Four

11월 코엑스몰에서

테라로사 커피를 찾아라

코엑스몰에 테라로사 커피가 있다? 코엑스몰이 오랜 재단장을 마치고 다시 문을 여는 11월부터 말이다. 테라로사 아홉 번째 매장인 동시에 두 번째 서울 매장이다. 테라로사의 다채로운 커피 리스트와 하우스 음료, 매일 굽는 빵과 디저트가 준비될 예정이다. 이곳에서 교감을 나누게 될 커피 러버들이 벌써부터 기다려진다.

10월 3일, 그가 온다

〈브루잉 체인지 : 로스 메세스 플라코스, 커피 산지의 굶주림〉 저자 강연회

테라로사가 출판 브랜드를 만들면서까지 펴내고 싶은 책이 지금까지 2권 있었다. 그 중 하나는 데이비드 쇼머 씨가 쓴 〈에스프레소 : 전문가를 위한 테크닉〉이고(2011년 4월 한글판을 출간, 현재 5쇄가 제작될 정도로 여전히 많은 이들에게 읽히고 있다), 다른 하나는 커피 생산지를 다룬 〈브루잉 체인지 : 로스 메세스 플라코스, 커피 산지의 굶주림〉이다.
이 책은 미국 '그린 마운틴 커피 로스터스'의 릭 페이저 씨의 여정을 기록한 책이다. 그는 스타 CEO도, 사회운동가도 아니다. 어느 회사에나 있는 중간관리자이다. 그러나 그가 커피 업계 내 지속 가능성과 환경 파괴 없는 발전, 커피 재배 농민들이 겪는 기아 직전 수준의 빈곤 해결을 위해 걸어온 길은 '평범한 사람들이 이 세계에 비범한 변화를 가져온다'는 것을 증명해 보인다.
저자 릭 페이저 씨와 공동 저자 빌 메어스 씨가 '커피 산지의 굶주림'에 관한 메시지를 들고 한국을 찾는다. 10월 3일부터 6일까지 서울과 부산을 비롯한 여러 곳에서 저자 강연회를 열 예정이다. 릭 페이저 씨는 지금, 한국의 〈브루잉 체인지〉 독자들뿐 아니라 커피와 빈곤이라는 사회적 이슈에 관심이 있는 많은 이들을 만날 그날을 손꼽아 기다리고 있다. 강연회 일정은 향후 테라로사닷컴을 통해 확인할 수 있다.

2014년 하반기

테라로사 이슈 4

2014년이라는 마라톤에서 어느새 반을 달렸다. 나머지 반은 어떤 코스가 기다리고 있을까. 테라로사가 여러분과 공유하고 싶은 하반기 이슈 네 가지가 여기 있다.

주말 TV 편성표보다 더 솔깃한

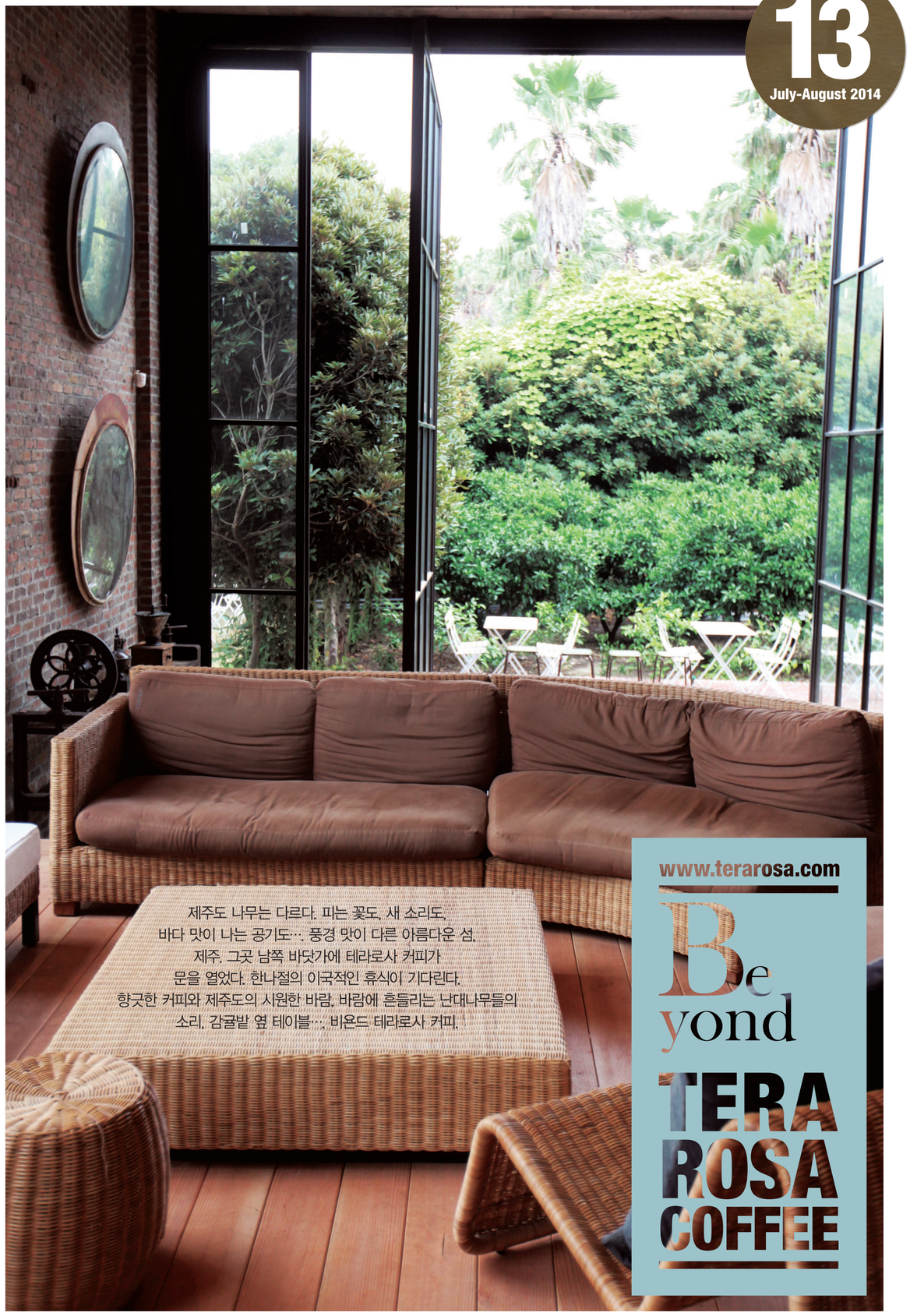
하반기 커피 편성표

지금 한창 생두들이 바다를 건너고 있다. 6월 말 현재, 부산항 근처에 도달한 생두는 엘살바도르의 유명 농장인 말라카라 B와 말라카라 C, 그리고 파나마의 돈 페페 농장이다. 테라로사 그린빈 바이어는 지난 1월 파나마에서 이런 메일을 띄웠다. "돈 페페 농장에서 아주 뛰어난 티피카를 발견했습니다. 제가 지금껏 맛본 티피카 중에 단연 최고가 아닌가 싶네요. 가격이 어떨지 걱정스럽습니다만, 구매할 수 있으면 좋겠습니다."
우리를 2년간 행복하게 했던 온두라스 엘 푸엔테 농장의 게이샤와 여러 가지 마이크로 로트도 들어오고 있다. 그린빈 바이어가 고심하여 고른 케냐 커피 4가지도 들어온다. 2014 니카라과 COE 5위 커피도 8월 중에 도착한다는 소식이다. 이외에도 과테말라, 엘살바도르, 부룬디, 르완다 등 다양한 COE 라인업을 선보일 예정이다. 올해 에티오피아 예가체페는 코체레 외에도 아리차, 두메르소 등 여러 종류를 선보인다. 테라로사와 프로젝트를 함께하고 있는 르완다 마헴베 농장 커피도 연말이면 만날 수 있다. 전 세계적으로 농사 잘 짓기로 소문난 이들의 이 아름다운 작품들이 많은 이들의 컵을 찾아갈 그날이 기다려진다.

밤나무 숲 커피 빌리지

테라로사 커피 공장

테라로사 커피 공장에 처음 오셨던 그날을 기억하시는지? 고불고불한 마을 길을 따라 들어오며 '이런 곳에 무슨 커피숍이람' 하며 고개를 갸웃거리던 그날을 말이다. 2002년 문을 연 뒤 처음으로, 테라로사가 마을 안에서 밖으로 움직이려 한다. 테라로사 커피 공장을 둘러싸고 사계절 멋진 풍광을 자랑하던 밤나무 숲으로 들어가, 새로운 커피숍과 커피 박물관, 로스팅 공장을 세우는 작업을 진행 중이다. 커피나무가 자라는 온실, 지역 농부들의 농산물을 판매하는 파머스 마켓 등도 준비 중이니, 색다른 커피 빌리지를 상상해도 좋겠다. 빌리지가 형성되는 날이면, 아마 길 찾기는 아주 쉬워질 것이다.



테라로사 뉴스레터 2014년 7~8월호 통권 제13호 **발행인** 김용덕 **편집·디자인** 테라로사 커피 | 본지에 실린 글과 사진은 테라로사 커피의 허락 없이 사용할 수 없습니다. ©2014 (주)학산 테라로사 커피

전 세계 커피 소비자들을 사로잡은 독보성

과테말라

중앙아메리카 북서쪽의 과테말라는 유네스코가 1979년 인류문화유산으로 지정한 안티구아 시티와 마야문명 유적지 티칼 국립공원, 카리브 해안, 아티틀란 호수, 아직도 활동하는 파카야 화산 등 유려한 문화유산과 변화무쌍한 자연환경이 공존하는 곳이다. 또한 고품질 커피 생산국으로 절대 다수 커피 마니아들의 사랑을 받는 나라이기도 하다. 최근 과테말라는 커피를 수출하는 것 뿐만 아니라 커피 농장을 중심으로 리조트를 건설하고 농장 투어, 커피 생산과정 체험 등 커피 소재 관광산업도 개발하고 있다. **글** 최현경(광화문점 바리스타) **자료** Anacafé

all about GUATEMALA

참고 ICO(과테말라 2011년 DATA), CIA, IMF

언어 | 스페인어(공용어), 23개 부족어
면적 | 세계 107위(CIA 기준) 108,889㎢
인구 | 세계 69위(2014 CIA 기준) 1,464만명
GDP | 세계 76위(2013 IMF 기준) 539억 USD
1인당 GDP | 3,481USD
커피 품종 | 아라비카, 로부스타
가공 | 워시드, 내추럴(극소량)
연간 커피 생산량 | 384만/60kg bag
연간 국내 커피 소비량 | 34만/60kg bag
아라비카 생두 수출량 | 366만9천/60kg bag
로부스타 생두 수출량 | 2만3천/60kg bag
가공 커피 수출량 | 3천7백/60kg bag
커피 수출 비중 | 11.3%
GDP 중 커피 비중 | 2.49%
1인당 커피 소비량 | 1.38kg

300개의 미기후, 지역마다 다른 커피 맛

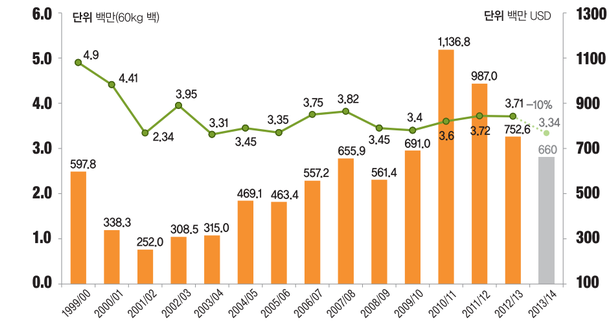
과테말라는 서북쪽으로는 멕시코, 동북쪽으로는 벨리즈, 남동쪽으로는 온두라스, 엘살바도르와 국경을 이루고 있으며, 카리브해(대서양의 내해)와 태평양 두 개의 바다를 면하고 있다. 과테말라에는 38개의 화산이 분포해 있는데, 그 중 파카야와 푸에고 등은 아직까지 활발하게 활동하는 활화산이다. 과테말라 커피가 커피 러버들에게 맛있는 고품질 커피로 인식될 수 있었던 데는 이처럼 과테말라만이 갖고 있는 다채로운 자연환경이 주요한 요인이 된다.

전체 인구의 60%가 농업에 종사하는 농업 중심국인 과테말라의 주요 생산 품목은 설탕과 바나나, 커피이다. 과테말라 전체 면적의 2.5%에 해당하는 곳에서 커피가 재배되고 있으며, 약 9만여 명에 달하는 농부들이 커피 분야에 종사하고 있다. 국제커피기구ICO가 집계한 2012/2013년 전 세계 커피 수출량 데이터를 보면 과테말라는 366만 백(60kg들이)을 수출하여 세계 8위를 기록하였지만, 이는 과거 과테말라 커피가 세계 커피 시장에서 차지했던 비중에 비하면 낮은 수치이다. 최근 몇 년간 지속되고 있는 이상기후와 커피 녹병이 과테말라 전역에 심각하게 번지면서 계속해서 커피 생산량이 줄고 있기 때문이다.

과테말라 커피 생산량 감소로 인해 대형 커피 회사들은 과테말라 커피 구매에 많은 부담을 느끼고 있는 게 현실이다. 하지만 전 세계 커피 소비자들에게 널리 사랑 받는 만큼 북미와 유럽, 한국을 포함한 아시아의 여러 나라에서 과테말라 커피를 두고 치열한 가격 경쟁을 벌이고 있다. 과테말라에서 생산된 2012/2013년 크롭의 45%를 수입한 나라는 미국이다. 그 뒤를 일본 17%, 캐나다 9%, 독일 7%, 벨기에 6%가 잇고 있으며, 한국 수입량은 1%이다.

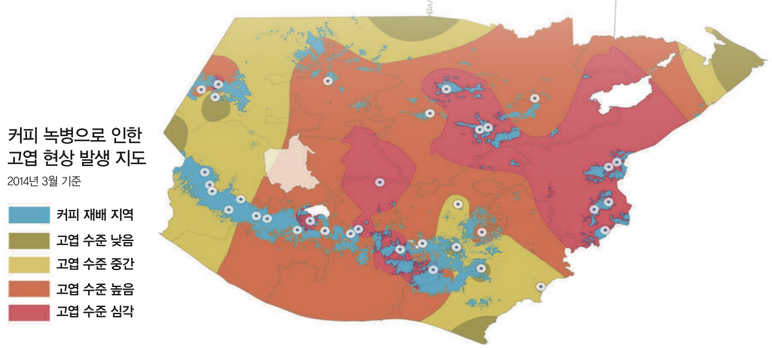
앞서 잠시 언급한 것처럼, 과테말라의 다채로운 지형은 커피 풍미에 절대적인 영향을 미친다. 태평양과 카리브해를 끼고 있고, 휴화산과 활화산을 동시에 갖고 있는 지형적 특징은 국토에 300개 이상의 미기후Microclimate를 형성한다. 이런 지형과 기후는 다 같은 과테말라 커피이지만 마치 다른 국가에서 생산된 커피처럼 지역별로 특징이 다른 커피 생산을 가능하게 했다. 과테말라는 이러한 지역적 특징에 따라 커피 생산지를 크게 8개 지역으로 나누고, 단순한 '과테말라 커피'가 아닌 좀 더 구체적이고 섬세한 마케팅으로 전 세계 스페셜티 커피 시장을 공략하고 있다. 과테말라 국립커피협회ANACAFÉ가 제시하는 지역별 커피 특징은 옆을 참조하자.

과테말라 커피 총 수출량/외화 수입량

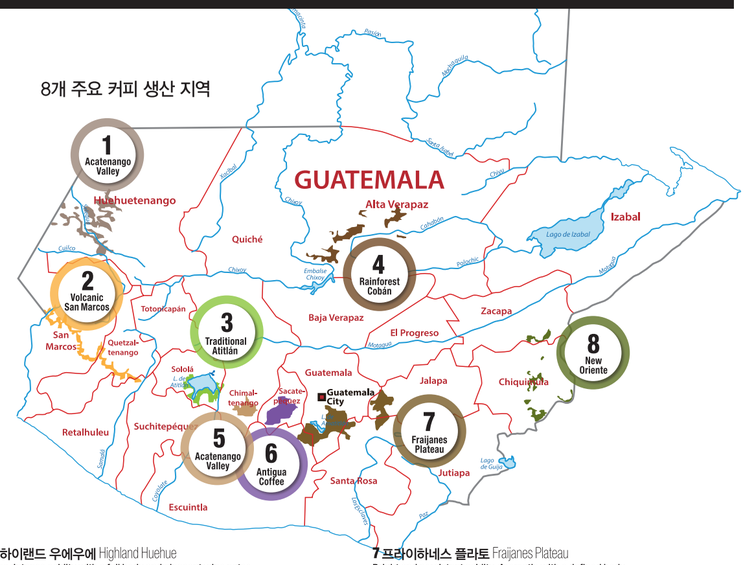


커피 녹병, 3~4년간의 소득 감소

최근 과테말라 커피를 이야기할 때 빼놓을 수 없는 주제가 '커피 녹병'이다. 갑작스러운 이상 고온 현상은 중미 전역에 녹병의 발병과 확산을 촉진시켰다. 커피 녹병은 커피나무가 걸리는 감기와도 같아서, 바이러스가 늘 잠복해 있다가 나무의 면역력이 떨어지거나 기후 조건이 고온다습하게 변하면 급격하게 번져 나간다. 과테말라에 녹병이 발병한 지 이미 3~4년이 지났지만, 커피 농장들은 생산지 대부분이 고산지대에 있어 이를 저지대의 일시적인 현상으로 여기고 무관심하였다. 그러다 발병 후 급작스러운 기온 상승과 잦은 비로 인해 농부들이 손쓸 틈도 없이 전국에 녹병이 퍼져 나갔다. 스페인어로 '호야Roya'라 불리는 이 녹병은 커피나무 잎사귀에 붉은빛을 띤 노란 상처를 남기는데, 피커들의 옷에 묻은 병원균이 다른 나무로 옮겨갈 정도로 전염성이 강한 것이 특징이다. 또 녹병으로 인해 쇠약해진 나무는 또 다른 질병에 걸려 여러 가지 병을 동시에 야기한다. 결국 열매가 맺지 않거나 열매가 익지 않고 시커멓게 변해 커피 농사를 망치게 된다. 다수의 농부들이 이미 걷잡을 수 없이 번진 녹병을 잡기 위해 수없이 많은 커피나무를 베어냈기 때문에(특히 안티구아 지역) 2013/2014년 커피 수확량은 전년 대비 10% 하락하였다. 농부들이 커피나무를 벤다는 것은 단순히 그해 생산량 감소만을 의미하는 건 아니다. 커피나무는 모종을 심어 본격적으로 수확하기까지 3~4년의 시간이 걸리기 때문에, 이는 곧 농부들에게 그 기간 동안 '수확 없음, 소득 없음'을 의미하는 것이다.



8개 주요 커피 생산 지역



1 하이랜드 우에우에 Highland Huehue
Fine, intense acidity with a full body and pleasant wine notes
재배고도 1500~2000m **온도** 20~24℃ **강우량** 1200~1400mm **수확철** 1~4월
토양 석회암 **기후 영향** 태완테펙 평야
특징 과테말라의 비화산성 커피 재배 지역 3군데 중 가장 높고 가장 건조하다. 멕시코 태완테펙 평원에서 불어오는 건조한 열풍으로 인해 이 지역에는 서리가 내리지 않기 때문에 해발 2000m가 넘는 곳에서도 커피 재배가 가능하다.

2 볼케닉 산 마르코스 Volcanic San Marcos
Delicate floral notes present in aroma and taste, pronounced acidity, and good body
재배고도 1300~1800m **온도** 21~27℃ **강우량** 4000~5000mm **수확철** 12~3월
토양 화산 **기후 영향** 태평양
특징 8개 커피 재배 지역 중 기온이 가장 높고 강우량도 가장 많다. 다른 지역보다 우기에 빨리 접어들기 때문에 개화 시기 역시 가장 빠르다.

3 트래디셔널 아티틀란 Traditional Atitlán
Delightfully aromatic with a bright citrus acidity and full body
재배고도 1500~1700m **온도** 20~23℃ **강우량** 1800~2300mm **수확철** 12~3월
토양 화산 **기후 영향** 거대한 화구호
특징 과테말라의 화산성 커피 재배 지역 5군데 가운데 가장 유기물이 풍부하다. 이곳에서 생산되는 커피의 90%는 아티틀란 호수와 만나는 화산의 거친 경사면에서 재배된다. 거의 매일 부는 바람이 차가운 호숫물을 교반하여 이 지역의 미기후 형성에 큰 영향을 미친다.

4 레인포레스트 코반 Rainforest Cobán
Distinct fresh fruit notes. Fine, well-balanced body and pleasant aroma
재배고도 1300~1500m **온도** 15~20℃ **강우량** 3000~4000mm **수확철** 12~3월
토양 석회암, 치토 **기후 영향** 대서양
특징 코반은 구름이 많고 비가 많이 오며 1년 내내 서늘하다. '치피치피'라는 미세 안개 지역으로도 유명하다. 대서양 유역의 열대기후에 속하며, 커피는 구릉 지역에서 재배된다.

5 아카테낭고 밸리 Acatenango Valley
Marked acidity, fragrant aroma, balanced body, and clean lingering finish
재배고도 1300~2000m **온도** 14~31℃ **강우량** 1200~1800mm
수확철 12월 중순~3월 **토양** 부석화산 **기후 영향** 아카테낭고, 푸에고 화산
특징 푸에고 화산에서 쏟아져 나오는 분출물로 미네랄이 풍부한 토양층이 형성되었다. 태평양에서 불어오는 바람과 뚜렷한 사계절 덕분에 커피를 햇볕에 건조하는 게 가능하다.

6 안티구아 커피 Antigua Coffee
Elegant and well balanced with a rich aroma and very sweet taste
재배고도 1500~1700m **온도** 18~22℃ **강우량** 800~1200mm **수확철** 1월 중순~3월 **토양** 부석화산 **기후 영향** 아구아, 푸에고, 아카테낭고 화산
특징 3개의 화산으로 둘러싸여 있다. 영양이 풍부한 화산성 토양, 낮은 습도, 풍부한 일조량, 서늘한 밤이 안티구아 커피 재배지의 특징이다. 특히 토양 속에 포함된 부석이 수분을 유지하여 안티구아의 낮은 강우량을 보완해준다. 서리가 자주 발생하는 곳으로 그늘 나무들이 이를 막아준다.

7 프라이하네스 플라토 Fraijanes Plateau
Bright and persistent acidity. Aromatic with a defined body
재배고도 1400~1800m **온도** 12~26℃ **강우량** 1500~3000mm **수확철** 12~2월
토양 부석화산 **기후 영향** 고원 평야
특징 과테말라 3개의 활화산 중 가장 활발하게 활동하는 파카야 화산이 이 지역에 화산재를 뿌려 미네랄 성분을 보충해준다. 건기에는 일조량이 매우 풍부하다.

8 뉴 오리엔테 New Oriente
Well balanced and full-bodied with a chocolaty falvor
재배고도 1300~1700m **온도** 18~25℃ **강우량** 1800~2000mm **수확철** 12~3월
토양 변성암, 치토 **기후 영향** 대서양
특징 1950년대부터 커피 재배가 시작되었다. 과테말라에서 가장 빈곤한 지역이었으나 커피 재배로 지역 경제가 점차 성장하고 있다. 과거 화산지대에 속했던 곳으로 미네랄이 풍부하다.

Report

2014 과테말라 컵 오브 엑셀런스 대회

과테말라 컵 오브 엑셀런스COE 대회는 우리의 봄 날씨와 비슷하며 1년 중 가장 좋은 계절로 꼽히는 5월에 개최된다. 우기에 속하는 계절로, 때때로 내리는 비는 이제 막 열매를 맺기 시작하는 커피나무에 무척 반가운 손님이다.

심사위원들은 지난 3년간 커피 농부들에게 야속하기만 했던 커피 녹병을 이겨낸 어떤 훌륭한 커피들이 테이블에 오를지 기대에 부푼 마음으로 커핑을 시작하였다. 과테말라는 중미의 다른 커피 생산국들에 비해 토질이 비옥하고 고도가 높을 뿐만 아니라 95% 이상이 워시드 가공법으로 커피를 생산하기 때문에 그 품질이 우수하다.

아니나 다를까, 그 우수성을 증명하기라도 하듯 COE 심사기간 동안 디펙트로 인한 탈락은 단 한 건도 발생하지 않았다. 과테말라 커피의 위력을 새삼 느낄 수가 있었다.

그러나 벌써 커피나무들이 3년간 몸살을 앓았기 때문인지 '품질이 좋은 것은 기본이요, 커피 안에서 특별한 그 무언가를 찾아야 하는'

심사위원들에게 이번 대회는 풀어가는 데 상당한 어려움이 있었다.

예선전인 내셔널 대회를 통과한 커피는 총 60개. 이들을 이틀에 걸쳐 평가했고, 그 중 24개가 COE 대열에 합류하였다. 1위를 차지한 엘 프로그레소 지역의 '칼리부스 라 시에라' 농장 커피는 첫 출품작인데도 불구하고 이국적이고 화려한 플레이버로 테이블에 오를 때마다 사람들의 이목을 집중시켰고, 결국 1위의 영예를 안았다. 그 커피는 바로 게이샤 품종이었다. 현재 과테말라는 새로운 품종에 대한 관심이 높아지고 있는데, 그로 인해 게이샤가 COE에서 1위를 차지하는 결과로 이어진 것이다.

과테말라 커피를 개인적으로 좋아하기 때문에 이번 대회 결과에 살짝 아쉬움이 남았다. 과테말라는 '과테말라 커피의 공통적 특징이 이렇다'라고 딱히 정의 내리기 어려울 정도로 다양한 풍미가 존재하는 한편, '이것이 바로 과테말라 커피다'라고 말할 수 있는, 오직 고품질 과테말라 커피에서만 맛볼 수 있는 복잡하고 고급스러운 풍미 또한 표현되기 때문이다. 이번 1위 커피는 딱 '게이샤' 같은 맛이었기 때문에 이 커피가 과테말라라는 나라의 커피를 대표할 만한 것이었는지, COE의 까다로운 8가지 평가 항목을 모두 충족시킬 정도로 완성도 높은 커피였는지 의문이 들었다. 기존의 과테말라 커피에서는 맛볼 수 없었던 독특한 플레이버에 매료된 나머지 보다 중요한 요소들을 놓친 건 아닐까 하는.

"신뢰할 수 있는 생산자와 로스터 사이에 다리를 놓은 일이 가장 기억에 남는다"

히데타카 하야시

일본스페셜티커피협회 대표를 역임한 하야시 선생은 WTO 산하 기관에서 커피 컨설턴트로 활동하였으며, 해박한 커피 지식으로 커피 생산지와 소비지 모두에서 두루 존경 받는 인물이다. 일본 도쿄대에서 농업을 전공하였고, 1962년 마루베니 그룹에 입사하며 커피 업계에 입문해 현재까지 50여 년 이상 커피 산업 전반을 경험한 현대 커피 산업의 산증인이기도 하다. 컵 오브 엑셀런스 커피품평대회의 심판관 인증 프로그램을 고안한 바 있으며, 현재 활발히 활동하고 있는 일본 커퍼들의 대스승이기도 하다. 지난 5월 말, 한국스페셜티커피협회가 주관한 세미나 강사로 방한한 하야시 선생에게 우리가 걸어야 할 길에 대해 물었다.

글 임영지(광화문점 바리스타)

Q 커피 업계에 몸담으신 지 52년이 되었습니다. 어떻게 커피에 입문하셨습니까?

A '마루베니'라는 종합무역상사에 1962년 입사하여 식품 관련 부서에 배치되었는데, 상사가 커피를 담당하고 있어 저도 커피와 인연을 맺게 되었습니다. 그때는 커피 수입량이 많지 않아서 홍차, 녹차, 코코아 같은 각종 식료품을 같이 취급했는데, 업무를 하다 보니 커피가 재미있어지기 시작했습니다.

처음 커피 산지를 방문한 건 1965년 브라질입니다. 콜롬비아, 코스타리카를 같이 방문했는데 전혀 다른 세상이었어요. 일본에서 공부한 커피와 현장에서 본 커피는 달랐습니다. 그래서 매년 산지를 방문하여 커피라는 작물에 대해 다시 공부했고, 일본의 커피 산업이 잘못된 정보를 갖고 있다는 사실을 알게 되었지요.

비용이 더 들더라도 고품질 커피를 일본에 들여오고 싶었지만, 잘 되지 않았습니다. 일본 시장은 그때나 지금이나 가격 경쟁이 심합니다. 대형 업체들은 가능한 한 저렴한 것을 쓰려 하지요. 현장에서 애써 품질이 좋은 커피를 찾아내도 최종 구매자가 생산지에 가격 인하를 요구하는 거예요. 그러면 생산지에서는 처음에 협상했던 그 커피가 아니라 다른 커피를 보내지요. 그런 일들이 비일비재했고, 대형 회사에서 좋은 커피를 다루는 것은 무리라는 생각이 들었어요. 결국 1991년 지금의 회사를 세우게 되었고, 커피에 관련된 일을 지금까지 계속해오고 있습니다.

Q 그간 일본 커피 업계의 변화는 어땠습니까?

A 전 세계적으로 커피 산업은 50년 전에 비하면 드라마틱하게 변화했습니다. 제2차 세계대전 이후 일본은 커피 수입을 금지했기 때문에 도토리나 식물 열매로 만든 대용 커피를 마셨어요. 그러다 미군 PX 커피가 흘러나와 그 커피를 파는 '준끽사(진짜 커피숍)純喫茶'라는 곳들이 생겨났고요. 지금도 그 이름으로 영업하는 가게들이 있어요.

일본 커피 시장은 1963년 무렵 새로운 국면에 접어들었습니다. 1962년 발족한 국제커피기구ICO가 요동치는 국제 커피 가격을 안정시키기 위해 수출 쿼터제를 운용하였는데, 쿼터제는 '아넥스 A Annex A' 카테고리에 속한 전통적인 커피 수입국들에 적용되었고, '아넥스 B Annex B'에 속한 일본 같은 신생 커피 수입국에는 적용되지 않았습니다. 쿼터제 초기에는 일본에도 품질이 일반적인 커피가 저렴한 가격에 들어왔으나, 아넥스 A 수입국들에 비해 가격이 낮다 보니 해를 거듭할수록 수입되는 커피 품질이 악화되었습니다.

일본의 커피 산업은 그렇게 저품질 커피에서 시작되었습니다. 커피에서 나는 나쁜 풍미를 어떻게 없앨 것인가, 로스팅과 추출, 포장에 이르기까지 모두 그 부분에 초점을 맞췄습니다. 그래서 나온 게 융 필터와 사이폰입니다. 좋지 않은 풍미들이 오일 성분에 집중되어 있다고 생각했기 때문에 오일을 걸러낼 수 있는 방법들을 찾게 된 것이지요. 오일 성분에는 커피의 매력적인 요소들도 농축되어 있지만, 그 당시 커피에서는 좋은 요소를 발견할 수 없었으니까요.

1975년 브라질에 내린 서리로 커피 가격이 폭등하면서 ICO의 쿼터제는 중단되었고, 1979년 일본이 ICO에 가입하여 아넥스 A가 되면서 다시 품질이 일반적인 커피들이 수입되기 시작했습니다. 그 무렵 미국에서는 이미 스페셜티 커피 흐름이 시작되었지만 일본까지 전해지지는 않았습니다. 국제무역센터ITC가 1997년부터 2000년까지 진행한 '고베 커피 포텐셜 프로젝트'가 일본이 고품질 커피 시장을 경험하는 시작점이 되었습니다. 일본의 대표적인 스페셜티 커피 업체인 마루야마 커피도 그때 그 프로젝트를 통해 발을 들였지요. 이후 일본 시장은 커머셜 커피 90%와 스페셜티 커피 10%, 2개 구조로 변화하였습니다.

Q 커피 생산국과 소비국 양쪽에서 선생님을 존경하는 이들이 많습니다. 그 비결이 무엇일까요?

A 글쎄요, 커피 업계 발전에 기여한 건 없는데…. 세계 커피 산업 전반을 아우르는 높은 위치에 있는 이들과 업무 관계를 맺고 교분을 쌓았는데, 이를 통해 각 나라마다 정말 신뢰할 수 있고 의지해도 좋은 사람들을 만날 수 있었습니다. 커피 산업에는 정말 많은 사람들이 종사하고 있잖아요. 좋은 사람도 있지만, 본인의 이익만 챙기거나 앞뒤 행동이 다른 사람들도 있고요. 높은 위치에 있는 사람들은 이 모든 정보를 알고 있습니다. 그때 알게 된 믿을 수 있는 커피 생산자와 수출업자들을 이번에는 믿을 수 있는 로스터들에게 소개해주었습니다. 대표적인 사례가 마루야마 커피의 마루야마 겐타로입니다. 비단 그뿐 아니라 이렇게 업무적으로 신뢰할 수 있는 사람들, 생산자와 로스터 사이에 다리를 놓아준 일이 가장 기억에 남고, 그게 서로에게 기여한 바가 있는 것 같습니다.

Q 칠순이 넘으셨지만 활동을 계속하시고 있습니다. 앞으로의 계획은 무엇입니까?

A 죽음을 기다리는 일?(웃음) 아직은 커피 생산지에서 품질을 높이기 위한 여러 가지 현장 실험을 하고 있습니다. 예를 들면, 커피나무를 심은 흙이 자외선에 노출되었을 때와 자외선을 차단하였을 때의 차이를 연구하는 식으로요. 흙이 직사광선을 받으면 그 흙 속에 살고 있는 박테리아가 다 죽어서 땅이 갈라지는데, 그러면 매끈하고 두터운 질감을 가진 커피가 나올 수가 없어요. 그래서 커피 경작에 그늘 나무가 필요하다고 말하지요. 하지만 그늘 나무는 콜롬비아같이 적도 부근 지역에서는 적합하지만 브라질처럼 적도에서 떨어져 사계절이 있는 곳에선 광합성이 부족한 계절이 발생합니다. 그래서 농장의 같은 구역에서 그늘 나무 아래 자란 커피와 아닌 커피를 채집하여 같은 방식으로 가공해 향미를 분석해보기도 합니다.

이런 실험도 있습니다. 같은 나무에서 채집한 커피를 내추럴과 워시드로 가공하는 겁니다. 일반적으로 산미는 내추럴보다 워시드 커피가 더 좋다고 알려져 있는데, 결론적으로는 내추럴 커피가 더 좋습니다. 강렬한 산이 많기 때문입니다. 워시드는 커피를 발효조에 담갔다가 씻어낼 때 내부 양분이 흘러 나가지요. 이렇듯 실험을 하다 보면 기존에 알려진 것과 다른 결과가 나올 때가 있습니다. 이를 더 심화하여 품질과 재배 비용, 생산량까지 연관 지어 연구한 결과를 생산자에게 알려주는 게 앞으로의 꿈입니다.

Q 커피 업계에 있는 젊은이들에게 바라는 점은?

A 커피를 직업으로 선택했다면 이를 통해 생계가 유지되어야 겠지요? 그러려면 이익을 내야 합니다. 이익 없이 지속되는 산업은 없으니까요. 하지만 유의할 점은 이익이 커피 업계 각 부분에서 발생해야지 어느 한쪽에서만 나서는 안 됩니다. 그래야만 생산자가 품질이 좋은 커피를 계속 생산할 수 있고, 좋은 커피가 소비지에 꾸준히 공급되면 분명 소비자로부터의 협력도 얻어낼 수 있을 것이라 생각합니다. 그럴 때 비로소 커피 산업의 규모가 커질 것이고 우리들의 사업도 원만하게 성장할 것이며, 급여로도 보상을 받을 수 있을 것입니다.

젊은 사람들에게 당부하고 싶은 것은 자기의 이익뿐 아니라, 생산자부터 커피와 관련된 모든 업종의 사람들이 합리적인 이유을 취하여 행복해질 수 있는 구조를 만들라는 겁니다. 좋은 커피라고 해서 지나치게 비싼 가격을 받기보다는 합리적이고 어렵지 않게 돈을 지불할 수 있을 정도의 가격에 제공해야 할 것입니다. 그러면서도 소비자의 기대를 웃돌 정도의 훌륭한 커피, 감동을 안겨주는 커피를 지속적으로 공급한다면 소비자까지도 행복한 그런 구조를 만들 수 있을 겁니다.

Seminar Note

하야시 선생이 한국의 커피 시장을 말하다
스페셜티 커피 시장에서의 생존법

한국스페셜티커피협회가 주관한 이번 세미나는 지난 5월 27일, 28일 서울과 부산에서 각각 진행되었다. 강사로 나선 히데타카 하야시 선생은 미국의 성공 사례를 중심으로 한국 스페셜티 커피 시장이 모색해야 할 이슈들을 제시하였다.
그는 우선 1960년대 미국 시장 이야기로 말문을 열었다. 당시 커피 업계는 경쟁이 과열되자 원가 절감을 위해 원재료인 생두를 값싼 재료로 바꾸었고, 이는 결국 생산품의 품질 저하와 소비자들의 커피 소비 감소라는 결과를 낳았다. 1962년 미국의 커피 음용자는 인구의 74%로 인구 1인당 1일 커피 소비량이 3.1잔이었으나, 1977년 음용 비율은 57%로, 소비량은 1.93잔으로 감소하였다. 특히 20대의 커피 소비량이 눈에 띄게 줄어들었다. 문제의 심각성을 인식한 커피 업계는 소비자의 기대에 부응하기 위해 그동안 '결점두 포함 유무'에만 초점을 맞춘 품질 평가 방식에서 벗어나 '다채로운 풍미'가 살아 있는 매력적인 커피를 찾기 시작했다. 그렇게 해서 1970년대에는 더 이상 가격이 아닌 품질로 경쟁하는 새로운 스페셜티 커피의 흐름이 시작되었다.
하야시 선생은 시대별로 스페셜티에 대한 개념이 달랐음을 언급하며, 현 시장의 성공 사례로 제3의 물결의 주역인 미국의 '카운터컬처 커피, 인텔리젠시아 커피, 스텀프타운 커피 로스터스'를 제시하였다. 이 세 회사는 '생산자와의 직거래, 재정 문제 등을 포함한 투명한 정보 공개, 고품질에 대한 헌신적 노력'이라는 새로운 콘셉트를 시장에 보여주었다. 하야시 선생은 이들 모두 고품질을 추구했지만 '각각 강조점이 명확하였고, 그 포인트를 바탕으로 각자의 길을 가고 있는 게 성공의 비결'임을 강조하였다. 예를 들면, 인텔리젠시아는 직거래의 기준으로 6가지를 제시한다. '커피 품질, 건강한 재배 환경(제초제, 농약, 폐수 처리, 삼림 유지 검사), 생산자/조합에 공정무역보다 최소 25% 이상 높은 커피 가격 지급, 지속 가능성과 관련한 사회적 이슈 중시, 생산자에게 지급한 재정 공개, 농장/조합 자주 방문.' 이처럼 품질을 기반으로 각각 스페셜티에 대한 정의를 잡지 않으면 스페셜티에 대한 개념 자체가 없어 혼란이 발생할 수 있으며, 일본이 현재 그러한 상황에 처해 있어 내로라하는 볼륨과 품질을 자랑하는 회사가 없다고 지적하였다. 또한 미국에서는 인증 커피가 스페셜티 커피로 시장에 확산된 적이 있으나 품질이 받쳐주지 않아 실패한 바 있기에, 한국에서도 인증 커피 개념을 잘 잡아야 함을 언급하였다. 하야시 선생은 세미나를 마무리하며 '스페셜티 커피도 결국 커피가 있어야 가능한 것인데, 기후 변화로 인해 커피 수급 자체가 심각하게 위협 받고 있으므로, 커피업계가 이에 대해 눈을 뜨고 행동해야 할 때'임을 강조하여 WCR 등의 단체를 소개하였다.

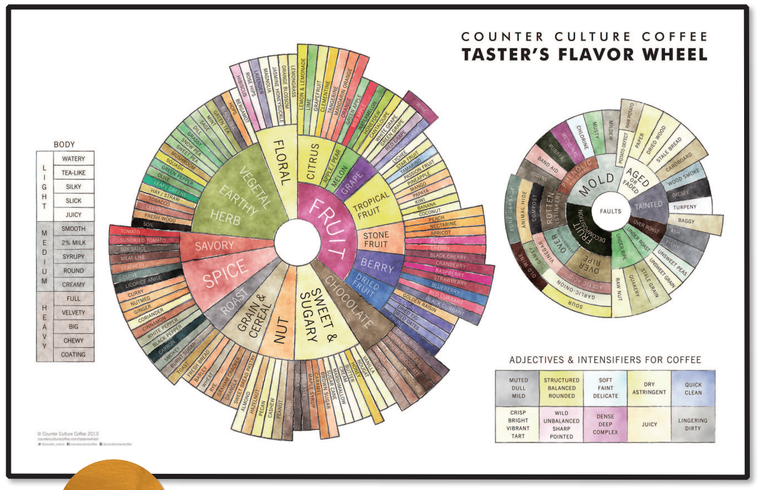
인텔리젠시아 커피, 새 커핑 양식을 만들다

전 세계적으로 가장 많이 사용되는 커핑 양식은 미국스페셜티커피협회와 컵 오브 엑셀런스 커피품평대회에서 사용하는 양식이다. 인텔리젠시아 커피는 그간 미국스페셜티커피협회 양식을 변형하여 사용해오던 것에서 벗어나 자사만의 커핑 양식을 개발하였다.
인텔리젠시아 품질 관리 매니저인 크리스 콘맨은 개발 배경으로 "다양한 커핑 양식이 존재하지만 일부는 지나치게 많은 요소를 평가하고 복잡한 계산을 거쳐야 하는 문제가 있고, 또 어떤 양식은 평가 요소들을 주의 깊게 다루지 않고 단순하게 채점하는 문제가 있었다. 또 숙련된 커퍼나 초보자나 줄 수 있는 점수에 큰 차이가 없어 변별이 잘 안 되는 한계가 있었다. 또 점수가 똑같을 경우, 기존 양식으로는 각 커피의 차이를 밝히는 데 어려움이 있어 새로운 양식을 개발하게 되었다"고 밝혔다.
더불어 그는 새 커핑 양식은 커핑이 진행되는 동안 데이터를 최대한 모을 수 있게 구성하였다고 설명하였다. 평가지를 보면 가장 먼저 아로마Aroma를 기록하고, 그 다음 커피가 뜨거울 때 비교적 평가하기 쉬운 단맛과 산미 순으로 기록한다. 그리고 향미Flavor와 후미Aftertaste, 복합성Complexity을 평가하는데, 이 세 항목은 긍정적 요소와 부정적 요소를 구분하여 평가하는 게 이번 새 양식의 핵심이다. 예를 들어, 한 잔의 커피 안에 공존하는 긍정적 향미 몇 점, 부정적 향미 몇 점으로 구분하여 점수를 매기는 식이다. 점수는 스페셜티 커피의 기본 점수인 80점에서 1점씩 더하거나 빼는 식으로 매긴다. 인텔리젠시아는 긍정/부정을 함께 평가하는 이 방식이 '좋은Good' 커피와 '뛰어난Exceptional' 커피를 구분하는 데 특히 유용하다고 강조하였다.
이외에도 평가지에는 생산지, 로스팅 정도뿐 아니라 커핑 장소 등도 기록하게 되어 있다.
인텔리젠시아는 커핑 결과들을 데이터베이스로 구축하여 생산자들과 함께 커피 재배, 워싱 스테이션, 드라이 밀, 저장고, 로스팅 전반에 걸친 품질 개선에 사용할 예정이라고 포부를 밝혔다. 인텔리젠시아 커핑 양식은 웹사이트에서 다운로드 받을 수 있다. www.intelligentsiacoffee.com **정리** 김민선(바리스타)

카운터컬처와 인텔리젠시아의

창조 정신, 공유 정신

최근 커피 업계에 센세이션을 불러일으킨 게 있다. 바로 카운터컬처의 플레이버 휠이다. 기존 휠보다 사용할 수 있는 언어가 훨씬 많고, 보다 체계적이다. 인텔리젠시아도 오랜 기간 연구한 새로운 커핑 양식을 공개하였다.



Counter culture

카운터컬처 커피, 플레이버 휠을 업그레이드하다

스페셜티 커피 물결에 동참하고 있는 수많은 커피숍과 로스팅 시설, 커핑 시설에 가면 어김없이 걸려 있는 원형 도표가 있다. 바로 미국스페셜티커피협회가 만든(테드 링글 고안) 플레이버 휠이다. 커피의 맛과 향, 질감을 묘사한 용어 모음을 제시하는 이 원형의 창작물은 지구 반대편 커피 생산 지역에서도 쉽게 찾아볼 수 있다.
이 도표가 세상에 선보인 지 20여 년 만에 업그레이드되었다. 바로 카운터컬처 커피의 그린빈 바이어이자 품질 관리자인 티모시 휠이 만든 '테이스터스 플레이버 휠'이다.
그는 기존 휠에 대해 "정말 수준 높은 아이디어가 내재되어 있다. 색상의 변화로 분자의 무게를 표현한 방식은 정말 천재적인 발상이다"라고 평하며, "다만 기존 도표에는 어려운 표현이 많았기 때문에 보다 직관적이고 사용하기 쉬운 도표를 만들고 싶었다"며 카운터컬처 소속 그린빈 바이어들과 로스터들의 도움을 받아 그들이 커피를 묘사할 때 자주 사용하는 용어를 모아 새로운 휠을 선보였다.
테이스터스 플레이버 휠은 첫째, 기존 도표보다 2배 이상 많은 용어를 수록하였으며, 이해하기 쉽게 식재료 이름으로 표기하였다. 둘째, 특정 부분을 파고든다. 티모시 휠은 "80% 이상의 커피에서 초콜릿과 견과 계열 향미가 느껴지는데, 전문가들은 이를 일반적인 향미라고 생각하여 무시하거나 묘사하지 않는다"며 "오히려 이런 부분을 세분화하여 전문가와 소비자가 해당 풍미를 찾는 데 좀 더 자유로울 수 있기를 바란다"고 설명하였다.
셋째, 작은 원형 도표와 2개의 표도 함께 제시한다. 작은 원형은 디펙트, 표 1개는 바디, 나머지 표는 커피 관련 형용사와 강조어 관련 용어 모음이다.
이 휠은 공개되자마자 몇 주 동안 5천 건 이상 다운로드되었다. 커피 생산지 언어를 비롯해 여러 가지 언어로 번역되고 있으며, 특정 지역의 관용어도 반영될 예정이라고 한다. 카운터컬처 웹사이트에서 다운로드 받을 수 있다. www.counterculturecoffee.com **원문** (Fresh Cup)(2014년 2월호) **정리** 임영지(광화문점 바리스타)

브라질 산타 테레진야
2014 Brazil Late Harvest COE 6위

시티오 산타 테레진야 농장은 브라질의 대표적인 커피 생산지인 카르모 드 미나스의 만티케이라 산자락에 위치해 있다. 만티케이라 드 미나스 지역에서 생산되는 커피들은 '지리적 표시 보호Protected Geographical Indication'를 받는 커피로도 유명하다. 지리적 표시 보호는 보성 녹차나 양양 송이처럼 상품이 역사적으로 우수하거나 유명하고 그 품질이 해당 지역 토질이나 기후 등의 특성에서 기인할 때, 그리고 생산이나 가공이 그 지역에서 이뤄질 때 주어지는 것이다. 산타 테레진야 농장도 그 지역의 미기후 혜택을 입고 있으며, 이번 2014 브라질 레이트 하비스트 대회에 아카이아와 옐로 카투카이 품종 두 가지를 섞은 커피를 출품하여 심사위원들로부터 89.38이라는 높은 점수를 받았다. 오렌지와 망고, 바닐라가 어우러진 풍미가 신선함을 주며 단맛이 길게 이어지는 게 인상적이다. 시럽처럼 매끈한 무게감이 있다. **250g 26,000원, 500g 44,000원**

Cup of Excellence

햇커피가 왔다

이 순간을 얼마나 기다렸던가. 올해 초만 해도 나무에 대롱대롱 달려 빨갛게, 노랗게 무르익던 커피체리들이 수확과 가공을 거쳐 이곳에 도착했다. 중미와 아프리카에서 온 햇커피의 신선함을 즐겨보자.

과테말라 몬테 데 오로
Guatemala Monte de Oro

안티구아에서 1시간 남짓 떨어져 있는 몬테 데 오로 농장. 아버지와 아들이 운영하는 농장으로, 수확 시즌이면 커피체리의 당도를 측정하여 선별적으로 수확에 들어가고, 청결 상태가 매우 뛰어난 자체 워싱 스테이션에서 가공한다. 일하는 이들에게 대우가 후하여 모두들 표정이 밝은 것도 인상적인 농장이다. 초콜릿, 마카다미아와 헤이즐넛의 은은한 고소함, 짙은 단맛, 감귤류의 산미를 느낄 수 있다. **250g 20,000원, 500g 34,000원**

코스타리카 엘 카페탈
Costa Rica El Cafetal

2013년 테라로사가 선보인 코스타리카 COE 5위 수상작 '엘 베네피시오'를 기억하는가? 올해는 엘 베네피시오의 여성 농장주 마엘라 케사다 씨의 '엘 카페탈' 농장 커피를 선보인다. 마엘라 케사다 씨는 본래 의사였으나 어머니(2008년 COE 1등을 수상한 주인공)로부터 농장을 물려받은 후로 커피 재배에 매진하고 있다. 수도 산호세 시내에 '엘 카페탈'이라는 이름의 카페도 운영 중이다. 이번 커피는 비야 사르치 품종을 워시드와 세미 워시드 두 가지 방식으로 나눠 가공한 것으로, 카카오 50% 초콜릿과 블랙베리, 헤이즐넛, 흑설탕의 풍미가 올라온다. **250g 22,000원, 500g 37,000원**

에티오피아 시다모 오마초
Ethiopia Sidama Homacho

테라로사 바리스타들이 꼽는 '아이스커피에 가장 잘 어울리는 커피'. 올해 수확한 시다모 오마초 영농조합 커피는 오마초 커피 특유의 싱그러운 느낌이 다분하다. 상큼 달콤한 청포도가 연상되며 은은한 시나몬 향도 느낄 수 있다. 산미는 역시 발랄하며 뛰어난 밸런스를 자랑한다. 이 영농조합은 시다모 유니온에 속해 있으며, 시다모 유니온은 2001년 발족, 현재 46개의 영농조합과 8만여 명의 농부들이 속해 있다. 오마초 영농조합 커피는 독일의 유기농 인증과 공정무역 인증을 보유하고 있다. **250g 18,000원, 500g 31,000원**

에티오피아 예가체페 코체레
Ethiopia Yirgacheffe Kochere

우리나라 커피 애호가들의 사랑을 가장 많이 받고 있는 예가체페는 에티오피아 남쪽 시다모 지역의 게디오에 위치한 곳이다. 평균 해발고도가 2,000~2,500m 정도 되는 고산지대에서 자라며, 다채로운 꽃향기와 묵직하면서도 정제된 산미 그리고 좋은 촉감으로 유명하다. 전 세계 커피인들에게 에티오피아 최고의 커피로 찬사를 받는 커피이기도 하다. 올해 테라로사가 선보이는 예가체페 코체레 지역 커피는 상큼한 사과와 레몬그라스, 민트 풍미가 톡톡 튀어 오르며, 단맛이 균형미를 더한다. 레몬 느낌이 피어오르는 산미가 우아하다. **250g 18,000원, 500g 31,000원**

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

Island Blend

신선한 기다림
아일랜드 블렌드

테라로사 커피 제주 서귀포점 오픈을 기념한 아일랜드 블렌드를 이제 곧 만날 수 있다. 휴식과 평온을 선사할 아일랜드 블렌드는 7월 중 테라로사닷컴과 매장에서 구입 가능.

Everyday Coffee Travel
테라로사 텀블러

올여름 더위는 테라로사 텀블러로 해결하자. 진공 단열 방식으로 제작되어 보냉 및 보온 효과가 뛰어나, 보냉의 경우 6시간 동안 10℃ 이하로 지속된다. 텀블러 내부는 100% 스테인리스스틸로 되어 있으며, 간단하게 분리하여 세척할 수 있다. 이중 잠금 장치로 되어 있어 휴대 시에도 안전하며 한 손으로 손쉽게 열 수 있는 원터치 버튼으로 되어 있다. 텀블러 구입 시 보너스로 원두 20% 할인 쿠폰을 증정한다.

색상 오렌지 **용량** 350mL **가격** 25,000원
구입 테라로사 커피 매장 & 테라로사닷컴 www.terarosa.com

여름날 테라로사 커피에서

제주 서귀포점이 문을 열어
테라로사 커피 매장은
이제 8군데가 되었다. 강릉,
서울, 경기도 서종과 죽전, 부산,
제주에서 테라로사 커피를
만날 수 있다.
당신의 휴가지는 어디인가?
길이 맞는 그곳에서 테라로사
여름의 맛을 즐겨보시길.

한나절의 이국적인 휴식
제주 서귀포점

북적이는 쇠소깍을 벗어나 느긋느긋 15여 분을 걸으면 테라로사 커피 이정표가 세워진 작은 골목을 만난다. 골목 안, 붉은 벽돌담 너머에 테라로사 커피가 기다리고 있다.
누군가의 응접실 티타임에 초대 받은 것 같은 느낌의 실내.
하얀 시트가 깔린 라탄 응접 세트, 곳곳의 안락한 소파, 한 켠의 책장, 통창 너머의 울창한 나무들이 잠시 그런 착각을 불러일으킨다. 매장 밖에는 은밀한 야외 정원이 펼쳐진다. 키 낮은 감귤나무들을 따라 이곳저곳에 테이블이 놓였다.
바리스타들이 정성을 다한 산지별 드립 커피와 에스프레소 베리에이션, 하우스 음료들이 준비되어 있다. 제주의 햇살, 제주의 바람을 따라 대기 속으로 테라로사 커피 향이 퍼져나간다.

주소 제주 서귀포시 칠십리로658번길 27-16(하효동)
영업 09:00~22:00
주차 매장 앞과 도로변 무료 주차장 이용

Plus 쇠소깍과 올레 6번 코스
쇠소깍은 바닷물과 민물이 만나는 곳으로, 계곡을 따라 수채물감을 푼 듯 맑은 물길이 흐른다. 요즘 이곳을 카약이나 수상자전거로, 또 손으로 줄을 당겨 이동하는 옛날 뗏목 '테우'를 타고 둘러보는 게 큰 인기를 끌고 있다.
성수기에는 대기 시간이 3시간 정도 걸릴 만큼 인기다.
쇠소깍 근처에는 옛날 소금이 귀하던 시절 바닷물을 가마솥에 끓여 소금을 생산하고 저장했던 소금막과 작은 포구 하효항이 있다.
테라로사 앞을 지나는 올레 6번은, 쇠소깍을 출발하여 서귀포 시내를 통과해 이중섭거리와 천지연폭포 위 산책로를 거쳐 외돌개까지 이어지는 해안/도심 코스이다. 해안길은 쇠소깍에서 시작해 섶섬이 내려다보이는 제지기오름과 아담한 보목포구, 아열대성과 난대성 상록수가 우거진 천연보호구역 천지연 계곡 등을 지나 마지막 서귀포항과 외돌개로 마무리된다. 코스 중간에 있는 이중섭거리는 이중섭 화백이 지내던 초가와 미술관, 젊은 작가들의 공방, 크고 작은 문화 공연들로 주목 받는 작은 동네이다. 주말이면 문화예술디자인 시장도 열린다.

한여름 입맛 살리는 라이트한 브런치 & 여름 음료 ICE FIVE
서울 광화문점

더위에 입맛을 잃었다면 점심시간 광화문점을 찾아보시라. 테라로사 키친팀이 특약 처방한 여름 브런치면 바로 기운을 회복할 것이다. 짭조름한 게 입맛 돋우는 고등어 깻잎 페스토와 바질 페스토 파스타, 워낙 인기가 많아 한 마리로도 모자라는 연어 그라브락스와 딜 사워크림, 그릴에 구운 오징어와 햇옥수수 살사, 여름 야채들로 구운 프리타타 등등. 이뿐이 아니다. 한여름의 풍성한 식재료들이 키친팀의 손길로 재탄생할 것이다. 평일 브런치는 여러 가지 메뉴 중 선택이 가능하며, 주말 브런치는 한 접시 요리로 구성된다.
오전 11시 30분부터 준비된 분량만 판매.
광화문점 바리스타팀은 올여름 5가지 시원한 음료를 선보였다. 과테말라산 히비스커스로 만든 청량감 200% 히비스커스 에이드와 슬러시 타입의 콜드 브루 커피가 먼저 톱을 달리고 있다(콜드 브루 커피는 산지별 커피 1종을 골라 침지 형태로 우린 것). 하지만 진저에일 에이드와 레모네이드, 유자 컵빙수도 이들의 뒤를 바짝 뒤쫓고 있다. 과연 한여름 톱 메뉴는 무엇이 될까.

TERAROSA COFFEE
COFFEE FROM FARMS

강릉 | 테라로사 커피 공장 **everyday 9am~10pm**
강원도 강릉시 구정면 현천길 25

강릉 | 임당점 **everyday 9am~11pm**
강원도 강릉시 문화의길 9 1층

강릉 | 사천점 **everyday 9am~10pm**
강원도 강릉시 사천면 순포안길 6

서울 | 광화문점 **everyday 7:30am~10pm**
서울시 종로구 종로1길 50 더케이트윈타워 B동 1층

경기 | 신세계 경기점 **everyday 11:30am~10pm**
경기도 용인시 수지구 포은대로 536 신세계백화점 지하 1층

경기 | 서종점 **everyday 9am~9pm**
경기도 양평군 서종면 북한강로 992

부산 | 해운대 마린시티점
Mon-Fri 8:30am~10pm, Sat-Sun 10:30am~10pm
부산시 해운대구 마린시티2로 38
아이파크 C1 2층 SSG 푸드마켓

제주 | 서귀포점 **everyday 9am~10pm**
제주 서귀포시 칠십리로658번길 27-16(하효동)

테라로사에도 팥빙수가 있다
강릉 사천점 & 임당점

테라로사 8개 매장 중 유일하게 팥빙수를 하는 곳. 강릉 사천점과 임당점이다. 고슬고슬한 우유 얼음에 테라로사 어르신들이 국산 팥으로 조린 보드라운 팥을 비벼 먹다보면 이런 생각이 든다. 세상에, 이처럼 잘 어울리는 찰떡궁합이 또 있을까. 여기에 유자와 크림치즈가 들어간 유자빙수의 인기도. 옛날 빙수 인기 못지않다.
해변에서 달궈진 몸을 식히려면 경포대에서 5분 거리인 사천점으로, 강릉 중앙시장을 비롯해 소도시 시내 구경을 코스로 묶고 싶다면 임당점으로 가자.

나만의 아이스 블렌드
부산 마린점

마린점이 올여름, 고객과 함께할 재미있는 아이템을 마련했다.
한여름 가장 인기 있는 메뉴인 아이스 드립을 고객이 만든 블렌드로 내려주는 이벤트이다. 고객은 여러 가지 테라로사 원두 중 두세 가지를 골라 나만의 블렌드를 만들 수 있다. 산술적으로 87가지 이상 되는 원두들이 만들어낼 수 있는 조합만 해도 수십 가지! 모험심 강한 커피 러버들이 만드는 블렌드는 과연 어떤 맛일까. 벌써부터 테라로사 바리스타들의 기대가 모아지고 있다.