

2018 멕시코-코스타리카 CoE 심사 에필로그

Writer 김동완

(커피미업) 대표

SCA AST

CoE 국제심사관

해외 브루어스컵 심사위원



커피 산지부터 시작해 커피가 있는 곳이라면 어디든지 달려가는 커피업계의 홍길동, <커피미업> 김동완 대표. 이번엔 CoE 국제 심사위원으로서 멕시코와 코스타리카에 다녀왔다. 이번 호를 통해 CoE 심사, 그 후기를 전한다. (편집자주)



멕시코에서의 CoE

한국인 심사관으로 유일하게 초청받은 멕시코 CoE는 시작 전부터 긴장감이 맴돌았다. 바로 지난 해, CoE를 마치고 배송을 위해 출발하던 트럭이 멕시코 강단에 의해 강도를 당했기 때문이다. 특히 CoE 커피 중 5, 9, 11, 19, 20위를 차지한 커피들이 순식간에 사라진 것인데, 그로 인해 해당 농부는 금전적으로나 정신적으로 엄청난 피해를 입었다. 올해는 이와 같은 일을 방지하고자 경찰의 보안을 더욱 강화했으며, 그 덕에 심사장은 비교적 평화로웠다. 하지만 1차 심사 중 멕시코시티의 지진으로 인해 심사장이 다소 흔들리며 커피가 중단되는 일이 두 번이나 벌어졌다. 이 때문에 심사관들도 불안에 떨어야 했다. 그만큼 멕시코에는 늘 다이내믹한 일이 벌어진다는 생각이 들었다.

커피 라운드가 점점 진행될수록 미묘한 뉘앙스로 인한 작은 점수에 따라 통과되는 커피와 실격되는 커피가 나뉘었다. 최종 CoE 커피를 선발했을 때는 총 28개가 시상에 오르게 되었다. 이는 지난해 20개의 CoE 커피보다 대폭 늘어난 숫자로, 작년의 아픔을 이겨내고 농부들이 다시 새로운 도전을 해냈기 때문에 가능한 일이었다. 또한 베라크루스 지역이 늘 상위권을 휩쓸던 것에 비해 할리스코에서 1위가 나오는 등 멕시코 지역별 퀄리티의 차이가 사라지고, 다양성이 확보되었다. 게다가 버본, 티피카와 같은 전통적인 품종과 비교하여 파카마라나 사치모르 같은 비주류였던 품종이 높은 순위를 차지했고, 비록 수상은 하지 못했지만 게이샤도 출품되는 등 품종 다양화도 일어나는 것을 목격할 수 있었다.

더불어 멕시코에서는 오로지 위스드 커피만이 제대로 가공된다는 통설을 비롯하듯, 내추럴 커피가 1위에 선정되었으며, 6위, 7위 등 Top 10에만 3개의 내추럴 커피가 선정되는 '대이변'을 경험하게 되었다. 하지만 밝은 곳이 있으면 어두운 곳도 있는 법. 아직 내추럴에 익숙하지 않은 농부가 많기 때문인지 필자의 테이블에 놓인 3개의 커피에서 페널 향이 나타나, 그대로 커피가 중단되고 실격되는 아쉬움을 경험하기도 했다. 이렇듯 CoE 커피는 페널리한 맛이나 과발효 향 등이 나타나면 즉시 실격된다.

한편 CoE 심사를 마치고 멕시코시티의 주변 카페를 둘러봤을 때, 상당히 뛰어난 내추럴 커피가 판매되고 있었다. 이는 멕시코 내추럴 커피시장이 훨씬 더 발전할 여지가 있음을 보여주었다. 사실 이번 멕시코 CoE에서 개인적으로나 국가적으로 가장 의미가 있었던 것은 바로 멕시코 CoE 5위 커피가 한국인이 운영하는 농장에서 나왔다는 사실이다. 심사가 끝나고 발표될 때까지 필자는 그 농장의 주인이 한국인일 것이라고는 상상도 해본 적이 없어 더욱 놀라웠다. 이곳은 바로 'cafe chiapas'라는 농장인데, 치아파스 지역에서 꾸준히 커피 기술을 발전시키며 커피를 재배하고 있었다.





시상식이 끝난 후, 'cafe chiapas'의 농장주와 이야기할 수 있는 기회가 있어 소감을 묻자 "멕시코 커피가 과테말라 커피에 비해 전혀 부족함이 없는데도 그동안 인정을 많이 받지 못해 안타까웠다. 커피 농사를 처음 시작할 때, 멕시코에서도 좋은 커피가 나온다는 사실을 보여주자 마음먹었다. 이렇게 이번 CoE 입상으로 그간 걸어온 길에 대한 어느 정도의 가능성을 확인한 것 같아 기쁘다"고 전했다. 또한 그는 여기서 멈추지 않고 앞으로 '멕시코'하면 차이파스의 'cafe 커피'라고 떠올릴 만한 명성을 얻을 때까지 노력하겠다고 자리를 떠났다. 필자는 그의 건투를 빌며 또 다른 심사국, 코스타리카로 향했다.

코스타리카에서의 CoE

그렇다, 커피의 성지라 불리는 코스타리카는 필자 역시 꼭 한 번 심사를 가보고 싶은 나라이기도 했다. 코스타리카 대부분의 커피가 스페셜티이며 특히 모든 CoE 커피가 상당한 고가에 거래되고 있다. 천혜의 자연이 선물한, 그야말로 최고 상품의 커피를 마실 수 있는 나라, 바로 코스타리카다.

실제 올해 코스타리카 CoE에도 엄청난 수의 커피가 출품되었고, 그중 36개가 CoE 등급에 속하게 되었는데, 여기서 주목할 만한 것은 바로 아나에어로빅, 즉 무산소발효 커피의 성장이다. 지난해 엘 디아만테의 무산소발효 커피가 4위에 오르며 돌풍을 일으킨 바 있는데, 그 뒤를 이어 올해에는 엘 디아만테와 함께 라 미니아의 내추럴 무산소발효 커피까지 총 2종이 Top 10에 들어가는 기염을 토했다. 사실 무산소발효는 올해 초 포틀랜드에서 열린 CoE 헤드 저지judge 정기 캘리브레이션 때 크게 논쟁이 되기도 했다. 이를 정상적인 커피로 봐야하느냐, 혹은 가공과정에 가함이 들어간 커피로 봐야하느냐는 주제였는데, 최종적으로 이것 역시 커피의 일부라고 판단되어 CoE에 참여할 수 있게 되었다. 필자 역시 이 가공 과정에 매우 매력을 느껴, 심사가 끝나자마자 엘 디아만테의 프로세싱을 참관했고, 실제 CoE에 출품하고 남은 커피 일부를 구입할 수 있는 행운도 얻었다. 이는 매우 독특한 방식이라 추후 카페소나 세미나 등에서 이야기할 기회를 만들어 볼 예정이다.

한편 코스타리카 CoE는 지난해에 이어 게이샤 커피가 득세했는데 지난해 1위인 돈 안토니오 게이샤는 올해 아쉽게 2연패에 실패하고, 2위에 랭크되었다. 또한 지난해 2위를 차지했던 볼칸아술의 게이샤는 36위로 크게 순위가 내려앉았는데, 사실 이 커피는 필자의 테이블에서는 가장 좋은 점수를 받았던 커피다. 다만 어느 한 테이블에서 균일성이 조금 흐트러지며 최종 1위에 도전할 수 없게 되었다. 그만큼 CoE 커피는 그 어느 것 하나 빠짐이 없어야 하고, 샘플의 운도 많이 따라줘야 한다.

심사가 끝난 뒤 필자는 독일계 코스타리카인이 운영하는 볼칸아술 농장을 방문했다. 그곳에서 농장주의 철학과 관리를 경험한 뒤 커피를 낙찰받기로 결심했는데, 결국 좋은 커피는 순위와 관계없이 모두가 알아본다는 생각이 들었다. 최종적으로 볼칸아술의 게이샤는 무려 8위보다 비싼 가격에 낙찰이 되어 곧 한국에 입고될 예정이다.

끝으로 코스타리카 CoE 1위 커피는 무려 1kg당 70만원이 넘는 가격에 낙찰되며 세계 기록을 경신한 돈 카이토 농장의 게이샤가 차지했다. 끝없이 올라가는 가격에 앞으로는 돈이 없으면 맛있는 커피도 마실 수 없는 것이 아닐까 걱정이 앞서기도 했지만, 사실상 이것이 농부들이 흘린 땀을 보상받을 수 있는 마지막 기회임이 틀림없기에 그들의 노고에 축하, 감사를 표한다. ☺

- ※ 멕시코 CoE 커피와 코스타리카 CoE 커피는 국내에 입고된 9월부터 <커피미업> 및 <커피인쇄소>에서 그린빈/원두 및 음료로 만날 수 있다.
- ※ 정기적으로 CoE 퍼블릭 커피가 열리고 있으며, 커피미업 블로그를 통해 신청이 가능하다.