



1901년 에스프레소 머신 등장

카페에 들어서면 바리스타들이 바 안에 있는 큰 기계 앞에서 분주하게 움직이는 모습이 보일 거예요. 이 기계가 바로 에스프레소 머신입니다. 에스프레소는 지난 호에서 살펴본 것처럼 ‘곱게 갈아 압축한 커피 가루에 에스프레소 머신이 높은 압력으로 뜨거운 물을 가하여 짧은 시간 동안 추출한 고농축 커피’입니다. 강한 힘으로 커피를 압착하여 물에 녹지 않는 성분까지 뽑아내기 때문에 수용성 성분만 추출하는 드립 커피와는 전혀 다른 농축된 맛을 보여줍니다. 이처럼 에스프레소는 커피, 사람, 기계를 필요로 하지요. 이탈리아에서 시작된 에스프레소 머신의 역사를 살펴볼까요?

글 강호영(바리스타, 서울 광화문점 근무)

Espresso Guide 1



위는 에스프레소 머신의 시작을 알린 베제라 사의 초기 저작, 증기압 1.2~1.5bar로 커피를 뽑는 원리. 원쪽은 ‘피스톤’을 달아 에스프레소 역사에 한 획을 그었던 베제라의 요즘 제품, 혁명과도 같았던 기술력에 대한 오마주.



잔씩 바로 만드는 게 가능하도록 하였습니다. 1903년에는 이탈리아의 데자데리오 파보니Desiderio Pavoni가 베제라의 특허 사용권을 얻어 1905년부터 ‘라 파보니’라는 상표로 에스프레소 머신 생산에 박차를 가했습니다. 1906년에는 베제라 머신이 밀라노 국제박람회에서 전 세계에 선을 보였습니다.

그러나 베제라와 파보니 모두 직면한 문제가 있었습니다. ‘끓는 물입니다.’ 증기압을 만들기 위해서는 끓는 물이 반드시 필요했지만 끓는 물은 커피 성분을 과도하게 끌어내어 결국 쓴맛이 커피 맛을 지배하는 결과를 낳았습니다. 머신 제조업자들은 이 단점을 보완하기 위해 수많은 시행착오를 겪어야 했습니다.

1938년 밀라노에서 바리스타로 일하던 아킬레 가찌아 Achille Gaggia가 드디어 증기압에서 벗어난 에스프레소 머신을 개발하여 특허를 냈습니다. 그 ‘혁명은 바로 피스톤에’ 있었습니다. 피스톤과 용수철의 장력, 지렛대의 원리를 이용하여 무려 10bar나 되는 압력을 만들었던 것입니다. 이 기계로 싱글샷을 추출하면 15초가 걸렸다고 합니다. 무엇보다 에스프레소 역사에 한 획은 그은 것은, 에스프레소 표면에 ‘크레마’라는 게 만들어졌기 때문입니다. 10bar라는 고압이 가해지면서 커피의 지방 성분과 이산화탄소, 휘발성 향기 성분이 결합되어 있는 크레마가 만들어졌고, 기존 커피에서 맛볼 수 없었던 맛과 향, 질감을 소비자에게 제공하여 바리스타와 대중 모두로부터 큰 호평을 받았습니다. 가찌아는 이 피스톤 원리를 미국 군용차량의 유압 시스템에서 착안했다고 합니다. 그는 크레마가 살아 있는 에스프레소를 ‘Coffee cream from natural coffee’라고 불렀습니다.

가찌아가 증기압의 장벽을 넘은 뒤 많은 엔지니어들은 기계 부피를 최소화하고 물의 온도와 압력을 보다 안정시킬 수 있는 기계를 만들기 위해 노력했습니다. 마침내 1961년, ‘모터 펌프’를 차용한 페마Faema의 E-61이 등장했습니다. 모터 펌프로 안정적인 추출 압력을 구현하는 데 성공했으며, 보일러도 ‘열교환Heat Exchange’ 방식을 도입하여 정교화하는 않지만 어느 정도 물 온도의 편차를 줄일 수 있게 되었습니다.

모터 펌프의 도입으로 ‘압력’에서 발생되는 제한을 벗어나게 된 엔지니어들은 온도의 안정성에 더욱 집착하기 시작했습니다. 그리고 수십 년의 노력 끝에 2000년대에 들어서서는 물 온도는 물론 추출 압력까지 ‘자유자재’로 조절할 수 있는 하이엔드 기기들이 탄생하였습니다. 지금 테라로사가 사용하고 있는 시네소는 각 추출구마다 개별 보일러를 갖고 있어 커피 추출에 쓰이는 물 온도를 독립적으로 관리해주며 물 온도를 0.1°C 단위로 조정할 수 있습니다. 테라로사 바리스타들은 매일 사용하는 커피라 하더라도 그날의 기온과 습도, 커피의 컨디션에 따라 아주 미세하게 물 온도를 조정합니다. 시네소의 하이엔드 모델인 하이드라는 추출구마다 개별 모터 펌프를 달아 여러 개의 추출이 동시에 진행되더라도 추출구간 압력 간섭을 최소화하였습니다. 바이пас을 달면 커피를 추출하는 동안 압력에 변화도 줄 수 있습니다.

에스프레소 머신 제조사들은 각각의 정체성을 기기에 불어넣고 있습니다. 그들의 경쟁이 만들어낸 머신의 진보는 에스프레소를 보다 섬세한 조리 예술의 세계로 이끌고 있습니다. 바리스타들의 과학적 이해와 미적 예술 감각이 만들어내는 세계, 그것이 바로 에스프레소입니다. ☕

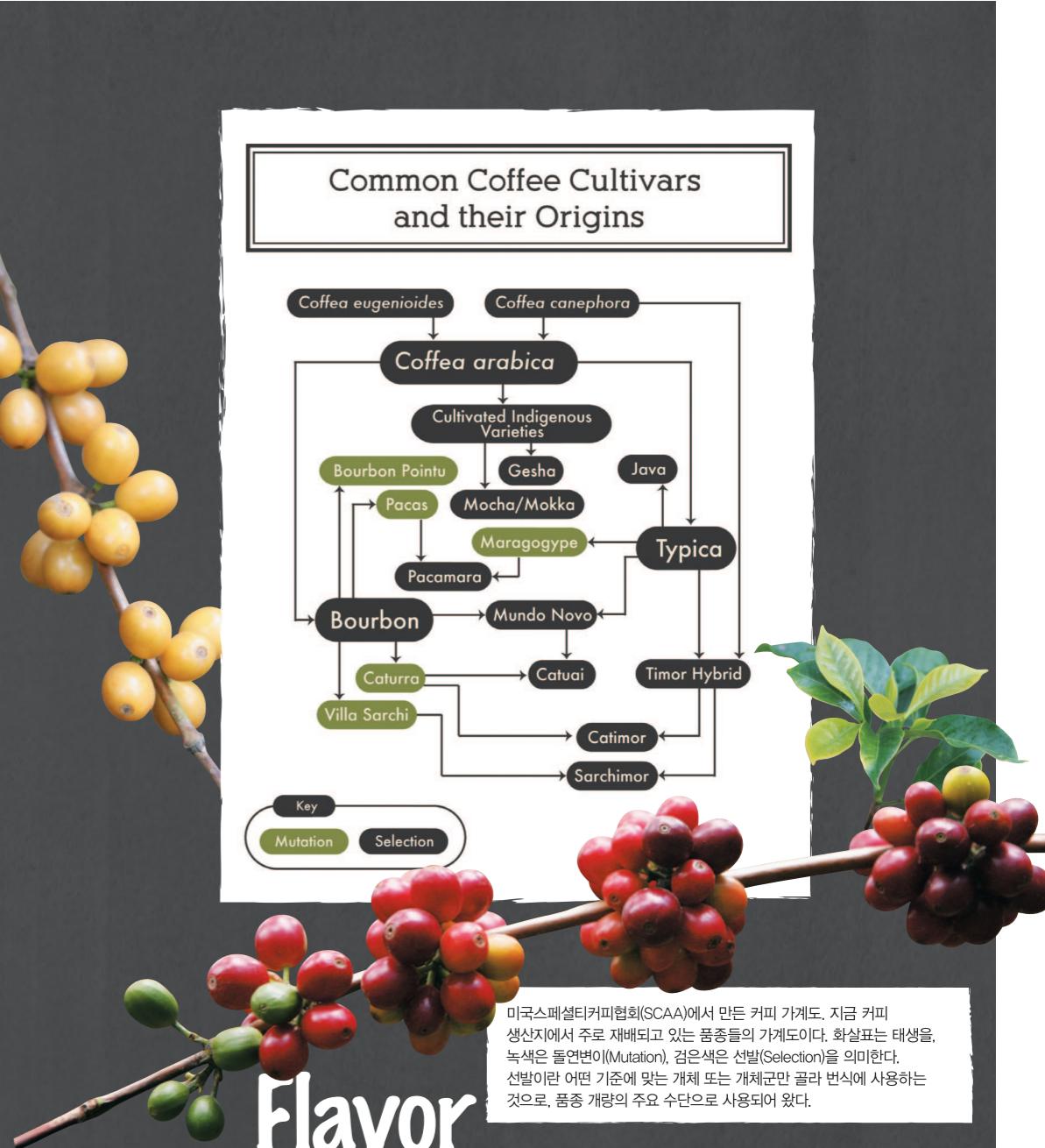


커피 한 잔에서 느껴지는 맛과 향의 요인을 간단히 설명하기란 어렵지만 크게 원자료, 로스팅, 추출로 나눠 생각해볼 수 있다. 그중 원자료가 갖고 있는 본연의 맛이 커피 풍미에 60~70% 정도 관여한다. 그래서 스페셜티 커피는 재료 자체의 품질을 아주 중요하게 여긴다. 이름난 스페셜티 커피 농장들은 커피 재배는 물론 가공, 보관, 운송 등 수출 전까지의 모든 과정이 품질에 영향을 미친다는 것을 알고 있기 때문에 어느 것 하나 소홀히 하지 않는다. 이 중에서도 커피 맛의 근본을 차지하는 ‘품종’에 대해 알아보자.

글 최현경(테라로사 인재개발원)

커피 맛의 근본, 품종

커피 품종을 구분하려면 종Species과 하위개념인 아종Subspecies, 변종Variety 등에 대한 이해가 필요하다. 좋은 생물을 분류하는 가장 기본 단위로, 커피에서는 아라비카Arabica와 카네포라(로부스타)Caneffora가 그에 해당한다. 아종은 동일한 종 중에서 주로 지역적으로 일정한 차이를 가지는 집단을 의미한다. 변종은 이종보다 하위개념으로 장소, 환경 등의 차이가 대대로 쌓여 유전적으로 달라진 종의 집단을 말하며, 품종과 같은 개념으로 쓰인다. 한편 재배종Cultivar은 원이나 농법에 의해 인위적으로 재배된 것이다. 우리가 알고 있는 스페셜티 커피 품종은 대부분 재배종이다. 커피 품종 가계도를 한번 살펴보자. 현재 커피 산지에서 가장 많이 재배되는 일반적인 종, 변종, 재배종의 관계를 나타내고 있다.



화살표는 태생을, 녹색은 돌연변이Mutation, 검은색은 선발Selection을 의미한다. 돌연변이는 유전자가 자연적으로 변하여 만들어진 결과물이다. 마리고지페, 파카스, 키투라, 비야 사르치가 대표적인 돌연변이 품종. 선발은 어떤 기준에 맞는 개체 또는 개체군만 골라 번식에 사용하는 것으로, 품종 개량의 주요 수단으로 사용되어 왔다.

국이 등반되는 쓴맛이 난다. 그래서 티피카에서 파생된 문도 노보와 부르봉의 돌연변이인 카투라를 인공 교배한 카투아이 역시 대체로 쓴맛이 난다. 이런 쓴맛은 단맛과 어우러질 때 고うま질로 완성될 수 있다. 티모르 품종의 풍미에 대해서는 부정적인 평가가 많은데, 이는 향미가 부족한 카네포라와 아라비카의 자연 교배종이기 때문이다.

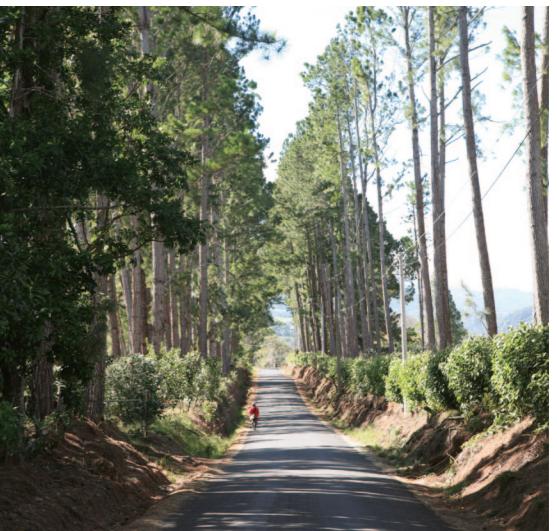
커피 품종은 어떤 지형과 기후를 만나는가에 따라 품질이 크게 달라진다. 예를 들어, 지금 고ocommerce 중에 가장 훌륭하다는 평가를 받고 있는 게이샤 품종은 에티오피아 계파 마을에서 유래된 것이지만, 실제 이 지역 커피는 쓴맛이 강하고 향이 적다. 그런데 이 품종이 텐자니아와 케냐, 코스타리카를 건너 파나마에 정착하면서 재스민, 베르가모트, 파파야, 멜론 등 다채롭고 복합적인 품미를 만들어냈다. 품종별로 커피체리를 따서 과육을 맛보면 그 풍미 또한 분명히 다른데, 게이샤 커피체리에서는 열대과일인 파파야 맛이 난다. 또 하나의 예로, 옐살라도르에서 파카마와 마리고지페를 인공 교배한 파카마라가 있다. 매우 인상적인 풍미를 지니고 있는데, 부모 격인 파카스와 마리고지페에서는 그런 강렬한 풍미를 찾아볼 수 없다.

단순히 품종만으로 커피 고유의 풍미가 결정되는 것은 아니나 ‘콩 심은 데 콩 나고 팥 심은 데 팥 난다’는 속담처럼, 그 근본에서 품종 고유의 풍미가 만들어진다. 지금부터 커피를 마실 때는 품종도 눈여겨보자. 그리고 부르봉 품종의 크리미한 질감과 꿀 같은 단맛이 독특한 브루나 저스틴 커피를 막셔보자. 부르봉 고유의 단맛과 균형미, 플로랄 아로마가 브루나의 기후와 토질 속에서 어떻게 빛어졌는지 음미할 수 있다. ☕

수확철 중미에서 보낸 한 달

지난 2월은 고박 중미에서 보냈다. 수확 현장을 둘러보고 올해 커피 구매 계획을 세우기 위해서였다. 과테말라에서 시작한 여정은 엘살바도르, 온두라스, 코스타리카를 거쳐 파나마에서 끝이 났다.

테라로사와 오랜 교분을 쌓아온 농부들은 올해도 변함없이, 아니 더 큰 열정으로 커피를 생산하고 있었다. 그 현장을 사진으로 전한다. 올해 중미 커피 생산국들이 겪고 있는 이슈 또한 여러분과 공유하고 싶다. 글 이윤선(테라로사 그린빈 바이어)



매년 커피 수확철은 농부뿐 아니라 수출업자와 구매자 모두에게 연중 가장 분주한 시기이다. 이때 전 세계 많은 구매자들이 커피 산지를 방문하는데 여기에는 몇 가지 이유가 있다. 먼저 수확철 산지 방문은 볼거리가 많아 커피를 이해하는 데 큰 도움이 된다. 초보자는 초보자대로, 전문가는 전문가대로 산지를 방문할 때마다 많은 것을 보고 듣는다. 또 구매자는 앞으로 거래할 커피의 양과 가격을 가늠해볼 수 있다. 아직 수확이 끝나지 않은 상황이고, 나라마다 또 지역마다 수확 시기에 차이는 있지만 주요 수확 시기에 커피체리가 어느 정도 수확되는지, 또 그 품질이 어떤지 살피면서 구매할 커피의 양과 가격을 정리하는 것이다. 구매자들은 이때부터 아주 예민해진다. 구매량과 가격을 두고 농부와의 밀고 당기기가 시작되기 때문이다. 테라로사도 매년 이맘때가 되면 엄청난 긴장감 속에 구매 리스트를 만들어간다. 특히 올해는 벤더스러운 날씨 변화와 국제 커피 시장의 가격 변동이 생산자와 구매자 모두를 힘들게 했다.

올해 중미 스페셜티 커피 가격 인상, 안타까운 수확 현장 해마다 달라지는 기후 변화가 커피 산지에 어떤 영향을 미치는지는 이미 여러 차례 언급한 바 있다. 문제는 해마다 그 심각성이 더하다는 것이다. 중미 전역은 지난 3, 4년간 심각한 녹병 피해를 입었다. 2014년 연말부터 시작된 2014/2015 크롭 수확은 '이제 녹병을 이겨낸 커피나무들이 본격적으로 생산을 시작할 것이라는 높은 기대 속에 시작되었다. 예년보다 꽃이 많이 빨리 피었고 열매가 맺히는 데도 문제가 없었기 때문에 수확 시기가 앞당겨질 것이라는 전망도 나왔다.

그러나 열매는 의지를 않았다. 충분한 일조량과 높은 기온 그리고 건조함이 필요한 때에 냉해가 시시때때로 찾아오고 아침저녁으로 기온이 무섭게 내려가면서 커피체리가 익지 못한 채 오랜 시간이 지났고, 결국 수확은 예년보다 한 달 이상 늦어졌다. 이 글을 쓰고 있는 3월이면 통상 모든 중미 지역이 수확을 마치고 창고에 쌓아둔 커피를 시장에 내놓는 시기이다. 그러나 아직도 많은 곳에서 수확이 진행 중이며, 더욱 안타까운 것은 수확을 마친 나무에 다시 꽃이 피기 시작했다는 사실이다. 수확기 방문에서는 커피 꽃을 볼 수 없어

더욱이 현재 국제 커피 시장에는 많은 양의 로부스타가

재고로 남아 있어 아리비카 커피 가격까지 곤두박질치고 있는 상황이라 농부들의 시름은 커져간다. 또한 올해는 중미 전 지역이 녹병에서 벗어나 생산량이 증가할 것이라고 기대했지만 이 예측도 빛나갔다. 커피체리는 많이 달렸지만 일조량이 부족해 결국 쭉쭉이만 많아졌다. 결과적으로 수출 가능한 커피 양은 줄고 디렉트 커피만 늘어난 것이다. 테라로사 역시 거래 농장 곳곳에서 당초 약속했던 양을 지키기 어렵다는 통보를 받았다. 스페셜티 커피에서 양이 부족하다는 것은 곧 가격 상승을 의미한다. 국제 시장 표준 가격은 출곧

내려가고 있지만 스페셜티는 본래 생산성이 낮고 올해는 양 미자 부족하여 결국 시장 흐름과 관계없이 가격은 고풍진을 하고 있다. 스페셜티 커피의 가격 상승이 농부에게 이롭게 보일 수 있다. 하지만 절대적인 가격이 오른다고 해서 이익률 또한 커지는 것은 아니다. 중미 전 지역을 비롯한 아프리카의 여러 나라들은 개발이 한창이고 이런 급속한 개발은 인력 비용의 상승을 가져왔다. 결국 커피 가격이 오르는 것은 해마다 오르고 있는 페커(커피체리를 따는 사람)들의 인건비 때문이기도 하고, 개발의 가속화로 인한 인플레이션의 영향이기도 하다. 따라서 중미 지역의 커피 가격 상승이 반드시 커피 농부들의 이익에 기여하고 있다고 말하기는 어렵다. 또한 좀 더 장기적인 관점에서 시장을 보면, 해마다 10% 이상 올라가는 가격을 소비 시장이 언제까지 인내할 수 있을까 미지수이다.

커피 산지의 기후 변화, 커피 시장의 가격 변동, 인플레이션과 비용 상승 등은 어제오늘의 이슈는 아니다. 그러나 해마다 부각되는 이런 이슈들로 커피 생산지와 소비지 모두 날이 큰 도전을 겪고 있는 것은 틀림없는 사실이다. ☕

Coffee & Health 1



커피, 식품으로 안전한가?

농약이 기준치의 89배 이상 검출된 바나나, 대장균에 오염된 시리얼, 중금속에 오염된 채소… 우리는 심각한 '식품 안전' 문제로 불안에 떠난다. 1인 연간 커피 소비량이 어느새 300잔을 훌쩍 넘긴 대한민국. 커피는 과연 식품으로 안전할까? 글 이현주(생두 수입 담당)

지난 1월 식품의약품안전처(이하 식약처)는 바나나, 파인애플 등 열대 과일류와 커피, 아몬드 등 견과·종실류의 농약 잔류허용기준에 대한 설명회를 개최했다. 이 중 바나나와 커피는 지난해 모두 잔류 농약 문제를 일으킨 주인공들. 지난 해 10월 이마트에서 유통된 필리핀산 바나나 일부에서 89배의 농약이 검출되어 우리나라의 식품안전관리 능력이 다시 도마에 올랐다. 식약처는 2016년 12월부터 아예 농약 잔류 허용기준에 포지티브 리스트 Positive List System을 도입하기로 했다. 이 시스템은 국내 사용 허가된 농약을 제외한 나머지 농약의 잔류허용기준을 불검출 수준인 정량 한계 수준 (0.01ppm) 이하로 관리하는 제도이다. 그동안 식약처는 잔류허용기준이 정해지지 않은 경우 국제식품규격위원회 CODEX 기준이나 유사농산물의 최저 기준을 적용했다.

잔류 농약 59개 항목 검사, 그러나 몇 가지 구멍이 문제
우리나라에서 커피가 잔류 농약 검사 대상이 된 것은 1996년. 당시 보건복지부는 국내 커피 소비량이 날로 급증하자 '전진 국에서는 이미 잔류 검사를 엄격히 실시하고 있다. 우리나라 도 국제 수준과 비슷한 기준을 마련했다'고 밝혔다. 검사가

도입된 지 20여 년이 흐른 지금, 커피에 대한 소비자 인식이 더욱 높아지면서 검사가 지난 몇 가지 한계가 거론되고 있다. 지금 우리나라에 수입되는 커피는 59개 농약에 대해 잔류 여부를 검사한다. 커피가 국내에 도착하면 관할 지역 식물검역 소가 현장에 나가 샘플을 채취하여 검사를 진행하고 합격 판정이 나와야만 수입자가 커피를 가져갈 수 있다. 문제는 잔류 농약 기준이 국제 수준에 비해 느슨하다는 것. 2013년, 한 언론매체가 2011년부터 2년간 수입된 커피 생두 중 잔류 농약이 검출된 880톤에 대한 보도를 내보냈다. '모두 적합 판정을 받고 유통되었지만 당시 미국 기준을 적용하면 이 중 절반 이상이 수입 금지 대상이 되었을 것'이라는 내용이 보도되자 '검사 기준 강화'에 대한 여론이 일었다. 우리나라에서 사용이 허가되지 않은 농약에 대한 기준이 특히 명확하지 않다는 지적도 나왔다. 내년에 도입되는 포지티브 리스트 시스템이 바로 이런 취지로 보완하는 방식이다.

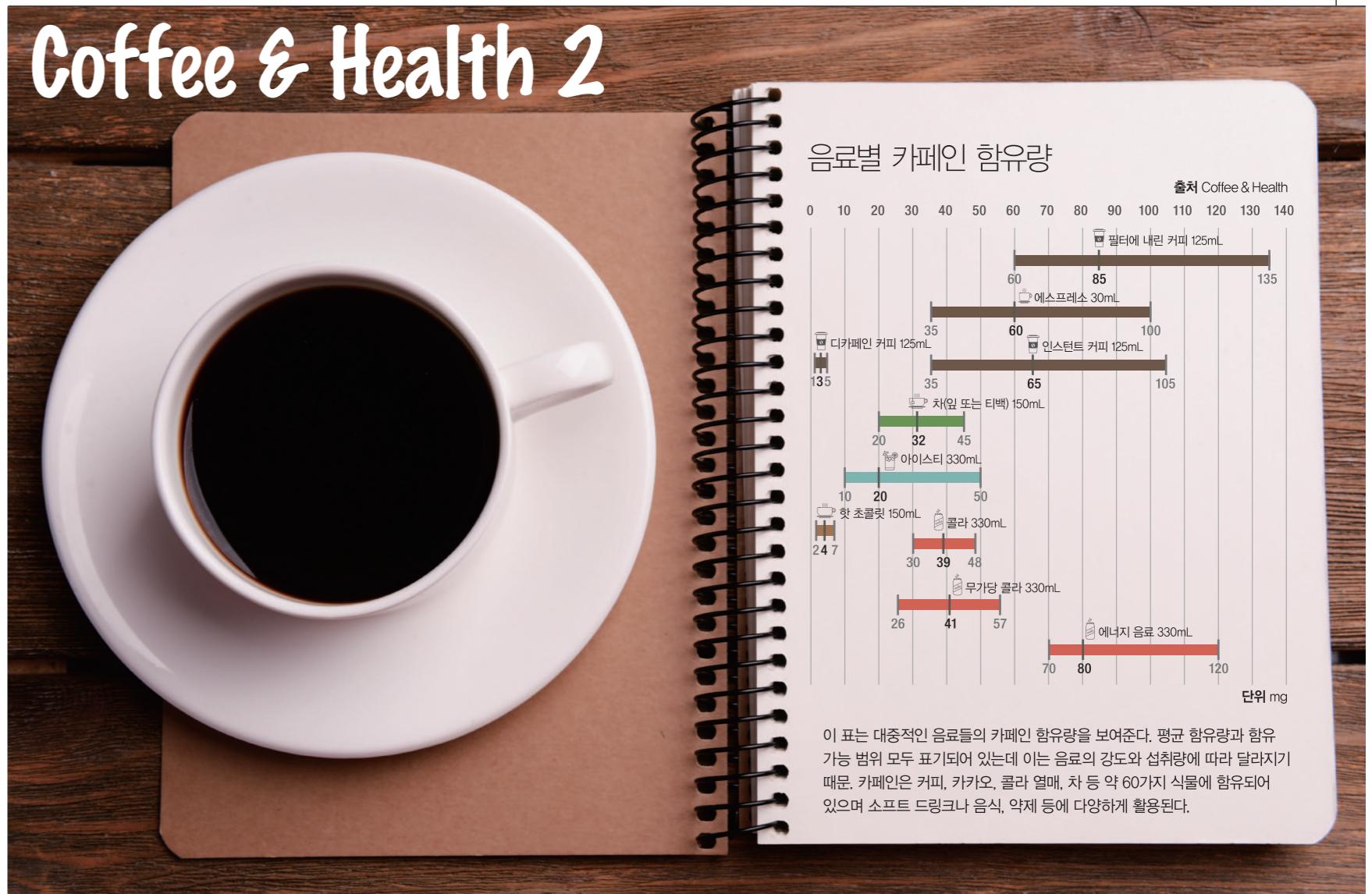
잔류 농약 검사와 관련하여 두 번째 문제는 정말 검사가 대개 첫 번째 수입에만 적용된다는 점이다. 같은 회사 제품을 수입하는 경우 서류와 육안 검사로 진행하고 정밀 검사를 생략하는 게 일반적이다. 모든 수입 제품을 일일이 검사하는 것은 현실적으로 불가능하다. 수입식품 정밀검사 비율은 미국 2.5%, 일본 10%, 우리나라가 28%. 검사 비율은 높은 편이지만 샘플링 검사가 갖고 있는 한계와 같은 회사 제품 수입 시 정밀 검사 면제가 갖고 있는 속성을 풀어야 한다.

식품 안전은 생산자와 제조자의 공동 책임
식품 안전은 비단 커피 소비자만의 문제는 아니다. 2009년 2월, 에티오피아는 비상이 걸렸다. 일본에 도착한 에티오피아 생두 일부에서 기준치 이상의 농약이 검출되자

일본이 에티오피아산 커피 수입을 전면 금지시킨 것이다. 에티오피아는 이 일로 한동안 일본이라는 가장 큰 고객을 잃어버려야 했다. 식품 안전이 지켜지지 않으면 생산국도 큰 타격을 입는다. 열대우림, 공정무역, 우초 등 다양한 인증 커피와 스페셜티 커피에 대한 수요가 늘면서 커피 생산자들의 식품 안전에 대한 인식이 서서히 변화하고 있다. 그러나 생산자들이 맞닥뜨리게 되는 난관은 무수히 많다. 한 해 수확을 마치고 나면 우리가 오기 전에 커피 농장에 잡초를 뽑아야 한다. 그것도 한 번이 아니라 1년에 여러 번. 많은 일꾼들을 고용할 것인가. 제초제를 뿐인 것인가. 커피 열매 성장이 부진할 때 싸게 살 수 있는 화학비료를 쓸 것인가. 비싼 유기 비료를 쓸 것인가. 특히 커피는 단일 식물을 고밀도로 심는 대량 재배의 특성을 갖고 있어 전염병에 취약하다. 전염병이 돌기 시작하면 어떡할까? 이런 문제뿐이 아니다. 전 세계에서 생산되는 커피의 대부분은 생산한 자국에서 소비되지 않고 소비국으로 이동한다. 커피는 수출을 기다리며 창고에 보관되는 동안, 또 배를 타고 바다를 가르는 동안에도 다양한 해충의 위협을 받는다. 따라서 농부와 수출업자들은 이 문제를 해결하기 위해 적합한 화학약품을 찾게 되는 것이다.

테라로사가 커피 생산지를 다니며 직거래를 시작한 게 2009년이다. 어느새 7년이 흘렀다. 처음에는 고품질 커피를 찾는 데 모든 에너지를 집중하였지만, 지금은 고품질 커피, 건강한 커피에 집중한다. 식품 안전은 생산자와 제조자의 공동 책임이다. 따라서 커피를 건강하게 재배하는 생산자를 만나는 것부터가 아주 중요하다. 테라로사는 이외에도 자체 검증 단계를 도입하여 수입하는 생두의 생물학적, 화학적 위해 요소를 추가 검사하고 있다. 식품 안전을 지킬 방법, 그 길을 더욱 부지런히 모색해본다.

Coffee & Health 2



커피, 건강에 안전한가?

커피와 건강의 상관성에 대한 논란은 이미 오래된 일이다. 커피를 마시는 게 건강에 해롭다는 주장과 유해하기는 커녕 건강에 이롭다는 주장이 팽팽하게 맞선다. 사실 이 두 가지 주장은 다 맞는 얘기다. 커피 속 다양한 성분을 어떻게 다루고 마시느냐에 따라 달라지기 때문이다. 글 이윤선데라로사 그린빈 바이어

즉, 블랙커피는 영양학적으로 칼로리를 낼 만한 영양소 가 거의 없어 살이 찔 염려가 없다. 그러나 이는 말 그대로 블랙커피에만 해당하는 경우이고, 여기에 우유나 시럽, 생크림 등 부재료가 섞이면 칼로리는 급증한다. 예를 들면 생크림을 얹은 모가 프라푸치노 350mL 한 잔은 보통 270kcal 이상이다. 이것은 성인 1명이 하루에 필요한 2000kcal의 약 14%에 해당하는 양이다. 이런 고열량 음료를 지속적으로 마시면 당연히 비만 등 건강상의 문제를 일으킬 수 있다.

하버드 대학은 2015년 2월 '커피와 건강'이라는 제목의 보고서를 발간했다. 40~50대 성인 약 13만 명을 대상으로 18~24년간 이들의 생활을 관찰하여 커피를 마시는 습관과 건강의 연관성을 추적해온 실험 결과 보고서이다. 요점은 정리하면 다음과 같다.

하나, 하루에 평균 6잔(230mL/잔) 정도의 커피는 질병(암 혹은 혈관계 이상)을 유발하는 직접적 원인이 아니다.

둘, 커피를 많이 마시는 사람은 손 떨림이나 불면증, 스트레스 같은 증상을 겪을 수 있으나, 이 경우 대부분은 커피 자체의 문제이기보다는 짧은 시간에 너무 많은 양을 마셨기 때문이다.

셋, 커피 음용은 2형 당뇨병과 파킨슨병, 간암, 간경변증의 발병률을 막는 데 도움을 준다. 또한 커피를 마시는 사람들은 그렇지 않은 사람들에 비해 혈관계 질병 발병률이 낮았다. 따라서 커피를 마시는 것은 건강을 위한 음료 선택의 대안이 될 수 있다.

넷, 커피에는 카페인을 비롯한 다양한 구성물질이 들어 있다. 커피 하면 카페인만 거론하는 경우가 있으나, 커피를 마시는 것은 카페인을 포함한 모든 구성물질을 함께 마시는 것이므로 긍정적 효과가 많다. 카페인이 인체에 미치는 영향은 일시적이고 제한적이다. 혈압을 지속적으로 상승시킨다든가 하는 식의 지속적 영향을 미치지 않는다. 그러나 포도당이 높은 음식과 카페인 또는 커피를 함께 섭취한 경우, 순간 인슐린 수치가 올라가거나 혈당 상승이 나타날 수 있다. 따라서 당뇨병 환자들의 경우 디카페인 커피 음용을 권한다. 이는 커피 속 카페인이 이런 영향을 미칠 수 있다 하더라도 카페인을 제외한 다른 성분들은 당뇨병 환자들에게 매우 긍정적 효과를 발휘하기 때문이다. 즉 커피는 카페인 그 이상의 물질이다. 커피의 건강 증진 효과는 다른 카페인 음료들이 가지고 있는 것과는 차원이 다르다고 할 수 있다.

다섯, 임산부의 경우 카페인이 태반에 흡수되면 태아에게 전달될 수 있다. 태아는 카페인에 매우 예민하게 반응하기 때문에 신진대사가 느려질 수 있다. 따라서 임산부의 경우 커피 음용은 소량(예를 들면 하루 한 잔)으로 제한하거나 중단하는 게 좋다.

여섯, 커피 속에는 카페스톨-Cafestol이라는 오일 성분이 있다.

이 성분은 인체에 LDL콜레스테롤을 증가시킬 수 있기 때문에 커피를 내릴 때 이 오일이 추출되는 것을 막는 게 좋다.

프렌치 프레스나 커피를 물에 넣고 직접 끓이는 방식은 카페스톨 추출을 촉진하기 때문에 종이 필터를 이용하여 커피를 내리는 것을 권한다.

커피와 건강은 지금도 여러 대학과 전문기관에서 다양한 각도로 연구되고 있다. 'Coffee & Health'라는 전문기관은 커피와 건강에 관련된 전 세계 연구 자료와 논문 등을 누구나 볼 수 있도록 정리해두었다. 수많은 자료들의 주제와 그를 다루는 시각은 다양하지만 한 가지 공통된 의견을 갖고 있다. 는 점이 흥미롭다. 바로 '커피는 카페인, 그 이상이다. Coffee is much more than caffeine'라는 점이다.

5월 1일
1+1
행사

Shopping

5월 1일을 기억하세요

1+1 원두 쇼핑 찬스

올해 처음이자 마지막인 1+1 원두 행사가 5월 1일부터 15일까지 진행된다. 원두를 구입하면 똑같은 커피를 증정하는, 그야말로 쇼핑 빅 퀸스이다. 원두는 1종과 2종 세트로 출시될 예정이며 품목은 5월 1일 공개된다. 테라로사 커피 매장과 테라로사닷컴에서 구매할 수 있다. 여기서 già 갑사 선물 행사는 5월, 테라로사가 당신의 지갑 사정과 함께하겠다.

New

4월 24일까지만 판매
벚꽃 블렌드

시인 할민복은 노래했다. '꽃 피기 전 불산처럼, 꽃 핀 불산처럼 누군가의 가슴 울렁여 보았으면.' 테라로사 커피 로스터들도 울봄을 노래하는 마음으로 '벚꽃 블렌드'를 준비했다. 은은한 꽃내음을 담고자 테라로사가 보유하고 있는 생두들을 여러 차례 테스트하여 새로운 맛을 그렸다. 마치 초콜릿에 꽃이 들어 있는 듯 달콤한 초콜릿 플레이너와 꽃향기가 화사하게 어울린다. 로스팅을 약하게 하여 드림이나 커피메이커, 프렌치 프레스, 에어프로프레스 등에 내리는 게 좋다. 여의도점 오픈을 기념한 것으로 4월 24일까지 판매한다. 250g 22,000원.

여의도공원 앞에 바로
테라로사 커피
여의도점

Welcome

한화투자증권 건물에 테라로사 커피 여의도점이 심플하고 육직한 느낌으로 문을 열었다. 건물 리노베이션은 맑은 건축가 이종환 씨가 카페 공간도 함께 디자인했다. 여의도점은 커피와 베이커리를 함께 선보인다(아쉽게도 브런치는 함께하지 못했다). 평일 아침 7시 30분이면 커피와 기법에 요기할 수 있는 몇 가지 빵이 준비되며 점심시간이면 대부분의 빵을 맛볼 수 있다. 강릉 테라로사 커피 광장에서 보내온 신선한 원두와 다양한 커피 추출 도구도 구입할 수 있다. 여의도공원과 환승센터, 여의도역, IFC몰에서 걸어서 5분 거리이다.

주소 서울시 영등포구 여의대로 56 한화투자증권빌딩 1층
영업 월~금 7:30am~10pm, 주말&공휴일 8:30am~10pm
주차 2시간 무료

컵 오브 엑셀런스 대회 수상작
부룬디 4위,
콜롬비아 5위

대회 수상작들이 도착할 때마다 테라로사 바리스타들의 기대감은 고조된다. 어떤 맛일까? 얼마나 훌륭할까? 부룬디 대회 4위 수상작과 콜롬비아 대회 5위 수상작이 함께 출시됐다. 부룬디 4위 부와이는 흥차처럼 맑고 블랙카르트와 크랜베리 주스 풍미가 느껴진다. 부드러운 단맛이 그 안에 풍성하다. 칸자자 영농조합이 1760m 고지대에서 수확한 커피를 부와이 워싱 스테이션에서 정성스레 가공한 것이다.

250g 26,000원.

콜롬비아 5위 마하구알 농장은 짙은 농부 헤수스 마르티네즈 씨가 운영하는 곳. 그는 생애 처음 컵 오브 엑셀런스 대회에서 수상하는 기쁨을 맛보았다. 이번 커피는 심사위원들로부터 '블랙 체리, 포트 와인, 망고, 오렌지' 등 과일 풍미에 대한 많은 묘사를 끌어냈으며, '개성이 매우 강하고 식어도 맛이 잘 표현된다'는 평가 또한 들었다.

250g 30,000원.

밀크 초콜릿과 헤이즐넛
브라질 안토니오

브라질 바히아 지역은 테라로사가 오랫동안 주목해온 커피 산지이다. 브라질 내 다른 커피 재배지에 비해 생산량은 절대적으로 적지만, 높은 고도와 서늘한 기후 조건을 갖고 있어 기존의 브라질 커피와는 다른 타입의 커피가 탄생할 수 있는 잠재력이 있는 곳이다. 2014년 6월부터 9월까지 바히아 지역에서 생산된 커피를 중 테라로사는 사오 주다스 농장을 찾았�다. 열대 과일 리치의 단맛이 뛰어나며 초콜릿과 헤이즐넛 풍미, 오렌지 같은 새콤달콤함이 맛있는 브라질 커피를 찾는 이들을 즐겁게 해줄 것이기 때문이다. 25년 이상 커피 농사를 지어온 농부 안토니오 리기노 씨의 작품이다. 250g 18,000원.

제철 재료는 내게 맙겨
테라로사 키친,
오늘의 브런치

매일 오전 11시 30분이면 테라로사 커피 광화문점 한쪽에 줄이 선다. '오늘의 브런치'로 점심식사를 즐기려는 이들이다. 제철 재료와 향신료를 사랑하는 테라로사 주방팀이 매일매일 새롭게 구성하는 6가지 메뉴가 손님을 맞는다. 새우 미나리 토마토 파스타, 뜨개불을 올린 스크램블에그, 딸기 이보카도 페타 치즈 샐러드, 포항초와 직접 만든 햄을 넣은 맥앤치즈, 냉기 보리 리조토… 봄내음 가득한 광화문점 오늘의 브런치로 오시라. 1인 13,000원.

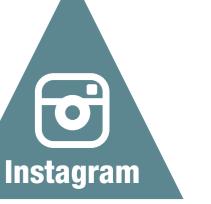
아, 좋아
이런 블루베리 머핀

머핀을 좋아하는 사람들은 안다. 머핀 세계에도 실력이 존재한다는 사실을. 그려려면 맛과 텍스처가 모두 따라줘야 한다는 사실을, 테라로사 베이커리가 울봄 새롭게 선보이는 블루베리 머핀이 그 세계를 보여주려 한다. 당밀과 꿀을 사용하여 입안을 가득 채우는 단향이 뛰어나다. 한입 베어 그 소박한 맛을 감상하고 있는데라면 어디 미국 시골 마을쯤에 있는 듯하다. 텍스처도 질 형성되어 쫓신쫓신 씹는 맛이 좋다. 커피로 치면 헤비 바디 타입의 머핀으로 하나님 먹어도 든든하다.

1개 3,500원.

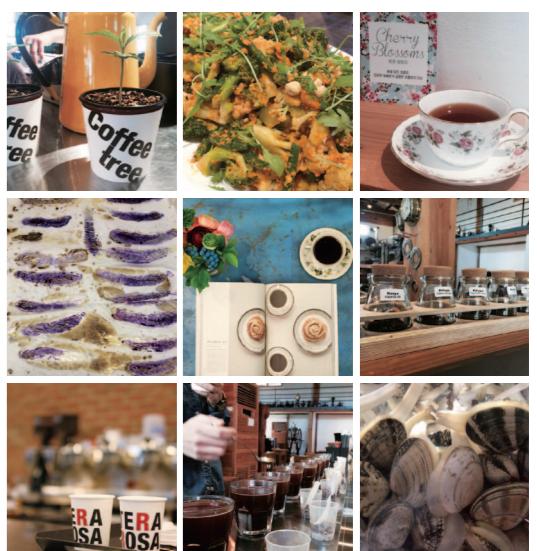


Bookmark



보기만 해도 맛있다
테라로사 인스타그램

당신이 인스타그램을 보는 순간은? 잠깐 머리를 식하고 싶을 때? 사람들 소식이 궁금할 때? 삶이 안 될 때? 지하철에서? 테라로사도 당신에게 기분 좋은 휴식을 선물하고 싶어 인스타그램을 시작했다. 10개의 테라로사 커피 매장과 로스팅 공장에서 포착한 순간순간을, 또 새로운 커피 소식을 여러분과 공유한다. 테라로사 키친 광화문팀은 '오늘 점심 뭐 먹지?'를 해결해준다. 매일매일 다음 날 메뉴를 소개한다. terarosacoffee, 테라로사 키친을 팔로잉.



Log-in

원두 할인 & 무료 배송 쿠폰
테라로사닷컴
회원 혜택

테라로사 커피 매장에는 없고 테라로사닷컴에만 있는 것, 바로 회원 혜택이다. 최근 12개월간 구매한 금액에 따라 6등급으로 나누어 원두 할인 쿠폰과 무료배송 쿠폰을 제공한다. 등급별로 원두 할인율이 달리지만, 최고 20% 할인까지 준비되어 있다. 매년 7월과 8월 첫째 주에 등급이 새롭게 발표되니 다음 등급으로 도전해보자! 등급은 테라로사닷컴 마이페이지에서 확인할 수 있다. www.terarosa.com

회원 등급	아리바카	카투아이	카투라
구매 금액	10만원 미만	10만~30만원	30만~50만원
원두 쿠폰	-	5% 할인(2장)	5% 할인(2장)
무료배송 쿠폰	1장	1장	1장
회원 등급	부르봉	티피카	에어冷笑
구매 금액	50만~80만원	80만~120만원	120만원 이상
원두 쿠폰	10% 할인(2장)	10%, 20% 할인(2장)	20% 할인(2장)
무료배송 쿠폰	1장	1장	1장