



## 도전, 에스프레소

1999년 스타벅스 1호점이 이화여대 앞에 문을 열었습니다. 문전성시를 이뤘고, 이는 인스턴트커피가 꽉 잡고 있던 국내 커피 시장에 다가올 변화를 예고하는 한 편의 '사건'이었습니다. 스타벅스는 1970년대 미국에서도 새로운 물결을 일으킨 바 있습니다. 이탈리아 사람들의 전유물이었던 에스프레소 음료를 갖고 말입니다.

아메리카노, 라테, 카푸치노, 모카… 한국 사람들도 사랑해 마지않는 이 음료들은 모두 에스프레소를 기본으로 하는 커피 메뉴입니다. 여러 가지 음료의 밑바탕이 되어주는 에스프레소는 무슨 맛일까요? 왜 이탈리아 사람들은 매일 에스프레소를 마실까요? 맛있는 에스프레소 이야기, 이제 시작합니다. 글 강호영(바리스타, 서울 광화문점 근무)



에스프레소는 이탈리아어입니다. '빠르다, 신속하다'라는 뜻을 갖고 있습니다. 커피 음료 에스프레소는 '곱게 같아 압축한 커피가루에 에스프레소 머신이 높은 압력으로 끄러운 물을 가하여 짧은 시간 동안 추출한 고농축 커피입니다. 여기서 눈여겨볼 점은 '높은 압력'입니다. 다른 커피 추출 도구와 확연히 구분되는 요소이기 때문입니다. 에스프레소 머신은 보통 9~11bar의 압력으로 커피를 추출합니다. 통상 가정집 수도에서 물이 세차게 나올 때의 압력이 1~3bar이니까 굉장히 높은 압력이지요. 이렇게 강한 힘으로 커피를 압착하면 물에 녹지 않는 성분까지 뽑아내기 때문에 수용성 성분만 추출하는 드립 커피와는 전혀 다른 농축된 맛을 보여줍니다. 또, 이 압력 때문에 생기는 크레마Crema라는 것도 있습니다. 음료 위를 덮고 있는 적갈색 거품을 말합니다. 커피의 지방 성분과 이산화탄소, 휘발성 향기 성분이 결합한 이 거품은 에스프레소의 온도와 향미를 유지하는 데 도움을 줍니다. 단, 커피가 신선하지 않거나 추출에 문제가 있으면 크레마가 제대로 만들어지지 않으므로, 크레마는 에스프레소의 품질을 가늠할 수 있는 지표 중 하나입니다.

에스프레소는 '강한 압력'이라는 추출 특성을 고려하여 전통적으로 여러 가지 재료를 섞어(블렌딩) 로스팅을 강하게 해왔습니다. 원두 표면에 오일이 비칠 정도로요. 로스팅은 진행 정도에 따라 향, 신맛, 단맛, 쓴맛, 바디 등의 발현 정도가 달라지는데, 에스프레소용은 단맛과 쓴맛, 바디감이 많이 형성되는 중배전 이상으로 볶는 경우가 대부분입니다. 그렇게 진하게 볶은 에스프레소는 우유나 향이 강한 시럽, 또는 소스를 섞어도 커피 맛을 어느 정도 유지해줍니다. 또, 전통적으로 블렌딩을 해온 이유는 여러 가지 재료를 섞어 다양한 맛이 이루는 조화를 느끼도록 하는 데 있습니다. 많게는 8~9가지를 섞는 경우도 있었습니다. 고품질 커피가 생산되지 않던 과거에는 좋은 향미를 지난 재료가 없었고, 결국 그 맛을 감추기 위해 여러 가지 재료를 섞어 강하게 로스팅을 해온 것도 사실입니다. 그러나 근래 들어 고품질 커피들이 등장하면서 여러 가지 재료를 섞는 대신 한 가지 재료로 만든 '싱글 오리진 에스프레소'라는 개념이 등장했습니다. 한 가지로도 블렌딩 커피 못지 않은 벨런스와 개성까지 표현할 수 있기 때문입니다.

짧은 글로나마 에스프레소를 맛보여드리고 싶었습니다.

에스프레소 표면을 넘고 있는 크레마는 향기 성분을 갖고 있고 음료의

보온성을 유지해주는 역할을 하는데, 추출 후 금방 사라지고 합니다. 포장

음료로는 부적합하여 주문 후 즉석에서 드시기를 권해드립니다. 아래

음료는 보온성이 좋도록 두껍게 만든 에스프레소 전용 도자기 잔인

네이티세에 담아 드립니다.

짧은 글로나마 에스프레소를 맛보여드리고 싶었습니다.

에스프레소 표면을 넘고 있는 크레마는 향기 성분을 갖고 있고 음료의

보온성을 유지해주는 역할을 하는데, 추출 후 금방 사라지고 합니다. 포장

음료로는 부적합하여 주문 후 즉석에서 드시기를 권해드립니다. 아래

음료는 보온성이 좋도록 두껍게 만든 에스프레소 전용 도자기 잔인

네이티세에 담아 드립니다.

### Tip



#### 에스프레소에 다가서기

##### 1 테이크아웃 No! 즉석에서 데리세 잔에 미셔라

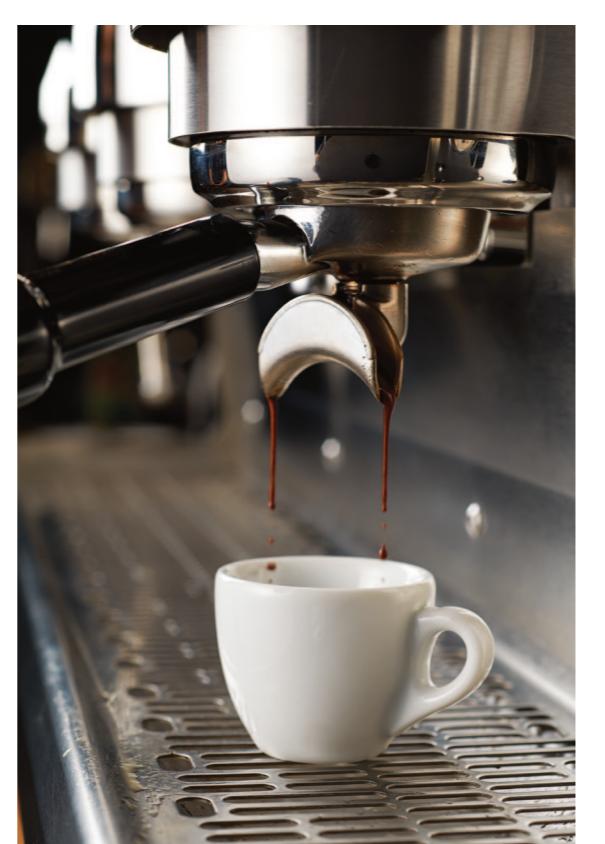
에스프레소 표면을 넘고 있는 크레마는 향기 성분을 갖고 있고 음료의 보온성을 유지해주는 역할을 하는데, 추출 후 금방 사라지고 합니다. 포장 음료로는 부적합하여 주문 후 즉석에서 드시기를 권해드립니다. 아래 음료는 보온성이 좋도록 두껍게 만든 에스프레소 전용 도자기 잔인 네이티세에 담아 드립니다.

##### 2 음미할 때 이것에 집중하라

에스프레소는 강한 압력으로 추출하여 다양한 맛과 향이 응축되어 있기 때문에 단백에 어떤 맛이 난다고 확신하기 어렵습니다. 적은 양이기는 하나 몇 모금 나누어 마시며 커피가 지난 맛을 곰곰이 살펴보는 것도 즐거운 일입니다. 예를 들면 이 커피가 신맛이나 쓴맛 어느 한쪽으로 치우치지 않고 벨린스가 좋은지, 또 입안의 느낌이 가지고 상쾌한지 아니면 입안을 꽉 채우는 묵직한 커먼인지 등을 생각해볼 수 있습니다.

##### 3 함께 제공되는 따뜻한 물을 이용하라

에스프레소를 주문하면 대부분 따뜻한 물을 같이 준비해줍니다. 에스프레소를 한 번에 다 마시기 부담스럽다면 한 모금 마시고 물을 조금 마시면 두 번째 모금을 좀 더 편안하게 즐길 수 있습니다. 물이 입을 행궈주어 첫 모금과는 또 다른 맛과 향을 느낄 수 있습니다.



# TERA ROSA COFFEE

No.16

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

테라로사 뉴스레터 2015년 1~2월호 통권 제16호  
발행인 김용덕 편집·디자인 테리로사 커피  
본지에 실린 글과 사진은 테리로사 커피의 허락 없이 사용할 수 없습니다.  
©2015 (주)학산 테리로사 커피

## 향이 질다 내추럴 커피



내추럴 커피를 마셔본 적이 있는가? 커피 초보라면 내추럴 커피라는 용어 자체가 생소하겠지만 커피에 대해 관심 있는 분들이라면 한 번쯤은 맛본 경험이 있을 것이다. 사람들은 내추럴 커피 하면 대체로 '베리Berry', 여러 가지 과일Mixed Fruit, 레드 와인' 등 농익은 과일이나 베리류의 풍미를 첫손에 꼽는다. 그러나 이런 풍미는 굳이 내추럴이 아니어도 산지에 따라 워드 커피에서 종종 발견되기도 한다.

생산지에서는 내추럴 커피를 '선드라이드 커피Sundried Coffee'라고 부르는데, 커피 열매를 수확해 껍질을 벗기지 않은 채 그대로 헛별에 말리는 가공 방식이다. 대부분의 산지는 수확기가 견기에 속하기 때문에 물이 귀하다. 내추럴은 물이 많이 필요한 펄링(커피 씨앗을 얻기 위해 열매 껍질을 벗겨내는 과정)과 발효(커피 씨앗을 물에 담가 녹이는 과정)를 하지 않기 때문에 전통적으로 가장 오랫동안 사용되어온 가공법이다.

내추럴 커피는 대체로 단맛이 뛰어나다. 커피 씨앗을 과육과 접액질이 붙은 상태 그대로 말려 건조하는 동안 두꺼운 접액질 층이 씨앗의 풍미를 보호해준다. 씨앗이 갖고 있

는 본연의 맛과 향을 잃지 않도록 드는 것이다. 그래서 올바로 가공한 내추럴 커피에서는 단맛뿐만 아니라 농도 짙은 진한 향을 느낄 수 있다. 짙은 풍미가 바로 내추럴 커피의 가장 큰 특징이다. 그런데 내추럴 가공이라 해도 어떤 환경에서 생산되었는지에 따라 느껴지는 풍미의 계열이 다르다. 세계적인 커피 품질 평가 대회인 컵 오브 익셀런스Cup of Excellence에서는 내추럴 풍미를 아래와 같이 분류한다.

#### Fruity

단맛이 어우러진 잘 익은 과일을 연상시키는 풍미. 잘 가공된 내추럴 커피에서 발견할 수 있다. 예) 말린 블루베리, 산딸기, 딸기 등

#### Winey

과숙성된 과일이나 레드 와인을 연상시키며 와인 같은 산미가 주를 이룬다. 예) 건자두, 레드 와인

#### Big & Heavy Body

'무게감'은 내추럴 커피를 평가할 때 중요한 요소이다. 당 성분은 커피에 단맛을 부여할 뿐 아니라 바디감 형성에도 일부 기여한다. 예) 건포도, 말린 과일

#### Tropical

내추럴 가공을 가장 많이 하는 브라질 내추럴 커피의 대표적인 특징이다. 너트류 풍미에 진한 단맛이 어우러진다. 예) 사탕수수, 꿀, 티라미수 커피이다.

풍미를 묘사한 용어들만 보면 내추럴 커피는 농부와 바이어 그리고 소비자 모두를 만족시킬 만한 최상의 방법이다. 그러나 내추럴 가공에는 고품질이 탄생하기 매우 어려운 치명적인 약점이 있다. 커피 열매가 과육에 진한 향을 느낄 수 있다. 예) 말린 블루베리, 산딸기, 딸기 등

또 건조하는 동안 수확지에서 발생하는 곰팡이에 의해 품질이 저하된다. 예) 말린 블루베리, 산딸기, 딸기 등

다마른 열매는 표면이 검은색으로 변해 결점도 커진다. 예) 말린 블루베리, 산딸기, 딸기 등



Clip Panama



## 제3세계 국가에서 유명 커피 생산국으로 파나마

파나마는 중미의 제3세계 나라들 중 하나이다. 오랫동안 스페인의 지배를 받다 콜롬비아와 함께 독립했으며, 이후 콜롬비아에 종속되어 있다가 1903년 두 번째 독립에 성공했다. 지금 파나마는 중남미의 하브 역할을 한다. 해상 및 항공 운송 인프라와 스위스 다음갈 정도로 활발한 금융 인프라를 갖추고 있다. 그리고 2000년대 들어서는 전 세계 스페셜티 커피업계에 파나마의 존재감을 확실히 인식시켰다. 혁성과도 같았던 파나마 커피의 등장, 어떻게 가능했을까? 글 이윤선(테라로사 그린빈 바이어)



### 파나마 스페셜티 커피의 밑바탕, 보케테

파나마 커피를 이해하기 위해서 우리는 먼저 파나마 역사와 지리적 배경을 이해할 필요가 있다. 정식 명칭은 파나마 공화국(República de Panamá), 남미와 북미를 잇는 중앙아메리카의 최남단 국가로, 서쪽으로는 코스타리카, 동쪽으로는 콜롬비아와 접해 있다. 태평양과 대서양을 연결하는 파나마 운하로 유명하다.

1501년 스페인이 파나마에 도착했을 때 그곳에는 75만 명의 원주민이 살고 있었다. 그러나 약탈·질병·살인 등으로 원주민의 1/10이 죽었고, 그 이후 파나마는 스페인의 식민지가 되었다. 1849년 캘리포니아 골드러시로 파나마는 번영을 누렸다. 많은 탄광노동자들이 미국 대륙을 횡단하는 철도 대신 파나마를 거쳐 캘리포니아로 가는 노정을 밟았기 때문이다. 특히 미국에서 자금을 조달하여 건설한 파나마 철도가 1855년 개통되고, 1879년 프랑스계 회사가 지원을 가로지르는 유하를 건설하는 이권을 정부로부터 얻어내면서 본격적인 파나마 개발이 시작되었다. 이 시기에 영국, 프랑스 등 많은 유럽인들이 그 이권을 쟁취하기 위해 파나마로 들어왔는데, 커피가 파나마에 들어온 시기도 이와 유사하다. 정확히 언제부터 커피가 심겨졌는지는 알 수 없지만, 19세기 파나마인과 결혼한 영국 선장이 보케테(Boquete) 지역에 커피나무를 들여와 본격적인 커피 경작이 시작되었다고 전해진다. 사실 커피가 처음 파나마에 전해진 것은 17세기 후반으로 유럽에서 중미 전역으로 커피가 전해지면서였다. 그러나 그 당시에는 커피 농사와 관련한 지식이 없었기 때문에 대부분의 커피가 해안 근처에 심겨졌고, 물론 경작은 실패였다. 파나마 운하가 논의되고 건설되던 1850~1900년은 나라에 엄청난 혼란이 가중된 시기였다. 40개의 행정부, 50번의 폭동, 5번의

분리 시도, 13번의 미국 간섭 등이 지속되면서 커피와 농부들은 자연스레 변두리 지역으로 밀려나게 되었는데, 그렇게 해서 정착한 곳이 바로 현재 파나마 커피의 대명사로 알려진 보케테 지역이다. 앞서 언급한 영국인 선장이 보케테 지역에 커피나무를 가져와 심은 것이 파나마 커피 경작의 시작이었다. 보케테밸리의 독특한 기후와 바루(Baru) 화산의 화산재 토양은 커피 재배에 이상적인 조건을 형성했고, 다른 중미 지역에 비해 뛰어난 커피 생산을 시작한 파나마 커피의 약점을 커버하기에 충분한 품질을 만들어냈다.

그러나 파나마 커피는 국제 시장에서 그 명성을 얻기에는 역부족이었다. 생산량이 다른 커피 생산국들에 비해 뒤질 뿐 아니라, 파나마 운하 건설과 운영이 본격화되면서 커피 농사에 필요한 인력난이 심각했다. 코스타리카 등지에서 인력을 공급해왔으나, 이는 생산 비용 상승을 가져와 결국 파나마 커피의 가격 상승을 부추겼다. 그러나 이 모든 상황들은 2004년 새로운 국면을 맞이하게 된다. 바로 그 이름도 유명한 파나마 게이샤가 커피 시장에 선보이게 된 것이다.

### 게이샤 커피, 파나마를 알리다

파나마 커피를 이야기할 때 빼놓을 수 없는 것이 파나마 게이샤(Panama Geisha) 커피이다. 에티오피아 카파(Kaffa) 지역의 게이샤(Gesha) 마을에서 전해진 한 줌의 커피 씨앗이 캐냐, 우간다, 탄자니아 그리고 코스타리카를 거쳐 마침내 파나마에 도착했다. 그러나 파나마를 제외한 다른 나라들은 게이샤 재배에 실패하였다. 여러 이유가 있었지만 생산성이 너무 낮았고 나무가 잘 자라지 않았으며, 열매를 맺었다 하더라도 그 풍미가 너무 형편없어 아무도 재배 가치를 느끼지 못했다고 한다. 그러던 이 품종이 파나마 보케테 지역에 심겨지면서 2004년

전 세계 커피 업계에 혁성처럼 등장하였다. 2004년 파나마 커피 대회에서 게이샤를 맛본 전문 심사관들이 “컵 속에서 신의 얼굴을 보았다”. “앞으로 우리 평생에 전무후무한 커피”, “만점에 만점은 더한 것보다 가치 있다”고 평했다 하니, 그 풍미가 월등히 뛰어났음을 틀림없다. 그 후로 파나마 게이샤 커피는 전 세계 커피인들에게 회자되며 오늘날까지 그 품질과 풍미를 인정받고 있고, 시장 가격 역시 일반 커피 가격의 40배 정도에 거래되고 있다.

3년 전 에티오피아를 방문했을 때 게이샤 품종의 기원이라는 카파 지역의 게이샤 마을을 방문한 적이 있다. ‘그 아름답고 유명한 파나마 게이샤 커피의 고향이니 이 지역 커피는 얼마나 더 좋을까?’라는 기대감으로 잔뜩 부풀어 있었다. 그러나 막상 도착해보니 게이샤 마을을 포함해 카파 지역은 대부분 고도가 1,000m 이하였고, 날씨가 후텁지근했다. 게이샤에서 가져온 샘플 커피를 맛보니 파나마 게이샤에서 느껴지는 풍미는 전혀 없고 쓰고 자극적인 단순한 풍미만이 강하게 올라왔다. 오리지널 게이샤가 어떻게 파나마 게이샤보다 품질이 떨어질 수 있을까? 파나마 게이샤 커피가 지금의 명성을 얻기까지는 품종 외에도 파나마만이 가지고 있는 토질과 기후가 필요했던 것이다. 바루 화산의 비옥한 토양과 보케테 지역이 가지고 있는 자연 환경적 요소 없이는 파나마 게이샤의 명성을 불가능했다.

파나마 커피가 게이샤 때문에 유명세를 타기는 했지만 파나마에 게이샤만 존재하는 것은 아니다. 국제커피기구ICO의 2011년 자료에 따르면 파나마 커피 생산량은 약 99,000bag(lbag=60kg), 그 중 수출되는 양이 약 52,000bag이다. 그렇다면 게이샤의 수출은 얼마나 될까? 놀라지 마시길.., 300bag 정도이다. 전체 수출량 대비 게이샤 비중은 0.57%로, 1%도



테라로사가 매년 여러분께 선보이는 커피가 있다. 엘살바도르 말리카라B, 과테말라 산 헤라르도, 온두라스 엘 푸엔테, 에티오피아 시다모 오마초. 세계적으로 유명한 스페셜티 커피 생산자들이자 테라로사 프렌즈들이다. 이들은 지금 수확기에 있다. 하루 24시간도 모자라는 수확기에 그들의 커피를 좋아하는 테라로사 고객들을 위한 이메일 인터뷰에 응해주었다. 글 이현주(테라로사 기획)

## 지금 수확이 한창, 테라로사 직거래 농장에 묻다 수확기 인터뷰

이번 수확은 언제 시작했습니까?

어느 정도 진행되었는지요?

말리카라B \_ 지난 10월에 시작했습니다. 일찍 여문 커피체리만 모으는 때라 수확량이 1%도 채 안 됩니다. 11월 말부터 농장 저지대(350m)를 수확하기 시작했고, 크리스마스와 새해 연휴가 끝나고 높은 지대(1600m)로 옮겼습니다. 이렇게 하면 수확이 20% 정도 진행됩니다. 나머지는 1월 말, 2월 초에 집중적으로 이뤄집니다.

산 헤라르도 \_ 지난 11월 서울커피소에 참가하여 한국을 방문했을 때 걱정이 많았습니다. 이번 수확은 평소보다 스트리트가 빨라 12월 1일에 시작될 예정이었거든요. 그런데 돌아와서 보니 딸 수 있는 커피체리는 5% 정도였어요. 더구나 12월 초에 한랭 전선이 이어져 체리의 속도가 더 늦어졌어요. 1월 12일에 본격적인 수확을 시작하였습니다.

엘 푸엔테 \_ 11월 말에 시작했고 4월 말쯤 끝날 예정이에요. 지금은 10% 정도 진행되었습니다.

시다모 오마초 \_ 우리는 10월에 시작했습니다. 12월까지 해서 대부분의 수확을 마쳤습니다.



왼쪽부터 온두라스 엘 푸엔테 농장의 모이세스 & 마리사벨 부부, 에티오피아 시다모 오마초의 프로듀서, 엘살바도르 말리카라 B 농장주 로드리고와 그의 동료들, 맨 오른쪽이 과테말라 산 헤라르도 농장의 풀.

예상 수확량은 어떻습니까? 지난 시즌과 달라진 점이 있는지요?

말리카라B \_ 양으로 차자면 지난 크롬에 비해 월등히 많아요. 녹병 때문에 지난 크롬은 말리카라 역사상 최악의 해 중 하나였거든요. 올해는 아마 60% 정도 증가할 겁니다. 총 생산량은 800bag 정도로 예상하고 있고, 그중 560bag(60kg 단위)이 스페셜티 커피가 될 것 같습니다.

산 헤라르도 \_ 우리도 지난 시즌에 비하면 증가할 거 같아요. 다만 체리의 속도가 늦어지고 있어 생산량은 아직 가능하기가 어렵습니다.

엘 푸엔테 \_ 올해 생산량은 1500~1700bag(60kg 단위) 정도입니다. 지난해에 비해 20% 증가할 거라 보고 있습니다.

시다모 오마초 \_ 오마초 영농조합은 이번에 700bag(60kg 단위) 정도를 수확했습니다. 생산 사이클이 좋지 않았기 때문에 예년에 비해 5% 정도 줄어든 것입니다.

이번 수확에 특이 사항이 있다면요?

말리카라B \_ 멜로 부르봉 품종 생산량이 늘어날 거예요. 지금 농장을 조금씩 리노베이션하고 있습니다. 2013년에 멜로 부르봉 2500그루를 심었고, 2014년에는 레드·오렌지·핑크 멜로 부르봉 4종을 1만 그루 심었습니다. 올해 1만5000그루를 더 심을 예정이고요.

산 헤라르도 \_ 녹병이나 기타 질병에 대처하기 위해 커피나무의 건강 상태에 신경을 많이 쓴 해였어요. 뿌리뿐만 아니라 잎에도 영양분을 주는 방법을 사용했습니다. 커피체리들이 아직 나무에 달려 있어 기다려봐야 하지만 품질이 분명 더 좋아졌을 거라 생각합니다.

테라로사팀이 방문해서 같이 맛보면 좋겠어요. 우리는 생산량과 품질에 영향을 주게 마련이에요.

수확기에 함께 일하는 사람들은 몇 명인가?

말리카라B \_ 1, 2월 수확 절정에 들어가면 100명이 함께 일합니다. 농장은 그들에게 식사와 잠자 곳, 안전요원을 제공합니다.

산 헤라르도 \_ 수확에 120명, 웨트밀수세식 가공시설에 5명을 고용합니다.

엘 푸엔테 \_ 수확에 100명에서 150명까지 일손이 필요합니다. 웨트밀에는 25명을 두고요.

시다모 오마초 \_ 우리는 영농조합이라 규모가 좀 다릅니다. 수확은 가족 단위로 해오고, 가공에는 다 같이 참가하기 때문에 총 10여 명이 함께했습니다.

올해 커피 값은 어떻게 예상하세요?

말리카라B \_ 최근 커머셜 가격이 내려갔는데 아마 곧 오를 거예요. 전 세계적으로 아리비카 재고량이 적거든요. 스페셜티 가격은 유지되겠지만 운송료와 임금 등 생산 비용이 올랐기 때문에 커피 가격도 조금 오를 수 있습니다.

산 헤라르도 \_ 커머셜 커피 시장가격이 떨어지는 걸 보면 어려울겁니다. 이상기후, 질병, 낮은 커피 가격, 생산 비용 인상 등으로 커피 생산 자체가 위험 받고 있는데 말입니다. 스페셜티 커피 가격은 유지되거나 생산 비용 상승으로 조금 오를지도 모르겠습니다.

엘 푸엔테 \_ 브라질 블루링이 시장에 나오기 시작했기 때문에 커머셜 커피 가격이 내려갈 거라 보고 있어요. 올해 스페셜티 커피 가격이 잘 유지하기를 바라고 있어요. 생산 비용은 매일 같이 오르고 있으니까요. 시다모 오마초 \_ 기름으로 브라질 커피 생산량이 줄었다는 뉴스가 보도되자 이곳 에티오피아에서는 스페셜티와 커머셜 가격이 모두 부쩍 올랐어요.

품종은 몇 종류 재배하고 있습니까?

말리카라B \_ 지금까지는 레드·옐로·오렌지 부르봉만 재배해왔는데, 가든을 만들어 품종 50여 종을 시험 재배 중에 있습니다. 이제 가정을 통해 본격적으로 재배할 품종을 고르려 합니다.

산 헤라르도 \_ 부르봉과 티피카 품종만 생산하다 6년 전부터 드워프 부르봉도 도입했습니다. 뿌리가 튼튼해서 녹병 같은 질병에 더 강하고 생산량도 높거든요. 맛도 그렇고요.

엘 푸엔테 \_ 주요 품목으로 부르봉과 카투아이를 생산합니다. 그리고 게이샤와 자바 품종도 조금씩 같이 하고요. 올해는 모카도 극소량 선보일 겁니다. 내년에는 파카스와 파카마라도 선보일 수 있을 것 같아요.

시다모 오마초 \_ 오마초 영농조합은 이번에 700bag(60kg 단위) 정도를 수확했습니다. 생산 사이클이 좋지 않았기 때문에 예년에 비해 5% 정도 줄어든 것입니다.

2015년도 계획이 있다면?

말리카라B \_ 멜로 부르봉 품종 생산량이 늘어날 거예요. 지금 농장을 조금씩 리노베이션하고 있습니다. 2013년에 멜로 부르봉 2500그루를 심었고, 2014년에는 레드·오렌지·핑크 멜로 부르봉 4종을 1만 그루 심었습니다. 올해 1만5000그루를 더 심을 예정이고요.

산 헤라르도 \_ 녹병이나 기타 질병에 대처하기 위해 커피나무의 건강 상태에 신경을 많이 쓴 해였어요. 뿌리뿐만 아니라 잎에도 영양분을 주는 방법을 사용했습니다. 커피체리들이 아직 나무에 달려 있어 기다려봐야 하지만 품질이 분명 더 좋아졌을 거라 생각합니다.

테라로사팀이 방문해서 같이 맛보면 좋겠어요. 우리는 생산량과 품질에 영향을 주게 마련이에요.

여러분의 커피를 좋아하는 테라로사 커피 소비자들에게 한 말씀?

말리카라B \_ 저희 팀은 여러분의 컵에 특별함을 담기 위해 다 같이 노력하고 있습니다. 새벽 같이 일어나 커피체리를 섭세하게 선별하여 수확하는 사람들, 농장을 두루 보살피는 관리자들, 커피를 깨끗하게 가공하고 이력 추적하며 관리하는 웨트밀 사람들… 그리고 그 뒤에 커피가 아닌 향미를 표현하기 위해 노력하는 로스터와 바리스타가 있고, 마지막에 그 커피를 맛보고 즐기는 여러분이 있지요. 늘 감사합니다.

산 헤라르도 \_ 커피 한 잔을 드실 때마다 그 안에 깃든 사람들의 순길을 생각해주세요만 합니다. 저희처럼 커피를 생산하는 사람들은 아니라 테라로사 팀의 노고도 들어 있습니다. 테라로사는 최고의 커피를 찾아 산지를 누비고 그에 완벽하게 표현될 수 있도록 준비하는 사람입니다. 우리와 함께 힘을 주는 커피를 찾으셨던 여러분에게 감사합니다.

엘 푸엔테 \_ 테라로사 고객들에게 우리 커피를 선보일 수 있어 자랑스럽고 감사합니다. 올해도 우리가 출렁한 커피를 생산하기 위해 최선을 다했음을 커피 맛을 통해서 느끼실 수 있도록 하겠습니다.

시다모 오마초 \_ 우리 커피를 즐겨주시는 한국의 커피 러버들에게 감사합니다. 올해 품질이 뛰어난 커피를 여러분께 보내드리겠습니다.

올해 커피 값은 어떻게 예상하세요?

말리카라B \_ 최근 커머셜 가격이 내려갔는데 아마 곧 오를 거예요. 전 세계적으로 아리비카 재고량이 적거든요. 스페셜티 가격은 유지되겠지만 운송료와 임금 등 생산 비용이 올랐기 때문에 커피 가격도 조금 오를 수 있습니다.

산 헤라르도 \_ 커머셜 커피 시장가격이 떨어지는 걸 보면 어려울겁니다. 이상기후, 질병, 낮은 커피 가격, 생산 비용 인상 등으로 커피 생산 자체가 위험 받고 있는데 말입니다. 스페셜티 커피 가격은 유지되거나 생산 비용 상승으로 조금 오를지도 모르겠습니다.

엘 푸엔테 \_ 브라질 블루링이 시장에 나오기 시작했기 때문에 커머셜 커피 가격이 내려갈 거라 보고 있어요. 올해 스페셜티 커피 가격이 잘 유지하기를 바라고 있어요. 생산 비용은 매일 같이 오르고 있으니까요.

시다모 오마초 \_ 기름으로 브라질 커피 생산량이 줄었다는 뉴스가

보도되자 이곳 에티오피아에서는 스페셜티와 커머셜 가격이 모두 부쩍 올랐어요.

이번 수확은 언제 시작되었습니다?

말리카라B \_ 지난 10월에 시작했습니다. 일찍 여문 커피체리만 모으는 때라 수확량이 1%도 채 안 됩니다. 11월 말부터 농장 저지대(350m)를

수확하기 시작했고, 크리스마스와 새해 연휴가 끝나고 높은 지대(1600m)로 옮겼습니다. 이렇게 하면 수확이 20% 정도 진행됩니다.

나머지는 1월 말, 2월 초에 집중적으로 이뤄집니다.

산 헤라르도 \_ 지난 11월 서울커피소에 참가하여 한국을 방문했을 때 걱정이 많았습니다. 이번 수확은 평소보다 스트리트가 빨라 12월 1일에

시작될 예정이었거든요. 그런데 돌아와서 보니 딸 수 있는 커피체리는 5% 정도였어요. 더구나 12월 초에 한랭 전선이 이어져 체리의 속도가 더 늦어졌어요. 1월 12일에 본격적인 수확을 시작하였습니다.

엘 푸엔테 \_ 11월 말에 시작했고 4월 말쯤 끝날 예정이에요. 지금은 10%

정도 진행되었습니다.

시다모 오마초 \_ 우리는 10월에 시작했습니다. 12월까지 해서 대부분의

수확을 마쳤습니다.



Coffee Travel

로컬 브랜드, 원두 도매시장에도 진출

카페 그림피는 브루클린의 공장지구인 그린 포인트에서 시작하여, 뉴욕 웨스트사이드에 작은 카페를 열며 맨해튼에 입성하였다. 6개 매장과 로스팅 공장을 운영 중이다. 조 커피는 맨해튼에 10개나 되는 매장을 갖고 있다. 이렇게 규모가 커지자 카페들은 변화할 준비를 하였다. 바로 커피를 직접 볶기 시작한 것이다. 카페 그림피는 지난해 뉴욕 시내에 프로방 45kg 로스터를 설치한 매장을 열었다. 뉴욕에 로스팅 시설을 갖추려면 3억원에서 11억원 정도가 드는다고 한다. 임대료와 시설 설치비가 많이 들다보니 풀리 컬렉티브 Pully Collective처럼 로스팅 공간을 대여해주는 곳도 생겨났다. 2013년 브루클린 레드혹에 문을 연 풀리 컬렉티브는 디드릭과 로링 스마트 로스터를 구비해두고, 주당 850달러의 이용료를 받는다. 여기에는 생두 보관이나 커피 포장비도 포함되어 있다. 이렇듯 로스팅으로 확대한 브랜드들은 서서히 원두 도매시장에도 뛰어들고 있다.

이것이 바로 뉴욕 브랜드들이 성장해온 발자취이다. 자랑할 만한 크고 넓은 공간이 있는 것도, 인테리어가 세련된 것도 아니지만 뉴요커들의 발길이 끊이지 않는 것을 보면 그들의 일상에 뿌리내렸음을 알 수 있다. 최근 호주 유명 커피 브랜드들까지 가세하여 뉴욕 커피 시장은 한층 더 치열해졌다. 그 속에서 브루클린 브랜드들은 어떤 모습을 보여줄 것인가. 그들의 선전을 응원해본다.

etc

가볼 만한 게스트빈 카페 리스트

1 리틀 폴리스 Little Collins  
호주 멜버른의 가리 이름을 딴 호주식 카페. 카운터 컬처 커피를 사용한다. 뉴욕 최초로 모드바를 설치한 곳으로, 모드바를 이용한 베리에이션과 드립 메뉴가 있다. 뉴욕에서는 보기 드물게 간단한 식사 메뉴를 함께 운영한다.

2 박스 카йт Box Kite  
이스트빌리지에 위치한 작은 카페. 주기적으로 게스트빈을 바꾼다. 오전 7시부터 12시까지 커피를 판매하고 저녁 시간에는 작은 식당으로 바뀌어 데일리 메뉴를 운영한다.

3 에브리맨 에스프레소 Everyman Espresso  
버리에이션과 드립 커피를 출신이다. 카운터 컬처 커피를 사용하여 언제 들러도 믹족할 만한 에스프레소를 마실 수 있다.

4 부린 Böön  
복유럽 커피를 맛볼 수 있다. 팀원들보 카페, 드롭 커피 등의 커피와 미국 풀트랜드의 하트 커피를 함께 사용한다.



NINTH STREET ESPRESSO

The exterior of Ninth Street Espresso features a large window displaying the shop's name. The interior is visible through the glass, showing a clean, modern interior with white walls and wooden tables. There are several potted plants on the windowsill, adding a touch of greenery to the space.



## 하나, 테라로사 커피 코엑스점 오픈

평일 아침 7시 30분이면 코엑스에 테라로사 커피 향이 퍼져 나간다. 산지별 커피들이 지난 테루아의 풍미로, 또는 보드러운 카푸치노나 라테로 당신의 아침을 깨울 수 있다. 매일 아침 것 구운 빵들도 준비되기 때문에 버터 풍미 가득한 빵 한 조각까지 곁들여면 에너지 충전 완료다. 코엑스점은 테라로사의 모든 커피 메뉴와 하우스 음료, 원두와 커피 추출 도구를 판매하고 있다. 공간 한편에는 회의실도 마련되어 있다. 위치는 코엑스 1층이며 삼성역과 도심공항터미널 어느 쪽에서든 가깝다. 주말에는 오전 8시 30분에 문을 연다.

주소 서울시 강남구 봉은사로 524 코엑스 1층 남2문 옆  
영업 월~금 7:30am~10pm, 주말, 공휴일 8:30am~10pm  
주차 유료 주차

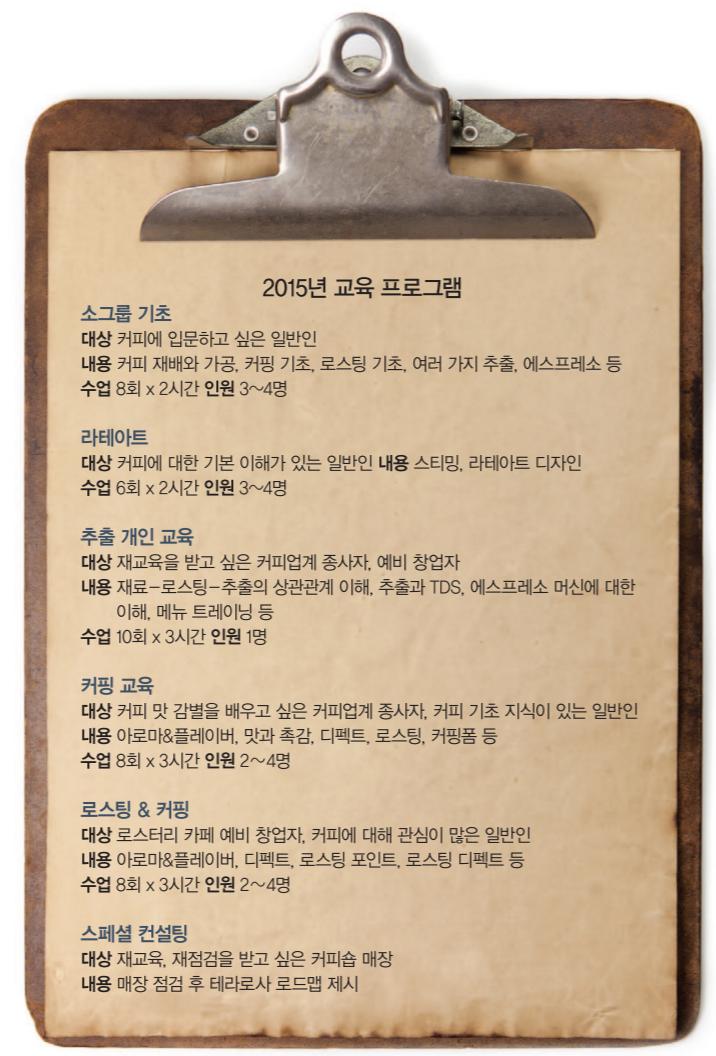
## 2015년 테라로사가 흥미진진한 이유 3

설렘으로 시작하는 새해, 테라로사도 여러 가지 꿈을 꾼다. By Coffee, Through Coffee. 올해도 커피라는 향긋한 매개체를 통하여 여러분과 함께할 그것들을 그려본다.



### 셋, 밤나무 숲 커피 빌리지

강릉 테라로사 커피 공장의 대형 프로젝트가 계속해서 진행 중이다. 한적한 사골 마을, 공장을 둘러싸고 사계절 멋진 풍광을 자랑하던 밤나무 숲 속으로 들어가, 새로운 커피 숲과 커피 박물관, 로스팅 공장을 세우는 작업을 차근차근 계속하고 있다. 들어온 커피 산업과 예술이 만나는 테라로사 커피 빌리지의 탄생을 기대해보자.



## 5가지 설 선물 세트 **GOOD LUCK**

한 해 안녕과 행복을 기원하는 마음을 담는 설 선물. 테라로사도 4가지 커피 선물을 준비하였다. 2월 2일부터 테라로사 커피 매장과 테라로사닷컴에서 구입 가능하다.

[www.terarosa.com](http://www.terarosa.com)  
**TERAROSA COFFEE**  
COFFEE FROM FARMS

서울 | 광화문점

Mon-Fri 7:30am~10pm, Sat-Sun, Holidays 8am~10pm

서울시 종로구 종로1길 50(종학동) 더케이트원타워 B동 1층

서울 | 코엑스점

Mon-Fri 7:30am~10pm, Sat-Sun, Holidays 8:30am~10pm

서울시 강남구 봉은사로 524 코엑스 1층 남2문 옆

경기 | 서종점 everyday 9am~9pm

경기도 양평군 서종면 북한강로 992

경기 | 신세계 경기점 everyday 11:30am~10pm

경기도 용인시 수지구 포은대로 536 신세계백화점 지하 1층

부산 | 해운대 마린시티점 everyday 10am~10pm

부산시 해운대구 마린시티로 38 아이파크 C1 2층 SSG 푸드 마켓

제주 | 서귀포점 everyday 9am~9pm

제주도 서귀포시 칠성리로 658번길 27-16

강릉 | 테라로사 커피공장 everyday 9am~9pm

강원도 강릉시 구정면 현천길 25

강릉 | 임당점 everyday 9am~10pm

강원도 강릉시 문화의길 9 1층

강릉 | 사천점 Mon-Fri 10am~10pm, Sat-Sun 9am~10pm

강원도 강릉시 사천면 순포안길 6



에티오피아 예기체페 아리차 & 온두라스 엘 푸엔테

Ethiopia Yirgacheffe Aricha

지역 Yirgacheffe, Gedeb 고도 1800~2100m 품종 토착종  
가공 Washed 수확 2014. 1-2

Honduras El Puente

지역 Marcala 고도 1600m 품종 Catuai 가공 Washed 수확 2014. 1-3

35,000원

대중 인지도가 가장 높은 에티오피아 예기체페와 국내에서 만나보기 어려운 고급질 온두라스 커피를 함께 묶었다. 대중성과 희소성을 결합하여 매력적인 페기지. 예기체페 아리차는 마치 잘 익은 밀간 복숭아나 살구 같은 맛이 난다. 새콤달콤하니 상쾌하고 향긋하여 향이 좋은 커피를 찾는 이들에게 언제나 인기가 높다. 온두라스 엘 푸엔테는 딱 한마디만 끌으라면 '코코아' 같다. 코코아와 블루베리가 어우러진 맛에 끗감처럼 놓죽된 달콤함이 오래 이어진다. 각 250g 씩이며, 선물상자가 포함되어 있다.

43,000원

지난 11월 열린 서울커피쇼에서 대중들에게 가장 큰 인기를 끌었던 커피 2종을 묶었다. 케냐 키후리는 레드 자몽의 쌍씨래한 매력이 돋보여 커피숍 오너들의 러브콜도 많이 받았다. 제임스 와이보치 씨가 가족과 함께 재배한 것으로, 잘 익은 커피체리만 선별하여 수확하고 가공 과정에서 단계별로 계속 절정두를 골라내어 커피가 정말 깨끗한 맛을 지니고 있다.

Kenya Kihuri AA

지역 Nyeri 고도 1850m 품종 토착종, SL 28 가공 Washed 수확 2014. 1

Panama Don Pepe

지역 Boquete 고도 2000m 품종 Typica 가공 Washed 수확 2014. 1-2

2014 Rwanda C.O.E 5위

농장 Nyagatare/Mahembe 지역 Nyamasheke 고도 1500~1800m 품종 Bourbon, Typica 가공 Washed 수확 2014. 5-6

2014 Guatemala C.O.E 7위

농장 Las Macadamias 지역 La Libertad, Huehuetenango 고도 1524~2286m 품종 Bourbon 가공 Washed 수확 2014. 1-4

56,000원

전 세계적으로 가장 공신력 있는 커피 평평 대회인 컵 오브 앤셀런스의 대회 수상작들만 묶어 번씩번씩 빛이 난다. 2014년 르완다 대회에서 5위를 차지한 농장은 다름 아닌 마행베. 테라로사 커피 라비라면 아주 잘 아는 바로 그 농장이다. 말린 자두와 무화과, 베리 등이 어우러진 차분한 풍미에 오렌지 톤의 새콤달콤함이 어우러진다. 대회 수상작인 만큼 크리미한 질감과 우개감을 뛰어낸다. 과테말라 대회에서 7등을 수상한 라스 마카다미아스 농장은 2009년부터 연속 상위권에 입상하는 놀라운 성적을 거두고 있다. 이 커피는 헤발고도 2200미터 산꼭대기에서 소량 생산된 부르봉 품종이다. 재스민, 커피 꽃 등 플로랄한 향이 아주 잘 감지된다. 각 250g이며, 선물상자가 포함되어 있다.