

1. 프롤로그: 커피의 역사
2. 생두에서 커피로-맛있는 커피 만들기
3. 커피와 커피 재배지
- 4. 루왁커피와 피베리카피**
5. 리조트 커피플랜테이션 투어
6. 에필로그: 커피를 좋아하는 사람들



수마트라 천연 유기농 농장에서 익어가는 최고 품질의 아라비카종 원두(해발 1,650m: 북위3도)

특정 산지의 원두와 독특한 과정으로 탄생하는 원두

품종과 산지로 감별되는 생두는 이미 많은 커피 애호가들의 각별한 관심과 편애로 인하여 그 명성을 유지하며 그 몸값을 충분히 하고 있다. 그것은 같은 아라비카 품종을 이식하여 심었어도 재배지의 기후조건과 해발 고도 그리고 토양의 질에 따라 커피열매인 체리 안에서 자라난 생명 에너지의 결정-씨앗으로 형성된 성분은 단맛/새콤한 맛/떫은 맛 그리고 여러 가지 향취와 독특한 풍미를 달리하기 때문임은 당연한 상식이 되었다.

함유하는 탄수화물로 형성된 당분/지방과 아미노산 그리고 커피의 주성분으로 널리 알려진 카페인과 폴리페놀 등 많은 복합적인 식물성 성분요소에 의해, 어느 곳의 어떤 커피(생두)라는 특징적 코드가 생겨나기에 이르렀다.

이러한 연유로 식민지 플랜테이션의 성행 이래 전 세계의 커피벨트 전역에서 산출되어 온 생두(주로 아라비카 품종)는 유럽의 커피시장에서 나름대로 그 맛의 성격을 인정받았으며, 시대에 따라 변천되어가는 커피 음용 법에 맞추어, 부드럽게 스치는 향의 섬세함은 역시 커피의 원조인 에티오피아 산이라느니 카리브해의 서인도제도에 속하는 아이티/자마이카/쿠바의 고산-그늘지역에서 생산된 원두의 균형 잡힌 단맛과 산미가 제일이라는 등 커피의 산지는 그 품종과 더불어 이미 특유의 브랜드 파워를 가지게 되었다.

부드러운 스위트니스와 균형 잡힌 맛과 향으로 인하여 가장 많은 인기를 갖게 된 자마이카 블루마운틴은 독점적인 물류의 매점매석을 통하여 현재까지도 최고가격의 생두로 통하게 되기도 했다.

명성을 갖고있는 커피제조회사들은 나름대로 자신이 내세우는 최고의 맛을 -주재료인 명산지 생두를 표방하는 나름대로의 황금율- 블랜딩 처방을 갖고 있어 그것을 ‘하우스 블랜딩’ 또는 ‘시그니처 블랜딩’이라고 일컫고 있다.

수마트라 만델링/과테말라 안티규아/브라질 산토스/탄자니아 킬리만자로/콜롬비아 수푸리모 이렇게 다섯 가지 블랜딩을 60여 년 전부터 자사의 최고품 하우스커피로 하고 있다는 도쿄의 핸드드립 전문점 ‘황비정’, 만델링 오팔/케냐 AA/온두라스 버본/에티오피아 이가체페/콜롬비아 SHB를 표방하는 북해도 하코다데에서 1930년부터 커피를 만들고 있는 “미수주”, 그리고 산토스/과테말라 안티규아/콜롬비아 수푸리모/만델링 그린 다이노 등을 주전투수를 삼고 있는 미국의 이태리사람들이 2대째 만드는 65년 자존심의 ‘파스퀴니 커피’

그리고 일본의 “U”사, 스위스의 “N”사와 이태리 밀라노에서 전통을 이어가는 에스프레소의 원조라는 “I”회사의 대표적인 재료는 케냐와 콜롬비아 아라비카 그리고 자바의 로부스타 내지는 수마트라 남부의 람뽕 로부스타가 대체로 4대1이며 이로 인하여, 제대로 된 로부스타의 독특한 바디감이 에스프레소 커피에 강하고 빠른(강하게 치고 올라오는) 맛을 준다는 업계의 경험많은 ‘커피 마스터’들의 분석이 참고서처럼 알려져있다.

영국 여왕의 여유로운 아침 커피 ‘피베리 블랜딩’

그러나 이러한 명망 높은 원두의 각축전을 경험한 커피 마니아들 중에서도 아직 그 소문을 듣고도 실제로 쉽게 접하기 힘든 커피(원두)들이 있으니 그 중에 하나는, 말레이/인도네시아 언어로 락기락기(‘사내’라는 뜻)- 모든 커피 씨앗이 체리 안에 한 쌍으로 자라나며 결국 두 쪽의 씨앗은 각각 다른 피막에 싸여 생성되는데 반해, 드물게 한 개의 씨앗으로만 형성되는 칼라콜리로(Caracollilo:스페인어로 달팽이)커피, 즉 피베리(Peaberry, 통짜)커피가 있다.

이것은 모든 커피에서 극소량이 발견되기도 하지만 그 독특한 맛으로 인하여 하와이섬의 코나(Kona)지역에서 나오는 피베리, 중남미의 코스타리카/온두라스/콜롬비아 등지와 아프리카 ‘케냐’ 그리고 특별히 ‘수마트라 북부’ 고원지대에서 발견되는 피베리 원두가 그 특유의 고소한 부드러움으로 유명세를 갖는다.



두 개의 씨앗으로 생성될 것이 한 개로만 생성된, 일종의 변종이어서 일반 커피 빈(Beans)보다 카페인이 많이 함유되어 있을 것으로 여겨지며, 역시 훌륭한 풍미를 갖는 아라비카 재배지역에서 채취된 피베리 커피는 단종으로 마시는 스트레이트(Straight)보다는 적절한 블랜딩(Blending)으로 더욱 탁월한 향미를 나타내며 특히 북 수마트라 고산지 아라비카 농장에서 나

오는 피베리 씨앗을 핸드드립으로 내려 보면, 고소함이 깔린 감미로움과 짙은 루비칼라가 돋보인다.

피베리 커피에 대한 일설로는, 영국의 식민지로서 커피재배가 성공된 지역에서 진상된 버본(Bourbon)과 카투아이(Katuai)종의 아라비카 품종 피베리 커피가 엘리자베스1세 여왕에게 진상되어 오전 10시에 마시는 특별한 커피로 애호되었다는 설화도 전해진다.

세계의 표준시까지 그리니치에서 시작하는 경도 0도의 기점으로 잡고, 도량형의 길이도 그들 왕의 팔 길이를 기준하여 정하여 인치와 야드라는 도량형 표준으로 사용하며, 세계의 중심을 자처했던 유럽 변방의 작은 섬나라인 대영제국의 전성시대 - 오전 10시경 버킹검 궁에서, 해가 지지 않는 세계 최대의 제국을 이룩한 여왕의 여유로운 아침 커피로 부드러운 우아함이 배어나는 피베리 커피 씨앗이 적절히 블렌딩 된 상큼한 맛의 모닝 앙상블 커피를 상상해 보게 된다.

긴 꼬리 사향고양이가 만들어내는 희귀커피 ‘루왁’



북 수마트라 - 루왁 1 (긴 꼬리 사향 고양이)

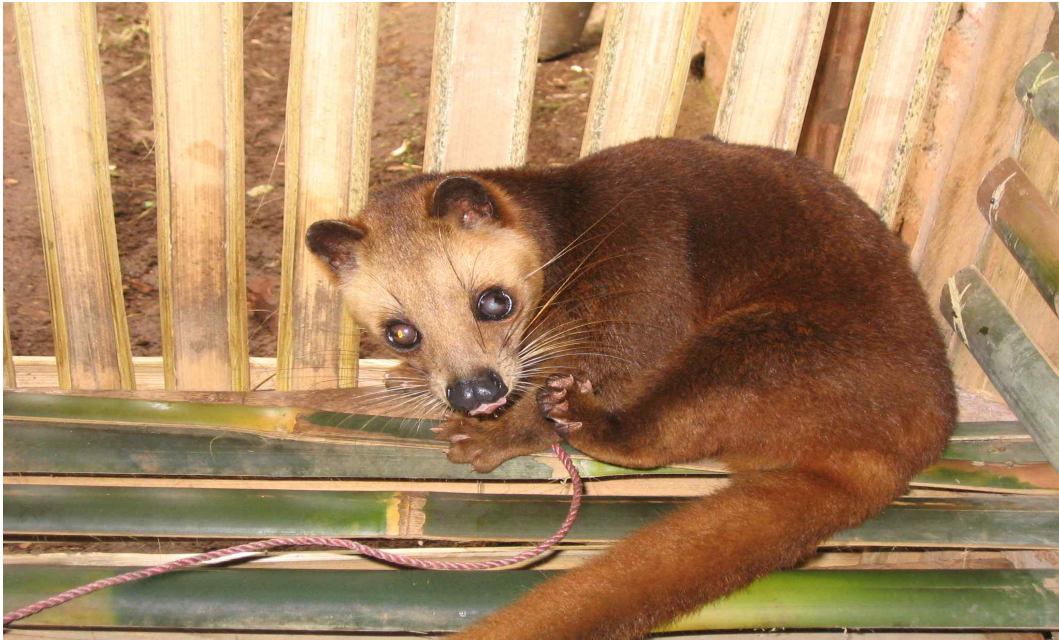
또 하나의 희귀하면서도 상식을 뛰어 넘는 커피는 단연 ‘루왁(Luwak)’이라는 야생동물이 만들어 내는 특별한 커피 즉 ‘루왁 커피’일 것이다. 한국의 커피 애호가들에게 2006년 겨울에 KBS 8시 뉴스에까지 보도되면서 본격적으로 알려지게 된 ‘루왁 커피’는 네티즌들을 통해서 일파만파로 전번 되어, 그 맛을 직접 접해본 분들은 그리 많지 않아도, 이제는 상식처럼 알려지게 되었다. 당시 조선일보 전면 특별 기사를 통해 소개된 내용은 아래와 같은 내용이었다.

“루왁커피(Kopi Luwak)가 특별한 이유는 전 세계의 많은 커피 재배지역 중에서 극히 일부의 특정지역에만 서식하는 ‘야생동물인 루왁’(학명: *Paradoxurus Hermaphroditus*, 한국명: 긴 꼬리 사향고양이)이 일 년에 한 번씩 돌아오는 커피의 수확기에 커피열매를 먹음으로서 이루어지는, 특수한 생유기적(Bio-Organic)인 행동조건의 결과로서만 얻어지기 때문이다.”

따라서 전 세계적으로 연간 약 500~700Kg 정도가 플랜테이션 부근에서 자연 채취돼 생산된다고 추정되는, 매우 희귀한 커피다. 커피열매를 좋아하는 루왁이 커피나무를 타고 다니며 선택하여 ‘디저트’로 먹게 된, 잘 익은 붉은 체리는 루왁의 체내를 통과하는 동안 과육은 소화 흡수되고 단단한 피막에 싸인 씨앗인 커피 씨앗(Seed)은 배출되어 자연으로 돌아간다. 100여 년 전쯤 식민지시대 플랜테이션 일부 지역에서 이것을 발견한 농장인부들에 의해 알려졌다- 과육이 소화되고 두꺼운 씨앗-피막에 싸인 상태인 이것들을 채취하여 피막(파치먼트)을

벗겨내고 그 안에 있는 커피씨앗=생두(Green Bean)를 햇볕에 건조하여, 볶아 먹어본 호기심 많은 사람들이 그 특별한 '맛'을 유럽의 커피마니아들에게 소개하여 널리 알려지게 된 것이었다.

'루왁 커피'는 특별한 야생동물의 소화기관을 통과하는 동안 일반 커피와는 현저하게 다른 순화된 루왁 커피만의 '독특한 풍미'가 생성되어 이를 찾는 호사가들의 구매력에 의지하여 '비싼 가격'에도 불구하고 세계의 커피 마니아들이 선물용으로 즐겨 찾는 귀한 명품으로 등극하게 되었다.



북 수마트라 루왁 2 (긴꼬리 사향 고양이)