


# 커피랑 떠나는 세계 여행

2016. 8.12.

우해석

마중물교회 여름수양회

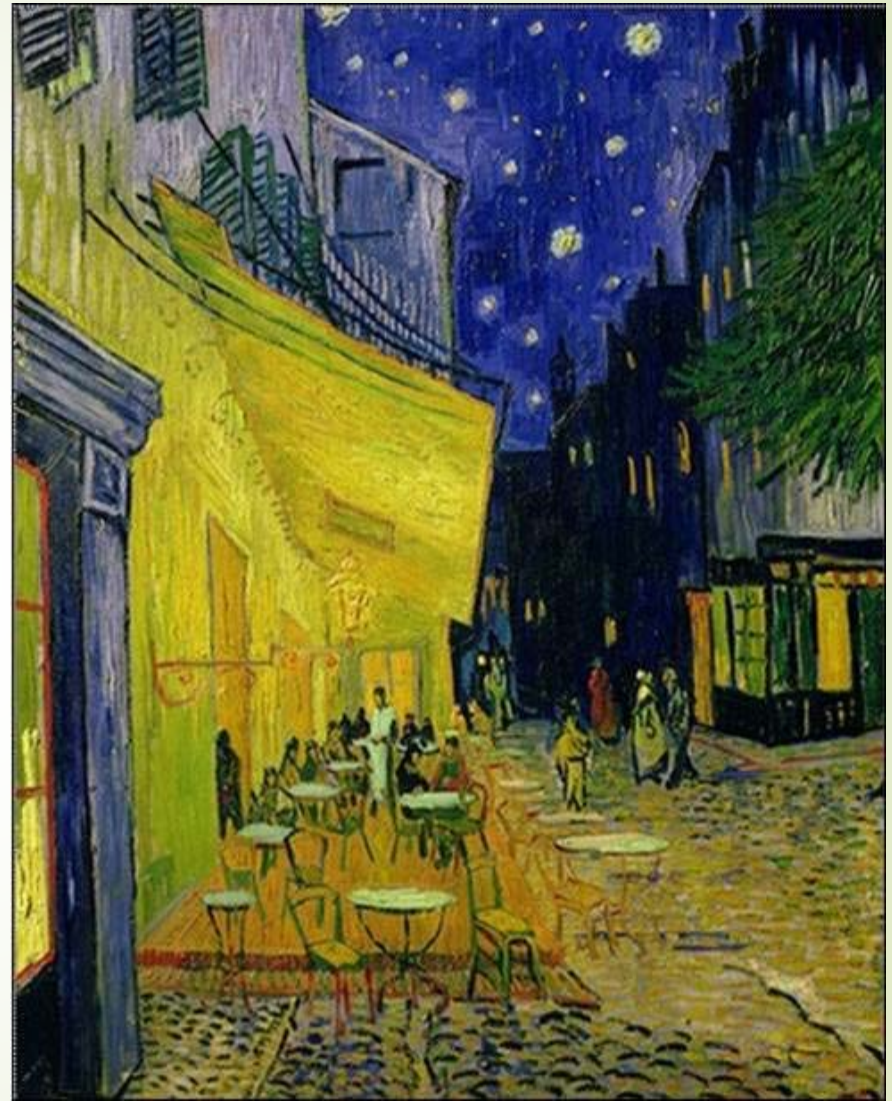


## 소금 vs 맛 (마5:13-16)

- ▶ 5:13 너희는 세상의 소금이니 소금이 만일 그 맛을 잃으면 무엇으로 짜게 하리요 후에는 아무 쓸 데 없어 다만 밖에 버려져 사람에게 밟힐 뿐이니라
- ▶ 5:14 너희는 세상의 빛이라 산 위에 있는 동네가 숨겨지지 못할 것이요
- ▶ 5:15 사람이 등불을 켜서 말 아래에 두지 아니하고 등경 위에 두나니 이러므로 집 안 모든 사람에게 비치느니라
- ▶ 5:16 이같이 너희 빛이 사람 앞에 비치게 하여 그들로 너희 착한 행실을 보고 하늘에 계신 너희 아버지께 영광을 돌리게 하라

# 목차

- ▶ 커피 역사
- ▶ 커피랑 떠나는 세계여행
- ▶ 로스팅 (배전)
- ▶ 커핑
- ▶ 커핑 실습



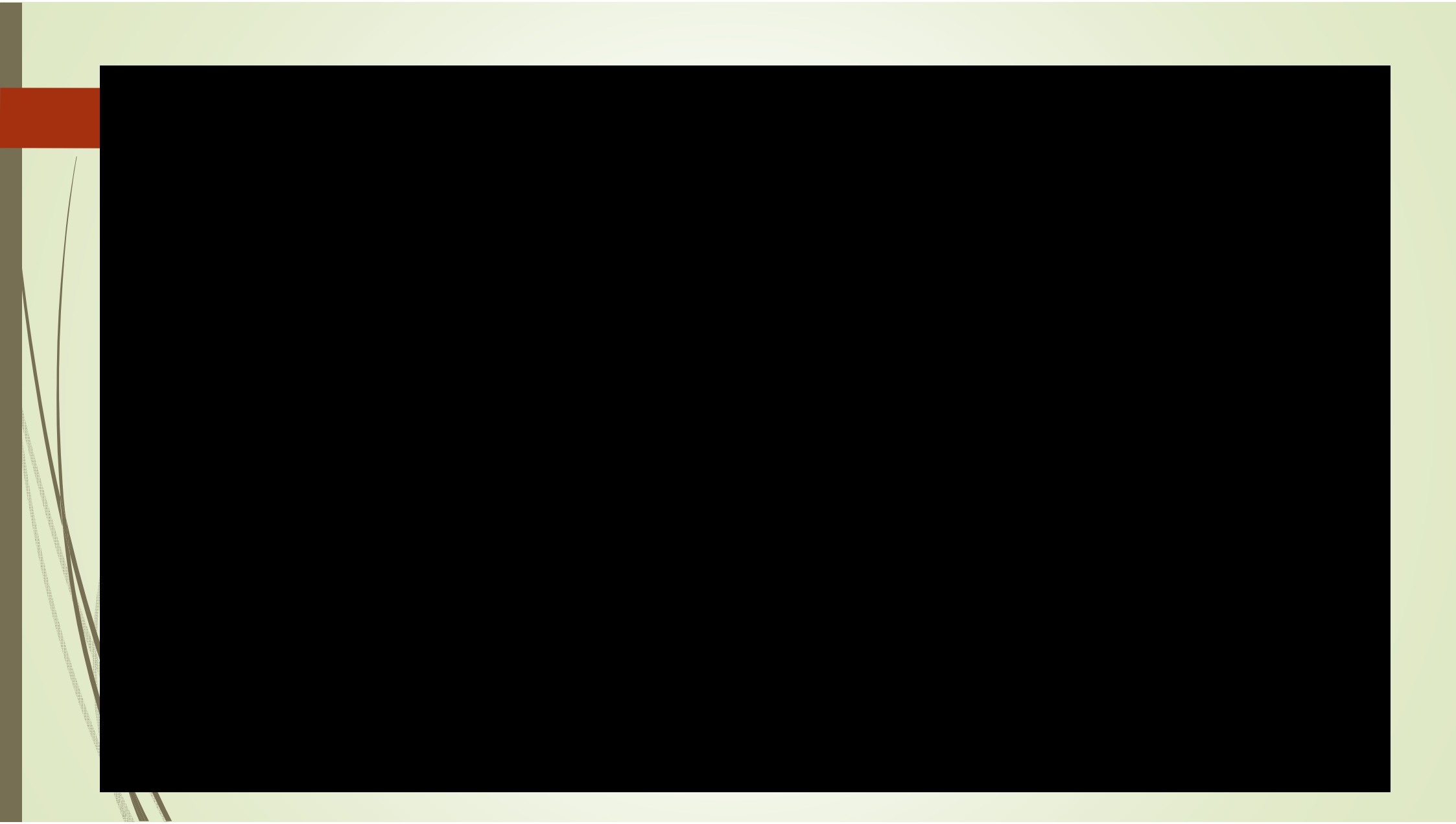


## 커피의 역사

# 커피의 역사와 유래

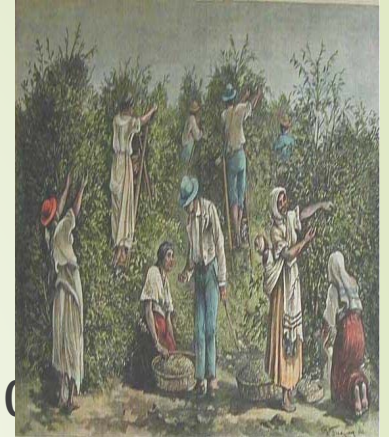
- ▶ 6세기 : 에디오피아 발견
- ▶ 7세기 : 예멘 경작
- ▶ 9세기 : 최초 커피 기록, 이슬람의 와인
- ▶ 14세기 : 오스만 투르크 커피 로스팅 추출(터키식 커피)
- ▶ 15세기 : 예멘에서 커피 재배 보편화, 모카 커피
- ▶ 17세기 : 베니스 상인에 의해 유럽에 소개됨
- ▶ 1896년 아관파천시 고종이 러시아 공사관에서 커피 대접 받음







# 커피의 어원



- ▶ 커피의 어원에 대한 주장이 몇 가지 있으나 가장 신뢰가 가는 것은 카파입니다.
- ▶ 카파는 아랍어로 '힘'을 의미하는 말로 이디오피아의 커피나무가 야생하는 곳의 지명(카파)이지만 이 말이 터키로 전파되어 'kahweh' 이태리에서는 *caffè*, 독일에서는 *kaffee*, 네델란드에서는 *kaffie*, 영국에서는 *coffee*로 불리게 되었다는 것입니다. 현재 일본에서는 코히, 러시아에서는 *kaphe*, 체코슬로바키아에서는 *kava*, 베트남에선 *caphef*
- ▶ 또 다른 주장은 시에서 와인을 일컫던 *Quahweh*라는 아라비아 말에서 나왔다는 것으로 와인이 금지되어 있던 이슬람교도들 사이에서 커피로 바뀌었다는 것입니다. 이디오피아인들은 커피를 *bun*, 커피추출액을 *bunchung*으로 부르는데 이 말이 독일에서는 *bahn* 영국의 *bean*의 어원이 되었습니다.
- ▶ 커피는 또한 *macha*라고도 불리는데 이 이름은 홍해의 커피를 운반하던 모카항에서 유래된 것입니다.
- ▶ 우리나라에서는 최초로 무엇이라 불렸을까요??



## 원두(생두)





# 원두의 종류

tip 아라비카와 로부스타 원두의 특징

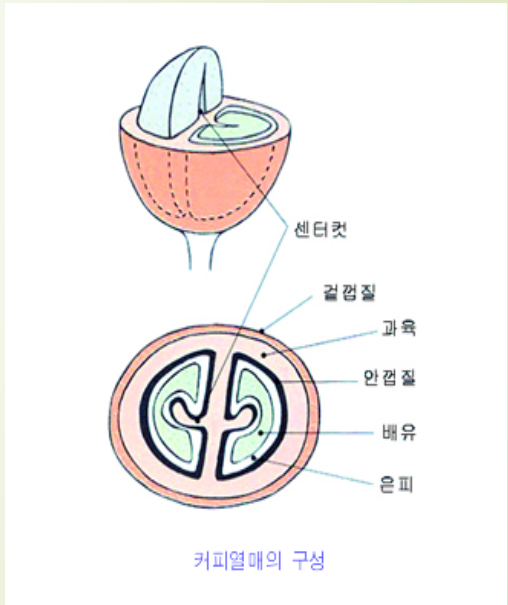
**Arabica**

특유의 향과 산맛  
 평평한 타원형  
 5~6m  
 로부스타의 절반  
 500~2000m(고지대형)  
 저온·고온에 모두 예민함  
 강우량에 매우 민감함  
 거의 3년 이내  
 전체 생산량의 70~80%

맛, 향  
 원두 형태  
 나무 높이  
 단위당 수확량  
 재배 고도  
 온도 적응성  
 강우량 적응성  
 수확까지의 기간  
 생산량

**Robusta**

구수한 향, 신맛이 적다  
 아라비카에 비해 둥근형  
 5m 내외  
 많다  
 500m 이하(저지대형)  
 고온에 강함  
 가뭄에 약함  
 3년  
 20~30%





# 커피랑 떠나는 세계여행

지구의 중심을 가로지르는  
커피 벨트를 아시나요?  
**원두의 종류와  
산지별 특징**

아라비안 모카, 자메이카 블루마운틴, 과테말라 안티구아, 하와  
암호 같은 커피의 이름. 이 암호를 해독하기 위해서는 먼저 세계  
지구를 넓게 펼쳐놓은 지도에서 적도를 중심으로 북회귀선과  
남회귀선 사이, 커피 벨트(Coffee Belt)에 바로 그 암호의 비밀  
글\_최은선

# 커피지도



# 커피 명칭법

등급 체계	주요 기준	적용 국가
SUPREMO - EXELSO	주로 커피 원두의 크기와 외관	콜롬비아
AA - A - B - C	주로 커피 원두의 크기와 외관	케냐, 짐바브웨, 잠비아, 탄자니아, 우간다, 인도, 파푸뉴기니아, 푸에르토리코
PEABERRY - EXTRA FANCY - FANCY - #1 - PRIME	주로 원두 커피의 크기와 외관 기준. 단 PEABERRY는 크기 기준에서 제외되는 것이나 최상등급으로 분류됨.	하와이
1 - 2 - 3	종합적 품질을 기준. 1등급은 특별한 것으로 궁중에서 만 구입 일반적으로 수출 판매되지 않음. 2등급은 수출. 3등급은 내수용.	에디오피아
1 - 2 - 3	주로 커피원두의 크기와 외관	수마트라, 자바, 솔라와시, 자메이카
SHB(strictly hard bean) - HB	커피가 생산된 해발고도	코스타리카, 과테말라, 엘살바도르, 파나마
SHG(strictly high grown) - HG - LG	커피가 생산된 해발고도	멕시코, 니카라과아, 페루

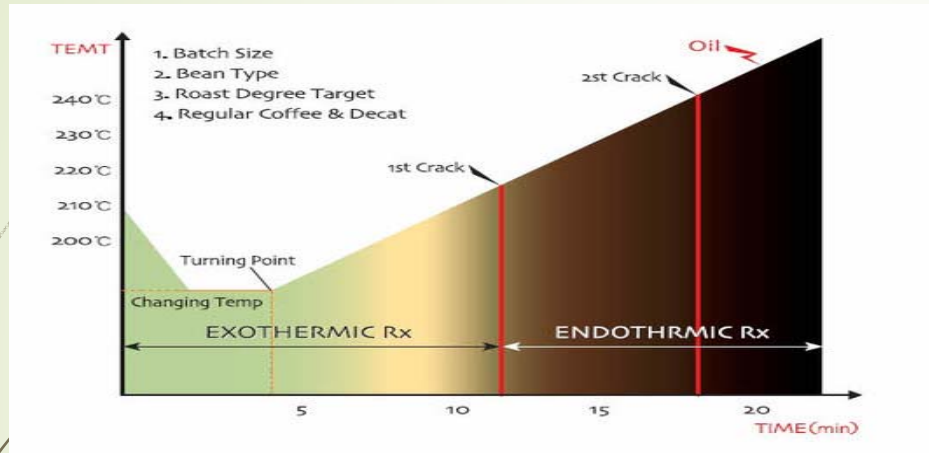
커피 명 구성	예	평점
커피생산국명	Mexican, Costarican	★
커피생산국명+향구명	Brazil Santos, Yemen Mocha	★★
커피생산국명+등급	Kenya AA, Colombian supremo, Jamaica Blue Mountain	★★★
커피생산국명+커피형태	Kona peaberry, Tanzanian peaberry, Guatemalan maragogype	★★★★
커피생산국명+커피생산지명	Mexican Oaxaca, Costarican Tarazu, Yemen Mocha Matarí	★★★★★
농장 명이나 생산단지 명이 구체적으로 표시	Jamaica Blue Mountain Wallendorf, Kona extra fancy Purple mountain	★★★★★★



# 로스팅

- ▶ 원두 커피에서 요리에 해당하는 부분은 배전과 드립이다.
- ▶ 배전(焙煎 불필 배, 달일 전)은 커피 생두(green bean)를 볶는 과정으로 온도에 따라 구분한다. 강/중/약배전으로 구분하기도 하고, 서양의 구분법을 따라
- ▶ 세분화하여 라이트/시나몬/시티/풀시티/프렌치/이탈리안
- ▶ 로스트(roast)으로 구분하기도 한다.
- ▶ 생두는 배전을 통해 갈색의 원두가 된다.
- ▶ 모든 요리가 그러하듯 배전 역시 원재료의 맛을 끌어내는 적당한 방법이 있다.
- ▶ 산지, 품종, 재배환경 등을 고려해야 하고, 배전을 통해 완성될 커피 맛에 대한 상상력이 필요하다.
- ▶ 커피의 산지가 달라 일대일 비교할 수 없지만 볶음 정도에 따라 주가 되는 맛의 차이는 알 수 있다. 잡맛을 죽이고, 쓴맛이 도드라지지 않고
- ▶ 신맛과 어우러지며 단맛으로 깔끔하게 마무리되는 최상의 레시피가 있을 수는 없다.

# 로스팅



## SCAA (9단계)

- ① Extra-Light ② Very Light
- ③ Light ④ Midium Light
- ⑤ Midium ⑥ Midium Dark
- ⑦ Dark ⑧ Very Dark ⑨ Extra-Dark

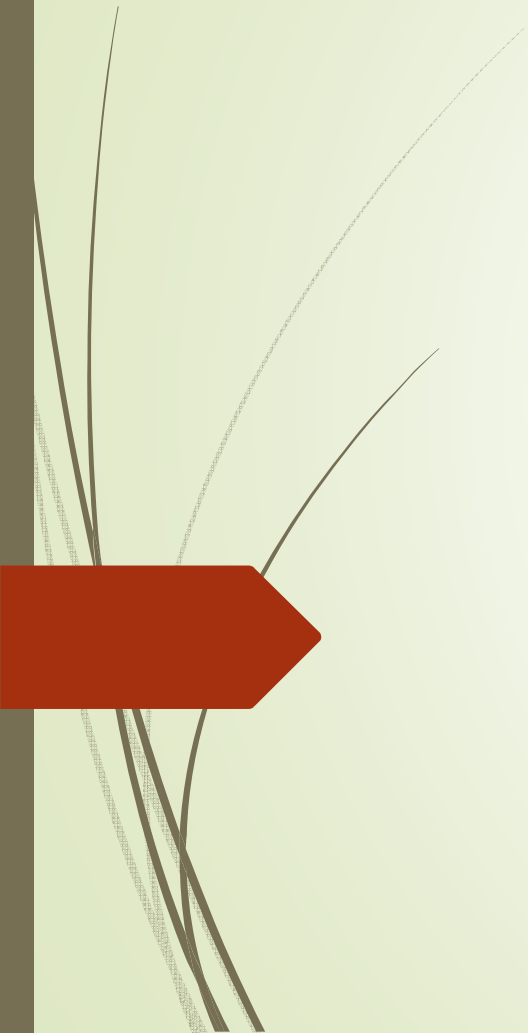
## 북미지역 (6단계)

- ① Cinnamon Light ② Midium
- ③ American Light
- ④ High American Light
- ⑤ Full City ⑥ Espresso European

## 일본 (8단계)

- ① Light ② Cinnamon
- ③ Midium ④ High
- ⑤ City ⑥ Full City
- ⑦ French ⑧ Italian

# 커팅



## 커피를 위한 환경 및 준비

1. 추출: 골든컵 규정에 따라 최적의 추출율로 커피(물 100ml당 5.5g)
2. 로스팅: 로스팅 시간 8~12분 사이, 아그트론 타일55, 분쇄시 63, 볶음도 미디움~미디움라이트
3. 로스팅 후 20도 이상 상온에서 보관, 8~24시간 이내 커피
4. 분쇄도: 미국 매쉬 시브 사이즈 20에 70~75%통과
5. 커피당 5컵이상 커피하며, 분쇄 후 15분 이내 물붓기 (유리커버가 있으면 30분내)
6. 추출방식: 92~97도시의 물을 커피에 직접부어 4분간 침출
7. 시향/시음방법: Sniffing(커피향을 코로 들으키는), Slurpping(스읍~하며 커피를 들이키는)





# 커피시간표

1. 커피가루의 향을 평가
2. 0~4분: 물을 붓고, 추출하며, 아로마를 평가
3. 4~6분: 브레이킹, 아로마 평가
4. 6~8분: 부유물제거(스키밍)
5. 12~17분: 1차 커피(hot-67~73도)
6. 17~22분: 2차 커피(warm-58~62도)
7. 22~27분: 3차 커피(cool 37도)
8. 이후 7분여 커피점수 계산

# 커피 맛 구별

- ▶ **Fragrance** : 건조한 상태의 분쇄커피향. 실온에서 느껴지는 향기
- ▶ **Aroma** : 뜨거운 물을 부었을 때의 향기.
- ▶ **Break** : 커피층을 걷어내며 맡는 향기.
- ▶ **Flavor/향미** : 커피를 입안에 머금고 있을 때 향과 맛.
- ▶ **Acidity/산미** : 커피의 맛 중 상큼한 신맛을 이르는 말.
- ▶ **Body/밀도** : 무게감과 촉감을 포함하는 개념.
- ▶ **Aftertaste/후미** : 커피를 마시거나 뱉은 후 입안, 혀 뒤쪽에 남는 뒷맛.\
- ▶ **Flavor, Acidity, Aftertaste, Body**는 스푼을 이용해 커피를 깊게 흡입하고 온도변화에 따라 다른 커피 맛을 느껴보는 것도 좋아요.

# 커피 테스팅 (커피핑)

## 맛을 나타내는 용어

용어	특성
맛의 강도 (taste strength)	• 맛이 강하고 약한 정도
전체적인 맛 (overall taste)	• 맛이 좋고 나쁘지에 대한 전반적인 느낌
중후함(body)	• 입안 가득히 느껴지는 감촉이며, 진하다, 연하다, 중후하다 등으로 표현한다.
상큼한 신맛(acidity)	• 사과에서 느껴지는 상쾌한 신맛에 비교되기도 함. • 주로 고급 아라비카 커피의 대표적인 맛으로 평가, • 약한 로스팅, 저급 생두의 텅텅하고 시큼한 맛 등과는 구별
달콤한 맛(mellow)	• 신맛이 없으면서 부드러운 맛 • 하와이 코나, 만델링, 파푸아뉴기니종, 아라비카종, 블루마우틴, 모카에서 나는 맛
감칠맛(umami)	• 모카, 온두라스종 커피콩에서 나오는 은은하고 깊은 맛
쓴 맛(bitter)	• 커피의 기본적인 맛은 극단적으로 말하면 쓴맛이 강·약과 질에 있다고 할 수 있다. • 로스팅이 강할수록 쓴맛이 강조, 로부스타종 커피콩이 지닌 맛
뽀은 맛(astringent)	• 혀에서 느껴지는 날카로우면서도 소금기가 있는 듯한 메마른 느낌을 표현 • 오래 추출한 커피에서 나는 맛

## 향기를 표현하는 용어

용어	특성
향기의 강도 (aroma intensity)	• 농도와 풍부함에 대한 복합적인 느낌
전체적 향기 (overall aroma)	• 향이 좋고 나쁘지에 대한 전체적인 느낌 • 향기(fragrance), 아로마(aroma), 플레버(flavor), 후미(aftertaste)의 총괄적 개념
꽃향기(floral)	• 모카, 탄자니아종 커피콩에서 나는 향기
와인향기(winy)	• 모카, 탄자니아종 커피콩에서 나는 향기
고소한 향기(nutty)	• 커피를 삼킬 때 주로 느껴지는 고소한 향미로, 땅콩 같은 볶은 견과류에서 느껴지는 냄새
꽃내(grassy)	• 오래 묵은 생두, 통풍이 잘 안 되는 곳에서 장기간 보관되었던 생두, 또는 열은 로스팅의 경우에 나타난다. • 덜 익거나 덜 볶은 커피콩에서 나는 냄새
곡류냄새(cereal)	• 로부스타종에서 나는 특유의 냄새
캐러멜 냄새 (caramel)	• 중간정도의 로스팅과정에서 생성되는 버터사탕, 설탕 시럽, 꿀과 같은 종류의 냄새를 표현
흙내(earthy)	• 품질이 나쁜 로부스타종에서 나는 냄새
발효취(rioy)	• 발효한 브라질종 커피콩에서 나는 냄새
산패취(stale)	• 볶은 커피콩이 산화하여 나는 복합적인 냄새
향신료냄새(spicy)	• 강한 로스팅에서 주로 나타나는 강하고도 자극적인 맛으로 카페, 생강, 후추, 쓴 아몬드 맛 등이 있다.
송진냄새(turpeny)	• 강한 로스팅에서 생성되며 송진과 비슷한 냄새를 표현
묵은냄새(musty)	• 적절치 못한 생두 보관, 건조, 묵은 생두의 로스팅으로 인한 묵은 냄새로 곰팡이 비슷한 냄새의 표현

테이스팅 노트

산미

단맛

쓴맛

아로마

밸런스

후미

바디

5

4

3

2

1

0





# 커피 맛없게 만드는 요인 5가지

1. 산소 : 공기를 통해 원두가 산소와 접촉하면 산화상태가 더욱 가속화됩니다  
고로 산소가 들어갈틈없이 밀폐된곳 보관을해야됩니다.
2. 햇빛 : 햇빛이 온도를 상승 시켜 산소와의 반응속도를 더욱 가속화시킵니다
3. 습기 : 추출 도구인 수분으로 커피가 완전 산패합니다. 고로 보관하실때에는 습기가 없는 장소에 보관해야합니다
  1. \*Tip 가끔 원두가 남아있다고 냉장고에 보관하시는데 이걸 커피를 줍으로 맡고가는 행동이니 절대 금물입니다
4. 냄새 : 커피 외의 모든 향은 다 커피에 스며들 수있으니 조심하시길 바랍니다
5. 시간 : 역시나 가장중요한건 시간이겠쥬
  - ▶ 1) 생두 : 수확 후 3년 2) 원두 : 로스팅 후 1개월
  - ▶ 3) 개봉 : 개봉 후 7일 4) 분쇄 : 분쇄후 18분 5) 추출 : 추출후 3분



# Ethiopia Aricha Natural



커피 꽃 · 살구 · 베리

향긋한 커피 꽃 향과 달콤한 산미

지역/고도



품종



가공방식



생산년도/수확시기



## Bean Story

- ✓ 커피의 시작 에티오피아, 예가체프의 최고의 맛 아리차 싱그러운 살구와 풍부하게 다가오는 꽃향을 느껴보세요
- ✓ 에티오피아에 대대손손 전해져 오는 노하우, 내추럴 가공방식 커피체리 그대로의 과육을 살려 커피풍미를 더해주는 가공방식

## ALMA Touch



드리퍼 : 더치 커피를 추천!  
분쇄도 : 고운 소금 입자/ 5 (말코닉 EK 43기준)



AGTRON (색도) : 60~50 [Medium +]  
TIP : 팝핑 시 커피 꽃 향을 잡아보세요~

## Cupping Note

Aroma/Flavor  
향/맛

Apricot 살구 Coffee Blossom 커피 꽃  
Bittersweet Chocolate 달콤쌉싸름초콜릿  
Mango 망고 Passion Fruit 패션프루트  
Citrus 감귤류 Berry 베리  
Black Currant 블랙커런트

Acidity  
산미

Bright & Sweet Acidity 밝고 달콤한 산미

Other  
기타

Syrupy Mouthfeel 시럽같은 감촉

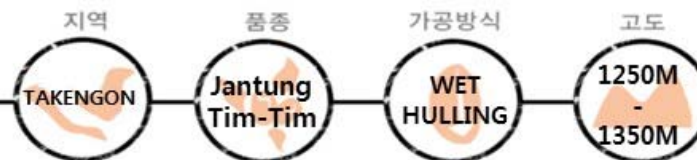
Fantastic Cup 환상적인 맛



# INDONESIA ACEH GAYO G1



건포도 · 자스민 · 다크초콜릿  
씹쌀한 초콜릿과 상큼한 건포도



## Bean Story

- ✓ 인도네시아 콩은 왜 푸른 옥빛을 가질까?  
고온, 다습한 기후에 있어 생두가 수분을 많이 머금어 푸르른 색을 띠
- ✓ 인도네시아 전통 가공방식을 이용한 아체가요, 그 특별함은?  
건조 시 햇빛에 직접 콩이 노출되지 않게 캐노피를 설치해 품질 유지  
\* Wet Hulling : 체리 과육제거→파치먼트 상태로 건조→파치먼트 탈곡→건조

## ALMA TIP

- ✓ 로스팅은 다크, 싱글커피로 고노드립을 추천합니다.
- ✓ Agtron : 45~35 [Dark]



## Cupping Note

**Aroma/Flavor** Raisin 건포도, Peanut 땅콩,  
향/맛

**Jasmine** 자스민, **Berry** 베리,

**Dark Chocolate** 다크초콜릿

**Acidity** Round Acidity 감싸는 산미  
산미

**Other** Full Body 가득한 바디  
기타



# COLOMBIA SANTA INES



자몽 · 캐러멜 · 블랙베리 · 꽃향

밝은 산미와 부드러운 후미



## Bean Story

- ✓ 실크한 단맛이 진하게 농축된 산타 이네스  
밀도가 높게 재배되어 균형 잡힌 부드러움을 느껴보세요
- ✓ 커피 품질은 우리 가족이 책임진다  
대대로 커피농장을 운영하는 장인정신이 녹아있는 농장

## ALMA Touch



드리퍼 : 하리오 드립커피를 추천!  
분쇄도 : 소금입자 / 9 (말코닉 EK 43기준)



AGTRON (색도) : 55~45 [Medium Dark]  
TIP : 팝핑 시 이국적인 자두향을 잡아보세요~

## Cupping Note

<b>Aroma/Flavor</b> 향/맛	Black Sugar 흑설탕, Caramel 캐러멜, Honey 꿀, Grapefruit 자몽 Blackberry 블랙베리, Flower 꽃, Chocolate 초콜릿, Tangerine 감귤
<b>Acidity</b> 산미	Fruit Acidity 과일 산미
<b>Other</b> 기타	Bright Acidity 밝은 산미





# Kenya Kiambu AA

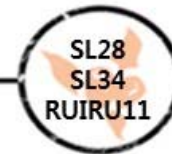


카카오 · 오렌지 · 갈색 설탕  
달콤한 초콜릿과 목직한 과일

지역/고도



품종



가공방식



생산년도/수확시기



## Bean Story

- ✓ “아웃 오브 아프리카”의 배경, 광활하고 아름다운 케냐 키암부 모차르트의 클라리넷 선율과 키암부 커피 한 모금으로 깊은 여운을!  
\*모차르트 클라리넷 협주곡 - “아웃 오브 아프리카”의 ost 로 많은 사랑을 받은 곡이다.
- ✓ 케냐의 목직함, 키암부 AA  
초콜릿의 진한 단맛과 과일의 목직한 산미를 느껴보세요

## ALMA Touch



추 출 : 에스프레소 블렌딩을 추천!  
블렌딩 : 깊은 단맛과 밸런스를 동시에~  
케냐 키암부 60%, 콜롬비아 후일라 40%



AGTRON (색도) : 45~50 [Medium Dark]  
TIP : 팝핑 시 달콤한 향과 과일 산미를 잡아 보세요~

## Cupping Note

Aroma/Flavor  
향/맛

Orange 오렌지  
Grapefruit 자몽  
Brown Sugar 갈색 설탕  
Citrus 감귤류  
Cacao 카카오 Peanut 땅콩

Acidity  
산미

Fruity Acidity 과일 산미

Other  
기타

Full Body 풍부한 바디감  
Clean Finish 깔끔한 후미



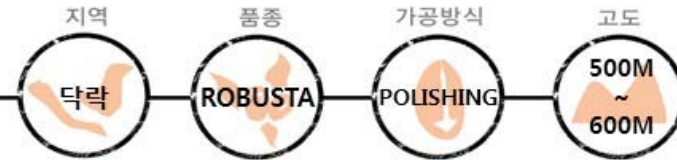
VIETNAM



# ROBUSTA G1



초콜릿 · 토스트 · 팝콘  
부드러운 산미와 묵직한 바디



## Bean Story①

세계 커피 무역량 2위, 베트남

베트남은 브라질 다음으로 세계 커피 무역량이 많은 나라입니다. 베트남 로부스타 G1은 베트남 특유의 폴리싱 가공방식을 사용하였기 때문에 생두 표면이 매끄럽고 맛이 깔끔합니다. 브라질과 과테말라 생두와 함께 블렌딩하면 단 맛과 씹싸름한 맛이 조화롭게 어우러진 블렌딩 커피를 만나보실 수 있습니다.

이 커피는,

블렌딩으로 추천드립니다.

DARK [Agtron 40~45]



ALMACIELO





# 커피 메뉴

# 커피 메뉴

