

두 번째 커피 이야기

내 곁에 있는 커피

글. 조중희 EBS 제작기술부

지난번 기고했던 글에서는 필자가 커피를 알게 되었던 과정과 즐기고 있는 핸드드립의 방법에 대해서 기고했다. 이번 글에는 핸드드립으로 마셔 보았던 커피에 대해 그리고 필자와 같은 커피 아마추어분들에게 추천해 주고 싶은 커피 종류에 대한 글을 써 보고자 한다. 그냥 머릿속으로 ‘내가 무슨 커피를 마셨었지?’ ‘몇 가지 종류의 커피를 마셨더라?’ 하고 나에게 질문을 던지자 생각나는 커피의 종류는 대략 5~6가지가 떠올랐다.

하지만 커피를 주문했던 사이트에 들어가서 구매 이력을 보니 14가지가 넘었다. 사실 구매 주문을 해서 마셨었던 각 커피의 맛을 다 기억하고 있지는 못하지만, 그중에 주로 구매해서 마시고 있는 커피와 독특한 맛으로 인해 나에게 강렬한 인상을 주었던 커피에 대해 글로써 나누어 보겠다.

우선 핸드드립으로 마셔 보았던 커피의 종류를 나열해 보면 아래의 표와 같다. 이 중에서 필자가 꼭 추천하고자 하는 커피에 대해 하나하나씩 이야기해 보겠다.

브라질 옐로우 버번	에티오피아 예가체프 G2
에티오피아 코케허니 G1	에티오피아 아리차 내추럴 G1
파나마 에스메랄다 팔미라 에스테이트	코스타리카 따라주 SHB
케냐 키암부 AA	케냐 피베리
르완다 버번	탄자니아 AA
과테말라 안티구아	인도네시아 만델링 G1
멕시코 치아파스	콜롬비아 수프리모 모틸론



	주요 산지	Yirgacheffe
	품 종	Typica, others
	원두등급	G2
	가공방식	Washed
	재배 고도	1,770m~2,200m
	수확 시기	11월~2월

에티오피아 예가체프 G2 (ETHIOPIA YIRGACHEFFE G2)

에티오피아 예가체프를 가장 먼저 이야기하는 이유는 필자가 핸드드립으로 처음 마셔 보았던 커피이고, 직접 핸드드립을 한 첫 번째 커피이기 때문이다. 개인적으로 핸드드립에 입문(?)할 때 가장 쉽게 접근할 수 있는 무난한 커피라고 생각한다.

여기서 에티오피아는 나라를, 예가체프는 지역을, G2는 결점두(좋지 않은 생두) 수에 의한 분류 등급을 의미한다. 예를 들어 ‘300g당 몇 개의 결점두가 포함되어 있는가?’라고 했을 때 G1 등급은 0~3개 정도, G2 등급은 4~12개 정도를 나타내고 있다. 그런데 이 등급은 나라마다 등급 기준이 다르며, 명칭도 달라서 보통 필자가 커피를 고를 때는 G1 또는 G2 그리고 AA, SHB 등의 등급으로 구매를 한다. 보통 커피 구매는 온라인으로 하고 있는데, 200g에 약 7천 원 정도의 금액으로 구매할 수 있다. 이 정도의 양이면 평균 일주일 정도를 마시는 것 같다. 물론 혼자 마실 때의 소비량이다.

필자는 주로 아프리카 커피를 즐겨 마시는 편인데, 특히나 에티오피아 커피에 대해서 관심을 갖다 보니 지금까지 알지 못했던 커피에 관한 여러 가지 이야기를 알게 되었다. 커피의 생산지 중 고유의 커피를 마시는 문화를 가지고 있는 나라는 에티오피아가 유일하다고 한다. 한 예로 에티오피아 사람들은 집에 귀한 손님이 찾아오면 커피 세리머니를 하는데, 이 환영의 행사를 ‘분나 마프라트(bunna maffrate)’라고 부른다. 분나(bunna)는 ‘커피’를, 마프라트(maffrate)는 ‘요리’를 뜻한다.

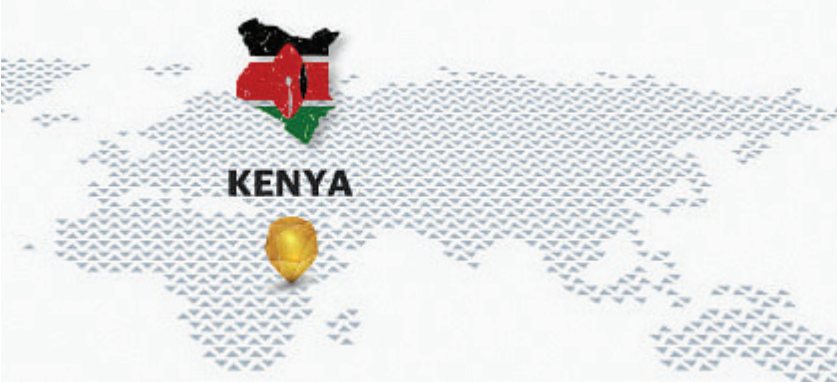
우리에게 익숙한 커피(COFFEE)라는 표현은 커피가 처음 발견된 곳인 카파(KAFFA)의 지역명이 다른 나라로 전파되면서 자연스럽게 변형된 단어이며, ‘햇볕에 그을린 남자들의 땅’이라고도 불리는 에티오피아는 커피 발생지로서 커피의 역사가 깊은 곳이다. 또한 커피의 발생지로 커피를 커피라 부르지 않는 유일한 나라, 생산되는 커피의 절반 이상을 자국에서 소비하는 나라, 다듬어지지 않은 다이아몬드 원석 같은 커피의 매력을 숨기고 있는 커피의 나라가 에티오피아라는 것을 알게 되었다.

에티오피아 커피 중에 예가체프는 에티오피아 남부 시다모 현안의 고지대에 위치한 지역이며, 현지어로는 ‘비옥한 땅’을 뜻하는 이르가 체페(Yirga chefe)로 불린다. 에티오피아의 경우 주로 전통적인 유기농법과 그늘 경작법, 건식법의 방법으로 커피 재배를 하며, 1972년부터는 습식법이 도입되어 대량생산이 가능하게 되었다고 한다. 커피 경작법에 대해서는 나중에 기회가 된다면 좀 더 자세히 나누어 보겠다.

에티오피아 커피 중에서 예가체프는 커피가 생산되기 최적의 조건을 갖추었고, 이런 천혜의 환경과 조건으로 인하여 독특한 단맛과 부드러운 신맛을 가진다. 특히나 과일향이 풍부하며 특유의 향미가 오랫동안 지속하는 커피이다 보니

필자도 즐겨 마시고 있다. 어떤 커피이든지 간에 로스팅을 어떻게 하였고, 누가 어떻게 커피를 내리느냐에 따라 맛은 다르므로 ‘이 커피는 이런 맛이고 저 커피는 저런 맛이다’라고 단정을 짓는 것은 맞지 않다고 본다. 다만 해당 커피의 고유의 맛은 분명히 있는 것이므로 커피를 구매할 때 참고하면 될 것 같다.

케냐 키암부 AA (KENYA KIAMBU AA)

	주요 산지	kenya Kiambu
	품 종	SL28, SL34, RUIRU11
	원두등급	AA
	가공방식	Washed
	재배 고도	1,600m
	수확 시기	10월~3월

신이 선택한 커피의 나라, 케냐.

넓은 초원, 작열하는 태양, 케냐는 질 좋은 커피가 날 수밖에 없는 신이 선택한 땅이다. 또 ‘커피하면 케냐’라는 말을 가장 많이 듣는다. 케냐 커피가 이처럼 유명해진 까닭이 무엇일까? 케냐에서 처음 커피가 재배된 장소는 1893년 인도 양과 인접한 해안지방 부라(Bura)라고 한다. 그 뒤 1904년 수도 나이로비 인근 키쿠유(Kikuyu)족 거주지에서 본격적인 재배를 시작했고, 다른 아프리카 국가들보다 이른 시기인 1930년대 영국의 식민지 정부에 의해 커피위원회(CB, Coffee Board)가 설립되면서 품질관리, 인허가 관리 등 본격적인 커피 수출 업무를 주도하게 되었다고 한다.

잇따라 케냐 커피경매장(The Kenya Coffee Auctions)이, 1947년에는 커피 판촉위원회(CMB, Coffee Marketing Board)가 설립되었다. 그 뒤 여러 차례 기구통폐합과 법령 개정을 거치면서 마침내 1960년 케냐 커피위원회(CBK, Coffee Board of Kenya)를 발족시켜, 오늘과 같은 국가 기간산업으로서의 위상을 갖추었다고 한다.

케냐의 수도인 나이로비에서 북동쪽으로 38Km 떨어진 곳에 티카(Thika)라는 커피농장이 있다. 티카 커피농장은 케냐 정부 주도로 만들어진 곳으로, 케냐 커피를 이야기할 때 빼놓을 수 없는 곳이다. 정부가 작은 농가들을 대단위로 묶어 국영단지를 만든 것은, 커피가 이 나라 제1의 수출 상품인 점과 무관하지 않을 것이다.

물론 필자도 케냐 커피를 정말 좋아한다. 단 가격이 좀 비싸다는 것이 약간의 부담이 될 때도 없지 않아 있긴 하다. 에티오피아 예가체프를 경험하고 나서 두 번째로 구매했었던 커피가 바로 케냐 커피였다. 처음 구매할 때 그냥 케냐 AA로 알고 구매했는데, 알고 보니 아프리카 케냐의 키암부 지역에서 재배된 커피였다. 뒤에 붙은 AA는 마산



티카 커피농장



가지로 커피의 등급을 나타내며 케냐에서는 커피의 등급을 생두의 크기(Screen Size)에 따라 4등급으로 나누는데 크기가 가장 큰 AA 등급도 품질에 따라 AA++까지 나뉘며, 최상급 생두는 '이스테이트 케냐(Estate Kenya)'라는 별도 등급을 붙여 최고 등급보다도 2배 이상 비싼 가격으로 거래된다고 한다.

케냐는 세계적으로 커피 시장 점유율이 0.5%밖에 안 되는 생산지이지만, 커피와 커피나무에 관해서 만큼은 국가의 허가를 받아야 할 정도로 국가적으로 엄격한 품질관리를 하고 있다. 국가 차원의 지원정책을 이끄는 케냐 커피 이사회와 케냐 커피 수출입 협회가 주관하는 '커피 경매 시스템'을 통해 다른 나라의 평균적인 커피 가격 대비 2배가량 높은 가격에 거래된다고 하니, 케냐산 커피가 전 세계적으로 얼마나 신뢰를 받고 있는지 알 만도 하다.

필자가 케냐 키암부를 처음 접했을 때의 느낌은 바디감이 정말 풍부하며, 예가체프에서 느끼지 못했던 신맛과 흑설탕을 먹었을 때의 단맛이라고 할까? '뭔가 아주 비싸고 좋은 커피를 마시고 있구나'란 기분 마저 들 정도였다. 또 아주 좋은 와인을 마셨을 때처럼 깊이 있는 향이 정말 좋았다. 지금도 기념일이나 특별한 날이면 꼭 케냐 커피를 미리 주문하여 준비해 놓는다. 맛도 맛있지만 무엇인가 좀 좋은 것을 사면 기분이 좋아지는 느낌이 드는데 커피도 마찬가지라고 생각한다. 최근에 구입한 핸드밀로 케냐 원두를 넣고 그라인딩 하면서 풍겨 나오는 향기를 맡으면 정말 기분이 좋아진다. 요새는 아침에 일어나서 직접 그라인딩 한 커피를 드립 해서 텀블러에 잘 담아 출근길에 오르는 것이 일상이 되어 버렸다.

인도네시아 만델링 G1(Indonesia Mandheling G1)

	주요 산지	Aceh, Bener Meriah, Takegon
	품 종	Catimore, Typica
	원두등급	G1
	가공방식	Semi-Washed
	재배 고도	1,200m~1,500m
	수확 시기	6월~10월

세계 3대 명품 커피라 하면 커피의 귀부인이라는 칭호를 받는 예멘 모카(Yemen Mocha), 커피의 황제라 불리는 자메이카 블루마운틴(Jamaica blue mountain) 그리고 하와이언 코나(Hawaiian Kona) 이렇게 세 가지를 얘기한다. 하지만 나는 만델링을 마셔 보고 난 후 이것 또한 명품 커피 못지 않다는 느낌을 받게 되었다.

우연히 일본 영화를 보게 되었는데, 그 영화의 주인공이 핸드드립을 즐겨 마시는 사람이었고 그가 마시고 있던 커피가 바로 만델링 커피였다. 그때까지만 해도 만델링이란 커피를 들어보지 못했는데 영화에서 주인공이 정말 맛있게 커피를 마시는 모습을 보니 커피의 맛에 대해서 궁금증과 호기심이 발동하여 구매를 해보았다. 빠르게 진화한(?) 택배 시스템으로 인해 요새는 오늘 주문하면 바로 내일 커피가 도착한다.



만델링 커피 원두

하루 만에 받은 만델링 원두를 핸드밀로 정성껏 그라인딩 해서 드립을 하여 마셔본 결과, 약간 짭컌름한 바디감이 첫 모금부터 느껴졌다. 커피가 입안으로 ‘쭈욱’ 들어온다고 해야 할까? 과일향의 단맛도 나고 적당하게 느껴지는 상큼한 산미야말로 내 입맛을 사로잡기에 충분했다.

인도네시아 커피에 대해서 지식이 없어서 만델링을 맛본 후 여러 자료를 찾아서 읽어보니 인도네시아 커피 재배는 네덜란드인에 의해 가장 큰 섬인 자바섬에서 시작되었다고 한다. 아라비카 커피 중 낮은 산미와 묵직한 바디감, 그리고 스파이시한 독특한 향이 주는 느낌과 더불어, 그 당시 유럽 커피 시장을 주도한 네덜란드 상인들이 영국 왕실의 커피를 조달하면서 ‘커피의 왕’이라는 별칭이 붙여졌다고 한다. ‘만델링’이라는 이름은 따바눌리(Tapanuli) 지역에서 커피를 재배하는 ‘만델링’족의 이름에서 유래가 되었으며 세계 2차대전 이후에 더욱 알려지게 되었다고 한다.

필자가 추천한 세 가지 커피 외에도 너무나 많은 종류의 커피가 있고 또 커피라는 것이 깊이 들어가면 들어갈수록 알고 배워야 할 것들이 참 많은 것 같다. 한가지 가장 좋은 점은 커피에 대해서 알아가고 있는 과정이다 보니 커피를 마시며 대화를 할 때 많은 이야기거리가 생겼다는 것이다. 특히나 커피에 대해서 전혀 알지 못하는 ‘커알못’ 분들에게 “오늘 드립한 커피는 무엇인데, 이 커피는 이러이러한 커피이다”라는 것을 설명해 주면서 커피를 마시다 보니 자연스럽게 대화도 이어나갈 수 있고, 특히나 잘 알지 못하는 분들과 커피를 마시게 되는 상황에서도 업무적인 딱딱한 대화만 하기보다는 커피에 대해 이야기하면서 자연스럽게 대화를 이어나갈 수 있다는 것이 참 좋은 것 같다. 그리고 가장 좋은 것은 내가 좋아하는 사람들과 맛과 향을 함께 한다는 것으로 생각한다. 특히나 내 가족과 말이다.

좋은 음식을 대할 때 자신의 가치가 올라가는 것처럼 느껴지는 것과 같이, 좋은 커피를 좋은 가격에 마실 때 행복해지는 것은 필자뿐만이 아니라고 본다.

다음 글에서는 필자가 지금까지 많지 않은 곳을 여행하면서 접했던 커피에 대해서 글을 쓰려고 한다. 이 글을 읽으신 분들이 모두 ‘커알못’에서 벗어나 행복한 커피라이프를 살게 되시길 바라면서 글을 마친다. ☕