TERAROSA

by Coffee, through Coffee No.2 March-April 2012

테라로사 뉴스레터 2012년 3월 통권 제2호 **발행인** 김용덕, **편집·디자인** 테라로사, 본지에 실린 글과 사진은 테라로사의 허락 없이 사용할 수 없습니다. @2012 (주)학산 테라로사

TERAROSA COFFEE ROAD
니카라과의 전설, 돈 파코 & 과테말라 인헤르토 농장이 운영하는 산지 카페

ISSUE
Women in Coffee

ASK to Farmer
브라질 몬테 알레그레 농장주의 토질 관리법

New Coffee
볼리비아 프란시스코 일라리

at Home
알고 보면 제법 괜찮은 커피 메이커

Cafe Tour
밴쿠버, 리볼버

커피의 신도시 포틀랜드에서 펼쳐지는 놀라운 스페셜티 커피의 세계

2012 SCAA 연례 전시, 4월 19~22일

미국 시애틀이 커피의 도시라면, 그 아래 도시 포틀랜드는 커피의 신도시이자 미국 스페셜티 커피의 중심축 중 하나이다. 포틀랜드에 올봄 전 세계 스페셜티 커피 피플들이 모일 예정이다. 2012 미국 스페셜티 커피협회(SCAA)의 연례 전시가 오는 4월 19일, 오리건 컨벤션센터에서 열린다. 올해로 24회를 맞이하는 연례 전시는 '위대한 커피는 저절로 만들어지지 않는다(because great coffee doesn't just happen)'는 슬로건을 내걸고, 여러 심포지엄과 강의, 워크숍, 전미 바리스타 대회(USBC), 전미 브루어스 컵대회(USBC Brewers Cup) 등을 실시한다. 특히 특별 강좌로 '스페셜티 커피의 떠오르는 시장, 한국'과 '중국'이 각각 편성되어 스페셜티 시장의 아시아 커피 산업에 대한 큰 관심을 엿볼 수 있다. 이번 전시회에 한국 참가자로는 '서울 카페쇼'와 '태환자동화산업'이 부스를 운영할 예정이다.

SPECIALTY COFFEE ASSOCIATION OF AMERICA®

The Coffee Knows the Difference

Lemon Flavor

커피가 발랄하다

레몬은 요리에 첨가되면 한층 생기를 불어넣고 입맛을 돋우는 역할을 톡톡히 하지만, 그렇다고 레몬만 한입 베어 물기에는 부담스러울 정도로 자극적인 과일이다. 커피 안에도 이렇게 레몬 같은 역할을 하는 신맛이 있다. 그래서 이번 주제는 '커피 안에 든 레몬의 신맛'.

사람들에게 '커피는 무슨 맛'이냐고 물으면 대부분이 망설임 없이 '쓴맛'이라고 대답한다. 그도 그럴 것이 이제껏 우리가 접해온 커피는 신맛 없이 자극적이고 씁쓸한 맛만 가득한 저급 커피였기 때문이다.

우리가 몰랐던 것뿐, 커피에는 신맛도 존재한다. 레몬이 가지고 있는 신맛은 시트릭(citric, 구연산)이라는 산 성분 때문이다. 이 성분은 보통 과일의 씨앗 또는 과즙에 유리산 상태로 함유되어 있는데, 커피 또한 열매의 씨앗이어서 레몬 같은 신맛을 내는 성분도 있는 것이다. 이 신맛은 커피에 생기와 생동감을 불어넣는 동시에 커피 맛을 화려하게 해주는 아주 중요한 역할을 한다. 만약에 신맛이 없다면 그 커피는 굉장히 밋밋하고 재미없는 단순한 커피가 될 것이다. 물론, 신맛이 강하다고 해서 좋은 것은 절대 아니다. 음식이 부패할 때 나는 시큼함이 아닌 레몬 같은 상큼한 좋은 신맛이 다른 맛들과 조화롭게 어울려야만 그 역할이 커피 안에서 눈부시게 발휘된다.

그래도 커피 안에 든 신맛이 여전히 걱정스러운가? 일단 필자를 믿고 천천히 시도해 보자. 자, 그 첫 번째로 볼리비아 프란시스코 일라리 농장 커피를 권하겠다. 여기서 신맛에 고개를 끄덕거릴 정도로 호감이 간다면, 두 번째 단계는 다음 호를 기다려주시길…. 신맛에 대해서는 할 말이 많다.

글 최현경(바리스타)

커피 안에 존재하는 플레이버 이야기, 이번 주제를 풀어 나가기 전에 당신이 커피 안에서의 이것을 즐길 수 있는 감각의 소유자인지 간단한 테스트를 해볼까 한다. 긴장은 마시길! 본 테스트는 초등학생도 풀 수 있는 문제로 구성되어 있다. 자, 아래의 문장들은 무엇을 수식하는 것일까?

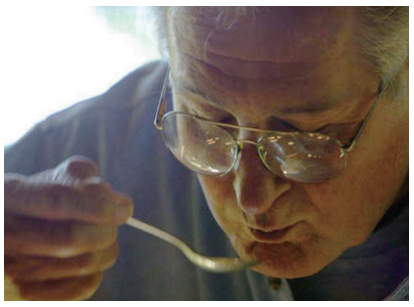
어디로 튈지 모르는 상큼 발랄한 여고생 같은,
생각만 해도 군침이 돌고 짜릿한,
소량의 향만 있어도 주위 공기를 환기시키는,
요리에 살짝 뿌리면 더없이 신선함을 주는,
그러나 그것만 홀로일 때는 선뜻 손대기 두려운,
없어서도 안 되고, 과해도 부담스러운 그것은,

[ ] 이다.

띵동!
정답은 바로 과일 '레몬'이다.

'커피 안에 레몬' 추천 커피
볼리비아 프란시스코 일라리
엘살바도르 산타 엘레나

TERAROSA



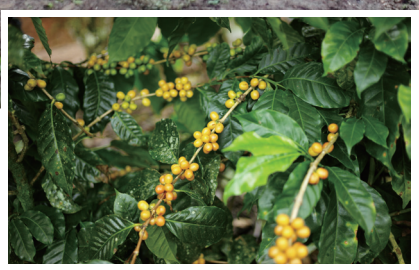
맛있는 커피 한 잔이 태어나기까지 재료가 차지하는 비중이 60%, 로스팅이 30%다. 마지막 10%는 바리스타에게 달렸다. 바리스타는 그 비중은 적지만 커피 체인에서 소비자와 직접 이어지는 중요한 역할을 맡고 있다. 바리스타인 내가, 산지를 방문한 이유는 그 60%를 이해하고 싶어서였다.

니카라과의 전설, 돈 파코를 만나다

TERAROSA COFFEE ROAD
NICARAGUA DON PACO

지난 1월 말, 한창 커피를 수확 중인 중미의 과테말라와 니카라과를 다녀왔다. 매장에서 바리스타로 일하며 느끼는 대중적 인지도는 단연 과테말라가 높다. 나 역시 니카라과에 대해 아는 바는 중남미에서 가장 경제력이 약한 나라 정도에 불과했다. 니카라과 공항에 내리자마자 훅 끼쳐 오는 습한 열기와 수도라고 하기엔 아직 개발이 되지 않은 듯 보이는 소박한 마나구아의 풍경이 우리 나라 70년대가 이러했을까 하는 짐작을 하게 했다.

그런데… 농장의 모습은 경이로웠다. 내가 방문한 니카라과 '돈 파코(Don Paco)' 농장은 과테말라에서 보았던 잘 정리된 대규모 농지와 과학적이고 선진화된 가공시설을 갖춘 농장과는 사뭇 달랐다. 아기자기한 꽃길과 일꾼들의 아이들을 돌보는 학교 그리고 커피와 다양한 종의 수목들이 한데 어우러진 농장의 풍경은 마치 솜씨



좋은 안주인의 인자한 손길이 느껴지는 가정집 같았다.

원래 돈 파코는 '엘 퀘찰(El Quetzal)'이라는 커피 농장을 니카라과 최고의 농장으로 일궈낸 전설적인 인물의 이름이다. 지금은 그의 사후에 농장을 물려받은 자녀들이 농장 경영과 원두 판매를 목적으로 새로운 회사를 설립하면서, 한 가족의 인자한 아버지였으며 니카라과 커피 산업에서 수많은 사람들의 존경을 받는 그 이름을 회사명으로 사용 중이다. 그는 고품질 커피를 생산하여 전 세계에 니카라과 커피의 존재를 알렸을 뿐만 아니라 한 평생을 어떻게 하면 커피를 통해 헐벗은 이웃이 잘살 수 있는가를 모색하고 실천한 장본인이다.

커피에 대한, 사람들에 대한, 조국에 대한

1935년 미국 맨해튼에서 이민자의 자녀로 태어난 그는 1948년 아버지의 나라 니카라과로 가족과 함께 이주한다. 이후 플로리다 대학에서 생화학 박사 학위를, 예일대학에서 식물생리학 분야의 박사 후 연구과정을 장학생으로 마치고 니카라과에 돌아온다. 니카라과 최고의 커피를 생산하겠다는 목표와 커피 수출로 국민들의 삶을 윤택하게 만들겠다는 꿈을 꾸며 새로운 삶을 시작한다. 돈 파코 씨의 여러 농장 중에 가장 유명한 엘 퀘찰 농장은 돈 파코 씨가 장인에게 물려받을 당시만 해도 품질과 생산량이 뛰어난 농장은 아니었다. 그러나 그가 토질 관리와 다양한 경작법을 시작하면서 니카라과에서 가장 생산성이 좋은 농장으로 이름을 알리게 된다. 커피 생산자로, 해박한 농림학자로, 덕망 높은 자선가로 그리고 지역사회의 지도자로 그의 명성은 니카라과 전체에 퍼져나갔지만 1980년에 그는 니카라과에서 '추방'이라는 혹독한 시련을 겪게 된다.

1970년대 후반 니카라과에 좌파 정부가 들어서면서 무조건적인 생산량 증가를 요구하는 '파괴적인 농업'과 엄청난 환경 파괴가 시작된다. 식물생리학 박사인 돈 파코 씨에게 이런 정부의 정책이 통할 리 없었고, 자연스럽게 그는 정부 비판론자로 낙인 찍히고 만다. 결국 전 재산을 빼앗기고 가족 모두 미국으로 강제추방되었지만 그는 조국 니카라과를 포기하지 않았다. 1991년 새로운 정부가 설립되어 다시 고국으로 돌아왔을 때 농장은 이미 황폐했지만 그는 새로운 목표와 함께 처음부터 다시 시작했다. 인생사 새옹지마라던가. 그는 추방 생활 10년 동안 미국에 머물면서 '스페셜티'라는 새로운 시장을 보았던 것이다. 더 이상 양이 아닌 '품질'로 말하는 새로운 커피 시장의 형성을 알아차렸다. 니카라과 커피 산업에 있어 새로운 영농법과 사업 모델을 개척해 돈 파코를 전 세계 시장에 고품질 농장으로 자리잡게 하였고 지역사회의 번영도 이루어냈다. 커피 수출로 벌어들이는 돈의 대부분을 농장 일꾼들의 삶을 안정적이고 윤택하게 만드는 데 투자했다. 사회 빈곤층을 위한 재단 활동과 아동 노동에 대한 엄격한 관리, 학교 시설 투자와 교원 지원, 건강보험과 의료 혜택 지원 등등 지도

자로서의 사회적 책임을 실천해갔다. 이 모든 활동은 현재 그의 자녀들이 운영하는 돈 파코 회사에까지 이어지고 있다.

돈 파코 씨의 딸이자 현재 회사를 운영하고 있는 릴리 여사는 우리와 함께 농장에 머물다, 우리가 떠나는 날 무언가를 내밀었다. 아버지의 기도문이었다.

"신이시여, 일용할 양식을 주소서. 비를 내려주소서. 굽어 살펴주시고 우리의 형제들이 증오와 폭력 없이 당신의 이름 안에서 사랑으로 함께할 수 있게 축복해 주소서."

그의 기도는 이번 산지 방문에서 가장 인상 깊었으며, 사실 이 글을 쓰게 된 동기가 되었다. 강제추방의 멍에를 벗고 조국으로 돌아와 모든 걸 다시 시작해야 했던 그 시기에 쓴 기도문에는 아무리 고된 노동을 참고 농사에 많은 땀을 흘려도 풍성한 수확을 할 수 없어 절망스러운 농부의 심경과 혼란스러운 시대를 사는 국민들간의 갈등, 그로 인한 공포, 황폐해진 토양과 가뭄으로 위협받는 생계 등 당시 사회상이 읽힌다. 막막한 시련 속에서 농부로서 또, 나라를 걱정하는 지식인으로서 하늘에 기대어 간절히 기도하는 돈 파코 씨를 떠올려본다. 커피에 대한, 사람들에 대한, 조국에 대한 사랑이 잠시 스쳐가는 이방인의 가슴에도 와닿는다. 뭉클해지는 순간이다.

세계 커피 시장은 여러모로 '위기'에 처해 있다. 종잡을 수 없는 날씨로 작황이 들쭉날쭉하고 급증하는 소비량에 대해 생산량이 따라주지 못하는 수요 공급의 부조화로 가격이 치솟는 등 많은 어려움이 있다. 안정적인 공급이 어려워진 커피 산지를 대체할 곳으로 상대적으로 개발이 덜된 중미의 여러 나라들이 주목 받기 시작했다. 니카라과도 그러한 상황이 반영되어 커피 생산량과 교역량이 늘고 있는 추세다. 그것은 또한 돈 파코 같은 인물의 열정으로 좋은 품질의 커피를 생산할 수 있게 된 때문이기도 하다. 산지 방문으로 커피에 대한 지식이 더해진 것도 좋았지만, 니카라과의 전설 돈 파코를 만나게 된 것 또한 감사한 일이 아닐 수 없다. 모쪼록 많은 커피 산지에서 이 같은 전설이 등장하기를 바라본다.

글 강승명(바리스타)

돈 파코 농장 커피는 2012년 5월 입고 예정입니다

커피 산지에 부는 새로운 바람, 아이디어와 소비지 최신 기술이 만나는

산지 카페

Cafe in Origins

알레한드로 멘데즈. 지난해 전 세계 바리스타들을 '한 방 먹인' 엘살바도르의 젊은 바리스타 이름이다. 바리스타들이 실력을 겨루는 WBC 대회에서 그는 2011년 우승을 차지했다. 그가 '말린 커피꽃과 커피체리, 무실리지(커피 씨앗을 감싸고 있는 점액질층으로 단 성분이 많음)'를 우려서 만든 창작 음료는 커피의 일생을 연상시키며 커피의 모든 것을 보여주었다. 카페 문화가 소비지만큼 발달하지 않은 산지 출신의 바리스타가 WBC 우승을 차지하기는 처음. 커피에 대한 이해가 남달랐던 그의 시연은 커피 생산국 바리스타들에게는 고무적인, 그리고 소비국 바리스타들에게는 영감을 주는 기회가 되었다.

커피 산지에서 질 좋은 커피는 대부분 수출된다. 자국 내에서 소비하는 커피는 대부분 저급이고, 추출 기술도 소비지만큼 발달하지 못한 게 사실이다. 그러나 나는 이번 과테말라 연수에서 이것이 편견에 지나지 않음을 알게 되었다.

카페 엘 인헤르토, 손님은 커피 품종부터 골라서 주문

최근 스페셜티 커피업계에 화제가 되고 있는 과테말라 엘 인헤르토(El Injerto) 농장과 농장에서 운영하는 '카페 엘 인헤르토'를 방문하였다. 인헤르토 농장은 과테말라 컵 오브 엑셀런스 대회에서 2006년, 2008년, 2009년, 2010년 1위를 차지했을 뿐만 아니라 '파카마라'라는 품종을 국제 스페셜티 커피 시장에 혜성과 같이 등장시켜 그 명성을 익히 들어왔다. 그런데 정작 내가 놀란 것은, 인헤르토 카페였다.

과테말라는 커피 산지 대부분이 그렇듯 다른 나라의 커피 수입을 금하기 때문에 자국민들은 우에우에테낭고, 코반, 안티구아 등 생산 지역별로 나뉜 커피를 맛볼 수 있다. 인헤르토 카페는 자기 농장에서 수확한 커피만을 판매하고 있어 지역에 대한 다양성마저도 없었지만, 전혀 색다른 선택권을 소비자에게 제시하고 있었다. 라테를 먹을까 카푸치노를 먹을까 고민하듯 이곳에서는, 부르봉을 마실지, 파카마라나 마라고지페를 마실지 선택해야 한다. 이 세 가지는 모두 커피 품종 이름이다. 전 세계 어디를 가도 볼 수 없는 카페가 아닌가. 그리고 이곳 바리스타들은 내가 지금 커피 산지에 있다는 사실을 잊게 할 만큼 유명한 커피 머신을 쓰고, 케멕스와 에어로 프레스, 클레버 등 최근 유행하는 추출 도구들을 다루고 있었다. 핸드 드립을 주문하자, 테이블로 와서 눈앞에서 내려주는 퍼포먼스까지 선보였다.

최근 몇몇 커피 생산국 내 커피 소비가 빠른 속도로 늘고 있다. 이제 커피 산지에는 농장과 농부만 있는 것이 아니라, 커피에 대한 이해와 열정, 에너지, 애정이 모두 담긴 카페와 바리스타도 있다.

글 권순지(바리스타)

ISSUE

Women in Coffee

아프리카 여성 커피 생산자들의 꿈
딸을 커피 농장이 아닌 학교로

지난 2월 13일, 부룬디에서 'Women in Coffee' 모임이 열렸다. 이 모임의 공식 명칭은 IWCA((International Women's Coffee Alliance). 부룬디에서 커피 농사로 생계를 꾸려가는 여성들 및 주요 커피 생산국과 소비국의 유명 여성 커피인들이 한데 모였다. 이들이 모인 이유는 두 가지, 모두에게 절박한 '여성과 커피'를 위해서였다.

IWCA는 전 세계 커피 업계에 종사하는 여성들(산지와 소비지 모두)을 하나로 묶고, 그 속에서의 깊은 유대관계를 통해 소외받고 있는 여성들의 인권을 회복하고자 조직된 단체다. 2003년, 카렌(Karen Cebreros)과 킴벌리(Kimberly Easson)는 니카라과와 코스타리카 커피 산지 투어에서 만난 노동자의 대부분이 여성이고, 이 여성들이 노동에 대한 금전적·사회적 보상도 제대로 받지 못한다는 점을 발견하여, 커피 산지에서의 여성 인권 유린에 대한 보다 근본적인 해결 방법을 간구하고자 IWCA를 조직하게 된 것이다. 2003년부터 매년 커피 산지를 순회하며 커피 체인에 관계하는 많은 사람들—이를테면 생산자에서부터 수출업자, 구매자, 일반 소비자에 이르기까지—을 한 자리에 모아 커피 산지에서 일어나고 있는 여성들의 현실적 문제를 점검하고 국제적 차원에서의 개선 방안을 모색한다. 생산자들의 생활 개선을 위한 고품질 커피 생산에 대한 논의라든지, 여성 농부들과 구매자 사이에 직거래가 형성될 수 있도록 돕는다든지, 당장 직면한 문제는 물론이고 나아가 앞으로 이들의 삶을 근본적으로 변화시키기 위해 어떤 노력이 필요한지를 의논하는 아주 중요한 자리가 되고 있다.

올해는 이 모임이 처음으로 아프리카에서 열렸다. 더욱이 아프리카의 첫 번째 컨퍼런스가 부룬디에서 열렸다는 것은 그만큼 부룬디의 커피 산업에 종사하고 있는 여성 인력의 문제가 매우 심각하다는 것을 반증하는 예가 아닐까.

부룬디, 커피 가공시설을 소유한 여성은 전국에서 단 한 명

커피는 많은 노동력을 필요로 한다. 씨앗을 심어 나무가 자라고 열매를 수확해서 가공하기까지 어느 과정 하나 사람 손을 거치지 않는 곳이 없다. 대부분의 산지는 아직 생계 수준이 열악한 빈국이고, 전등을 켤 전기조차 절대적으로 부족한 실정이다. 그래서 설사 커피 농사용 기계가 있다 하더라도 기계를 움직일 동력이 없어서 농사를 전적으로 사람 손에 의존하고 있다. 그리고 이 일손의 대부분을 여성이 감당하고 있다.

유독 커피 산지에 여성 인력이 많은 주요 이유는 여성에 대한 사회적 차별 때문이다. 먹는 것, 입는 것이 풍족하지 못한 빈국에서 남자 노동력이 절대적으로 필요하나, 이들 사회의 뿌리 깊은 통념에서 보자면 남성은 어려서부터 받들어야 하는 우월한 존재로 인식된다.

부룬디 커피 농장에서 만난 일꾼들은 대개 어머니와 딸이었다. 남편들은 아무 일도 하지 않고, 아들들은 아버지와 축구 하러 갔다고 했다. 이게 부룬디의 현실인 것이다. 이곳에서 여성, 특히 '부인'의 존재는 아들을 생산하기 위한 매개체일 따름이다. 기혼 여성이 자식을 낳지 못하거나 특히 아들을 낳지 못하면 길거리로 쫓겨나는 일이 다반사인데, 문제는 어려서부터 제대로 먹지 못하고 어머니를 도와 힘든 가사노동에 시달려온 어린 여성들은 성인이 되었을 때 불임이 되는 경우가 많다는 것이다. 여성은 재산 소유에 있어서도 권리를 인정받지 못한다. 부룬디의 경우 웨트밀(커피를 가공하는 시설)을 소유한 여성은 전국에서 단 한 명뿐이라고 한다. 가정을 꾸리기 위해 하루 종일 들판에서 일하는 것은 어머니이고, 그 노동의 대가인 임금을 수령하는 것은 집안의 가장인 아버지의 몫이다. 재산이 모여도 부인 이름의 재산은 없고, 모두가 아버지의 소유로 등록된다. 유산 상속의 경우도 남편이 남긴 유산은 일반적으로 아들에게만 소유권이 인정된다.

종족 구성이 복잡한 아프리카 대륙은 빈번한 내전으로 인해 남편 없이 홀로 사는 여성들이 다른 지역에 비해 대단히 많다. 부룬디 역시 복잡한 민족 구성이 과거에 끊임없는 내전을 불러왔으며, 그로 인해 아직도 홀로 남겨진 어머니들이 많다. 이들 대부분은 농토는커녕 당장 생계를 유지하기도 어려운 형편에 있다. 또 아프리카 대륙에 아직까지 남아 있는 일부다처제 또한 여성의 삶을 더욱 고단하게 만들고 있다.

여성 커피 생산자들의 꿈, 딸 교육

태어나면서부터 집안일을 돕는다는 말이 있을 정도로 딸은 어머니를 돕는 유일한 존재이기 때문에 부룬디의 어머니들은 좀처럼 딸을 학교에 보내지 않는다. 이것이 결국 시간이 흘러 세대가 바뀌어도 이들의 삶이 좀처럼 나아지지 않는 악순환을 만들어낸다. 이번 IWCA 컨퍼런스에서는 아프리카의 처절한 현실을 직시하며 "딸을 학교에 보내야 한다"는 목소리가 드높았다.

세계은행 통계에 따르면 전 세계 약 10억 명의 사람들이 빈곤층에 속하며, 이 빈곤층의 70%가 여성이다. 이들 중 '토지'를 소유한 여성은 1% 미만이다. 전 세계 약 5억 명의 사람들이 산지와 소비지에서 커피 관련 일을 하며, 이중 2500만 명이 커피 생산자인 것이다. 이 생산자들은 해마다 커피 한 알에 매겨지는 가격을 위해 고단한 삶의 투쟁을 하고 있다. 생산자의 대부분을 차지하는 여성 노동자들은 가격을 위한 투쟁뿐 아니라 인간으로서의 존엄과 남성 대 여성이 아닌 동등한 커피 생산자로서, 또 한 사회의 구성원으로서의 가치를 인정받기 위해 매일매일 투쟁하고 있다.

커피 한 알에는 우리가 채 알지 못하는 엄청난 우주가 있다. 그런데 알고 보니, 이 우주의 일부는 이런 소외받는 여성들의 슬픈 이야기로 채워져 있다.

글 이윤선(그린빈 바이어)

경작지	재배 지역과 기후, 고도 | 토질 토질 분석과 관리
재배	커피 품종 | 관리, 생산 이력 추적 시스템 농장 경영 계획 | 생산 관련 인증 프로그램 품질 관리 | 병충해 예방과 관리 시스템
생산	수확 | 커피체리 이송 파티오 관리 : 커피체리의 정확한 입출입 체크 | 물탱크, 플로팅 스크린 사이즈, 펄핑 머신, 드라이어 | 저장 : 우드 사일로, 저장고 | 생두 포장 시스템 | 운송 품질 관리

체리 껍질을 발효시켜 섞어 사용하면 비옥한 토양을 만들 수 있다.

지렁이를 체리 껍질이나 소똥, 라임을 한군데에 묻고 발효시켜 영양분이 가득한 유기 비료로 사용하기도 한다.

경작지, 농사의 성패를 좌우한다

경작지의 특성과 기후는 커피 맛을 결정짓는 데 매우 중요한 요소다. 이것은 커피뿐만 아니라 다른 과수 재배도 비슷하다. 특히 와인 제조를 목적으로 포도를 재배하는 경우 신경 써야 할 부분은 커피 재배와 매우 흡사하다. 경작지는 이상적인 기후를 만나면 커피가 지닌 여러 가지 본연의 맛들, 예를 들어 단맛이나 과일, 초콜릿, 견과류 같은 맛이 훨씬 더 풍부해진다. 그래서 경작지 토질 관리에 많은 신경을 써야 한다.

농사, 알면 알수록 더 잘한다

농부들은 첨단기술이나 최신 농법을 이용해 커피 경작지에 어떤 영양분이 필요한지 알아낼 수 있다. 사람들이 몸에 문제는 없나 정기적으로 건강진단을 받는 것처럼 경작지도 상태를 확인하기 위해 토양 샘플을 실험실로 보낸다. 검사 결과가 나오면 농부는 커피나무가 건강하고 탐스러운 체리를 맺는 데 필요한 영양분 중 어느 것이 부족한지 확인할 수 있다. 토양 분석이 끝나면 이번엔 커피나무의 잎을 채취하여 다시 실험실에 보낸다. 잎사귀를 분석하면 커피나무가 토양에서 어떤 성분을 흡수했는지 알 수 있다. 이후 농부는 토양에 필요한 영양분을 보충하기 위한 여러 가지 계획을 세울 수 있다. 마치 우리가 몸의 밸런스와 건강을 유지하기 위해 비타민제나 보조 영양제를 섭취하는 것과 같다.

GREEN COFFEE QUALITY TRACK 2
COFFEE LAND
ASK to Farmer
경작지 토질 관리

콩 심은 데 콩 나고 팥 심은 데 팥 난다. 하지만 콩 심은 데서 어떤 콩이 날지는 경작지에 따라 천차만별이다. 커피 맛을 좌우하는 변수가 수백 가지라지만 커피의 궁극의 맛은 경작지의 토질 관리에 달려 있다. 브라질의 유명 농부 호세 프란시스코(Jose Francisco) 씨의 그린 커피 퀄리티 트랙 두 번째는 커피 경작지를 어떻게 관리하는지 구체적으로 설명한다. 과학적인 실험과 섬세한 관심, 동시에 환경을 생각하는 마음까지 강조하는 그의 글을 만나보자.

직사광선에 토양이 장시간 노출되는 것을 막기 위해 커피 나무 사이에 풀을 심어 토양을 보존한다.

커피 맛과 토질 관리의 상관관계

위에서 언급한 토질 관리는 커피 맛에 직접적으로 영향을 미친다. 관리가 잘된 곳은 이상적인 산성도(Acidity Level, 커피나무는 보통 약알칼리성 토양에서 잘 자란다–편집자 주)를 보이며, 커피가 건강하고 최상급으로 자라는 데 필요한 칼슘, 마그네슘 등 필요한 모든 영양분을 보유하고 있다. 반대로 토질 관리가 부적절한 경우 커피나무에 필요한 영양분이 부족하고 경작지의 산성도도 잘 유지되지 않는다. 그러면 커피에 있어야 할 좋은 단맛이나 과일 맛, 부드러운 질감은 약해지고 입안을 쪼이는 떫은 촉감(아스트린젠트)이 발생한다.

적절한 때에 적절한 방법으로

생산자들은 커피나무와 커피콩을 마치 아기를 돌보듯이 섬세하게 다뤄야 한다. 모든 것이 적절한 시기에 정확한 농법에 따라 그때마다 처리되어야 한다. 필요한 시기를 놓쳐 늦어지거나 필요 이상으로 과하게 처리하는 것 역시 좋지 않다.

한 배를 탄 동지, 경작지와 환경

토질의 영양 관리는 환경을 보존하는 방식으로 실시되어야 한다. 가능한 영양분을 자연물이나 유기물의 형태로 사용하고 인공적인 성분은 사용을 삼간다. 라부아지에(프랑스의 화학자, 질량보존의 법칙을 정립함)가 "자연 속의 모든 것은 새로 얻어지는 것도 버려지는 것도 없다. 다만 모든 것이 형태만 변할 뿐이다"라고 한 말을 명심해야 한다. 그러기 위해서는 토양을 침식과 호우, 그리고 장시간 직사광선에 노출되는 것으로부터 보호해야 하며, 경작지에 있는 풀을 보존하는 것 역시 지속적으로 좋은 커피를 생산하는 데 중요하다.

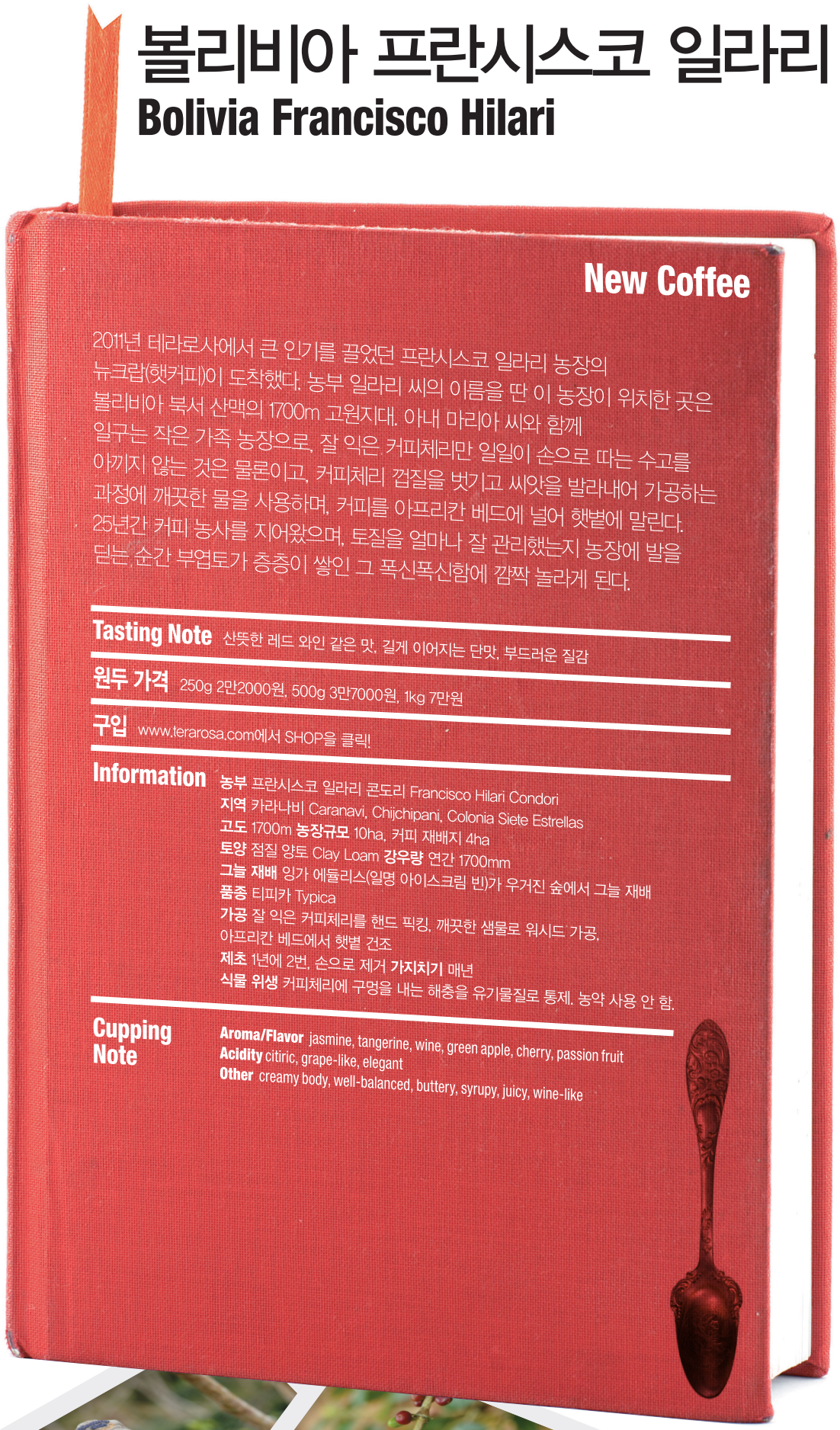
농부의 삶과 역사를 증명하는 경작지

위에서 말한 경작지에 관련한 모든 기술적인 부분은 농부들이 오랜 시간 쌓아온 노하우의 일부다. 대대로 좋은 커피를 생산하기 위해 경작지를 돌보며 자신의 삶을 헌신한 결과다. 선대부터 자신의 경작지를 돌봐온 농부들에게 경작지는 그저 농사를 짓는 땅이 아닌, 말 그대로 '대지(Mother Land)'이다. 우리가 어머니로부터 삶을 살아가는 데 필요한 모든 음식을 얻고 방법을 배우듯이 말이다. 이렇듯 경작지는 농부들의 삶의 일부이며 시간이 흘러 한 가족의 역사이자 전통이 된다. 어린 시절부터 농장에서 자라난 다음 세대는 경작지 토질 관리를 직접 눈으로 보고 익히며 자신의 경작지에 대한 자부심과 강한 애정을 가질 수 있다.

글 호세 프란시스코(몬테 알레그레) **번역** 김지미(PR)

필자 호세 프란시스코(Jose Francisco) 씨는 전 세계 커피 생산량 1위를 달리는 브라질에서도 손꼽히는 커피 회사인 몬테 알레그레 농장의 CEO이며, BSCA(브라질 스페셜티 커피협회) 회장을 역임한 인물이다. 어린 시절부터 농장에서 자라며 평생을 커피에 헌신해 온 그는 최고의 농부이자 해박한 지식을 자랑하는 커피 전문가이다.

볼리비아 프란시스코 일라리
Bolivia Francisco Hilari



브라질 내추럴 커피의 역사적인 순간
2012 Brazil Cup of Excellence Coffee Late Harvest 대회 개최

컵 오브 엑셀런스(Cup of Excellence, 이하 COE)가 대회 역사상 처음으로 내추럴 커피 품평대회를 브라질에서 열었다. COE는 1999년 브라질 대회를 시작으로, 고품질 커피에 합당한 커피 가격을 지불하여 농부들의 긍정적인 반응을 얻어 왔으며, 현재 총 11개국이 참여하고 있다. 그간 내추럴 커피는 가공방식의 한계로 인해 COE 대회의 대상이 될 수 없었으나 마침내 지난 1월 말, 브라질 최대 커피 생산지 중 하나인 미나스 제라이스에서 첫 대회가 치러졌다. 이 역사적인 대회의 헤드 저지는 COE 대회를 조직한 원년 멤버이자 선구자 역할을 해온 실비오 레이테 씨가 맡았다.

전 세계 내추럴 커피 생산량 중 브라질이 차지하는 비중은 총 87%(2011년 총 생산량은 60kg들이 약 4300만 가마). 그중 대부분이 대규모 농장에서 커피체리가 익은 정도에 상관없이 기계로 무작위 수확한 커피이다. 그렇다 보니 과발효취가 나거나 클린컵이 떨어지고 맛이 고르지 못한 한계가 발생하며, 일일이 공들여 생산하는 워시드(수세식) 커피에 비하면 품질면에서 저평가될 수밖에 없다. 하지만 내추럴 커피는 블렌딩, 특히 에스프레소 블렌딩에 쓰기에 매력적이다. 내추럴 커피는 초콜릿과 견과의 풍미가 좋고, 산미가 강하지 않으며, 간혹 발효과정에서 과일의 풍미까지 더해져 평상시 편안하게 마실 수 있는 커피가 된다.

그럼에도 심사 기준이 엄격하기로 유명한 COE 대회가 내추럴 커피가 갖고 있는 단점을 어떻게 허용할지가 의문이었다.

이런 우려 속에 출발한 이번 대회는 이외로 가공방식(워시드, 펄프트 내추럴, 세미 워시드, 내추럴)이 커피 품질의 결정적 요소가 아니라는 것을 보여주었다. 농부가 커피를 수확할 때 잘 익은 것만 선별한다는 전제가 있으면 내추럴 커피라도 단맛과 균형미가 좋은 고품질 커피를 생산해낼 수 있다. 물론 건조 과정도 중요하기는 마찬가지. 내추럴 커피를 만들려면 건조에 약 2주가 소요되는데, 이 시기가 매우 중요하다. 자칫 커피가 과하게 발효될 수 있기 때문이다.

이번 대회에는 총 38개의 커피가 출품되었으며, 예상 외의 품질에 국제 심판관들은 사뭇 고조되었다. 특히 여태껏 브라질 커피에서 느낄 수 없었던 이국적인 향미를 발견하였다. 에티오피아 커피에서나 맛볼 수 있는 레몬과 베르가모트의 향미, 온두라스 커피에서 느껴지는 열대과일의 맛…. 아쉽게도 출품된 커피 중 3개가 디펙트가 발견되어 탈락했지만, 올해부터 85점 이상으로 상향 조정된 대회 기준을 고려할 때 총 19개가 이 기준을 통과한 것은 굉장한 성과다. 그 중 4개는 90점 이상(프레지덴셜 커피)의 점수를 획득하는 성과를 보였다.

이번 내추럴 대회 개최는 브라질 커피 산업 뿐만 아니라 전 세계 내추럴 커피를 하는 모든 농부들에게 기쁜 일이다. 환경을 생각하는 많은 이들에게도 역시 좋은 소식이다. 워시드 가공 방식은 커피 1톤당 40톤 이상의 물을 사용하기 때문이다. 내추럴 커피에 비하면 훨씬 적은 물을 사용하며 또한 커피를 물에 담그지 않아 그 커피가 보여줄 수 있는 최상의 테루아를 표현한다.

글 아우던 쇠르보텐(Audund Sørbotten)
글을 쓴 아우던 쇠르보텐은 노르웨이의 유명 스페셜티 커피 회사인 '솔베르그&한센(Solberg & Hansen)'의 수석 로스터이며, 2012년 브라질 COE 내추럴 커피 품평대회에 국제심판관으로 참가했다.
이번 대회에서 순위권에 든 19개의 커피가 지난 3월 15일 인터넷 옥션을 통해 판매되었다. 1위는 중국의 모코웨이 엔터프라이즈사가 파운드당 19.10달러에 낙찰 받았다. 2위는 일본의 마루야마 커피와 대만의 오수 커피가 구입했다. 1, 2위를 뺀 나머지 커피가 6~8달러에 판매될 정도로 성황리에 옥션을 마쳤다.

Tip 내추럴 vs 워시드

커피체리를 가공하는 방법에는 크게 워시드(Washed)와 내추럴(Natural) 가공법이 있다. 물이 풍부한 곳에서는 커피체리의 변질을 막기 위해 커피체리의 껍질과 과육을 벗겨내고 물을 많이 사용하여 가공하는데, 이를 워시드라 한다. 반면 물이 풍부하지 않거나 생산량이 워낙 많은 곳에서는 커피를 커피체리 째로 말리는데, 이를 내추럴이라 부른다. 워시드 커피는 내추럴에 비해 잡맛이 덜 나며, 부드럽고 은은한 풍미가 나는 커피를 만드는 데 효과적이다. 그러나 발효에 시간과 노력이 많이 들고 발효 시간을 제대로 못 맞추면 커피가 변질될 가능성이 있다. 반면 내추럴 커피는 열매째 말리는 동안 껍질과 과육이 부패하여 발효취가 나는 경우가 많다. 성공할 경우 워시드 커피에서 얻기 어려운 뛰어난 단맛과 깊은 풍미, 뛰어난 바디감을 얻을 수 있지만 실제로는 굉장히 어렵다. 그래서 대개 내추럴 커피가 워시드보다 품질이 떨어진다.

at Home
COFFEE
MAKER

알고 보면 제법 괜찮은 커피 메이커

"커피 메이커는 핸드 드립 방식에 비해 정교하지 않기 때문에 커피 맛을 떨어뜨린다"고 흔히들 말한다. 과연 커피 메이커로는 맛있는 커피를 내릴 수 없단 말인가? 정답부터 말하자면, 아니다. 사용법이 워낙 간단해 집집마다 대중화된 커피 메이커를 잘만 사용하면 누구나 실력파 홈 바리스타가 될 수 있다. 아래에서 안내할 몇 가지 팁을 활용하면 스페셜티 커피가 지닌 맛의 향연까지 살려낼 수 있다. 아마 주위에서 물을 것이다. "커피, 어디에서 배우셨어요?" 지피지기 백전백승! 커피 메이커 잘 쓰는 법을 알아보자. 글 김민선(바리스타)

Recipe

머그 1컵분 커피 15g, 물 200mL
찻잔 2잔분 커피 20g, 물 300mL
찻잔 3잔분 커피 30g, 물 450mL
찻잔 4잔분 커피 35g, 물 500mL

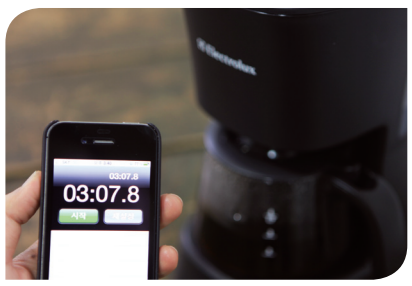
커피나 물의 양은 기호에 맞춰 조절한다. 다만 커피 사용량이 많아질수록 커피를 살짝 굵게 가는 게 좋다. 식사용 숟가락을 이용하여 커피를 계량할 경우 커피는 약 8~10g이 담긴다.

첫 번째, 내 커피 메이커의 물 온도 알기

커피에 붓는 물 온도는 90℃ 정도는 되어야 향과 맛을 충분히 끌어낼 수 있다. 내가 사용하는 커피 메이커의 추출 물 온도는 과연 몇 도일까?
커피 메이커의 원리는 이렇다. 기계에 찬물을 넣으면 내부 열선이 물을 끓인다. 이때 발생하는 수증기가 증기압의 힘으로 관을 따라 이동하여 커피가루에 방울방울 떨어지게 된다.
커피가루에 떨어지는 첫 방울은 몇 도일까? 놀랍게도 대부분의 커피 메이커 물 온도는 80℃를 밑돈다. 그렇게 온도가 낮은 물로 커피를 내리면 맛이 매우 밋밋해진다.
사용하는 제품의 제조사에 문의하면 대부분 물 온도를 알려준다. 하지만 일부 제조사는 물 온도가 낮다고 해서 물탱크에 아예 팔팔 끓는 물을 붓는 것은 좋지 않다고 말한다. 물탱크 내부 플라스틱 재질이 열에 약하기 때문이라고.
차라리 물 온도를 조금이라도 올리려면 냉장고에서 막 꺼낸 차가운 물 대신 실온 상태나 약간 미지근한 물을 사용하는 게 좋다.
커피 메이커를 구입할 계획이라면, 먼저 물 온도가 몇 도까지 올라가는지 알아보고 구입하자. 판매 직원들도 모르는 경우가 있으니 제조사에 문의할 것.

두 번째, 커피 추출에 걸리는 시간 알아보기

커피와 물이 만나는 시간이 길어지면 길어질수록 과잉 추출이 일어나 아무리 품질 좋은 커피를 쓰더라도 쓴맛과 잡맛이 우러나 커피를 망치게 된다. 그래서 두 번째로는, 내 커피 메이커가 최대 양을 내리는 데 몇 분이 걸리는지 알아두면 좋다. 커피 첫 방울이 떨어지는 시간부터 마지막 방울까지 5분이 넘어간다면 이렇게 조치하라. 물을 1~2잔분 적게 넣어 농도가 진한 커피를 내린 다음 뜨거운 물을 부어 희석하여 마시는 편이 낫다.



세 번째, 커피와 여과지는 재탕 금지

의외로 커피를 재탕, 삼탕해서 내리는 사람들이 많다. 커피는 사골이 아니다. 첫 번째 추출에서 좋은 향미는 다 빠져나오고, 그 다음부터는 자극적인 쓴맛이 우러난다.
커피 메이커에서 커피가루를 넣는 곳에는 보통 1회용 여과지나 영구 필터를 쓰는데, 한 번 사용한 여과지는 반드시 버리고 영구 필터는 깨끗이 씻어서 사용하라. 커피에서 여과지 냄새가 나는 게 거슬린다면 커피가루를 담기 전에 필터를 뜨거운 물로 적셔서 사용하는 방법도 있다. 영구 필터를 쓰는 경우, 음료에서 커피 미분이 많이 느껴지면 영구 필터에 여과지를 깔고 사용해도 괜찮다.

네 번째, 커피 메이커로도 '뜸 들이기' 가능

커피도 뜸을 들이면 더 맛있다는 사실! 쌀을 물에 살짝 불려 밥을 짓는 것과 같은 이치다. 커피가루에 뜨거운 물을 부은 뒤 잠시 여유를 두면, 커피가 간직한 향과 맛이 밖으로 나오기 좋은 상태가 된다. 그리고 커피는 맛과 향, 질감이 풍부해진다.
커피 메이커 제품마다 물을 붓고 첫 방울이 떨어지기까지 시간차가 있는데, 대개 1분 안에 첫 방울이 떨어진다. 아래 유리 주전자에 첫 방울이 떨어지면 잠시 스위치를 끈다. 10초 후 다시 스위치를 켜고 마저 커피를 내린다.

다섯 번째, 한 번 마실 만큼만 내리기

커피 내리기 귀찮아서 아침에 하루 종일 마실 만큼 내려두는 분들, 솔직히 많다. 그 커피를 기계 열판에 그대로 두면 하루 종일 뜨겁게 잘 유지되지만, 알고 보면 향미는 다 달아나고 없다. 커피는 열과 습기에 약하다. 커피 메이커 열판은 모든 향을 날려 보내는 주범이다. 번거롭지만 마실 만큼만 내리자!

TIP

올바른 커피 보관이 맛있는 커피의 첫걸음
커피 보관, 어떻게 하세요?

보통 원두를 어디에 보관할까? 부엌 창가? 식탁 위? 냉장고나 냉동실?
커피 또한 과일나무에서 채취한 식품이다. 식재료를 잘 보관해야 좋은 요리가 탄생할 수 있다. 커피를 보관할 때 피해야 할 두 가지는 '산소'와 '습기'임을 기억하자. 커피가 공기에 많이 노출되면 노출될수록 휘발성 향은 공기 속으로 날아가고, 다채로운 맛은 사라져간다. 집에 들어왔을 때 원두 봉투에서 퍼져 나온 커피 향이 집 안에 가득하다면, 단적으로 커피 보관이 잘못되고 있다는 증거다. 커피는 햇빛을 피해 어둡고 서늘한 곳에 실온 보관하는 것이 좋다. 아마 주방에서는 선반 정도가 적당할 것이다. 신선하게 보관하려고 냉장고에 보관한다는 분들이 꽤 많다. 냉정하게 말하겠다. 냉장 보관은 절, 대, 금물이다. 냉장실에 커피를 넣어두면 커피는 습기를 빼앗겨 말라가고, 또 흡습성이 강해 냉장고 냄새를 흡착하게 된다.
또 한 가지 중요한 점은, 커피는 볶은 날로부터 2주 정도 마실 양을 사는 게 좋다. 이 시기가 지나면 내가 기억하는 '그 맛'을 찾기 어려워진다. 가정용 그라인더가 있다면 갈지 않은 홀빈(Whole Bean)으로 구입하자.
커피를 미리 갈아두면 커피가루와 공기가 만나는 접촉면이 많아져 맛을 더 빨리 잃게 된다. 커피를 갈아서 구입했다면, 봉투를 잘 여민 뒤에 밀폐용기나 튼튼한 지퍼백에 넣어 산소를 한 번 더 차단한다.
만약 2주분 이상의 커피가 있다면 최후의 방법으로(최선은 아니지만) 일부를 덜어 냉동실에 보관할 수 있다. 대신 반드시 커피 봉투를 꽁꽁 여며 공기를 다 빼내고 이중 삼중으로 포장해야 한다. 냉동실에서 꺼낸 커피는 1시간 정도 자연 해동하여 실온 온도에 맞춘 다음 커피를 내린다. 남은 커피는 다시 냉동실에 넣을 수 없다.
그래도 역시, 커피는 볶은 날로부터 2주 안에 실온 보관하며 먹는 게 최고다.
"Life is too short for bad coffee." 우리 인생은 맛있는 커피만 마시고 살기에도 너무 짧으니까.

Life is too short for bad coffee

커피를 통한 행복한 교감, 테라로사

테라로사는 커피 생산자와 소비자와 더불어 교감할 수 있어 행복합니다. 산지의 커피가 소비자의 손에서 완벽한 한 잔의 커피로 태어나기까지의 수고를 기꺼이 하겠습니다. 그린빈 바이어는 베스트 오브 베스트 커피를 찾아 1년 중 대부분을 산지에서 보냅니다. 그리고 '커피의 질'을 전제로 전 세계 커피 농장들과 직거래를 통해 커피를 들여옵니다. 로스터와 바리스타는 품질 유지와 발전을 위해 끊임없이 커핑하며, 과학적으로 로스팅하고 늘 여러 가지 추출 방법을 실험합니다. 보다 완벽에 가까운 커피로, 아름다운 커피로 여러분께 더 가까이 가겠습니다. 웰컴 투 테라로사!

테라로사 공장
강릉시 구정면 어단리 973-1
033-648-2760
9:00am~10:00pm

테라로사 시내점
강릉시 임당동 성호상가 104호
033-648-2710
9:00am~11:00pm

테라로사 경포점
강릉시 강문동 304-5
033-648-2780
9:00am~11:00pm

테라로사 원두 구매
www.terarosa.com에서 SHOP을 클릭하세요!

밴쿠버의 카페 리볼버 REVOLVER
커피 향기로 장전하다

REVOLVER | 325 Cambie St, Vancouver, BC | Mon-Fri 8:00am-6:00pm, Sat 9:00am-6:00pm, Sun & Holidays Closed | http://revolvercoffee.ca

Cafe Tour Vancouver REVOLVER

문을 연 지 반년 만에 밴쿠버의 커피 애호가들에게 반드시 들러봐야 할 곳으로 자리매김한 카페 리볼버. 'Giannakos'라는 성을 가진 형제 넷이 운영하는 곳이다.
카페는 완만한 오르막길의 끝자락에 있다. 카페 옆은 코스프레 의상실로 진한 화장에 화려한 염색머리, 피어싱을 주렁주렁 매단 사람들이 드나들어 펑크한 분위기가 물씬 풍긴다. 왠지 카페도 그로테스크한 분위기일 것만 같다.
하지만 카페 문 너머는 다른 세계다. 밝고 포근하고 활기차다. 실내 인테리어에 대해 조금 묘사하자면, 좁고 길다란 직사각형 내부는 적갈색 벽돌로 둘러 있고 일정한 간격으로 난 창문은 천장 끝까지 닿아 자연광이 흘러 들어온다. 홀의 절반이 바리스타 작업 공간인데, 낡은 나무로 짠 긴 테이블이 그들의 작업대이다. 바 위에는 삼각 플라스크와 비슷하게 생긴 커피 추출기구 케멕스가 나열되어 있고, 바 뒤편 벽면에는 고풍스런 모양의 그라인더와 원두를 1회분씩 계량하여 담아둔 유리병들이 있어 마치 운치 있는 과학 실험실 같다.
이곳은 원두를 직접 로스팅하지 않고 'Phil & Sebastian, Sightglass, Ritual' 등 여러 로스터리 카페에서 다양한 원산지의 스페셜티 커피를 들여온다. 메뉴는 커피 본연의 맛에 충실하게 구성되어 있다. 원하는 원두를 고르고, 케멕스와 콘필터(철제 필터)를 이용한 핸드 드립, 에어로 프레스, 프렌치 프레스, 사이폰, 클레버 등 추출 도구를 선택한다.
에스프레소 응용 메뉴도, 보통의 카페처럼 달콤한 소스를 첨가한 메뉴는 없고 에스프레소, 마키아토, 카푸치노, 카페 라테뿐이다. 대신 원두는 두 가지 중에 선택할 수 있다.
메뉴 중에 가장 눈길을 끄는 것은 'Tasting flight'와 'Brew flight'이다. 'Tasting flight'는 테라로사의 '테이스팅 코스'처럼 세 가지 커피를 같은 추출 방식으로 내려주어, 원산지가 각각 다른 데서 오는 '테루아'의 맛을 본다. 'Brew flight'는 같은 커피를 세 가지 다른 도구로 내려주는데, 추출 도구에 따라 조금씩 달라지는 풍미를 비교할 수 있다. 이 코스를 시도하는 손님들은 많지 않았지만, 다른 카페들에 비해 에스프레소 응용 메뉴보다 원산지 커피를 즐기는 비율이 훨씬 높았다. 이는 확실히 요즘 북미 유명 카페들의 추세로 자리잡았다.
커피는 주문하면 오픈 바에서 만들어 주는데, 바쁜 매장인데다 사용하는 추출 도구들이 시간이 다소 걸리는데도 손님들은 지루해하지 않는다. 화려한 볼거리를 제공하는 추출 장면, 빠른 손놀림, 시종일관 따스한 접객 매너로 편안한 분위기를 연출하는 바리스타들이 있어 기다림도 즐거움이 된다. 커피는 말할 것도 없이 맛있다.

글 임영지(바리스타)