

## 기후모사를 통한 한국 스페셜 커피재배

전세계적으로 생산되고 있는 커피의 대부분이 특정 기후 환경에서 재배되고 있으며, 우리는 “커피벨트”라고 부른다. 그중 뛰어난 향미와 산미가 특징인 아라비카는 열대 고산지대에서 생산되고 있고, 고산지대로 올라가며 아열대 작물로 분리되어 현재는 우리나라에서 재배되고 있다. 1996년 우연히 심게 된 커피가 약 60일만에 싹이 트면서 커피는 생활의 일부가 되었다, 하지만 커피 재배는 그저 관상용으로 취미삼아 키우는 정도에 불과했고, 커피를 대량생산의 목적으로 재배한다는 것은 거의 불가능했다. 커피재배에 대한 전문지식이 없었기 때문이다.

책에서 나오는 재배방법을 하나 둘 적용하면서 커피는 더 어려워 졌고, 결국 우리나라에서 환경 제어가 되지 않으면, 재배하기 어렵고 시스템화 하지 않는다면 생산비를 감당하기 어려우며, 가격면에서 생산국을 이기기는 어렵기 때문이다. 그러던 중 환경정화산업에서 지속적으로 나오는 새로운 단어가 하나 있었다.

“기후변화“ 계속해서 변화해 가는 기후에 의해 환경인자들이 변해가고 이에 따라 여러 생활환경의 변화와 농산물의 생산지 변화가 급속도로 이루어 질것이라는 것이었다. 그러면서 다시 보게 된 것이 커피 재배였다.

“만약 기후변화에 의해 커피 재배지의 변화가 생긴다면 우리 에게도 기회가 있지 않을까?”

커피에 대한 연구가 지속되면서 생산량이 적다고 해도 품질이 좋은 스페셜커피를 생산한다면, 노지에서 대량으로 생산해서 저가의 가격경쟁에 뛰어드는 것보다 더 높은 경쟁력이 될 것이라는 확신이 서게 되었고, 좀더 체계적인 실험이 시작되었다. 그러면서 재배지의 스페셜 커피의 재배환경 인자 도출을 위해 시도 된 것이 “기후 모사 ” 이며 이를 통해 얻은 데이터를 정형화 하여 지금의 커피재배의 기틀이 되었다. 또한 커피의 대부분이 그 해의 환경 기후인자에 의해 향미가 바뀌는 것을 알게 되면서 한국스페셜커피의 재배와 가공의 기틀이 마련되었다.

마이크로맥스 영농조합법인 차 상 화

“오늘날과 같은 속도로 기후변화가 지속된다면 아라비카 커피 재배에 적합한 땅의 면적은 계속 줄어 2050년에는 이론상 적합하다고 알려진 재배 면적의 절반인 1,600만 헥타르만이 남는다(2015년 월드 커피 리서치 발표 자료). 아라비카의 생산량 감소는 전 세계의 커피 공급에 큰 영향을 미칠 것이다. 국제열대농업연구센터International Center for Tropical agriculture, CIAT의 연구원 크리스티안 번은 “커피 수요가 점점 늘어나기 때문에 미래에는 더 많은 경작지가 필요하지만, 재배 가능 면적자체가 감소할 것 ”이라고 말했다.

## 스페셜티 커피의 미래: 새로운 생두 프로세싱 발전의 明暗과 한국 커피계의 기회

연응주(LA Coffee College학장/ 후성HDS 고문)

2015년 WBC(World Barista Championship)에서 사샤 세스틱은 CM(Carbonic Maceration)이라는 커피 업계에서는 낯선 와인 가공방식을 커피의 발효과정에 적용을 하면서 챔피언이 되었다. 그리고 그는 현재 자신이 운영하는 생두 브랜드인 Project Origin에 CM 공법을 이용한 커피를 " CM Collections"이라는 이름으로 판매하고 있다. 새로운 프로세싱이 브랜드가 된 것이다. 또, 2019년 한국의 전주연 바리스타가 WBC에서 우승을 차지 할 때도 콜롬비아 시드라종 커피를 무산소상태에서 발효시켜 젖산의 생성에 신경을 쓴 결과, 과일의 향미와 타타르산(Tartaric Acid)는 물론 바디가 좋은 커피를 가지게 되었다 하면서 세계 커피 업계는 실험적인 커피 프로세싱에 다시 한번 관심을 가지게 되었다.

그런데, 이런 새로운 시도는 Cup Quality를 높이는데 크게 기여를 했지만 논란의 중심이 되기도 했다. 코스타리카에서는 소위 "시나몬 게이트"라 불리는 논쟁이 일어 과일이나 허브를 첨가해 커피 향미를 향상시키는 것이 WBC 또는 COE 프로토콜에 맞는지에 대한 내부적인 성찰이 있어왔다. 그 결과 본인만의 독특한 프로세싱 과정을 공개하지 않은 채 단지 향미의 증가만을 강조해 높은 가격을 받는 행위를 자제하게 되었고, 투명하게 프로세싱 방법을 공개하는 생산자들이 늘어 나고 있다.

지난 10여년간 한국의 커피산업은 규모 면에서 빠르게 성장 했지만, 커피의 품질을 높일 수 있는 커피와 관련된 농업 및 식품공학 같은 전방산업은 소외되었으며, 이에 반해 커피 교육, 각종 커피 단체의 활동 등 후방산업의 발전이 도드라졌다. 한국은 이미 발효에 관한 연구가 세계적 수준에 올라있다. 한국적인 커피 프로세싱의 개발 및 표준화를 통해 산지에 적용한다면 일명 K프로세스가 상품이 될 수 있다. 이에 그치지 않고 품질을 높일 수 있는 재배 기법이 연구되어 실제 적용이 된다면 커피의 제4의 물결은 한국에서 시작 될 수 도 있을 것이다.

# 최신 커피 소비 트렌드

## 모이 커피 도재욱

요즘의 현대인들은 개인의 취향을 강조하는 분위기이다. 과거 인스턴트 커피가 커피를 대표하는 경향이었으나 90년대 말 스타벅스의 등장으로 원두커피를 접하게 되고 더 나아가 가정에서 자신의 취향에 맞는 커피를 직접 만들어 마시는 경향이 뚜렷해졌다.

소비자들의 커피에 대한 전문적인 지식 수준이 높아지고, 과거처럼 카페에서 제공되는 커피를 마시는 수동적인 음용에서 자신들의 상황이나 취향을 극대화시켜서 다양한 도구를 이용하여 커피를 추출하거나 심지어 직접 로스팅한 원두를 이용한다. 이런 현상은 코로나 시대를 겪으면서 더욱 확대되고 있는 추세이다.

커피 생두만을 살펴보면, 과거 브라질이나 콜롬비아로 대표되는 커피에서 멕시코, 온두라스, 페루 등 그동안 잘 소개되지 않았던 다양한 나라의 커피를 찾기 시작하고 있으며 특별한 가공방식인 무산소 발효 커피를 생산자와 소비자 모두가 관심을 가지고 있다.