

## 커피 이야기 -1-

담배를 끊은 지가 오래되어 지금은 어떤 담배가 애연가들의 사랑을 받고 있는지 또 몇 종류의 담배가 시판되고 있는지 모릅니다. 분명 아직도 수 많은 종류의 담배들이 생산 시판되고 있을 것입니다. 자신의 입 맛에 맞는 담배를 찾기 위해 이 담배 저 담배 섭렵을 하다 기어이 자신의 기호에 맞는 담배를 택하게 되죠.

그러다 가끔은 친구가 피우는 다른 담배를 한번씩 피워 보기도 하고 기분에 따라 입맛에 따라 간혹 더 독한 담배 또는 순한 담배를 피워 보기도 하곤 합니다.

커피도 바로 이런 것 아닌가 싶군요.

커피는 기호 식품입니다. 분명 자신의 입맛에 맞는 커피가 있다는 것이죠. 일명 다방 커피만 즐기던 사람들이 어느 날 아주 우연히 양질의 에스프레소를 접하곤 에스프레소 마니아가 되어 버린 경우를 종종 봅니다. 미국인 들이 즐겨 마시는 아메리칸 커피(우리로 치면 보리차 같은 맑고 연한 커피)만을 즐겨 마시던 사람이 아메리카노 커피(에스프레소를 물로 희석한 커피)에 반하여 그것 만을 마신다던가 하는 일은 비일비재 합니다. 바로 자신의 입맛에 맞는 커피를 만난 것이죠.

최근 국내에도 우후죽순 같이 많은 커피숍이 생겼습니다. 과연 그들이 추구하는 그 집만의 커피 맛이 어떠한 것인지 궁금하지 않을 수가 없습니다.

커피를 즐기는 자신은 어떠한 맛을 좋아하는 지도 매우 중요합니다. 아무리 좋은 원두를 사용한다 하여도 최종적으로는 그 것을 마시는 소비자의 입에 맞지 않으면 결국은 맛없는 커피가 되어 버립니다.

사실 정확하게 표현하자면 맛 없는 커피가 아니라 입에 맞지 않는 커피라고 해야 하겠지요.

서두를 담배로 시작한 것도 그런 연유에서 입니다. 시판되고 있는 담배 중에 맛없는 담배는 없습니다. 그것을 찾는 사람이 있고 즐겨 피우는 사람이 있으니 판매를 하고 있는 것이죠. 물론 질의 차이가 있으니 가격의 차등은 분명히 있습니다.

시중에 유통, 사용되고 있는 원두의 질은 천차만별입니다. 당연히 가격의 차이 또한 심할 수 밖에 없습니다. 싼 원두를 사용하여 박리다매하는 곳의 커피도 자신의 입맛에 맞으면 좋은 커피이고 세계적으로 인정 받은 스페셜티 커피도 자신의 입맛에 맞지 않으면 맛없는 커피가 되는 것이죠.

며칠 전 일본에서 연락이 왔습니다. 인도네시아 스마트라 섬의 아체에서 최상질의 스페셜티 인 만델린을 입수하게 되었다며 호들갑을 떨더군요.

그도 그럴 것이 세계 최고의 커피라면 당연히 일본에서는 유통이 되는 것인데 최근 수년간 일본에서는 권할 만 한 정도의 인도네시아 만델린을 찾아 보기 힘든 지경이었다고 합니다.

그러한 만델린 그것도 인도네시아 커피의 성지라 불리는 표고 1200m의 스마트라 섬의 아체에서 생산되는 스페셜티 만델린을 직접 현지로 날아가서 입수를 하게 되었으니 호들갑을 떨 만도 하겠죠.

하기야 국내에서 유통되는 인도네시아 만델린이 정말 그 고유의 맛과 향을 제대로 간직하고 있는 것인지 알 수 없을 정도이고 보면 저도 이번 기회에 출혈을 해서라도 스마트라 아체의 스페셜티 만델린을 마셔볼 예정입니다.

물론 이것이 제 입맛에 맞으리라는 보장은 없지만 그래도 일본 친구가 극찬을 할 정도이고 최상등급을 넘어 초상등급이라 할 수 있다고 하니 일단 맛은 봐야 할 것 같군요.

얼마 전 프랑스에서 와인 공부를 하셨다는 소믈리에 한 분이 들러 에스프레소를 마시다 자신의 취향에 맞는 맛이라며 무척 좋아하며 서로 와인과 커피에 대한 얘기를 나누다 와인과 커피가 닮은 점이 많다는 것을 알았습니다.

커피를 즐기려면 와인과 마찬가지로 가격의 고저와 관계 없이 자신의 취향에 맞는 맛을 찾아내는 것이 중요 합니다. 정말 커피를 좋아한다면 먼저 자신의 입맛에 맞는 커피가 어떠한 것인지를 알아야 합니다. 그리고 그러한 맛을 내는 커피를 찾거나 커피숍을 찾는 것이죠.

이제 커피를 알아보는 커피 이야기의 여행을 함께 해 보시죠. 가능하면 판매 자를 위한 전문적인 지식 보다는 커피를 즐기시는 분들에게 초점을 맞추어 가겠습니다.

## [ 주요 생산국과 산지 ]

커피원두의 산지는 적도를 중심으로 남회귀선과 북회귀선 내의 열대, 아열대 지역, 소위 커피벨트라 일컬어지는 지역입니다.

원두는 세계 60여 개 국에서 생산되고 있고 브라질이 세계 생산량의 약 30%로 1위, 콜롬비아와 베트남이 11%, 10%로 2,3위를 차지하고 있습니다.

모든 산지와 종류를 망라 할 수는 없지만 원두 생산의 주된 4개 지역인 중미, 남미, 아프리카 그리고 아시아 별로 대표적인 원두를 알아 보겠습니다.

### 1. 중미지역

카리브해의 온난한 기후의 영향을 받으며 자라는 향이 풍부한 커피의 산지가 많습니다.

중미의 원두는 크게 카리브 해의 섬들과 중미 국가들로 2분 되며 대부분이 산맥의 경사면을 이용하여 재배되고 있으며 아라비카 종이 압도적으로 많이 재배 됩니다.

생산량으로는 멕시코가 가장 많고 멕시코 아르투라는 양질의 신맛과 향의 밸런스가 매우 좋으며 깔끔한 맛이 특징입니다.

하와이안 코나 엑스트라팬시는 다소 강하게 배전을 하여도 원래의 맛이 크게 무너지지 않고 강한 신맛과 향이 특징입니다.

온두라스 원두는 신맛과 쓴맛의 균형이 뛰어나며 단맛도 살며시 깃들여 있습니다.

쿠바의 크리스탈마운틴은 최고급원두로 향이 극히 뛰어나며 약간의 신맛이 납니다. 단 국가 사정에 따라 질의 편차가 나는 것이 문제입니다.

자마이카 블루마운틴 No.1은 아라비카 종의 최상급원두이며 신맛, 단맛 그리고 쓴맛의 조화가 매우 뛰어납니다.

대부분 자마이카 블루마운틴 계열의 원두는 중간 배전이 어울립니다.

또한 풍요로운 맛과 단맛이 특징인 과테말라포크, 순도 높은 맛을 자랑하는 코스타리카 코랄마운틴 등이 유명합니다.

## 2. 남미지역

원두를 생산하는 국가 수는 적지만 세계 최대생산국인 브라질을 중심으로 생산, 유통, 품질 등 모든 면에서 높은 평가를 받고 있는 콜롬비아를 포함하여 세계 커피 생산의 핵이라 할 수 있는 지역입니다.

브라질에서 재배되는 원두는 질의 편차가 심한 편인데 근년 들어 양질의 원두를 재배하고 있는 농장 약 40여 곳이 인정을 받아 스페셜티 커피를 생산하고 있습니다. 세계 최대의 생산국인 만큼 고급품에서 저급품까지 다양한 원두가 재배되고 있습니다.

특히 인스턴트 용이나 길거리표 원두커피 같은 저가의 경우는 농장은 커녕 어느 지역의 것인지도 모르는 것들이 다량 유통되고 있습니다.

그러므로 브라질 산 원두는 농장을 확인하고 구입하는 것이 좋습니다.

콜롬비아의 원두는 종합적인 면에서 우수한 평가를 받고 있습니다.

콜롬비아 엑셀소는 신맛과 쓴맛의 밸런스가 좋으며 뒷맛이 개운한 게 특징입니다.

콜롬비아 스프레모 날리뇨는 신맛의 경향을 띄고 있으며 강하게 배전을 하면 원숙한 깊이를 느낄 수 있습니다.

콜롬비아 마라고집빠는 비교적 부드러운 풍미를 지니고 있으나 원두가 매우 커서 배전하기가 까다롭습니다.

## 3. 아프리카 지역

전반적으로 원두가 두텁고 확실한 풍미를 지니고 있습니다.

아시아 다음으로 로부스타 종도 많이 재배되는데 이 지역에서의 커피는 환금작물로 아프리카 국내에서는 거의 소비되지 않고 있습니다.

이 지역에서 생산되는 모카는 유명하며 그 중에서도 에티오피아의 모카하라르는 표고 1600~2200m나 되는 고지에서 재배되는 양질의 원두로 가격 또한 비쌉니다. 그러나 품질의 편차가 심하여 구매에는 신중하여야 합니다. 반면 에티오피아의 이르가체페는 환경적인 면에서 뛰어나 양질의 생두가 재배되고 있으며 수급도 원활한데 등급분류가 모호하여 믿을만한 거래상과의 거래가 아니면 피해를 볼수도 있습니다.

탄자니아AA는 일명 킬리만자로라고 불리는 원두인데 신맛과 단맛이 뛰어나며 깊이가 있고 향이 매우 좋습니다. 블렌딩에 사용하면 맛의 깊이를 더해주는 역할을 합니다.

케냐AA는 유럽에서 1급 원두로 자리 매김하고 있으며 강한 신맛이 납니다. 원두가 두터워 배전하기가 매우 어렵습니다.

아프리카의 커피재배는 농장이라 하기도 어려울 정도로 소규모 커피농사를 짓는 곳이 많다 보니 가난한 농민들의 보호 차원에서 국가에서 일괄 수매하여 판매하는 경우가 많습니다. 결국 여러 농장의 원두가 뒤섞여서 유통되는 게 일반적이 되어 버렸기 때문에 질의 편차가 크고 균등한 맛의 유지도 매우 어려운 실정입니다.

적어도 단일 농장의 원두가 아니라면 단일 지역의 것이라도 확보하여야 합니다. 그러나 단일 지역 또는 단일 농장의 원두라면 가격 면에서는 각오를 하여야 합니다.

#### 4. 아시아 지역

커피 생산 비율로는 세계의 약 10% 정도이지만 베트남, 스마트라 섬 등지에서 로부스타 종이 많이 재배 됩니다.

이 지역은 소규모 농원들이 많아 등급의 편차가 매우 심하나 풍요로운 깊은 맛과 독특한 향을 지닌 만델린의 인기는 높습니다.

예멘 모카마타리#9는 모카의 독특한 과실 향과 깊은 맛이 납니다.

인도네시아 스마트라 만델린G1(G1~G4는 결점 원두의 함유량을 나타내며 G1이 최고 등급)이 양질의 맛을 내지만 편차가 있는 편입니다.

인도네시아 스마트라 골든 만델린은 스페셜티 커피로서의 브랜드 명인데 만델린 중에서는 최고급 품으로 피어 오르는 독특한 향이 일품입니다.

파푸아뉴기니아AA마운트하겐은 쓴맛이 약하고 신맛이 풍부한 파푸아뉴기니아를 대표하는 원두입니다.

파푸아뉴기니아AA시그리는 마운트하겐에 비하면 농후한 맛이 나며 유통량도 많습니다.

인도네시아 자바WIB-1은 로부스타 중에서 등급이 높은 원두로 신맛은 매우 약하고 쓴맛이 강한 것이 특징입니다.

인도네시아 AP-1은 고품질의 로부스타 종으로 베트남의 로부스타에 비하여 정제기술이나 관리 면에서 다소 우수한 편입니다.

#### [ 원두의 3대 원종 ]

사실 커피원두는 콩이 아니라 과실 속의 씨입니다.

커피의 열매는 처음에는 녹색으로 딱딱하며 익어가면서 빨간 색이 나고 부드러워 집니다.

완숙한 열매는 체리를 닮았기에 커피 열매를 흔히 커피체리라고 부릅니다.

커피나무는 다년생의 교목(喬木)으로 야생 상태로는 6~8m 이상 자라지만 재배 종은 2m 정도로 관리를 합니다.

실제 커피로 마시기 위해 재배되는 종은 아라비카 종, 로부스타 종 그리고 리베리카 종의 3원종으로 구분 됩니다. 아라비카 종이 70~80%, 로부스타 종이 20~30% 정도이고 리베리카 종은 현재 거의 생산되지 않고 있습니다.

또한 로부스타 종은 독특한 향과 쓴맛이 강하여 대부분 인스턴트 용으로 사용 됩니다.

[출처] 커피이야기 -1- (혜화동콩집) | 작성자 콩집삼촌

## 커피 이야기-2-

커피는 평균기온이 섭씨15~25도 정도의 비교적선선한 기후와 연평균 강우량 1500mm~2000mm로 습기를 머금은 토양이긴 하지만 배수가 잘 되는땅이라야 잘 자랍니다.

대체적으로 아라비카 종은 1000m~2000m의고지에서, 반면 로부스타 종은 1000m 이하의 열대 저지에서자랍니다.

커피 나무는 독특한 단맛의 향이 나는 흰색 꽃이 피는데 3일정도면 시들기 시작하며 그 후 조그마한 녹색의 열매가 생깁니다.

### [수확 ]

열매가 빨갭게 숙성하면 국가에 따라 차이는 있으나 주로 건기에 수확합니다.

낮은 곳에서 시작하여 높은 곳으로 이동하면서 수확하며 수확방법은 일일이 손으로 따거나 기계로두드려 떨어뜨리는 방식으로 크게 나뉩니다.

품질유지를 위한다면 빨갭게 숙성한 열매만을 선별하여 손으로 따는 것이 가장 좋으나 브라질과같은 광대한 농원의 경우는 일일이 사람의 손으로 수확하는 것이 물리적으로 어렵기 때문에 숙성 미숙성의 구분 없이 기계로 수확하고 있습니다.

### [정제 ]

정제 방법에는 수세식과 자연 건조식이 있는데 수세식이 주류를 이루고 있습니다.

수세식은 열매의 과육과 내피(속껍질)를 물로 씻어서 제거하는 방법으로 정제도가높고 생두의 표면도 깨끗하기 때문에 커피생산국의 70% 정도가 이 방법을 채택하고 있습니다.

자연 건조식은 커피 열매를 커피건조장에서 1~2주정도 일광으로 자연 건조시킨 후 과육과 내피를 제거합니다.

### [원두의 선별 ]

생두를 수확하면 함께 섞여있는 각종 이물질들을 제거하는 작업을 행하게 됩니다. 일일이 손으로 행하여 지기 때문에 핸드 픽(Hand pick)이라합니다.

선별 작업은 매우 중요한 과정으로 생두 단계에서한번 배전 후에 다시 한번 모두 두 차례에 걸쳐 행하는 것이 가장 바람직합니다.

결점 원두를 제거하는 선별작업을 게을리하면 맛에손상을 주는 원인이 될 수도 있으며 심할 경우에는 이취가 나기도 하므로 매우 정성스럽게 행하여야 합니다.

### [ Cup taste ]

생두 매매에 있어서 산지 별, 브랜드 별로 품질을 감정하는 미각 검사를 cup taste라 하는데이는 커피가 맛있고 없고를 평가하는 것이 아니라 커피의 결점을 찾아내기 위한 검사입니다.

Cup taste는 커피생산의 최종 단계인데 cup taster라 하는 전문가들이 향, 신맛, 단맛, 쓴맛 그리고 깊이 등을 체크하고 가장 중요한 결점 요소 즉이상한 향 이상한 맛의 유무를 찾아냅니다.

커피 생두의 가격은 이 단계를 거쳐서 결정됩니다.

## [ Roasting(배전) ]

생두에 불을 가하여 볶는 과정을 로스팅이라 합니다. 이는 생두가 지니고 있는 향과 맛을 끄집어 내기 위한 작업으로 같은 아라비카 종일지라도 산지에 따라 농원에따라 그 특성이 다르기 때문에 배전하는 방법도 다를 수밖에 없습니다.

생두의 특성과 상태를 제대로 파악하지 못하고 일률적으로배전을 하게 되면 예기치 못한 엉뚱한 맛을 내는 경우가 발생하게 됩니다.

현재의 원두는 3대원종에 의해 수 많은 변종이 만들어 졌기 때문에 같은 아라비카 원두라고 하여 모두 똑같은 커피가 아닙니다.

사실 자신만을 위한 맛을 찾으려면 좋은 생두를 구입하여자신의 입맛에 맞는 배전 기술을 갈고 닦는 수 밖에 없습니다. 인터넷 상에서 로스팅 수망(手網)으로 검색 하면 구입할 수 있습니다. 그런데 집안이 엉망이될뿐아니라 올바른 로스팅방식은 아닙니다.

우리나라에서는 로스팅을 일본의 방식을 배워와서 일반적으로 약배전 중배전 강배전 등 크게 3단계로 분류하는데 이것만으로는 커피의 미묘한 맛의 차이를 살릴 수가 없습니다.지금은 일본도 전문적인 로스팅 하우스에서는 8단계방식으로 분류하여 로스팅을 합니다.

약배전이 Light roasting과 Cinnamon roasting, 중배전이 Medium roasting과 High roasting, City roasting으로 강배전이 Fullcity roasting과 French roasting 그리고 Italian roasting으로 세분화 되어 있습니다.

그 특성을 일일이 설명하는 대신 가장 많이 사용되는 중배전의 세 단계에 대해서 알아보겠습니다.

일반적으로 생두는 로스팅을 시작하여 일정시간(생두의 종류나로스터기의 종류마다 차이가 크므로 시간을 지정할 수 없음)이 지나면 조직의 팽창에 따른 crack현상이 일어납니다. 두번에 나누어 crack이 일어 나는데 각 crack별 1분~2분 정도 이어 집니다. 1차crack 후 1분30초~2분 정도 지나서 2차 crack이일어 납니다. 바로 이러한 1차 2차crack이 로스팅단계 분류의 기준이 됩니다.

### (1) Medium roasting

생두의 종류에 따라 다소 차이는 있겠지만 일반적으로 1차크랙이 끝나는 시점으로 색깔이 밤색에 가깝고 신맛과 쓴맛이 생겨나는 단계입니다. 맛은 부드러운 편으로아메리칸 스타일 커피에 적합합니다.

### (2) High roasting

1차 크랙이 끝나는 시점이미디엄로스팅이라면 이후가 바로 하이 로스팅의 입구라고 보면 됩니다, 즉 1차 크랙의 끝나는 시점이 미디엄 로스팅의 출구이자 하이로스팅의 시작인 셈이죠.생두의 종류에 따라 차이는 있지만 신맛과 쓴맛의

구분이 제법 뚜렷이 나타나는 단계로 본격적으로 커피다운 맛을 느낄 수 있습니다. 이 단계에서는 자칫 한쪽으로 치우치는 맛을 내는 경향이 생기므로 화력조절에 신경을 써야 합니다.

### (3) City roasting

2차 크랙의 시작이 시티로스팅에서풀시티로스팅으로 이어지는 단계입니다. 신맛과 쓴맛의 균형을 잘 잡아주는 것이 중요하며 로스팅 특유의향이 배어 납니다. 이 단계에서부터는 자칫 탄맛(일부 스모키향이라며좋아하는 사람들도 많음)을 수반할 수도 있으므로 매우 신경을 기우려야 합니다.

아라비카생두는 시티로스팅으로 제 맛을 내는 것이 많습니다.

로스팅은 불과 몇 십 초의 차이로도 미묘한 맛의 변화가 생겨나므로 단순히 이론만으로 설명하기가 매우어려운 기술입니다. 특히 City roasting은 아차하는 순간에 원두가 검은색을 띄기 시작하는 강배전으로 들어가기 때문에 정신을 집중하여 로스팅을 하여야 합니다.

원두가 검은 색을 띄기 시작하는 강배전은 신맛은 거의 없고 쓴맛이 강하여 우유와 향시럽을 배합하여만드는 Variation 커피에 많이 사용합니다.

사실 에스프레소로 추출하여 마시려면 City roasting과 Full city roasting 사이가 가장 적합하나 이것 역시 기호의 문제이다 보니 옳고 그름과는 무관합니다.

실례로 양질의 케냐 계의 아라비카 생두는 육질이 두텁고 크기도 큰 편에 속하므로 제대로 맛을 내려면 Full city roasting 이상으로 시간과 정성을 들여야 합니다.

이와 달리 블루마운틴 계 생두는 육질이 부드러워 로스팅은 쉬우나 자칫 조금만 강하게 볶아도 블루마운틴특유의 향과 맛이 사라지게 되므로 일반적으로 Medium roasting 정도로 볶아 냅니다.

일반적으로 생두는 로스팅 후 3~4일 정도가 지나면 휘발성성분과 함께 이산화탄소도 많이 빠져나가 제대로 된 맛을 내게 됩니다. 물론 로스팅 직후에 바로 갈아서 마시는 것도 나름 풍미를 맛볼 수 있겠지만 에스프레소의 경우는 결코 추천하지않습니다.

갓 볶은 원두의 표면에 반들반들 기름기(커피오일)가 끼어 있다면 이는 French또는 Italian roasting까지 가버린 결과입니다. 아라비카생두의 경우 이 단계까지 로스팅하는 경우는 케냐AA, 인디아APA 등 몇 종류없다고 보면 됩니다.

커피 이야기-2-는 여기까지 입니다.

[출처] 커피이야기 -2- (혜화동콩집) | 작성자 콩집삼촌

## 커피 이야기 -3-

커피 이야기 -2-에서 콩 볶는(roasting) 이야기를 했습니다. 생두의 특성을 제대로 알고 볶지 않으면 그 생두가 지니고 있는 특성을 살릴 수 없다는 것도 배웠습니다.

그러나 생두의 특성을 제대로 알기란 사실 쉬운 일이 아닙니다. 브라질산 생두라 하여 다 똑같은 특성을 가진 것이 아닙니다. 동일한 품종일지라도 재배 하는 농원에 따라서도 차이가 납니다.

대한민국 산 사과가 다 똑 같은 맛이 나는 것이 아닌 것과 마찬가지로 라고 생각하면 됩니다.

커피 선진국(표현이 좀 이상하긴 합니다만)들이 생두 재배 농원과 계약을 하고 또 관리까지 해가며 정성을 들이는 것은 바로 균일한 품질 관리를 위해서 입니다.

가까운 일본만 하더라도 생두 수입 업자들이 중미로 남미로 아프리카로 돌아다니며 농원을 직접 방문하여 수입 계약을 하는 것을 봐도 좋은 생두를 확보하는 일이 얼마나 중요한 것인지 알 수 있습니다. 우리나라의 상황에서 보면 참으로 요원한 일이 아닐 수 없습니다. 농원은 고사하고 정확한 재배 지역 만이라도 알고 판매를 한다면 그나마 도움이 될 텐데...

결국은 제대로 된 맛을 내기 위해서는 아까운 생두를 버릴 각오로 최상의 맛이 나올때까지 반복적으로 로스팅을하는 시행착오를 거칠 수밖에 없습니다.

이제 제대로 볶은 콩으로 더 좋은 맛을 내기 위한 블렌드에 대해 알아 봅니다.

### [ 블렌드 1]

일본의 커피 전문가들 특히 드립이 아닌 에스프레소를 본업으로 하는 이들이 한결 같이 하는 얘기가 있습니다.

일본의 커피 문화는 잘못된 것이다.

핸드 드립으로 커피를 마셔야 제대로 된 것인 양 생각하는 것은 잘못된 것이다.

스트레이트 커피(블렌딩을 하지 않은 커피)를 마시는 나라는 일본 밖에 없다(사실 우리나라도 있지만).

에스프레소에 설탕을 넣지 않고 커피를 마시는 나라는 일본 밖에 없다(이것 역시 우리나라도 해당) 등등.

일본의 커피 역사와 문화를 논할 필요는 없지만 사실 우리나라의 커피 문화가 지나치게 일본의 그것을 흉내 내고 있다 보니 커피의 종주국도 아닌 일본의 얘기가 자주 등장을 하게 되는 것입니다.

일본의 경우 커피를 차 문화의 일환으로 받아들인 관계로 기계식으로 추출하는 커피 보다 거름 종이에 커피가루를 넣고 주전자로 뜨거운 물을 부어 추출하는 소위 핸드드립 방식이 일반화 되었고 상업적인 커피 조차도 핸드드립식으로 추출하게 되었습니다.

일본이 유독 드립커피(특히 핸드드립)에 심혈을 기울이는 이유는 앞서 말한 차 문화의 영향이 컸었고 또한 세계적인 명기 반열에 들어 갈 수준의 에스프레소 머신 개발을 하지 못한 것과 무관하지 않습니다. 이미 100년을 넘어선 유럽의 명기들을 따라가기에는 역부족임을 인정 한 것이죠.



그래서 일본은 에스프레소 기계보다 비교적 덜 복잡한 로스팅 기계 개발에 더 열을 올리게 되었고 결국은 세계적인 수준의 로스터기 개발에 성공하게 되었습니다. 이제 일본은 로스팅에 있어서는 (숫자적으로는) 세계대국이 되었습니다.

또 한가지는 블렌딩 기술입니다.

로스팅은 기계적인 데이터에 의해 어느 정도 훌륭한 원두를 볶아 낼 수 있지만 블렌딩은 그러한 계산으로 이루어지는 것이 아닙니다. 블렌딩은 배합에 있어 몇 가지 원칙은 있지만 블렌딩의 방법은 무궁무진 합니다.

즉 블렌딩의 방법이 무궁무진하다는 것은 어찌 보면 수 없이 많은 모래알 속에서 깨알 같은 진주 알을 찾아 내는 것과 유사하다고 해도 지나친 표현은 아닐 것입니다.

흔히 떠돌아 다니는 블렌딩과 관련한 자료들을 보면 브라질 40%, 콜롬비아30%, 케냐 30%의 비율로 블렌딩 하면 최상의 맛을 얻을 수 있다는 등 콜롬비아 40%, 브라질 30%, 과테말라 30%로 배합하면 부드럽고 마시기 편한 블렌드가 된다. 브라질 40%, 콜롬비아30%, 케냐 15%, 에티오피아 15%는 최상의 에스프레소 블렌드...

열거하자면 수도 없이 많은 블렌드가 나옵니다. 하지만 실제로 해 보면 어떠한 맛이 나올까요? 참으로 무책임하기 그 지 없는 숫자의 장난에 불과 합니다.

브라질40%?

도대체 브라질의 어떤 원두를 40% 배합하라는 것인지 이해가 되십니까?

브라질 내에서도 많은 종류의 원두가 재배되고 있습니다. 커피이야기 1,2를 통해 얘기 했지만 커피의 3대 원종을 중심으로 수 많은 변종과 돌연변이 종들이 나타났습니다. 지금도 더 많은 수확, 더 빠른 수확을 위해 끊임 없이 개량되고 있는 실정입니다.

아라비카종에 해당하는 품종은 부루본(버본이라고도 함), 티피카(타이피카라고도 함), 카투라, 마라고집빠 등 10여가지 정도 됩니다. 적어도 브라질산 무슨 품종 정도는 알아야 그나마 비슷하게 라도 볶을 수 있습니다.

그러나 이것으로 끝나는 것이 아닙니다.

커피열매 속의 씨를 어떻게 채취하는가의 정제과정 또한 중요한 요소가 됩니다.

건조식이나 수세식이나 아님 반 수세식이나에 따라 생두의 수분 함량이 다르고 맛과 향에도 차이가 생깁니다.

이러한 각각의 방식에 따라 볶는 방법이 다르고 특성 또한 달라 집니다.

즉 블렌딩에는 이러한 모든 것들이 변수로 작용하는 것입니다. 또한 산지 별로 구분되어있는 등급도 결코 무시할 수 없는 요소입니다.

브라질	까르모농원/건조식/부루본 품종 40%
콜롬비아	오즈월드농원/수세식/부루본 품종 30%
케냐	타추농원/수세식/부루본 품종 15%
에티오피아	이르가체페(예가체프)/수세식/티피카 품종 15%

적어도 이 정도라면 도전해 볼만 하지 않을까요?

블렌딩 기술은 거의 기업 비밀처럼 다루어 지다 보니 구체적으로 언급 공개하는 경우를 보기 힘든 실정입니다.

사실 바로 위에 든 예를 그대로 적용하여도 성공의 확률은 아무도 모릅니다. 10년 이상 이 블렌드로 에스프레소를 내린 일본의 호리구찌 커피공방에서도 그러한 얘기를 합니다. 수확하는 해의 기후 변화에 따라 생두의 특성에 미묘한 변화가 일어나니 참으로 어려운 일이라고...

이러한 고도의 기술이 아직도 우리나라에서는 마치 싸구려 원두를 섞어서 팔기 위해 하는 행위인줄 알고 있으니 참으로 안타깝기 그지없습니다.

멀고 험난한 블렌딩의 세계야 말로 커피 장인들이 마지막까지 도전해야 하는 높은 산이 아닐까요?

다음 커피이야기 -4-는 [블렌드2]가 이어 집니다.

[출처] 커피 이야기 -3- (혜화동콩집) | 작성자 콩집삼촌

## 커피이야기 -4-

### [ 블렌드2 ]

흔히 블렌드 커피를 싸구려 인스턴트 커피로 오해하는 경우를 자주 접합니다. 물론 인스턴트 커피는 등급이 낮은 원두를 배합하여 만듭니다.

그러나 인스턴트 커피는 불수용성(물에 녹지 않는 성질)인 커피원두를 수용성으로 만들어 물에 녹여 먹을수 있게 만든 가공식품이므로 상등급의 고급 원두만을 선별하여 만드는 자체가 별 의미가 없는 것이라 할 수 있습니다.

커피이야기 3에서 언급하였듯이 블렌딩 기술은 커피 원두를 다루는 이들에겐 가장 어렵고 중요한 기술임에 틀림 없습니다.

세계 최고의 커피로 일컬어 지는 이탈리아의 illy사는 단 한가지의 블렌드만 판매하고 있습니다. 그것은 최상의 블렌드는 바로 자사가 판매하고 있는 그것 하나뿐이라는 확신에서 나온 것입니다.

최상등급의 원두를 그대로 갈아서 스트레이트로 마시면 될 것인데 굳이 섞어서(블렌딩 해서) 마시는 걸까요?

스트레이트 커피 즉 블렌딩 하지 않고 산지 별로 마시는 커피는 그 맛과 향이 편향적입니다. 신맛 일변도라든가 쓴맛 일변도와 같이 어느 한쪽의 특정한 맛으로 치우치게 됩니다. 향도 그와 마찬가지로입니다.

예를 들어 향과맛이 특출한 만델린(인도네시아)이나 모카(에티오피아와 예멘에서 수확되며 종류가 많음)의 경우 쓴맛과 신맛을 대표하는 맛과 그 만의 특이한 향기가 납니다.

이들을 원래의 맛대로 로스팅하여 음미해 보면 감탄할 정도의 쓴맛과 신맛 그리고 향이 납니다.

그러나 이들의 맛과향은 지나치게 한쪽으로 치달는 경향이 있고 이것을 일상 적으로 마시다 보면 그 단조로움에 금방 식상해 버리게 됩니다.

지나침을 억제하고 부족함을 채우기 위해 서로 잘 어울리고 보완의 기능을 발휘할 수 있는 원두로 배합을 하게 된 것이 블렌딩의 시작인 것입니다.

에티오피아, 아라비아, 터키 등지에서 커피를 처음 마시기 시작했을 무렵엔 산지별로 수확된 원두를 스트레이트로 마셨지만 베니스 상인들의 손을 통해 이탈리아로 흘러 들어온 커피는 좀 더 맛있게 마시기 위해 끊임 없이 연구 개발되었습니다.

블렌딩 기술은 이미위스키, 와인, 담배, 초콜릿 등에서도 더 좋은 맛을 내기 위해 사용되고 있으며 커피에서도 예외 없이 적용하게 된 것입니다.

이와 함께 추출방식에 대한 연구도 이루어졌고 커피 원두가 가지고 있는 모든 좋은 성분을 가장 손실 없이 추출해 내는 방법으로 에스프레소 머신(9기압의 가압수로 25초 전후의 짧은 시간에 약 30cc 정도를 추출)을 발명하는 전기를 이룩하게 되는 것입니다.

이탈리아에서 시작된 에스프레소 머신의 개발은 커피의 원두가 열이나 햇빛에 노출되면 산화된다는 사실을 알게 되면서 본격적으로 이루어지게 됩니다(illy 커피의 창업자 Francesco illy).

뜨거운 물로 커피를 내리면 좋은 성분의 일부가 산화되어 없어지거나 줄어 들고 카페인 성분은 물에 녹아 증가하게 됩니다.

한편 일본의 로스터리숍(일명 자가배전 점:일본식 표현이라 별로 쓰고 싶진 않지만)운영자들의 자성의 목소리를 들어 보면 각양 각색입니다.

‘뿌리 깊게 자리잡은 일본인들의 스트레이트 커피 마시기 습관을 바꾸기가 힘들다 보니 어쩔 수 없이 스트레이트 원두를 판매하고 있지만 수 많은 종류의 원두를 그때그때 볶아서 판매를 한다는 것은 거의 불가능에 가깝다. 그러다 보니 선도 관리는 아예 포기한 상태다’.

일본의 로스터리숍을 그대로 모방하고 있는 우리나라의 로스터리숍도 한번 짬은 깊게 생각해 봐야 할 문제입니다.

‘갓 볶은 원두로 즉석에서 내려 드립니다’

정말 이것이 물리적으로 가능한 얘기인지 궁금할 뿐입니다.

생두를 볶는 데만 최소 15분에서 20분 정도의 시간이 걸립니다. 또한 로스팅기계를 예열하는 데는 통상 30분 정도(기계의 용량에 따라 다소 다름) 소요됩니다.

뿐만 아니라 갓볶은 원두 속에는 볶을 때 발생하는 이산화탄소가 들어 있습니다. 비록 소량이긴 하지만 최소한 이산화탄소가 몸에 해롭다는 정도는 아실터인데 ...

즉석에서 비교적 짧은 시간 안에 볶을 수 있는 전기식 테이블용 로스터도 있습니다만 이건 어디까지나 가정용이지 상업용이 아닙니다.

최근에 눈에 띄 정도로 샘플로스팅용 경량 로스터기를 설치한 카페들이 늘어 나고 있습니다.

비싼 돈을 지불하고 마시는 업소에서 이런 기계로 생두를 볶아서 판다면 사 마시는 사람이 어리 석은 것이죠.

블렌딩에 있어서 가장 중요한 것은 어떠한 맛을 추구하기 위한 배합인가 하는 것입니다. 적어도 쓴맛을 추구한다든가 신맛을 추구한다든가 하는 기준이 있어야 합니다.

사실 로스팅은 신맛을 내기 보다는 쓴맛을 내기가 쉽습니다. 얼핏 신맛은 생두를 조금 덜 볶으면 나기 때문에 어렵지 않게 생각할 수 있지만 이는 설탕과의 조화 우유와의 조화 등을 생각해 보면 그리 간단한 일이 아닙니다. 제대로 낸 신맛은 설탕을 넣었을 때 새콤달콤한 감칠맛이 나는 것입니다.

쓴맛이 강한 커피에 설탕을 넣게 되면 감미로운 맛이 아니라 오히려 역한 단맛이 강조 됩니다. 즉 에스프레소나 일반 커피에 설탕을 넣었을 때 감미로운 맛과 향이 피어나면 쓴맛과 신맛의 균형이 잘 잡혀 있는 것이고 새콤달콤한 맛이 나면 신맛 쪽을 잘 살린 것입니다.

양질의 신맛을 내는 것이나 양쪽(신맛과 쓴맛)의 균형을 잡는다는 것은 결코 쉬운 일이 아닙니다. 짧은 맛이 느껴지는 신맛. 탄맛이 동반된 쓴맛은 로스팅과정부터 잘못된 것이므로 이를 블렌딩으로 잡는다는 것은 불가능한 일입니다.

일반적으로 블렌딩은 3종~5종 정도의 원두를 배합하여 맛을 냅니다. 블렌딩하는 원두의 수가 많아 지면 모든 맛과 향이 다 두리뭉실 그만의 특징을 나타내지 못하게 됩니다.

그러나 세계 최고의 기술을 자랑하는 illy 커피의 경우는 자그마치 9가지의 원두를 배합하고 있습니다.

필수배합 7종(브라질, 이디오피아, 과테말라, 엘살바도르, 케냐, 인도, 코스타리카)과임의배합 2종(균일한 일리의 맛을 살리기 위해 그 해의 작황상태에 따라 선택)으로 이루어 지는데 달리 찾아 볼 수 없는 엄청난 배합입니다. illy사의 경영진들이 화학을 전공한 사람들이 많은 것을 보면 긴 세월 축적된 경험만으로 오늘날의 일리카피가탄생된 것이 아니란 걸 알 수 있습니다.

이탈리아의 수많은여행지중 가장 접근성이 떨어지고 알려지지도 않은 이탈리아 최 북동쪽에 위치한 illy사의 본거지인 Trieste를 많은 일정을 포기하고 찾을 수밖에 없었던 이유가 바로 illy 때문이었습니다.

- 커피이야기 4는 여기까지입니다.

[출처] 커피이야기-4- (혜화동콩집) | 작성자 콩집삼촌

## 커피이야기 -5- <에스프레소>

로스팅과 블렌딩에대해 배웠으니 이젠 본격적으로 에스프레소에 도전해 봐야겠죠.

커피의 기원은 두어가지의 전설로 전해져 오고 있습니다( 인터넷상에 그 전설들이 떠돌고 있으니 참고 하시고).

커피의 시작은 지금의에스프레소에 가까운 음용법으로 전달되어 온 것이 정설로 되어 있습니다.

에티오피아에서 자생되던커피가 아라비아로 전해지면서 세계로 번지기 시작했으며 지금의 에스프레소의 시작이된 터키 식 음용방법이 생겨 났습니다.

터키 식이라 함은자즈베(서부영화에서 가끔 보던 말 달리던 아저씨들이 휴식시간에 손잡이가 달린 소형 코펠 비슷한 걸로커피를 끓여 먹던 그것과 닮은... 예구 설명하기 어렵네.. 요즘 세대는 서부영화를 기억 못할 테니 꿈)라고 하는 용기에 강하게볶은 원두를 밀가루에 가까운 정도로 갈아 넣고 우려내어(달여서란 표현이 더 적합할 듯^^) 마시는 것으로 정말 진액 중에도 진액 상태의 초창기 에스프레소라 생각하면 됩니다.

\*(터키식 커피 용기를 이브릭이라고도 하는데 이는 두껍이 달린 것이고커피를 끓이는 것은 두껍이 없는 것이므로 자즈 베가 옳은 표현)

이 터키 식 커피는뜨거운 물과 긴 시간을 함께하다 보니 화학 변화에 의해 다량의 카페인이 발생되고 커피의 좋은 성분이 대부분 파괴되는 것을 알게 되면서 이탈리아를중심으로 끓임 없는 연구가 이어지게 됩니다.

터키식 커피에서시작되어 에스프레소로 진화되어 간 본고장 이탈리아를 중심으로 유럽에서는 1948년에 이미 Achille Gaggia가 Crema Caffè/Naturale라고 에스프레소의 성질을분석하여 칭하고 있었습니다(영어표기로는 Natural CoffeeCream).

한편 우리나라의커피숍들이 모방하고 있는 일본의 경우는 1995년 까지도 에스프레소를 ‘거품이 있는 쓴 커피’라고 당당히(?) 설명하고 있었습니다.

우리나라가 한 때사이폰 커피숍이 유행을 타더니 이제는 핸드드립 커피가 대세인 양 일본의 커피문화를 답습하고 있는 세월 동안 이탈리아를 중심으로 유럽은 뜨거운 물로우려내는 커피가 아닌 에스프레소 문화가 일상이 되었습니다.

에스프레소는 이탈리아가종주국 임을 부정하는 사람은 아무도 없습니다. 그럼에도 불구하고 굳이 에스프레소를 시애틀계와 이탈리아계로 구분하는 데는 이유가 있습니다.

이탈리아에서 커피(Caffè)라 함은 바로 에스프레소를 칭하는 것으로 에스프레소 그 자체가 커피의 완성품인 것과 달리 시애틀 스타일은에스프레소에 우유를 가미한 카페라떼가 에스프레소의 완성품으로 자리 잡은 것입니다.

이탈리아의 경우에스프레소에 우유가 배합 된 것은 아침 식사 대용으로 마시는 카푸치노가 전부 입니다. (\*이탈리아에서카푸치노는 아침에 마시는 커피입니다. 아침 시간 이후에 카푸치노를 주문하면 굉장히 이상한 눈으로 본다는 ... )

한편 북미로 들어간에스프레소는 처음부터 우유와 향시럽과의 배합을 위한 커피 재료의 일부로 사용되었습니다. 아메리카노 역시에스프레소에 뜨거운 물을 타서 희석한 것입니다.

그 결과 시애틀계에스프레소는 그 자체의 맛 보다는 우유나 각종 향 시럽과의 배합을 고려한 로스팅과 블렌딩으로 발전하게 되었고 에스프레소 이외의 다른 부재료들과의조합에서 커피의 맛이 밀리지 않게 하기 위해 원두가 검은색을 띠

는 강배전 일변도의 로스팅이 자리 잡게 된 것입니다.

우유의 고소한 향과단맛을 잘 살린 이탈리아 스타일의 포근하고 부드러운 카푸치노와 우유의 고소하고 부드러운 맛을 밀어 내는 듯한 시애틀 스타일의 구수한(?) 카푸치노를 비교하여 보면 그 차이를 쉽게 이해할 수 있을 것입니다.

어느 쪽의 맛이 좋고 나쁘고는 개인의 취향 문제 이므로 단언할 수는 없지만 평가라는 의미에서 보면 이탈리아 스타일이 몇 수 위라고 할 수 있습니다.

현재 이탈리아를대표하는 세계적인 커피회사 일리나 라바짜 등도 대부분 시티 로스팅이나 풀시티 로스팅을 하고 있습니다.

물론 아직도 초기의에스프레소 용으로 애용하였던 이탈리아 로스팅을 고집하는 곳도 많이 있습니다만 생두에 대한 이해가 깊어 지면서 빠른 속도로 로스팅도 바뀌어 가고있는 것입니다.

시애틀 계 에스프레소가우유와 향시럽과의 관계를 중시한다는 사실은 이탈리아에서 개발되어 세계로 보급된 에스프레소머신이 미국으로 건너가서 어떠한 변화를 갖게 되었는가를보아도 알 수 있습니다.

바리스타들의 손맛에 따라 미묘한 맛의 차이를 갖게 하는 반자동 에스프레소머신이 미국으로 건너가서는 반자동 에스프레소머신에 자동화 시스템이 지속적으로 부가 되어가게됩니다.

이는 비전문가가에스프레소를 추출하거나 우유를 스티밍하여도 그 맛의 편차가 심하지 않게 하기 위한 것입니다.

그 예로 이탈리아의명품 에스프레소 머신 중 하나인 La Marz\*\*\*\*는 미국의 별다방이 LaMarz\*\*\*\*머신을 전세계 별다방의 지정 기계로 사용하는 조건으로 위의 두 가지를 충족시키는 기계로 재 탄생하게 된 것입니다. 즉 바리스타들의 손맛에 크게 의지 하지 않는 기계로 탈바꿈 한 것이죠.

이는 세계 최대의 커피 회사인 별다방이 전 매장의 커피 맛을표준화 하기 위해 시도한 것이었지만 결과 적으로는 에스프레소머신의 가격을 올려 놓는 짓을 하고 만 것입니다.

업소용 반자동 에스프레소머신은 사람의 손길에 따라 미묘하게 맛의변화가 일어나는 것이 당연하다는 결론을 얻게 된 별다방은 같은 지역에 있는 별다방들의 커피 맛도 균일하지 못하게 되자 이제는 아예 기계 치들도스위치만 누르면 추출되는 전자동 기계로 바꾸고 말았습니다(별다방에 가보면 에스프레소 머신 위에 세숫대야만한 깔때기가 달려있고 그 안에 검은 색을 띤 원두가 가득 들어 있죠^^).

가끔, 마치 에스프레소머신으로 에스프레소를 추출하는 것이 핸드드립 보다 훨씬 단조롭고 평이한 작업으로 오해하는 경우를 보게 됩니다.

핸드드립하는 사람들이 이글을 보면 화를 낼지도 모르지만 2017년5월 일본시마네현에서 50년이넘는 세월을 커피 한길을 걸어온 핸드드립의 장인 가도와끼씨의 사루비아커피점을 방문하였을 때 그분의 말씀중에 가장 단순한 추출방식인 이게 무어라고난리들인지.... 라고 하던 말이 기억납니다.

에스프레소가 그라인더로 원두를 갈아서 필터에 채우고 기계에 장착하여스위치만 누르면 원하는 대로 에스프레소가 추출되는 것으로 알고 있다면 큰 오산입니다. 수많은 커피점들이그렇게 알고 영업하고 있는 것도 사실이지만 결코 그렇지 않습니다.

하기야 바리스타들 중에도 에스프레소에 대해 제대로 모르고 있는분들이 많이 있는 것으로 미루어 볼 때 아직은 제대로 된 에스프레소 문화가 우리나라에 자리잡기에는 이른 감이 없지 않습니다.

여기에서 에스프레소 머신의 진화에 대해 간략하게 언급하고 넘어 가겠습니다.

1855년 파리세계박람회에 최초로Percolator라고 하는 커피추출기계가 전시되었습니다.

이것은 사람 키를 훌쩍 넘는 초대형 머신으로 1843년 프랑스의 Edward Loysel de Satais라고 하는 사람이 발명한 것입니다.

이 기계의 증기압을 사용한 아이디어에서 힌트를 얻은 수많은 발명가들이 본격적으로 에스프레소 머신 개발에 열을 올리게 됩니다.

1903년에 Luigi Bezzera가 밀라노에 특허를 신청한, 수직보일러를 가스와 전기를 병용하여 가열하는 Steam Pressure 식 머신을, De Siderio Pavoni가 세계 최초의 Bar용으로 상품화한 기계를 개발하였습니다.

1935년 일리커피의 창설자 Francisco Illy가 분쇄된 커피가루는 높은 온도에 의해 산화하여 맛이 변한다는 것을 알게 되었고 이에 1938년에 Gaggia에 의해 처음으로 추출방식이 개량되고, 이어 1947년에 현대 방식 머신의 특허를 얻게 됩니다.

지금의 에스프레소머신으로의 진화라고 보면 되겠죠.

참으로 많은 연구와 긴 세월 위에 탄생한 지금의 에스프레소는 분명 커피와는 그 성질이 다른 음료입니다.

[약 7g 전후의 원두가루를 20kg 정도의 힘으로 탬핑하여 9기압의 증기압으로 약 25초 정도의 짧은 시간에 30cc 정도 추출하는 진액]

이러한 수치들은 우연하게 만들어진 것이 아닙니다. 과학적이고 물리적으로 만들어진 수치입니다(전문적인 수치에 관한 얘기는 여기서는 피하기로 하고).

다만 이 수치는 어디까지나 업소용 에스프레소 머신에 해당 되는 것이므로 가정용 머신에 적용 시켜서는 안 됩니다.

탬핑이라 함은 필터(에스프레소머신의 필터는 일반적으로 직경 58mm 정도로 높은 기압과 온도를 이겨내야 하는 견고한 기구)에 담은 원두가루에 힘을 가해 누르는 것으로 이 행위에 의해 에스프레소의 맛에 변화가 생기는 것입니다.

추출 시간이 지나치게 길거나 짧으면 에스프레소로서는 실격 이지만 20초에서 30초를 기준으로 그 이하면 신맛이 강조 되고 그 이상이면 쓴맛이 강조 되는 것입니다.

훌륭한 바리스타는 바로 이점을 이용하여 단골 고객들의 기호에 맞게 에스프레소의 맛을 조절하게 되는 것입니다.

에스프레소 용으로 분쇄하는 가루의 굵기는 일반적으로 설탕보다 곱고 밀가루 보다는 굵게 갑니다. 가루의 굵기 또한 맛에 영향을 미칩니다.

가루의 굵기, 탬핑의 강도, 추출 시간의 장단에 따라 미묘하게 맛이 변하는 에스프레소는 그 자체가 하나의 완성된 음료임을 다시 한번 강조하며 에스프레소에 대해 못다한 얘기는 커피이야기 6으로 이어 집니다

[출처] 커피이야기 -5- (혜화동콩집) | 작성자 콩집삼촌



## 커피이야기 -6-(에스프레소두 번째 이야기)

에스프레소- 한번 빠지고 나면 깊은 수렁과도 같이 빠져 나오기 힘든 그옥함. 마신뒤에 찾아오는 형언할 수 없는 향취.

사실 에스프레소를 직접적인 표현으로 나타내기는 쉽지가 않습니다.

데미타쎬(demitasse프:60~90ml 정도의 에스프레소 또는 터키식 커피를 담기 위한 전용 잔으로 tasse는 120ml의 한잔을, demi는 1/2을 나타내는말. 이탈리아말로는 tazzina)라고 하는 에스프레소 전용의작은 잔에 정상적으로 추출된 에스프레소에는 약3mm 두께의 마치 카라멜을 녹여 놓은 듯한 크림 같은것이 덮여 있습니다.

이것은 그레마라고하는 불포화지방으로 에스프레소의 맛과 향을 판가름하는 아주 중요한 요소입니다.

그레마의 양과 색상그리고 점도 만으로 간단히 에스프레소의 좋고 나쁨을 판단할 수는 없습니다.

생두를 로스팅하면이산화탄소가 발생하여 그것이 로스팅 과정에서 팽창된 원두 속에 남아 있게 됩니다.

이것은 시간이 지나면서서서히 자연스럽게 빠져나가게 됩니다. 그러나 추출 시에는 남아있는 이산화탄소를 포함한 기타 기체성분도함께 추출이 되는데 그것이 커피의 지방 성분과 함께 추출되어 크림과 같은 걸쭉한 상태로 에스프레소 위에 떠있게 되는 것입니다.

갓 볶은 원두로에스프레소를 추출해 보면 놀랄 정도로 많은 양의 그레마가 몽글몽글 나오는 것을 알 수 있습니다.

이는 갓 볶은 원두에는기체성분이 그만큼 많이 남아 있기 때문이며 단순히 이것만으로 양질의 그레마 또는 에스프레소라고 단정 지을 수가 없습니다.

통상적으로 생두를로스팅하여 3일에서 1주일 정도 숙성 기간을 갖고 나면 불필요한기체들이 많이 빠져나가게 되고 향과 맛이 차분하게 가라 앉게 되므로 본래의 향취를 느낄 수 있게 되는 것입니다.

제대로 숙성된 원두로추출한 에스프레소의 그레마는 갓 볶은 원두에서는 느낄 수 없는 깊은 맛과 단맛 그리고 고소한 뒷맛을 느낄 수 있습니다. 물론 여기에는 제대로 된 로스팅과 블렌딩이 필수 입니다만...

생두에는 몸에 좋은많은 성분들이 함유되어 있는데 이는 로스팅 과정에서 적지 않게 손실되어 버립니다.

커피의 성분 중에특히 관심을 끌게 하는 Chlorogen산은 Polyphenol 류에 해당되는 양질의 산으로 커피의 신맛을 주도하고 쓴맛과 초콜릿향을내는 갈색을 띄는 주성분입니다.

이 클로로겐산 등의Polyphenol은 항 산화작용에 기여하고 있고 암, 당뇨병, 동맥경화 등의 예방에 좋다는 연구 결과가 발표되면서 한때적포도주의 소비가 폭발적으로 늘어난 것은 잘 알려진 사실 입니다.

그러나 Polyphenol 성분이 에스프레소에도 적포도주와 거의 같은 정도의 양이 함유되어있다는 사실은 우리나라에는 그리 알려 져 있지 않습니다.

유럽 특히 이탈리아에서는하루에 서너 잔의 에스프레소는 일상으로 되어있다고 말씀 드렸습니다만 대형 병원의 투석실에도 투석으로 지친 환자들이 마실 수 있도록 에스프레소 머신이설치 되어있다고 하니 에스프레소가 얼마나 사람의 몸에 이로운 음료인가를 가늠할 수 있습니다.

클로로젠 산에 의한신맛은 생두를 어떻게 로스팅하느냐에 따라 많이 다르게 나타납니다.

로스팅과 블렌딩이제대로 된 원두로 추출한 에스프레소에서 나는 신맛은 뒷맛이 깔끔하고 설탕을 넣으면 에스프레소 속에 숨어 있던 감미(과실의 단맛 같은)가 배가 되어 무설탕으로 마셨을 때는 느낄 수 없는 에스프레소의 숨은 맛들을 만끽 할 수 있게 되는 것입니다.

에스프레소에 설탕을넣었을 때 다크초콜릿과 밀크초콜릿을 섞어 놓은 듯한 맛이 피어나는 것이 가장 보편적인 에스프레소의 맛입니다.

에스프레소는 쓴커피다?

아닙니다. 결코 에스프레소는 쓴 커피가 아닙니다.

물론, 소위 일본인들이 시애틀 계라 칭하는, 별다방을 중심으로 하는 미국계커피점들의 에스프레소는 쓴 맛이 강하게 나는 것이 사실입니다.

에스프레소는 어떻게 마시는 것이 좋은가?

이미 여기저기에서 언급되어있습시다만 30cc 에스프레소 한잔에 5~10g정도의 설탕을 잘 녹여서 식기 전에 두어 번 나누어 마십니다.

에스프레소를 덮고있는 그레마는 불포화지방이므로 공기에 노출되면 자연적으로 산화 되어 없어집니다. 이때 그레마에 포함되어있는 맛과 향 성분도 함께 분해 되어 버리므로 최대한 빨리 마시는 것이 가장 좋습니다.

에스프레소는 드립커피와는달리 향이 크게 피어나는 것이 아닙니다. 그레마가 향을 머금고 있으므로 코로 향을 들이키며 음미하는것보다는 입 속에 넣은 후 입 속 전체를 에스프레소로 뒤범벅(표현이 좀 촌스러워서^^;) 시킨 다음 목구멍속으로 천천히 삼키면서 음미하는 것이 더욱 좋은 음용법이라 할 수 있습니다.

마신 뒤에 그 향취가긴 시간 입 속에서 지속되는 것은 드립식으로 추출한 커피에서는 맛 볼수 없는 에스프레소 만의 매력인 것입니다.

일반적으로 에스프레소에대해 정의(?)를 내려놓은 수 많은 글들을 보면 대부분이 [강배전한원두로] 라는 것이 공통적으로 대두 되는 것을 알 수 있습니다. 바로이것이 쓴맛 일변도의 에스프레소를 만들어 버리게 되는 것입니다.

에스프레소에 대한오류는 바로 [강배전한 원두로]에서부터 비롯됩니다.

에스프레소의 종주국인이탈리아에서도 [이탈리안 로스팅(가장 강한 로스팅)]의 원두가 흔치 않습니다. 과거 쓰디 쓴 에스프레소를 떠오르게 했던나폴리에서조차도 보기 힘든 정도입니다.

2016년 방문했던 나폴리 최고의 GranCaffe' Gambrinus에서의 한잔은 지금도 나폴리로 오라며 유혹하고 있습니다.

이탈리아로 커피여행을가면 나폴리-로마-피렌체-베네치아-밀라노를 찍고 오게됩니다. 여기에 일정만 허락하다면 이들 정도를 더하여밀라노를 중심으로 서쪽지역에 있는 Torino(라바짜의 본산지)와동쪽 끝의 Trieste(일리의 본산지)까지 방문을 한다면최상의 커피기행이 될것입니다.

에스프레소는 결코원두표면에 기름이 잘잘 흐르는 강배전으로 볶은 원두로 만들 수 있는 것이 아닙니다.

문제는 에스프레소를위한 로스팅이 아니라 에스프레소를 위한 블렌딩이 더욱 중요하다는 것입니다.

독일 최고의 블렌딩기술을 자랑하는 WackersKaffee(프랑크푸르트)나 이탈리아 최고의 명품 일리를 보더라도 알 수 있는 사실입니다.

결코 에스프레소는 쓴 커피가 아님을 다시 한번 말씀 드리며 에스프레소의 세계로 다시 한번 강력히 초대 합니다.

[출처] 커피이야기 -6- (혜화동콩집) | 작성자 콩집삼촌

## 커피이야기 -7- (여러 가지 추출방법)

원두의종류나 로스팅의 정도에 따라 차이는 있지만 원두에는 20~30% 정도의 가용성고형성분(물에 녹는 성분)이 포함되어 있습니다.

이성분 중에는 뜨거운 물에서만 녹는 것도 있고 저온의 물에서도 잘 녹는 것이 있습니다.

뿐만아니라 짧은 시간 안에 녹아 나는 것도 있고 긴 시간을 요하는 것도 있다 보니 같은 원두로 커피를 추출하여도 그 추출 방법에 따라 맛의 편차도제법 크다는 것을 알아야 합니다.

그렇다 보니 일반적으로 드립방식(분쇄된 커피가루를 필터에 넣고 그 위에 뜨거운 물을 부어 내려 마시는 방식,brewing) 으로 추출하는 커피는 가용성분(원두성분의20~30% 정도) 중의 약 60~70% 정도를추출하여 마시게 됩니다.

원두의 성분 중 20~30%에 해당하는 가용성분조차 100% 추출하지 못하는 방식으로 커피를 내려 마신다면 사실 너무 비효율적이라 할 수 밖에 없는 것이죠.

결국 커피에 대한 끊임 없는 연구는 바로 원두에포함 되어 있는 좋은 성분을 어떻게 하면 최대한 손상되지 않게 추출하는 가 하는 것입니다. 바로 좋은커피를 마시기 위한 연구가 이어졌던 것이죠.

그 결과 현재의 기술로는 거의 종착점이라 할 수있는 에스프레소 머신(업무용 반자동 에스프레소머신. 이하업무용머신으로 표기)이 탄생하게 된 것입니다.

가정용으로출시된 소형 전자동 에스프레소머신도 많이 있습니다만 업무용머신과는 맛에 있어서 현격한 차이를 보이고 있습니다.

물론업무용 전자동 머신도 생산되고 있지만 이 역시 가격에 비하면 아직도 반자동의 성능에 미치지 못하고 있습니다 (전자동머신은 에스프레소 머신 본체에 원두를 분쇄하는 그라인더가 내장되어 있어서 추출하고자 하는 음료의 선택 스위치만 누르면 자동으로 음료를 추출할 수있음).

제대로된 에스프레소를 제공하고 있는 커피숍을 만나기도 그리 쉽지 않은데 하물며 비 상업용머신으로 추출한 에스프레소는 그러한 것을 감안하고 마셔야 합니다.

가정에서커피를 추출하는 여러 가지 방법 중 전세계적으로 가장 많이 보급되어 있는 것이 드립식 커피메이커(coffeebrewer)입니다.

커피메이커는, 일본과 한국을 중심으로 많이 사용하고 있는 핸드드립의 불안정성을 보완하여 기계화 한 것으로, 핸드드립에 비하면 항상 거의 동일한 맛을 유지할 수 있다는 것이 가장 큰 장점입니다.

커피메이커는여러 기능을 겸비한 것도 많이 나와 있고 핸드드립에서 응용된 뜸들이기 기능이 있는 기종도 있으므로 원두 가루의 굵기나 물의 양을 조절하면 핸드드립이상으로 섬세하게 맛의 조절도 가능하므로 오히려 핸드드립 보다 더 매력적인 커피를 추출할 수 있습니다.

다만커피메이커 역시 기계이므로 관리가 필요합니다. 사용 빈도에 따라 한번씩 전용 세척제로 씻어 주어야 냄새가나지 않습니다. 식초를 10배정도 희석한 물로 한번 순환시키고 다시 정수된 물로 순환시켜 행구는 방법도 있습니다.

사이폰방식은일본계 미국인이 발명한 것으로 맛보다는 외형의 화려함으로 인기가 있는 듯합니다. 주로 일본과 우리나라업소에서 사용합니다.

Water drip(일명 Dutch coffee) 방식은 분쇄된 원두가루에 1초에 한 방울 정도씩 찬물을 떨어뜨려 추출하는 방식으로 용량에 따라 3시간에서수 십시간씩 걸리는 기구도 있습니다. 장시간 추출 시에는 외부영향을 받아 맛과 청결의 문제가 따르게 됩니다.

그럼에도불구하고 성인의 키만한 크기의 기구를 설치하여 며칠씩 추출하고 있는 곳도 있습니다. 상업용으로는 부적합한음료인데도 불구하고 이것을 병에 담아 고가로 판매하는 곳도 있으니 아무리 상술 이라지만 지나치다는 생각이 듭니다.

유리로된 비싼 기구를 구입하지 않아도 가정에서 간단히 더치커피를 즐길 수 있는 방법은 유리병에 드립용보다 가늘게 같은 원두를 10g기준으로 100~150cc(농도에 따라 물량조절) 정도, 일인분 추가시마다 8g 정도의원두를 추가하고 물 역시 인수분에 맞춰 병에 넣고 잘 흔들어서 하룻밤 냉장고에 넣어 두었다 종이 필터에 걸러 내면 훌륭한 더치커피가 됩니다.

더치커피원액을물로 희석해서 마신다는 얘기를 종종 접합니다만 이는 별다방원두 같이 검은 색을 띠 정도로 강배전한 원두를 사용하여 추출할 경우 추출시간을 단축할수 있고 강한 커피 맛도 낼 수 있지만 긴시간 추출하다보니 카페인 량이 증가하고 맛도 더치커피 특유의 청량감 같은 것이 사라지며 심할 경우 텁텁한불쾌감 까지 도는 경우가 있어 물로 희석하여 얼음을 잔뜩 넣어 마시는 것입니다. 물론 우려낸 더치커피가진하다면 물을 타서 희석 할 수도 있지만 처음부터 원두 량이나 물량으로 농도를 조절하여 추출하는 것이 바른 방법이라 할 수 있습니다.

어떠한방식으로 추출을 하든 결국은 그것을 마시는 사람의 입맛에 맞으면 그것이 최선의 방식일 수 밖에 없는 것 역시 커피가 기호식품이기 때문이죠.

하지만한가지 분명한 것은 아무리 기호식품일지라도 적지 않은 돈을 지불하고 마시는 음료인 만큼 최소한의 영양은 생각하고 마셔야 하지 않을까요?

세계적으로유명한 명품 원두일지라도 추출 방법에 따라 맛이 다르므로 제 맛을 내려면 나름대로 노력이 필요합니다.

원두는분쇄방법(그라인더 날의 종류, 가루의 굵기), 물의 온도, 수질만으로도 맛의 차이가 납니다. 그러므로 자신의 입맛에 맞는 맛을 찾아 내기 위해 여러 가지 방법으로 연구(?)를해 보아야 합니다. 그것이 귀찮다면 자신의 입맛에 맞는 맛집을 찾아 다녀야겠죠.

커피시장에도엄청난 변화가 찾아왔습니다. 스타벅스는 물론이고 이제는 일리 커피마저도 캔커피나 병커피와 같은 공산품커피를 제조하고 있으니 질을 중시하던 커피시장이 단순히 맛과 편의성을 추구하는 시대로 바뀌는 것은 아닌지 염려스럽습니다.

가장큰 변화는 캡슐커피의 등장입니다. 앞서 얘기한 커피메이커(종이필터에원두가루를 넣고 물통에 물을 채운 뒤 전원을 넣으면 커피가 추출되는 기구)에서 추출한 커피의 2%부족한 듯한 밋밋함에 식상한 커피애호가들의 요구(이탈리안 스타일의에스프레소를 가정에서 손쉽게 마실 수 있는)에 맞춰 여러 종류의 가정용 에스프레소머신이 시판 되었지만동일한 원두를 사용하여도 머신마다 맛의 차이가 크고 업무용머신과는 아예 비교가 안될 정도이다 보니 시장확대에도 한계가 있었습니다.

이에원두 제조업체가 머신제작에 직간접적으로 뛰어들어 자사상품의 원두만을 사용할 수 있는 커피머신과 캡슐커피를 앞다투어 탄생시켰고 1회용 개별 포장이란 캡슐의 특성상 별도로 원두관리나 구매에 신경 쓸 필요가 없다는 장점 때문에 단시간에 캡슐커피시장이 성장하게 되었습니다.

그러나편의성이 앞서가면 분명 잃는 것도 있다는 사실에 소비자들이 눈을 뜨게 되면 순식간에 식어버릴 수 있는 시장이란 점이 다소 불안감을 갖게 합니다.

모든것이 마찬가지로입니다만 제품의 제조과정에서 실제로 투입된 비용이 어디에 가장 많이 들어간 것인가를 원가 분석을 통해 들여다 보면 그 제품의 품질이 어떠한가를 알 수 있습니다. 그러나 일반적으로 소비자들이 그것을 파악하기란 쉽지가 않습니다.

한번 생각해 보실래요? 500원 짜리 캔커피를 만드는데 들어 가는 비용이 캔커피 안에 들어있는 커피에 많이 투입되었을지 캔을 만드는데 많이 투입되었을지... 댓글로 달아보세요 ㅋㅋㅋ

프랑스인들이 즐겨 마시는 프렌치프레스는 프랑스식 차를 우려내는 도구에 커피가루를 넣고 90도 정도의 물로 4분 정도 우려내어 마시는 커피입니다. 카페인이 많고 쓴맛이 강한커피이다 보니 거기에 우유를 넣어 카페오레를 만들어 마시거나 꼬냑이나 브랜디를 넣어 마시기도 합니다.

베트남의경우는 쓴맛이 매우 강한 로부스타종이 주종을 이루다 보니 아예 연유를 듬뿍 넣은 잔 위에 베트남식 커피를 우려내는 도구를 올려놓고 바로 추출을하여 마십니다.

어떤방식으로 추출한 커피가 가장 맛이 좋을까요? 이것이야 말로 10인10색의기호문제입니다. 그러나 건강한 식음료를 찾아 발품을 파는 사람들이 늘어나고 있는 요즘 이상하리만치 커피에대해선 관대(?)한 것인지 무지한 것인지 잘 이해가 되지 않습니다.

커피이야기 7은 여기까지 입니다.

[출처] 커피이야기 -7- (혜화동콩집) | 작성자 콩집삼촌