

Ask to Barista

바리스타 주 속 시원히 부탁해

손님들이 공통적으로 자주 하는 질문들 중에는 '커피를 어떻게 내려야 맛있고, 어떻게 해야 잘 보관할 수 있는지'가 주를 이룬다. 맛있는 추출법은 그동안 자주 소개해 왔으므로(농쳤다면 테라로사도서관 닷컴을 참조) 생략하고, 좀 색다른 궁금증에 대해 알아보았다. 글 추은원(강릉점 바리스타)



로스팅된 원두 커피의 정체가 빠았습니다?

우리가 먹는 커피는 커피나무 열매 안에 들어 있는 씨앗입니다. 잘 익은 커피 열매의 붉은빛이 농익은 과일 체리와 흡사하다 하여 그 열매를 커피체리라 부르기도 하는데요, 이로 인해 우리가 먹는 커피가 열매의 과육이 아닌가 하는 오해를 하기도 합니다. 그러나 실제로는 열매의 씨앗을 갈색빛이 둘레로스팅한 것입니다. 커피 열매도 망고처럼 씨앗이 차지하는 비중이 크답니다.

커피 이름은 왜 이렇게 길고 복잡해요? 영어인지 원시 이름이 어려워요.

맞습니다. 커피 이름은 쉽게 외울 수 없을 정도로 참 복잡하지요. 심지어 영어 알파벳의 형태를 따면서도 우리가 알고 있는 영어식 발음대로 읽을 수 없게 난처한 이름투성이입니다. 그것은 커피를 생산하는 나라가 모두 영어권 문화는 아니기 때문입니다. 커피를 생산하는 나라는 아프리카, 중남미, 아시아 등 제3세계권에 밀집되어 있습니다.

그러나 각국의 토착어라든지 혹은 석민 지배 후 강대국의 언어가 남아 있게 된 때문이지요. 테라로사의 스테디셀러로 꼽히는 에티오피아 시다모 오미초를 예로 들어볼까요? Ethiopia Sidama Homacho. 시다마, 호마초 등 발음이 분분한 커피인데요. 이는 에티오피아 토착어에 기笨은 발음이라 생각하시면 됩니다. 어렵입니다만, 저희 테라로사 바리스타들도 새로운 커피를 들어면 커피 이름을 어떻게 읽을지 몰라 진땀을 흘리곤 합니다. 하지만 나라를 기준으로 그 언어가 무엇인지 힌트로 삼으면 어려울 것이 없다는 사실!

커피 이름에는 많은 정보와 이야기가 숨어 있습니다. 커피는 남북위 25도 사이의 커피 벨트 지역에서 생산됩니다. 그런데 이 커피 벨트에 속하는 모든 나라의 기후와 자연환경 등의 사정은 천차만별입니다. 그래서 같은 커피 씨앗을 똑같이 심더라도 동일한 맛이 나는 커피 열매는 만들기 어렵습니다. 토양의 특성이 다르면 같은 품종의 식물이라도 다른 형태와 특성을 갖게 되는 이유와 일맥상통합니다. 우리의 주식인 쌀만 해도 한국의 땅에서 나는 쌀과 중국 쌀, 베트남 쌀이 맛과 모양이 다른 것처럼 말이죠.

그러나 커피 이름은 우선 자신이 태어난 땅을 먼저 밝힙니다. 브라질, 과테말라, 코스타리카, 에티오피아, 케냐 등 생산국성이 맨 앞에 오고, 그 다음 좀 더 세부적인 지역, 커피 가공 조합 혹은 농장의 이름이 따라옵니다. 위에서 예로 든 에티오피아 시다모 오미초의 경우, 에티오피아는 국기명, 시다모는 강원도의 강릉시 같은 지역명, 오미초는 커피 열매를 모으고 함께 가공한 조합의 이름인 거지요. 조합이라는 것은 우리나라에서 농사를 짓는 사람들이 함께 도움을 얻고 단결할 수 있도록 구성된 단체인 농업협동조합, 즉 농협 같은 것입니다. 그렇다면 과테말라 뒤의 몬테 데 오로는? 농장 이름입니다. 과테말라 몬테 데 오로 농장에서 온 커피인 거지요. 농장 이름에도 작명 기준이 있나고요? 그런 정말 농장 주인 마음입니다. 둘째 이름, 소중한 사람의 이름, 혹은 선내부터 내려온 의미 있는 이름 등 농장 이름 짓기는 각자의 사연과 마음의 문제니까요. 외국의 언어에서 선뜻 읽기 어렵고 복잡하게 느껴지지만 사람 사는 곳의 이야기일 뿐이랍니다. 그리고 커피는 자신이 출발한 곳을 밝힐 뿐이고요.

커피는 오래 두고 먹어도 상하지 않죠? 냉동실에 보관하려고요.

어떤 음식도 실온에 오래 보관할 수 없습니다. 냉장고에 두어도 마찬가지죠. 부패를 막을 방법은 없습니다. 영원히 신상한 상태로 존재할 수 있도록 도와주는 기계는 아직 세상에 없으니까요. 커피도 열매 씨앗을 일련의 가공 과정을 거쳐 먹을 수 있도록 만든 음식물입니다. 오래 두어서 외관에 큰 변화는 있지만 처음 그대로의 맛을 보장할 수는 없습니다. 특히 커피는 다른 식품과 달리 향기 성분을 가득 갖고 있기 때문에 오래 두면 좋은 향도 원두 밖으로 서서히 날아갑니다. 아름다운 꽃이 향기를 품고 싱그럽다가도 점점 시드는 것과 다를 바 없지요.

커피도 엄연히 음식이기 때문에 이왕이면 맛있게 드시길 권합니다. 그러려면 밀폐 용기에 잘 담아 빛이 들지 않은 곳에 상온 보관해야 합니다. 한 가지 팁을 더 알려드리자면, 처음 커피를 보관한 용기에서 다른 데로 다시 옮겨 담지 않는 게 좋습니다. 로스팅하면서 발생한 커피 가스 성분인 이산화탄소는 공기보다 무거워서 가라앉게 되는데, 이것이 커피 향기가 도망가지 못하도록 놀라주는 역할을 하기 때문입니다. 덧붙여 냉동실 보관은 권장하지 않습니다. 고기를 얼렸다가 해동해서 구워 먹으면 맛이 싱거워지는 것과 같은 원리인데요. 커피의 향기 성분들 역시 열었다 녹은 과정을 거치면서 증발해버립니다. 뿐만 아니라 커피는 다른 냄새를 흡착하는 성질이 있습니다. 냉장·냉동고의 오래된 음식 냄새미저 흡착해 커피 맛을 더 해하게 되지요.

정리하자면, 커피는 산소 접촉을 최대한 막아줄 밀폐 용기에 담아 실은 보관하는 것이 좋으며, 로스팅한 날로부터 2~3주 안에 소비할 때 맛있게 즐길 수 있습니다.

커피는 갈아서 판매하는 거죠?

어디에다 내려 마시든 입자 크기는 상관없나요?

아니에요. 테라로사 커피는 기본적으로 홀빈, 즉 볶은 원두 그대로 포장하여 판매합니다. 커피를 미리 갈아서 포장해두면 좋은 향기가 날아가거나 맛이나고 개성 없는 커피가 되어버리기 때문입니다. 또한 각자 커피를 내리는 도구가 달라 그에 맞는 분쇄도가 필요하기 때문에 하나의 분쇄도가 정답처럼 정해져 있는 않습니다.

그래서 원두를 구입하여 갈아 가시는 분들께는 사용하시는 도구를 다시 여쭤봅니다. 모카 포트, 커피 메이커 및 드립, 프렌치 프레스의 경우를 예로 들어볼까요? 모카 포트용 커피는 고운 모래 크기 정도라면, 프렌치 프레스는 굽은소금 정도가 될 것입니다. 커피 메이커나 드립은 그 중간이라 할 수 있겠지요. 물론, 같은 도구를 사용한다 해도 개인마다 음료를 마시는 농도의 차이가 있기 때문에 커피 가루의 크기를 적거나 크게 조절하여 취향을 맞출 수 있습니다. 분쇄도는 커피 맛의 연출에 있어서 중요한 요소입니다.

Flavor

테라로사 뉴스레터 2014년 10~11월호 통권 제14호
발행인 김용덕 편집·디자인 테라로사 커피
본지에 실린 글과 사진은 테라로사 커피의 저작권이 있으므로 무단 복제와 배포를 금합니다.
©2014 (주)학산 테라로사 커피

October-November 2014
No.14

www.terarosa.com

TERA ROSA COFFEE

The Coffee knows the Difference

빨간색 같은,
노란색 같은,
연두색 같은 커피

커피 맛에 가장 많은 영향을 주는 것이 '향'이다. 그러나 향을 명묘하게 구체화시키기란 어렵다. 예를 들어, 피자 냄새를 여러 명이 같이 맡았다고 해보자. 대부분 그것을 피자 냄새로 인식하기는 한다. 그러나 그 냄새를 구체적으로 설명해보라고 하면, 누군가는 새콤달콤한 토마토소스 향을, 누군가는 노릇하게 구워진 치즈 냄새를, 또 어떤 사람은 구운 파프리카 향을 말할 것이다. 이것은 마치 오케스트라가 연주하는 음악을 감상하는 것과 같다. 여러 악기들이 잘 어우러진 협주를 들으면서 각각의 악기가 내는 소리에 대해서도 생각하게 되는 것과 같은 이치이다.

커피 향은 1000가지 이상의 성분들로 이루어져 있다. 그러나 사람마다 커피 향에 대해 말할 때 각각 다른 표현을 사용한다는 것은 당연한 일일지도 모른다. 또 일반 소비자들이 고도로 훈련된 커피(커피 향이 전문 분석가)들이 기록한 테이스팅 노트를 보면서 쉽게 공감할 수 없는 것도 어찌면 당연할 수 있을 것이다. 일반인과 전문가 간에 향 표현에 대한 차이를 극복하고 공감대를 끌어낼 수는 없을까? 냄새를 색으로 표현한다면 어떨까?

음악을 들을 때 그 멜로디나 가사에서 과거의 어떤 기억이 떠오르거나 어떤 이미지가 영상처럼 스쳐 지나가는 경험, 누구에게나 있다. 사람은 소리와 시각적 기억을 쉽게 연관짓기 때문이다. 반면 어떤 이들은 음악을 전혀 다른 방식으로 듣기도 한다. 음악에서 맛을 느낀다든지 소리를 색깔로 느끼는 것이다. 또한 향에서 촉감을 느끼는 사람도 있다. 강렬한 향을 맡을 때 그 향에서 무게나 질감 등의 촉감을 연상하는 것이다. 이러한 현상을 '공감각'이라고 하는데, 어떤 한 감각에 자극이 주어졌을 때 다른 영역의 감각을 불러일으키는 감각간의 전이 현상을 말한다. 특히 문학에서 이런 표현을 쉽게 찾아볼 수 있다. '옛 이야기' 줄대는 실개천, 분수처럼 흘러지는 푸른 종소리'처럼 말이다.

이러한 공감각은 커피에서도 응용된다. 바나나 하면 노란색, 포도 하면 보라색을 연상하는 것처럼, 커피 향을 맡으면서 냄새를 색으로 표현한다면 어떨까?

꽃 향은 과일 향처럼 다채로운 색이 연상되지만 또렷한 색이 아닌 파스텔 톤의 분홍과 연한 노랑의 이미지를 갖고 있다. 또 신선한 풀 내음이 나는 커피라면 연두색 혹은 녹색이 연상되며, 캐리멜이나 시럽 같은 단 향이 나는 커피는 설탕을 줄인 밝은 갈색을 생각나게 한다. 초콜릿은 밀크 초콜릿인지 다크 초콜릿인지에 따라 밝은 갈색에서부터 어두운 밤색 범위를 넘나든다.

이처럼 향을 표현할 때 직접적인 명사가 아닌 색으로 접근하면 커피에 익숙하지 않은 일반인들도 커피 향을 보다 친근하게 느낄 수 있다. 이쯤해서 권하고 싶은 커피는 케냐 카간다이다. '복숭아, 흥거, 크랜베리 주스, 시트러스 느낌이 강한 산미, 실크 같은 질감'을 지닌 커피이지만 우리는 이 커피를 그저 강렬한 '레드'로 기억할 수도 있다.

Coffee, Now



기갈리에서 머문 한 달 르완다 커피는 지금

테라로사의 친구이자 르완다의 젊은 커피 생산자들이 갈버트와 샘이 르완다의 수도 키갈리에 카페 네오Cafe Neo를 열었다. 테라로사는 이제 막 시작된 카페가 잘 뿐만 아니라 르완다에서 한 달간 머물며 본 그곳의 커피 이야기를 보내왔다. 글 김민석

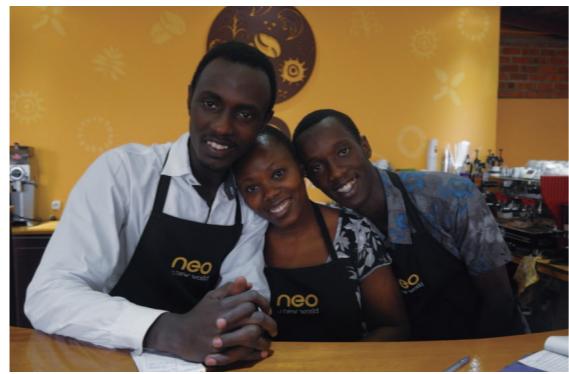
갈등은 르완다 전체 인구의 20%에 달하는 80만 명의 사람들을 죽음으로 내몰아 국가의 존립을 위태롭게 했다. 이후 서방국가들과 많은 NGO 단체들이 르완다 재건 프로젝트를 시작했고, 커피도 그 대상이 되었다(1990년부터 1993년까지 르완다의 평균 커피 생산량은 약 50만 배, 1994년은 2만2천 배이다). 2000년 미국 USAID의 1차 PEARL 프로젝트(2006년 2차 SPREAD 프로젝트로 발전)를 시작으로 비영리기구인 테크노서브Techno Serve와 네덜란드의 SNV 등이 들어온 커피 농부들에게 농법, 품질 관리, 커피 등 전반적인 교육을 진행하는 한편, 생산에 필요한 기반 시설을 만들었다. 2002년에 단 2개였던 워싱 스테이션 커피 열매를 수확하여 수세식으로 가공하는 시설이 현재는 230여 개에 이른다. 이런 여러 가지 도움과 자국민들의 노력으로 르완다 스페셜티 커피가 탄생했다.

르완다 사람들은 커피를 마실까?
아프리카에서 커피를 수출하는 나라들 중 커피를 소비하는 곳은 에티오피아가 유일하다. 르완다 역시 다른 아프리카 나라들처럼 전통적으로 차를 마시는 나라이다. 국제커피기구의 2011년 통계를 보면, 르완다 국내 커피 소비량은 1천 배(60kg 단위), 국민 1인당 커피 소비량은 0,01kg 즉 10g이다. 이는 1년에 커피를 한 잔도 마시지 않는 국민이 절대 다수임을 말해준다.
그래서 '커피를 마신다'라는 표현은 르완다 사람들에게 아직 생소하지만 커피 소비문화는 이미 시작되었다. 르완다의 수도 키갈리에 있는 많은 호텔과 레스토랑들이 커피 음료를 판매하고, 마트에 가면 네스카페 같이 유명한 인스턴트 커피들이 줄지어 놓여 있다. 스타벅스 같은 프랜차이즈 커피숍은 없지만 현재 10개 이상의 지역 커피숍이 영업 중이다. 대부분 커피, 생과일 주스, 스무디 등의 음료와 베이커리, 샌드위치, 달걀 요리 등 간단한 음식을 함께 판매한다. 커피는 에스프레소를 기본으로 한 베리에이션 메뉴가 대부분이며, 라떼와 카푸치노의 판매 비중이 높다. 커피 가격은 어떨까? 현지 물가에 비하면 커피는 매우 비싸다. 1000~3000루완

하나, 제노사이드 그 이후

제로에서 다시 시작한 르완다 커피
르완다를 대표하는 표현 두 가지는 '천 개의 언덕Thousand of Hills'과 '대량학살Genocide'이다. 이는 르완다 커피에도 적용된다. 르완다는 토양, 기후, 고도 등 지형적으로 커피를 재배하기 좋은 조건을 지녔고, 1994년 일어난 대량학살은 르완다 커피 산업의 붕괴를 가져왔다.

1904년 독일 선교사가 르완다에 커피나무를 처음 심은 이후, 1960년대에 이르러서 커피는 본격적인 외화벌이 작물이 되었다. 정부가 커피 가격 책정부터 판매까지 모든 것을 관리하였는데, 품질에 따른 가격 구분은 없었다. 그저 파운드당(1파운드는 약 450g) 미국 달러로 고작 10센트, 20센트에 팔렸을 뿐이다. 농부들은 농장을 가진 게 아니라 평균 100~300그루 정도의 커피나무를 가진 영세농들이었기에 커피 농사를 지어도 짚주립에 시달렸다. 그리고 1994년, 르완다의 슬픈 역사가 시작되었다. 후투와 투치 두 종족간의



다 프랑 사이인에, 이는 약 1500~5000원 정도로 한국과 비교해 커피 값이 약간 싸거나 비슷하다. 반면 베이커리와 샌드위치류는 500~3000원 정도에 판매된다.

르완다의 국민 1인당 GDP는 644달러이다. 인구 1천2백만 중 90%가 농업에 종사하며, 빈곤층이 50%에 달하고 문맹률이 아직 30%를 넘는다. 이렇듯 르완다는 자체 기반이 아직 혁약한 상태이다. 키갈리의 커피 한 잔은 5000원 돈이지만, 현지 바리스타들의 월급은 25만원이 채 되지 않는다. 수도에서 조금만 벗어나면 신발 없이 걷는 아이들, 물을 받으러 자기 몸집만한 큰 통을 들고 걷는 아이들이 대반이며, 아이가 아이를 업고 다닌다.

르완다를 생각하면, 한국의 지난간 역사를 떠올리게 된다. 식민지시대의 수탈과 한국전쟁 후 만들어낸 대대적인 발전, 르완다 역시 오랜 식민시대가 지난고 민족간 전쟁을 치렀으며, 이제 발전과 번영을 준비하고 있다. 전 세계가 한국을 두고 '한강의 기적을 외쳤듯 르완다 역시 '레이크 키부의 기적'이라 부를 그날이 기대해본다.



전 세계 커피 시장이 흔들 브라질, 1965년 이래 최악의 가뭄

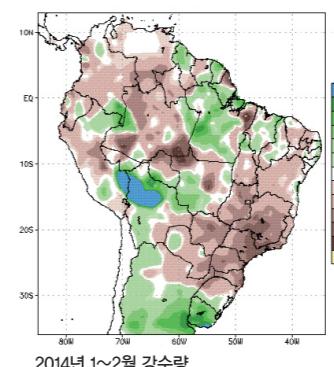
매년 1월은 브라질 커피 생산에 매우 중요한 시기이다. 우리가 시작되는 시기로, 이때 물이 충분히 공급되어야 갓 맺힌 커피 열매가 무력무력 카랑. 그리고 우리가 끝나면 커피 열매는 크기 확장을 멈추고 익어기기 시작하는데, 이때 또 열매에 일조량이 충분해야 품질 좋은 커피를 생산할 수 있다. 그러나 2014년 1, 2월은 브라질 농부들에게 악몽과 같았다. 1965년 이래 사상 최대의 가뭄으로, 갓 맺힌 커피가 커지는가에 성장장을 멈추고 타들어가듯이 깨닫게 변하는 현상이 벌어졌다. 이제 나자제나 비를 기다리던 커피 농부들은 결국 하늘만 쳐다보며 시름거운 두 달을 보냈다.

수확이 끝나가는 요즘, 2014~2015 브라질 커피 수확량은 사상 최악이라는 뉴스가 속속 전해지고 있다. 커피 생산국 중 단독 최대량을 생산하는 브라질, 2013년 전 세계에서 생산된 커피는 총 1억4천6백만 배(60kg들이)이며, 이중 약 33.6%가 브라질에서 생산되었다. 따라서 2014~2015 브라질 커피 수확량의 급격한 감소로 결국 커피 가격도 오동차며 치솟을 것이라는 예고 또한 뒤따르고 있다.

브라질 커피나무 한 그루에서 생산되는 커피 열매의 양은 통상 100kg 정도이다. 이를 기관하여 생두를 생산하면 약 50kg가 된다. 그러나 올해는 커피나무 한 그루에서 난 생두 양이 어리고 젊은 나무는 평균 30kg, 나이가 많은 나무들은 35~40kg 정도이다. 젊은 나무가 더 많은 물을 생산할 것 같지만, 가을같이 혹독한 시련 앞에서는 늙은 나무들의 생산성이 더 높다고 한다. 왜냐하면 젊고 어린 나무들은 뿌리가 아직 안정적이지 않아서 기름을 이겨내지 못하고 말라버리기 때문이다.

브라질의 최대 커피 생산 지역인 미나스 제라이스의 경우, 수확량이 40~45% 정도 감소할 것으로 예상되고 있고, 수출 가능한 커피만 놓고 보면 50% 이상의 양적 감소가 있을 것이라고 한다. 이로 인해 소비지도 초비상 사태에 돌입하였다. 커피 가격 상승도 문제지만, 양이 급격하게 줄어들어 전 세계적으로 늘고 있는 커피 소비에 급제동이 걸렸기 때문이다.

2014~2015 예측 커피 생산량과 소비량을 비교해볼 때 현재 약 5백만 배(60kg들이) 모자랄 것이라는 주장이 나온다. 올해 초 중미 전역에 퍼진 농병으로 인해 생산량이 줄어든 데다가 브라질 가뭄이 불려온 흉작은 커피 생산과 소비에 극심한 불균형을 만들었고 있다. 더욱 큰 문제는 브라질 가뭄이 올해 문제로만 그치지 않는다는 점이다. 가뭄에 시달린 커피나무는 성장이 저조해 이듬해에 꽂이 피지 않을 가능성이 높다. 꽂이 피지 않으면 커피는 없다. 하루하루 커피 산지에서 들려오는 지구온난화와 환경오염으로 인한 기후 변화의 심각성은 우리 예상보다 훨씬 더 빠른 속도로 퍼져가고 있다. 글 이윤선



둘, 오 마이 갓 포테이토 디펙트

지난 8월 열린 2014 르완다 컵 오브 엑셀런스 대회(이하 COE)에는 총 172개 커피가 출품해 국내전을 거친 다음 60여 개의 커피가 국제 심판관들의 테이블에 올랐다.

심사가 한창 진행되었던 중에 '다크 플럼, 여리 가지 베리, 캐러멜, 브라운 슈거, 바닐라, 재스민' 등 커피들로 다양한 커피 노트를 쏟아내게 하던 85점 이상의 커피들이 한순간에 아웃되는 일이 벌어졌다. 르완다가 위치한 그레이트 레이크 Great Lake 지역은 르완다, 부룬디, 콩고, 우간다, 탄자니아를 아우르는데, 이 지역에서만 발생하는 심각한 디펙트 '포테이토 플레이버'가 발견된 것이다. 생감자, 홍삼 등을 연상시키는 이 디펙트는 별특징 없이 나타나는 게 특징. 이미 국내전을 거쳐 국제 심판관 테이블에 이르기까지 여러 차례의 커피를 통과한 커피인데도 어느 컵에서 불현듯이 그 불쾌한 향이 나타나니 커피들은 그저 탄식을 쏟아낼 따름이었다. COE는 단순히 스페셜티 커피인가 아닌가를 평가하는 자리가 아니라 '더' 특별한 커피를 찾는 대회이다. 그런데도 1, 2라운드에서 포테이토 디펙트 발생률이 높았다는 것은, 르완다 커피가 해결해야 할 큰 숙제임을 보여주었다.

올해는 총 28개의 커피가 COE의 영예를 안았다. 그 중 90점이 넘는 3개의 프레지엔셜 커피가 탄생했는데, 2개가 르완다 북쪽 가겐케Gakenke 지역에서 나왔다.

이, 중요한 소식을 놓칠 뻔했다. 2013년부터 테라로사와 스페셜티 프로젝트를 함께해오고 있는 마헴베 워싱 스테이션도 5위에 입상하는 저력을 보여주었다. 대회가 끝나고 마헴베 워싱 스테이션 오너인 저스틴을 만났다. 대회 내내 Top 10에 올랐다는 소식 때문인지 그의 얼굴에서는 안도감과 기쁨이 엿보였다. 마헴베 커피는 화려하지는 않지만 좋은 벨런스와 무게감을 지녔는데, 꼭 저스틴을 닮았다. 올해도 여러 악조건 속에서 테라로사-마헴베 협업을 성실히 수행해준 저스틴에게 고마움을 전한다. ☕



농법부터 수출까지 콜롬비아 농업학교

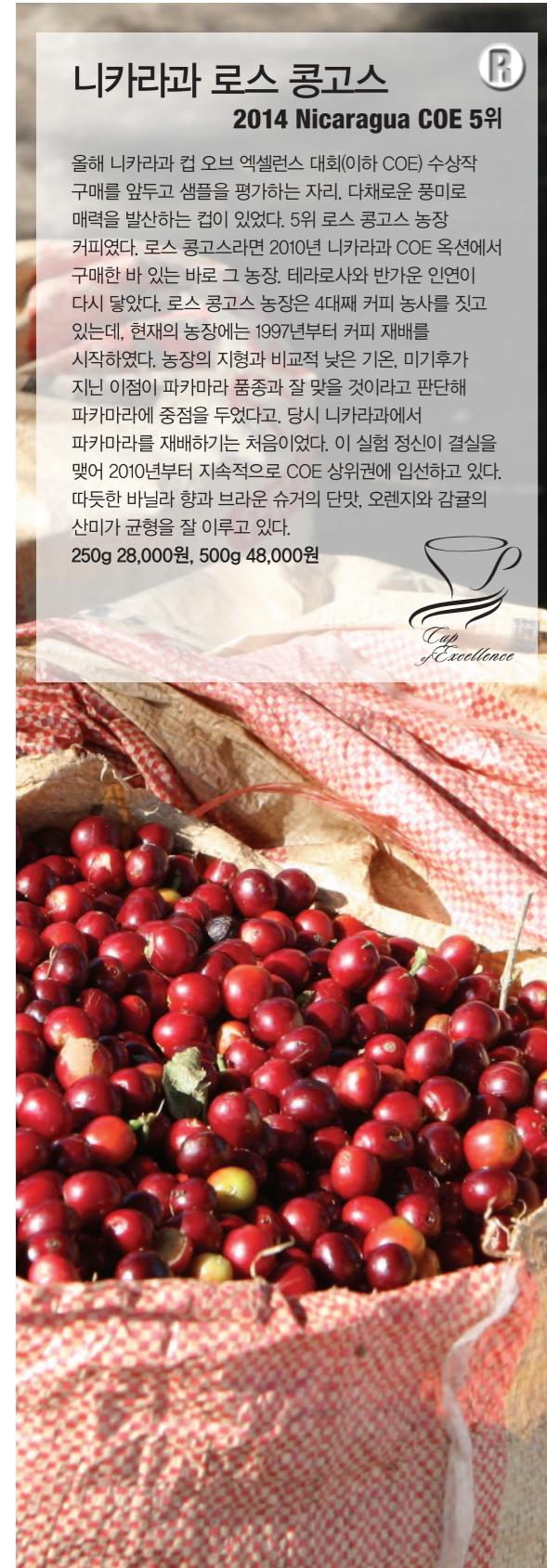
www.sena.edu.co

마일드 커피의 대명사로 유명한 콜롬비아에는 커피만금 유명한 교육기관이 있다. SENA(Servicio Nacional de Aprendizaje)라 불리는 일종의 학교이다. 정규 교육 과정은 아니지만 고등학교를 졸업한 사람이면 누구나 무료로 배울 수 있는 공공 교육기관으로, 말하자면 우리네 직업학교와 비슷하다. SENA는 도시에서 멀리 떨어진 지역 청년들을 위하여 현재 250개의 프로그램을 운영 중이다.

올 7월 콜롬비아 방문길에 들렀던 칠라하Ua 지역의 SENA는 커피 생산지에 암말과 관련 프로그램을 운영 중이었다. 농촌보다는 도시에 살고 싶은 젊은이들의 마음은 콜롬비아나 우리나라 별반 다른 바가 없는 모양이다. 월라 지역에 이 학교를 세워 커피 농법과 수출 등에 대해 가르치기 시작한 것도 도시로 떠나려는 젊은이들에게 도시 못지않은 교육 환경을 제공하고 커피 농사로 얼마든지 생계유지가 가능하다는 것을 교육하기 위함이라고 했다. 월라의 SENA는 운동 숲에 둘러싸여 있었고, 잘 정리된 학교 내부는 최첨단 인터넷과 컴퓨터 시스템을 갖추고 있어 누가 봐도 도시 지역 교육기관에 뒤지지 않는 좋은 시설을 갖추고 있었다. 연령에 제한이 없다보니 어린 사람부터 중년층까지 다양한 학생들이 공부하고 있었고, 학식 주제인 커피 생산과 농법 그리고 수출과 무역에 관련된 다양한 지식들을 익히고 있었다. 농사는 천하지대뿐이었다. 최근 들어 콜롬비아 커피 생산량이 급격히 감소한 대다수 100년을 이어온 명성이 퇴색되고 있는 와중에 SENA의 커피 생산자 프로그램을 보니 그럼에도 불구하고 콜롬비아이다. 아직 저울지 않았다는 생각이 든다. 글 이윤선



Everyday Coffee Travel



니카라과 로스 콩고스

2014 Nicaragua COE 5위

올해 니카라과 컵 오브 엑셀런스 대회(이하 COE) 수상작 구매를 앞두고 샘플을 평가하는 자리. 대체로 풍미로 매력을 발산하는 컵이 있었다. 5위 로스 콩고스 농장 커피였다. 로스 콩고스라면 2010년 니카라과 COE 옥션에서 구매한 바 있는 바로 그 농장. 테라로사와 반기운 인연이 다시 달았다. 로스 콩고스 농장은 디파페 커피 농사를 짓고 있는데, 현재의 농장에는 1997년부터 커피 재배를 시작하였다. 농장의 지형과 비교적 낮은 기온, 미기후가 지난 이점이 파카마라 품종과 잘 맞을 것이라고 판단해 파카마라에 중점을 두었다고. 당시 니카라과에서 파카마라를 재배하기는 처음이었다. 이 실험 정신이 결실을 맺어 2010년부터 지속적으로 COE 상위권에 입선하고 있다. 따듯한 바닐라 향과 브리온 슈거의 단맛, 오렌지와 감귤의 산미가 균형을 잘 이루고 있다.

250g 28,000원, 500g 48,000원



엘살바도르 말라카라 B

El Salvador Malacara B

19세기 후반 산타아나 화산지대에 형성된 이 농장을 좋은 커피가 나는 곳으로 일찌감치 유명해졌다. 기존 경영으로 대체로 향과 품질을 확보해온다. 1995년 세 부분으로 나누고, 말라카라 A, B, C로 구분하고 있다. 엘살바도르에서 첫 번째 COE가 열린 2003년에 말라카라 A와 C가 2위, 3위를 차지하면서 스페셜티 커피업계에 명성이 알려지기 시작했다. 말라카라 B는 지금까지 총 7번 COE에 입상하는 쾌거를 올렸다. 올해 커피는 말라카라 B 커피는 말린 괴이에서 맛볼 수 있는 깊은 단맛이 아몬드, 마카다미아 너트, 견포도 풍미와 어우러져 긴 여운을 남긴다. 250g 18,000원, 500g 31,000원

온두라스 엘 푸엔테

Honduras El Puente

올해 엘 푸엔테의 4가지 마이크로 로트를 구입하였다. 많은 커피 농장들이 농장을 구획별로 관리하지만, 엘 푸엔테는 유독 구획을 많이 나눈다. 기공 과정에서 조금씩 차이를 두는 것을 가지고도 로트를 나눠 맛과 품질을 확인해가며 생두를 관리한다. 이러한 성실한 농사와 열정적인 연구가 오늘날 엘 푸엔테의 명성을 만들었다. 테라로사는 2010년 이후 지속적인 거래를 하고 있으며, 농부와 바이어 그 이상의 가족 같은 끈끈함으로 묶여 있다. 올해 커피는 디파페 및 맛이 강하며 캐리멜의 단 향을 갖고 있다. 엘 푸엔테의 트레이드 마크였던 묵직한 바디가 올해는 아쉽게도 미だ업 바디에 머물렀다.

250g 18,000원, 500g 31,000원

케냐 카간다

Kenya Kaganda AA

매년 커피업계의 이목을 집중시키고 있는 테라로사의 케냐 커피. 올해는 3가지가 준비되어 있는데, 첫 테이프를 카간다 영농조합 커피가 끝난다. 이 커피는 무 rng가 지역의 1180여 명 농부들이 조합을 이뤄 생산하였다. 수확한 커피 열매는 바로 웨트밀로 옮겨 별 익은 것, 과하게 익은 것, 이물질을 끌라내고 가공을 시작한다. 점액질 제거까지 끝난 파치먼트는 드라이 테이블에 6시간 정도 널어 표면의 물기를 빼고 본격적인 햇볕 건조에 들어가는데, 고르게 잘 건조되도록 지속적으로 뒤집는 것은 필수. 세심하게 가공하여 나온 이번 커피는 크랜베리 주스와 복숭아, 흥차, 맛이 느껴진다. 입안에서의 질감이 실그같이 부드럽다.

250g 24,000원, 500g 41,000원

파나마 돈 페페 티피카

Panama Don Pepe Typica

올해 테라로사 생두 리스트에서 파나마는 2가지 특별한 의미를 지닌다. 하나는 파나마를 처음 선보이기 때문, 두 번째는 한 농장의 2가지 품종을 동시에 선보이기 때문이다. 소량 들여왔던 카투아이 품종은 이미 판매가 종료되었고, 뒤를 이어 티피카를 출시하였다. 녹차와 바닐라가 어우러진 차분한 풍미가 깊게 이어진다. 파나마의 수퍼스타 돈 페페 농장은 보케데 지역에서 1899년부터 커피 농사를 지어온 곳으로, 올해로 4대째 기업을 잇고 있다. 파나마 커피는 1990년대 게이샤 커피로 주목 받기 시작해 전 세계 커피 라이버들에게 여전히 많은 사랑을 받고 있다. 250g 22,000원, 500g 37,000원

Return vs. New 커피 5종 출시, 당신의 선택은?

지난 호에서 바다를 건너는 중이라고 소개했던 생두들이 테라로사 창고에 모두 안전하게 도착하였다. 빨리 선보이고 싶었던 커피 5종을 서둘러 준비했다. 이 중 3가지는 매년 테라로사와 함께하는 오랜 친구들이고 2가지는 처음 만나는 커피이다. 당신은 '듣는 그것'과 '외 신제품' 중 무엇을 고를 것인가?

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



1 신세계 본점에서도 테라로사 원두 구입

신세계백화점이 최근 구매에 스트리트 컨셉으로 식품총을 재단장하였다. 국내 종가들의 장 컬렉션, 해외 유명 차 브랜드 및 그로서리 브랜드, 요즘 가장 잘나온다는 외식 브랜드 등이 종집결한 가운데 원두 편집숍 어떤맛도 합류했다. 어떤맛은 국내 유명 로스터리 커피숍들의 원두를 모아 판매하는 곳으로 커피 마니아들에게 좋은 반응을 얻고 있다. 어떤맛에는 테라로사 원두 4~5종을 만날 수 있다. 250g 중량 제품들이 준비되어 있으며, 가격은 테라로사 커피 매장과 동일하다.



2 녹색 지구의 속삭임 텀블러 & 원두 세트

2014년 이후 연구가 빛은 아주 특별한 커피 '코스타리카 소노라 250g'과 '테라로사 텀블러'가 한 상자에 담겼다. 지금 커피 산지에서는 지구온난화와 이상기후라는 카다른 사연에 맞서 품종 개발이 한창이다. 아라비카 좋은 열대작물임에도 뜨겁고 습한 기후에 악하기 때문에 현재 품종으로는 20~30년 후 커피 소비량은 감소하지 못할 것이라는 게 확실시되며 있기 때문에, 녹색 지구를 위한 우리의 작은 노력이다. 농부에게는 지속 가능성을, 우리에게는 아름다운 커피를 약속한다고, 이 커피는 속삭이고 있다. 한정 판매, 가격 39,000원.



3 전 세계 바리스타들의 로망 '시네소 시네소코리아닷컴 오픈'

테라로사 바리스타들에게는 아주 든든한 파트너가 있다. 바로 에스프레소 머신 '시네소이다'. 시네소는 전 세계 바리스타들이 에스프레소 머신에 기대하는 것. 그리고 머신으로 구현하고자 하는 맛을 실현해준다. 2004년 첫 모델 싱크로를 선보이며 기존의 어느 머신도 보여주지 못했던 완벽한 추출수 은도 유저로 에스프레소 업계에 일대 변화를 일으킨 주인공이다. 테라로사가 시네소코리아닷컴을 오픈하였다. 머신 설명이 쉽고 자세하다. 에스프레소 머신 및 추출 원리에 관심 있는 누구나 웹컴! www.synessokorea.com

Share



지식 나눔, 재능 나눔, 생명 나눔….
가진 게 적어도 나눌 수 있을 때
우리는 풍요로움을 느낀다. 여기,
커피 나눔 두 가지를 소개한다. 커피
열매를 채집하는 노동자들의 아이들을
위한 놀이터 프로젝트와 커피 생산자
가족들이 매년 수개월씩 경험하는
배고픈 시기에 관한 강연회가 있다.

기대되었다. 그러나 커피 산지의 고질적인 굶주림 문제는 아직도 해결되지 않고 있다.

테라로사는 지난 몇 년간 커피 생산자를 다니며 이런 문제를 직면하고

한국 커피 소비자들이 커피 품질뿐 아니라 생산지의 이런 열악한 환경을 더 알고 싶어하는 기회를 갖고자 릭 페이저 씨를 초대해 강연을 듣는 자리를 마련하였다. 미국스페셜티커피협회 회장, 세계공정무역협회 이사, 푸드포미스 대표 등을 거쳐며 여전히 생산자들과 함께하고 있는 릭 페이저 씨가 '커피 생산지의 굶주림에 관하여, 진정한 공정무역에 관하여, 관계에 대하여' 이야기한다. 이번 강연은 총 2회에 걸쳐 펼쳐지며 커피와 공정무역에 관심이 많은 일반인이라면 10월 30일 서울시 사회적경제 토크콘서트에서 열리는 강연회를, 커피업계 종사자라면 10월 28일 서울 테라로사 커피 광화문점에서 열리는 강연회에 참석하길 권한다.

10월 28일, 30일 강연회

커피 생산자들의 식탁에 밥을

강연회 일정

커피 전문가 대상 한국스페셜티커피협회 주관
10월 28일(토) 오후 7시, 서울(테라로사 커피 광화문점)
행사 신청 한국스페셜티커피협회(02-701-1512)
일반인 대상 서울시 주관 사회적경제 토크콘서트 여섯 번째 이야기
10월 30일(일) 저녁 7시 30분, 서울(정소 미정)
참가 신청 www.wisdo.me/setaka



Campaign >>> 아동노동을 막아주세요

국제노동기구(ILO)는 아동노동 문제에 대한 전 세계적인 관심을 재고하기 위해 2002년부터 매년 6월 12일을 세계아동노동 반대의 날로 제정했다. 아동노동에 처한 어린이들의 문제를 이해하고 공감하기 위해 유니세프가 맡고 있는 아동노동 반대 캠페인 글을 함께 싣는다.

Q 아동이 집안일을 둘는 것은 괜찮지 않나요?

모든 아동노동이 나쁜 것은 아니에요. 많은 어린이들이 가족을 돋기 위해 집안일을 해요. 하지만 노동으로 인해 어린이들이 자신의 권리리를 잃는다면 문제가 되지요. 학교에 가서 교육을 받기或者 출근 어린 시절을 보낼 기회를 박탈당하는 거예요. 아동노동으로 인해 축취를 당하는 어린이들은 매우 열악한 환경에서 일을 해요. 가족과 떨어진 친지에 보내지며, 다칠 위험이 큰 장소에서 일하기도 해요.

Q 얼마나 많은 어린이들이 노동을 하고 있나요?

ILO에 따르면 2012년 기준으로 5~17세 어린이 1억6천8백만 명이 아동노동으로 인해 축취를 당하고 있어요. 이는 전 세계 어린이의 11%에 달하는 비율이에요. 노동 현장에 있는 어린이들 중 59%인 9천8백만 명은 농업에 종사해요. 많은 국가에서 농업은 잘 통제되지 않는 산업이에요. 눈이나 발에서 노동을 하는 어린이의 건강이나 안전은 잘 관리되지 않아요. 또한 7%인 1천2백만 명의 어린이들은 공장에서 일을 하고, 노동에서 목숨을 잃는 어린이들의 수는 매년 2만2천 명에 달해요.

Q 아동노동 문제의 원인은 무엇인가요?

전 세계 많은 국가에서 아동노동이 발생하는 주요 원인은 기난이에요. 부모님이 제대로 된 직장을 구할 수 없는 국가에서는 어린이를 포함한 모든 가족 구성원이 먹고살기 위해 일을 해야 해요. 여자아린이는 집안일을 잘하는 통령 때문에 학교에 가지 못하게 하기도 해요. 또한 내전으로 인해 전투원으로 징집되거나 자연재해로 인해 먹을 것을 구하려 나녀야 하는 상황도 아동노동의 원인 중 하나에요.

Q 아동노동을 없애기 위해 어떤 노력을 할 수 있나요?

아동노동을 효과적으로 극복하기 위해서는 넓은 범위의 지원이 있어야 한다고 생각해요. 그래서 아이들의 생활과 발달을 방해하는 취약점을 보완하고, 어린이들의 노동이 국가적 관심사가 될 수 있도록 다양한 캠페인을 진행해야. 아동노동 축취와 아동 학대를 막고 어린이 스스로를 지킬 권리를 지킬 수 있도록 통합적인 교육을 실시해야 합니다. 또 어린이 개인뿐만 아니라 가족 전체가 기난에서 벗어나 정상적인 생활을 할 수 있도록 돋는 일에도 힘쓸 수 있습니다. 부모를 위한 직업 교육이나 직업 알선을 지원하는 것부터 국가가 사회보험 등의 사회안전망을 구축할 수 있도록 돋는 것까지 다양한 활동이 가능합니다.

엘살바도르 말라카라 B 농장의 아이들을 위한 놀이터 프로젝트

밀라카라 B 농장을 운영하는 로드리고 뒤파 씨는 피카들의 자녀들이 수학에 이용되는 것을 철저하게 금지하고 있다. 부모들이 작업을 마칠 때까지 아이들이 무료하지 않게 뛰어들 수 있는 공간을 마련했다. 그러나 아쉽게도 축구 골대 외에 이렇다 할 시설이 갖춰져 있지 않아 아이들을 위한 장소로는 부족한 느낌이 들었다. 그래서 우리는 이곳에 놀이터 구를 설치해 폭넓은 연령대의 아이들이 이용할 수 있는, 일명 놀이터 프로젝트를 기획했다. 아이들의 어린 시절이 방치와 노동이 아닌 즐거운 놀이로 가득 채워지길 바라며 직원들간에 기부금을 모으기 시작했고, 목표액인 5000달러 중 이미 약 2000달러를 확보한 상태이다.

이 프로젝트는 우리가 속한 커피산업에서 생산자의 열악한 환경을 개선하려는 여러 시도 중 하나이다. 알다시피 커피는 생산자와 소비자의 이윤 배분이 매우 불균형한 산업이다. 가난에 시달리는 농부들은 수확한 커피를 하루하루 나눠 팔아 생계를 유지하고, 중개업자들은 이를 이용해 이윤을 취한다. 가난의 악순환에서 벗어나지 못하는 농부와 피카들의 아이들은 결국 일터로 내몰려 커피 수확에 이용된다. 이런 부조리한 시스템을 바꾸고자 스페셜티 커피업계와 공정무역업계 등이 생산자와의 직거래 등 개선 프로젝트를 진행하고 있지만, 이미 고착된 거대한 시스템을 개선하기란 쉬울 게 아닙니다. 이번 밀라카라 B 프로젝트로 표면적으로는 그저 한 농장에 놀이터가 생기는 것에 불과하다. 그러나 이러한 작고 다양한 시도가 커져야 쌓이면 결국 큰 틀이 변화하는 순간이 오지 않을까? 소비자가 커피를 위해 자발적인 돈이 생산자 사람들의 환경과 삶을 개선할 수 있는 동력이 되어 언젠가 모두가 행복해지는 한 칸의 커피로 돌아오는 그날을 기대해본다. 글 임영지(영화문화점 바리스타)