



T everyday 8am~10pm(last order 9:30pm)  
A 서울시 용산구 이태원로36길 15  
P 바로 앞 한남동공영주차장 이용(유료)

몇 년 전만 해도 주말 아침이면 강릉 본점 바에 앉아 커피를 즐기기 위해 서울에서 일찌감치 내려오는 분들을 자주 볼 수 있었다. 서울에 매장을 열기 전이기도 했지만 무엇보다 바리스타가 3가지 커피를 한 잔 한 잔 내리면서 그 커피에 얹힌 이야기를 들려주던 커피 테이스팅 코스가 그만큼 인기였던 것이다. 테라로사가 직거래로 들여온 농장 커피 한 잔, 그리고 컵 오브 에센셜스 대회 수상작 한 잔, 마지막은 마카토나 아이스 드립 한 잔. 그러면 손님들은 늘 마지막 잔을 두고 무엇을 마실까 즐거운 고민에 빠지곤 했다. 그 테이스팅 코스를 서울에서 새롭게 이어간다. 장소는 테라로사의 열세 번째 매장 '한남점'이다.

매장 들어서면 1층부터 2층까지 벽면 가득 쌓인 생두 자루가 눈길을 끈다. 커피 산지를 기념하는 오브제이다. 이 거칠고 투박한 자루들은 우리에게 문득 지구 반대편의 비옥한 커피나무 숲을, 또 커피가 나에게 도달하기까지의 긴 여정을 잠시마나 생각나게 한다. 그 옆으로 시향 코너가 마련되어 있다. 각각의 커피가 지닌 향을 맡아보고 바리스타와 상의하다 보면 향수를 찾듯 나에게 잘 맞는 커피를 고를 수 있다. 시향 코너를 지나 2층에 올라서면 한남동 전경이 시원하게 내려다보인다. 그 여유로움 때문에 창가 좌석은 쉽게 자리가 나질 않는다.

테이스팅 코스는 1층 바에서만 운영된다. 바리스타가 3가지 커피를 준비할 것이므로 먼저 취향을 얘기해줘도 좋다. 각각의 커피에는 고유한 향미가 높아 있고 향미는 테루아를 담고 있다. 각 커피마다 산지의 역사와 문화는 물론, 재배와 가공, 또 그 커피를 재배한 농부에 이르기 까지 다양한 이야기를 품고 있다. 누군가와 커피에 관해 재미있는 수다를 떨며 커피를 마시고 싶다면 테이스팅 코스를 추천한다.

## NEW SPACE

### 테이스팅 코스의 부활 테라로사 한남점

테라로사가 이태원에 새로운 공간을 마련했다. 테이스팅 코스, 나만의 블렌딩 등 색다른 즐거움을 안고 여러분을 찾아간다.



테라로사 뉴스레터 2018년 2~3월호 통권 제31호 발행인 김용덕 편집·디자인 테라로사

본지에 실린 글과 사진은 테라로사의 허락 없이 사용할 수 없습니다. © 2018 (주)학산 테라로사

# TERAROSA

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

No.31





2018년은 테라로사가 커피 산지에서 직접 커피를 공수한 지 꼭 10년이 되는 해이다. 그 첫 번째 산지가 에티오피아였고 지난 10년간 한 해도 거르지 않고 나간 곳도 에티오피아이다. 그런데 다른 커피 산지들이 지난 10년간 변화의 과정을 겪으며 발전을 거듭하는 동안 에티오피아는 정체 또는 도태의 위기를 겪고 있다. 불행 중 다행히도 그동안 발목을 붙잡았던 ECX 시스템이 올해부터 바뀐다는 좋은 소식이 들린다.

많은 커피 바이어들이 가장 매력적인 커피 산지로 에티오피아를 꼽는다. 다른 산지는 표현할 수 없는 고유한 향과 맛 때문이다. 때로는 꽃향기로, 과일 향기로, 신선한 숲의 향기로 다가오는 다채로움. 커피 기원지인 만큼 그 품종과 자연 환경이 빛어내는 맛이며, 스페셜티 커피 시장은 그 가치를 충분히 인정하고 있다.

그런데 많은 바이어들이 에티오피아 커피를 구매하는 데 있어 소극적이다. 그 이유는 에티오피아 정부가 규정한 ECX (Ethiopia Commodity Exchange) 시스템 때문이다. 2008년 에티오피아 정부는 모든 커피 거래를 ECX를 통하도록 하였다. 바이어는 더 이상 생산자와 직거래를 할 수 없었다. 거래의 투명성을 확보하고 수출을 늘리겠다는 의지였다. 커피는 단순히 지역별로 묶어 거래되었다. 그러나 지역이 넓고 재배량이 많은 만큼 하나의 이름으로 묶기에는 커피 맛과 향이 너무도 달랐다. 이는 당시 커피 시장에 일고 있는 제3의 물결, 즉 커피 생산과 관련한 모든

자세한 정보가 제공되는 흐름과 역행하는 것이었다. 소량의 고품질 커피 재배를 장려하여 그로 인한 국가 전체의 이미지 상승을 도모하는 생산국들이 있는가 하면, 에티오피아 정부는 유일하게 잘나가는 수출품인 커피를 ECX를 통해 평균가격을 올립으로써 국가 수입을 늘리려 했던 것으로 보인다. 이 시스템이 본격화되면서 에티오피아 커피는 고품질 커피 시장이 추구하는 'マイクロ로트'라는 멀어져갔고, 이는 바이어들 사이에서 큰 원성을 샀다.

2010년 에티오피아 정부는 해결안을 내놓았다. 지역별로 유니온(Union)이라는 관리 기구를 만들어 지역 내 커피 조합이 생산한 커피에 한해 ECX를 거치지 않고 바이어와 직접 거래가 가능하도록 하였다. 제한적 조치였지만 그나마 생산 이력 추적이 가능한 방식이었고 이로써 많은 스페셜티 커피 바이어들이 다시 에티오피아로 돌아왔다. 바이어와 생산자가 얼굴을 마주하고 품질에 대해

#### ECX가 2017년까지 시행한 커피 거래 방식

- 1 농부는 수확한 커피체리를 자신이 속한 지역 내 워싱 스테이션이나 체리를 사들이는 도매업자에게 팔 수 있다.
- 2 커피체리 도매업자는 수집한 체리를 워싱 스테이션(개인 또는 조합 소유)에 판매한다.
- 3 워싱 스테이션은 커피를 워시드 또는 내추럴 방식으로 가공한다.
- 4 워싱 스테이션은 ECX 거래소에 나와 커피 수출업자와 거래 가격을 정한 뒤 커피를 판매한다.
- 5 수출업자는 구매한 커피를 드라이밀로 옮긴다.
- 6 수출업자는 품질을 확인하고 바이어를 찾아 수출한다.

이 시스템의 문제는 첫째, 바이어가 커피를 구매할 때 공식적으로 표기된 정보 외에 알 수 있는 게 없다는 사실이다. 예를 들면 '예가체페 워시드 G2'라고 표기된 게 정보의 전부이다. 어느 워싱 스테이션이 가공했는지, 그곳의 고도는 얼마인지 등에 관한 정보는 어디서도 얻을 수 없다. 또 G2라는 등급은 공식적으로 워시드 커피의 가장 상위 등급이긴 하나, 맛도 과연 그러한가에 대해서는 여전히 많은 논란이 있다. 둘째, 수출업자는 커피를 구매하기 전 품질을 확인할 수 있는 기회가 없다. 이는 곧 바이어의 선택의 범위를 축소시킨다.



교류함으로써 재배와 가공 과정에 아이디어가 더해졌고 이국적인 색채가 더욱 짙은 커피들이 시장에 나오기도 했다. 이것이 에티오피아 커피 발전을 상향 또는 하향시켰는지 아직은 결론을 내릴 수 없지만 다채로운 변화를 가져온 것은 틀림없다.

그런데 이 방안이 큰 호응을 얻자 편법이 발생했다. 유니온과의 직거래는 본래 외국인 바이어에 한해서만 가능했다. 그러자 일부 신생 수출사들이 외국 자본과 손을 잡고 외국에 사무실을 차려 마치 외국인 바이어인 것처럼 가장하는 일들이 일어났다. 때마침 아프리카 대륙에 불고 있는 경제 성장의 분위기를 타고 커피에 관심도 없던 에티오피아인들이 달러를 모으기 위해 커피 수출에 뛰어드는 일들도 일어났다. 엊친 데 덮친 격으로 2017년에는 종족간 갈등으로 많은 커피 시설들이 화재로 큰 피해를 입었다. 결국 에티오피아 정부는 2018년 ECX 시스템을 또다시 변경하기로 결정했다.

개정된 ECX 방식은 지역 단위로만 거래되던 커피에 워싱 스테이션 명을 추가하였다. 이로써 누가 가공한 커피인지까지 확인이 가능해졌다. 구매자 입장에서는 이제 유니온을 통한 직거래 외에 ECX를 통한 워싱 스테이션별 구매도 가능해졌다. 이것이 곧 품질을 보증하지는 않지만 원하는 특징을 지닌 커피를 선택할 수 있는 가능성이 한층 더 높아진 것이다. 이 외에도 기존에 판매자와 수출자가 거래소에 직접 나와 사고 팔던 방식을 전자식으로 바꾸어 종종 일어나던 거래 전 이면 계약도 원천봉쇄하였다.

ECX의 이런 변화는 전 세계 스페셜티 커피 업계의 지속적인 요구와 에티오피아 자국 내 정치 경제 상황이 만들어낸 해결책이다. 일부를 보완한 것이라 하더라도 커피 바이어들에게는 숨통을 트워주는 희소식이 분명하다. 이것이 올해 에티오피아 커피가 더욱 기대되는 이유이다. 글 이윤선(그린빈 바이어)



#### 2017/2018 에티오피아 지역별 커피 전망

- Yirgacheffe** 예가체페는 이번 수확기의 양과 품질 모두 안정적이다. 그러나 작년에 발생한 종족간 갈등으로 워싱 스테이션이 49개나 피해를 입었기 때문에 워시드 커피 생산량은 줄어들 것으로 예상된다. 실제 지난 12월 예가체페를 방문했을 당시 한창 수확기인데도 불구하고 문을 닫은 곳이 많았다. 또 하나, 헛커피가 나오는 시기인데도 불구하고 가격 상승을 기대하며 창고에 보관해두었던 2016/2017 크로미 ECX에서 쏟아져 나오고 있다는 점도 눈길을 끌었다.
- Sidamo** 시다모 지역도 생산량이 많고 수확이 안정적이다. 예가체페 못지않은 고품질 커피들이 나오고 있다.
- Guji** 지난 2년간 구지 커피가 전 세계적으로 좋은 평가를 받으면서 가격이 급등하고 있다. 새로운 스페셜티 커피 지역으로 부상하면서 구매 경쟁이 치열해지고 수출가격이 초기보다 2배 이상 올랐다.
- Limu** 해충 피해를 입어 품질이 예년보다 낮아질 것으로 보인다.
- Kaffa** 에티오피아 서쪽 저지대 커피는 맛이 없다는 인식을 바꿔놓는 커피들이 카파 지역의 'Tepi, Yeki, Bench Maji' 등에서 나오기 시작했다. 예가체페나 시다모 같은 풍기는 아니더라도 과거에 비하면 놀라운 발전이다. 지금 이 지역에서는 농부들을 대상으로 하는 품질 개선 프로젝트들이 다양하게 펼쳐지고 있다.
- Lekempti** 레كم티는 생산량은 많지만 내추럴 가공이 대부분이다. 품질보다는 양에 초점을 맞추고 있어 고품질 커피 생산은 미지수이다.
- Djimma** 짐마 지역은 지난해에 비해 양적, 질적 성장이 기대된다.
- Harar** 하라 지역은 각성제 원료로 쓰이는 차트(Chat) 재배와 수출이 활성화되면서 커피나무를 뽑고 차트는 심는 곳이 많아 커피 생산량이 급감하고 있다.
- Illubabor** 일루바브 지역은 야생에서 채집한 포레스트 커피가 많다. 바이어들이 기대하는 전형적인 에티오피아 커피 품미는 못 미치지만 잠재적 가능성성이 높아 주목할 만하다.

From Farm

## 테라로사, 올리브 오일 농장을 가다

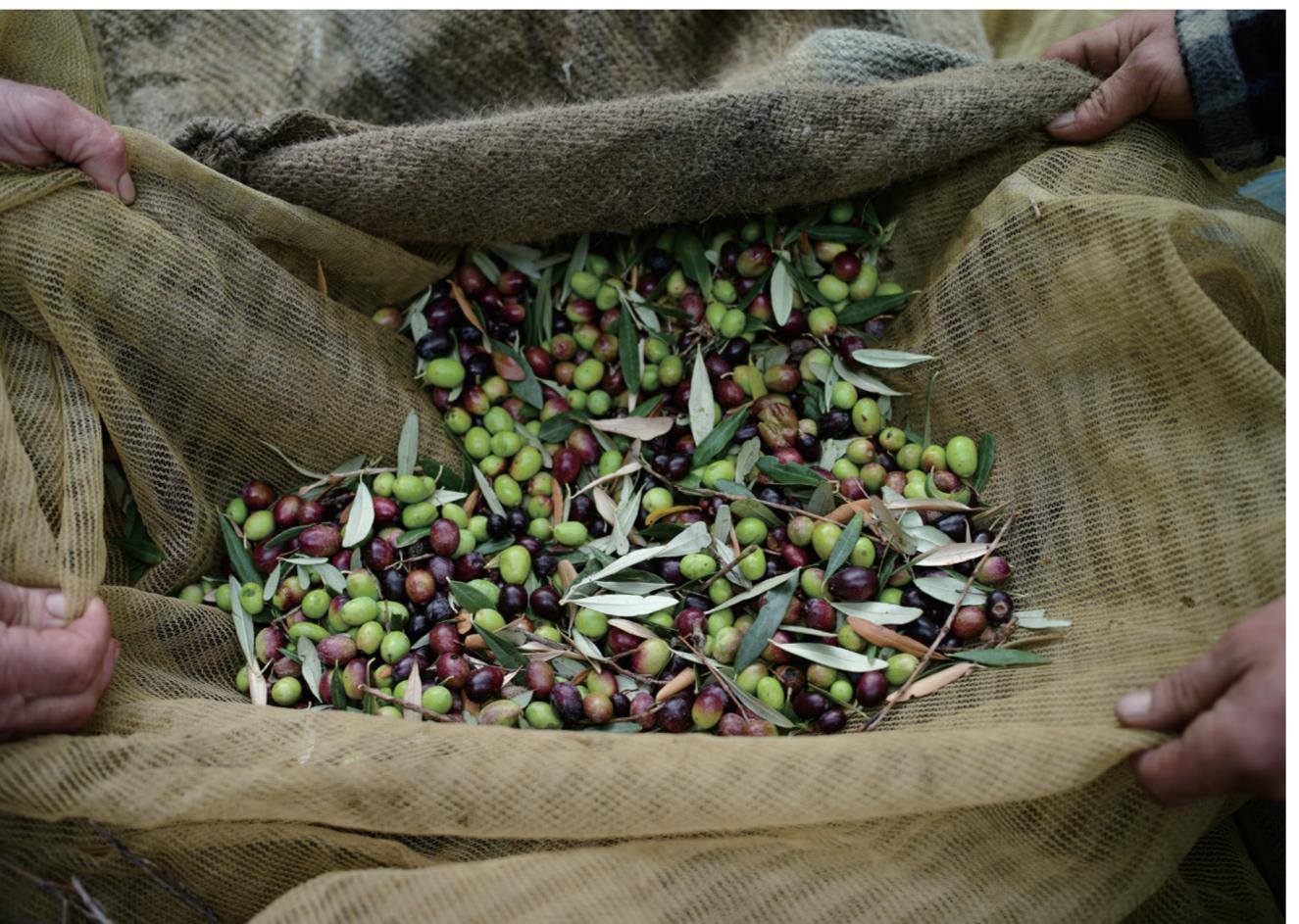
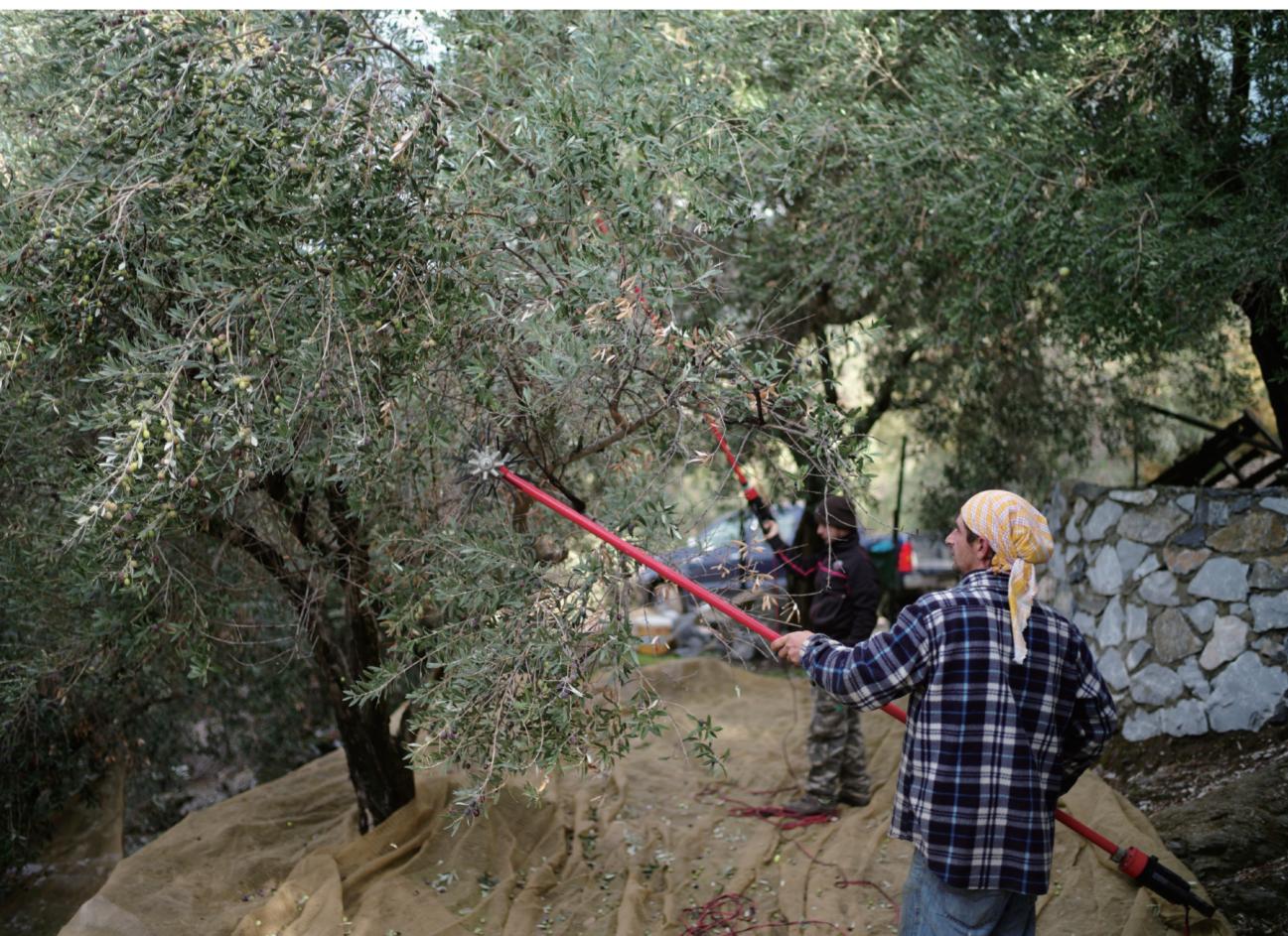
"Food becomes you." 내가 먹는 음식이 내가 된다.  
2014년 폐그 도일이 쓴 책의 제목이기도 한 이 문장은 우리에게  
'지금 무엇을 먹고 사는가, 건강하게 사는가' 질문을 던진다.  
테라로사의 'From Farm to the Cup' 정신은 이제 커피를 넘어  
다른 식재료까지 그 관심을 확장해 나가고 있다.

테라로사가 올리브 오일에 관심을 갖게 된 배경은 광화문점과 강릉 본점에 운영하고 있는 레스토랑 때문이었다. 테라로사 카친은 특정 나라 음식을 콘셉트로 하는 대신 '건강하고 맛있는 음식'을 추구한다. 그런 음식을 만드는 일에는 많은 준비와 노력이 필요하다. 일단 좋은 재료를 찾아야 한다. 또, 샐러드라고 해서 단순한 그린 샐러드가 아니라 잎채소, 뿌리채소, 열매채소, 여러 가지 콩, 곡물, 과일, 견과류, 말린 과일, 치즈, 허브와 향신료 까지 재료를 꼭꼭 사용하여 다채로운 맛을 선사할 수 있어야 한다. 그래서 우리는 고품질의 기초 재료를 찾기 시작했는데, 그 첫 번째가 가장 많이 쓰이는 맵재료인 올리브 오일이었다. 이미 국내에 수많은 제품이 유통되고 있지만 커피처럼 간 수확하여 착즙한 신선한 오일, 향이 풍부한 오일을 찾아 나서기로 했다.

### 그리스를 주목하다

올리브 오일의 주요 생산국은 스페인, 이탈리아, 그리스, 터키, 튀니지, 모로코, 시리아 등지이다. 그중 스페인이

전 세계 생산량의 50% 이상을 차지한다. 우리나라 마트에서 스페인산과 이탈리아산이 가장 흔한 것도 그 때문이다. 그런데 자료를 찾아보니 올리브의 기원지로 추정되는 그리스도 여전히 많은 올리브 오일이 생산되고 있었다. 그런데 왜 그리스 오일을 접하기는 어려운 걸까? 그리스 요리는 시작과 끝이 올리브 오일이라 할 만큼 일상에서 많은 양을 소비하기 때문에 그동안 생산량의 대부분이 자국에서 소비되었다. 그런데 중국을 중심으로 한 아시아권 음식 문화가 점차 서구화되면서 유럽산 올리브 오일은 수출량이 급격히 증가하기 시작했다. 마침 IMF 위기를 맞은 그리스는 경제 위기에서 벗어나기 위해 많은 농산물을 유럽연합으로 보내야 했다. 올리브 오일은 물론이고 밀, 치즈, 견과류 등등 그간 내다 팔지 않았던 식자재들이 유럽 곳곳으로 퍼지게 되었고, 고품질 그리스산 올리브 오일은 스페인과 이탈리아로 건너가 그들의 오일과 섞여 '메이드인 스페인, 메이드인 이탈리아'라는 상표를 달고 전 세계로 수출되었다. 그래서 테라로사는 스페인 대신 그리스로 향하는 비행기에 올랐다.



### 레스보스 섬에서 만난 토착종

올리브나무는 수령이 천년 이상 된 나무에서도 열매가 달리는 신비로운 나무이다. 그래서인지 성경과 동화책에도 자주 등장한다. 언제, 어디서 기원했는가는 아직까지 밝혀지지 않았지만 BC 3500년경부터 그리스 크레타 섬에서 올리브나무가 '정착'되었다는 기록이 있는 것으로 보아 이미 그 이전부터 지중해 연안에 서식했음을 짐작할 수 있다. 또 BC 2000년경에는 크레타 섬 전역에서 올리브 재배가 활발하여 북아프리카와 지금의 터키 지역까지 교역이 있었다는 기록도 있다. 이번 여정은 크레타 섬에서 시작해 올림피아로 넘어갔다. 여러 농장들, 대회에서 수상한 바 있는 유명 농장도 살펴보았다. 마지막 들른 곳이 레스보스 섬. 그리고 그곳에서 우리를 매료시킨 올리브를 만났다.

레스보스 섬의 올리브 농장들은 섬인데도 불구하고 고도가 매우 높은 곳에 있었다. 700m가 넘는 산꼭대기에 위치하고 있어 해안가에서 올리브를 재배하는 다른 섬의 농장들과는 환경이 전혀 달랐다. 우선 기온이 높지 않고 바람이 많이 불었다. 산꼭대기에 심긴 나무들은 비가 많은 그곳에 적응하기 위해 뿌리를 단단히 내리고 있었다. 토사 유출을 막기 위해 일일이 쌓은 돌담도 인상적이었다.

이곳 섬에서만 재배되는 토착종인 콜라비 Kolavi를 만날 수 있었다. 그리스뿐 아니라 대부분의 나라들이 오일 용으로 코로네키 Koloneki 품종을 재배하는데 열매가 크기는 작아도 지방 성분이 많아 오일 생산에 유리하기 때문이다. 콜라비는 크기에 비해 기름 성분은 적다. 그러나 레스보스 섬 외에 다른 곳에서는 찾기 어렵거나 정도로 섬의 지형과 기후를 온전히 흡수하여 자라는 만큼 그 풍미가 뛰어나고 올리브 오일의 가장 큰 영양학적 장점인 폴리페놀 성분 또한 매우 풍부해 그 점을 높이 평가받고 있다.

올리브 열매 수확 현장은 마치 브라질의 커피 수확 장면을 연상시켰다. 손가락 모양의 전통 막대기를 나무에 대면 연둣빛과 보랏빛 올리브가 떨어진다. 나무 밑에 천을 깔아두었다가 일사귀는 텔어내고 열매만 모은다. 이는 브라질의 커피 농장들이 핸드 머신으로 커피를 수확하는 장면과 매우 흡사했다. 스페셜티 커피와 마찬가지로 올리브 오일도 자연과 농부의 노력이 만나야 자연을 맑은 신선함과 깊은 풍미가 만들어진다. 또 오일을 짜는 '밀Mill'에서 어떻게 가공하느냐에 따라 품질이 매우 달라진다. 가공 과정과 품질 감별법, 등급 등에 관해서는 다음 편에서 자세히 알아보자. Ⓜ 글 이윤선(그린빈 바이어)



## 설맞이 커피 선물

선물 상자를 드립니다

### 선물1 원두 1봉, 2봉

5가지 원두 중 마음에 드는 원두를 골라보세요.

선물 상자와 2월 한 달을 수놓을 동계올림픽 종목 배지를 드립니다.

20,000원 열정 블렌드, 과테말라 기예르모, 르완다 저스틴

24,000원 에티오피아 구지 힘밸리

28,000원 페루 COE 9위

텀블러에 시선 고정, 지금이 찬스!

### 선물2 원두 & 텀블러 세트

39,000원 열정 블렌드 250g & 텀블러 360ml

언제나 베스트셀러

### 선물3 드립백 30개입

39,000원 에티오피아, 온두라스, 파나마 3종 각 10개입



구입 혜택

7세트 이상 구매 시 드립백 10개입 증정  
15세트 이상 구매 시 드립백 30개입 증정  
대량 구입 문의 070-7749-2760

## Bookmark

### 테라로사 북마크

2월, 테라로사 커피 매장에서  
맛볼 수 있는 신상품 목록을 소개한다.  
커피와 2권의 책, 올리브 오일 등  
그 영역이 다양하다.



## COFFEE

페루 쿠스코 지역에서 날아온  
COE 9위 쿠키파타

인카문명 유적지로 유명한 페루의 쿠스코 지역에서 재배된 커피를 맛볼 기회가 찾아왔다. 2017년 페루에서 열린 첫 번째 컵 오브 엑셀런스 대회(이하 COE) 수상작이다. 어느 커피 산지도 농사가 수월한 곳은 없지만 페루는 안데스 산맥을 끼고 있어 그 지향이 더욱 촉박한데, 쿠키파타 농장은 해발고도가 무려 2100m에 위치해 있다. 항상 눈으로 뒤덮인 사와사프라 산이 지척에 보인다. 쿠키파타 농장은 1990년 개간하여 2007년에 티피카, 부르봉, 카투라 등을 심었는데, 이번 대회에 이 티피카와 부르봉을 블렌딩으로 출품하여 좋은 성적을 거두었다. 일교차가 심한 곳에서 재배되어 특히 산미가 섬세하고 구조적인 느낌을 자아낸다. '로즈힙, 자두, 바닐라, 마카다미아, 와이너' 등 다양한 색채감도 매력적이다. 심사위원 점수 88.68점, 250g 28,000원.



## COFFEE

2월 한 달간의 열기를 기념하며 '열정 블렌드'

이번 겨울, 테라로사 커피공장은 동계올림픽을 준비하는 이들과 즐기려 오는 이들로 별씨부터 들썩인다. 그 열기를 기념하며 2월 한 달간 '열정 블렌드'를 선보인다. 캐나와 브라질을 블렌딩하여 '블러드 오렌지, 열대과일의 새콤달콤한 과즙' 등 짜릿한 맛과 달콤한 여운, 고소한 맛을 선사한다. 250g 20,000원이며 설맞이 커피 선물로 이용할 경우 선물 상자를 제공한다.

## COFFEE

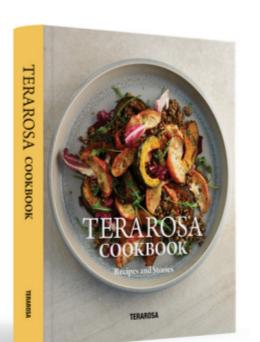
180봉 한정 판매  
온두라스 게이샤

테라로사 4개 매장에서만 맛볼 수 있었던 온두라스 엘푸엔테 농장의 게이샤 커피를 확대하여 한정 판매한다. 엘푸엔테 농장이 게이샤를 심은 것은 2010년, 씨앗 10개로 시작한 일이었다. 우리는 2013년부터 농장주 부부와 함께 이 게이샤를 꾸준히 관찰해왔는데, 2016년 COE 대회에서 1위를 차지하는 기쁜 결과를 낳았다. 엘푸엔테 게이샤는 '재스민, 레모네이드, 멜론, 꿀, 흥처' 등 청량한 풍미가 특징이다. 드립으로 내려 마시기 적합하며, 또는 드립용보다 약간 곱게 갈아 10분간 우려면 한층 더 풍성한 향을 즐길 수 있다. 250g 28,000원.



STAMP TOUR  
스탬프 투어 종료  
13명의 완주

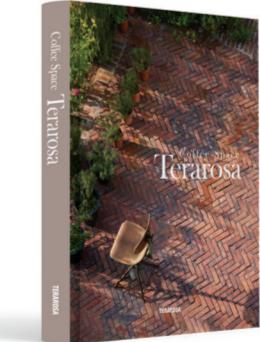
여름휴가 시즌에 시작된 테라로사 스팩프 투어가 지난 12월로 막을 내렸다. 옛날 유럽 청년들의 학문 여행에서 모티브를 따온 '그랜드 투어'라는 주제 하에 매장 투어, 원두 투어, 음료 투어로 구성되었다. 원두 투어와 음료 투어를 마친 분들께는 각각 음료 쿠폰과 원두 쿠폰이, 매장 투어를 마친 분들께는 강릉 테라로사 레스토랑 이용권이 제공되었다. 놀랍게도, 3개 코스를 완주하신 분들이 13명이나 되었다. 감사의 마음을 담아 아기자기하게 구성한 럭키 박스를 증정했다. 올해도 스팩프 투어는 계속된다.



## BOOK

테라로사가 처음 펴낸 요리책  
<Terarosa Cookbook>

광화문 가지 요리, 본점의 베이컨과 옥수수 샐러드, 그리고  
김자 노키를 좋아한다면… 어떻게 맛을 내는 것인지  
궁금했다면… <테라로사 쿡북>을 보자. 테라로사 키친팀이  
그간 질 좋은 재활 재료를 선별하고 채소를 꼭꼭게 사용해 맛을  
내려 궁리해온 모든 것을 담았다. 허브와 향신료를 적극 사용해  
향기롭고 인상적인 맛을 내며, 모든 맛은 우리 손을 거친다는  
철학 아래 겹겹의 향과 맛을 짓고 있다. 광화문점과 본점에서  
선보였던 37개 레시피를 수록했다. 38,000원.



## BOOK

책으로 떠나는 커피 공간 여행  
<Coffee Space, Terarosa>

강릉, 제주, 부산, 경기 그리고 서울 곳곳에서 만나게 되는  
137지 테라로사. 제주도 김귤밭 사이에, 동해 바다가 펼쳐진  
곳에, 부산의 옛 와이어 공장을 재생한 곳에, 또 서울의 강복과  
강남 곳곳에 저마다의 커피 풍경을 품은 공간이 있다.  
단지 맛 좋은 커피 한 잔이 아니라 건축과 예술, 문화적 교감을  
통해 커피 세계를 소개하는 테라로사 이야기, 그 충실했던 무대가  
되어주는 공간과 풍경을 사진집으로 묶었다. 35,000원.



## FOOD

수확하여 갓 착즙한  
신선도 가득 올리브 오일

그리스 남쪽 레스보스 섬에서만 자라는 토착종 올리브 '콜라비'를 수확 후 바로 착즙하여 들어왔다. 동계올림픽을 기념하여 2018년 한정 판매한다. 올리브와 올림픽은 매우 연관이 깊다. 올림픽의 기원인 고대 올림피아 제전을 보면 운동 경기 승자에게 올리브 나무를 수여하였고, 아테네 여신을 위한 판테온 경기에서는 승자에게 올리브 오일 5톤을 부상으로 주었다고 한다. 부를 축적할 수 있는 수단이었기 때문이다. 헛오일을 한 스푼 가득 떠서 맛의 균형, 질감, 향미까지 꼼꼼하게 즐겨보자. 지금 막 풀을 벤 듯 신선한 풀내음이 가득하다. 아카이아는 지난해 런던, 뉴욕, LA, 일본 등지에서 열린 올리브 대회에서 금상, 은상 등을 수상하였다. 엑스트라 버진 제품이며 250ml 14,000원, 500ml 24,000원이다.