라틴 아메리카와 커피

소프트웨어융합학과 20190826 박태영

한국인의 커피 사랑은 남다르다. 2020년 기준 한국인의 연간 커피 소비량은 성인 1명당 367잔이다. 프랑스(551.4잔)에 이어 2위 수준(3위 미국 327잔)이다. 커피 시장 규모가 커지는 만큼 커피 브랜드와 가맹점 수 역시 늘어나고 있다. 스타벅스, 이디야, 투썸 플레이스, 할리스 커피, 탐앤탐스 등 우리나라 어디를 가도 카페를 찾아볼 수 있다. 그렇다면 커피와 라틴 아메리카는 무슨 관계일까?

커피 문화는 서기 850년 에티오피아의 어린 목동 이야기부터 시작한다. 15세기 에티오피아 건너 예멘에서 졸음 방지 목적으로 이슬람 유목민들에게 도입되었다. 15세기 후반, 커피는 메카와 메디나 지역을 거쳐 아라비아 왕국 전역에 보급되었고 1510년에는 이집트 카이로에까지 전해진다. 16세기 전반에는 오스만 제국의 확장과 함께 커피는 유럽 남동부 지역까지 전파되었다. 16세기 말에 무역의 거점 베네치아를 통해 커피는 이탈리아 일대에 소개되었다. 야사에 따르면 이교도의 음료로써 유럽인들이 커피를 나쁘게 인식했지만 교황이 마셔본 후 커피 맛에 놀라 승인하였고, 그 후 커피는 유럽을 휩쓸었다는 이야기가 있다. 커피 열풍에 따라 17세기에서 18세기 사이 유럽 열강들은 커피 재배가 가능한 지역을 찾았다. 커피는 적도에서 북위 25도와 남위 25도 사이 커피 벨트라고 불리는 지역이 가장 적합하게 재배할 수 있었다. 아프리카 지역을 제외하고 눈에 들어오는 곳은 남아메리카 지역이었다. 그 시기부터 라틴 아메리카 지역에서 본격적인 커피 재배가 시작되었다.

좋은 품질의 커피는 커피벨트 내 나라에서 재배된다. 콜롬비아, 브라질, 케냐, 인도네시아, 예멘,에티오피아, 과테말라, 미국(하와이), 코스타리카, 탄자니아 등이 대표적이다. 그 중 라틴 아메리카 지역에서 재배되는 원두는 좋은 평가를 받고 있다. 브라질의 경우 전 세계 커피 시장의 주요 공급원이다. 커피 생산의 세계 1위이며, 전세계 커피 공급의 약 30%를 차지하고 있다. 적당한 햇빛과 비, 기온, 풍부하고 다공성의 토양 등 천혜의 커피 재배 환경을 가지고 있다. 브라질 커피는 무게감 있는 바디, 고소하고 달콤한 맛을 나타내며 상대적으로 산도가 낮고, 부드러운 커피라는 평가를 받고 있다.

콜롬비아 원두의 경우 마일드 커피의 대명사이며, 세계 3위의 커피 생산국이다. 주로 산악지방에서 생산되며, 커피 생두는 크기가 크고 깨끗하며 연녹색입니다. 향기가 독특하고 쌉싸름함이 느껴지며, 스트레이트로 마시거나 블렌딩으로 많이 사용되고 있다.

과테말라는 커피 재배를 하기에 최적의 조건을 갖춘 나라 중 하나이다. 화산 폭발이 일어나면서 나온 질소를 비옥한 토양 커피 나무가 흡수하여, 부드러우면서도 바디감이 강한 스모크향의 풍부한 맛이 가득한 과테말라 커피를 만들어준다. 과테말라 커피는 생두의 등급을 재배지의 해발 고도로 분류하며, SHB(해발고도 1,300m~1,500m)등급이 가장 좋다.

국내 커피 브랜드들 또한 라틴 아메리카 지역에서 재배된 원두를 고평가하고 있다. 스타벅스에서 판매하는 원두의 경우 라틴 아메리카/아시아, 태평양 지역으로 분류하여 판매하고 있고, 이디야의 경우 콜롬비아산 원두를 중심으로 에티오피아, 케냐, 과테말라산 원두를 조금씩 블렌딩하여 제조하고 있다. 할리스 커피는 콜롬비아 수프리모 40%, 브라질 세라도 60%를 블렌딩하여 판매하고 있으며, 탐앤탐스는 전면에 내세운 스페셜티 블렌드 커피를 과테말라, 브라질, 콜롬비아산 원두를 블렌드하여 제조하고 있다. 투썸 플레이스는 블랙그라운드(BLACK GROUND), 아로마노트(AROMA NOTE), SWP.디카페인(SWP.DECAF)으로 나누어 원두를 선택할 수 있게 되어있다. 블랙그라운드의 경우 콜롬비아, 브라질, 에티오피아, 과테말라산 원두를 블렌드하여 제조되었고 아로마노트의 경우 에티오피아, 과테말라산 원두를 블렌드하였다. SWP.디카페인은 콜롬비아와 브라질산 원두를 이용하여 제조되었다.

이와 같이 라틴 아메리카 지역의 원두는 우리나라 커피 시장에도 큰 영향을 끼치고 있을뿐만 아니라 전세계에 수출되는 상등품이다. 지금까지 원두는 에티오피아가 가장 좋다고 막연히 생각하고 있었지만 사실 라틴 아메리카의 커피 생산량이 월등히 높다는 것에 놀랐다. 다음부터 재배 지역마다, 블렌딩에 따라 달라지는 커피를 라틴 아메리카 원두와 함께 하면 좋을 것 같다.