

드립, 품 나게 맛나게 하기

테리로사를 찾는 손님 중 적지 않은 분들이 공통적으로 하는 얘기가 있다. “집에서 내리면 왜 이런 맛이나 향이 안 날까요?” 글쎄 그건 커피 맛을 좌우하는 수많은 변수들이 얹힌 문제라 꼭 짚어 한 가지를 시원스레 대답하기 어려우나 다음 내용들을 잘 살펴보면 “아~” 할 수도 있겠다.

우선 드립이라는 것은 여과자에 담긴 커피 가루에 뜨거운 물을 통과시켜 커피 성분을 추출하는 여과식 추출법으로, 맑고 깨끗한 맛과 산지별 최상급 커피들이 지난 복합적인 향을 이끌어낼 수 있다는 것이 특장점이다. 핸드 드립은 물줄기를 가늘게 조절할 수 있는 드립 전용 주전자를 이용해 일본 특유의 정인정신으로 독특하게 발전시킨 방식이다. 요즘은 미국이나 유럽에서도 드립 혹은 포어 오버(Pour Over)라는 형태로 크게 유행하고 있다. 다만, 일본식의 정교한 물줄기보다는 사용하는 원두와 물의 양을 저울로 정확히 계량하고 정해진 시간 안에 추출하여 그 농도를 측정하는 등 보다 과학적인 방식으로 접근하여 물줄기로부터는 다소 자유로운 특징을 보이며, 추출기구 또한 다양하다.

이번 호에서는 기존의 드립 방식인 핸드 드립과 새로운 방식으로서 서구의 포어 오버를 함께 소개하고자 한다. 격식을 잘 차려입은 예복과 편안하면서도 멋스러운 캐주얼룩의 대조적인 느낌이 완성된 한 잔의 커피에 그대로 녹아 있다. 우리나라에는 아직까지 이웃 나라의 영향이 남아 정교한 테크닉에 더 치중하는 경향이 있으나 과학적인 분석을 접목시키면 누구든 집에서 커피를 맛있게 품 나게 내려 마실 수 있지 않을까? 흠, 그럼 바리스타인 나는 어쩐다? 그래도 좋다. 자, 정성과 노력을 요하는 핸드 드립이든, 계량만 하면 다소 편리한 포어 오버 방식이든 취향껏 선택하면 된다. 시작해보자. ♡ 글 강승명(바리스타)

(at Home) Hand Drip vs Pour Over



<<< How to Hand Drip



준비 핸드 드립이 접착마다 다르듯이 포어 오버 또한 소개하는 곳마다 다소 다른 레시피와 노리를 제시하는 것이 흥미롭다. 가령 계량 기준은 원두의 양과 사용한 물의 종류로 할 것인가, 추출된 커피의 양으로 할 것인가, 또 추출 속도에 맞춰 물줄기를 가늘게 전천히 부을 것인가. 아니면 거칠게 다 부어놓고 침식식에 가깝게 추출할 것인가 등등 다양한 해석이 있다.

다만, 포어 오버는 양을 정확히 측정하기 위해 저울을 필수적으로 사용한다. 여기서는 커피 한 잔을 원두 22g, 물 280g으로 내려보았더니 1온스, 즉 28g에 원두 2.2g의 비율을 적용한 것으로, 여러 잔을 내릴 때는 환산하여 양을 늘리면 된다. 물줄기의 구애받지 않고 가정용 무선 전기 주전자를 사용하였다. 포어 오버에는 물 빠짐이 원활한 드리퍼를 쓰는데, 하리오와 케메ックス를 많이 사용한다. 추출에 걸리는 시간은 2분~2분 30초가 적당하다.

1 드리퍼에 필터를 끼우고 뜨거운 물을 충분히 부어 행구(내사진 1). 포어 오버는 물이 드리퍼에 머무는 시간이 핸드 드립에 비해 길기 때문에 미리 행구에 필터에서 우러날 수 있는 부정적인 향을 빼내고 동시에 드리퍼와 컵(서버)을 예열하기 위함이다. 핸드 드립에서도 사용할 수 있는 방법이다.

2 원두 22g을 핸드 드립보다 조금 가볍게 갈아서 준비한다. 행구(내사진 2)에 커피 가루를 담고 평평하게 만든다. 커피를 받을 컵과 드리퍼를 저울 위에 올려놓고 0점을 맞춘다.

3 드리퍼에 물을 유통으로 먼저 물 30g 정도를(전체 주입량의 약 10%) 커피 가루를 고루 적셔가며 붓는다(사진 3).

4 신선한 커피 가루는 물에 젖으면서 부풀어오른다.

5 3에서 4까지 물을 즙을(20~30초 경과) 본격적으로 물을 붓는다(사진 4). 물줄기를 통제하기 어려운 무선 주전자는 균형 있게 적시기는 어렵겠지만, 가능한 한 커버를 끌어와 중심부에 월을 그리며 붓는다. 넘치지 않도록 물 빠짐을 보면서 계속 천천히 붓는다(사진 4). 저울이 280g을 나타나면 물은 끝낸다.

6 5에서 6까지 물이 다 끓어갈 때마다 드리퍼를 빼낸다(사진 5). 정교한 물줄기가 아니라도 원두와 물의 적절한 비율로 자극 없이 부드럽게 풍미가 잘 표현된 커피가 완성된다.



How to Pour Over >>>



4



5

TIP 테리로사 커피에 잘 맞는 물 온도는?
에티오피아, 르완다, 케냐 93~94°C
블라디아, 파티말라 92°C
브라질, 하우스 블렌드 90~91°C

다음 호에서는 위에 나열한 모든 기구와 재료를 원비하고도 맛과 향이 나지 않는다는 분들께 알려드리고 싶은 부분이 있으니, 추출하는 물의 온도와 커피 가루의 입자 크기 부분이다. 다음 9월호 뉴스레터에서는 물의 온도와 커버 입자에 대해 자세히 설명하고, ‘싱거운 커피, 쌉 커피’ 등 케이스 바이 케이스를 짚어보자.

TERAROSA

by Coffee, through Coffee No.4 August-September 2012

테리로사 뉴스레터 2012년 8월 통권 제4호 발행인 김용덕 편집·디자인 테리로사, 본지에 실린 글과 사진은 테리로사의 허락 없이 사용할 수 없습니다. ©2012 (주)학산 테리로사

Café Tour Tokyo

일본 현지 바리스타들이 추천한 도쿄 & 근교 카페 리스트

New Shop

테리로사 커피, 해운대 마린시티점 오픈

Olympic Special

커피 올림픽,
월드 바리스타 챔피언십
2012 챔피언 과테말라 바리스타의
상상 그 이상의 무대

Coffee Road

브라질, 수확기에 내린 비의
우울한 나비효과

at Home

드립, 품 나게 맛나게 하기

(Flavor) Citrus Apple Grape

The Coffee Knows the Difference



커피가 발랄하다



아주 특별한 열 개의 커피

테리로사가 10살 생일을 맞았습니다.
지난 10년간 함께해주신 분들이 있어
열심히 성장했습니다.
그 감사와 기쁨을 함께 나눌 수 있는
작은 선물 상자를 만들었습니다.

커피 산지 곳곳의 테리로사 친구들이 보내온
아주 특별한 10개의 커피를 담았습니다.

가격 30,000 원량 각 30g
구입 www.terarosa.com에서 SHOP 클릭

어디로 훌지 모르는 상큼발랄한 여고생 같은 생각만 해도
군침이 돌고 짜릿한 요리에 살짝 뿌리면 신선함을 주지만 과하면
부담스러운 그것, 또 아예 없으면 훌륭한 요리라도 생기를 잃기
쉬운 그것은?

여러분은 ‘테리로사 뉴스레터’ 3월호에서
던진 이 질문의 정답을 기억하는가? 그렇다. 래몬이었다. 커피에서의 신맛. 그 두 번 째 이야기를 시작해보자.

이 더운 여름, 연명하고자 아이스커피를
즐겨 마시다 문득 이러한 생각이 들었다. 얼
음이 다 녹아 시원함은 사라졌는데 마지막
막 커피 한 방울에서까지 청량감을 느낄 수
있는 이유는 달콤한 시럽도, 커피의 쓴맛도
아닌 ‘커피의 신맛’ 덕분이 아닐까?

커피에서의 신맛은 커피 한 잔을 화려하게 해주는 동시에 척추처럼 중심을 잡아주는 역할을 한다. 사실 커피를 알면 알수록 커피에서의 신맛은 단순히 ‘개인의 기호’에 따라 그 존재의 중요성을 판단할 수 있는 게 아니라는 사실을 깨닫게 된다. 커피 전문가들이 커피의 품질을 평가할 때 사용하는 커핑 점수 평가표를 보더라도 ‘ACIDITY(산

미)’라는 항목이 있어 신맛에 대한 점수를 매기게 되어 있다. 그렇다면 커피에 존재하는 신맛의 품질은 어떻게 결정될까?

그 첫 번째는 여러 가지 맛들이 얹혀 만들어내는 맛의 변조에 달려있다. 우리가 혀로 느낄 수 있는 기본 맛은 신맛, 단맛, 쓴맛, 짠맛 네 가지다. 이 기본 맛들은 서로 서로 영향을 미쳐 우리 혀에 ‘맛의 변조’를 일으킨다. 예를 들어, 토마토에 소금을 뿌려 먹으면 더 달게 느끼는 것도 맛이 변조하는 것이다. 마찬가지로 신맛도 단순히 신맛만 강하게 느껴질 때보다 ‘신맛과 단맛’, ‘신맛과 쓴맛’, ‘신맛과 단맛과 쓴맛’ 등이 어우러질 때 우리는 그 신맛을 훨씬 더 고급스럽다고 감지하게 된다. 그렇기 때문에 커피는 상승 효과를 낼 수 있는 맛의 성분들이 적절하게 들어있을 때 더 좋은 평가를 받게 되고,

신맛 하나에도 이렇게 다양한 면이 있다니 놀랍지 않은가? 이제부터 당신은 커피 한 잔을 마실 때에도 자꾸만 신맛을 음미하게 될 것이다. ♡ 글 최현경(바리스타)

커피 안에 시트리스
브라질 글레바
2011 Brazil COE 6위

(Café Tour) Tokyo

도쿄에 간다면 꼭 챙겨 가야 할 도쿄 & 근교 카페 리스트



일본 카페 투어의 시작은 단연 마루야마 커피

가루이자와 분점 | 마루야마 컨테로가 처음 오픈한 가게. 인적 드문 고풍스런 별장 같은 분위기로 신발을 벗고 들어간다. 영업시간 10:00~18:00, 매주 화요일 휴무 [www.maruyamacoffee.com](http://maruyamacoffee.com)
하루나리 테라소점 | 고급 리조트 내 자연 휴양지에 위치한 복카페 스타일. 영업시간 8:00~20:00(~9:30), 9:00~19:00(10/1~), 연중무휴
코모로점 | 로스팅 공장이 함께 있는 카페. 영업시간 9:00~20:00, 연중무휴
리조트나리점 | 아리나시현 리조트나리 호텔 내부에 위치한 카페. 영업시간 8:00~19:00
오아마다이점 | 도쿄 소재. 원두 및 커피기구 판매와 세미나 청소수 사용(카페는 없음). 영업시간 11:00~19:00, 매주 수요일 휴무

일본 카페 투어의 시작은 단연 마루야마 커피

마루야마 커피 바리스타가 추천한 사루다히코 커피

영업시간 월~금 8:00~00:30, 토~일 10:00~00:30 <http://saruhahiko.co>

마루야마 커피 바리스타가 도쿄에서 추천한 곳은 문을 연 지 1년 남짓한 신생 카페로, 도쿄 애비스역에서 도보로 1~2분 거리에 있다. 젊은 남성 바리스타들 특유의 활기차고 자유로운 분위기가 인상적으로, 가게를 방문하는 순님 한 명 한 명과 일상적인 담소를 나누기도 하고 커피에 대한 정보를 전달하기도 하였다. 언제든지 기분 좋게 인사적으로 교류할 수 있는 장소, 그들이 추구하는 '단 한 잔으로 행복해지는 커피집'을 실현하려 즐겁게 노력하고 있는 듯이 보였다.

커피는 '노지 커피, 카페테인고' 두 개의 로스터리 속에서 대여섯 종류의 싱글 오리진과 블렌딩 커피를 공급 받아, 에스프레소와 드립, 프렌치 프레스, 워터 드립으로 제공한다. '니카리와 부에노스 아이레스 마리나카토리'로 뽑은 에스프레소로 만든 라떼가 추천 메뉴. 묵직한 맛이 좋은 에스프레소에 우유의 단맛이 쑥쑥 섞여 제법 잘 어울린다. 바리스타라면 바의 인상적인 구조도 눈여겨보자. 비좁고 비효율적인 곳에 에스프레소 추출 공간과 핸드 드립 공간을 어수하게 배열하여 최대한의 동선을 확보한 아이디어가 돋보인다.

사루다히코 바리스타가 추천한 ONIBUS COFFEE

영업시간 9:00~19:00 화요일 휴무 [www.onibuscoffee.com](http://onibuscoffee.com)

지유카오카 옆에 있는 오쿠사와역에서 도보로 딱 30초 거리에 있는, 이를 테면 '액전다방' 오니버스 커피이다. 가게 앞이 바로 철길이라 영화의 한 장면처럼 빙찍이는 헛실 아래 철길 올타리에 걸터앉아 커피 한잔 만끽하는 모습이 막 그려진다. 카페 오너가 춘남이라는 것 말고는 가게에 대한 정보가 없었던 데다가 오니버스라는 가게 이름이 발음이 똑같은 '도깨비' 버스로 착각하고는 재미있는 가게라니 생각하고 방문길에 올랐다(절대로 춘남이 아니라 때문이다). 알고 보니 오니버스는 포루투칼어로 '공용버스'란 뜻. 정류장으로 사람들을 연결해주듯이 사람과 사람을 한잔의 커피로 잊고 싶은 마음을 담아 지은 이름이라고 한다.

2012년 2월에 오픈한 소규모 로스터리 습으로, 오너는 일본의 '풀 바셋' 출신이다. 로스팅은 반열풍식 후지로, 에스프레소 추출은 라이브조크 스트리다로, 싱글 오리진 커피 추출은 하리오 드리퍼와 에어로프레스를 이용한다.

메뉴에서 예가체페 G1 등급이 눈에 띄었다. 동종업계 종사자의 호기심이 발동해 예가체페 G1을 에어로프레스로, 르완다 COE를 하리오 드립으로 주문하여 먹셨다. 커피를 잘 모르는 사람이라도 누구나 동의하겠다 싶을 정도로 뱅글스가 좋고 맛이 턱월했다. 오니버스 오리지널 블렌드로 내린 에스프레소 또한 진하면서 새콤달콤한 게, 입안에 여운을 길게 남겼다.

동종업계 종사자가 못 말리는 호기심으로 로스팅, 추출 등에 대해 출출이 질문을 던져도 솔직하고 친절하게 응답하는 모습에서 오니버스라는 가게 이름이 오아心血되었다.

(New Shop) TERAROSA COFFEE



해운대 마린시티점 오픈

테라로사 커피 로드, 부산으로

테라로사가 오랜만에 새 커피숍을 열었다. 장소는 부산 해운대 오르경기장 인근의 마린시티. 최근 식문화계 트렌드 세터들의 관심을 한 몸에 받고 있는 'SSG 푸드마켓' 마린시티점과 나란히 문을 열었다. 강릉 공장과 동일하게 다양한 산지별 커피를 맛볼 수 있으며, 현장에서 직접 로스팅한 커피를 판매한다. 모두 테라로사 그린번 바이어가 1년에 절반 이상 커피 산지를 다니며 엄선한 커피들로, 고급 커피가 아닌 대체로 풍미가 아주 매력적이다. 테라로사 바리스타들의 솜씨가 돋보이는 커피카페, 커피라테 등 에스프레소 베리에이션 메뉴도 물론 준비되어 있다.

8월 말까지는 매주 일요마다 커피에 관심 있는 이들을 위한 흥 브루잉 교실이 진행된다(첨가비 1만원, 매장 방문 예약). 미니아이템이 많은 핸드 드립부터 오전 전 세계적으로 큰 인기몰이를 하고 있는 캐스كس, 에어로프레스 등 다양한 커피 추출법을 배울 수 있고, 커피를 어떻게 맛있게 내릴 수 있는지

바리스타들이 유용한 팁도 알려준다. 또 8월 4일까지 평일 오후 3시에 매장을 방문하면 테라로사의 다양한 산지별 커피를 무료로 맛보는 기회를借此할 수 있다. 혹시 여름휴가를 해둔다면서 보낼

예정이라면 적극 활용해보길!

테라로사에서 맛있는 커피 한잔을 출신 뒤에 이웃한 SSG 푸드마켓 투어를 다음 코스로 추천한다.

신세계 MD들이 국내외를 막론하고 발품 팔이 엄선한 고급 식재료를 구매할 수 있는 곳으로,

서울의 SSG 푸드마켓 청담점은 유명 연예인들의 출입으로 이미 입소문이 났다. 마켓 1층에는 조선로텔 베이커리가 새롭게 선보인 베이커리 '메나주리'와 신세계 직영 드러그스토어 '분스도' 있다.

PS. 테라로사 해운대 마린시티점은 13평의 아주 큼직한 매장으로, 강릉 공장에서 아낌없는 사랑을 받고 있는

빵과 케이크, 브런치는 아쉽게도 선보이지 않는다.

TERAROSA
www.terarosa.com
from the origin to the cup

해운대 마린시티점
부산시 해운대구 마린시티2로 38
아이파크 C1 2층 SSG 푸드마켓
everyday 10:30~22:00

더 커피숍 바리스타가 추천한 NOZY COFFEE

영업시간 11:00~19:00 [www.nozycoffee.jp](http://nozycoffee.jp)

도쿄 세타가야구의 주택가에 위치한 작은 로스터리 속으로 사루다히코 커피에 원두를 공급하는 업체이기도 하다. '재료, 로스팅, 추출'에 이르는 전 단계를 열심히 고민하며 줄어가는 카페로, 각 산지의 농장 단위별 커피를 취급한다.

지상층과 빛나는 복층 구조로 되어 있는데 바와 원두 매대, 반열풍식 후지로알 로스터는 계단 아래에 있고, 손님 테이블이 지상층에 있다. 매장 규모는 작은데 주인 및 일반 손님을 대상으로 한 커피 세미나 및 퍼포먼스 커핑을 정기적으로 운영하고 있다.

음료는 에스프레소 머신과 프렌치 프레스를 사용하며, 에스프레소는 두 종류의 싱글 오리진 중에서 선택할 수 있다. 단, 로스팅은 에스프레소용으로 맞추지 않고 프렌치 프레스용과 동일하게 한다는데, 싱글 오리진 커피 그 자체의 개성과 매력을 손님이 각기 다른 방식으로 즐기고 발견해갈 수 있도록 하기 위함이란다.

사루다히코 커피 바리스타가 추천한 THE COFFEESHOP

영업시간 12:00~19:00 연중무휴 <http://thecoffeeshop.jp>

한국의 압구정이라 불리는 다이칸야마 지역에 위치한 작은, 정말 작은 테이크아웃 겸 스텝딩 커피이다. 2평 남짓 좁은 공간에 고급 감정 커▣이 깔려 있고 원두 샘플이 진열된 투명 쇼케이스가 있다. 깔끔하게 진열된 감각적인 디자인의 용품까지, 마치 커피가 아닌 보석가게 같지만 스페셜티 커피 전문점이 맞다.

여러 로스터리 속에서 에티오피아, 브라질, 케냐, 부룬디 등 농장 단위 고급 커피를 선별하여 받고 있으며, 프렌치 프레스, 에어로프레스, 콘필터 드립으로 음료를 제공한다(일본은 아직 에어로프레스와 콘필터를 사용하는 곳이 드물다). 에스프레소 머신은 이용한 음료는 하지 않는다. 마침 테라로사에서도 취급했던 브라질 마치도가 보여서 이를 에어로프레스 방식으로, 예가체페는 콘필터 드립으로 주문해 보았던 캐스克斯가 아닌 하리오에 콘필터를 사용한다. 전반적인 추출과정이 저울과 타이머를 이용하여 정확하게 진행되었으며, 각각의 잔에 담긴 음료 모두 훌륭했다.

커피를 디저트 메뉴로 응용한 '커피프레스 젤리'도 먹어봄직하다. 더 커피숍에서 자체 제작했다는 아이파드 프로그램도 재미있는 아이템. 선호하는 로스팅 정도나 맛, 질감 등을 선택하면 거기에 가장 알맞은 원두를 추천해준다.



(Inspire a generation!)

글 세리 존스('컵 오브 앤셀런스' 대회 위원회(ACE) 마케팅 디렉터) 번역 김지미(PR)

WBC, 세대에게 영감을 주다

WBC가 올해로 12년째에 접어들었다. 개인적으로, 1980년 샌프란시스코 페어에서 열린 카푸치노 컵 대회에 바리스타로 출전해 우승한 것이 어느새 33년 전 일이다. 내가 그려했듯 전 세계 바리스타들이 WBC 같은 대회를 통해 영감을 얻고 다양한 캐릭터의 사람들이 한 대회를 통해 하나로 결속할 수 있는 것은 상상만으로도 너무나 짜릿한 일이다.

처음 바리스타 대회 프로그램에 관여하게 된 것은 1997년 한 시럽 회사를 위해 프로그램 코디네이팅 업무를 맡은 것이 계기가 되었다. 이 프로그램은 1999년까지 NASCORE(North American Specialty Coffee & Beverage Retailer's Expo)에서 '바리스타 컵(Barista Cup)'이라는 이름으로 진행되었다. 2000년도에 당시 SCAA(Specialty Coffee Association of America) 사무총장이던 데드 링글이 바리스타 대회에 관심을

갖고 있어서, 그해 SCAA 컨퍼런스에서 바리스타 대회를 함께 운영하게 되었다. 나는 당시 SCAA에서 바리스타 훈련위원회의 위원장을 맡고 있었고, SCAA 멤버였던 단회의 권유로 WBC와 비슷한 개념의 대회를 조직하려던 몇몇 사람들을 알게 되었다. 노르웨이 출신의 세 친구 톤, 앤프, 트리그베와 몇 명의 아이슬랜드 친구들, 그리고 호주 출신의 바리스타 트레이너까지, 우리는 즉시 의기투합하여 바리스타 대회를 조직하기 위해 함께 고군분투하였다. 쉴 수 없이 수많은 전화 통화와 이메일을 주고받고, 친구를 몇 바퀴나 도는 회의를 거치고 나서야 바리스타 대회의 구체적인 윤곽을 잡을 수 있었다.

첫 번째 WBC 대회는 2000년 모나코의 휴양도시 몬테카를로에서 조용히 개최되었고, 참가자는 단 11명. 우승은 노르웨이 출신의 로버트 소레슨에게 돌아갔다. 그 다음

해는 그해 SCAA 컨퍼런스가 열렸던 마이애미에서 개최되었다. 대회 초기 시절이라 대회 규정이나 심사 형식이 제대로 자리 잡히지 않아 어려움이 많았다. 가령 바리스타가 만든 음료의 맛을 평가하는 센서리 심판들과, 바리스타의 기술 부분을 평가하는 테크니컬 심판들이 참가자 1명을 평가하기 위해 작성해야 했던 심사 평가 양식이 총 13장이나 되었다. 현재 1장의 심사 양식 안에 모든 내용이 포함되어 있는 것과 비교해볼 때 정말 엄청난 작업량이다. 맛있는 에스프레소를 구성하는 요소란 무엇인가. 그 합의를 이끌어내기까지 어떤 외교술이 요구되었을지 상상해보라. 센서리 평가 및 기술 평가 방식에 대한 지속적인 검증이 요구되었고, 지속적으로 심사위원들을 길러내고 바리스타 트레이닝과 시설에 대한 평가에도 노력이 기울여야 했다. 결국 대회 위원회와 이사진들이 꾸려졌고 SCAA는 SCAE(Specialty

Coffee Association of Europe)와 공동으로 WBC를 운영할 수 있는 WCE(World Coffee Event)라는 기구를 설립하기에 이른다.

서로가 서로에게 열정과 감동을

WBC 대회를 치르면서 기억나는 몇 가지 재미있는 에피소드가 있다. 2002년 오슬로 대회에서는, 최종 결승에 진출한 후보 중 한 명이 자격이 미달되어 참가자 준결승에서 7등 한 바리스타로 교체되었다(WBC 결승전에는 준결승전에서 1~6등을 차지한 바리스타들이 올라간다—편집자 주). 7등 후보는 이미 결승 진출이 불가능하다고 생각해 음료를 만들 재료를 버린 후였다. 그에게 주어진 준비 시간은 단 1시간. 허둥지둥 남은 재료를 끌어 모으기 시작한 그를 위해 나머지 결승 진출자들도 독기 시작했다. 아이러니하게도 2002년 오슬로 대회의 우승은 바로

그 7등 후보자인 덴마크 출신의 프릳츠 스톰이 차지했다(훗날 프릳츠 스톰은 유명 바리스타 트레이너로 이름을 날리게 되는데, 올해 WBC 2등을 차지한 멕시코의 바리스타 파브리지오 라미레즈와 4등을 한 일본의 미키 스즈키를 훈련시킨 트레이너이기도 하다—편집자 주).

또 다른 에피소드는 캉거루 고기가 들어간 창작 음료(WBC 참가자는 에스프레소와 카푸치노, 본인이 개발한 창작 음료를 대회에 선보여야 한다—편집자 주)를 들고 등장한 호주 출신의 바리스타 이야기이다. 뭔가 특별한 것을 선보이고 싶었다는 이 바리스타의 창작 음료는 지금이야 혹 가능할지 모르겠지만, 당시만 해도 어느 누구도 상상해보지 못한 기이한 음료였다. 더군다나 당시 심사위원 중 한 명은 채식주의자였다. 그 심사위원이 음료를 맛볼 순간이 되었을 때 나는 조용히 상황을 설명했다. 다행히 크게 당황하지 않고 음료를 마시는 모습을 본 다른 심사위원들이 오히려 이 기이한 커피를 마실 용기를 얻었다. 그해 캉거루 고기 창작 음료를 만든 바리스타는 우승하지 못했지만, 다음 해인 2003년 당당히 WBC 챔피언의 자리에 올랐다. 몇 년 후 나는 우연히 캉거루 창작 음료의 주인공을 도쿄에 있는 그의 커피숍에서 만났다. 그는 바로 한국에서도 유명한 폴 바셋이다. 우리는 당시의 상황을 추억하며 즐거운 시간을 보냈는데, 참고로 캉거루 음료는 생각보다 꽤 맛있었다고 기억한다.

2012년 8월 영국 런던이 올림픽으로 열광의 도가니에 빠졌다면, 지난 6월 오스트리아 비엔나는 바리스타들의 올림픽으로 뜨거웠다. 최고의 바리스타 대열에 오르기 위해 고군분투하는 전 세계 바리스타들에게 '월드 바리스타 챔피언십(World Barista Championship, 이하 WBC)'은 올림픽이나 다를 바 없다. 선수들이 금메달을 따기 위해 구슬땀을 흘리며 4년을 준비하는 것처럼 전 세계 바리스타들은 1년간 자신이 선보일 한 편의 무대를 준비한다. 올해로 12회를 맞은 WBC는 해를 거듭할수록 선수들의 기량과 연출이 더 화려해지고 있다. 그만큼 재미있는 뒷이야기도 많다. WBC 창립에 몸담았던 세리 존스가 대회 히스토리를, 테라로사 바리스타가 2012년 WBC 대회를 리포트한다. 정리 김지미(PR)

■ 바리스타, 올림픽에 출전하다

olympic, 월드 바리스타 챔피언십



현재 WBC 이외에도 다양한 바리스타 대회가 전 세계에서 개최되고 있다. 이러한 대회를 통해 모아지는 사람들의 열정과 커피에 대한 관심은 모두 스페셜티 커피 시장에 성장시키는 큰 원동력이 될 것이다. 바리스타, 로스터, 커피를 재배하는 농부, 소비자, 커피를 열정적으로 사랑하는 사람들 모두가 앞으로의 스페셜티 커피 시장의 미래를 이끌어갈 사람들이다. 30여 년 전 처음 바리스타 대회에서 우승했을 당시만 해도 이렇게 바리스타 대회가 커피 세계에 영감을 주고 동기를 부여할 것이라 상상도 못 했다. 비엔나에서 열린 올해 WBC 대회를 집에서 TV로 시청하면서 수년 전 심사위원 워크숍에서 훈련시킨 이들이 현재 당당히 대회 심판이나 WBC 위원으로 활동하는 모습을 보았을 때는 뿌듯함을 느꼈다. WBC가 전 세계인들이 참가하는 진정 글로벌 이벤트로 오래 지속되길, 또한 이 대회를 통해 더 많은 사람들이 감동과 영감을 받을 수 있길 기원해본다.

Inspire a generation!



(2012 WBC in Vienna)

글 김민선(바리스타)

다. 커피꽃, 카스카라(커피체리의 씨앗을 빼내고 남은 껌질과 과육을 말린 것). 그리고 커피 씨앗을 감싸고 있는 점액층인 무실리지를 각각 우려내어 에스프레소에 섞어 만든 창작 음료를 선보였는데, ‘커피 한 잔에 커피의 인생을 담았다’는 호평을 받았다. 이후 그의 영향으로 커피 열매 자체를 창작 음료에 활용하는 참가자들이 급증하는 재미 있는 현상이 나타났다. 비엔나에서 치러진 이번 대회만 해도 54명의 출전자 중 상당수가 카스카라와 무실리지 등을 이용해 창작 음료를 만들었다는 사실이 이러한 관심을 증명한다.

커피 가공을 설명하는 식이다. 미끼는 준결승에서 가장 높은 점수를 받았지만, 결승 시연 도중 에스프레소 추출 부분에서 실수를 하는 바람에 아쉽게 4등으로 대회를 마쳤다.

이제 바리스타에게 요구되는 것은 단순히 기술만이 아니라 커피에 대한 다양한 지식과 이해력, 그를 바탕으로 원하는 맛을 표현할 줄 아는 능력이다. 본인이 표현하고자 하는 최종의 커피 맛을 마시는 이들에게 제대로 전달하는 전도사가 바로 바리스타인 것이다. 바리스타로서 WBC 같은 대회를 준비하면서 우승하기 위해 각고의 노력을 기울이는 시간마저도 큰 경험이 될 것이다. 또한 직업적으로, 개인적으로 그 경험을 서로 공유할 수 있는 것, 그리고 그것을 통해 모두가 즐길 수 있다는 것이 바로 WBC 대회의 매력이다. 또한 언젠가 아시아 출신의 아니 한국 출신의 WBC 챔피언이 탄생하는 날이 곧 올 것이라 믿는다. 혹시 누가 아는가? 내년 호주 멤버론의 WBC 챔피언이 될지.

바리스타들의 무한도전

WBC 대회는 전 세계 바리스타들이 실력을 가지고자 현재 매년 50여 개국 출신의 바리스타들이 참가한다. 에스프레소와 카푸치노, 바리스타가 창의적으로 개발한 시그니처 음료까지 설명을 곁들여가며 각각 4잔을 15분 이내에 만들어야 한다. 이때 심사위원들은 바리스타의 기술과 창의성, 음료의 맛, 청결도 등을 평가한다. 각국의 바리스타 대표들은 예선전을 거쳐 총 12명의 준결승 진출자를 가지고, 12명 중 다시 6명이 최종 결승전을 치른다.

2012년 WBC 결승에 진출한 바리스타는 총 6명. 그 중 커피 생산국 출신은 과테말라와 멕시코 2명이다. 그 외 영국, 아일랜드, 그리스 등 유럽 출신이 3명. 아시아에서는 일본 바리스타가 유일하게 결승에 진출했다. 역대 대회를 살펴보면 커피 생산국보다는 소비국, 특히 유럽 출신 바리스타들이 주로 우승을 차지했는데, 최근 들어 산지 출신 바리스타들이 강세를 보이고 있어 커피 소비국과 생산국 사이의 경계가 점점 허물어지고 있다는 생각을 하게 된다. 또한 이번 대회는 다른 재료보다 커피만을 이용한 퍼포먼스가 많았다.

지난해 대회는 대회 역사상 처음으로 커피 생산국인 콜롬비아에서 개최되었다. 당시 챔피언인 알레한드로 멘데스는 세간의 이목을 단단히 받았는데, 커피 산지 출신으로는 처음 WBC 챔피언이 되었기 때문이다. WBC가 시작된 지 12년 만에 커피 생산국에서 챔피언이 탄생한 매우 의미 있는 순간이었다. 특히 그는 산지 출신답게 커피 열매의 여러 부분을 이용한 창작 음료를 수확하고, 커피체리에서 생두를 빼내어 가공하고 건조하는 방법에 따라 맛의 특징과

품질이 변화무쌍해진다. 그래서 커피를 와인과 많이 비교하는데, 일단 코르크 마개를 따고 완성품을 따라 마시는 와인과는 달리, 커피는 아무리 좋은 품질의 재료라도 로스팅과 바리스타의 손길에 따라 맛이 천차만별로 달라진다는 점에서 더 어려운 음료라고 할 수 있다. 라울은 자신의 창작 음료를 통해 커피가 가공과 로스팅의 차이에 따라 어떻게 맛의 변화를 보이는지를 풀어내어 심사위원들에게 높은 점수를 받았다.

한편 일본 마루아마 커피의 미키 스즈키는 나카라와 산지를 방문한 내용을 스토리화했다. 커피 가공과정을 크게 둘로 나누면 커피체리의 과육을 벗기지 않고 그대로 건조하는 내추럴 가공과, 물을 이용해 커피체리, 점액질 등을 제거하는 워시드 가공으로 나눌 수 있다. 미키 스즈키는 나카라와를 다녀온 뒤 내추럴 가공 커피를 새롭게 인식하고 그 점에 착안하여 시연을 준비했다. 예를 들면 커피를 말리는 파티오를 미나워 형태로 만들어 심사위원들에게 내추럴

WCE가 운영하는 커피 대회

월드 바리스타 챔피언십 | WCE 대회 중 가장 역사가 오래되고 가장 인기가 높다. 50개국 이상의 참가자가 국가별 예선을 거쳐 참가한다.

월드 바리스타 챔피언십™ | WCE 대회 중 가장 역사가 오래되고 가장 인기가 높다. 50개국 이상의 참가자가 국가별 예선을 거쳐 참가한다.

월드 브루어스 컵 | 월드 바리스타 챔피언십과 함께 개최되는 세계적인 커피 대회이다.

월드 브루어스 컵 | 월드 바리스타 챔피언십과 함께 개최되는 세계적인 커피 대회이다.

월드 브루어스 컵 | 월드 바리스타 챔피언십과 함께 개최되는 세계적인 커피 대회이다.

월드 커피 인 굿 스피릿 챔피언십 | 월드 커피 인 굿 스피릿 챔피언십과 함께 개최되는 세계적인 커피 대회이다.

월드 커피 인 굿 스피릿 챔피언십 | 월드 커피 인 굿 스피릿 챔피언십과 함께 개최되는 세계적인 커피 대회이다.

월드 커피 인 굿 스피릿 챔피언십 | 월드 커피 인 굿 스피릿 챔피언십과 함께 개최되는 세계적인 커피 대회이다.

월드 커피 인 굿 스피릿 챔피언십 | 월드 커피 인 굿 스피릿 챔피언십과 함께 개최되는 세계적인 커피 대회이다.

월드 커피 인 굿 스피릿 챔피언십 | 월드 커피 인 굿 스피릿 챔피언십과 함께 개최되는 세계적인 커피 대회이다.

월드 커피 인 굿 스피릿 챔피언십 | 월드 커피 인 굿 스피릿 챔피언십과 함께 개최되는 세계적인 커피 대회이다.

월드 커피 인 굿 스피릿 챔피언십 | 월드 커피 인 굿 스피릿 챔피언십과 함께 개최되는 세계적인 커피 대회이다.

월드 커피 인 굿 스피릿 챔피언십 | 월드 커피 인 굿 스피릿 챔피언십과 함께 개최되는 세계적인 커피 대회이다.

월드 커피 인 굿 스피릿 챔피언십 | 월드 커피 인 굿 스피릿 챔피언십과 함께 개최되는 세계적인 커피 대회이다.

월드 커피 인 굿 스피릿 챔피언십 | 월드 커피 인 굿 스피릿 챔피언십과 함께 개최되는 세계적인 커피 대회이다.

월드 커피 인 굿 스피릿 챔피언십 | 월드 커피 인 굿 스피릿 챔피언십과 함께 개최되는 세계적인 커피 대회이다.

월드 커피 인 굿 스피릿 챔피언십 | 월드 커피 인 굿 스피릿 챔피언십과 함께 개최되는 세계적인 커피 대회이다.

월드 커피 인 굿 스피릿 챔피언십 | 월드 커피 인 굿 스피릿 챔피언십과 함께 개최되는 세계적인 커피 대회이다.

월드 커피 인 굿 스피릿 챔피언십 | 월드 커피 인 굿 스피릿 챔피언십과 함께 개최되는 세계적인 커피 대회이다.

월드 커피 인 굿 스피릿 챔피언십 | 월드 커피 인 굿 스피릿 챔피언십과 함께 개최되는 세계적인 커피 대회이다.

월드 커피 인 굿 스피릿 챔피언십 | 월드 커피 인 굿 스피릿 챔피언십과 함께 개최되는 세계적인 커피 대회이다.

월드 커피 인 굿 스피릿 챔피언십 | 월드 커피 인 굿 스피릿 챔피언십과 함께 개최되는 세계적인 커피 대회이다.

월드 커피 인 굿 스피릿 챔피언십 | 월드 커피 인 굿 스피릿 챔피언십과 함께 개최되는 세계적인 커피 대회이다.

월드 커피 인 굿 스피릿 챔피언십 | 월드 커피 인 굿 스피릿 챔피언십과 함께 개최되는 세계적인 커피 대회이다.

월드 커피 인 굿 스피릿 챔피언십 | 월드 커피 인 굿 스피릿 챔피언십과 함께 개최되는 세계적인 커피 대회이다.

월드 커피 인 굿 스피릿 챔피언십 | 월드 커피 인 굿 스피릿 챔피언십과 함께 개최되는 세계적인 커피 대회이다.

월드 커피 인 굿 스피릿 챔피언십 | 월드 커피 인 굿 스피릿 챔피언십과 함께 개최되는 세계적인 커피 대회이다.

월드 커피 인 굿 스피릿 챔피언십 | 월드 커피 인 굿 스피릿 챔피언십과 함께 개최되는 세계적인 커피 대회이다.

월드 커피 인 굿 스피릿 챔피언십 | 월드 커피 인 굿 스피릿 챔피언십과 함께 개최되는 세계적인 커피 대회이다.

월드 커피 인 굿 스피릿 챔피언십 | 월드 커피 인 굿 스피릿 챔피언십과 함께 개최되는 세계적인 커피 대회이다.

월드 커피 인 굿 스피릿 챔피언십 | 월드 커피 인 굿 스피릿 챔피언십과 함께 개최되는 세계적인 커피 대회이다.

월드 커피 인 굿 스피릿 챔피언십 | 월드 커피 인 굿 스피릿 챔피언십과 함께 개최되는 세계적인 커피 대회이다.

월드 커피 인 굿 스피릿 챔피언십 | 월드 커피 인 굿 스피릿 챔피언십과 함께 개최되는 세계적인 커피 대회이다.

월드 커피 인 굿 스피릿 챔피언십 | 월드 커피 인 굿 스피릿 챔피언십과 함께 개최되는 세계적인 커피 대회이다.

월드 커피 인 굿 스피릿 챔피언십 | 월드 커피 인 굿 스피릿 챔피언십과 함께 개최되는 세계적인 커피 대회이다.

월드 커피 인 굿 스피릿 챔피언십 | 월드 커피 인 굿 스피릿 챔피언십과 함께 개최되는 세계적인 커피 대회이다.

월드 커피 인 굿 스피릿 챔피언십 | 월드 커피 인 굿 스피릿 챔피언십과 함께 개최되는 세계적인 커피 대회이다.

월드 커피 인 굿 스피릿 챔피언십 | 월드 커피 인 굿 스피릿 챔피언십과 함께 개최되는 세계적인 커피 대회이다.

월드 커피 인 굿 스피릿 챔피언십 | 월드 커피 인 굿 스피릿 챔피언십과 함께 개최되는 세계적인 커피 대회이다.

월드 커피 인 굿 스피릿 챔피언십 | 월드 커피 인 굿 스피릿 챔피언십과 함께 개최되는 세계적인 커피 대회이다.

월드 커피 인 굿 스피릿 챔피언십 | 월드 커피 인 굿 스피릿 챔피언십과 함께 개최되는 세계적인 커피 대회이다.

월드 커피 인 굿 스피릿 챔피언십 | 월드 커피 인 굿 스피릿 챔피언십과 함께 개최되는 세계적인 커피 대회이다.

월드 커피 인 굿 스피릿 챔피언십 | 월드 커피 인 굿 스피릿 챔피언십과 함께 개최되는 세계적인 커피 대회이다.

월드 커피 인 굿 스피릿 챔피언십 | 월드 커피 인 굿 스피릿 챔피언십과 함께 개최되는 세계적인 커피 대회이다.

월드 커피 인 굿 스피릿 챔피언십 | 월드 커피 인 굿 스피릿 챔피언십과 함께 개최되는 세계적인 커피 대회이다.

월드 커피 인 굿 스피릿 챔피언십 | 월드 커피 인 굿 스피릿 챔피언십과 함께 개최되는 세계적인 커피 대회이다.

월드 커피 인 굿 스피릿 챔피언십 | 월드 커피 인 굿 스피릿 챔피언십과 함께 개최되는 세계적인 커피 대회이다.

월드 커피 인 굿 스피릿 챔피언십 | 월드 커피 인 굿 스피릿 챔피언십과 함께 개최되는 세계적인 커피 대회이다.

월드 커피 인 굿 스피릿 챔피언십 | 월드 커피 인 굿 스피릿 챔피언십과 함께 개최되는 세계적인 커피 대회이다.

월드 커피 인 굿 스피릿 챔피언십 | 월드 커피 인 굿 스피릿 챔피언십과 함께 개최되는 세계적인 커피 대회이다.

월드 커피 인 굿 스피릿 챔피언십 | 월드 커피 인 굿 스피릿 챔피언십과 함께 개최되는 세계적인 커피 대회이다.

월드 커피 인 굿 스피릿 챔피언십 | 월드 커피 인 굿 스피릿 챔피언십과 함께 개최되는 세계적인 커피 대회이다.

월드 커피 인 굿 스피릿 챔피언십 | 월드 커피 인 굿 스피릿 챔피언십과 함께 개최되는 세계적인 커피 대회이다.

월드 커피 인 굿 스피릿 챔피언십 | 월드 커피 인 굿 스피릿 챔피언십과 함께 개최되는 세계적인 커피 대회이다.

월드 커피 인 굿 스피릿 챔피언십 | 월드 커피 인 굿 스피릿 챔피언십과 함께 개최되는 세계적인 커피 대회이다.

월드 커피 인 굿 스피릿 챔피언십 | 월드 커피 인 굿 스피릿 챔피언십과 함께 개최되는 세계적인 커피 대회이다.

월드 커피 인 굿 스피릿 챔피언십 | 월드 커피 인 굿 스피릿 챔피언십과 함께 개최되는 세계적인 커피 대회이다.

월드 커피 인 굿 스피릿 챔피언십 | 월드 커피 인 굿 스피릿 챔피언십과 함께 개최되는 세계적인 커피 대회이다.

월드 커피 인 굿 스피릿 챔피언십 | 월드 커피 인 굿 스피릿 챔피언십과 함께 개최되는 세계적인 커피 대회이다.

월드 커피 인 굿 스피릿 챔피언십 | 월드 커피 인 굿 스피릿 챔피언십과 함께 개최되는 세계적인 커피 대회이다.

월드 커피 인 굿 스피릿 챔피언십 | 월드 커피 인 굿 스피릿 챔피언십과 함께 개최되는 세계적인 커피 대회이다.

월드 커피 인 굿 스피릿 챔피언십 | 월드 커피 인 굽 스피릿 챔피언십과 함께 개최되는 세계적인 커피 대회이다.

월드 커피 인 굽 스피릿 챔피언십 | 월드 커피 인 굽 스피릿 챔피언십과 함께 개최되는 세계적인 커피 대회이다.

월드 커피 인 굽 스피릿 챔피언십 | 월드 커피 인 굽 스피릿 챔피언십과 함께 개최되는 세계적인 커피 대회이다.

월드 커피 인 굽 스피릿 챔피언십 | 월