 정도 삼으면서 천천히 맛의 변화를 느낀다. 처음에는 신맛, 단맛을 느끼다가 토마토 특유의 뜻내를 느끼게 된다. 다 씹고 나면 입안에 원가 남는 맛이 있다. 그게 바로 우마미이다. 방울토마토의 우마미 성분은 글루타민산에서 기인한다. 우리는 칠의 분비를 촉진시키기 때문에 토마토를 먹은 후 계속해서 칠이 고일 것이다.

2 파르메산 치즈 이탈리아를 대표하는 딱딱한 티타의 치즈다. 24개월에서 36개월 정도 장기간 숙성한 파르메산 치즈는 끝이 일제히 슬라이스되어 맛보자. 치즈를 허의 중앙에 올려놓는다. 처음에는 치즈의 강한 풍미만 느껴지지만 천천히 씹는 사이 점차 그 맛이 약해진다. 미역과 함께 입안에 남는 맛이 우마미이다.

3 생햄 이탈리아 파르마 치자지의 프로슈토나 스페인산 하몽, 세리노汇报 등 독지고기를 소금에 절여 1~2년 정도 장기간 숙성되며 훈제하지 않은 생햄을 고른다. 사방 2cm 크기로 잘라 입안에 넣고 잘 몰입해보자. 처음에는 편맛이 강하게 느껴지지만 나중에는 우마미가 강하게 느껴진다. 돼지고기에는 이노신산나트륨이 다량 함유되어 있는데 이는 장기간 숙성하는 동안 효소작용으로 거의 없어져버린다. 대신 다른 효소 활동으로 단백질이 아미노산에 분해되고 우마미 성분인 글루타민산이 증가한다. 참고 우마미 인포메이션 센터 www.umamiinfo.jp

うま味? = UMAMI? = 감칠맛?

사람이 음식을 먹고 '맛있다'를 판단하는 데는 오감, 즉 시각, 후각, 촉각, 미각, 청각을 충동원해 종합적인 감각으로 이를 결정짓는데, 이 중에서도 미각의 역할이 가장 크다. 예로부터 사람이 느낄 수 있는 맛은 단맛, 신맛, 짠맛, 쓴맛이 네 가지를 기본

연구에 몰입하여 다시마에서 또 하나의 맛 성분을 추출하는 데 성공했고, 그것의 정체가 아미노산의 한 종류인 글루타민산이라는 것을 밝혀냈다. 1912년 미국에서 열린 국제용화학회에서 이를 발표하면서 우마미는 세상에 알려지게 되었다.

우마미는 일본어로 '맛있다'라는 뜻을

안 따라다녔던 '가설'이라는 오명에서 벗어날 수 있었다. 2012년 노벨 화학상을 이 우마미를 인식하는 G-단백질결합수용체 (GPCR)의 구조와 작동 원리를 밝혀낸 미국의 생리학자들에게 돌아갔다. GPCR는 가쓰오부시에 많이 들어 있는 이노신산이나 표고버섯에 풍부한 구아닐산 같은 핵산에도 반응한다.

우마미 성분들이 서로 조화를 이루면 우마미가 비약적으로 상승한다는 것이 과학적으로 증명되었는데, 이를 우마미 상승 효과라고 부른다. 예를 들면, 일본 조미료 중에 글루타민산이 많이 든 다시마와 이노신산이 많은 가쓰오부시를 함께 쓰는 제품이 많은 것은 그런 까닭이다.

커피에도 우마미가 있을까?

아쉽게도 커피에 우마미가 존재하는가에 대해서는 아직 이렇다 할 연구 결과가 나오지 않았다. 아직 우마미를 두고 네 가지 기본 맛이 합쳐진 결과물이라고 주장하는 이들도 있다. 일부 커피들이 현재 미각적으로 느껴지지 않거나, 커피 속 우마미를 표현하기 시작했다. 펠자가 생각하는 테라로사 우마미 커피라면, 엘살바도르 말라카라 B를 추천하고 싶다. www.terarosadispatch.com에서 보다 상세한 전문을 읽을 수 있다.

Coffee Road | Coffee from Farms



실비오 레이테
Silvio Leite

프라우드 & 아그리카페 카페 에스페시아이스
Proud & Agricalé Cafés Especiais 소속.
2009년부터 테라로사에 브라질 바이어 주
커피를 공급하고 있다. 스페셜티 커피

미개척지였던 바이아 지역의 주목같은 커피들을
찾아내 전 세계에 바이아 커피의 명성을 널친
주역이다. 실비오는 농부들과의 유대 관계가
뛰어나다. 단순히 커피를 사고파는 것에서 벗어나
농부들과 함께 새로운 농법 및 개선된 가공법을
실질적으로 적용해보는 여러 가지 프로젝트를
실시한다. 바이아 지역에서 테라로사에 커피를
공급하는 대표적인 곳은 그 이름도 유명한 오우로
베르디Ouro Verde 농장, 브라질 커피단지 않은
맑고 맑은 산미와 균형 잡힌 맛의 조화가
뛰어나다.



알마 카페
Alma Café

콜롬비아 커피생산자연합FNC
내에서 스페셜티 커피 프로젝트를 추진하는
곳이다. 전 세계 커피 생산량 3위를 달리는
콜롬비아는 그간 품질보다는 양적 생산에 초점이
맞춰져 있었다. 소비 시장에서 커피 품질에 대한
요구가 다양해지면서 FNC는 alma 카페를 조직해
양이 적은 고품질 커피 생산을 기획하고
추진하는 중이다. 테라로사는 지난 4년간 alma
카페를 통해 최상급의 콜롬비아 스페셜티 커피를
들여왔다. 이외에 콜롬비아 COE 커피도 선보이고
있다.



페르난도 리마
Fernando Lima

엘살바도르의 유명한 고품질 커피는 대부분
비옥한 산타아나Santa Ana 화산 주변에서
나온다. 그중 하나가 페르난도 가족이 소유하고
있는 산타엘레나Santa Elena 농장이다. 2008년
엘살바도르 방문 중에 우연히 만난 페르난도와의
인연은 테라로사에 최고급 엘살바도르 커피를
공급할 수 있는 적절적인 기회가 되었다.
산타엘레나 농장은 2013년 COE 대회에서 6위를
차지하는 평점을 올렸다.



올가 이우 & 폴 스타리
Olga Ayau & Paul Starry

Guatemala

5년간 과테말라 COE 대회를 관리하던 올가
여사는 소규모 농부들에게 무엇보다 고급 커피
판매처가 필요하다는 사실을 절감하였다. 많은
농부들이 커피 판매처를 찾지 못해 고급 커피를
커머셜 커피에 섞어 판매하는 상황을 보고
“더 이상 보고만 있을 수 없다” 와치며 커피
수출회사 코페이 커피Kafei Coffee를 시작했다.
그때 힘을 합쳐 도운 이가 바로 산 헤라르도
농장의 풀이다. 이 풀은 꿈을 품고 과테말라
전역을 돌아다닌다. 좋은 커피를 찾기 위해서,
또 스스로 커피 공부를 하기 위해선이다. 많은
소규모 농부들이 갖고 있는 좋은 커피들을
스페셜티 바이어들에게 소개하고 있는데, 그들의
증거자 역할은 그 규모가 매년 커지고 있다.
테라로사의 라 벨라, 에스페란자, 침페타이,
엘 알루 등이 이들을 통해 들어왔다.



호세 프란시스코 페레이라
Jose Francisco Perreira

Brazil

호세는 더 이상 설명이 필요 없는 미나스
제라이스 주의 대표 농장 멘데 알레그레Monte
Alegre의 CEO이다. 호세와 테라로사는 2009년
브라질 COE 대회에서 인연을 맺어 지금까지
매우 끈끈한 관계를 이어오고 있다. 그를 통해
관련 지식과 노하우를 많이 배우는 한편, 전 세계
다양한 커피 정보를 공유한다. 테라로사가
사용하는 멘데 알레그레 멜로 부르봉 & 펄프드
내추럴 커피는 생산량이 적은 데다 품질이
매우 뛰어나 수확 전 선 주문을 해야 하는 인기
품목이다. 독특한 풍미만 찾는 바이어에게는
가격이 비싸게 느껴지겠으나, 풍미가 은은하게
오래 지속되며 무엇보다 같은 로트 안에서 품질의
균일성이 매우 뛰어나다.



로드리고 뒤품
Rodrigo Dumont

El Salvador

테라로사는 2011년 엘살바도르 COE 옥션에서
4위 말리카라 B Malacara B를 낙찰 받았다. 서로
이름만 알고 지내다 말리카라 농장의 후계자인
로드리고를 만나면서 가까운 사이가 되었다.
19세기 후반 산타아나 화산지대에 형성된
이 농장은 좋은 커피가 나는 곳으로 일찌감치
유명해졌다. 가족 경영으로 대물림해 오다
1995년 세 부분으로 나누고 말리카라 A, B, C로
구분하고 있다. 엘살바도르에서 처음 COE
대회가 열린 2003년, 말리카라 A와 C가 2위,
3위를 차지하면서 스페셜티 커피 업계에 명성이
퍼지기 시작한다. 말리카라 B는 지금까지 7번
COE에 입상하는 평점을 올렸으며, 그 품질 또한
대단히 뛰어나다.



마리사벨 & 모이세스 부부
Marysabel & Moises

Honduras

농장에 다다르기 위해서는 다리를 건너야만 하는
곳. 그래서 그 이름도 엘 푸엔테데 푸엔테de Puented이다.
미국 스페셜티 업계에서 내노리하는 이들에게만
제한적으로 커피를 공급해온 이 농장은

마리사벨, 모이세스 부부가 운영한다. 이들
부부는 2005년부터 한국 대사로 파견 나온
이모부 덕분에 한국에 대해 잘 알고 있고 애착이
매우 크다. 테라로사는 2010년 이후 지속적인
거래를 하고 있으며, 농부와 바이어 그 이상의
가족 같은 끈끈함으로 묶여 있다.



길버트 & 샘
Gilbert & Sam

Rwanda

테라로사는 르완다 커피를 수입하기까지
3년이라는 긴 시간을 준비해왔다. 에티오피아,
케냐,坦자니아를 제외하면 아프리카의 다른 나라
커피는 그 이름조차 생소한 것이 사실이다.
르완다는 역시 그런 나라에 속했고, 오랜 시간
내전의 영향으로 정치적으로 매우 불안한
나라는 인식이 강하다. 또 하나, 아무리 좋은
커피를 구하나 하더라도 항구가 없는 이 나라에서
커피를 가져오려면 일단 이웃 나라인 케냐나
坦자니아로 커피를 안전하게 이송해야 한다는
선결 과제가 있었다. 르완다는 작은 나라를
이해하는 데 난을, 그 다음은 좋은 커피를 찾는
데 난을, 마지막에는 책임감 있는 수출업자를
찾는 데 꼬박 1년이 걸렸다. 그리고 마지막에
길버트와 샘을 만났다. 이 둘은 친구이자 동종
업계 경쟁자이며 동지이다. 이들이 보여준 커피에
대한 열정과 르완다 커피에 대한 자부심은 강동
그 자체. 한국이라는 작은 나라에 르완다
스페셜티를 수출하고 있는 것은 대단한 자금심이
대단하다. 길버트는 케이지 누아르(Kznoir), 샘은
부프 커피(Buf Coffee) 소속.



저스틴
Justin Musabyimana

Rwanda

테라로사 뉴스레터를 통해 한 번쯤은 들어봤을
만한 마행베 커피 Mahembe Coffee. 테라로사는
2010년 르완다 COE 4위를 차지한 마행베 커피를
구매하며 마행베의 존재를 알았다. 이듬해
김작소에 워싱 스테이션을 찾아간 테라로사를
보고 마행베의 저스틴은 적잖이 당황하였다.
2013년 테라로사와 진행한 마행베 스페셜티 프로젝트는
대단히 성공적인 결실을 얻었으며, 조만간
테라로사에서 그 결과를 선보일 예정이다. 여러
악조건 속에서도 꽃듯하게 역경을 이겨내고
협업을 통해 만들었던 마행베-테라로사
프로젝트는 앞으로도 꾸준히 진행될 예정이다.



올 한 해 테라로사를 빛낸 생두 공급자들

TERAROSA FRIENDS

커피는 농산물이다. 그래서 테라로사는
뛰어난 재료를 찾는 데 열심이다.
테라로사 커피는 어디서, 어떤 사람들이
생산한 것일까? 올 한 해 테라로사가
사용한 커피를 재배한, 또는 소개한
이들을 만나보자. 글 이윤선(그린인 바이어)



엘레아나 조갈리스
Heleanna Geogalis

Ethiopia

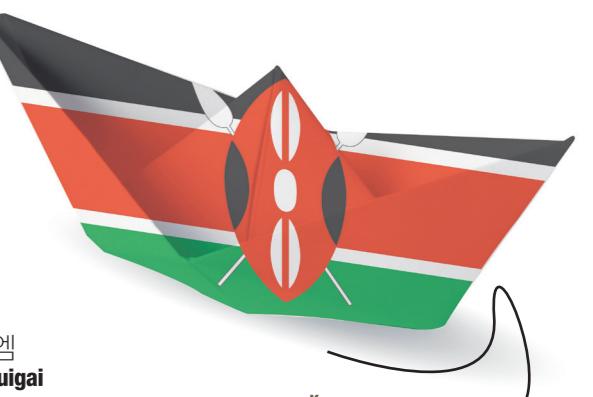
2008년 테라로사의 첫 번째 산지 직거래를
가능하게 한 정분인이다. 아버지가 일군 모플라코
커피 회사Moplaco Trading를 이어받아 커피
업계에 입문했다. 테라로사가 처음 그녀를 만난
그때, 그녀 역시 모플라코를 운영한 첫해였기
때문에 우리는 모두 초보였다. 아버지 때에
커머셜 커피에만 집중하던 사업을 이후 스페셜티
커피로 전환 및 확장하여 지금은 에티오피아
내에서 가장 품질 좋은 커피를 갖고 있는
믿을 만한 회사로 자리매김하였다. 서로
비즈니스로 인연을 맺었지만 관계는 그 이상이다.
최고 품질의 에티오피아 커피를 공급하겠다는
그녀의 노력과 최고 품질 커피를 쓰겠다는
테라로사의 바람으로 지난 5년간 아름다운
예가체페와 시다모가 테라로사에 공급되었다.
현재 판매 중인 예가체페 퍼퓸 역시 그녀와
테라로사의 합작품이다. 에티오피아에서는
이외에도 시다모 유니온이 테라로사에 커피를
공급한다.



티엠
TMuigai

Kenya

유쾌한 웃음을 지닌 티엠은 내가 만난 순수
아프리카인들 중 가장 친절한 커피인이다. 커피에
대한 열정은 물론 커피를 통해 케냐 농부들의
빈곤을 물리치고 나아가 그들의 삶 또한 발전할
수 있다는 굳은 신념을 가진 사람이다. 빈번히
발생하는 바이어와의 품질과 가격에 대한 논쟁을
잘 다루며, 언제나 모두가 원-원할 수 있는
대안을 마련하기 위해 끊임없이 노력하는 모습을
보여준다. 테라로사에 고급 커피를
공급하는 것을 매우 자랑스럽게 생각하며, 언제나
좋은 커피를 발견하면 가장 먼저 샘플을
보내주어 맛있는 케냐 커피를 마실 수 있게
해주는 일등 공신이다. 상가나 코모디티Sangana
Commodities Ltd. 소속.



Cupping Note | Brazil COE

Since 1999, 브라질 COE

14년 전까지만 해도 브라질 커피 하면 '대량 생산된 저급 커피, 블렌딩용 베이스' 정도의 인식이 전부였다. 당시 미국에서는 스페셜티 커피를 도모하는 바람이 일었는데, 이에 브라질의 커피 생산 대표자들이 모여 '고품질 커피를 찾아 브라질 커피에 대한 이미지를 바꾸고 또 바이어들이 직접 커피를 평가하고 구매할 수 있는 연결고리 역할을 하는 대회'를 탄생시켰다. 이것이 바로 컵 오브 엑셀런스 대회(이하 COE)의 시작이다.

이번 대회는 카르모 데 미나스 Carmo de Minas에서 열렸다. 브라질의 주요 커피 생산 지역은 아라비카와 로부스타를 통틀어 총 14개 도시로 나뉘는데, 이는 미나스 제라이스, 상파울루, 에스피리토 산토, 파라나, 바이아, 룬도니아, 리우데자네이루 등 7개 주에 걸쳐 있다. 이중 브라질 전체 생산량의 51%를 차지하는 곳이 미나스 제라이스이다. 특히 미나스 제라이스 남쪽 지역은 연평균 섭씨 18~20도를 유지하는 온난한 기후에 해발고도는 1,400m로, 브라질에서는 제법 고지대에 속하여 스페셜티 커피가 많이 생산된다. 그곳에 바로 카르모 데 미나스 지역이 있다. 2003년 처음 COE에 등장한 이래 매년 9~10개 농장을 배출하며 거의 상위권을 놓친 적이 없다. 브라질을 처음 방문하는 나로서는 이번 대회 장소가 꽤나 반가웠다.



브라질 COE는 브라질의 대표적 기공방식인 팔프드 내추럴(껍질과 과육은 제거하고 절액질이 묻은 채로 건조하는 방식) 커피와 내추럴(껍질째 말리는 방식) 커피를 구분하여 1년에 2회 개최한다. 팔프드 내추럴 커피 대회를 주최 하비스트 Early Harvest 대회. 커피체리가 나무에 열린 채 충분히 익었을 때 수확하는 브라질 특유의 내추럴 커피만 모아 여기에는 대회를 레이트 하비스트 Late Harvest 대회라 부른다.

2013 Brazil Early Harvest Cup of Excellence 카르모 데 미나스 지역의 오랜 독주

대회 일정이 바뀌어 마음이 다급해졌다.
브라질 컵 오브 엑셀런스 대회는 보통 11월 초에 열렸는데, 브라질 내에서 커피 수확이 가장 빠른 곳이 5월인 점을 감안하여

바이어들이 해를 넘기지 않고 당해 커피를 구입 및 운송할 수 있도록 올해부터 대회 일정이 한 달가량 당겨졌다. 시간은 초고속 열차라도 탄 듯 10월에 당도했고, 약 30시간의 비행 끝에 맑고 깨끗한 하늘과 따뜻한 햇볕, 아직은 서늘한 봄바람이 기분 좋은 10월의 브라질에 도착하였다.

글 최현경(비리스타)



330개 농장 중 32개를 가려내

올해 대회에는 330개 농장이 출품하였으나 예선전을 거쳐 58개 샘플이 본선에 진출하였다. 본선 시작에 앞서 국제심판단들 간에 평가 기준을 맞추는 캘리브레이션 시간에 샘플로 나온 커피를 맛본 순간. 올해 브라질 COE 수준이 높으리라는 것을 짐작할 수 있었다.

본선이 치러지는 며칠간 커피룸에는 냉혹한 기운이 흘렀다. 단 한 겁의 사소한 디벳도 허용하지 않는 대회답게, 탈락하는 샘플들이 생겨나기 시작했다. 같은 커피라 하더라도 한쪽 테이블에서는 디벳, 다른 테이블에서는 상당한 점수를 받고 있을 수 있기에 탈락 커피가 생길 때마다 여기저기서 아쉬운 탄성이 흘러나왔다. 올해 브라질 커피는 예상대로 수준이 우수하여 준결승전에 꽤 많은 42개 커피가 올라왔고, 그중 COE 명성에 걸맞은 32개를 가려내었다.

마지막 날에는 32개 커피 중 Top 10을 가려내는 단 한 번의 라운드가 진행되었다. 상위 10개 커피의 우열을 가리는 작업은 훨씬 더 디테일한 부분을 찾아내야 하므로 가장 까다롭다. 역시 Top 10 테이블에 오른 커피들은 너나할 것 없이 깨끗하고 다채로웠다.

"올해 1위는 92.09점을 받은 시티오 상프란시스코입니다!" 대회 결과가 발표되자 1등을 한 여성 농부는 울먹였다. 커피에 쏟은 정성과 열정이 보답을 받는 순간, 감격으로 벅찼을 것이다. "Orange, passion fruit, sparkling acidity, brown sugar..." 그녀의 커피는 다채로운 향미와 탄산처럼 톡톡 쏘는 산미, 입안을 가득 채우는 촉감으로 심판관들을 사로잡았다. 대회 일정 동안 많은 심판관들이 이 커피를 1등으로 점찍었으리라.

이번 대회에서는 32개 커피 중 23개가 카르모 데 미나스 지역에서 나와 큰 이슈가 되었다. 14개 지역 중 거의 목표 수준이었다. 앞서 말했듯 브라질 COE는 2003년부터 카르모 데 미나스의 독무대라 해도 과언이 아니다. 전문가들은 이 결과가 과연 카르모 데 미나스 지역의 노고를 증명하는 결과인지, 아니면 내셔널 커피들의 평가가 한쪽으로 치우쳐 다른 지역 커피의 발전을 떨어뜨리는 것은 아닌지 염려하고 있다.热血

www.terarosado.com에서 보다 상세한 전문을 읽을 수 있다.



Ask to Farmer | Honduras Finca El Puente

온두라스 엘 푸엔테 농장주가 말하는 농장의 1년

온두라스 엘 푸엔테 농장의 마리사벨은 4대째 커피 농사를 짓고 있다. 마리사벨의 증조할아버지가 1915년 엘살바도르에서 온두라스로 건너와 목축업과 커피 농사를 병행하였고 1950년도에 독일로 처음 커피를 수출하였다. 1968년 마리사벨의 아버지이자 핑카 라 토르투가의 농장주 돈 파비오가 터전을 테구시갈파에서 현재 살고 있는 마르칼라로 옮겼다. 마리사벨의 남편 모이세스는 과테말라 출신으로 마르칼라에서 마리사벨과 부부의 인연을 맺었고, 이후 부부의 커피 농장을 만들었다. 농장의

총 면적은 약 100헥타르로, 24개의 로트로 나눠 관리한다. 정리 김민선(비리스타)

종을 쉽게 옮길 수 있는 곳인지에 대한 고려도 필요하다. 모종을 옮겨 심을 밭이 정해지면 우선 잡초를 뽑고 모종이 들어갈 구멍을 판 다음 지력을 높이기 위해 비료를 뿌린다. 그리고 나서 묘포에서 6~8개월 기운 어린 나무를 새 땅에 옮겨 심는다. 씨앗에서부터 첫 수확까지는 4년이라는 시간이 걸린다.

11월부터 수확 시기에 접어들면 하루 24시간이 모자랄 정도로 바쁘게 돌아간다. 커피체리가 빨갛게 익으면 수확을 시작하는데, 고도와 품종에 따라 익는 정도가 다르기 때문에 네다섯 번에 걸쳐 수확한다. 피커들이 잘 익은 커피체리만 따도록 교육하는 게 가장 중요하다. 그리고 수확한 체리는 바로 워싱 스테이션으로 옮겨 로트별로 가공에 들어간다.

가공은 일반적인 워시드 가공과 기계로 점액질을 제거하는 방법, 혼합형 등 세 가지 방식을 사용한다. 대개는 기계로 점액질을 일정량 없앤 다음 12~14시간 정도 워시드로 가공하는 혼합 방식을 쓴다. 발효 과정이 끝나면 깨끗한 물로 파치먼트를 세척한 다음 밀도 차이를 이용해 무게를 나눈 뒤 건조 단계로 넘어간다. 가공 과정에서 품질을 유지하며 업그레이드하기란 굉장히 어렵지만, 파괴는 매우 쉽게 일어난다. 과발효도 한순간의 실수로 인해 나올 수 있기 때문에 항상 주의를 기울여야 한다.

가공이 끝나면 가장 어려운 건조 단계로 넘어간다. 파티오, 아프리칸 베드, 드라이어 모두 사용하고 있다. 아프리칸 베드를 쓰면 품질이 잘 유지되는 장점이 있으나 건조 시간이 오래 걸리는 게 문제다. 날씨가 좋으면 15일, 날씨가 나쁘면 20일 정도 걸리는데, 이는 파티오에서 건조하는 것보다 2배 이상 시간이 걸리는 편이다. 이렇게 건조를 마치고 나면 샘플을 테스트하고 수분율과 맛의 품질을 체크하는 작업으로 1년 농사가 마무리된다.

품종 확대 프로젝트

엘 푸엔테는 지금 몇 가지 단기 및 중장기 프로젝트를 계획하고 있다. 첫 번째는 농장에 관개시설을 확충하는 프로젝트이다. 비닐하우스 안에 관개시설을 설치하고 300그루 정도 소량 재배할 실험 계획도 갖고 있다. 중장기 프로젝트는 다양한 품종을 재배하는 것이다. 현재 극소량 생산하는 게이샤와 하바니카의 생산량을 늘리고, 장기적으로는 주품종인 카투라 생산량은 줄이되 게이샤, 모카, 하바니카, 파카스, 파카마, SL 종으로 생산량의 절반을 채우려 하고 있다.热血

News Effect of Coffee Leaf Rust 중미 녹병 피해도

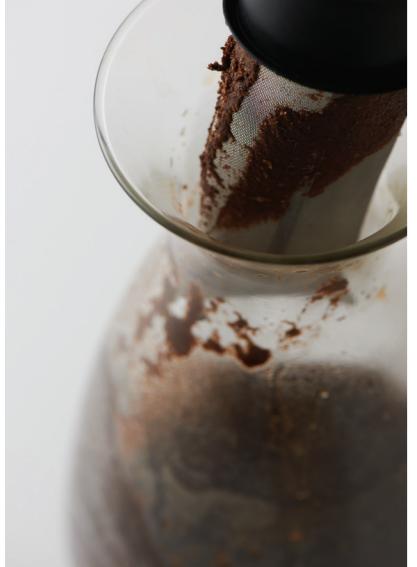
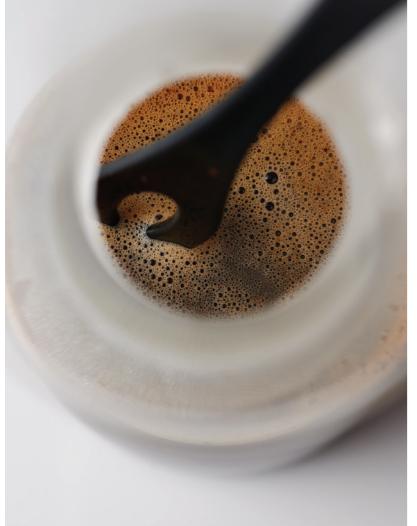
올 해 중미 커피 산지를 강타한 녹병으로 인한 피해가 갈수록 심각해지고 있다. 녹병은 커피 나뭇잎 윗면에 갈색 곰팡이가 덩이로 나타나는데, 점차 넓게 번져가다가 결국 나뭇잎이 말라 떨어지게 된다. 나무가 열매를 맺었다 하더라도 나뭇잎이 없으면 광합성작용을 못하므로 열매가 익지 못하고 녹색 상태에서 검게 말라간다. 녹병에 걸린 나무는 고사한 것과 마찬가지여서 커피 수확을 기대할 수 없고, 결국 나무를 베어야 한다. 이는 농부에게 일로 3년간 아무런 수확이 없는 고통의 시간을 의미한다. 녹병으로 인한 사회 경제적 피해가 아래와 같이 집계되었다.

자료 ICO 기준 2012/2013 크롭



	전체 면적 단위 헥타르	피해 면적 단위 헥타르	커피 농사 관련 일자리	일자리 감소량	총 손실액 단위 백만 US\$	총 손실량 단위 60kg이
코스타리카	94,000	60,000	110,000	14,000	14.0	73,600
도미니카공화국	131,250	105,000	250,000	105,500	15.0	142,600
엘살바도르	152,187	112,293	95,000	13,444	74.2	322,102
과테말라	276,000	193,200	500,000	75,000	101.0	554,394
온두라스	280,000	70,000	1,000,000	100,000	230.0	1,303,333
자메이카	3,013	841	12,182	3,640	5.2	3,758
니카리아	125,874	46,853	158,000	32,000	60.0	306,667
파나마	20,097	4,850	42,000	30,000		
합계	1,082,421	593,037	2,167,182	373,584	499.4	2,706,454

at Home | Café Solo



북유럽 디자인을 마시다
에바 솔로,
카페 솔로

1인당 연간 커피 소비량이 가장 높은 나라를 꼽으면 핀란드, 노르웨이, 덴마크가 거의 매년 Top 5에 든다. 모두 북유럽에 있는 나라들이다. 핀란드 사람들은 1인당 연간 커피 소비량이 12.17kg로, 하루에 약 3.3잔을 마신다. 노르웨이는 9.5kg, 덴마크는 8.7kg이다(ICO, 2011년 기준).

생활 속에 커피가 깊숙이 자리 잡은 북유럽, 그곳에서 온 커피 도구가 있다. 덴마크의 유서 깊은 조리도구 디자인 회사인 에바 솔로(Eva Solo)가 만든 카페 솔로이다. 전 세계를 물들인 북유럽 디자인의 감성, '일상의 중시, 창의성 추구'를 염볼 수 있다. 카페 솔로는 프렌치 프레스와 맥락은 같으나 곳곳에 보다 디테일을 불어넣었다. 세밀한 필터를 사용하는 것은 물론, 용기 외부에 단열재로 쓰이는 네오프렌 지퍼 재킷을 입혀 커피가 추출되는 동안과 또 추출된 후 식는 것을 막아주고 뜨거운 커피를 만질 때도 안전하다. 또 프렌치 프레스보다 용기를 깊게 만들어 물을 부울 때 서클링이 더 세게 일어나 향미가 보다 풍부하게 추출되도록 하였다. 용기를 기울이면 뚜껑이 무게에 의해 자동으로 열린다. (글: 권순지(바리스타))



준비 커피 솔로는 커피를 물에 몇 분간 우리는 식으로 추출하기 때문에 커피를 프렌치 프레스용으로 굽게 갈아 사용한다. 커피와 물의 비율은 1:15, 진하게 마시려면 1:10으로 한다. 1잔분으로 커피 20g, 물 300g 을 준비한다.

내리는 법

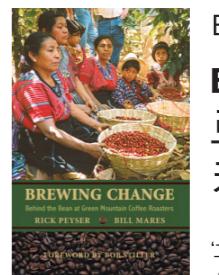
커피 솔로에 재킷을 입힌 다음 추출 과정을 볼 수 있도록 지퍼를 반쯤 열어 젖혀둔다. 굽게 간 커피 20g을 넣고 물(92~94°C) 300g을 세차게 부은 뒤 4분에 맞춘 타이머를 누른다. 커피가 부무는 게 엄연히 전용 막대로 살살 저어 향미를 더 이끌어낸다. 지퍼를 올리고 필터를 꽂은 다음 뚜껑을 닫는다. 4분이 다 되면 커피를 떠낸다. 커피를 용기에 그대로 두고 마시면 과추출이 될 수 있으므로 컵이나 보온병에 옮겨 마시도록 한다.

SHOP | Coffee, Diary and Book

구입 www.terarosa.com에서 SHOP 클릭!

Click here

연말에 만나는 새 커피와
2014 커피 다이어리 그리고,
탄식하게 하는 커피 산지 책 한 권



테라로사 커피가 고른 두 번째 커피 필독서
Brewing Change
로스 메세스 플라코스,
커피 산지의 깊주름

'그린 마운틴 커피 로스터스' 릭 페이저의 여정을 기록한 책이다. 릭은 스타 CEO도, 사회운동가도 아니다. 평범한 중간관리자이다. 그러나 릭이 커피 업계 내 지속 가능성과 환경 파괴 없는 발전, 커피 재배 농민들이 겪는 기아 직선 수준의 빈곤 해결을 위해 걸어온 길은 '평범한 사람들이 이 세계에 비범한 변화를 가져온다는' 것을 증명한다. 테라로사는 이 책을 공유할 수 있음이 매우 기쁘다.

가격 20,000원



케나 기디루 Kenya Githiru AB

기디루 영농조합에 소속된 788명의 농부들은 케나산의 서쪽 경사지에서 커피를 재배한다. 케나산은 아프리카에서는 칼라만자로 다음가는 높은 산이다. 화산활동이 멈춘 사화산이다. 이들은 검붉고 비옥한 화산토에서 SL 28과 SL 34, Ruiru 11 품종을 재배한 뒤 잘 익은 커피체리만 수확하여 깨끗한 강물로 가공하고 헛별에 말린다. 올해 이를 커피는 고품질 케나 커피의 트레이드마크인 히비스커스와 여러 가지 열대 과일 향이 코끝을 간질인다.

가격 250g 20,000원, 500g 34,000원

과테말라 산 구아야바 2013 Guatemala COE 4위

올해 과테말라 컵 오브 엑셀런스 대회에서 89.86 점으로 4위를 수상하였다. 국제심판관들의 커피 노트 "floral, fragrant, sweet, citrus fruits, orange, vanilla, complex acidity, lingering aftertaste"에서 그려지듯 아주 향기롭고 달콤새콤하다. 산 구아야바 농장주는 자신의 커피가 특별한 첫 번째 이유로 환경을 끔는다. 농장에 서식하는 동식물들이 매우 다양할 정도로 땅이 비옥하고 전염병과 서리, 강풍 등으로부터 커피나무를 보호해주는 생태 트리가 잘 되어 있기 때문이라고. 올해 1월부터 4월까지 수확된 커피이다.

가격 250g 36,000원, 500g 61,000원

브루잉 가이드와 시크한 추출 사진으로 엮은 2014 커피 다이어리

커피가 불에 들어가면 그 향과 맛이 풍부해진다는 것을 알게 된 때로부터 사람들은 커피를 볶아서 끓여 마시기 시작했다. 커피의 향과 맛은 커피를 벗 낸 이들에게 영감을 준다. 로스팅과 추출 방식은 커피가 주는 영감에 빠진 이들의 부단한 연구 과정을 거쳐 발전해왔다.

그 풍으로운 결과를 여기 소개한다. 커피 풍미를 풍성하게 그리고 고유한 방식으로 표현해주는 추출 도구들을 묶었다. 커피를 내리듯 이름다운 향기로 가득한 2014년을 고대하여. Brew Life!

구성 매월 각기 다른 추출법 주간 단위 메모, 연간 달력 2014 & 2015, 여백 28페이지 가격 15,000원



나는 20년간이나 스페셜티 커피 업계에서 일했고, 빙긋한 농민들을 본 것도 이번이 처음은 아니었다. 하지만 '로스 메세스 플라코스(베고픈 시기)'처럼 고질적 현상에 대해서는 한 번도 들어본 적이 없었다. 농가들이 일 년에 서너 달씩, 쌀과 콩, 옥수수, 여기에 어찌다가 한 번씩 닦고기를 더하는 소박하기 그지없는 식탁을 차릴 수 있는 돈조차 충분히 벌지 못하고 있었던 것이다. 업계 전제가 어떻게 이 고통을 알아차리지 못했는지, 나는 계속해서 의구심을 떨쳐버릴 수 없었다.

의도적으로 외면한 것은 아니었다. 다만 커피 업계는 공정무역과 유기농 인증만 있으면 농가들이 먹고살기에 충분할 만큼 높은 가격을 보장 받을 수 있을 거라고 쉽게 믿어야했던 것이다.

