

(at Home) AeroPress

빠름~ 빠름~ 빠름~
에어로프레스

커피를 내리는 데 걸리는 시간(준비 시간 빼고), 커피
메이커 3~5분, 프렌치 프레스 4분, 모카 포트 2~3분.

스마트폰에서 인터넷 로딩이 안 되는 그 몇 초,
동영상이 끊기는 그 잠깐에도 초조함을 느끼는
현대인들에게 커피 한 잔에 필요한 이 3분 이상의
시간은 인내의 한계 이상일지도 모르겠다.

'빠름~ 빠름~ 빠름~'을 외치는 이들에게 딱 맞는
추출도구가 있다. '신속, 편리, 맛' 삼박자를 다 갖춘
에어로프레스가 그 주인공이다. (글 김민선(로스터))



핸드 드립이 3G라면 에어로프레스는 LTE

에어로프레스는 모던한 뷰티를 자랑하는 커피기기다. 2005년 이 제품을 출시한 에어로비(Aerobie, 미국)사는 프리미엄 커피를 즐기고 싶은 사람들을 위한 제품이다. 원단과 부메랑, 요요 등을 판매하는 스포츠 장난감 회사인데, 딱 하나 장난감 외 품목으로 에어로프레스를 만든다. 도구 성분은 커피와 물이 담기는 챔버, 손으로 눌러 압력을 가하는 플린저, 갈때기와 막대, 필터 캡으로 되어 있다. 재질은 폴리에스테르와 폴리프로필렌이며, 압력을 가하는 부분의 고무는 친환경 소재를 사용하였고 미국 FDA(식품의약국) 승인을 받았다.

에어로비 사에서 권하는 추출 방식은 커피를 곱게 갈아서 에스프레스처럼 빠르고 신하게 추출한 뒤 뜨거운 물을 잎에 맞게 부어 농도를 조절하여 마시는 것이다. 30초면 커피 한 잔을 내릴 수 있고, 준비 시간은 더해도 1~2분이다. 추출도구 중 에스프레소 머신을 빼고는 가장 빠르다.

에어로프레스에 내린 커피는 프렌치 프레스을 쓸 때의 풍부한 풍미와 드립 커피의 갈끔함을 모두 갖췄다. 여기에 추출 시간까지 짧으니….

장난감 회사의 놀라운 발상이 만들어낸 에어로프레스는 젊은 시대에 전 세계 바리스타들이 선호하는 추출도구가 되었다. 올해로 4회를 맞는

에어로프레스 챔피언십도 있을 만큼 무궁무진한 레시피가 존재한다. 최근 추세는 에어로비 사 권장 방식보다는 입자를 보다 굵게 갈고 추출 시간을 1분 정도로 늘려 싱글 오리진 커피가 가진 풍미를 더 끌어내는 방향으로 가고 있다. 새로운 추출도구들이 우후죽순 생겨나고 있지만 고품질 싱글 오리진 커피를 간편하게 마실 수 있는 도구로는 에어로프레스가 독보적이다. 자, 다음에 에어로프레스 추출에 도전해보자.

Tip

라떼도 만들 수 있다?
에스프레소에 물이나 우유를 섞어
다양한 음료 메뉴를 만드는
것처럼, 에어로프레스로 진하게
내린 커피는 이런 음용이
가능하다. 우선 에어로비 사
레시피를 따라 커피를 진하게
2~3분 내린다.

우유를 전자레인지에 따끈하게
데우거나 가정용 스팀기로 거품을
내 섞으면 라떼와 비슷한 맛을
낼 수 있다(에스프레소 머신으로
스팀기 맛을 부으면 라떼
아트도 그럴 수 있다). 또는 얼음과
물을 섞어 아이스 아메리카노를,
얼음을 우유로 아이스 라떼를 만들
수도 있다. 아이스 드립 커피를
원한다면 미그로 얼음을 기득
채우고 테라로사 식으로 1인분을
내리면 된다.

에어로프레스 챔피언십
홈페이지를 방문하면 다양한
레시피를 볼 수 있다.
(worldaeropresschampionship.
wordpress.com).
테라로사도서관.com에서도
팀 원들보, 스텁프티온 등의
에어로프레스 추출법을 한눈에
비교해볼 수 있다.

2 테라로사 심플 레시피



1 필터 캡에 필터를 꽂고 뜨거운 물을 부어 필터를 험군다(사진 1). 2 플린저를 챔버의 ④까지 끌고 뒤집어 세운다. 챔버에 커피를 담는데, 갈때기를 사용하면 거루가 묻지 않아 필터 캡을 끌기 위해 좋다(사진 2). 커피는 19분에 18~20g 사용하며 에어로프레스 스크램 기록 체우면 18g 정도 담긴다.

분쇄는 드립용보다 곱게 모가 포트용으로 가는 것이 포인트이다. 3 90~94°C의 물을 챔버의 밑까지 끓고 막대로 7~8번 저어 커피거루를 고루 적신다. 챔버 물까지 물을 끓는다(총 250mL 정도의 물이 들어간다). 물 끓기부터 추출에 걸리는 시간은 총 3분(분이므로 180초)이나 스톱워치를 쓰면 좋다(사진 3~5).

5 1분이 지난 뒤 필터 캡을 끌고 뒤집어 세운다. 6 7 이제 커피를 음미한다.

ps. 도구를 닦을 때는 필터 캡과 플린저를 끌까지 뒤집어 고무에 붙어있는 커피거루를 쓰레기통으로 쏙 버리면 된다.

TERAROSA

by Coffee, through Coffee No.7 April - May 2013

테라로사 뉴스레터 2013년 4~5월호 통권 제7호 발행인 김용덕 편집·디자인 테라로사 커피. 본지에 실린 글과 사진은 테라로사 커피의 하락 없이 사용할 수 없습니다. ©2013 (주)학산 테라로사 커피



3월 25일 오픈

[테라로사도서관.com](#)

지난 10년간 커피 산지 농부들은 물론 커피업계와 소비자들에게 신세계를 열어준 스페셜티 커피. 전 세계 커피 시장의 화두였던 민족 원재료인 생두와 제조, 추출을 둘러싼 숱한 이슈들을 만들어냈으며, 시간이 갈수록 그 움직임은 더 활발해지고 있다. 테라로사는 그 이슈들을 한데 모으는 '테라로사도서관.com'을 오픈했다.

'그린번, 로스팅, 브루잉 커피 트레블, 테라 타임스라는 5개의 주제어를 갖고 커피를 꼭꼭深い, 심도 있게 다루고자 한다. 테라로사 팜진뿐 아니라 외부 팜진들의 참여로 보다 다양한 시각을 제공할 예정이다. 이제 시작에 불과하지만, 한 번 들어오면 시간 기는 줄 모르는 도서관, 읽고 싶은 글이 빠져나갈 커피도서관을 곧 만날 수 있다.

테라로사도서관.com 또는 www.terarosalibrary.com으로 방문해보자.

향으로도 그저 그런 커피와 명품 커피를 구별할 수 있다. 명품 커피에서 나는 다채로운 향은 사람을 활활하게 흘려 마치 음유시인이라도 된 것처럼 아름다운 말들을 윤조리게 한다. 반대로 호감이 가지 않는 향이 커피에서 난다면, 새배 환경을 의심하게 되고 가공 과정에서 문제점을 찾게 된다.

커피 향은 크게 두 가지로 나뉜다. 하나는 커피를 볶아 분쇄할 때 나는 향으로 '아로마(Aroma)' 또는 '프레그ランス(Fragrance)'라고 부른다. 다른 하나는 커피를 마실 때 입안에서 느껴지는 향으로 '플레이버(Flavor)' 또는 '플레이버 속의 아로마'이다.

커피에서 다채로운 향이 나는 데는 몇 가지 원인이 있다. 첫째로 커피 열매 자체에서 만들어지는 것이다. 꽃 향과 과일 향, 허브 향 등이 이에 속하며, 품종, 토질, 기후 등에 따라 영향을 받는다. 두 번째는 커피

를 볶는 과정에서 생두 안의 성분이 열과 반응하여 만들어지며, 고소한 견과류 향이나 초콜릿 향, 캐러멜 향이 대표적이다. 마지막으로 커피를 볶을 때 강한 열을 지속적으로 주어도 남는 향이 있는데 탄 향, 송진 향, 향신료 향이 그렇다.

향이 없는 커피를 상상할 수 있는가? 향이 없으면 커피는 그저 지루한 갈색 음료일 뿐이다. 그간 맛보는 데만 집중했다면, 이번에는 커피를 같이 공기에 올려 퍼지는 향을 즐겨보자. 봄바람을 타고 코끝을 간질이는 향을 음유시인처럼 표현해보자.

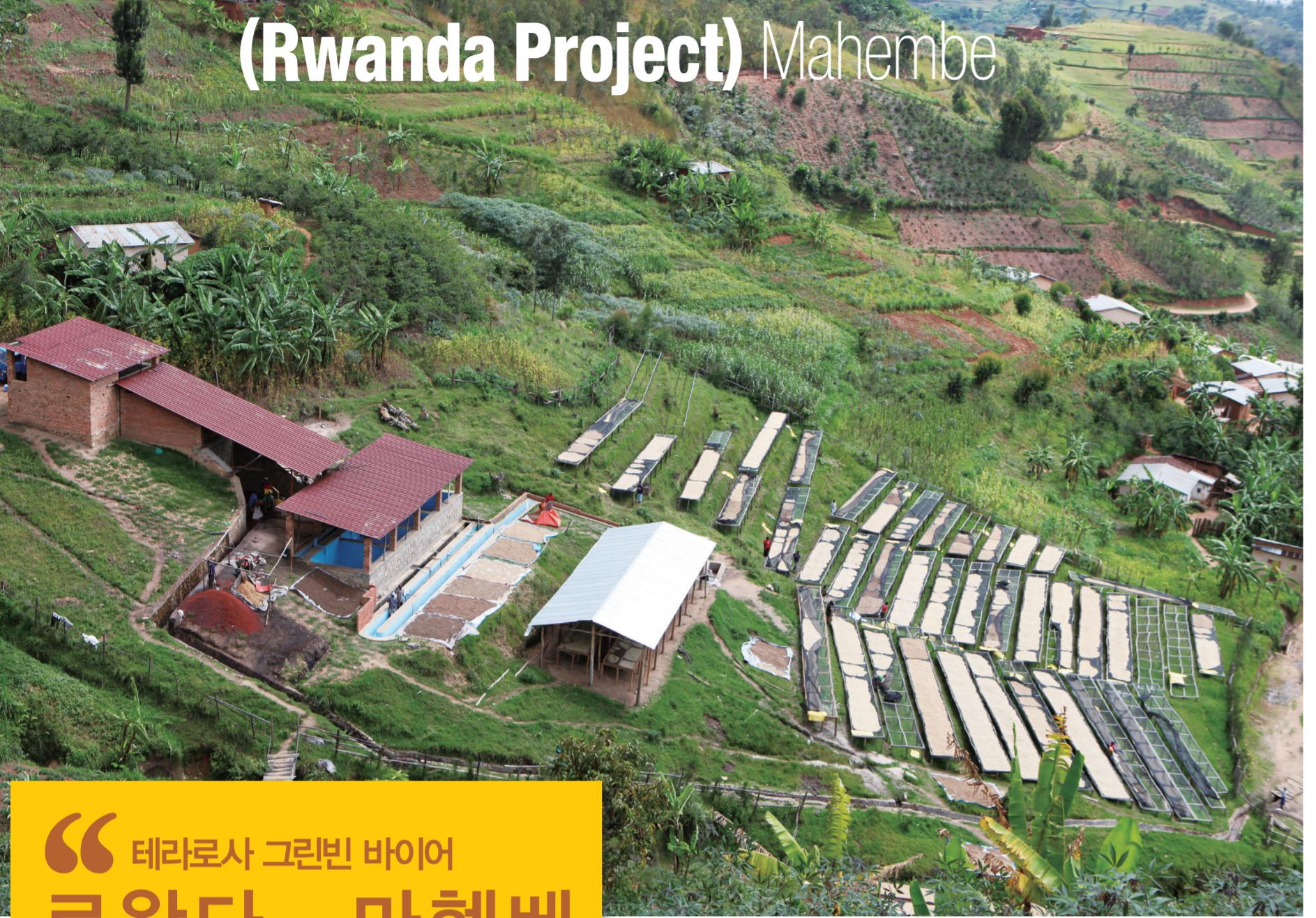
시작한다. 플로랄~ 프루티~ 너티~ 초콜릿~! 생각보다 쉽진 않을 것이다. 좀 더 전문가처럼 표현하고 싶다면 다음 호를 기대하시라. 이번에는 그저 가벼운 마음으로 커피 향을 즐기시길…!

글 최현경(바리스타)

(Rwanda Project) Mahembe

**“ 테라로사 그린빈 바이어
르완다 마헴베
프로젝트를
시작합니다 ”**

학창 시절 신학기의 습관이 남아 있나봅니다. 아직도 제게 3월은 새로운 것을 계획하고 작심삼일이 되는 한이 있더라도 잘 지켜가기 위해 노력하는 그런 달입니다. 지금 테라로사에도 크고 작은 계획들이 세워지고 있습니다. 그 중 무척이나 설레고, 동시에 과연 성공할 수 있을까 두렵기도 한 계획이 있어 여러분의 응원을 얻고자 합니다.

테라로사 그린빈 바이어

르완다 마헴베 프로젝트를 시작합니다

학창 시절 신학기의 습관이 남아 있나봅니다. 아직도 제게 3월은 새로운 것을 계획하고 작심삼일이 되는 한이 있더라도 잘 지켜가기 위해 노력하는 그런 달입니다. 지금 테라로사에도 크고 작은 계획들이 세워지고 있습니다. 그 중 무척이나 설레고, 동시에 과연 성공할 수 있을까 두렵기도 한 계획이 있어 여러분의 응원을 얻고자 합니다.

프롤로그, 마헴베 커피에 대한 추억

르완다 마헴베 커피를 기억하십니까? 2010년 테라로사가 선보였던 마헴베 커피는 제 뇌리에 ‘화려하고 달콤한 향과 균형 잡힌 풍미가 맵시 좋은 모델처럼 맛깔난 커피’로 오래 남아 있습니다. 이 커피를 만든 장본인인 마헴베 커피 가공시설의 주인장 저스틴 (Justin Musabyimana)을 만난 건 2011년 여름입니다. 르완다 부르봉 품종만이 갖고 있는 선천적인 맛과 향이 그대로 살아 있는 커피, 이 품질을 지키기 위해 노력한 ‘완성자’가 누구지 오랫동안 궁금했습니다.

마헴베는 르완다의 자그마한 시골입니다. 수도 키갈리에서 6시간을 쉬지 않고 달리자 마헴베 마을이 나타났고, 거기서 마헴베 위싱 스테이션(커피 가공시설)까지는 다시 1시간 이상 내달려야 했습니다. 제가 위싱 스테이션에 도착했을 때 저스틴은 문자 그대로 황, 당, 한 표정으로 저를 바라보았습니다. 그도 그럴 것이 그 시골 마을에 외국인이 나타난 게 처음인데다 저는 동양 여자였으니까요.

마헴베 가공시설이 어떠냐고요? 농장은 또 어떠냐고요? 아름다움과 척박함이 기묘하게 어우러진 곳입니다. 커다란 호수가 있어 맑은 물을 충분히 사용할 수 있고, 뜨는

햇살은 가득하지만 지는 해는 피해 가는 아주 좋은 위치에 자리해 있습니다. 그러나 커피를 가공하는 과정에서 기계 사용률은 거의 제로, 모든 것을 일일이 손으로 하는 ‘핸드메이드 커피’가 만들어지는 곳입니다.

마헴베 커피 270백은 어디로 갔을까?

저스틴은 2010년 르완다 컵 오브 엑셀런스 대회(Cup of Excellence, 이하 COE)에서 4위라는 평점을 올린 스타 농부입니다. 대회 옥선에서 많은 바이어들이 치열하게 달려들어 마헴베 커피는 결국 파운드(약 0.45kg)당 10달러가 넘는 높은 가격에 낙찰되었습니다. 이 커피가 여러분이 사랑해주셨던 바로 그 마헴베 커피입니다. 하지만 저스틴의 삶은 그 커피만큼 화려하지 않고 또 스타 농부의 위엄과는 거리가 멀다는 사실을 알게 되었습니다. 저스틴은 어머니가 르완다 대학살에 희생되어 어려서부터 고아로 자랐고, 심장 질환이 있는 아내는 사정이 여의치 않아서 치료를 변변히 못 받다가 다행히 COE 상위권에 입상한 덕에 그 돈으로 치료를 시작했다고 합니다.

저스틴뿐 아닙니다. 르완다의 커피 농부 대부분은 매우 영세합니다. 농장 규모를 언급하는 게 무색할 정도로요. 농사 규모를

해타르 같은 면적이 아닌 커피나무 수로 말합니다. 50그루, 100그루, 300그루… 이게 르완다 농부들의 농사 규모입니다. 그러다 보니 브라질이나 콜롬비아의 커피 농부들처럼 각각 가공시설을 갖고 있는 게 아니라 마을 중심에 가공시설을 두고 주변의 커피 체리를 모아 공동으로 커피를 생산합니다. 이런 가공시설들은 20~30년 전만 하더라도 국가 소유였고 정부가 커피 생산에 관여 하였으나, 최근 들어 사유화가 한창 진행되고 있습니다. 저스틴도 이때 마헴베 마을의 가공시설을 구입하였습니다. 그는 커피나무 450그루를 가진 농부지만 가공시설을 사기에는 재산이 턱없이 부족해서 많은 빚을 졌다고 합니다. 그리고 또 가공시설을 돌려 수출용 커피를 만들기 위해 다시 돈을 벌려 주변 농부들의 커피체리를 사들여야 했고, 결국 농사를 지어도 빚은 줄어들지 않고 쌓여만 가는 상황… 저스틴의 이야기를 들으며 한 가지 의문이 들었습니다. ‘COE에 입상할 정도의 솜씨라면 나머지 커피도 스페셜티일 가능성이 높은데, 나머지는 어디로 팔려 나갔을까? 고품질이라면 가격을 잘 받았어야 할 텐데…’ 마헴베 워싱 스테이션의 1년 생산량은 60kg들이 300백 입니다. COE 출품작을 뺀 나머지 270백은 어디로 갔을까요?

이 의문은 2012년 르완다 COE 대회에서 우연찮게 풀렸습니다. 르완다 최대 규모의 수출회사를 방문할 기회가 있었습니다. 블라인드 커피가 준비되어 있었는데, 유독 커피 하나가 균형미가 좋고 깨끗하고 단맛이 뛰어나 모든 심사관들이 관심을 보였습니다. 그 커피의 이름이 밝혀졌을 때 정말 깜짝 놀랐습니다. ‘마헴베’라는 이름을 거기에서 듣게 될 줄 몰랐으니까요. 이 커피가 어떻게 여기까지 왔을까요? 수출업자에게 물어보니 농부에게 산다는 짧은 대답뿐입니다. 알아보니 이 대형 수출업자는 수학기

가 되면 커피체리를 사들일 현금이 시급한 가공시설 주인들을 만나 돈을 빌려주고, 그 돈을 가공이 끝난 커피로 갚게 하는 거였습니다. 커피 가격은 품질에 따라서 하늘과 땅 차이만큼 격차가 벌어지게 마련인데, 품질에 상관없이 일정한 가격에 커피를 사들이는 수출업자는 당장 돈에 허덕이는 농부들에게 뿌리칠 수 없는 유혹입니다. 국제 커피 가격이 아무리 높아져도 농부들에게는 아주 적은 돈만 쥐어질 뿐이어서 가난이라는 악순환의 고리는 계속되고 있습니다.

맛도, 향도, 의미도 멋진 커피를 꿈꾸다

테라로사는 마헴베 커피 생산자들을 돋기 위해 ‘2013 르완다 마헴베 프로젝트’를 시작합니다. 마헴베 커피가 지난 품질의 잠재성과 저스틴이라는 한 인물의 성실함에 기대어 테라로사 기금을 전달했습니다. 르완다는 지금부터 서서히 커피 수확을 시작해 5월이면 절정에 이르기 때문에 당장 수확기에 필요한 현금의 일부를 보조하고, 마헴베 커피가 수확 및 가공을 마치면 커피를 통해 그 품질에 걸맞은 나머지 가격을 지불하고 커피를 구입하려 합니다. 그린빈 바이어로, 또 대한민국 커피인의 한 사람으로 이런 시도를 할 수 있음이 뿌듯합니다. 저희 회사가 이제 단순한 직거래를 넘어 커피 한 잔에 담을 수 있는 인도주의를 실천한다는 긍지와 이런 작은 움직임이 누군가의 삶에 도움이 된다는 엄청난 설렘이 파도처럼 밀려옵니다. 그러나 그만큼의 두려움도 있습니다.

테라로사 커피가 창립된 이래 처음 시도하는 프로젝트이고, 그 중심에 선 저는 실패에 대한 부담이 큽니다. 저스틴은 과연 믿을 만한 농부인가? 정말 이 돈을 그 자신이 아닌 커피를 위해서 쓸까? 그가 우리의 기대를 저버리지 않고 성공할 수 있을까? 우리는 품질에 만족할 수 있을까? 실패할 경우 그 엄청난 양의 커피는 어떻게 할까? 여러분



마헴베 가공시설의 저스틴(아래 오른쪽). 특출한 커피를 만드는 비결이 뭐라고 묻자 ‘누구나 다 아는 방법’이라고 경순하게 말했다. 하지만 알고 있는 바를 누구나 다 실행하는 것은 아니다. 그의 성실함과 강한 실력이 마헴베 커피의 르완다 COE 상위권 진입을 두 번이나 이뤄냈다.

이 새로운 도전에 여러분의 응원이 필요합니다. 저스틴과 저희, 그리고 이 스토리가 담긴 커피를 드시게 될 여러분 모두 커피 한 잔을 사이에 두고 미소 짓는 날이, 그날이 꼭 오기를 바랍니다. 가을 뉴스레터에 환히 웃는 저스틴의 사진을 살을 수 있도록 저는 또다시 르완다로 떠날 채비를 해야겠습니다.



부룬디 키분제레

Burundi Kibungere 2012 Burundi Cup of Excellence 5위

농장 Kibungere Washing Station 지역 Mwaro 고도 1658m 품종 Bourbon
가공 Washed 가격 250g 28,000원 | 500g 48,000원

부룬디 커피 재배 역사에 한 획을 그은 제1회 컵 오브 엑셀런스 대회에서 5등을 차지한 커피, 키분제레 워싱 스테이션은 지역 일대 농부들이 커피 품질에 초점을 맞추도록 실전 기술을 교육하는 대 힘을 쏟아 이외에도 2개의 커피를 더 입선시켰다. 한 모금 마시면 산뜻한 산미가 혀 양옆을 지나며 입안에 침이 고이하게 하고, 짜미·오렌지·감귤·시나몬·메이플 시럽 등의 향이 감돈다. 밸런스가 뛰어나며 긴 여운을 남긴다. 국제심사관 점수 89.03점.



브라질 라고아 도 모로

Brazil Lagoa do Morro

농장 Fazenda Lagoa do Morro 지역 Bahia 고도 990m 품종 Catuai, Mundo Novo
가공 Pulp Natural 가격 250g 18,000원 | 500g 31,000원

브라질 라고아 도 모로가 업그레이드되어 돌아왔다. 호두, 마카다미아 같은 담백한 견과류를 연상시킨다. 밀크 초콜릿처럼 부드럽고, 오렌지처럼 달콤새콤한 산미가 입안을 즐겁게 한다. 바히아 지역 커피 품평회에서 5위를 차지하였다. 브라질 북동부에 위치한 바히아는 산토스나 미니스 제라이스에 비하면 생산량은 적지만 스페셜티 커피 생산지로 두각을 나타내고 있다.



(New Coffee) Try & Enjoy

상글 오리진 & 패 키 지



케냐 AA만 드십니까?

케냐 커피명에는 대개 뒤에 AA, AB 같은 알파벳이 붙는다. 커피에 대해 잘 몰라도 A'가 붙으면 웬지 '우수해' 보이는 느낌을 받기 때문에 유독 케냐 AA를 찾는 이들이 많다. AA, AB, TT, C 등의 알파벳은 케냐의 커피 등급이다. 생두 크기와 밀도에 따라 등급을 매기며, 수출 가능 등급은 9개. 그러나 이런 기준은 상대적으로 좋을 가능성을 의미할 뿐이므로, 케냐의 커피 수출업체들은 자체 평가 방식으로 맛과 품질을 재분류한다.

케냐 커피에는 대개 뒤에 AA, AB 같은 알파벳이 붙는다. 커피에 대해 잘 몰라도 A'가 붙으면 웬지 '우수해' 보이는 느낌을 받기 때문에 유독 케냐 AA를 찾는 이들이 많다. AA, AB, TT, C 등의 알파벳은 케냐의 커피 등급이다. 생두 크기와 밀도에 따라 등급을 매기며, 수출 가능 등급은 9개. 그러나 이런 기준은 상대적으로 좋을 가능성을 의미할 뿐이므로, 케냐의 커피 수출업체들은 자체 평가 방식으로 맛과 품질을 재분류한다.



르완다 마헴베

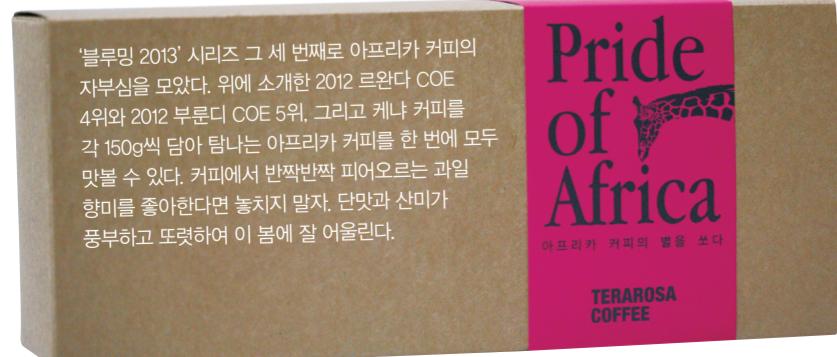
Rwanda Mahembe 2012 Rwanda Cup of Excellence 4위

농장 Mahembe Washing Station 지역 Nyamasheke 고도 1800m 품종 Bourbon
가공 Washed & Sun dried 가격 250g 30,000원 | 500g 51,000원

"블리드 오렌지, 재스민, 살구, 복숭아, 열대과일, 블랙커런트, 블루베리, 자두, 리치, 메이플 시럽, 황설탕, 시나몬, 선더우드, 삼나무..." 국제심사관들이 대회에서 체험판에 기록한 내용이다. 이처럼 다양한 과일 향과 단 향, 파릇하니 시원한 향을 갖춘 마헴베 커피는 부르봉 품종중에 가장 수 있는 멋의 정수를 보여준다. 산미는 밝으면서도 복합적이고, 바디는 크림처럼 묵직하다. 국제심사관 점수 89.28점.

3종 세트,
프라이드 오브 아프리카
Pride of Africa

구성 2012 르완다 COE 4위 150g, 2012 부룬디 COE 5위 150g,
케냐 150g 가격 37,000원



Bad News

'녹병'으로 신음하는 종미

2012/2013 크롭 커피 수확이 한창인 종미의 여러 나라들이 '녹병(Coffee Leaf Rust)'에 시달리고 있다. 콜롬비아에서 시작된 이 녹병은 최근 몇 년간 콜롬비아 커피 수확량을 급격하게 떨어뜨려 전 세계 커피 공급량에 차질을 빚기도 했다. 지금까지 종미 생산국들은 녹병의 피해가 심각하지 않았으나,

지난 1월 과테말라와 엘살바도르, 온두라스 등 방문하는 곳마다 모두 녹병의 심각성을 호소하였다. 녹병은 남의 나라 이야기인 줄 알았던 과테말라 농부들조차도 안티구아는 물론 고산지대로 유명한 우에우에테강고지 녹병 조짐을 보이고 있어 걱정이 이만저만이 아니다.

커피마다 녹병에 걸리면 잎사귀는 전부 떨어지고 덜 익은 체리만 가지에 남아 양상해진다. 녹병의 주된 원인은 기후 변화로 인한 고온다습한 날씨. 녹병은 커피나무에 '감기'와 같은 존재인데, 사람과 피곤하거나 영양 상태가 안 좋으면 쉽게 감기에 걸리듯 커피나무도 나무 자체가 건강하지 않으면 녹병 바이러스가 쉽게 침투한다. 침투한 바이러스는 고온다습한 상태에서 쉽게 번식하기 때문에 요즘처럼 기상이 이번이 심각한 때에 커피나무 스스로 면역력이 없으면 녹병이 금세 퍼지는 것이다 (또한 바이러스는 체리를 수확하는 농부와 일꾼들의 옷자락에 묻어 더 쉽게 전염된다). 그래서 농부가 평상시 토질 관리나 기지개기 등 수확 전후에 농장 관리를 어떻게 해두었는지, 나무의 컨디션이 어떤지에 따라 같은 지역이라 하더라도 농장마다 피해 규모가 달라진다.

농부들 사이에 뛰어난 커피는 있으나 문제는 올해가 아니라 내년에 생산될 커피 양이 현격하게 줄 거라는 데에 있다. 소비자인 우리가 지금 할 수 있는 일은, 피해가 더 이상 확산되지 않기를 바라며 당장 내가 배출하는 쓰레기를 줄이는 일일 것이다. 글 이윤선(그린번 바이어)

(ASK to Farmer) Production Certification



열대우림동맹 인증 | Rainforest Alliance
환경 보호를 통해 생물의 다양성 보존을 주목적으로 하는 제도이다. 생산 이력 추적과 생산자 보호 등의 사회적 측면을 중요하게 여기며 총 100개의 규정을 준수해야 한다.



우즈 인증 | UTZ CERTIFIED Good inside
생산과정 계획 수립과 정확한 실천, 그리고 이러한 과정 준수가 실질적으로 얼마만큼의 사회적, 환경적 성과를 내는지에 초점이 맞춰져 있다. 생산 공정, 노동자의 임금, 농약 관리 등에 대한 기준을 제시한다. 총 215개의 항목 준수를 요구한다.



공정무역 인증 | Fair Trade
공정무역은 특별히 농업을 지원하기 위한 인증제도로 시작되었다. 구매자가 농부에게 공정무역기구에서 제시하는 최소 보장 가격 이상을 지불함으로써 불평등 무역을 해소하고 지속적 농업이 가능하도록 하기 위함이다. 현재 워시드(Washed, 수세식) 아리바카 커피의 공정무역 최소 보장 가격은 파운드당 1.4달러로, 킴로당 약 3달러이다.



유기농 인증 | Organic Certification
커피 생산 과정에서 인체에 해로운 농약 사용 규제하고 주요 목적으로 한다. 생산자들 스스로가 유기비료를 적극적으로 사용하고 화학비료 사용률을 낮추도록 유도한다.

브라질 스페셜티 커피협회 인증 | BSCA
브라질에서 자체 개발한 인증 프로그램으로, 161가지 항목을 준수해야 한다. 생산 계획을 수립하고 실천하는지, 생산 이력 추적이 가능한지, 공동 사회의 번영과 환경 보호를 위한 의무를 다하고 있는지, 품질을 향상시키고 있는지 등을 점검한다. 품질과 관련하여 실제 BSCA 소속 커피들이 향미 평가를 실시한다.



GREEN COFFEE QUALITY TRACK 4

세상의 진보는 커피 산업 전반에 직간접적인 변화를 가져왔다. 먼저 커피 농사에 있어서 새로운 농법이 개발되고 생산법에 다양한 시도가 적용되었다. 또, 간접적으로는 커피 관련 산업, 특히 국제 무역에 이르기까지 큰 폭의 발전이 있었다.

현대 사회는 산업 다방면에 ISO(International Organization for Standardization, 국제표준화기구) 같은 체계적 시스템이 도입되면서 피고용인들의 기술이 발전하고 품질과 생산성 향상이 촉진되었다. 농업도 예외는 아니었다. 농부들이 '생산인증제도'를 받아들이기 시작하면서, 이에 따라 품질 향상에 초점을 맞춘 체계적인 농업 계획, 생산 전반에 필요한 적절한 관리, 생산 이력 추적이 가능한 시스템 개발, 훈련을 통한 개별 농법 연마 등이 요구되었다. 생산인증제도들은 농부들에게 일정한 규정을 지키도록 요구하는데, 통상 그 항목이 100~200개에 이른다. 항목의 대부분은 생산 과정에 대한 것이다. 이러한 새로운 인증제도의 움직임은 농업인 개개인의 개발을 이끌어냈고, 농업을 둘러싼 환경 보호의 필요성을 생산자와 소비자 모두에게 불러일으키는 계기가 되었다.

브라질의 경우, 1991년 설립된 브라질 스페셜티 커피협회(이하 BSCA)가 자체 인증제도를 마련하였다. 161개의 항목을 통해 생산 계획 수립과 실천을 점검하고 생산 이력 추적을 요구하였으며, 공동 사회 번영과 환경 보호를 위한 의무를 다하고 있는지 점검하였다.

1974년부터 커피 농사에 종사해온 농부의 한 사람으로서 나의 경험에 비추어 보면, 또 우리 농장에서 실시한 여러 가지 서로 다른 인증 프로그램들을 살펴보면, 이러한 생산인증제도들은 확실히 여러 가지 긍정적 효과를 가져왔다. 커피 생산자들에게 새로운 농법의 시도와 생산 기술의 양적, 질적 향상을 가져왔기 때문이다. 또 생산자들의 의식을 변화시켜 소비자에게 좀 더 친환경적이면서 전 인류의 행복에 이바지할 수 있는 양질의 안전한 커피 생산을 이끌어낸 것이 무엇보다 크게 기여한 바라고 생각한다.

커피 생산과 관련된 대표적인 인증제도로는 다음과 같은 것들이 있다.



글 호세 프란시스코
호세 프란시스코(Jose Francisco) 씨는 전 세계 커피 생산량 위를 달리는 브라질에서도 손꼽히는 커피회사인 몬테 알레그레 농장의 CEO이며, BSCA(브라질 스페셜티 커피협회) 회장을 역임한 인물이다. 어린 시절부터 농장에서 자라며 평생을 커피에 헌신해온 그는 최고의 농부이자 혁신적인 지식을 자랑하는 커피 전문가이다.





매달 '놀러와' 커피 파티가 열리는 테라로사 커피 서종점

서울 강남에서 차로 30분이면 닿는 곳에 서종점이 있다. 다양한 신지별 커피를 선보이며 테라로사 커피의 트레이드 마크인 테이스팅 코스도 마련되어 있다. 오전 11시부터 저녁 8시까지 솜씨 좋은 테라로사 스텝가 선보이는 '오늘의 플레이트'로 간단한 식사도 가능하며, 몇 가지 디저트도 같이한다.

서종점은 문화예술 전문 서적으로 유명한 프랑스의 '타센 출판사'의 다양한 책들을 구입할 수 있는 테라로사의 첫 번째 북카페이기도 하다. 2층에는 북유럽 문화원이 함께 자리하고 있어 북유럽에 관한 서적 및 기구도 들려볼 수 있다. 지금 서종점에서는 교육이 한창이다. 기초 커피 아카데미를 운영하며(회 28만원), 일대일 개인지도 프로그램으로 커핑과 추출을 교육하고 있다. 매월 '놀러와' 커피 파티도 열려 커피 마니아들을 즐겁게 하고 있다.

Re-design



오랜만의 새 단장 테라로사 커피 임당점

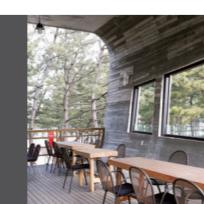
임당점이 새로워졌다. 2003년 태이블 서너 개 남짓한 작은 카페로 시작해 몇 년 전 지금의 공간으로 확장했던 임당점이 이번에는 오랜만에 옷을 바꿔 입었다. 커피 바를 옮겨 고객들의 시야를 넓혔으며, 나무와 스틀 소재를 사용하고 화이트 컬러로 꾸며 이득한 느낌이다. 테라로사 커피 김용덕 대표가 오랫동안 모아온 앤티크 공구 오브제도 함께한다.



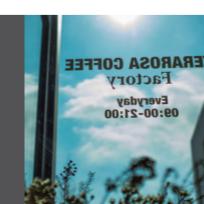
강릉 | 테라로사 커피 공장
everyday 9am~10pm
A 강릉시 구정면 어단리 973-1
T 033-648-2760



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



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



경기 | 서종점
everyday 9am~10pm
A 경기도 양평군 서중면 문호리 158
T 031-773-6966



경기 | 신세계 경기점
everyday 11:30am~10pm
(백화점 휴무일과 휴무 동일)
A 경기도 용인시 수지구 죽전동 1285
신세계백화점 지하 1층 T 031-695-2223

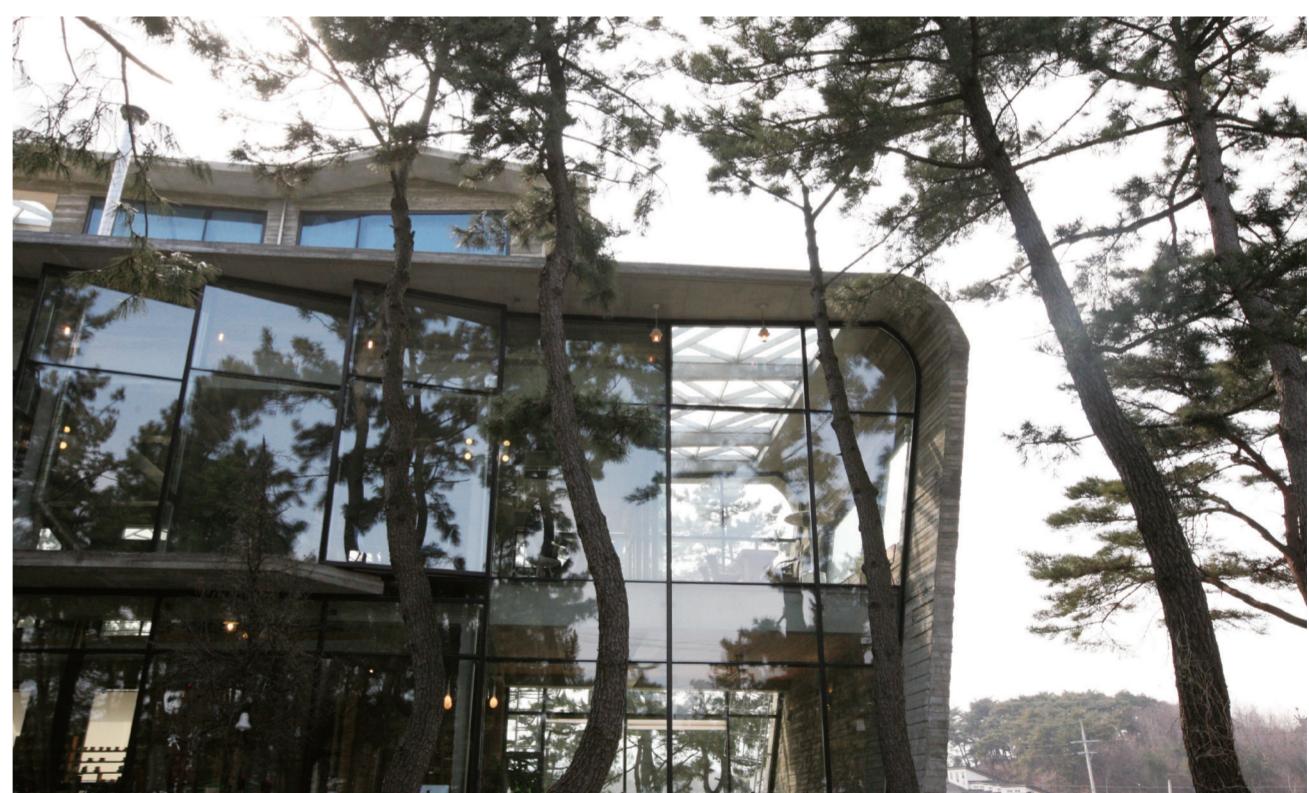


부산 | 해운대 마린시티점
Mon-Fri 8:30am~10pm
Sat-Sun 10:30am~10pm
A 부산시 해운대구 마린시티 2로 38
아이파크 C1 2층 T 051-792-7160



본격 바다로 가다 강릉 사천점 오픈

테라로사 커피 공장에 가면 바다 보이니라는 질문, 참 많이 받는다. 아시다시피 커피 공장에 보면 보이는 건 평범한, 그래서 아름다운 시골 마을뿐이다. 이번에는 테라로사 커피가 본격적으로 바다로 간다. 경포에서 사천으로 옮기는 길, 바다를 마주하고 소나무가 우거진 곳으로 말이다. 순곳과 순포라는 작은 해변을 지나는 이 푸른 바닷길은 한적하고 아름다워 하이커들에게 사랑 받는 길 중 하나다. 1,2층으로 된 건물은 C자 구조로 가운데를 비워 공간감이 시원하고 현대적이다. 건물 앞뒤의 너른 테라스와 바다가 내려다보이는 야외 테이블은 벌써부터 헛벌이 따듯한 오후가 기다려지게 한다. 공장처럼 다양한 싱글 오리진 커피를 핸드 드립으로 내리며, 캐주얼한 에스프레소 배리에이션 메뉴 및 음료, 몇 가지 디저트가 준비되어 있다. 원두도 일부 판매한다.



Party | Made in USA

테라로사에 놀러와, 네 번째 미국 스페셜티 커피업계의 유명 로스터리 커피를 한데 모아 맛보는 커피 파티가 4월 20일(토) 오후 3~5시, 서종점에서 열린다. 에스프레소와 커핑, 드립으로 선보일 예정이다. 참가비는 1인 1만원. 신청은 www.terarosa.com에서 CLASS 클릭.

Class | Sunday Coffee School

일요일 아침마다 해운대 마린시티점에는 향긋한 커피 수업이 열린다. 총 3회 수업으로 매달 첫 주에 시작한다. '커피가 뭘까? 커피 산지에서부터 한 잔의 커피가 완성되기까지'를 시작으로, 로스팅에 따른 맛의 차이와 여러 가지 추출도구 사용법, 핸드 드립과 에스프레소에 대해 자세히 알아본다. 3회 6만원, 사전 예약제로 운영.

테라로사 커피 이윤선 부대표 ICO에서 한국 시장 발표

지난 3월 4일, ICO(International Coffee Organization, 국제커피협회)의 최상위 조직인 ICC의 2013년 정기 회의가 런던에서 열렸다. 이탈리아 일리 커피의 안드레아 일리 회장이 세미나 진행을 맡아 '신흥 커피 소비국의 동향'을 주제로 7편의 세미나를 마련하였으며, ICO 회원국들의 요청으로 한국 커피 시장이 주제로 선정되었다. 발표자로 초대 받은 테라로사 커피 이윤선 부대표는 '한국 커피 시장의 현재를 주제로, 시장의 형성 배경과 규모, 소비 형태, 가격 등 시장 조망에 걸쳐 과거와 현재, 앞으로의 변화 예측 등에 관한 자료를 발표하였다. 최근 한국, 러시아, 인도, 중국 등 아시아권이 신중 커피 소비자로 부상하면서 기존 커피 생산국과 소비국의 관심이 뜨겁다. 한국은 ICO 정식 회원국은 아니나 이번 세미나 등을 계기로 2017년 회원국 인준에 대한 긍정적 검토가 예상된다. 세미나에 대한 상세 내용 및 발표 자료는 ICO 홈페이지 (www.ico.org)나 테라로사도서관.com에서 볼 수 있다.'

