

터라로사도서관닷컴은 공유 정신이다

21세기가 시작되면서 산업 전반에 걸쳐 많은 진보와 변화의 이슈가 있었다. 커피 산업도 양에만 초점을 맞추던 기존 시장과 달리 품질을 화두로 한 '스페셜티'라는 고품질 커피 시장이 등장하였다. 커피 품질로의 전환은 그동안 잠들어 있던 커피 시장에 생산에서부터 소비에 이르기까지 커피 한 잔의 품질을 높이기 위한 열정의 파장을 일으키고 있다. 인스턴트 커피 소비에 머물던 대한민국 커피 시장도 원두커피 시장으로 빠르게 전환 중이다. 골목마다 커피숍이 들어서고, 창업 희망 순위로 커피숍이 오르내리고 있다. 그러나 어느 날 유행처럼 시작된 커피 소비는 우리에게 적잖은 혼란을 일으키고 있다. 같은 커피 한 잔을 들러싸고 서로 다른 주장이 펼쳐지며, 그것이 참인지 거짓인지 구별할 수 있는 근거가 없다. 대한민국 커피회사로서 이제는 좀 더 과학적이고 논리적인 접근으로 커피의 체계를 짜야 할 때임을 절감한다. 2002년, 테라로사가 문을 연 때부터 '품질'은 영원한 과제가 되었다. 그간 겪어온 여러 가지 시행착오와 경험은 품질의 완성은 감성이 아닌 이성으로 가능하다는 것을 의미하였다. 이성적 판단, 과학적 연구, 반복적인 연습과 출현만이 커피 한 잔의 품질을 완성시키고 그 위에 감성이 더해질 때 비로소 커피가 빛을 발한다는 것을 깨달았다.

테라로사도서관닷컴은 이런 맥락에서 열게 되었다. 그간의 결실과 현재진행형의 노력을 공유함으로써 커피 체인 안의 모든 이들이 커피를 이해하는 데 작은 보탬이 되기를 기대하면서.

www.terarosa.com

터라로사도서관닷컴으로 가자. 커피 로드, 로스팅, 브루잉, 플레이버, 애스크 투 파머, 커피 트래블, 테라타임스 등 7개 섹션에 68편의 글이 준비되어 있으며, 매주 업데이트된다.

터라로사도서관닷컴으로 가자. 커피 로드, 로스팅, 브루잉, 플레이버, 애스크 투 파머, 커피 트래블, 테라타임스 등 7개 섹션에 68편의 글이 준비되어 있으며, 매주 업데이트된다.

7개 섹션, 매주 새로운 글

COFFEE ROAD | 테라로사 그린비
바이어가 커피 생산지에서 보내오는 신지 리포트.

ASK TO FARMER | 신지 생산자들의 목소리. 생산지의 현재 소식과 시장 상황, 그들의 농업 철학과 노하우 공유.

ROASTING | 국내외 커피업계에서 가장 관련 자료가 부족한 로스팅. 테라로사 로스팅팀도 지금 열공 중.

BREWING | 커피 초보자를 위한 친절한 커피 추출법 소개 & 전문가 집단을 위한 지식 공유.

FLAVOR | 커피도 농산물이어서 나무가 자란 토양과 기후, 농부의 보살핌을 맛에 반영한다. 그 맛에 대한 이해.

TERA TIMES | 아프리카 여성 커피 생산자들, 녹병으로 신음하는 종미… 이러한 사실들을 알아야 할 의무가 있다. 커피에 대한 사회학적, 산업적, 문화적 이해.

TERAROSA

by coffee, through coffee No.9 July-August 2013

테라로사 뉴스레터 2013년 7~8월호 통권 제9호 발행인 김용덕 편집·디자인 테라로사 커피. 본지에 실린 글과 사진은 테라로사 커피의 하락 없이 사용할 수 없습니다. ©2013 (주)학산 테라로사 커피



커피와 휴가

입이 귀에 걸리도록 좋다, 휴가는 두 글자.
여기, 당신이 휴가지에서 만날 수 있는 테라로사 커피
여섯 곳이 있다. 당신은 지금 휴가 중이므로
커피 한 잔도 모처럼 오래 앉아 드시길.
수고한 몸과 마음과 정신을 복돋우는 시간이 되길.

강릉 | 테라로사 커피 공장

테라로사 커피는 강릉은 3곳. 경기도 서종과 죽전, 부산 해운대에 각 1곳씩 총 6개 매장을 운영하고 있다. 강릉 구정면에 위치한 공장은 올해로 12년이 되었다. 처음에는 커피를 로스팅하여 도매로 공급하기 위한 공장으로 출발하였으나, 커피를 드시려 오는 분들이 늘면서 커피의 기능을 겸하게 되었다. 지난해, 테라로사는 커피 공장 옆에 또 하나의 로스팅 공장을 지었다. 테라로사가 전 세계 산지를 다니며 직거래로 들어오는 생두가 보관되어 있고, 매일 로스터 2대로 커피를 볶는 것이다. 테라로사 김용덕 대표의 디자인 실환이 미무리되는 대로 내년쯤 손님들을 위한 로스팅 팩토리 투어를 기대해본다. 예전 카페 안에서 로스팅하던 자리는 이제 손님을 위한 공간으로 바뀌었다. 올여름 그곳에서 커피 마니아들을 위한 퍼블릭 커핑이 평일에 매일 진행된다. 월~금요일 오전 11시, '테루아'의 맛을 간직한 고품질 커피들이 퍼블릭 커핑 테이블에 놓이니 많은人们 즐겨주시길 또한 컵 오브 앤솔러스 커피 3종으로 구성된 테이스팅 코스도 준비되어 있다. 테라로사 주방팀은 강릉 헛김자로 만든 노끼 요리와 제철 해산물 요리 등 계절감이 듬뿍 묻어나는 여름 브런치를 선보인다.



The Coffee Knows the Difference
2page »

주변 가볼 만한 곳
술향수목원 소나무를 테마로 한 수목원으로, 10월 정식 개원 전까지 입장이 무료이다. 강릉의 대표 수증인 금강소나무의 유전자원을 수집, 보존, 관리하기 위한 곳으로, 숲 생태 관찰과 산책로 역할도 겸한다. 길 조성이 잘 되어 있어 유모차 있는 가족들이 특히 반길 만하다. 입장은 오후 5시, 관람은 오후 6시까지 가능하며, 애완동물과 자전거는 출입 불가. 강릉시 구정면 구정리 산 135

글산사지 당간지주 신라 문성왕 때 범일국사가 창건한 것으로 알려진 글산사의 옛터에 있는 우리나라에서 가장 규모가 큰 당간지주이다. 절에 행사를 있을 때 당간이라는 것발을 다는데, 것발을 달이두는 장대를 당간이라 하며 이 당간을 양쪽에서 잡아주는 두 돌기둥이 당간지주이다. 2002년 태풍 루사 때 절터에서 물들이 밭건되어 현재 벌금 중이다. 강릉시 구정면 학산리 101

Terarosa for Vacation

강릉 | 임당점

everyday 9am~11pm
A 강릉시 임당동 74-4 성호상가 1층
T 033-648-2710

강릉 임당점

임당점의 아침은 바쁜 걸음으로 커피를 테이크아웃해 가는 출근족이 한차례 지나가고 나면 잠시 여유가 있든가. 커피를 마시거나 모닝 플레이트를 먹으며 신문과 잡지를 넘기는 손님들의 표정은 여유만만 평화롭다. 점심부터는 아이스커피와 빙수 시간이다. 테라로사 빙수는 매우 심플하되 맛있고 정성스럽다. 직접 조린 달달한 꿀과 보드라운 우유 얼음이 철떡궁합을 이루며, 유자와 크림치즈가 들어간 유자빙수는 작년에 이어 올해도 인기몰이 중이다.



bingsu

강릉 사천점

바우길 5번 바다 호숫길이 지나는 곳에 사천점이 있다. 경포와 순곳, 순포, 사천, 연곡 해변이 모두 가까워 사천점은 물여름 해변족들의 커피 갈증을 풀어줄 임무를 맡고 있다. 해변에서 달궈질 대로 달궈진 갈증을 푸는 비책은 아이스 드립 커피, 아이스 아메리카노에 비하면 놓는다. 연하지만 향은 훨씬 풍부하고 산미가 살짝 감돌아 대단히 청량하다. 테라로사 바리스타들이 부룬디 COE 5위와 에티오피아 시다모 등으로 매일 바꿔가며 내리는 이 맑고 서늘한 커피는 기회 중독적이다.



강릉 | 사천점

everyday 9am~10pm
A 강릉시 사천면 산대월리 158-4
T 033-643-7979

iced coffee

주변 가볼 만한 곳

소금강 카로 30여 분 거리에 작은 금강산, 소금강이 있다. 맑은 폭포와 기암괴석, 빼어난 풍광으로 이 지역의 대표적인 선경(仙境)으로 꼽힌다. 보통 구룡폭포까지는 쉽게 오른다. 강릉에서 7번 국도를 따라 북쪽으로 가다가 연곡교를 지나 소금강으로 가는 6번 국도에 들어서면 진고개와 노인봉에서 흘러 내려오는 연곡천이 흐르는데, 이곳에도 피서객이 많이 모인다.

경기 | 신세계 경기점

everyday 11:30am~10pm
A 경기도 용인시 수지구 죽전동 1285 신세계백화점 지하 1층
T 031-695-2223



경기 신세계 경기점

백남점은 지금 여름 세일 중 테라로사 커피 신세계 경기점도 이에 발맞추어 7월 19일(금)부터 28일(일)까지 원두를 구입하면 드립 커피 한 잔을 함께 준비해 드린다. 신세계 원두를 구입하면 오늘의 드립 커피, 컵 오브 엑셀런스 대회 원두를 구입하면 COE 커피를 맛볼 수 있다. 오는 8월 15일, 1주년 기념 행사를 기대해보자.

주변 가볼 만한 곳

백남준아트센터 2001년 작가 백남준과 경기도는 아트센터 건립을 논의하기 시작했으며, 생전의 백남준은 그의 이름을 딴 이 아트센터를 '백남준이 오래 사는 집'이라 명명했다. 2008년 10월에 개관한 백남준아트센터는 작가가 바랐던 '백남준이 오래 사는 집'을 구현하기 위해 백남준의 사상과 예술 활동에 대한 연구와 그의 실천과 활동을 알리는 데 주력하고 있다. 2013년 상설전으로 〈부드러운 교란 - 백남준을 말하다〉가 열리고 있다. 경기도 용인시 기흥구 백남준로 10 | www.njpartcenter.kr

경기 | 서종점

everyday 9am~9pm
A 경기도 양평군 서종면 문호리 623
T 031-773-6966

hibiscus iced tea

주변 가볼 만한 곳

세미원 양평군청에서 조성한 남한강과의 정원, 수련, 연꽃 등 일년 내내 수생식물을 볼 수 있다. 200년 만에 복원된 배다리를 건너 두물머리까지 걸을 수 있다. 경기도 양평군 양서면 양수로 93 www.semiwon.or.kr

운길산 수종사 행정구역 상으로는 남양주시이지만 서종점에서 북한강을 건너면 바운이다. 산꼭대기에 위치해 있어 남한강과 북한강이 만나는 두물머리가 내려다보이며, 경내에 있는 달실에서 미사는 차가 예로부터 인기가 높다. 경기도 남양주시 조안면 북한강로 433번길 186

marine blend

부산 | 해운대 마린시티점
Mon-Fri 8:30am~10pm
Sat-Sun 10:30am~10pm
A 부산시 해운대구 마린시티 2로 38
이피파크 C1 2층 T 051-792-7160



부산 해운대 마린시티점

"365일간 테라로사 커피 해운대 마린시티점을 이용해주신 커피 러버들에게 감사드립니다." 마린시티점이 첫 번째 생일을 맞아 과테말라와 엘살바도르 커피로 블렌딩한 '마린 블렌드' 를 출시하였다. 이론 아침 해운대 바닷가를 산책할 때의 생동감, 활기, 신선함을 담았다. 농익은 자두와 체리, 망고의 달콤함과 새콤함이 뒤섞여 만들어내는 풍미가 깊고 고을하다. 캐슈트의 은은한 고소함으로 마무리되며, 에스프레소용과 드립용으로 모두 사용 가능하다. 250g 20,000원, 500g 34,000원이다.

주변 가볼 만한 곳

영화의 전당 부산영화제 개·폐막식이 열리는 영화의 전당이 올해도 지난여름 매회 만원을 이뤘던 아와극장 문을 연다. 매주 화요일 저녁 8시, 시원한 범비빔을 맛이며 보게 될 상영작은 〈미당〉을 비롯해 〈브로드웨이를 싸라〉, 〈말할 수 없는 비밀〉, 〈예종 드 히미코〉 등이다. 이외에도 시네마테크, 중국장, 소극장은 영화와 공연 상영 일정이 빼곡하다. 부산시 해운대구 수영강변대로 120 | www.dureraum.org

동백섬 사진 마니아들이 몰리는 야경 포인트, 광안대교와 해운대 마린시티의 마천루들이 만들어내는 도시의 아름다움. 마린시티는 마천루간 디자인 경쟁이 치열한 곳. 테라로사 커피가 위치해 있는 해운대 아이파크는 뉴욕의 세계무역센터 재건 프로젝트 '그라운드제로' 설계와 베를린의 유대인 박물관 등으로 유명한 건축가 다니엘 리베스킨트 작품으로, 바람을 머금은 빛을 표현한 곡선이 유려하다. 부산시 해운대구 동백로 23

경기 서종점

오 마이갓 저 새빨간 음료는 뭐지? 좀비 지역 커피 농장에 다녀온 테라로사 스태프들에게 회자되던 '하비스커스 아이스티'를 서종점에서 맛볼 수 있다. 기따쁜 커피 농장은 찾아다니다 보면 목이 마르고, 그때 농장에서 내주던 빨간색 하비스커스 아이스티는 정말 얼마나 맛있던지. 두 손 찍 마셔도 좋았다. 하비스커스는 우리 단맛을 보충한 이 음료수는 하비스커스의 강렬한 향과 산맛을 갖고 있으며 매우 청량하다. 온두라스산 하비스커스를 사용하였다.



아웃도어 커피 브루잉

여행 가방에 원두와 커피 내릴 도구를 챙겨 넣는다. 유별나게 굴려는 건 아니다. 다만 이번 여행지에 커피숍이 없을 수 있으니까. 아니, 솔직히 있어도 입에 안 맞을 수 있으니까. 추출도구를 간소화하니 별로 짐스럽지도 않다. 여자들 화장품 파우치보다 작겠는데?!

프렌치 프레스 대신 다시 팩으로

여행일수에 맞춰 속수 개수 청기듯, 커피도챙긴다. 국을 우릴 때 쓰는 작은 1회용 포에 1잔분씩, 프렌치 프레스용으로 간 커피가루 20g을 넣고 어민다. 커피를 미리 갈았기 때문에 이 포들을 다시 지파백에 담아 최대한 향을 보존한다. 이렇게 준비하면 뜨거운 물을 얻을 수 있는 곳이면 어디서나 바로 커피를 마실 수 있다. 커피 1포에 뜨거운 물을 부어 200~250ml 4분간 우린 다음 건져내고 마신다. 아이스커피용은 커피를 드립용으로 갈아서 포장한다. 골드 브루잉 방식으로, 밤에 천물에 커피를 봉지째 담가 두었다가 아침에 건져내면 씹씹하고 묵직한 향의 커피가 되어 있다. 편의점에서 판매하는 얼음컵에 부어 마시면 이게 바로 앙상 아이스커피다. 바리스타 장준수



쉬운 것보다 낭만 모카포트와 초콜릿

인터넷에서 '캠핑 커피'를 검색하면 휴대가 용이하고 사용도 간편한 추출도구들이 많이 뜬다. 핸드프레스, 에어로프레스, 일체형 드리퍼 등등 이웃어로 즐기기 위해 부족함이 없다. 그러나 아쉽다. 자연을 즐기려 문을 박차고 나온 만큼 좀 더 낭만적인 커피와 함께여야 하지 않을까? 그래서 모카포트를 선택. 캠핑장에서 피운 모닥불이나 고기 굽고 낸 솥불에 모카포트를 꽂았다. 가스불이 아닌 모닥불로 만든 에스프레소와 자연의 만남이 좋다. 배낭에 넣어둔 비상식량 초콜릿을 꺼내어 커피에 잘 섞으면 우유만 빠진 카페모카도 완성. 하루의 피로가 날아갈 수 있는 문제는 볼 조절 실태로 인한 정체 모를 커피 맛이다. 캠핑에서 실태한 요리가 한둘이 아닌데 이쯤이야 얼마나 하고 낸길 수도 있지만, 가능하면 모카포트에 꾸준히 열이 공급될 수 있도록 하자. 바리스타 박철훈

Click here

원두 구입 www.terarosa.com에서 SHOP 클릭!

커피도 농산물이다

산지의 토양과 햇볕, 비, 바람, 농부의 손길을 머금은 보물들이 여기 있다. 테라로사의 새로운 커피 3종과 모두가 기다리던 샘플러 소식.

Terarosa Coffee Sampler

테라로사 커피 샘플러

15가지 이상 되는 커피 중에 하나를 고르기란 누구라도 어렵다. 많은 분들의 요청이 있었던 샘플러가 첫선을 보인다. 6가지 커피가 50g씩 들어 있다. 그 중 3가지는 신상품이며, 나머지는 아이스 드립에 잘 어울리는 커피로 구성되었다.

가격 32,000원



Travel | Bonus Track 2

강릉에서 노는 법

여행지에서 얻는 즐거움 중에는 그곳 사람들을 따라 걸을 때 얻어지는 것들이 있다. 그들이 다니는 시장, 그들이 먹어온 오랜 음식, 그들이 모여 사는 옛 동네… 때론 그곳에서 담은 정취가 절경만큼이나 오랜 잔상을 남기기도 한다.

산악인 & 강릉 노스페이스 대표 최기순

바우길 걸어볼래요?

"강릉에는 바우길이 있습니다. 백두대간에서 경포와 정동진까지 산과 바다, 호수를 걷는 197km 길입니다. 예로부터 사람들이 약초 캐서 들고 내려오던 산길, 내다팔 생선을 지고 오던 바닷길을 걷는 길로 만든 거죠." 3~6시간 걸리는 코스가 대부분으로, 산에서 바다로 나아가는 길도 있고, 바다에서 바다를 따라 걷는 길도. 바다와 숲길을 번갈아 걷는 길도 있다. 산길이라도 경사가 급하지 않아 어린이들도 걸을 수 있고, 어느 길이든 강릉의 자랑인 소나무 숲길이 대부분이라 한여름에도 시원하게 걸을 수 있다. 솔향기 가득한 공기를 들이마시는 삼림욕도 함께 즐기는 셸이다.

"입&다운이 있어 걷는 맛이 나는 3번 길과, 바다와 호수를 끼고 걸어 눈이 즐거운 5번 길을 추천합니다. 대관령 지역을 걷는 3번 길에는 어명정이 있습니다. 150~200년 된 아름드리 금강송 군자자로, 몇 년 전 경복궁 복원 때 이곳 소나무를 베어 갔습니다. 옛날식으로 어장을 일리고 굿을 한 뒤 나무를 베고 그 자리에 정자를 세워주죠. 금강송은 깊이 거북 등처럼 같았는데, 이곳 금강송은 오랜 세월 빛에 생김이 더욱 기묘합니다. 뇌리에 사진처럼 꽉 박히지요. 5번 바다 호수길은 사천진부터 바다를 따라 남쪽으로 경포해변과 경포호수, 허난설현이 태어난 초당마을을 지나 다시 남영진까지 바다를 따라 걷는 길이라 인기가 많습니다. 바우길의 정점 중 하나는 간자기 종간에 길에서 탈출하기가 쉽다는 점입니다. 트레킹이라고 어려워 말고 걸어보세요. 자기 채력이 되는 데까지 즐기면 됩니다."

사단법인 강릉바우길은 매주 토요일 정기 걷기 모임을 열고 있으며, 누구라도 참가 가능하다. 홈페이지에 모임 공지 및 대중교통, 숙소에 대한 자세한 안내가 되어 있다: www.baugil.org

테라로사 스태프들에게 일용할 양식을 주시는

대도 박성례의 시장 구경, 맛 구경

테라로사 스태프들의 대모님은 강릉 토박이. 요리가 본연인 만큼 제철 재료에 환하고 음식점 선택에 까다롭다. "나는 중앙시장에 가면 일단 모찌를 사요. 지하 어시장에 옛날 빵 하는 집이 하나 있거든. 그 집 모찌가 썬데 질하요. 외지에서 온 사람들아 시장에 오면 사 갈 거 많지. 옥수수, 감자, 임연수, 코다리… 할머니들이 들고 나오는 것도 재미있는 게 많고, 시장 한 바퀴 돌았으면 시장 끝에 먹자골목에 가봐요. 김자적, 메밀적이 요즘 이상전원 하는 데가 어디 있나. 강릉 사람들은 다들 장보고 한 점씩 먹고 간다고."

휴가지에서 요리하려면 번거롭지만 재래시장에서 잘 고르면 한 상 손쉽게 차릴 수 있다. 포장해 간 김자전, 메밀전으로 입맛 돋우고, 어시장에서 산 제철 생선회(소포장)이 잘 되어 있다면 산간집이나 백고동, 매운탕이면 주요리도 꽂. 문어집들도 인기가 좋다. 금방 살아서 썰어 주며, 큰 문어는 다리 한 가지씩 나누 파는 집도 있다. 여기에 테라로사 대모님이 추천한 모찌나 삶은 옥수수로 딜콤하게 마무리하면 휴가지에서 잊지 못할 성찬이 되겠다. 시장은 휴무가 없으나 어시장은 매월 첫째 일요일에 닫는다. 시장은 강릉 시내 훌플러스 뒤편에 있어 찾기 쉬워 모든 버스가 이곳을 지난다: www.gncmarket.com



New 온두라스 엘 푸엔테 Honduras El Puente

농장 Finca El Puente 지역 Marcala 고도 1600m 품종 Catuai 가공 Washed 수확 2013. 1~3

빼꼼! 엘 푸엔테 농장이 커넥했다. 올해 커피는 생 블루베리와 고급 코코아를 빼닮았다. 그리고 역시 묵직한 바디와 크리미한 매력을 잊지 않았다. 해발고도 1600m 지대에서 키운 커피로, 수세식으로 가공한 다음 버팀이 잘 통하는 드레이 테이블 베드에서 말린 뒤 온실로 옮겨 말렸다. 엘 푸엔테 농장은 이미 스페셜티 커피업계에서는 슈퍼스타이지만, 농사와 연구에 정말 열심이다. 지금은 건조법에 대한 여러 가지 연구가 진행되고 있다.

가격 250g 18,000원 500g 31,000원

New 브라질 오우로 베르디 Brazil Ouro Verde

농장 Ouro Verde 지역 Bahia 고도 1200m 품종 Catuai 가공 Pulpel Natural 수확 2012. 9

2010년 브라질 컵 오브 엑셀런스 대회에서 영광의 1위를 차지한 농장주 칸디도 호자 씨에게는 고품질 커피를 생산하기 위한 나름의 간仙境한 원칙이 있다. 대량생산을 할 수밖에 없는 브라질에서 보기 드물게 핸드 퍽으로 잘 익은 열매만 따서 모으며, 파티오에 커피를 널어 말릴 때 커피가 4cm 이상 쌓이지 않도록 하고, 하루에 20회 이상 뒤집어가며 말린다. 이런 커피는 각 볶은 펑恫이나 펑恫 크래커를 연상시킨다. 해복은 겉과의 맛이 아닌, 신선한 맛이 살아있다. 단맛은 송사탕처럼 가벼워 풍성하고, 커피가 마치 에메랄드빛 바다처럼 투명하다.

가격 250g 18,000원 500g 31,000원

New 콜롬비아 라 포르투나 Colombia La Fortuna

농장 La Fortuna 지역 Huila 고도 1500~1800m 품종 Caturra 89%, Castillo 11%
가공 Washed 수확 2012. 5~6

한여름에 잘 익은 자두처럼 새콤달콤하고, 단맛은 거봉의 맛은 단맛과 비슷하다. 밸런스와 입안에서의 촉감이 좋고, 바다는 미디엄 이상이다. 라 포르투나 농장은 콜롬비아 남쪽 우리لا 지역에 있다. 콜롬비아는 북쪽으로는 바다, 남쪽으로는 적도와 북의 기후가 혼재화된 지역이다. 고산지대, 남서쪽으로는 아마존을 끝 열대우림이 펼쳐진다. 커피 산지 중에 이렇게 지형이 복잡한 나라는 드물다. 우릴라 지역은 적도와 가깝고 해발고도가 높아 밝은 산미와 단맛이 뛰어난 고품질 커피를 찾을 수 있다.

가격 250g 18,000원 500g 31,000원

TERA TIMES | Serious Coffee Price

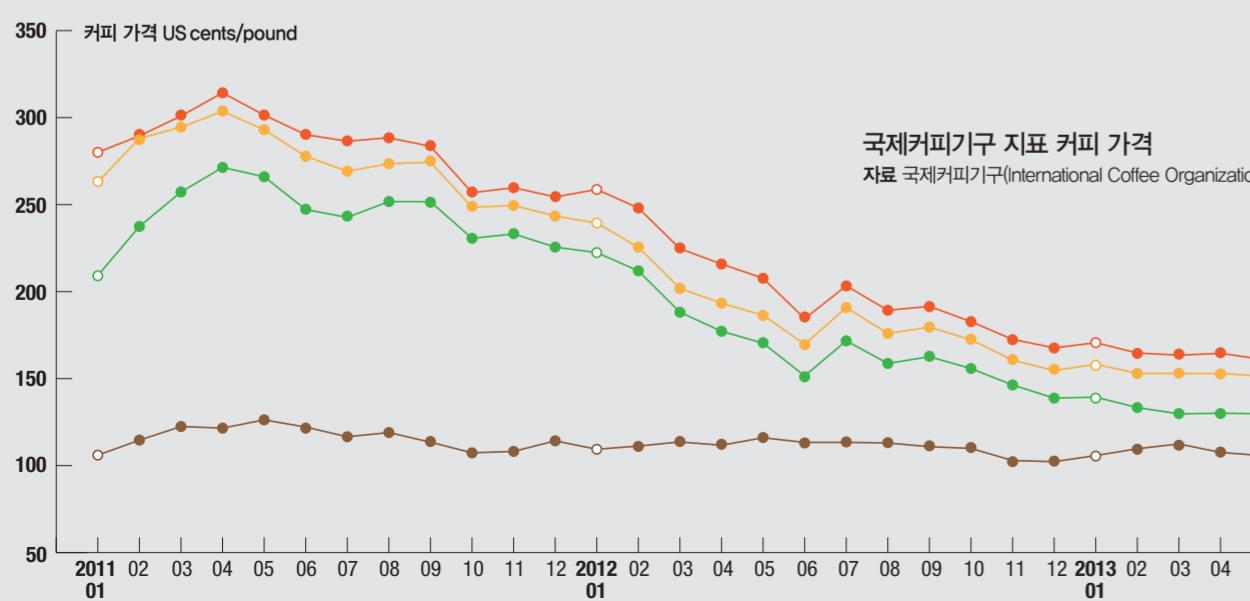
여기는 브라질입니다 생산비용도 안 나오는 국제커피시장 가격

2013/2014 크롭은 대풍년,
그러나 가격은 3년간 폭락 예상

2013년 7월 현재, 선물 시장의 아라비카 커피 가격은 파운드당 1,23달러 선으로 몇 달째 이 저조한 가격대에서 벗어나지 못하고 있다. 브라질이 본격적인 커피 생산에 들어갔으나 앞으로도 가격은 오를 가능성성이 없다는 게 여론의 대세이다. 이는 전 세계 커피 생산의 35%를 차지하는 브라질에서 올해 대규모 수확이 예상되기 때문이다. 이 글을 쓰는 지금, 브라질에서 수확기를 맞은 농장들을 돌아보니 가는 곳마다 전년 대비 약 20%의 수확량 증가를 예측하고 있다. 시장가격은 폭락하였는데 양까지 많으니 결국 가격 상승은커녕 이번이 일어나지 않는 한 이 가격선조차 유지하기 어려울 전망이다. 문제는 브라질뿐만 아니라 중미를 제외한 아프리카의 여러 나라도 수확량이 증가하여 전체적으로 2013/2014 크롭은 양적 인 면에서 대풍년을 예고하고 있다. 풍년의 이유는 여러 가지가 있으나 그 첫 번째는 3년 전에 시작된 가격 상승으로 커피 판매에 대한 기대치가 높아진 농부들이 나무를 대거 새로 심어 3년이 지난 올해부터 본격적인 수확을 시작하기 때문이다.

생산량이 많고 가격이 떨어지면 바이어에게 유리한 게 아닌가, 많은 소비자들은 이렇게 생각할 것이다. 그러나 이는 단순히 시

2010년부터 시작된 커피(생두)
가격의 고공행진은 2011년 봄,
파운드당(약 450g) 3달러를 넘는
기록을 세우며 신지와 소비자를
그야말로 '들썩이게' 만들었다.
그러나 이 파격적인 가격은
시장의 수요와 공급 원칙에 따라
형성된 자연스러운 가격이 아닌,
대규모 국제 투기 자본들이
곡물시장, 그 중에서도 대규모
무역량을 자랑하는
커피시장에서 '사재기'를
시작하면서 발생한 가격이었다.
이 기록적인 가격은 유럽의 대형
커피 바이어들이 아라비카 생두
구매를 중단하는 결과를
초래하였고, 2012년을 기점으로
대형 투기 자본이 철수하면서
다시 '가격 폭락'이라는 대참사를
만들고 있다.



장 가격의 오르내림만 본 것이고 커피시장의 가격과 거래 현실은 매우 복잡하다. 양과 가격만 놓고 거래하는 커머셜 커피 바이어들은 물론 낮은 가격으로 이득을 볼 수 있다. 문제는, 파운드당 1,23달러라는 지금의 가격이 생산비용을 밀도는 점이다. 브라질의 경우, 파운드당 1,25달러가 기계로 수확하고 디팩트를 선별하여 수출 가능한 등급을 만들었을 때 최대 방어 가격이다. 만약 농부가 기계로 수확할 수 없는 농장을 갖고 있어 스트리핑에 인부를 쓰는 상황이면 최소 생산비용은 파운드당 약 1,75달러이다. 그러나 지금 시장 가격은 이미 5센트 이상 손해를 보는 셈이다. 더욱이 1,75달러라는 생산비용은, 스페셜티 커피가 아닌 일반 커피를 만들 때의 비용이다. 이런 상황 속에서 농부들이 생산비용을 밀도는 국제 커피시장 가격을 보고 절망을 느끼는 것은 당연하며, 이런 상황이 올해로 끝나는 게 아니라 앞으로 3년 정도 계속된다는 예측이 있어 더욱 심각하다. 그간 심어온 어린 커피나무들이 앞으로 3년 이상 꾸준히 생산량을 높일 것이고 여러 커피 산지에서 경제 개발이 가속화되면서 인건비 상승 등 생산비용이 매년 큰 폭으로 증가하고 있기 때문이다. 쌓여가는 커피 재고와 고공행진하는 생산비용, 낮은 시장가격... 농부들은 커피 농사에 흥미를 잃게 되고 이렇게 3년

이 지나면 벼려진 커피나무들의 생산량이 급격히 줄어 다시 수확량이 줄고, 가격은 또다시 오르고, 또다시 나무를 심는 커피 생산 제인의 악순환이 우려된다.

스페셜티 커피시장은 어떨까? 여러 악재 속에서도 스페셜티 바이어들은 좋은 가격을 지불하여 농부가 이윤을 남기고 재투자를 하여 커피 농사를 포기하지 않도록 돋기 위해 애쓴다. 그러나 스페셜티 바이어들이 이제 아무리 좋은 가격에 커피를 사고 농부를 독려해도 결국 채 20%도 안 되는 시장 점유율은 시장의 큰 흐름에 묻히고 만다.

기후 이상으로 인한 환경 변화는 농부들에게 굶주림을 의미

올해 중미에 퍼진 녹병은 지난 호에 상세하게 소개한 바와 같이 전 세계 커피업계가 주목하는 심각한 문제로 대두되었다. 모든

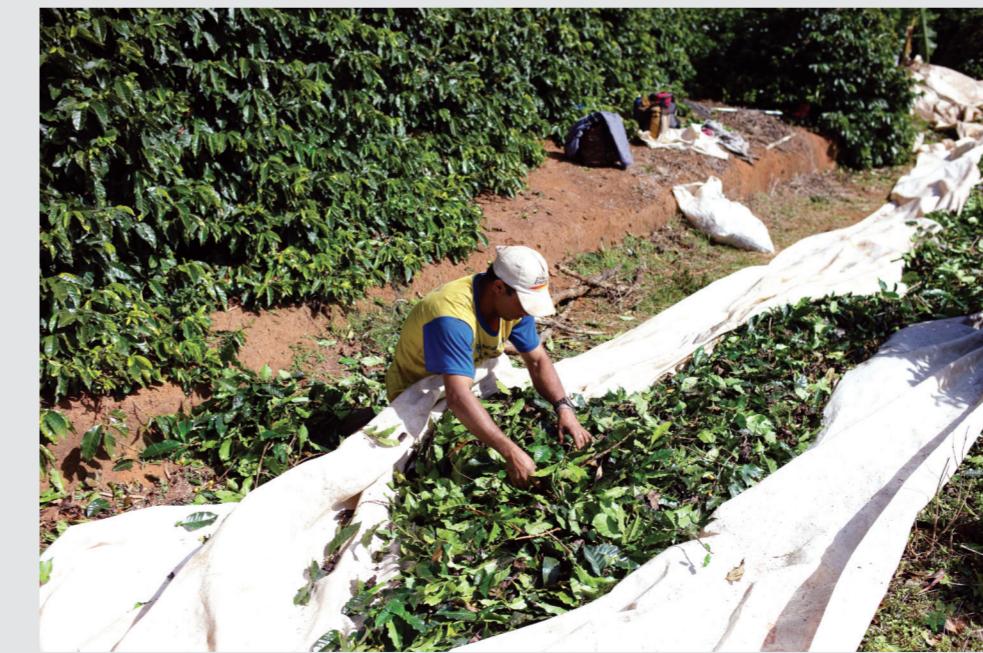
나라가 한 나라처럼 서로 붙어 있는 중미는 과테말라와 코스타리카, 온두라스, 엘살바도르 할 것 없이 모두 녹병으로 인해 몸살을 앓고 있고, 생산성 자체가 40% 이상 감소한 상황이다. 농부들 스스로 인정하는 바처럼 초기 진압을 하지 않음으로써 전염이 가속화되었고, 거의 모든 나무가 시름시름 앓고 있어 앞으로 3년간 좋은 중미 커피 구하기는 하늘의 별 따기가 되리라는 관측이 대세이다.

녹병의 수위가 매우 심각하여 현재로는 나무를 베어내는 방법이 유일한 치료라는 결론인데, 나무를 베고 나면 앞으로 3년간 아무 수확 없이 견뎌야 한다는 것이 농부들에게 엄청난 두려움을 주고 있다. 유일한 생계수단인 커피 열매를 3년간 수확할 수 없다면 누가, 어떻게 그들의 생존을 담보할 수 있단 말인가? 급격한 날씨 변화와 기후 이상으로 인한 환경 변화는 수많은 농부들에게 굶주림의 시간을 예고하고 있다. 소비자인 우리에게도 이는 심각한 상황이다. 중미가 문제라면 아프리카 커피로 대체하면 되는 게 아닌가, 생각할 수 있지만 이미 전 세계의 커피 소비인구가 급격히 증가하는 중이고, 중미의 여러 나라들이 지금껏 생산해온 그 많은 양의 커피를 지금 당장 아프리카 어느 나라가 생산할 수 있을까? 또 기후 변화는 중미에서만 일어나는 게 아니다. 아프리카의 여러 나라도 언제 커피 생산에 급격한 변화가 생길지 아무도 모른다는 점, 기후 변화는 단시간에 해결할 수 있는 과제가 아니라는 점 등이 산지와 소비지 모두 고민하고 있는 대목이다.

2013년 상반기 커피 관련 이슈들은 생각하면 할수록 시름이 깊어진다. 우리가 생산지에서 일어나는 문제를 적극적으로 해결할 수는 있지만, 커피를 사랑하고 즐기는 한 사람의 소비자로서, 또 커피 제인을 이루는 하나님의 고리로서 지구 반대편에 있는 커피 생산자들이 지금 무엇을 고민하며 어떤 일들이 벌어지고 있는가에 대해서 좀 더 예정 어린 관심을 보여줄 것을 당부하고 싶다. 글 이윤선(그린빈 바이어)



수확기에 접어든 브라질은 전년 대비 약 20% 수확량 증가가 예상되고 있다. 생산자들이 기계로 커피를 수확하여 디팩트를 선별하고 수출 가능한 등급을 만든 경우 최대 방어 가격은 파운드당 1,25달러, 인력으로 수확한 경우에는 1,75달러이다. 그러나 지금 커머셜 커피의 국제시장 가격은 생산비용을 밀고 있어 브라질 농부들을 절망케 한다.



2013 테라로사 2박 3일 커플 세미나 커피 & 커플

올해로 5회를 맞이하는 테라로사 정기 커플 세미나가 오늘 9월 9일(월)부터 3일간 열린다. 2박 3일간 다양한 커플 실습을 통해 커플과 커플 품질, 그리고 커플이 서로 어떻게 상호작용하는지에 대한 이해를 높이고 체계적인 커플 훈련을 진행한다.

일시 9월 9일(월) 오후 2시~11일(수) 오후 3시 • 2박 3일 일정, 부분 참가 불가
장소 강릉 테라로사 커플 공장 인원 24명
참가비 72만원 • 참가비에 숙소와 식사 포함
• 숙소(리카이 샌드파인 리조트) 2인 1실 이용
신청 및 문의 070-7749-2760, info@terarosa.com

9월 9일(월)	9월 10일(화)	9월 11일(수)
14:00 강의 1	8:00 아침식사	8:00 아침식사
신지에서 소비자까지	9:30 실습 1 커플 기초 1	9:00 실습 4 커플 심화 1
커플 제인에 대한 이해	12:30 점심식사 & 휴식	11:00 실습 5 커플 심화 2
15:30 강의 2 커플의 필요성	13:30 실습 2 커플 기초 2	13:00 점심식사
17:30 저녁식사 & 휴식	16:00 실습 3 커플 기초 3	14:00 세미나 정리
19:00 강의 3	18:00 저녁식사 & 휴식	15:00 해산
커플 제인의 훈련	19:00 강릉 테라로사 커플 자점 투어	



9월 개강 테라로사 커플 아카데미 & 1:1 트레이닝

커플에 입문하는 이들을 위한 기초 과정과 커플 맛에 대한 이해를 높이를 중급 과정, 개인의 필요에 초점을 맞춘 1:1 개인지도 프로그램 등이 마련되어 있다. 모두 9월 개강한다.

강릉 테라로사 커플 공장
1 강릉 여성문화센터 바리스타 자격증반
수업 16회(처 8월 19일~10월 16일, 2차 10월 21일~12월 13일, 매주 월/수요일)
7월 18일 온라인 접수 <https://gnwcc.gn.go.kr>
2 강릉 영동대학교 평생교육원 커플 바리스타 과정
수업 15회(개강일 미정, 매주 금요일), 8월 중 온라인 접수 www.gyc.ac.kr/edu/index.html
3 개인지도 | 추출 과정(10회), 로스팅 과정(8회)
문의 070-7749-2760(권순지), sjkwon@terarosa.com

경기도 서종점
1 기초 아카데미(6~8회), 중급 아카데미(6회)
2 개인지도 | 추출 과정(10회), 커플 과정(8회)
문의 031-773-6966(최현경), hkchoi@terarosa.com

9월 개강 커플, 쉽고 재미있게 토요 & 일요 커플 교실

커플을 가볍게, 대신 폭넓고 재미있게 배울 수 있는 주말 커플 교실이 7, 8월 방학을 마치고 9월부터 재개된다. 매주 로스팅과 추출, 커플에 대해 한 가지씩 알아가는 과정이다. 이 수업을 듣고 나면 '아! 커플 품질이 이렇게 달라지는구나!' 하고 무릎을 치게 될 것이다.

강릉 테라로사 커플 공장 매주 토요일 오전 11시~오후 1시
www.terarosa.com에서 사전 예약(CLICK 클릭!)
경기도 서종점 매주 토요일 오전 10~12시
www.terarosa.com에서 사전 예약(CLICK 클릭!)
부산 해운대 마린시티점 매주 일요일 오전 9시~10시 30분
매장에서 사전 예약(051-732-7160)