



## GIFT

5월 커피 선물에는  
꽃을 달아드립니다

"참 감사합니다. 덕분입니다. 늘 기억합니다." 작은 커피 선물에 감사의 인사를 담고 싶은 분들을 위해 올해도 어김없이 5월 커피 선물과 꽃을 준비했다. 올해의 꽃은 껌반침을 겸한 패브릭 꽃. 3가지 패턴이 준비되었다. 커피 종류는 드립백 10개입, 드립백 30개입, 컵 오브 액셀런스 대회 수상작 300g이 있다. 가격 16,000~39,000원. 테라로사 전 매장에서 5월 15일(화)까지 판매하며 온라인은 5월 11일(금) 마지막 발송한다.

p.s. 1요리를 즐겨 하는 분들께는 <테라로사 북북>과 그리스의 한 셈에서 싱글 오리진으로 착즙한 헛울리보오일을 함께 선물해도 좋다. p.s. 2 6월에는 1+1 원두 행사가 찾아간다.



## COLLABORATION

르완다 마헴베에 나무를 심어요  
MYF 드립백

2015년 네팔 자연 당시 삶의 터전을 잃어버린 농부들을 위해 그곳에 나무를 심는 사람들이 있었다. Make your farm, MYF! 세상 모든 사람들이 나무를 심도록 그 방법을 연구하는 사회적 기업 트리플래닛이다. 이들이 이번에는 르완다를 주목한다. 테라로사와 함께 만든 르완다 커피 드립백을 판매하여 기금을 조성, 그 기금으로 르완다 마헴베 마을 일대에 커피나무를 심고 커피 가공시설을 지원하는 것이다. 이렇게 심긴 나무들은 건강한 숲에서 나오는 맛있는 커피를 계속해서 마실 수 있게 해주고, 농가의 소득 창출과 교육을 도우며, 전 세계 기후변화와 산림 파괴를 막는 작은 힘이 된다. 4월 한 달간 크라우드 펀딩 사이트 등 다양한 채널로 MYF 드립백이 판매되었으며, 5월 그들은 그 기금을 들고 마헴베 마을을 찾는다.

## COFFEE

중미 햅커피 시작  
온두라스 마리 & 모이

중미 지역 햅커피는 온두라스 엘 푸엔테 농장이 스타트를 끊는다. 마리&모이 부부가 재배한 커피는 해마다 '묵직한 바디'의 좋은 사례를 보여주는데 올해도 마친가지이다. '커피 참 달다'는 첫인상과 함께 굵직한 맛과 바디감을 선사한다. 2016년 온두라스 COE 대회에서 1위를 수상한 뒤 테라로사와의 인터뷰에서 "커피나무가 필요한 영양을 잘 공급하고 돌보는 모든 과정을 '매일의' 업무에서 잘하기 위해 노력한다"는 명언을 남긴 그들이다. 250g 20,000원이며, 5월 한 달간 온라인에서는 강릉으로 만날 수 있다. 이 외에도 코스타리카, 과테말라, 파나마 커피가 뒤이어 출시된다.



## COFFEE

삼나무, 스카치 캔디를 연상시키는  
브라질 해피 마운틴

테라로사와 10년째 인연을 이어가고 있는 몬테 알레그레 농장은 브라질을 가장 대표하는 농장 중 하나이다. 면적이 브라질에서 열 손가락 안에 꼽을 정도로 넓지만, 무엇보다도 브라질 스페셜티 커피 시장의 성장을 이끈 곳이기 때문이다. 수확과 가공, 보관으로 이어지는 전 과정에 걸쳐 생산 이력 추적이 가능하며, 100년에 걸친 경험과 과학적인 데이터를 농법에 이용하고 있다. 테라로사 뮤지엄에서는 농장 경영을 맡고 있는 호세 프란시스코 씨의 인터뷰도 들어볼 수 있다. 이번 커피는 엘로 브르봉 품종을 수확하여 껌질을 벗긴 다음 점액질째 말려 가공하였다. 250g 18,000원



## COFFEE

오랜만에 만나는  
에티오피아 시다모

올해도 에티오피아 커피를 지역별로 다양하게 선정하고 있다. 오랜만에 시다모 지역부터 출시한다. 시다모는 올해 수확이 매우 안정적이었으며 예기치 못하지 않은 고품질 커피들이 나왔다. 스페셜티 커피 생산으로 급부상하면서 구매 경쟁이 더 치열해진 구지 지역과 올해도 꽤 우아한 품미를 선보여줄 예기치 못 지역, 리무 지역 등도 추가로 소개할 예정. 에티오피아 정부가 올해부터 커피 거래 방식을 변경하여 각각의 커피를 누가 생산하였는지 보다 상세한 정보가 공개되고 있다는 반가운 소식도 함께 전한다.

## Bookmark

## 테라로사 북마크

테라로사는 5월이 참 좋다. 텅 비어가던 생두 창고에 햅커피들이 속속 도착하면서 보릿고개가 끝나기 때문이다. 바다 건너 먼 길을 온 커피들, 어떤 커피부터 선보일까?

## TERAROSA

[www.terarosa.com](http://www.terarosa.com)

No.32

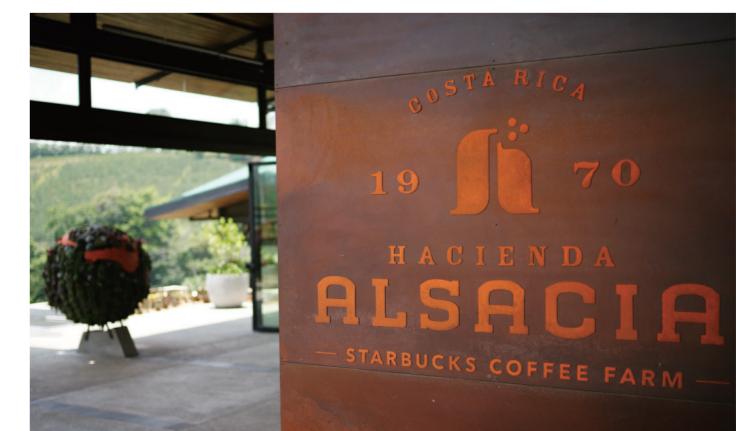
테라로사 뉴스레터 2018년 5~6월호 통권 제32호 발행인 김용덕 편집·디자인 테라로사  
본지에 실린 글과 사진은 테라로사의 허락 없이 사용할 수 없습니다. © 2018 (주)학산 테라로사



## TERAROSA COFFEE ROAD

신선한 바람  
코스타리카 알사시아 농장

커피 수확이 한창이거나 어느 정도 마무리된 중미 지역 일대를 둘러보았다. 올해는 커피 자체보다 종자 연구가 매우 가속화되었다는 인상을 받았다. 스타벅스가 코스타리카에 문을 연 알사시아 커피 농장을 주목해보자.





커피는 산지와 소비지의 경계가 명확히 나뉘는 대표적인 농산물이다. 아니, 지금까지는 그래왔다. 커피 재배자는 대부분 가난하여 농사지은 커피를 내다팔고 커피 대신 차를 마시는 경우가 많았다. 그런데 요즘 중국을 비롯한 선진국들의 대규모 투자와 경제 개발 지원이 이뤄지면서 재배자에서도 커피를 마시기 시작하는 분위기다. 중산 층이 늘어났기 때문인데, 이는 우리나라가 1980년대 경제 호황기를 맞으며 그간 접하지 못했던 서구 문화에 빠져들었던 것과 유사하다. 재미있는 점은 그 모티브가 '커피'라는 것이다. 커피숍에 커피를 사서 마신다는 것은, 단순히 커피 한 잔이 아닌 그 이상의 의미를 지닌다. 지난으로 인해 지금껏 누려보지 못한 이국적인 문화에 대한 열망을 적은 비용으로 실현할 수 있는 것이다.

#### 중미에 부는 커피 소비 바람

2018년 봄, 수학기인 중미 지역 산지들을 둘러보면서 커피 농장이 아닌 스타벅스를 중심으로 한 커피숍 문화의 발전이 인상 깊게 다가왔다. 과테말라에서부터 온두라스, 코스타리카, 파나마를 거쳐 니카라과에 이르기까지 스타벅스를 비롯한 여러 커피숍들이 성업 중이었다.

과테말라 브랜드인 '산 마르틴 San Martín'은 고품질 커피

와 전문 베이커리를 결합한 베이커리형 커피숍이다. 3년 전만 해도 과테말라 내에서만 성행하였으나 이제는 중미 전역으로 뻗어가고 있었다. 게이샤 커피로 유명한 파나마의 경우, 게이샤 커피만 나는 줄 아는 소비자가 많으나 사설 과거부터 지금까지 카투라, 카투아이를 주 품종으로 하여 많은 양의 커피를 생산하고 있다. 게이샤 품종은 전체 생산량의 1%가 채 되지 않는다. 다른 커피가 잘 일려지지 않은 이유는 놀랍게도 대부분 자국에서 소비되기 때문이다. 대표적인 커피 회사는 '듀란 Duran', 파나마

전체에 약 200개의 지점을 운영한다. 이들은 국내 소비량을 맞추기 위해 농부들에게 수출가보다 더 높은 가격에 커피를 구매한다. 그러나 보니 파나마 농부들은 굳이 해외 바이어를 찾지 않는다. 지금 파나마는 연간 커피 소비량이 생산량을 넘어서고 있어 니카라과 등지에서 값싼 저렴 커피를 수입해 부족분을 메운다고 한다.

중미에서 가장 안전하고 깨끗한 나라로 꼽히는 코스타리카 역시 스페셜티 커피숍들이 속속 등장하고 있다. 북미와 유럽권에는 커피 산지보다 관광지로 더 유명한 나라이 만큼, 커피 농장들도 농사와 관광을 접목시킨 사례가 많다. 관광 일정에 커피 농장 방문이 빠지지 않을 만큼 인기가 좋다. 또, 수도 산 호세는 지금 한국 커피 시장에 처음 로스터리 커피숍이 등장하던 때와 사뭇 비슷한 분위기이다. 공간은 넓지 않지만 인테리어가 세련되고, 작은 바에는 유명 상표의 커피 머신이 놓여 있으며, 드립 커피와 에스프레소 계열 메뉴들을 모두 제공한다.

이처럼 중미 전역은 커피 생산뿐 아니라 커피 소비지로도 그 모양새를 빠르게 정돈해가고 있다. 그 와중에 놀라운 컨셉트를 보여주는 곳까지 등장했으니, 바로 스타벅스가 코스타리카에 문을 연 '알사시아 농장 Hacienda Alsacia'이다.

#### 알사시아 커피 농장, 그 의미를 주목

알사시아는 스타벅스가 기후변화에 대비해 커피 종자를 연구하기 위해 구매한 농장이다. 우리가 이곳을 찾은 이유도 새로운 품종을 보기 위해서였다. 현재 전 세계가 몸살을 앓고 있는 '기후변화'는 커피 산지라고 예외가 아니다. 기온과 습도가 높아지면서 더 이상 부르봉, 카투라 같은 재래종으로는 생산량과 품질을 맞추기 어렵다. 심각한 정도의 품질 저하와 생산량 감소 때문에 커피 농가들



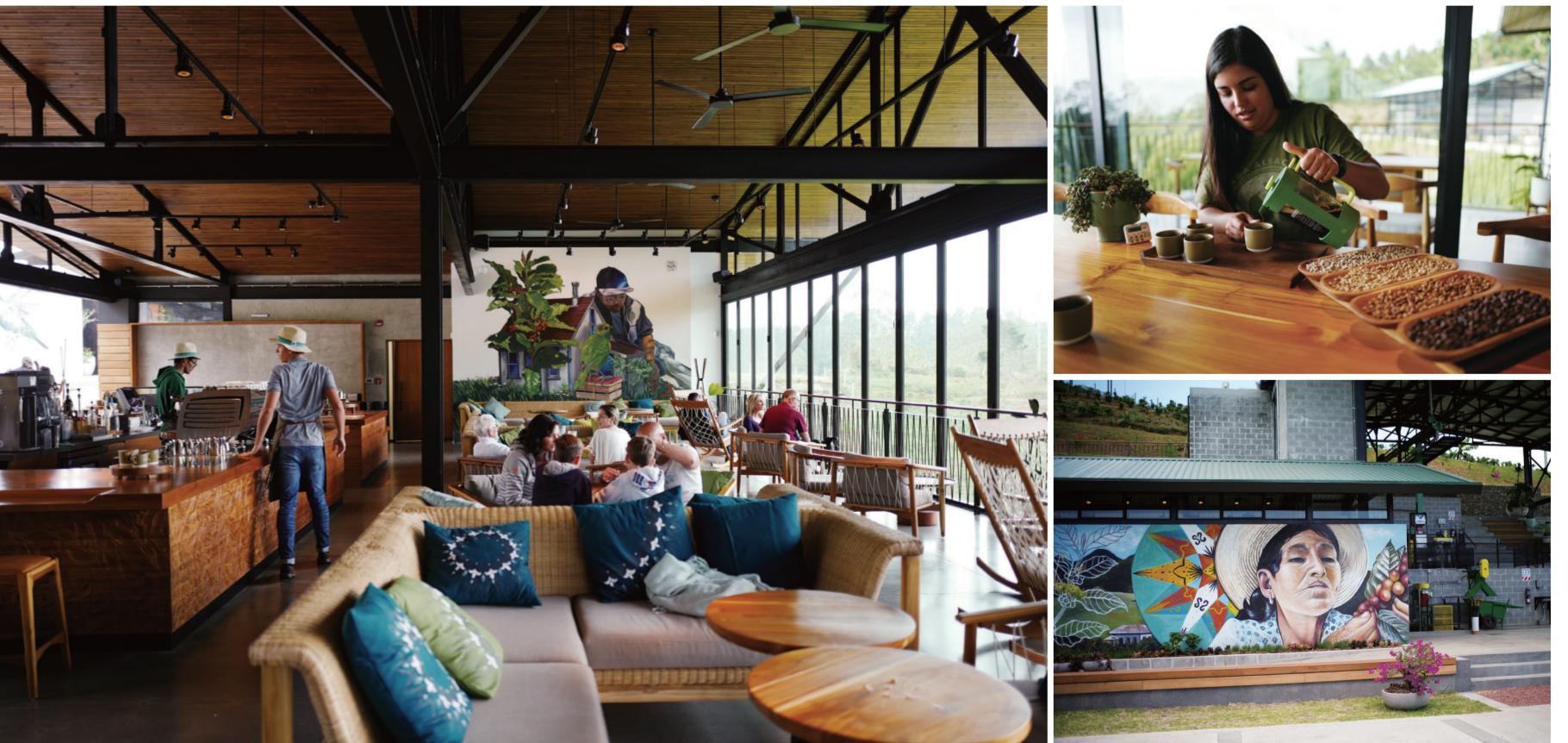
미 워시드, 각종 허니, 내추럴 등 다양한 시도를 하는 곳이라서 같은 품종을 가지고도 다채로운 결과를 얻을 수 있다는 강점이 있다. 스타벅스 역시 품종 개발을 위해 여러 산지를 물색하던 중 코스타리카에 농장을 마련했는데, 그 규모가 무려 240헥타르에 이른다. 이 농장 한 건에 소비자들의 커피에 대한 이해를 돋기 위해 견학을 겸비한 커피숍을 열었다.

알사시아 농장에 들어서면 우선 그 풍경과 규모에 놀란다. 그림같이 짙은 녹색의 광활한 농장을 배경으로 1.5헥타르에 걸쳐 커피 투어 코스, 실습이 가능한 넓은 가공시설, 종묘시험장, 커피숍이 있다. 투어는 가이드와 함께 진행되는데, 방문객들은 커피농장 안으로는 들어갈 수 없어 가이드가 커피 씨앗과 종묘로 커피나무의 생육 과정을 설명하며 투어를 시작한다. 생육 과정에 대한 이들의 지식과 설명은 마치 농부에게 듣는 것처럼 자세하다. 커피 가공시설도 보여주기 식이 아니라 수학기에 실제 사용 가능하도록 만들어졌다. 수학한 커피 열매를 어떻게 가공하는지, 기기를 시연하며 보여준다. 가공부터 보관까지 산지에서 일어나는 일련의 작업에 대한 이해가 생기면 커피숍으로 이동하여 소비자에서 일어나는 과정을 보게 된다. 로스터기와 추출 장비 앞에서 커피를 어떻게 볶는지, 볶는 동안 어떤 변화가 일어나는지, 또 커피를 어떻게 내리는지 등에 대한 설명을 듣는다. 마지막으로 코스타리카에서 생산되는 여러 가지 커피를 시음하는 테이스팅 코스로 마무리한다. 이 전 과정이 90분 정도 걸리는데, 여기에는 스타벅스의 생산지와 소비자에 대한 깊은 고민이 담겨 있다. 비록 관광 프로그램이고 소비층을 더 끌어들이기 위한 목적이라 해도 참가자들에게 커피 농사의 현실을 알리고 커피에 대한 이해와 지식을 높이는 교육 활동으로 매우 훌륭하다고 볼 수 있다. 모든 컨텐츠를 일반 소비자의 눈높이에 맞춰 커피에 대한 이해를 확산시키려는 노력이 엿보인다. 널린 커�피인 산지에서 굳이 이런 교육이 필요하냐고 반문하는 이도 있지만, 앞서 언급한 것처럼 커피 산지라 하더라도 커피를 마시지 않거나 주변에 너무 혼하여 관심을 기울이지 않는 경우가 많다. 소비자도 마찬가지이다. 매일 서너 잔

씩 마시면서도 커피가 농산물인지 공산품인지 구분하지는 못하는 게 지금의 커피 시장이다. 그러나 생산자든 소비자든 이런 교육은 앞으로도 더욱 필요하다고 본다.

알사시아 농장은 앞으로 여러 면에서 신선한 바람을 불러일으킬 것으로 보인다. 영상 자료로만 접할 수밖에 없던 커피 생산 과정을 생생하게 체험해볼 수 있어 방문자 모두를 커피에 새롭게 다가가도록 만든다. 또한 커피 산지가 처한 문제를 해결하기 위한 실질적인 연구를 진행하고, 그 연구의 결과를 소비자에게 직접 맛보일 수 있는 것은 이 장소만이 할 수 있는 일일 것이다. 중미 여러 곳에 종사연구소가 있지만 이곳처럼 농장 규모의 재배지를 갖춘 곳은 드물기 때문에 연구 결과를 확인하기까지 여러 단계를 거쳐야만 하는 어려움이 있다. 하지만 이곳에서는 통합적 연구가 가능하다.

커피 산지를 방문할 때마다 좋은 소식보다는 어두운 소식을 듣는 경우가 다반사다. 올해도 건기에 비가 너무 많이 내려 품질은커녕 양을 맞추기도 어렵겠다거나, 녹병 피해를 극복하려면 아직도 3~4년은 더 필요하다거나, 커피 가격이 좀처럼 오르지 않아 농부들이 커피를 팔기 시작했다는 등등의 소식이 들려왔다. 그러나 이러한 우울한 소식 너머 어딘가에는 알사시아 농장처럼 크고 작은 새로운 시도를 하는 이들이 있다. 물론 시도 뒤에는 늘 위험에 따른다. 알사시아 농장도 종자 관련 연구 결과를 얻어내기까지 최소 15년이 걸리는데, 그 세월 동안 시장에 어떤 변화가 일어날지, 기후변화가 어떻게 진행될지 종잡을 수 없다는 큰 문제들을 안고 있다. 소비자들이 어떻게 흘러갈지도 예측하기 어렵다. 불과 몇 해 전까지만 해도, 한국이 새로운 커피 소비국으로 전 세계 커피 시장의 주목을 받게 될 줄 누가 알았겠는가. 앞으로 중국이 본격적인 소비시장이 될지도 아직은 불투명하다. '내일 지구가 멸망하더라도 오늘 사과나무를 심겠다'는 스피노자의 말처럼, 커피 시장에서 뛰고 있는 지금 우리에게 필요한 것은 앞날에 대한 막연한 두려움보다 우리가 할 수 있는 범위 내에서 새롭게 시도하고 적극적으로 실천해가는 자세일 것이다. ⑦ 글 이윤선(그린빈 바이어)





운영 첫 관람 오전 9시, 마지막 관람 오후 5시 주소 강릉시 구정면 현천길 7  
티켓 일반 12,000원 어린이 8,000원 단체 10,000원

## 처음 만나는 테라로사 스페이스 뮤지엄 &

New Spaces



### COFFEE PROCESS



Coffee Harvesting & Refinement



요즘 테라로사 스태프들이 순례 다니느라 바쁘다. 테라로사 뮤지엄과 포스코센터점이 막을 올렸기 때문. 직원들마저 놀라게 한 새로운 두 공간을 소개한다.

테라로사는 지난 2월 <커피 스페이스, 테라로사>를 출간 하며 2002년 강릉의 작은 커피 공장으로 시작해 지난 15년간 걸어온 공간의 발자취를 엮었다. 그 책에서 공간에 집중하는 이유를 다음과 같이 소개했다. “테라로사는 커피를 매개로 한 유의미한 공간 문화를 만들고 싶습니다. 커피를 마시는 동안 누군가는 디자인과 예술적 호흡을 느낄 수 있기를, 자연 속에서 휴식을 취할 수 있기를, 또 누군가는 책과 음악을 즐길 수 있기를. 매장 한 곳 한 곳, 마당 한 귀퉁이까지 그 숨어 있는 디테일을 살려 생동하는 공간을 전달하고자 노력합니다. 그리고 그것이 곧 커피를 매개로 한 미학적 시퀀스, 세계 커피 시장에 내놓을 수 있는 산업적 시퀀스를 만들어내는데 이바지하는 길이길 바랍니다.” 누군가에게 더 나은 경험을 제공하고 영감을 일으킬 수 있기를 바라는 마음으로 때로는 천천히, 때로는 빠른 걸음으로 열어온 13가지 커피 공간들. 이제 그 뒤를 4년여에 걸쳐 준비한 뮤지엄이 이어간다. 서울 삼성동 포스코센터점도 막을 올렸다.

### 뮤지엄, 커피 여정을 두 발로 걸어보다

테라로사 뮤지엄은 강릉 커피 공장에 위치해 있다. 로스팅 공장, 생두 창고, 커피숍 등 6개 건물이 정원을 가운데 두고 모자 구조로 연결되어 있는데, 뮤지엄은 각 건물의 2층 회랑을 따라 이어지며 마지막에 기획전시 공간에 이르게 된다. 뮤지엄 공사와 함께 시작되었던 오랜 전시 준비, 그 첫 번째는 커피의 여정을 다룬 ‘the Great Coffee Journey’이다.

커피의 여정은 여러 각도에서 다뤄진다. ‘농산물’인 커피가 씨앗에서부터 열매를 맺는 원숙한 나무로 자라게 할 수 있다.

는 생장의 여정, 전 세계 70여 개국에서 생산되는 커피의 홍수 속에서 불과 10%에 지나지 않는 스페셜티 커피의 탄생 여정, 커피 한 알이 품고 있는 맛의 우주를 끌어내는 로스팅의 여정 등을 상세하게 풀어간다. 테라로사는 커피를 매개로 한 유의미한 공간 문화를 만들고 싶습니다. 커피를 마시는 동안 누군가는 디자인과 예술적 호흡을 느낄 수 있기를, 자연 속에서 휴식을 취할 수 있기를, 또 누군가는 책과 음악을 즐길 수 있기를. 매장 한 곳 한 곳, 마당 한 귀퉁이까지 그 숨어 있는 디테일을 살려 생동하는 공간을 전달하고자 노력합니다. 그리고 그것이 곧 커피를 매개로 한 미학적 시퀀스, 세계 커피 시장에 내놓을 수 있는 산업적 시퀀스를 만들어내는데 이바지하는 길이길 바랍니다.” 누군가에게 더 나은 경험을 제공하고 영감을 일으킬 수 있기를 바라는 커피는 무슨 색에 가까울까’ 상상의 나래를 펼치게 한다.

뮤지엄 관람의 백미는 군데군데서 만나는 테라로사 로스팅 공장의 내부이다. 산업시설이 갖고 있는 현장감과 커피의 실제가 주는 생동감이 관람객들에게 깊은 인상을 남긴다. 이는 작가들의 아트워크도 마찬가지. 커피 한 잔에 담긴 다채로운 맛을 컬러풀한 고무 밴드로 형상화한 손몽주 작가의 설치미술은 새로운 커피 시퀀스를 보여주며 ‘내가 즐겨 마시는 커피는 무슨 색에 가까울까’ 상상의 나래를 펼치게 한다.

전시가 끝날 무렵에는 테라로사가 오랜 시간 모아온 엔티크 로스터기와 프랑스 류이 14세 시대에 만들어진 엔티크 그라인더 등 소장품을 보는 재미도 선사한다. 관람객들은 사물이 주는 아름다움 앞에 잠시 멈춰 서서 거기에 켜켜이 쌓인 시간의 흔적을 물끄러미 바라본다. 커피 여정 전시는 테이스팅 코스로 마무리된다. 각기 다른 산지에서 재배된 3가지 커피는 40~50분간 회랑을 걸으며 보고 듣고 했던 것들을 한순간에 혀에 각인시켜주는 아주 놀라운 역할을 수행한다.

커피 여정 전시는 당분간 계속된다. 테라로사 바리스타들의 전문 가이드를 받으며 함께 전시를 둘러보는 방식

이며 티켓은 현장에서 또는 테라로사닷컴에서 사전 구매 할 수 있다.



운영 평일 오전 7시 30분~오후 10시(주말 및 공휴일은 오전 8시 30분부터)  
주소 서울시 강남구 테헤란로 440 포스코센터 1층 주소 1시간 무료

## 포스코센터점

### 포스코센터점, 압도적인 공간감

테라로사가 사용하는 건축 자재는 단순하다. 목재, 벽돌, 콘크리트, 철. 모두 단순한 재료이지만 어떤 이가 어떤 안목으로 다른지에 따라 전혀 다른 인상을 갖게 된다. 변환의 묘미이다. 테라로사가 부산 수영점에 이어 ‘철’을 소재로 한 또 다른 매장을 열었다. 포스코 창립 50주년을 기념하여 진행된 복합 리노베이션 공간에 초대받아 철과 포스코가 보유한 1만여 권의 아트 서적으로 둘러싼 커피 공간을 마련한 것이다.

이번 공간은 철, 그 밤음의 거센소리와 반전되는 철의 부드러움에 주목했다. 철을 뽑아내는 과정에서 드러난 철의 부드러운 결을 그대로 살리는가 하면, 정혜선 작가와 함께한 철벽면 벽화도 철의 색다른 아름다움을 전한다. 바, 책장, 천장과 바닥까지 철로 마감하고 테라로사 공간의 시그너처인 광장형 계단도 이번에는 육중한 철판으로 선보인다. 1층과 본래 3층이던 곳을 구조 보강하여 연결해 역대 매장 중 가장 압도적인 공간감을 보여준다. 계단 위 공간은 매우 넓고 여유롭다. 테이블들이 널찍넓찍하게 배치되어 있으며, 창문 가득 가로수들이 녹색빛을 더한다. 포스코센터점에는 커피 외에도 베이커리와 작은 키친이 함께하여 미식의 즐거움이 더할 듯하다. 이 웃한 코엑스점과 마찬가지로 아침 7시 30분에 문을 연다. 주말은 8시 30분부터. 글 이현주(기획)



### BOOK

#### Coffee Space, Terarosa

강릉, 제주, 부산, 경기 그리고 서울 곳곳에서 만나게 되는 13가지 테라로사. 제주도 감귤밭 사이에, 동해 바다가 펼쳐진 곳에, 부산의 옛 와이어 공장에 재생한 곳에, 또 서울의 강북과 강남 곳곳에 저마다의 커피 풍경을 품은 공간이 있다. 건축과 예술, 문학적 교감을 통해 커피 세계를 소개하기를 꿈꾸는 테라로사 이야기. 그 충실히 무대가 되어주는 공간과 풍경을 사진집으로 묶었다. 35,000원

## On the Spot

## 2018 COE, 막을 올리다

2018년 콩 오브 엑셀런스 커피 품평대회(Cup of Excellence, COE)가 니카라과와 엘살바도르를 시작으로 막이 올랐다. 두 나라 모두 지난 4월 9일 본선 평가를 시작하여 12일 수상작을 발표했다. 작년까지는 예선전인 국내전(자국 심사관 평가)에서 모든 출품작을 평가하여 평균 86점 이상인 커피들이 국제전(국제 심사관 평가)에서 다시 겨루었으나 올해부터는 국내전 상위 40개 커피가 국제전에 오르는 방식으로 변경되었다. 기준보다 엄격해진 평가 때문인지 2개 대회에서는 본선에 오른 커피 대부분이 COE 수상작이 되었다. 올해 엘살바도르는 총 194개 농장이 출품하여 86개 커피가 국내전에 진입하였고, 22명의 국제 심사관 평가로 40개 커피 중 38개 커피가 대회 수상작이 되었다. 한편 니카라과는 114개 농장이 출품, 63개 커피가 국내전에 진출하였고 21명의 국제 심사관이 참석하여 40개 커피 중 35개가 수상작이 되었다.

이번 대회의 특이점은 출품된 커피의 품종과 가공 방식이 매우 다양했다는 점이다. 엘살바도르 본선에 오른 40개 커피는 워시드 가공이 12개, 허니가 14개, 내추럴이 14개여서 대회 1라운드부터 아예 가공 방식을 구분하여 커피를 시작했다. 중미 COE 대회 본선에 내추럴 커피들이 오른 경우가 가끔 있는 하였으나, 이번처럼 평가를 나눌 만큼 많았던 적은 처음이라 국제 심사관들도 하나의 대회에서 가공 방식별로 평가하기가 쉽지 않았다. 니카라과는 출품작의 20% 정도가 허니와 내추럴 타입이었다. 최근 니카라과는 품종이 매우 다양화되었는데, 가공 방식에 따라 전혀 다른 커피가 되어 나타났다.



두 나라 모두 전체적으로 단맛이 좋아지고 플레이버도 다채로워져 대회 내내 심사관들은 새로운 커피를 맛보는 즐거움을 한껏 누렸다.

COE는 대회 마지막 날 항상 '농부와의 만남' 행사를 여는데 심사관들과 수상 후보 농부들이 한데 모여 궁금한 것을 묻고 답하는 자리이다. 엘살바도르는 올해 방식을 바꿔 몇몇 국제 심사관이 소비국이 생각하는 엘살바도르 커피에 대한 의견을 개진하는 시간을 마련하였다. 지난 3~4년간 녹병 피해로 품질과 생산량 모두 저하되었고 그로 인해 엘살바도르 스페셜티에 대한 수요가 줄어들었기 때문에 마련된 자리였다. 생산자와 구매자 양쪽의 애로 사항과 현재 직면한 문제에 대해 공유하는 이 자리를 통해 서로의 입장에 대한 이해를 넓히고 각자의 위치에서 어떤 노력이 필요한가에 대해 생각하는 좋은 계기가 되었다.

이 두 대회를 시작으로, 5월에는 멕시코와 코스타리카, 온두라스, 과테말라 대회가 열리며 7, 8월이면 수학을 마친 르완다와 부룬디 대회가 열린다. 특히 르완다는 COE 대회가 열린 지 10주년이 되는 해로 품질 향상에 대한 기대가 벌써부터 크다. 10월 페루와 브라질 대회가 미지막을 장식하며 이로써 올해도 총 10개국 대회 커피가 우리를 찾아온다. (☞ 글 이윤선(그린빈 바이어))



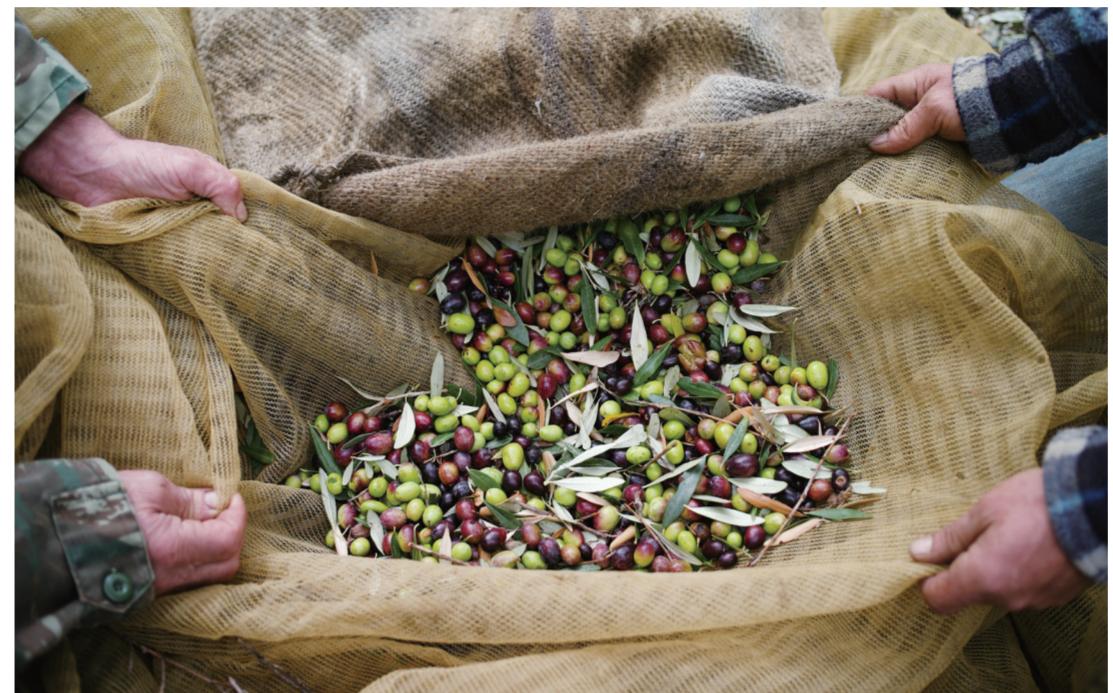
**2018 스페셜티 커피 박람회,**  
다음 세대의 커피 소비를 예측하다  
SCA(Specialty Coffee Association) 전시회가 미국 시애틀 컨벤션센터에서 지난 4월 20~22일 열렸다. SCA 전시회는 전 세계 스페셜티 커피 산업에 대한 이해와 교류를 위한 장으로 각국 커피 산업 종사자들의 관심이 집중되는 행사이다. 올해는 'Re: Co 심포지엄'이 시작된 지 10년이 되는 해로, 스페셜티 커피 산업의 과거와 현재를 점검하고 미래 커피 산업을 예측해보는 다양한 강의와 토론이 펼쳐졌다. 앞으로 나타날 세대는 커피라는 음료를 어떻게 받아들이고 소비할 것인가. 그에 대한 과학적 분석을 토대로 한 예측이 눈길을 끌었다.

우선 '스페셜티 커피가 무엇인가요?'라는 질문이 각 세대에게 던져졌다. 미국의 베이비붐 세대(1945~1964년생)는 스페셜티 커피를 '특별하게 블렌딩된 커피', X세대(1965~1981년생)는 '고급 커피, 비싼 커피'로 인식하고 있었으며, 밀레니엄 세대(1982~1996년생)인 20~30대는 '품질 좋은 고급 커피, 맛있는 커피'로 받아들이고 있었다. 이들이 바로 현 스페셜티 커피 시장의 주 소비계층인데, 밀레니엄 세대는 새천년이라는 새로운 환경에서 자라 '자기중심적인 사고방식, 개인주의' 성향을 보인다. '나를 위한 소비'인 커피에서도 맛과 정보에 더 많은 돈을 기꺼이 지불할 의사가 있다. 커피 소비량은 베이비붐 세대와 X세대가 앞서지만 커피 품질은 밀레니엄 세대가 앞서며, 이들은 특히 에스프레소 베리에이션 음료를 많이 소비하는 경향을 보였다. 그럼 다음 세대는 누구인가?

1997년 이후 출생해 현재 7~12세인 세대를 'Gen Z', Z세대라

## From Farm

## 테라로사, 올리브오일 농장을 가다 2



이렇게 오일이 생산되면 이제 판매를 위해 등급을 매긴다. 커피나 와인에 비하면 그 등급 방식이 단조롭긴 하지만 객관적이다. 먼저, 오일의 산도를 측정한다. 산도 함량에 따라 엑스트라 버진Extra Virgin, 버진Virgin, 리파인드 올리브오일Refined Olive Oil, 그냥 올리브오일Olive Oil 등으로 나뉜다.

**엑스트라 버진 올리브오일** | 올리브 열매 100%로 추출한 것으로 '흙냄새, 골망냄새, 신파한 풍미' 등의 디펙트(결함)가 전혀 없어야 산도 함량이 0.8% 이하이다.

**버진 올리브오일** | 산도 0.8~2.0%, 엑스트라 버진과 달리 악간의 디펙트가 허용되는데, 디펙트는 과하게 익은 열매를 사용하거나 추출 과정이 잘 관리되지 않았을 경우 발생한다.

**리파인드 올리브오일** | 정제 과정을 거친 올리브오일.

화학 용매제를 사용해 오일이 갖고 있는 디펙트나 너무 높은 온도에서 추출하여 발생한 나쁜 풍미를 없앤다. 유해하지 않으며 여전히 올리브오일의 영양소와 풍미를 갖고 있다.

**올리브오일** | 버진과 리파인드를 1:9의 비율로 섞은 것.

그리고 우리에겐 사뭇 낯선 올리브 포마스 Pomace Oil이 있다. 오일을 짜내고 남은 올리브 씨끼기에 약 2%의 오일 성분이 있는데, 이를 화학 촉매제로 뽑아내는 것이다. 용매제를 이용해 농여내기 때문에 추출 후 용매제를 날리기 위해 기화 작업을 거친다. 올리브오일이라 부르기에는 저급하지만, 이 오일에 다른 등급의 올리브오일을 섞어 전 세계로 수출되고 있는 게 현실이다.

올리브오일은 전 세계적으로 소비량이 생산량을 웃돌아 엑스트라 버진과 버진 등급은 공급량이 턱없이 부족하다. 때문에 자연히 그 아래 등급과 섞이는 제품이 많다. 특히 저가용 제품은 위에 언급한 저급 오일과 섞여 마치 엑스트라 버진이나 버진 제품인 것처럼 둔갑하여 판매되는 경우도 허다하다.

올리브오일의 품질이 산도나 폴리페놀 함량으로만 결정되는 것은 아니다. 이런 수치는 풍미 평가를 하기 전 단계에 불과하며, 엑스트라 버진 등급 내에서도 서로 다른 품질이 존재한다. 올리브오일도 커피나 와인처럼 향미 평가 방식이 있고, 매년 여러 나라에서 유명한 품평대회도 열린다. 다음 편에서는 올리브오일의 풍미 평가 방식에 대해 알아보자. (☞ 글 이윤선(그린빈 바이어))



## 반쯤 익은 열매로 짜야 맛있어

고품질 올리브오일을 얻기 위해서는 알맞은 상태의 올리브 열매가 필요하다. 그런데 '알맞은'의 기준이 상식과 좀 다르다는 게 흥미롭다. 보통 다른 열매들은 완전히 익은 것을 최상으로 치는데 올리브오일용 최상급 열매는 반쯤 익은 상태를 말한다. 올리브는 열매가 맷하면 크기가 점점 커지다가 다 크면 색이 변해간다. 연두색에서 절은 녹색으로, 보라색으로, 그리고 마지막 검은색으로, 보라색이 되면 이미 완전히 익은 것이지만 완숙 열매는 오일을 짜기에 좋지 않다. 올리브오일은 과육과 씨앗을 모두 으깬 상태에서 기름을 짜기 때문에 열매와 씨를 모두 활용하는 것처럼 보이지만, 그보다는 씨앗이 품고 있는 오일 성분의 비중이 크다. 열매가 완전히 익었다는 것은 과육이 많아져 수분이 많고 씨앗에 든 오일은 줄었다는 것을 의미한다. 즉 물기는 많고 기름은 적은 상태이다. 더욱이 이 단계가 되면 산도도 매우 강해져 맛이 쓰고 올리브 향이 나지 않는다. 그래서 올리브오일용 열매는 연두색 반, 보라색 반일 때, 즉 익어가는 중간쯤이 가장 알맞다.

처음 올리브 농장에서 수확 현장을 보고는 왜 익은 것과 안 익은 것을 구분하지 않는지 의아했다. 농부들은 내 질문에 그저 웃기만 할 뿐 뚜렷한 답을 주지 않았다. 후에 오일 추출 공정을 보고 나서야 자세한 설명을 들을 수 있었다. 특히 올리브오일의 핵심 성분인 폴리페놀을 극대화하려면 산도는 높이되 맛은 쓰지 않은 포인트를 잡아야 하고, 그러면 반쯤 익은 열매로 추출해야 모든 장점을 취할 수 있다고 했다.

## 25°C 이하로 추출해야 맛과 향을 잡아

오늘날의 오일 추출 공정은 사람보다 기계의 몫이 크다. 수확한 올리브가 도착하면 우선 바람으로 이물을 걸러내고 물에 씻은 다음 다시 바람으로 물기를 말린다. 그리고 모든 열매를 한꺼번에 으깨는데, 이 과정에서 껍질부터 씨앗까지 모든 부분이 으깨진다. 그리스 곳곳에 남아 있는 오일 추출장Mill에 가보면 맷돌 같은 방식의 커다란 돌을 볼 수 있는데, 예전에는 당나귀나 말이 이 돌을 돌려 올리브를 깊았다고 한다. 열매가 으깨지면 결죽한 죽처럼 된다. 올리브오일의 첫 번째 품질이 바로 이 죽의 온도에 의해 결정된다. 온도가 너무 높으면 우리가 기대하는 올리브 향이 다 날아가고 맛이 썩지기 때문에 반죽 온도를 반드시 25°C 이하로 관리해야 한다. 이를 위해 밀폐된 튜브에서 서서히 열을 발생시키지 않는 속도로 가는 냉각 '냉각 추출Cold Press'이라고 하는 것도 여기에서부터 출발한다.

이제 간단한 반죽을 원심력과 압력을 이용해 분리한다. 이 단계에서도 냉각 장치를 돌려 그 온도를 매우 예민하게 관찰한다. 그러나 이런 원심력, 압력기계는 현대에 개발된 것이고, 과거에는 삼베 비슷한 천을 낀 둑근 필터에 반죽을 바르고 다시 그 위에 필터와 반죽을 겹겹이 쌓아 압축기로 눌러 기름을 받는 식으로 추출했다고 한다. 전통 방식이든 현대적인 방식이든 이렇게 하면 겹더기는 걸려지고 물과 기름만 추출된다. 물과 오일이 섞인 것을 시간을 두고 가라앉히면 이 물은 분리된다. 분리된 오일은 필터에 여러 번 걸려내면 색과 투명도가 좋았지만 우리가 접하는 올리브오일이 된다.