



비알레티 사 제품은 1956년 밀라노 세계박람회를 통해 세계 최초 수동식 가정용 에스프레소 추출도구로 유명세를 떨치게 되었다. 모카 포트는 이탈리아 가정의 옆에 아홉이 사용한다고 해도 과언이 아니며, 전 세계로 보급된 대중적인 도구이다.

현재는 여러 브랜드에서 알루미늄 외에도 스테인리스스틸과 도자기 등으로 만든 제품을 출시하고 있으며, 라떼 등을 손쉽게 만들 수 있도록 특별 고안한 제품도 있다.

모카 포트로 뽑은 커피를 에스프레소라 부를 수 있을까? 엄밀히 말하면 에스프레소의 사전적 정의를 벗어난다. 에스프레소 머신으로 뽑은 에스프레소는, 펌프 모터를 이용해 8~9bar의 압력으로 20~30초 정도의 시간에 30~90mL 정도 추출한 커피를 말한다. 이에 비하면 모카 포트는 모터가 아닌 수증기압을 이용하기 때문에 압력과 시간에 큰 차이를 보이며, 맛에 있어서도 에스프레소에 비해 향미, 농도, 바디감 등이 떨어진다. 그럼에도 에스프레소와 흡사한 음료 또는 물이나 우유를 부어 아메리카노와 라테 등을 만들어 먹기에 아주 좋은 도구라 할 수 있다. ☕

Moka Pot

아메리카노와 라테에 유용한 모카 포트

1933년, 알폰소 비알레티 Alfonso Bialetti는 자신의 알루미늄 제품 생산 공장에서 커피를 맛있게 빨리 내릴 수 있는 도구를 개발하는 데 성공한다. 물을 끓여 수증기 압력으로 커피를 추출하는 주전자, 모카 포트는 그렇게 탄생했다.

글 조영재(광화문점 바리스타)

모카 포트 추출법

1 커피 갈기 에스프레소용보다 굵게, 드립용보다 가늘게 간다. 모카 포트 사용 시 상부와 하부 연결 부분에서 커피가 새는 경우, 대부분은 커피 입자가 맞지 않기 때문이다. 입자가 너무 고무면 풀일 때 커피액이 상부로 올라가지 못하고 중간 부분에서 섣다. 상하부가 꽉 조여지지 않았거나 고무 패킹이 경화되어도 커피액이 샐 수 있다.

2 물인 물 준비 하부 보일러에 뜯은 물은 미리 끓여 사용한다. 찬물을 부을 경우 커피 추출 시간이 길어져 금속 맛이 더 많이 나는 경향이 있다. 하부 보일러 안전밸브 아래까지 뜯어운 물을 끓는다.

3 바스켓에 커피 담기 바스켓에 커피를 고루 채우고 나머지는 손으로 깎아서 표면을 정리한다. 밀면이 평평한 숟가락 등으로 살짝 디진다. 테라로사 레시피는 2인분 기준 커피 18g에 물 80g이다.

4 끓이기 하부 보일러에 상부 컨테이너를 얹어 꽉 조인다(하부 보일러가 뜯어운 물을 넣어야 한다). 가스레인지에서 끓일 때 화구에 비해 포트가 작으면 삼발이를 사용하는 게 좋다.

5 불에서 내리기 추출되는 커피 색이 적갈색에서 노란색으로 바뀌면 포트를 불에서 내린다. 미국의 스텁프타운 커피 로스터스는 에스프레소 리스트레이트(에스프레소 추출 시 전반, 중반에서 나오는 맛만 담는 추출법)를 응용하여 진한 풍미를 살리고 싶을 때는 포트 하부를 찬물로 잠시 식히거나 찬 수건에 물려 추출을 빨리 멈출 것을 권한다. 커피를 잔에 옮겨 담는다.

모카 포트 관리법

모카 포트는 용량에 따라 적절한 양의 커피와 물을 사용해야 압력이 잘 형성되므로 가장 자주 추출하는 잔의 수에 맞는 제품을 선택하는 게 좋다. 상부와 하부 연결 부분이 막고 있지 않은 경우, 연결 부분에 올리브 오일 등을 발라 조심스럽게 물기를 예리한 반복한다. 모카 포트 관리에서 가장 중요한 것은 세척 및 건조이다. 알루미늄 모카 포트는 가금적 세제 대신 뜯어온 물로 풀어내거나 세척기로 세척하는 게 좋다. 산화피막이 벗겨지지 않도록 철수세미나 식초, 베이킹 소다, 식기세척기 등을 사용하지 않는다. 스테인리스스틸 제품은 세척이 보다 자유로운데, 녹이 슬었을 경우 스테인리스스틸 전용 세제나 베이킹 소다로 빚는다. 모카 포트는 부식을 막기 위해 충분히 말린 다음 상부와 하부, 바스켓을 각각 분리하여 보관한다. 모카 포트의 손잡이, 고무 패킹, 바스켓은 소모품으로 교체하여 사용한다.



테라로사 뉴스레터 2014년 2~3월호 통권 제11호
발행인 김용덕 편집·디자인 테라로사 커피
본지에 실린 글과 사진은 테라로사 커피의 허락 없이 사용할 수 없습니다.
©2014 (주)학산 테라로사 커피

February-March 2014

No.11

장미, 허브, 복숭아, 딸기, 포도, 돼지고기, 빵.

이들의 공통점은 무엇일까? 설마 '먹는 것'이라고
당당히 외치는 분은 없기를. 테라로사 뉴스레터를 2년간
읽은 영리한 당신이라면 눈치챘을 것이다. 그렇다. '향'이다.
글 최현경(광화문점 바리스타)



사라락
녹는다,
향기애

마시면 즐겁고, 기분 좋게 만드는 커피 향. 이에 대해 좀 더 깊게 이야기를 나누려면 위에 나열한 단어들을 다시 한 번 살펴볼 필요가 있다. 장미, 허브, 복숭아, 딸기, 포도, 돼지고기, 빵. 이들의 공통점은 '향'을 갖고 있는 물질이라는 것이다. 이 담을 맞혔다면 차이점 또한 발견할 수 있겠는가? 바로 '향이 만들어지는 원인'이 다르다는 점이다. 다시 말하자면 꽃, 허브, 과일같이 생겼던 그대로 향이 나는 게 있는가 하면, 돼지고기나 빵처럼 인위적으로 열을 가해서 향이 나는 게 있다.

커피 향만 해도 생성 원인이 다양하다. 이를 보통 네 가지로 분류하는데, 첫째는 커피 씨앗에 잠재되어 있는 향(효소에 의해 생성된 향)이고, 둘째는 커피가 열에 의해 볶일 때 나는 향(갈변 반응에 의한 향), 셋째는 커피를 고온에 다크로스팅하여 얻는 향(건류 반응에 의한 향), 마지막은 커피 열매의 생육과 수확, 가공, 로스팅 과정에서 발생할 수 있는 결점의 향이다.

www.terarosa.com
TERA ROSA COFFEE
The Coffee knows the Difference

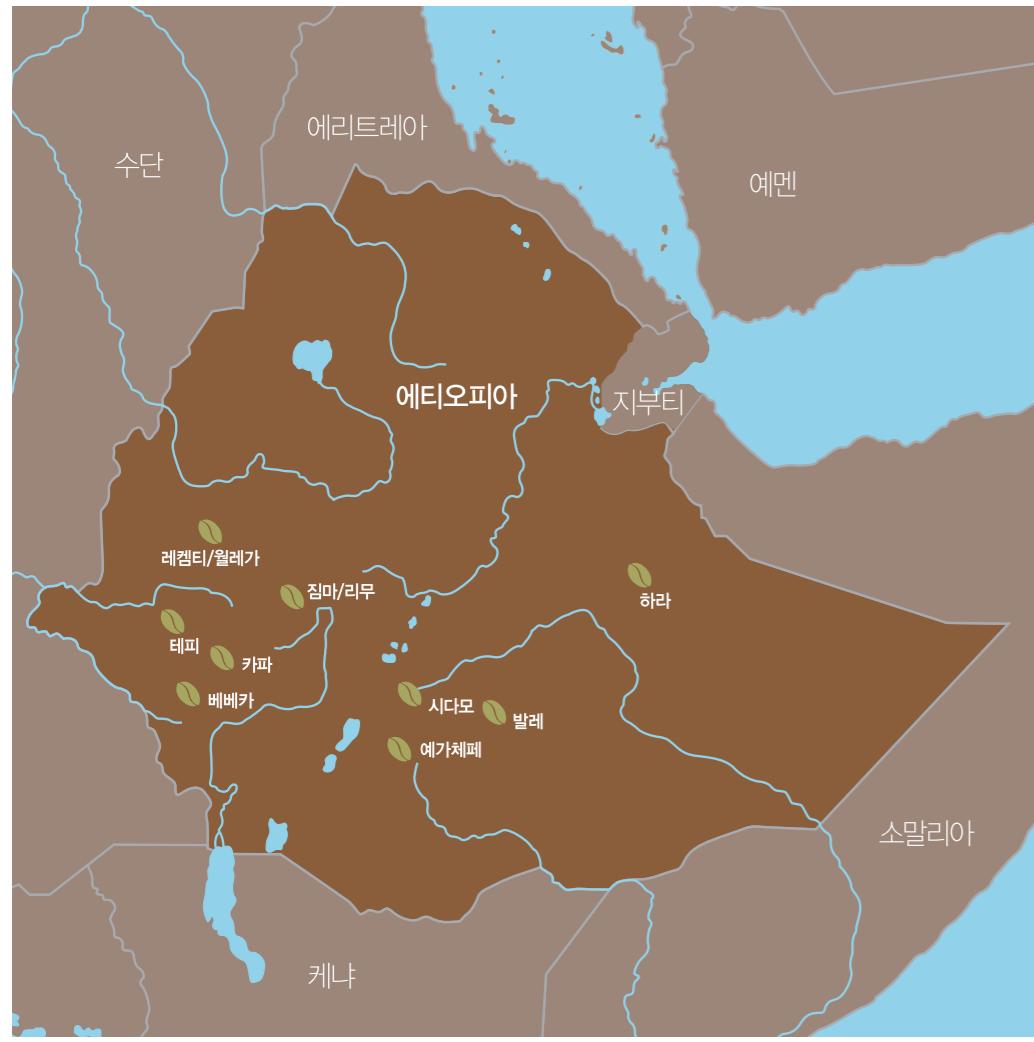
그렇다면 당신이 찾는 '향이 좋은 커피'는 어떤 원인에 의한 것인지, 당신이 원하는 향은 어느 분류에 속하는지 그 답을 찾기 위해 이번 호부터 4회에 걸쳐 커피 향을 자세히 구분하여 설명하고자 한다. 첫 번째 주제는 바로 커피 생두에 '효소에 의해 생성된 향'이다.

꽃과 과일, 허브를 닮은 커피 향

커피는 이미 생두 그 자체에 향을 유발하는 성분이 형성되어 있다. 다만 꽃이나 과일과 달라서 생겼던 그대로는 향을 느낄 수 없고 열을 가해야 드러나기 때문에 생두 냄새를 맡으면 풋내 외에는 아무런 향도 느껴지지 않는다. 이 향이 성분들은 커피나무가 생장하는 환경에서부터 생성된 것으로, 로스팅을 통해 비로소 발현되기 시작한다. 이 향들이 커피에 존재할 때는 화사한 꽃향기, 달콤한 과일 향, 신선한 허브 향을 가져다준다. 아마 당신을 사라락 녹일 것이다. 그런데 이 향이 성분들은 굉장히 가벼워서 커피를 볶는 과정에서 멈추지 않고 계속 열을 가하면 빨리 파괴되고 만다. 강하게 브인 커피에서는 찾아볼 수 없는 귀한 향이다. 커피에서 재스민과 같은 화사한 향이 나거나 레몬이나 살구, 사과처럼 달콤한 과일 향이 난다면, 또 완두콩깍지나 오이같이 신선한 허브 향이 난다면 당신은 지금 아주 귀한 향을 감지하고 있는 것이다.

앞서 말했던 것처럼, 커피에는 효소에 의한 향 외에 로스팅 과정에서 생성되는 향도 있기 때문에 당신이 원하는 타입의 커피를 찾으려면 판매자에게 좀 더 구체적으로 묘사할 필요가 있다. 자, 오늘 배운 효소에 의한 향을 지닌 커피를 추천 받고 싶다면 이렇게 표현해보는 건 어떨까? "달콤하고 진한 과일 향이 나면서 꽃향기도 은은하게 흐르는 커피가 있을까요?"라고. 그렇다면 테라로사 바리스타들은 이 커피를 권할 것이다. "그런 향의 커피를 원하신다면 '에티오피아 예가체페 퍼퓸'을 추천해 드립니다." ☕

Clip Ethiopia



커피 생산 지역은 8곳

에티오피아 커피는 생산지에 따라 그 이름이 결정된다. 우리나라에는 시다모와 예가체페, 하라 이렇게 3개 지역 커피가 주로 들어오고 있어 마치 이것이 전부인 것 같지만 에티오피아 커피는 지역에 따라 8종류로 나뉜다.

짐마 Jimma
에티오피아에서 수출되는 대표적인 커머셜 커피로, 전체 수출량의 50%를 차지한다. 포레스트 커피가 대부분이며 가공 방식도 내추럴을 이용하다보니 깊이 싸고 저렴해서 주로 커머셜 커피로 팔려나간다. 최근에는 짐마에서도 워시드로 가공한 스페셜티 커피 생산 프로젝트가 진행되고 있다.

리무 Limu
행정구역상으로는 짐마에 속해 있지만 특징은 완전히 다르다. 행정상으로는 짐마에 속해 있지만 특징은 완전히 다르다. 행정구역상으로는 짐마에 속해 있지만 특징은 완전히 다르다. 행정구역상으로는 짐마에 속해 있지만 특징은 완전히 다르다.

비베카/테피 Bebeka/Tepi
주로 커피 지역에서 나는 커피들이다. 다른 지역에 비해 해발고도가 낮다보니 산미가 부드럽고 맛의 특징이 강하지 않다. 커피를 대량 제조하는 회사들이 블렌드용으로 많이 사용한다.

볼레가/리건트 Wollega/Gimbi/Lekempti
에티오피아 커피의 55%는 서쪽에서, 10%는 동쪽에서 생산된다. 월레가와 김비, 레컴티는 서쪽 생산지의 대표적인 커피들이다. 단맛이 뛰어나며 에티오피아 커피 중에 크기가 가장 크다.

발레 Bale
에티오피아에서 가장 높은 해발고도 3,000m에서 자라는 100% 포레스트 커피이다. 발레산 정상에서는 아침저녁으로 얼음이 어느 것을 볼 수 있을 정도로 일교차가 크다. 유독 다크 초콜릿의 풍미와 꽃향기 등이 강하게 느껴진다.

포기할 수 없는 특별함 에티오피아

에티오피아는 커피의 고향이라고 불린다. 염소치기 칼디에 의해 처음 커피가 발견되었다는 커피 기원설의 배경이 되는 곳이 바로 에티오피아의 커피-Kaffa 지역이다. 전체 인구 8천만명 중 1/3에 해당하는 2천5백만 명의 사람들이 직간접적으로 커피 산업에 종사하고 있고, 세계 5위의 커피 생산국이기도 하다. 또 전체 생산량의 절반 정도를 자국에서 소비하는 산지 중에 몇 안 되는 커피 소비국이다.

참고 ICO, 코트라, 테라로사 커피 로드

Behind Story

스타벅스 vs 에티오피아 정부의 상표 분쟁



2006년 에티오피아 정부는 자신의 유명 커피 생산지인 '시다모', 예가체페, 하라'로 상표권 등록 신청을 하여 전 세계 커피업체를 긴장시켰다. 당시 에티오피아 지적재산권부 국장 게티족 맹거스티에 씨는 '에티오피아 커피에는 무형의 가치가 존재한다. 이 가치는 에티오피아와 농부들에게 돌아가야 한다'고 주장하였다. 자국산 고급 커피에 대한 상표권 등록을 전개하였다. 실제 30여 개국에 상표권 등록을 시도해 캐나다에서는 이를 커피의 상표권을 모두 획득했고, EU에서는 하리와 예가체페, 미국에서는 예가체페의 상표권을 각각 따냈다. 상표권이 인정될 경우 에티오피아 정부가 스타벅스로부터 받을 수 있는 상표 사용료는 '만 달러에 유틸리티'였다. 그러나 스타벅스는 에티오피아의 커피 산지 상표권을 인정할 경우, 다른 커피 생산국에 미칠 파급력을 우려하며 커피 산지 상표화에 반발하고 나섰다. 같은 해 커피에 대한 상표권 등록을 전개하였다. 실제 30여 개국에 상표권 표기 및 판매 출전에 관한 타협안을 내놓았으나 결렬되기에 이르렀다.

국제민주권운동체인 옥스팜이 에티오피아 정부를 지원하고 나서는 등 여론이 악화되는 가운데 결국 스타벅스의 하워드 숄츠 회장이 에티오피아 정부와 만나 에티오피아에 스타벅스 농민지원센터 설립을 약속하고 커피 생산자들에 대한 다양한 지원을 제공하기로 합의하면서 이 커피 분쟁은 일단락되었다.

테라로사 프렌즈

모플라코 & 시다모 유니온

2008년 테라로사는 에티오피아의 모플라코 트레이딩과 첫 번째 산지 직거래를 시작하였다. 서로 비즈니스로 인연을 맺었지만 관계는 그 이상이다. 최고 품질의 에티오피아 커피를 공급하겠다는 모플라코의 노력과 최고 품질 커피를 쓰겠다는 테라로사의 바람으로 지난 5년간 아름다운 예가체페와 시다모가 테라로사에 공급되었다. 현재 판매 중인 예가체페 퍼퓸 역시 모플라코와 테라로사의 합작품이다.

시다모 유니온은 현재 8만여 명의 커피 농부들이 기입되어 있는 46개 영농조합을 대표하는 곳이다. 연간 유기농 커피 1만톤을 생산하며, 그중 95%가 워시드 커피이다. 테라로사는 현재 시다모 유니온의 오마초 베노 영농조합 커피를 판매하고 있다.

예가체페 Yirgacheffe

전 세계적으로 커피 애호가들의 사랑을 받고 있는 지역이다. 예가체페는 에티오피아의 남쪽 시다모 지역의 게디오Gedio에 위치해 있다. 해발고도 2,000~2,500m 고산지대에서 자라는 예가체페는 재스민 향과 같은 디자로운 꽃향기, 묵직하면서도 정제된 산미 그리고 좋은 촉감으로 유명하다. 물이 풍부한 지역이라 전망 워시드 생산이 가능하다.

시다모 Sidamo

레몬과 같은 밝은 산미와 오렌지류의 향미를 끼친다. 워시드와 내추럴 두 가지 가공 방식이 모두 사용되는데, 내추럴로 잘 가공한 시다모는 강한 단맛에 깊은 바디, 강한 산미가 특징이다.

하라 Harar

하라는 에티오피아 내에서도 물이 부족하고 날씨가 건조해서 100% 내추럴로 커피를 가공한다. 내추럴 가공은 커피체리째 말리는 동안 커피체리가 쉽게 변질되거나 썩고, 이런 과육의 부파가 생두에 발효취를 남기기 때문에 고질적 커피를 생산하기가 어렵다. 잘 가공한 하라 커피는 레드 와인의 풍미가 느껴지며 입안에 군침이 돌게 하는 과일의 산미를 가지고 있다.

발레 Bale

에티오피아에서 가장 높은 해발고도 3,000m에서 자라는 100% 포레스트 커피이다. 발레산 정상에서는 아침저녁으로 얼음이 어느 것을 볼 수 있을 정도로 일교차가 크다. 유독 다크 초콜릿의 풍미와 꽃향기 등이 강하게 느껴진다.

Ethiopia

Note

에티오피아는 지금

언어 암하리아 면적 세계 27위(CIA 기준) 인구 세계 13위(CIA 기준)
GDP 세계 87위(2012 IMF 기준) 총교 에티오피아 43.5%, 회고 31%

커피 품종 아라비카 가공 워시드, 내추럴 연간 커피 생산량 6백만/60kg bag
커피 수출량 267만/60kg bag 커피 수출비중 31.5% GDP 중 커피 비중 2.59%
1인당 커피 소비량 2.4kg

에티오피아는 2012년 GDP 385억 달러로 세계 87위를 기록하였다. GDP는 국내총생산을 말하는 것으로, 한 나라의 영역 안에서 가계, 기업, 정부 등 모든 경제 주체가 일정 기간 동안 생산 활동에 참여하여 창출한 부가가치 또는 최종생산물을 시장가격으로 환산하여 합계한 것으로, 현재 경제성장을 통生产的 중심 지표로 사용되고 있다. 에티오피아는 농업이 경제구조에서 차지하는 비중이 높다. GDP의 41%, 해외 수출의 80%, 노동력의 85%가 농업에서 이뤄진다. 주요 농작물로는 곡물(옥수수, 텅, 밀, 보리, 수수)과 풍류(강낭콩, 병아리콩 등). 기름을 짚을 수 있는 지방 종자(첨개, 니거 등)가 있으며, 판매용으로 생산되는 현금 작물로는 커피와 지방 종자, 면화가 있다. 최근에는 차와 황신료, 화훼 재배도 늘고 있다. 에티오피아는 또한 아프리카 제3의 기후 보유국이기도 하다. 소와 양, 가금류 등의 축산업이 GDP의 15~18%, 수출의 5~7%를 차지한다.

에티오피아는 지난 10여 년간 강력한 국가 주도의 경제발전 정책을 통해 세계에서 가장 빠른 경제성장을 이룬 국가 가운데 하나로 자리매김하였다.

그러나 에티오피아의 성장은 서비스산업과 농업에 의존하고 있고, 수출도 커피, 화훼, 가죽 등 농축산물에 집중되어 있다. 산업이 차지하는 비중은 약 10%. 세계은행은 '에티오피아가 성장을 지속하기 위해서는 국가 경제에서 산업의 비중을 확대해야만 한다'. 에티오피아처럼 농업 등 차 산업이 GDP의 50%에 유탁하는 경우 중간소득국의 지위에 도달한 사례가 없다'며 국가 주도 경제, 농업에 의존한 성장에서 탈피해 민간부문 강화와 산업 확대가 필요하다고 밝히고 있다. 아프리카에서 인시리지아 다음가는 인구 대국인 에티오피아는 최근 국가 주도로 전력 및 철도, 도로 등의 운송 분야에 집중 투자하고 있으나, 관련 사업 대부분은 정부 또는 국영기업이 독점 운영하는 경우가 많아 민간부문 투자는 계속 위축되고 있다.



에티오피아 커피, 전 가지 맛

에티오피아 커피가 특별한 것은 다른 커피에서는 찾아볼 수 없는 독특한 향과 맛 때문이다. 그래서 에티오피아 커피는 다른 커피로 대체하기가 어렵다. 어려운 정도가 아니라 불가능하다. 이런 특별함은 어디서 오는 것일까?

흐토, 적토, 회색토

에티오피아는 토양도 남다르다. 일반적으로 다른 산지들은 한 나라 안에서는 대부분 토질이 비슷한 데 반해 에티오피아는 지역마다 토양이 다르다. 흐토, 적토, 회색토 세 가지 토양이 있다. 화산재로 이루어진 흐토는 미네랄 함량이 높은 게 특징으로, 예가체페 지역에서 주로 볼 수 있다. 시다모 지역을 비롯한 에티오피아 남쪽 지역은 대부분 붉은 토양인 적토이다. 그리고 석회질 성분이 많은 회색토는 하라 지역에서 발견된다. 이렇게 한 나라 안에서도 다양한 토양이 존재하다보니 같은 종이라 해도 어느 지역에서 재배되었느냐에 따라 전혀 다른 품미를 지니게 된다.

1,700~3,000m의 높은 해발고도
수도 아디스아바바는 해발 약 2,400m로 고산지대에 위치한 도시여서 심장이 약한 사람은 약간의 답답함을 느낄 정도다. 커피가 자라는 곳의 대부분이 아디스아바바처럼

1,700~3,000m 정도의 해발고도가 높은 지역에 위치해 있다. 고산지대는 아침과 저녁은 서늘하고, 낮에는 기온이 30℃를 웃돌지만 습하지 않은 고산기후가 나타난다. 이것이 커피 재배에 필요한 기후 조건과 완벽히 맞아떨어진다.

가든/포레스트/세미포레스트/플란테이션 커피

에티오피아 커피는 다양한 방식으로 재배된다. 다른 산지들은 대부분 플랜테이션 방식으로 커피를 생산한다. 즉, 씨앗을 심고 모종이 자라면 농장에 옮겨 심는 방식으로 커피를 재배한다.

에티오피아의 가장 대표적인 방식은 가든 커피이다. 집 주변에 커피나무를 심는데 나무와 나무 사이 간격을 넓게 하고 그 사이사이에 바나나나 아보카도 같은 과일나무와 채소를 심어 커피는 내다 팔고 나머지는 식량으로 생산한다. 이 가든 커피가 에티오피아 커피 전체 생산량의 59%를 차지한다. 포레스트 커피는 말 그대로 숲 속에서 자라는 아생 커피로, 정부로부터 채집허가권을 받은 사람이라면 누구나 수확할 수 있다.

세미포레스트는 가든 커피와 포레스트 커피의 중간에 속하는 것으로, 숲 속에서 채집하지만 주인이 있는 커피를 말한다.

이 커피는 전체 생산량의 35%를 차지한다. 마지막 플랜테이션 커피는 대부분 국영 농장에서 생산한다.

에티오피아 커피 농부들은 웃나 영세하여 학화비료조차 구입하기 어려운 실정이다. 그렇다보니 어떤 방식으로 재배되는 저농·무농업에 기여한 커피가 생산되고 있다.

헤아릴 수 없는 수많은 품종

에티오피아 커피의 시작은 포레스트 커피이고, 이 커피들은 자연교배를 통해 새로운 종을 만들어낸다. 아리아카종은 매개체가 없어서 열매를 맺을 수 있는 자가수분을 하기 때문에 변종이 쉽게 만들여지며, 이렇게 다양한 포레스트 커피들은 씨앗으로 사용되는 경우가 많다. 숲 속에서 자라는 원종과 변종, 그리고 다른 곳으로 옮겨 심으면서 생긴 또 다른 새로운 종까지 에티오피아에는 매우 다양한 커피의 종이 있다.

커피업계 종사자들은 대부분 에티오피아가 커피 종의 근원지 이자 동시에 가장 많은 커피 종이 자생하는 나라라는 데 동의한다.



Behind Story

커피 갈아엎고 각성제 원료 칼디

커피 갈아엎고 각성제 원료 칼디

이렇게 특별한 커피를 생산하는 에티오피아이지만, 현재 에티오피아의 커피 협동조합들이 직면한 심각한 문제는 주민들의 도시 이주와 카카트 작물의 경쟁이다. 각성 효과가 있는 커피는 미국과 캐나다, 그리고 영국을 비롯한 대부분의 유럽 지역에서 법으로 재배를 금지한 작물이지만, 각성제 원료로 쓰여 비싼 값에 거래된다. 커피를 재배하기 위해 커피 농사를 토기하거나 커피와 같은 조밀한 원종들도 있다. 남아메리카의 커피 농민들이 커피 깊이 떨어지면 코카나무처럼 좀 더 수익성이 좋은 작물에 눈을 돌리는 것과 마찬가지이다.

2%를 완성시키는 98%

커피를 만드는 물, 안녕하십니까?

맛있다. 이 한마디를 들을 수 있는 커피를 만들기 위해 기울이는 노력에는 어떤 것들이 있을까? 일단 좋은 원두를 선택한다. 각자의 기준대로 커피 사용량을 계량한 뒤 추출 직전에 간다. 물은 적정 온도에 맞춘 다음 커피와 비율을 맞춰서 붓는데. 이때 총 추출 시간을 지킨다. 이렇게 하나의 큰 사이클이 잘 돌아갈 때 맛있는 커피 한 잔이 탄생한다. 그런데 맛있는 커피 한 잔에 커피 맛을 내는 물질은 얼마나 들어 있을까? 놀랍게도 1~2%이다.

나머지 98~99%는 물이다. 2%를 어떻게 추출하느냐에 따라 커피는 마치 파랑이나 노랑, 빨강이 되지만, 98%를 차지하는 물 또한 알고 보면 맛의 배경을 결정짓는 중요한 역할을 한다. 글 김민선(로스터)

커피는 왜 물에 녹는가?

커피를 내릴 때 왜 항상 물을 사용할까? 우유나 주스로는 안 될까? 호기심이 발동하여 커피에 뜨거운 우유를 붓는다. 이런 추출은 일어나지 않는다. 커피와 우유는 분리되어 고여 있을 뿐이다. 우유나 주스는 물에 의해 용해율이 떨어진다. 왜 물은 커피를 추출하는 데 최적의 용매인가?

물이란 액체는 H_2O 라는 물 분자들이 연결된 구조로 되어 있다. 그런데 물 분자는 양이온인 수소와 음이온인 산소로 이루어져 약하게나마 균형을 띠고 있으며, 또한 물 분자들 구조 사이에는 빈 공간이 많아서 다른 물질과 만나면 그 물질을 분자 사이의 공간으로 끌어당겨 채우려는 습성이 있다. 커피와 물이 만나면 커피라는 성분이 물에 녹는 것처럼 보이지만 실제로는 커피의 맛과 향을 내는 성분들이 물 분자 사이의 공간 안으로 들어가 눈에 보이지 않는 것이다. 이 빈 공간은 멈춰 있지 않고 끊임없이 빠르게 변형되는데, 특히나 열에너지를 많이 받을 수록 붙어 있는 분자들이 떨어지면서 더 많은 공간들이 생겨난다. 그래서 물 온도를 1°C라도 높이면 더 높은 추출 수율을 얻을 수 있는 것이다.

물이 커피 맛을 바꾼다

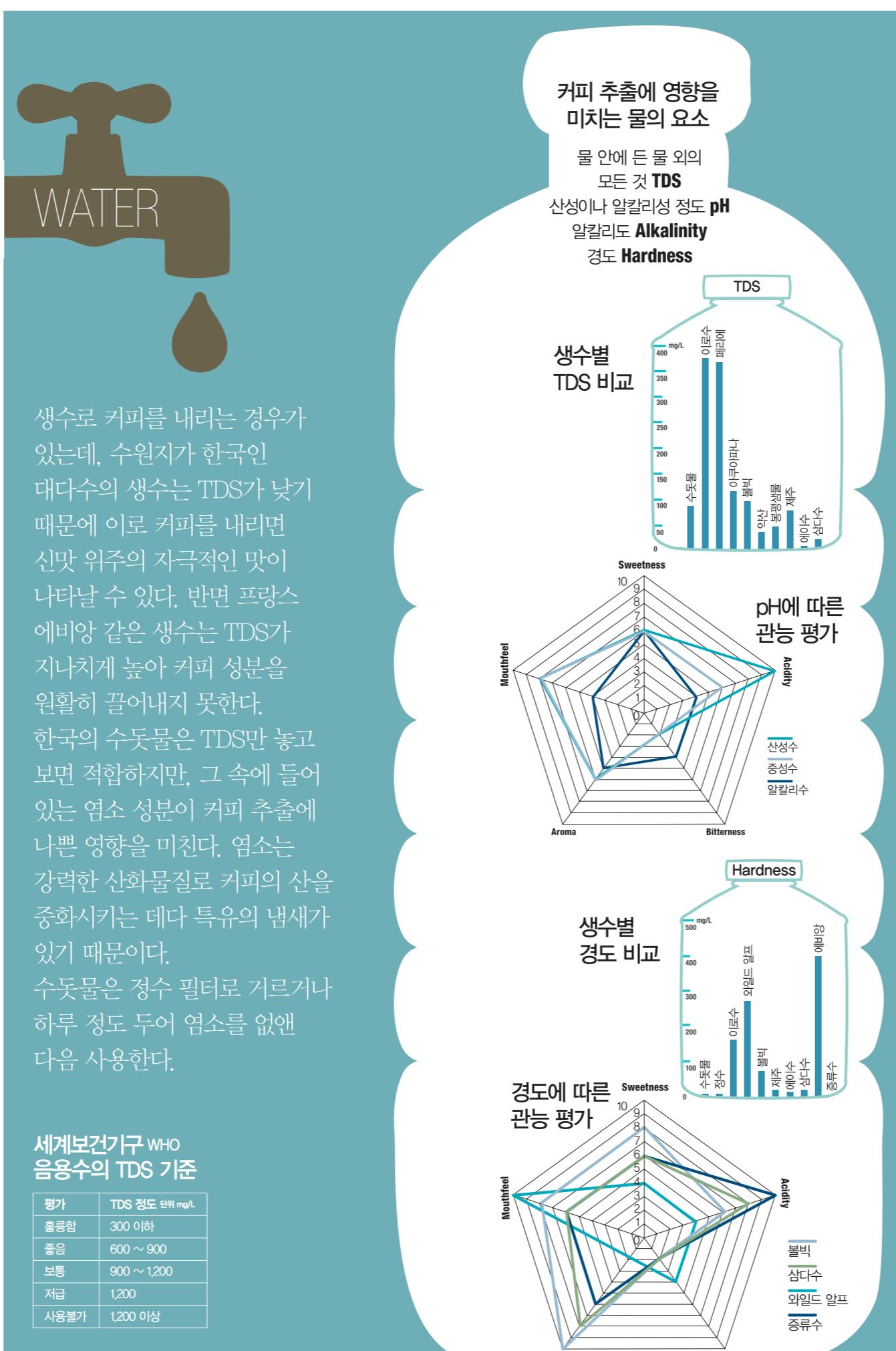
커피 추출에 영향을 미치는 물의 요소는 무엇일까? 일단 커피 추출에 적합한 물은 무색무취가 기본 전제이다. 그리고 다음의 4가지 요소를 고려해야 한다.

첫째 요소는 TDS이다. TDS란 'Total Dissolved Solid'의 약자로, 총 용존 고형물의 양을 뜻한다. 물 안에 들어 있는 물 분자 외의 모든 유기물과 무기물이라 이해하면 쉽다. TDS가 낮은 물은 가볍고 산뜻한 반면, TDS가 높으면 무겁고 성분에 따라 미끈거리기도 한다. 커피 추출이 잘 되는 물의 TDS는 1L당 약 75~250mg 정도로 평균 150mg 정도가 있어야 한다. TDS가 1L당 300mg이 넘는 미네랄이 많은 물을 커피에 사용하면 추출이 원활히 이루어지지 않는다. 물 분자 사이의 공간에 커피가 들어가야 하는데 다른 것들로 차워져 있기 때문이다. 이런 경우 커피 맛은 맷돼지다. 반대로 공간이 너무 비어 있다면, 즉 TDS가 낮으면 굉장히 빠른 확산이 일어나 커피의 자극적인 신맛, 쓴맛 등을 유발한다. 그렇다면 적정한 TDS를 맞추기 위해 어떻게 해야 할까? 다행히 각 가정에 공급되는 수돗물의 TDS는 1L당 평균 80~100mg 정도이다. 간혹 좋은 물, 깨끗한 물을 사용하려고 생수로 커피를 내리는 경우가 있다. 하지만 수원지가 한국의 수돗물은 TDS만 놓고 보면 적합하지만, 그 속에 들어 있는 염소 성분이 커피 추출에 영향을 미친다. 염소는 강력한 산화물질로 커피의 산을 중화시키는 데다 특유의 냄새 때문에 커피 추출에 적합하지 않다. 또 수도꼭지까지 연결되는 수도관의 상태에 따라 물이 변할 수 있기 때문에 수돗물을 커피를 내리려면 정수 필터를 사용하는 것이 좋다. 정수를 할 수 없다면 염소 제거를 위해 하루 정도 물을 두었다가 사용하는 것이 좋다. 아니면 끓어서 사용하는 방법도 있는데, 염소와 더불어 물속 용존 산소도 함께 제거되어 커피가 다소 날카롭고 향미 없이 맷黠하게 추출될 수 있다.

세계보건기구 WHO 음용수의 TDS 기준

평가	TDS 정도 단위 mg/L
훌륭함	300 이하
좋음	600 ~ 900
보통	900 ~ 1200
저급	1200
사용불가	1200 이상

마지막 요소는 경도이다. 물에서 칼슘이나 마그네슘 등 양이온이 많이 든 물을 경수 Hard Water라 하며, 적게 든 물은 연수 Soft Water라고 부른다. 알칼리도를 유발시키는 물질을 일시 경도라 하며, 끓이면 침전되는 성질 가지고 있다. 하지만 마그네슘, 칼슘 등이 다른 물질과 결합된 양이온들은 영구 경도로, 끓여도 없어지지 않으며 이런 경도 유발 물질들은 끓여보일려 안에서 물이 증발될 때 석출되어 스케일로 흡착된다. TDS의 관점에서 적정량의 경도는 커피 맛을 크게 변화시키지 않는다. 하지만 커피 추출 기기의 수명을 단축시키거나 성능을 저하시키기 때문에 반드시 연수기를 통해 걸러줘야 하는 것이다. ☕



KING콩 광화문에 오다

서울 광화문점
오피스 KING콩

500g, 1kg 오피스용 대용량 커피

KING콩은 테라로사닷컴 전용 특가 상품으로, 매달 구성이 바뀝니다. KING콩은 본래 500g과 1kg 단위의 테라로사닷컴 전용 특가 상품으로, 대용량이 필요한 고객들에게 오후동안 사랑 받고 있는 인기 품목이다. 당장 커피가 떨어져도 꼬 친고 매달 1일 새롭게 바뀌는 KING콩을 기다렸다 주문한다는 이들이 많을 정도. 건조한 사무실 분위기에 힐력을 불어넣고 싶다면, 팀원들에게 인기 많은 킹콩이고 싶다면 테라로사 커피 광화문점의 KING콩을 데려가시라.

소식 하나. KING콩이 광화문에 떴다. KING콩은 본래 500g과 1kg 단위의 테라로사닷컴 전용 특가 상품으로, 대용량이 필요한 고객들에게 오후동안 사랑 받고 있는 인기 품목이다. 당장 커피가 떨어져도 꼬 친고 매달 1일 새롭게 바뀌는 KING콩을 기다렸다 주문한다는 이들이 많을 정도. 건조한 사무실 분위기에 힐력을 불어넣고 싶다면, 팀원들에게 인기 많은 킹콩이고 싶다면 테라로사 커피 광화문점의 KING콩을 데려가시라.

소식 둘, 묵하게 끌리는 테라로사 커피 맛의 실체가 궁금하다면? 매주 월 수 금 오후 3시에 열리는 퍼블릭 커피에서 확인하자. 커피 자체의 특징과 품질을 파악할 수 있는 전문적인 커피 김벌법으로, 보다 쉽게 구성된 테라로사 퍼블릭 커피에서 다양한 커피의 세계를 만나볼 수 있다. 커피 후 원두를 구매하면 해당 커피 잔이 무료로 제공된다.

소식 셋. 커피 마니아들의 바람이었던 주말 아침 커피 교실이 시작한다. 커피는 알고 마시면 습관이 아닌 즐거운 취미! 매주 토요일 아침에는 커피 맛을 어떻게 감별하는지에 관한 기초 '커피 수업이'. 일요일 아침에는 테라로사 바리스타들의 여러 가지 추운 빙수 노하우를 알려주는 '브루잉 수업이' 진행된다. 테라로사닷컴에서 신청 가능하며, 자리에 여유가 있을 때는 현장 접수도 받는다. 1인 2만원.

경기 서종점 주말 아침 퍼블릭 커피

매주 토, 일요일 오전 10시 30분부터 11시까지 경기도 양평군 서종점에 커피 테이블이 마련된다. 커피를 좋아하는 이들이라면 누구나 웰컴! 스푼 하나씩 들고 이 컵 저 컵 옮겨 다니며 커피 세계를 탐색하는 동안 당신의 주말 아침에 향기가 감돌 것이다. 커피 후 원두를 구매하면 해당 커피 잔이 무료로 제공된다.



TERAROSA Bookmark coffee



우리 이제 만나 르완다 마헴베

2014년 1월, 부산항에 르완다 뉴크롬 커피가 도착했다. 테라로사가 르완다에서 심혈을 기울여 고른 4가지 아름다운 커피들이다. 그리고 그 중에는 테라로사가 손꼽아 기다려온 마헴베 커피가 포함되어 있다. 테라로사와 마헴베의 인연은 2010년으로 거슬러 올라간다. 2010 르완다 컵 오브 엑설런스(이하 COE) 대회에서 테라로사는 4위를 차지한 마헴베 커피를 구매하며 마헴베의 존재를 알았고, 2013년 마헴베의 영세한 커피 생산자들을 돋는 프로젝트를 진행하였다. 마헴베 커피가 지난 품질의 짜증과 워싱 스테이션을 이끌고 있는 저스틴이라는 한 인물의 성실함만을 믿고 테라로사 기금을 전달했던 것이다. 수확기에 절실히 필요한 자금을 먼저 매장에서 만날 수 있다.

〈Brewing Change 로스 메세스 플라코스, 커피 산지의 굽주림〉 교보문고, YES24, 반디안루니스에서 구입 가능



모바일 테라로사닷컴

이제 테라로사 커피를 구매하기 위해 꼭 컴퓨터 앞에 앉지 않아도 된다. 스마트폰으로 모바일 테라로사닷컴에서 원두 구입 및 결제가 가능하다. 무통장 입금, 신용카드, 휴대폰 결제 서비스가 제공된다. www.m.terarosa.com

테라로사 커피 원두 리스트

Africa

부룬디 음펨바 Burundi Mpemba

아프리카의 떠오르는 커피 생산국, 부룬디. 음펨바 워싱 스테이션은 2013 부룬디 COE에서 89.73점을 받아 4위에 올랐다. 자줏빛 크랜베리, 브라운 슈거류의 오렌지 단맛, 고소한 호두, 조화로운 균형미가 특징. 250g 33,000원/500g 56,000원.

케냐 기티루 Kenya Githiru AB

검붉고 비옥한 화산토에서 재배한 SL 28과 SL 24, Ruiru 11 품종을 잘 익은 것만 골라 수확하고 깨끗한 강물로 가공하여 햇볕에 말렸다. 패션프루츠와 무화과, 석류, 허비스커스 풍미가 어우러져 상큼하다. 250g 20,000원/500g 34,000원.

에티오피아 시다모 오마초 Ethiopia Sidama Homacho

오마초 베노 영농조합이 생산한 지역 토착종 커피로, 정확한 품종은 알 수 없지만 인트처럼 싱그럽고 상큼달콤한 복숭아 주스 맛을 선사한다. 발랄하고 여성스럽다. 이 영농조합은 독일의 유기농 인증 및 공정무역 인증을 보유하고 있다. 250g 18,000원/500g 31,000원.

에티오피아 예가체페 파퓸 Ethiopia Yirgacheffe Perfume

에티오피아 예가체페 지역에서 생산된 최상급 커피들로 블렌딩하여 향수같이 꽃내음이 전하고 베리 향도 살짝 스친다. 커피가 맑고 투명하여 잘 익은 과일처럼 달다. 250g 22,000원/500g 37,000원.

Latin America

온두拉斯 엘 푸엔테 Honduras El Puente

온두라스의 슈퍼스타 농장. 해발고도 1600m 지대에서 키운 커피로, 수세식으로 가공한 다음 바람이 잘 통하는 드라이 테이블과 온실에서 이중으로 말렸다. 생블루베리와 코코아의 풍미, 묵직한 바디와 크리미한 질감이 인상적이다. 250g 18,000원/500g 31,000원.

고테말라 라 벨라 Guatemala La Bella

라 벨라 농장은 4대에 걸쳐 커피 농사를 지어왔다. 선대의 커피를 재배하는 기술을 토대로 아열대 미시 기후에 속하는 리스 미나스 산자락에 위치한 농장에서 대대로 커피 농사를 짓고 있다. 삼나무와 복숭아, 포도 등의 풍미가 어우러져 시원하고 향긋한 단 향이 난다. 밸런스 역시 좋다. 250g 20,000원/500g 34,000원.

엘살바도르 밀라카라 B El Salvador Malacara B

2003년부터 거의 매년 COE를 수상해온 엘살바도르의 대표적인 스페셜티 커피 농장이다. 부르봉 품종 특유의 스파이시한 향기와 후두와 헤이즐넛의 고소함, 뛰어난 단맛을 머금고 있다. 250g 18,000원/500g 31,000원.

브라질 오우로 베르디 Brazil Ouro Verde

오우로 베르디 농장은 브라질에서는 보기 드물게 소량을 핸드 퍽으로 수확하여 고품질 커피를 자속적으로 선보이고 있다. 것 볶은 명종이나 땅콩 크래커 같은 맛이 난다. 단맛은 솔사탕처럼 가볍고 풍성하다. 250g 18,000원/500g 31,000원.

고테말라 산 구아이바라 Guatemala San Guayaba

2013 고테말라 COE 대회 4위 오렌지, 망고, 꽃내음 등이 어우러져 향기롭고 달고 긴 여운을 남긴다. 망공 초콜릿의 고소한 맛도 느낄 수 있다. 산 구아이바라 농장주는 자신의 커피가 특별한 이유로, 다양한 동식물종이 서식하는 비옥한 풍경과 잘 조성된 나무 그늘을 꼽는다. 250g 36,000원/500g 61,000원.

엘살바도르 안달루시아 El Salvador Andalucia

2013 엘살바도르 COE 대회 5위. 테라로사에 지난 몇 년간 엘살바도르 커피의 매력을 알려온 베르난도 리마 씨의 농장이다. 실기한 질감이 인상적이며, 고소한 마카다미아, 살구, 복숭아, 흥차, 꿀을 연상시킨다. 250g 40,000원/500g 68,000원.

Blend

에스프레소 블렌드 Espresso Blend

테라로사 에스프레소는 한쪽으로 치우치기보다는 균형미 있는 맛의 조화와 생기를 더하는 약간의 산미, 농후한 단맛, 입안에 머무었을 때 탄탄한 질감, 부드러운 목넘김이 있는 에스프레소를 추구한다. 250g 13,000원/500g 22,000원/1kg 38,000원.

원두 구입 테라로사 커피 매장 & 테라로사닷컴 www.terarosa.com

Cupping Note



때 생기는 풍미로, 로스팅을 아무리 잘해도 없어지지 않는 디펙트 풍미라 할 수 있다. 그런데 이 부정적 요소에 'pleasant'를 붙여 긍정적 표현으로 쓰는 것이 과연 합리적인가? 또한 이렇게 긍정적인 표현을 사용해도 역시 디펙트는 디펙트가 아닐까?

내추럴 커피를 두고 매번 일어나는 또 하나의 이슈는 과발효나, 과일의 풍미나 하는 부분이다. 이것 역시 판단이 매우 어렵고 커피마다 의견이 사뭇 다르다. 이 풍미는 주로 내추럴 커피에서 찾을 수 있다. 커피를 커피체리째 말리는 동안 커피체리의 맛과 향이 커피 씨앗에 스며드는데, 문제는 커피체리가 마르면서 과육이 썩기도 하고 서로 맞닿아 있는 부분들이 부패하기도 하여 커피체리의 풍미뿐 아니라 이 모든 부패하고 상한 품미들까지 함께 스며드는 것이다. 때문에 아주 완성도 높은 내추럴 커피가 아닌 이상 유쾌한 단맛과 깔끔함을 갖추기 어려운 것이다. 더욱이 인간의 후각과 미각을 이용하는 커피에서는 이 강력한 마른 과일의 내추럴 풍미가 때로는 부정적 요소들을 객관적으로 판단하기 어렵게 만든다. 그래서 때로는 내추럴 풍미가 강한 커피들이 굉장히 훌륭한 커피처럼 여겨지는 오류도 발생하고 한다. 이번 대회도 예선전에서 이런 과일 향과 발효취가 뒤섞인 8개의 샘플을 커피했는데 모두 의견이 달랐다. 클린 컵과 단맛, 균형미를 매우 중요하게 생각하는 나와 같은 부류의 커피들은 제아무리 강한 내추럴 풍미를 가지고 있다 하더라도 단맛이 받쳐 주지 않거나 혹은 클린 컵이 완벽하지 못하면 차가 없이 낮은 점수를 매겼다. 반면 비록 약간 흡은 것더라도 내추럴 고유의 풍미를 가지고 있으면 점수를 좀 더 주는 경향의 커피들도 있었다. 물론 대다수의 커피들이 내추럴 풍미에 매료되고 있었다.

워시드 커피에서 발효취는 그 흔적만 남겨도 디펙트로 간주된다. 가끔 이런 발효취가 마치 커피의 새로운 풍미인 것처럼 묘사하는 커피들도 있으나 그건 그냥 과발효 시 나타나는 하나의 디펙트이며 비효감적인 신맛을 동반하기 때문에 좋은 평을 받기 어렵다. 그러나 같은 발효취라도 가공법이 내추럴로 바뀌면 우리는 이 디펙트를 고유의 풍미로 인정해야 하는 것일까?

커피는 기호식품이고, 결국 그 모든 선택권은 최종 소비자에게 있다. 그러나 생산자와 소비자 사이에서 중개자 역할을 하는 우리에게는 옳고 그름에 대한 명확한 인식이 필요할 것이다. 상한 것은 상한 것이고 신선한 것은 신선한 것으로 전달하고 난 뒤 그 후 선택을 소비자의 몫으로 남겨야 하는 게 아닐까? 특히 한국 커피 시장처럼 이제 막 시작하는 신생 소비시장에는 무엇보다도 명료하고 근거 있는 설명이 필요하며, 이것이 지금 커피에 열중하고 있는 모든 커피들이 해나가야 할 일종의 책임이 아닌가 싶다. ☕



브라질 내추럴 컵 오브 엑설런스(이하 COE) 대회의 경우 '브라질 커피 특유의 고소한 nutty인가 아니면 마른内衣, straw인가' 혹은 '내추럴 커피의 발효취 over fermented인가. 마른 과일fruity의 풍미인가' 사이에서 많은 갑론을박이 오가는데, 이번 대회 역시 매 커피가 끝날 때마다 많은 견해차를 보였다.

대회 이틀째, 우리는 한 커피를 두고 토론을 계속했다. 브라질 커피 고유의 고소함을 풍기는 너티함으로 인정할 것인가. 아니면 오래 묵은 커피에서 올라오는 지푸리기와 나무 같은 풍미로 커피 가공 시 문제가 있다고 봐야 할 것인가. 가는 맛과 생기는 맛이 되어야 한다. 대회 심판관들은 두 집단으로 나뉘었고, 나 역시도 대회 내내 이런 커피들로 심각한 고민에 빠졌다. 틀림없이 오래 묵은 커피에서 나는 지푸리기 풍미가 올라오는데 단맛이 뛰어나고 클린 컵도 좋다. 그저 그런 커피로 전락시키기엔 안타깝고, 그렇다고 이런 마른 내를 브라질 커피의 고유한 특징으로 인정하고 COE 커피로 등극시키기에 는 뭔가 모자람이 있었다. 결국 나는 '깨끗하고 단맛이 풍부

되거나 커피를 말리는 과정에서 강한 습기에 노출되거나 할