

# 품질에 의한 커피 원두의 분류

김종욱

동서식품기술연구소 부평공장 품질환경팀

커피원두의 품질평가는 커피가 생산되는 나라마다 규격이 다르고 매우 다양한 원두가 생산되고 있어 오랜 기간 동안 숙련을 거친 사람만이 할 수 있는 작업이다. 원두의 품질을 제대로 평가할 능력이 없을 경우 저가의 원두를 고가를 지불하고 구매하는 경우도 발생하며 일정한 품질의 원두를 구매할 수 없어 균일한 품질의 제품을 생산할 수 없게 되므로, 커피 제조업체에서는 원두 품질평가자가 매우 중요한 역할을 담당하게 된다.

커피가 재배되는 산지에서는 커퍼(Cupper)라고 불리는 품질평가자들이 엄청난 양의 품질을 평가하고 가격을 결정하는 일을 담당하고 있다.

## ■ 커피(Cupping)에 의한 분류

관능 테스트에 의한 평가로 실제로 맛을 보는 것을 말한다. 따라서 제일 확실하고 정확한 방법이지만 전문가를 필요로 한다는 쉽지 않은 면이 있다. 원두를 약배전한 후 다소 끓게 갈아 뜨거운 물로 추출하여 평가한다. 원두 자체의 향미 평가를 말하는 것으로 단순히 좋고 나쁨의 문제가 아니라 커피의 총체적 본질을 이루는 다양한 특성들을 평가하는 것이다 (향미 평가는 적어도 6개월 이상의 지속적인 숙련을 통해 가능하다).

부득이한 경우 내과피가 제거되지 않은 원두(Parchment)의 냄새를 맡아 대략적인 향미 평가를 할 수도 있다. 가장 좋은 품질은 이미, 이취가 없고 입안에서의 농후감(Body), 산미(Acidity), 향(Flavor)이 잘 조화된 커피이다.

커피의 품질은 재배종과 재배환경, 가공방법에 따라 결정되며 모든 생산지역에서 상품의 커피가 생산되는 것은 아니므로 주의해서 평가하여야 한다. 커피 시 마일드, 브라질, 로부스타에 따라 주로 평가하는 향미의 기준이 다르다.

### ■ 커피의 준비



사진 1. 커피의 준비 과정

여러 자루에 담겨 있는 커피원두를 골고루 샘플링한 후 잘 섞는다. 약 130g 정도의 커피를 샘플 배전기에서 약배전한다. 볶은 커피를 10등분 한 후 각각을 별도로 크기가 1mm 정도가 되도록 분쇄하고 10g씩만 컵에 담아 10컵을 준비한다. 뜨거운 물 200ml를 각각의 컵에 붓고 잘 저은 후 커피입자가 가라앉을 때까지 방치한다. 컵 표면에 떠있는 거품과 커피입자를 수저로 떠서 제거하면 준비가 완료된다.



사진 2. 커피원두의 품질을 평가하고 있는 커피

### ■ 커피(Cupper)

커피원두의 품질을 평가하는 사람을 말한다. 보통 1년 이상 숙련해야만 커피의 대열에 들어갈 수 있는데 보통 하루에 1천 잔 이상의 커피를 평가한다. 대부분의 커피들은 아주 요란한 소리를 내며 수저에 담긴 커피를 입안으로 빨아들이는데 이는 순간적으로 커피가 입안에 분무되도록 하면 강한 향을 느낄 수 있기 때문이다. 클래스퍼(Classifier)라고도 하는데 이들에 의해 커피의 등급과 가격이 결정된다.

### ■ 브라질

향미의 좋고 나쁨에 따라 8등급 Strictly Soft, Soft, Softish, Hardish, Hard, Rioy, Rio, Rio zona로 분류된다. 유럽의 커피 제조업자들은 Strictly Soft 또는 Soft를 찾는데 이는 마일드(Washed Arabica)에 배합하여 사용하기 위한 것이다. Softish부터는 풍미가 떨어져 배합에 적합하지 않다. 리오(Rio)란 원래 커피가 생산되는 지역의 이름(리오 데 자네이로 : Rio de Janeiro)이지만 향미를 이야기할 때 이 지역의 강한 흙냄새가 올라오는 커피를 말하는데 이것도 커피인가 싶을 정도로 역겨운 냄새가 난다.

■ 마일드

기본적으로 소프트(Soft)한 것으로 여기기 때문에 브라질 커피와는 달리 소프트네스(Softness)에 대한 평가는 하지 않는다. 농후감(Body), 산미(Acidity), 향(Flavor)에 대해 주로 평가하며 산지별 고유의 맛과 향을 얼마나 가지고 있는지가 중요하다. 농후감의 정도는 Good Body, Fair Body, Slight Body, Full Body, Heavy Body 등으로 표현된다. 산미는 높은 지역에서 재배된 원두가 낮은 지역에서 재배된 원두보다 더 강하다. 산미는 Good, Fair, Slight로 정도를 표현한다. 향미에 대한 표현은 Good, Nice, Fair, Slight 등이 있다.

■ 로부스타

로부스타는 거칠고 다소 부정적인 맛을 가지고 있는데 이러한 향미를 'Robusta taste'라고 한다. 이러한 향미의 정도에 따라 Neutral(이상적인 맛, 브라질과 유사한 향미로 느껴짐), Fairly Neutral, Moderate Robusta Taste, Normal Robusta Taste, Strong Robusta Taste로 구분한다. 로부스타를 구매하고자 할 경우 이러한 향미보다는 이미, 이취에 더 신경을 써서 평가해야 하는데 앞에서 언급한 Rio같은 흙냄새(Earthy), 발효취(Fermented), 부패취(Stinky), 곰팡이 냄새(Mouldy), 화학약품 냄새(Chemical or Phenolic) 등이 흔히 발견되는 이미, 이취이다.

■ Roast에 의한 분류

원두를 배전한 후 배전의 균일성, 결점 원두의 수 등 외관적 평가에 의해 외관이 우수한 것부터 Fine Roast, Good to Fine Roast, Good Roast, Fair to Good Roast, Fair Roast, Poor Roast의 6등급으로 분류한다. 배전 후 균일할수록 좋은 품질이다.



사진 3. 결점원두 선별

■ Type에 의한 분류

결점(Defects : Husks, Pods, Broken, Broca, Bean in parchment, Blacks, Sour beans, Quakers와 나뭇가지, 돌 등의 이물질)을 말한다. 이 모든 것들이 등급산정 시 다양한 결점 감점으로 계산된다.) 숫자를 헤아려 결점포에 해당되는 명칭의 점수로 환산하여 등급을 분류한다. 뉴욕의 선물시장(Arabica)에서는 300g을, 런던의 선물시장(Robusta)에서는 500g을 기준으로 평가한다.

■ Aspect에 의한 분류

Appearance라고도 하는데 원두의 종합적인 외관 상태에 따라 3등급으로 분류(Good,

Regular, Weak)한다. 원두의 색을 자세히 관찰하면 New crop(당년도에 수확한 커피)인지 Past crop(수확한 지 1년 정도 경과한 커피) 또는 Old crop(수확한 지 2년 이상 경과한 커피)인지 쉽게 구분이 가능하다.

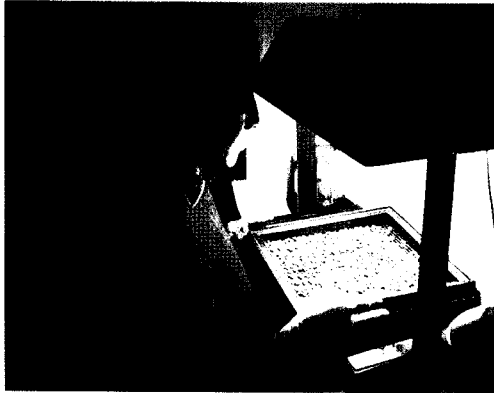


사진 4. 원두크기별 선별

### ■ Screen size

원두 100g을 체(Screen)에 통과시켜 원두 크기에 따라 9등급 Large Bean > Bold to Large Bean > Bold Bean > Good to Bold Bean > Good Bean > Medium to Good Bean > Medium Bean > Small to Medium Bean > Small Bean으로 분류한다. 체의 구멍 크기는 숫자가 높은 것일수록 크다. 사용되는 체는 20번부터 8번까지이며 20번은 지름이 8mm, 8번은 3mm의 구멍이 뚫려있다.

일반적으로 크기가 큰 원두가 더 고급으로 인식되어 가격도 비싸다. 그러나 크기가 큰 것보다는 균일한 것이 품질적으로 더 중요할 수도 있다. 이는 크기가 불균일한 경우 배전 시 배전정도가 원두마다 달라 일정한 맛을 낼 수 없기 때문이다.

이러한 항목들 이외에도 산지고도가 품질에 중요한 영향을 미치는데 밤낮의 기온차가 큰 고지에서 재배된 커피의 품질을 더 높이 평가한다. 고지에서 재배된 커피는 열매가 더 단단하고 신맛이 많으며 향기 또한 뛰어나다. 나라마다 고도의 기준이 조금씩 차이가 있지만 일반적으로 해발 1,500m 이상에서 재배된 원두는 SHG(Strictly High Grown) 또는 SHB(Strictly Hard Bean)이라고 불리며 해발 1,000m 이상에서 재배된 원두는 HG 또는 HB라 불린다. 해발 1,000m 이하에서 재배된 커피는 UGQ(Usual Good Quality), FAQ(Fair Average Quality)라고 한다.

이렇게 다양한 커피를 얻기까지 농부의 손을 열여덟 차례 필요로 하고 그 이후에도 많은 사람의 노력을 거쳐야 하나의 커피제품이 만들어진다고 한다. 어느새 우리의 일상생활이 되어 무심코 마시고 있는 커피지만 가끔은 땀 흘려 커피를 만드는 이들의 노고를 치하하며 마시는 것도 좋을 것 같다.