

TERAROSA

by Coffee, through Coffee

No.1 Jan-Feb 2012

테라로사 뉴스레터 2012년 1월 통권 제 1호. 발행인 김용덕, 편집·디자인 테라로사. 본지에 실린 글과 사진은 테라로사의 허락 없이 사용할 수 없습니다. ©2012 (주)학산 테라로사

TERAROSA COFFEE ROAD

1969년 시작된
에티오피아 국영농장
베베카 플랜테이션

ISSUE

BULK SHIPPING

ASK to Farmer

브라질 몬테 알레그레 농장주,
해박한 커피 지식을 나누다

Mr. Kim's Note

커피를 레오나르도 다 빈치처럼

New Coffee

니카라과 마마 미나
르완다 카제요

TERAROSA Plate

Beautiful Food with Coffee

at Home

프렌치 프레스 잘 쓰는 법

2012년 새로워진
'컵 오브 엑셀런스' 평가 기준
84점에서 85점으로 상향.
멕시코와 부룬디도 입성!

산지마다 고품질 커피 생산이 가속화되는 가운데, 컵 오브 엑셀런스(Cup of Excellence, 이하 COE) 대회가 심사 기준을 84점에서 85점으로 올렸다. 커피 생산국들의 품질 향상과 합리적인 커피 가격 형성, 공정거래 등을 목적으로 결성된 COE가 1999년 브라질 대회를 시작할 때만 해도 기본 점수는 80점이었다. 이후 이 대회의 중요성과 시장 가능성을 알아본 농부 및 프로듀서들의 끊임없는 노력으로 출품되는 커피 품질이 급격히 향상되자 2004년 84점으로 상향 조정한 바 있다. 또한 올해는 멕시코와 부룬디 2개국이 COE에 합류하여, 참가 회원국이 기존 9개국에서 11개국으로 늘었다. 2012년 COE는 1월 23일 브라질 'Late Harvest' 대회를 시작으로 엘살바도르, 니카라과, 코스타리카, 과테말라, 온두라스, 멕시코, 부룬디, 르완다, 콜롬비아 대회로 이어진다. 올해 볼리비아는 대회를 개최하지 않는다.

커피는 마치 빨주노초파남보,
무지개 같습니다.
와인만큼 다채로운 맛의 세계가
펼쳐지거든요. 커피 안에
존재하는 플레이버 이야기,
그 첫 번째 '커피 안에 허니'로
시작합니다.

HONEY

커피가 꿀맛이다

꿀 하면 사람들은 고급스럽고 귀한 재료임을 떠올린다. 그래서 일까, 꿀은 굉장히 긍정적인 의미로 사용되는 경우가 많다. 사랑하는 사람을 부르는 애칭 'Honey'도 그렇고, 아주 재미있거나 뭔가 잇속이 있을 때 '꿀맛 같다'고 표현하기도 한다.

꿀은 왜 우리에게 좋은 이미지로 각인되었을까. 꿀을 먹을 때 강렬하게 다가오는 진한 단맛과 입안에서 오래 유지되는 향긋한 풍미, 그리고 꿀이 가지고 있는 쫀득쫀득한 감촉, 더 나아가 화학성분이 아닌 자연적으로 만들어진 '천연 식재료'라는 이미지. 꿀이 가지고 있는 이 모든 매력이 동서고금을 막론하고, 좋은 이미지를 만들어낸 것이다.

이런 꿀의 풍미가 커피에서도 발견된다면? 오늘의 주제는 '커피 안에 든 허니 플레이버'이다. 커피에서 허니는 주로 단맛과 혼

에서의 감촉, 깊은 단 향이 꿀과 같다고 느껴질 때 사용하는 표현이다. 커피의 단맛을 표현하는 용어는 꿀 외에도 설탕, 시럽 등 여러 가지가 있지만, 꿀은 '입안에서 볼륨감 있는 감촉까지 만들어낸 단맛'에 사용하는 최고의 찬사이다.

그런데 문제는 이처럼 좋은 단맛을 지닌 커피를 만나기가 쉽지 않다는 것이다. 단맛이 좋은 커피는 마시고 난 후 입안에 '달다'라는 긴 여운을 남기는 반면, 단맛이 부족한 커피는 여운도 짧고 입안에서 커피가 주는 질감도 없어 커피가 물처럼 가볍게 느껴지기 마련이다. 음식에 '식감'이 있는 것처럼 커피에는 '질감'이 있는데, 이 질감의 많은 부분이 단맛에서 형성된다. 단맛 좋은 커피가 드문 이유는, 커피 본연의 단맛은 잘 자란 커피나무에서 잘 익은 커피체리만 수확할 때 형성되는 '고품질 커피'의 특징이

기 때문이다. 커피체리에서부터 단맛이 형성되지 않으면 제아무리 가공이나 로스팅을 잘해도 단맛을 이끌어낼 수 없다. 그렇기 때문에 단맛은 고품질과 저품질의 커피를 나누는 첫 번째 관문이요, 가장 중요한 척도인 것이다.

자, 오늘의 커피 플레이버 얘기는 여기 까지! 호기심 많은 당신이라면, 자신에게 숙제를 내보자. 커피에서 나는 꿀맛 같은 단맛은 어떤 것일까? 아래 커피에서 힌트를 얻을 수 있을지도 모르겠다. 

글 최현경(바리스타)

'커피 안에 허니' 추천 커피

르완다 카제요
엘살바도르 말라카라B



ETHIOPIA

Bebeka

커피 생산의 대부분이 자비가 아닌 '아생'에서 이뤄지는 나라, 에티오피아. 그곳에서 플랜테이션(Plantation, 계획적 대규모 농장)이 차지하는 비중은 전체 생산량의 5% 내외로 극히 적다. 더구나 에티오피아 커피 플랜테이션 농장은 대개 판매를 목적으로 하지 않고 커피의 생육과 가공법을 연구하기 위해 재배하며, 대부분 국가 소유이다. 그래서 에티오피아를 방문하더라도 플랜테이션 농장을 보기란 쉽지 않다. 2008년부터 매년 수차례 에티오피아를 다니고 있는데 지난해 12월의 방문이 특별했던 이유는, 처음으로 플랜테이션 농장을 찾았기 때문이다.

커피의 고향 에티오피아 베베카 지역 국영농장을 가다

에티오피아 베베카는 '커피의 시작'이라 불리는 '카파(Kaffa)' 지역에 속하는 곳으로 에티오피아의 서쪽 경계에 위치한다. 수도 아디스아바바에서 약 650km 떨어져 있다. 어느 산지나 농장까지 가는 길이 그리 수월하지 않지만 베베카로 향하는 길은 유독 멀고 험했다. 지난해 12월의 어느 날, 새벽 5시에 아디스아바바를 출발한 우리 일행은 저녁 7시가 되어서야 베베카 숙소에 도착할 수 있었다.

다음 날 아침 베베카 플랜테이션에 가기 위해 서둘러 출발했다. 국영농장이라 그런지 들어가는 진입로에서부터 검문이 철저했다. 들어가는 차량마다 어떤 짐을 얼마나 싣고 가는지 일일이 확인하고 기록해서 그 차량이 다시 돌아 나올 때 들고 있던 물품 속에 커피가 들어 있는지 않은지 꼼꼼하게 확인하고 있었다. 검문소를 지나

3km 정도 들어가니 드디어 에티오피아에서 처음 보는 플랜테이션 농장이 나타났다. 그리고 농장을 보는 순간 입이 딱 벌어졌다. 내가 상상했던 광경이 아니었다. 끝도 없이 펼쳐진 농장과 잘 가꿔진 커피나무들... 마치 에티오피아가 아닌 브라질 농장에 와 있는 느낌이 들었다. 나무 한 그루 한 그루를 그야말로 캐나와 브라질에서나 볼 수 있을 법한 선진농법을 응용하여 돌보고 있었다.

1969년 종자 연구를 위해 시작된 베베카 플랜테이션

베베카는 우리에게 익숙한 에티오피아 커피 생산지가 아니다. 우리에게 잘 알려진 시다모와 예가체페, 하라 등과 같이 고품질 커피가 생산되지 않는다는 에티오피아 전체로 봐도 생산량이 많지 않기 때문이다. 하지만 베베카는 국영농장은 에티오피아

첫 번째 플랜테이션 농장이다. 1969년 쿠바 정부의 지원 아래 종자 연구를 위해 설립되었는데, 당초 계획은 1만ha의 땅에 다양한 종의 커피를 심어보자는 게 목적이었다. 에티오피아 내에 이렇게 광활한 토지를 이용할 수 있는 곳이 베베카밖에 없었고, 앞서 이야기한 것처럼 '커피의 시작'이라는 카파 지역에 속하다 보니 이곳만큼 다채로운 커피 종자를 가지고 있는 곳도 없었다. 또한 베베카는 에티오피아 내에서도 해발 고도가 1000m 정도밖에 되지 않는 저지대이기 때문에 연평균 기온이 높다. 그러다보니 커피나무의 생육도 다른 지역에 비해 속도가 빨라 실현 재배지로서 안성맞춤이었던 것이다. 현재는 당초 계획의 50%를 조금 넘는 약 5,700ha에 커피를 기르고, 각 ha마다 심은 종자에 따라 정확히 구획을 나누어 관리하고 있다. 또 한 국영농장이던 것이 이제는 지분을 에티오피아 정부가 36%, 외국계 기업이 64%를

갖고 있다.

사실 베베카 지역은 에티오피아의 8대 커피 재배지에 속하지만(짐파, 리무, 베베카·테피, 웰레가·김비·레케티, 시다모, 예가체페, 하라, 발레), 품질 면에서는 그 인지도가 그리 높지 않다. 일단 고도가 낮고 실험 재배 커피가 많다 보니 가공에서도 관리가 잘 되지 않고 있다. 그러나 당연히 품질이 낮을 수밖에 없다.

하지만 현재 베베카 농장은 스페셜티 커피 생산을 위해 많은 계획을 세우고 있다. 그간에 쌓아온 농법 지식으로 베베카가 안고 있는 지형적 약점을 극복하기 위해 준비하고 있다. 이런



에티오피아로부터 "2011~2012 뉴크롭(New Crop : 햇작물)은 작년에 비해 수확량이 많고 커피 품질도 좋을 것 같다"는 소식을 듣고도 마음이 영 편치 않았다. 다음 아닌 '벌크 쉬핑(Bulk Shipping)' 때문이었다. 에티오피아 정부는 올해 2011~2012 크롭부터 에티오피아에서 수출되는 모든 커피를 벌크로 운송하라는 지침을 모든 수출 업자에게 통보한 것이다.

커피는 통상 60kg 혹은 69kg 단위로 자루에 넣어 운송한다. 그러나 대형 업체들은 종종 커피를 일일이 자루에 담지 않고 컨테이너 혹은 컨테이너 크기만한 대형 자루에 한꺼번에 넣어서 운송하기도 하는데, 이것이 바로 벌크 쉬핑이다. 벌크 쉬핑은 한번에 대량을 다룰 수 있어 편리하긴 하지만, 고급 원자재를 취급하는 입장에서는 난감한 방법이 아닐 수 없다. 특히 습기와 열에 취약한 커피를 자루에 조차 담지 않은 채 한두 달씩 바다를 건너게 한다는 것은 제아무리 시설이 훌륭한 컨테이너라 하더라도 품질을 유지하기가 어렵다. 또한 벌크 쉬핑은 커피가 국내에 도착하고 난 후에도 문제거리가 된다. 15톤이나 되는 엄청난 양을 어떻게 저장하고 까지 이송할 것인지, 또 이송과 저장이 한꺼번에 이루어지지 않는다면 일일이 자루에 담아야 하는데, 그 작업을 할 시설과 인력은 충분한지 등 당장 풀어야 할 숙제들이 눈앞을 깜깜하게 만들었다.

에티오피아 현지 수출업자들도 갑자기 날아든 이 비보에 초비상이 걸렸다. 수출자 연합은 당장 정부 관계자를 만나 벌크 쉬핑이 얼마나 시대를 역행하는 일이며, 벌크 쉬핑을 감당할 수 있는 시설이 소비지뿐 아니라 에티오피아 내에도 미비하다는 점을 강조하며 강력하게 철회를 요구했다. 특히 벌크 쉬핑이 가져올 에티오피아 커피의 품질 저하와 전 세계 스페셜티 커피 시장에서 만들어낼 부정적인 이미지에 대한 강한 메시지를 전달하였고, 그 일환으로 스페셜티 커피 바이어들에게 벌크 쉬핑에 반대한다



여러 가지 커피 포장 방식. 맨 위가 황마로 짠 전형적인 미마(Jute Bag) 포장이며, 가운데는 생두가 습기에 노출되는 것을 막기 위해 그레이인프로(Grainpro)에 담은 것이다(그레이인프로를 사용하면 생두 60kg에 약 10달러의 비용이 더 든다). 맨 아래는 비용이 가장 많이 드는 전공포장 방식. 생두 60kg 포장에 약 20달러가 추가된다.

자기 통보한 벌크 쉬핑도 그러한 애다. 현재 전 세계 커피 시장은 어떻게 하면 좋은 품질의 커피를 소비자에게 전달할 수 있을까를 향해 빠르게 움직이고 있고, 특히 커피 산지들은 그간 양적 증대에 초점을 맞췄던 생산방식에서 벗어나 품질도 함께 향상시키기 위해 다양한 시도를 하고 있다. 하물며 더 좋은 커피, 더 맛있는 커피를 선보이기 위해 커피가 소비자까지 어떻게 하면 품질을 유지하면서 운송될 수 있을까를 두고도 연구가 한창 진행중이다. 자루 종류의 다양화, 생두가 습기에 노출되는 것을 막기 위해 자루 속에 특수 비닐 사용, 냉장 컨테이너, 진공포장 등 여러 가지 새로운 방법들이 연구되고 있으며, 실제로도 사용되고 있다. 이런 상황에서 지금 에티오피아 정부의 이런 확장한 결정은 그야말로 시대를 역행하는 처사인 것이다.

그러나 에티오피아 정부의 논리는 놀랄 만큼 단단했다. '밀은 벌크 쉬핑에서 전 세계가 다 사용하는 데 왜 커피는 안 되느냐'는 것이다. 사실 여기에는 말 못 할 에티오피아의 속사정이 있다. 지금 에티오피아는 커피 자루가 모자란다. 2011년 11월 브라질을 방문했을 때 미국에서 온 한 그린빈 바이어는 2010~2011 크롭 에티오피아 커피를 못 샀다며 한숨을 쉬었다. 에티오피아에서 커피를 계약하고 미국으로 돌아와 아무리 기다려도 커피가 오지 않더란다. 다시 가보니 커피를 담을 자루가 없다는 게 그 이유였다는 것이다. 당시에는 '자루가 모자랄 수도 있구나' 그냥 허여들었지만, 지금 돌이켜보니 이 자루의 부족이 결국 벌크 쉬핑이라는 말도 안 되는 결론을 내리게 한 이유가 아닌가 하는 생각이 들었다. '자루가 모자라니 자루를 더 생산하자가 아니라 '자루가 모자라니 벌크 쉬핑을 하라'는 식의 결론을 내리게 된 것이다. 소비자 입장에서 보면 참으로 부당한 결론이지만, 우리 모두가 알고 있듯이 커피 생산국의 대부분이 후진국이다 보니 커피 자루 하나도 제대로 수급하기가 만만치 않다.

지난해 12월, 에티오피아에 도착해 시다모에 머무는 동안 결국 에티오피아 정부가 한발 물러나 올해는 벌크 쉬핑이 도입되기 전 유예기간으로 정했다는 그나마 반가운 소식을 접할 수 있었다. 나도 수출업자도 일단 금한 불은 끼지만 내년부터는 벌크 쉬핑을 실행한다는 정부의 공식 입장 때문에 에티오피아 커피를 안전하게 가져올 방법을 어떻게든 강구해야 한다.

맛있는 커피 한 잔에는 우리가 알지 못하는 대단히 많은 고단한 여정이 숨어 있다. 씨앗이 뿌려져 나무가 되고, 나무가 열매를 맺고, 열매가 수확과 가공, 운송을 거쳐 소비자에 도착하고, 소비자에서 커피가 제대로 볶이고 제대로 추출될 때까지, 누구 하나라도 정성스러운 손길을 놓아버리면 결코 빛나는 커피가 될 수 없다.

BULK ISSUE SHIPPING

2013년, 에티오피아 벌크 쉬핑으로 전환



글 이윤선(그린빈 바이어)

커피 한 잔을 완성하기 위해 많은 이들이 이어달리기를 하고 있다. 산지 농부가 쥐었던 바통은 마지막에 커피를 내리는 바리스타에게 전달된다. 누군가에게는 커피 한 잔에 불과하지만 이 트랙을 달리는 누군가는 인생을 걸고 있으며, 이들이 들이는 공은 상상을 초월한다. 한 모금의 철나가 영원한 미식의 추억이 되는 커피를 만들기 위해 전 세계 커피 피플들은 어떤 노력을 기울이고 있을까?

테라로사는 그들에게 직접 묻기로 했다.

'ASK to' 섹션의 첫 번째 전문 필자는 브라질 몬테 알레그레 농장의 CEO이자 전 BSCA(브라질 스페셜티 커피협회) 회장인 호세 프란시스코(Jose Francisco) 씨이다. 어린 시절부터 커피 농장에서 자란 그는 대학에서 농학을 공부했다. 몬테 알레그레 농장은 전 세계 커피 생산량 1위를 달리는 브라질 내에서도 그 품질과 규모에 있어서 손꼽히는 커피 회사이다. 평생을 커피에 헌신해온 호세 프란시스코 씨의 해박한 커피 지식을 2012년 테라로사 뉴스레터에서 만날 수 있다.



Interview

브라질의 유명 커피 농장, 몬테 알레그레
농부이자 CEO 호세 프란시스코

TERAROSA 본인에 대한 소개를 부탁드립니다.
JOSE 어린 시절 내내 커피 농장에서 다른 아이들과 뛰어놀며 자랐습니다. 고등학교도 다니기 위해 큰 도시인 리우데자네이루(Rio de Janeiro)로 이사했고, 이후 의대에 진학했지만 커피 농사와 비즈니스를 하기 위해 중도에 그만두었습니다. 나중에 농장 일을 하면서 상피율로에 있는 한 대학에서 농업 메이저미트를 전공했습니다.

T 커피 산업에는 어떻게 뛰어들게 되었습니까?
J 아버지의 영향이 큽니다. 아버지는 평생 농사를 짓으셨어요. 하지만 이십세도 저지어 세계대전 이후에 찾아온 경제 위기로 인해 농장을 처분하셨어요. 했습니다. 그래서 저의 성장 배경은 모두 커피 농장과 그 주변 일들로 연관되어 있습니다.

1974년, 나는 스무 살의 나이로 몬테 알레그레 농장에서 처음 일을 시작했습니다. 그 당시 몬테 알레그레 농장은 비에이라 패밀리(Vieira Family)의 마리오 비에이라(Mario Vieira) 박사가 소유하고 있었습니다. 이후 1990년, 비에이라 패밀리는 시아 이그로페쿠아리아 몬테 알레그레(Cia Agropecuaria Monte Alegre)라는 회사를 설립했고, 2년 후인 1992년 나는 이 회사의 주주가 되었습니다.

T 커피에 관한 일을 하면서 가장 기억에 남는 순간이나 사건이 있다면?

J 지금까지 잊지 못하는 일이 두 가지 있습니다. 하나는 매우 슬픈 사건이죠. 1975년 엄청난 서리가 내려 커피 농장의 40%에 달하는 구역에서 농사를 망쳤습니다. 한 해 동안 고생하면서 지은 농사의 절반이 하루아침에 물거품이 되는 순간이었습니다. 반대로 가장 기뻤던 일은 몬테 알레그레 농장의 커피가 전 세계로 직거래되기 시작했을 때입니다.

T 조금 심涩는 질문일 수도 있습니다. 혹시 커피와 관련 없는 취미도 갖고 있습니까?

J 스키 타는 것을 좋아합니다. 아니면 해변에서 느슨하게 시간을 보내거나 가족과 함께 여행하는 것을 좋아합니다.

T 현재 커피와 관련하여 세우고 있는 계획이 있습니까?

J 커피를 더욱 잘 생산하기 위해 여러 기술을 개발하고 발전시키는 일을 지속하려는 계획을 가지고 있습니다. 그것은 커피 산업에 종사하는 이들의 자식을 개발하고 그들의 삶을 돋기 위한 것이라고 해요.

T 익후 이후의 계획은?

J 커피 산업 주변에 계속 머물면서 내가 가진

지식과 경험을 사람들과 공유하며 커피와 관련된 무언가를 하고 있을 겁니다. 나머지 시간은 가족과 함께 즐겁게 보내고 있겠지요.

T 브라질 커피만의 매력은 무엇일까요?

J 브라질은 커피를 생산하는 데 있어 축복 받은 땅이라 생각합니다. 내추럴과 필드 내추럴, 세미 워시드, 워시드 등 어떤 기온 방식이든 커피를 생산하는 데 문제가 없습니다. 또, 한 나라에서 각기 풍미가 다른 다양한 커피가 생산되는 것으로도 유명합니다.

T 한국의 커피를 사랑하는 분들께 한 말씀 부탁드립니다.

J 커피는 인공적이지 않은 자연 음료입니다. 정기적으로 커피를 마시는 것은 몸에 좋은 에너지를 유지하는 데 도움이 됩니다. 물론 좋은 품질의 커피 한 잔을 마시는 것은 그 자체로 즐거운 일기도 하고요. 동시에 커피는 계속 마실 수 있는 음료이기도 합니다!

인터뷰 김지미(PR)



'커피 품질이 어디에서부터 결정되는가'는 사실 간단한 주제는 아니다. 커피 재배지의 기후를 비롯한 지형적 특징과 토질을 포함한 자연 환경, 커피나무의 생육 조건과 커피체리의 수확과 가공, 생두 수출 시스템 등의 모든 과정이 커피 품질에 모두 영향을 미치고 있기 때문이다. 뿐만 아니라 커피가 이 모든 과정을 잘 마치고 안전하게 수출되었다 하더라도 소비자에게 어떻게 볼까 추출되는가에 따라 잔에 담기는 커피의 품질은 크게 달라질 수 있다. 그래서 완성도 높은 커피 한 잔을 만난다면 그리 쉬운 일이 아니다. 커피 농사를 짓는 농부로서, 또 직접 수출하는 수출업자로서 커피 품질과 관련된 주요 요소들을 정리하면 다음과 같은 것들을 꼽을 수 있다. (옆면에 계속)

경작지	재배 지역과 기후, 고도 토질 토질 분석과 관리
재배	커피 품종 관리, 생산 이력 추적 시스템 농장 경영 계획 생산 관련 인증 프로그램 품질 관리 병충해 예방과 관리 시스템
생산	수확 커피체리 이송 파티오 관리 : 커피체리의 정확한 입출입 체크 물탱크, 플로팅 스크린 사이즈, 펄프 머신, 드라이어 저장 : 우드 사일로, 저장고 생두 포장 시스템 운송 품질 관리

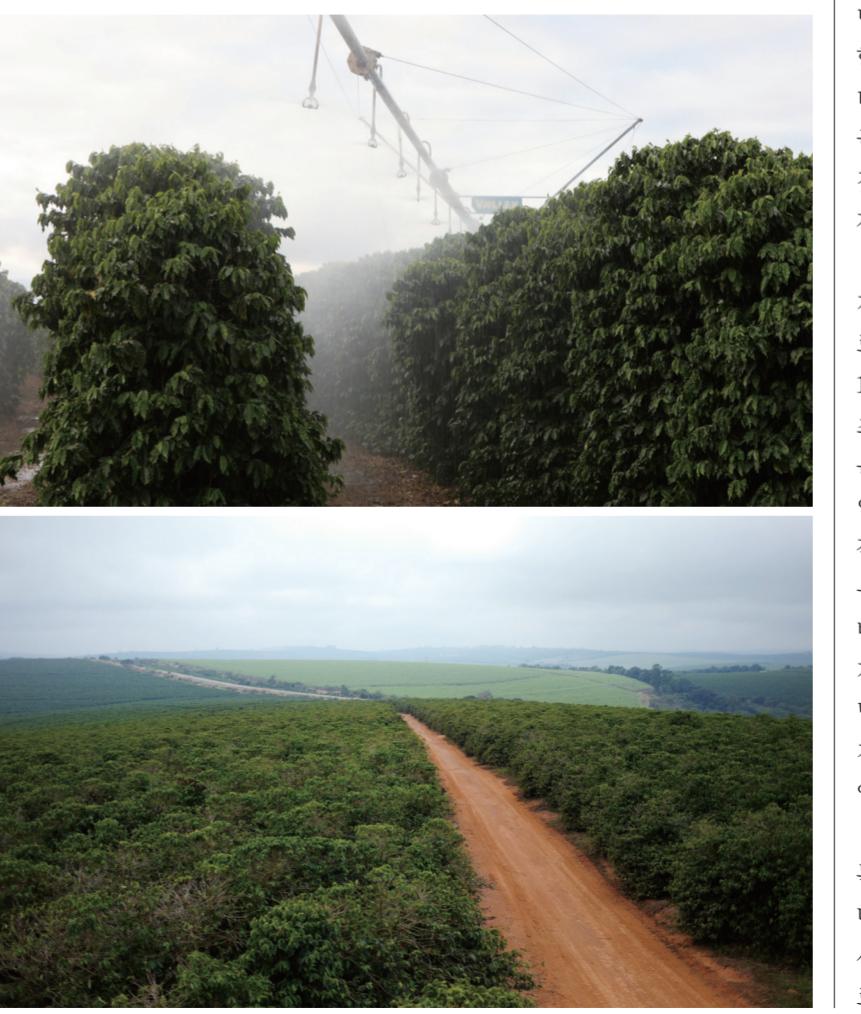
커피 생산에서부터 수출에 이르기까지 위에 언급한 요소들은 커피 품질 향상과 유지를 위해 어느 것 하나 절대 소홀히 할 수 없다. 특히 지금부터 이야기하려는 '경작지'와 관련된 것들은 커피의 특징을 결정짓는 중요한 요소로, 고품질 생두를 생산하는 데 반드시 필요하다.

넷, 경작지의 기후와 온도, 습도, 비가 내리는 기간 같은 조건들은 커피 품질에 직접적인 영향을 준다. 평균 기온 22°C 정도가 커피 재배에 가장 이상적이다. 최고 온도는 31°C, 그 이상을 넘어서는 안 되며 최저 4°C 이하로 떨어져서도 안 된다. 또 비가 개화기와 열매 형성기, 그리고 열매가 익어가는 시기에 정기적으로 내려야 한다.

이 기간에 내리는 비는 커피체리가 건강하게 맺히기 위해 꼭 필요하다. 또 커피체리가 잡재적으로 풍부한 맛을 낼 수 있는 원천을 제공한다. 강우량이 부족한 곳이라면 관개시설을 이용해 커피나무에 물을 충분히 공급해야 한다. 한편, 재배 지역의 고도는 커피체리가 여름은 데 걸리는 시간에 영향을 미친다. 재배지 고도가 높아질수록 평균 온도는 낮아진다. 이때 흥미로운 점은 평균 온도가 낮을수록 커피 열매가 맺히고 익어가는 동안 커피체리 상태로 더 오래 머문다는 것이다. 커피체리 상태로 오래 나무에 남을수록 커피체리 안에 든 씨앗(생두)은 씨앗을 둘러싼 접액질층(무실리지)으로 부터 양분을 얻고 나무와 더 많은 에너지 교환을 하게 된다. 이는 결국 커피에 더 뚜렷한 맛 프로파일을 부여한다.

마지막으로 커피 수확기에 재배 지역의 날씨가 일조량이 풍부하고 습도가 낮은 건기 에 해당하면 커피를 재배하기에 완벽하다. 글 호세 프란시스코(몬테 알레그레) 번역 김지미(PR)

다음에는 경작지의 '토질 분석과 관리'가 이어집니다. 이 기사의 영문 전문을 테라로사 홈페이지 NEWS 코너에서도 보실 수 있습니다.



커피를 레오나르도 다빈치처럼

커피가 오스만투르크에서 융성하던 1450년대는 이탈리아 르네상스가 점점으로 들어서는 시기이기도 하다. 르네상스의 중심에 있던 레오나르도 다빈치는 1452년에 태어났고, 르네상스의 최대 후원자였던 로렌조 메디치는 1449년에 태어난다. 그리고 4년 후인 1453년, 동로마제국의 수도였던 콘스탄티노폴리스(현대의 이스탄불)은 오스만투르크에 정복당한다.

커피를 만난 뒤 내 인생을 크게 변화시킨 것은 커피를 통해 만난 수많은 역사적인 인물들이다. 레오나르도 다빈치, 나는 그처럼 사고하고 그처럼 커피를 진보시키고 싶다.

레오나르도 다빈치는 피렌체의 작은 마을 '빈치'에서 태어나 밀라노를 거쳐 프랑스 앙부아즈의 클루스에서 1519년에 사망한다. 내가 레오나르도를 만난 것은 커피 여행을 위해 이탈리아 전역을 다니면서 그를 직접 대하고 만나면서이다. 그가 보여주었던 놀라운 관찰력과 예술성. 그리고 디자인에 대한 통찰력, 과학과 건축의 새로운 접합; 그야말로 그 자체가 르네상스라는 말로 귀결되는 그가 어느덧 내 마음의 영웅으로 자리잡기 시작했다. 때론 그의 스케치를 따라 그를 따라가며 그의 삶의 여정을 따라 여행하는 동안 그가 내 가슴으로 들어오기 시작했다. 한 번도 정규 교육을 받지 못했던 그가 어떻게 그 수려한 현학적인 수사를 할 수 있었는지, 그의 깊이 있는 대체 어디서부터 있는지 그와 관련된 책들을 읽으면서 조금씩 그를 닮고자 하는 욕구가 생겼고, 그것을 바탕으로 조금씩 커피를 진보시키고자 했다. 때로는 수없는 절망감과 함께…

지금 한국의 커피 시장은 양적인 팽창이 속도감 있게 진행되는 특이한 환경 속에 있다. 그러나 우리 스스로가 성취하고 싶고, 또는 이미 이루었다고 믿고 있는 질(퀄리티)의 세계가 동반되지 않는다면 금융위기가 부동산 버블이라는 암초를 만났듯이 커피 시장 또한 신기루가 사라지듯 우리들 눈앞에서 사라지고 말 것이다. 전 세계 모든 제품(삼성의 휴대폰과 TV, 애플의 아이폰, 현대차와 벤츠, 벤틀리 등)은 서로 질을 두고 끝없이 글로벌 경쟁 중이다. 커피의 질은 우리 안방에서 이루어지는 게 아니다. 끝없이 세계를 향하는 눈을 가지고 산지에 대한 집중력과 맛의 진화에 대해 눈을 떠야 하는 시장이 도래한 것이다. 또한 커피는 다빈치가 이루려 했던 과학과 예술, 건축, 디자인의 조합이 절대적으로 필요한 시장이라는 것을 절감해야 한다. 커피 또한 하나의 글로벌 경쟁을 하는 산업이라는 인식과 맛 또한 국가 경쟁력의 일원이라는 것을 인식해야 하는 시기인 것이다.

세계 커피 시장은 빠르게 변화하고 있다. 일부 시장은 이미 르네상스에 진입하였다. 우리는 그 한복판에서, 어떻게 생존하며, 어떻게 백년을 넘어 천년을 흥할 것인가? 역사 속에 몸과 마음을 맡겨 지혜를 빌려본다.

MR. KIM'S
NOTE

니카라과 마마 미나 Nicaragua Mama Mina

Nicaragua Mama Mina
농장 Finca Mama Mina 지역 Jinotega
품종 Catuma 고도 1300m 가공 Washed

Tasting Note
흘설탕 같은 깊은 단맛, 생기 있는 산미,
부드러운 촉감
원두 가격
250g 1만8000원, 500g 3만1000원, 1kg 5만8000원
구입 www.terarosa.com



앙아메리카 나리들의 고지대 커피에 비하면 산미가 강하지 않아 최근 미국 시장을 비롯하여 점차 인기가 상승하고 있는 추세다.

이번에 선보이는 마마 미나 농장 커피는 에르윈 미에리시 씨 가족이 생산한 것이다. 초콜릿과 말린 자두 플레이버가 특징적이고, 약간의 꽃내음이 느껴지며, 무엇보다 단맛이 압권이다. 여기서 잠깐, 에르윈 씨를 소개하자면 현재 '컵 오브 엑셀런스' 대회에서 국제심판관들을 총괄하는 '헤드 저지'로 활동하고 있는 탁월한 커피이다. 지난해 마마 미나 농장에서 만난 그에게 고품질 커피의 기준에 대해 물었을 때, 그는 '단맛과 클린컵' 두 가지를 절대요소로 꼽았다. 자, 유명 커피가 생산하는 커피 맛은 과연 어떨지 기대가 되지 않는가?

미에리시 가족은 1900년대 초반부터 커피 농사를 짚어왔으며, 니카라과의 유명 커피 생산지인 히노테가(Jinotega)와 마타갈파(Matagalpa)에 5개의 농장을 운영하고 있다. 에르윈 씨의 할머니 '미나 맥온'의 이름을 따서 불린 마마 미나 농장은 그 중에서도 A급 커피를 생산하는 데 초점을 맞춘 곳으로, 해발 1300m 지대에 올창한 산림으로 둘러싸여 있다. 하루 중 구름에 둘러싸이는 시간이 길고 커피를 강한 햇빛으로부터 보호해주는 나무들이 많아 자연적인 그늘 재배가 이뤄지고 있다.

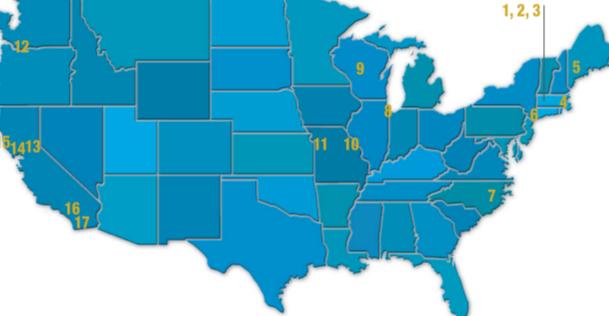
미국에는 스타벅스만 있다고?
NO! <포춘> 지가 꼽은 미국에서
가장 잘나가는
17개 중소 커피 회사들

커피홀릭들이 많은 미국에서는 어떤 카페가 인기일까? 단박에 스타벅스는 떠오르겠지만 아직까지 우리에게 잘 알려지지 않았을 뿐 작고 강한 커피 회사들도 많다. 지난 2011년 9월, <포춘>지는 <커피 리뷰>의 저자 켄 데이비스(Ken Davids)와 함께 미 전역에서 커피로 유명한 가장 핫한 17개 '컬트 커피' 회사들을 지면에 소개했다. 이미 국내에도 어느 정도 알려진 스텁프타운이나 인텔리전시아 커피 외에도 템플 커피, 커피 모토, 칼디 커피, 머디 둑, 테루아 등 8개 주 20여 개 도시에 위치한 다양한 커피 회사들이 이 리스트에 올랐다. <포춘>지는 이들의 공통점으로 싱글 오리진 커피, 마이크로로트 커피 등을 신선하게 제조하여 사용하며, '예술적 기술과 작은 규모'에 대한 자부심을 꼽았다.

참고 <17 of the nation's best small coffee makers>

- 2011년 9월 <Fortune>

- 1 Caf Grumpy
- 2 Joe the Art of Coffee
- 3 Think Coffee
- 4 George Howell Coffee(Territorial)
- 5 Bard Coffee
- 6 Barrington Coffee Roasting Co.
- 7 Muddy Dog Roasting Company
- 8 Intelligentsia Coffee & Tea
- 9 Johnson Brothers Coffee Roasters
- 10 Kaldi's Coffee Roasting Company
- 11 PT's Coffee Roasting Co.
- 12 Stumptown Coffee Roasters
- 13 Temple Coffee
- 14 Blue Bottle Coffee
- 15 Ritual Coffee Roasters
- 16 Katch Coffee
- 17 Café Moto



New Coffees News & News

르완다 카제요

2011 Rwanda Cup of Excellence 2위

지난해 10월 27일, 전 세계 스페셜티 커피 바이어들의 이목은 '르완다 컵 오브 엑셀런스' 인터넷 옥션으로 모아졌다. 대회에서 84점 이상을 받아 순위권에 든 36개의 커피가 인터넷을 통해 경매에 부쳐지는 날이었다. 입찰자들의 치열한 경쟁이 5시간쯤 이어진 끝에 드디어 경매가 끝났다. 1위 커피 낙찰 가는 파운드당 20.10달러를 계산하면 생두 1kg의 순가격이 무려 45달러이다. 테라로사는 이번 르완다 옥션에서 사실 1위보다 더 치열한 경쟁 속에 2위를 낙찰받았다. 낙찰가는 1위와 동일한 20.10달러.

Rwanda Kageyo
농장 Kageyo Coffee 지역 Ngororero
고도 1998m 가공 Washed

Tasting Note
허니, 오렌지, 시나몬의 풍미, 섬세한 질감, 긴 여운
원두 가격
100g 2만5000원, 250g 5만원,
500g 8만5000원, 1kg 16만원
구입 www.terarosa.com



info 르완다를 살린
PEARL 프로젝트와 SPREAD 프로젝트

국제커피기구의 자료에 따르면, 1990년부터 1993년까지 르완다의 평균 커피 생산량은 약 50만 백에 이르지만, 1994년은 생산량이 2만2000백으로 둑 떨어진다. 바로 르완다의 발전을 30년 이상 퇴보시켰다는 '르완다 대학살' 때문이었다. 후투족과 투지족의 민족 갈등이 부른 이 참사로 3개월간 약 80만 명이 무작위로 살해당했고, 약 200만 명의 인구가 인접 국가로 피난했으며, 이후 르완다는 끝없는 빙ゴ에 시달리게 되었다. 르완다의 존립 자체가 위험에 처하자 2000년 미국 국무부 산하 국제개발처(USAID)의 지원 아래 PEARL 프로젝트가 시작된다. PEARL은 'Partnership to Enhance Agriculture in Rwanda through Linkages'의 약자로, 무너진 농업을 다시 일으켜세워 르완다 경제를 되살리는 데 역할을 두었다. 특히 주요 수출품인 커피와 차례 식량 조달을 위한 '카시바(녹말의 일종)' 생산에 초점을 맞춰 진행됐다.

PEARL 프로젝트를 통해 르완다는 스페셜티 생두로서 새로운 이미지를 구축하기 위해 커피 가공법을 전환했다. 본래 르완다 커피의 대부분은 필드 내추럴 방식으로 가공되었다. 즉, 커피체리를 따서 둘 같은 딱딱한 것으로 문질러 껍질을 벗겨낸 후 씨앗을 점액질이 붙어 있는 채로 말렸다. 그러나 고품질 커피를 생산하기 위해서는 바른 가공법이 우선이다. 그래서 PEARL 프로젝트는 농부들에게 조합을 결성할 것을 권유하고 조합을 중심으로 워시드 가공법을 알려나갔다. 또 병충해 방지와 토질 개선 등 농법에 관한 전반적 지식과 기술을 교육하기 시작했다. 이런 노력의 결과로 르완다의 커피 품질은 달리지기 시작했고, 커피 바이어들은 조성해 적극적인 마케팅을 펼친 끝에 지금 르완다 커피는 아프리카 커피 중 '띠로르는 별'로 급부상하였다.

PEARL 프로젝트는 2006년, 대단히 성공적이었다는 평가와 함께 막을 내렸다. 그러나 프로젝트가 시행된 6년이라는 시간은 이제 막 기반을 잡은 농업이 튼튼하게 뿌리를 내리기에는 턱없이 부족한 시간이었다. 그래서 USAID와 여러 NGO 단체들의 주도로 두 번째 프로젝트인 SPREAD 프로젝트가 시작되었다.

그 일환으로 르완다는 2008년 아프리카에서는 처음으로 컵 오브 엑셀런스 대회(IH COE)를 개최하였다.

대회가 열리기까지 많은 우여곡절이 있었으나 2년 동안 지속된 커피 교육 프로그램을 통해 많은 내국인 커피들을 길러냈다. 2008년 첫 COE 대회에서는 총 24개 농장의 커피가 COE 커피라는 영예를 안았고, 1등을 차지한 커피는 18달러라는 누구도 예상치 못했던 높은 가격에 낙찰되었다.

참고 <테라로사 커피 로드>(이운선 지음, 북하우스)



추천 커피 2011 엘살바도르 COE 4위 말라카라 B El Salvador Malacara B

꽃보다 사람이 아름답다고 했나요. 아름다운 사람들이 만든 건 때로 꽃보다 아름답더군요. 여기 테라로사 세프들이 만든 플레이트를 소개합니다. 그들의 모토는 'Think global, Cook local' 향을 직접 만들고, 허브 농사를 지어야 직성이 풀리는 요리를 사랑하는 아름다운 이들입니다. 강원도의 여러 가지 식재료를 테라로사 스타일로 담았습니다. 아름다운 음식과 커피의 마리아주, 궁금하시죠?



Beautiful Food with Coffee Terarosa Plate

아! 접시 위에 플레이트의 향연이 펼쳐지고 있습니다. 해초 향이 솔솔 나는 버터, 금귤 미말레이드, 유기농 오디젤, 하우스메이드 리코타 치즈, 그리스산 블랙 올리브 타페나드…, 스파이시하고 균형미가 뛰어난 엘살바도르 말라카라 B 커피와 그 변주를 즐겨보세요. 테라로사 스타일 모둠 스프레드와 토스트 바게트 ₩8,000

서양인들에게 '닭고기 수프'는 염마를 떠올리게 하는 마음이 따뜻해지는 음식입니다. 테라로사 깨끗한 물에서 자란 송어를 시트러스 허브와 소금에 마리네이드했습니다. 선명한 유자 향과 투명한 송어 실결이 얼큰 한입 먹고 싶게 합니다. 평창 송어와 크림치즈 토스트, 스크램블드에그 ₩10,000

비스킷 도우를 얹어 구운 치킨 크림수프 ₩9,000

착향 바닐라향 말고, 진짜 바닐리가 듬뿍 느껴지는 슈입니다. 슈 안에 든 커스터드 크림에 바닐라빈을 씩씩 굽어 넣었거든요. 조심하세요, 이 슈는 자꾸 생각나는 중독성이 있습니다. 양귀비씨도 들어가 톡톡 쌉는 맛도 좋구요. 팬케이크와 펀티스틱한 궁합을 자랑하는 바닐라 아이스크림과 직접 만들어 올렸습니다. 수제 바닐라 아이스크림과 부드러운 리코타 치즈 팬케이크 ₩12,000

슈를 쟁이올린 케이크와 초콜릿 캐러멜 소스 ₩5,000

비스킷 도우를 얹어 구운 치킨 크림수프 ₩9,000

비스킷 도우를 얹어 구운 치킨 크림수프 ₩9,000</p



커피를 통한 행복한 교감, 테라로사
테라로사는 커피 생산자와 소비자와 더불어 교감할 수 있어 행복합니다. 산지의 커피가 소비자의 손에서 완벽한 한 잔의 커피로 태어나기까지의 수고를 기꺼이 하겠습니다. 그린빈 바이어는 베스트 오브 베스트 커피를 찾아 1년 중 대부분을 산지에서 보냅니다. 그리고 '커피의 질'을 전제로 전 세계 커피 농장들과 직거래를 통해 커피를 들여옵니다. 로스터와 바리스타는 품질 유지와 발전을 위해 끊임없이 커피를 개발하고, 과학적으로 로스팅하고 늘 여러 가지 추출 방법을 실험합니다. 보다 완벽에 가까운 커피로, 아름다운 커피로 여러분께 더 가까이 가겠습니다. 웰컴 투 테라로사!

테라로사 공장
강릉시 구정면 어단리 973-1
033-648-2760
9:00am ~ 10:00pm

테라로사 임당점
강릉시 임당동 성호상가 104호
033-648-2710
9:00am ~ 11:00pm

테라로사 경포점
강릉시 강문동 304-5
033-648-2780
9:00am ~ 11:00pm

테라로사 원두 구매
www.terarosa.com에서 SHOP을 클릭하세요!

1930년대에 프랑스에서 개발된 프렌치 프레스는 커피 플런저, 플런저 포트 또는 프레스 포트라고도 하며, 보통 유리 재질의 컵과 뚜껑 및 눌러 내릴 수 있는 금속 망사 필터가 장착된 플런저(프레스)로 구성되어 있다. 커피의 품질을 평가하는 커피과 가장 유사한 추출법으로 미세한 커피 분말과 오일 성분이 여과 없이 남아, 종이나 천으로 된 필터로 거른 커피만큼 맑고 깨끗한 맛을 내기는 어려우나, 입안 가득 풍부한 질감과 커피가 가지고 있는 고유의 풍미를 아주 간단하게 즐길 수 있는 큰 장점이 있다. 물론 좋은 품질의 커피를 전제로 한다면 말이다.

재료는 커피와 뜨거운 물만 있으면 된다. 신선한 원두를 가급적 물을 붓기 직전에 굽게 간다. 프렌치 프레스는 '침지식' 추출 도구로, 커피 가루를 뜨거운 물에 비교적 긴 시간 담그게 되므로(4분) 여과식인 핸드 드립보다 입자를 굽게, 물 온도는 높게 해서 추출한다. 물 100mL당 커피 10g이면 향미가 풍부하고 바디가 묵직한 커피를 만들 수 있다. 프렌치 프레스 하나면 우리 집이 진지한 커피 룸도 될 수 있고 근사한 카페도 될 수 있다. 괜찮지 아니한가?! 💧 글 강승명(바리스타)



레시피(물 100mL당 커피 10g)

120mL 찻잔 1잔 분량 커피 15g, 물 150mL
200mL 머그 1컵 분량 커피 20~25g, 물 250mL
커피 가루가 물을 머금게 되므로 커피 추출량은 사용한 물의 양보다 적어진다. 커피나 물의 양은 기호에 맞춰 조절한다. 식사용 숟가락을 이용하여 커피를 계량할 경우 길지 않은 원두는 둘씩 뜯면 7g, 간 커피는 수북하게 뜯면 10g이 담긴다.

1 물을 넉넉히 끓여 프렌치 프레스와 컵에도 부어 예열한다. 커피에 사용할 물의 온도는 95°C. 팔팔 끓은 물은 불을 끄고 20초 정도 지나면 95°C 정도로 떨어진다.

2 굽게 간 커피를 프렌치 프레스에 담는다. 커피는 가급적 바로 갈아 쓰는 것이 좋고, 프렌치 프레스용으로 굽게 갈아야 한다.

3 커피 가루에 물을 부으면서 타이머를 누른다. 흥차를 우릴 때 물을 세게 부어 서클링을 일으키듯이, 커피 가루가 모두 젓으면서 섞일 수 있도록 세게 끓는다. 참고 드립용 주전자가 있다면 드립하듯이 커피 가루를 모두 적셔가며 물을 살살 부어도 좋다.

4 1분이 지나면 위에 뜬 커피층을 두세 번 가볍게 젓는다(이렇게 1분간 뜬 끈을 들인 뒤 저어주면 맛이 보다 깊어진다). 생략해도 무관하다. 참고 드립식으로 물을 부었다면 저을 필요가 없다.

5 4분이 지나기 전에 천천히 프렌치를 눌러 추출을 끝낸다.

6 프렌치 프레스에 커피를 남겨둔 채 조금씩 따라 마시면 그사이 과잉 추출이 일어나 커피가 쓰고 텁텁해진다. 추출이 끝나면 즉시 잔이나 보온병에 옮겨 담는다. 프렌치 프레스 특유의 미세 분말로 인한 텁텁한 느낌을 줄이려면 커피를 90%만 따라내는 것이 좋다.