



Roaster's 3

로스팅, 컬러로 말하다

커피 제조에도 팬톤 같은 색채 언어가 있다. 색은 로스터에게 여러 가지 신호를 보내주며, 또 소비자에게는 로스팅 정도를 설명해주는 메신저 역할도 한다.

커피에 적외선을 쏘아 파장의 세기로 색을 읽는 커피 색도계 '에그트론'. 커피업계에서는 로스팅 정도를 분류하는 표준용어로 통한다.

팬톤Pantone에서 올해의 컬러로 '새로운 시작'을 의미하는 'Greenery'를 선정했다. 팬톤은 1963년 미국에서 시작한 색채연구소이자 색상회사이다. 당시만 해도 색에 대한 공통된 기준이 없어 '파란색'이라고 하면 서로 다른 파란색을 사용하여 혼선이 많은 때였다. 팬톤은 수많은 색에 고유번호를 붙여 표준화된 컬러 매칭 시스템을 만들었고, 이는 '가장 과학적인 색채 언어'라 불리며 패션, 인테리어, 인쇄, 출판 등 다양한 산업 분야에서 사용하는 기준이 되었다. 커피 제조에도 팬톤 같은 색채 언어가 있다.

로스팅 컬러 분석, 색상판부터 색도계까지

커피를 볶기 시작하면 처음에 초록색이었던 생두는 노란색에서 밝은 갈색으로, 그리고 점점 더 짙은 갈색으로 변해간다. 여기서 더 볶으면 일명 '다크 로스트'까지 진행되고 결국 탄화가 일어나 검게 변한다. 커피에 대한 체계가 잡히기 전에는 로스팅 단계마다 변화하는 색에 대한 명칭이나 정의가 일정치 않아서 국가마다, 지역마다, 또 로스터마다 서로 다른 기준을 갖고 있었다. 그러다 팬톤처럼 정확하고 일관성 있게 로스팅 컬러를 분류하는 작업들이 이뤄졌고, 스페셜티커피협회SCA가 만든 'Agtron Roast Color Kit' 같은 종이 색상판이 등장했다. 이 제품은 커피색을 8개의 색상판으로 표현하였는데 '매우 밝은 #95'부터 '매우 어두운 #25'까지 단계별로 10%씩 색 차이를 두었다. 색상판은 육안으로 쉽게 커피색을 구별할 수 있는 장점이 있는 반면, 채광이나 조명에 따라 색이 달라 보이는 단점이 있어 정확한 색 구별이 어렵다. 이후 커피 색도계라 불리는 좀 더 정확한 측정 장비들이 개발되었다. 'Agtron, Color Track, Lighttells CM-100, Javalitics, Colorette' 등의 다양한 제품들이 나와 있으며, 이 중 가장 많이 쓰이는 것이 'Agtron M-Basic II' 모델이다.

에그트론은 미국 에그트론 사에서 만든 분광 색도계다. 커피에 가시광선보다 파장이 긴 전자기파 적외선을 쏘아 그 파장의 세기를 측정하여 색의 좌표를 읽는 다음 수치화하여 보여주는 기구이다. 대신 한 번 측정하여 값을 정하는 게 아니라 여러 번 측정하여 일정하게 나오는 값을 그 커피의 색상 값으로 여긴다. 원두와 분쇄한 커피에 모두 사용 가능하며 사용법이 비교적 간단하고 결과가 정확하여 커피 업계에서는 로스팅 정도를 분류하는 표준용어로 자리 잡았다. 단, 에그트론 매뉴얼을 보면 측정 결과에 영향을 미치는 요소들을 언급하고 있다. 측정할 때의 샘플 온도, 분쇄한 원두의 입자 크기, 로스팅 후 경과한 시간 등이다. 예를 들면 빛이 반사되는 면적이 넓어져서 색상이 밝게 측정될 수 있다. 따라서 품질 관리면에서 정확하고 유의미한 에그트론 수치를 얻기 위해서는 매번 동일한 조건에서 측정하는 게 중요하다.

에그트론 같은 색 측정기는 우리가 짐작하는 것보다 훨씬 폭넓게 다양한 산업 분야에서 사용된다. 식품만 하더라도 그 사용 범위가 매우 넓은데, 그 대표적인 예가 감자칩이다. 어떤 색이 날 때까지 튀겨야 타지 않고 맛있는 감자칩이 되느냐, 그 레시피를 잡을 때도 색도계를 이용한다. 이처럼 팬톤의 색상에 대한 정의는 디자인 업계뿐 아니라 산업 전반에 획기적인 선을 그었다. 그럼, 커피 로스팅에서 적절한 색은 어떤 걸 말하는 걸까? 커피색을 일정하게 맞추면 항상 같은 맛이 나올까? 로스팅 컬러에 따라 향과 맛의 발현은 어떻게 달라질까?

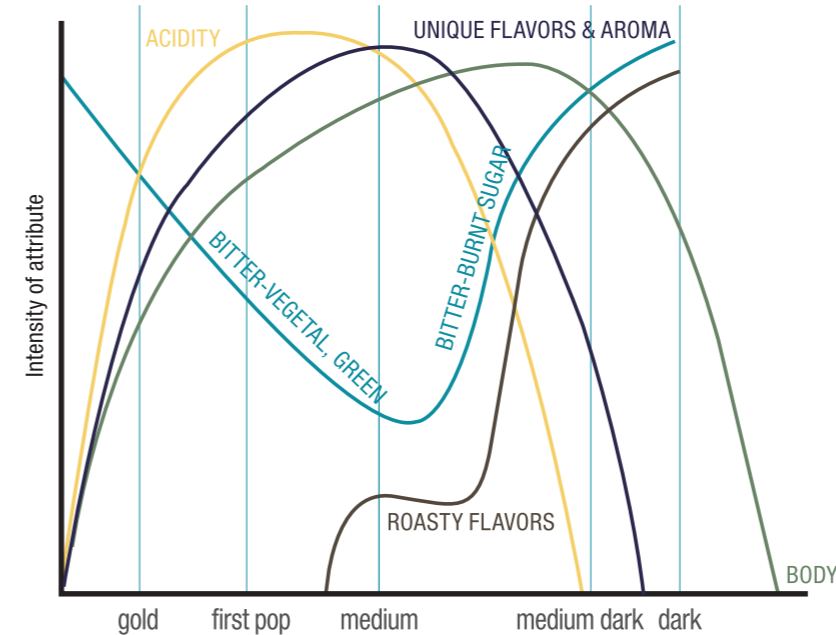
라도 그 사용 범위가 매우 넓은데, 그 대표적인 예가 감자칩이다. 어떤 색이 날 때까지 튀겨야 타지 않고 맛있는 감자칩이 되느냐, 그 레시피를 잡을 때도 색도계를 이용한다. 이처럼 팬톤의 색상에 대한 정의는 디자인 업계뿐 아니라 산업 전반에 획기적인 선을 그었다. 그럼, 커피 로스팅에서 적절한 색은 어떤 걸 말하는 걸까? 커피색을 일정하게 맞추면 항상 같은 맛이 나올까? 로스팅 컬러에 따라 향과 맛의 발현은 어떻게 달라질까?

색이 말해주는 맛

이 그래프는 로스팅이 진행되는 동안 커피 향미가 어떻게 변화하는지 표시한 것이다. 신맛Acidity, 고유한 풍미 Unique Flavor & Aroma, 쓴맛Bitter, 볶은 풍미Roasty Flavors, 바디 Body 요소는 발현 시점에 차이가 있다. 로스팅이 골드 단계, 즉 초록색이었던 생두가 슈거 브라우닝과 마이야르 반응으로 노란빛을 띠기 시작하면 서서히 커피 풍미가 발현되기 시작한다. 가장 먼저 나타나는 맛은 '신맛'이다. 신맛은 1차 팝 단계에서 최대로 발현되었다가 미디엄을 지난 후부터 급격하게 사라진다. '고유한 풍미'는 신맛에 비해 진행 속도가 늦고 미디엄 다크 단계를 지나며 사라진다. '바디'는 흔히 커피가 다크해질수록 많이 형성된다고 생각하지만 그렇지는 않다. 바디도 미디엄 다크에서 최대치를 이뤘다가 이후부터는 점차 소실된다. 커피에 열이 계속 가해지면 결국 탄화가 일어나며 쓴맛과 볶은 풍미가 발생하는데, 이는 미디엄 다크부터 조금씩 나타나 마지막 다크에서 정점을 이룬다. 이 그래프만 보더라도 우리는 커피를 볶는 동안 일어나는 색의 변화를 통해 그 진행 상황을 짐작할 수 있고, 이를 토대로 로스팅을 언제 멈추는 게 좋을지 예측할 수 있다.

그럼 색만 잘 맞추면 원하는 커피 풍미를 이끌어낼 수 있는 것일까? 다음 호에서는 커피가 품고 있는 향미를 이끌어낼 로스팅 프로파일을 살펴보도록 하자. ⑦

© Paul Songer



- No. 95
- No. 85
- No. 75
- No. 65
- No. 55
- No. 45
- No. 35
- No. 25



HISTORICAL JOURNAL

바리스타들의 드레스 코드

바리스타들의 패션이 요즘 꽤나 진보적이다. SNS에서 막 튀어나온 것 같은 힙한 패션, 반듯하게 탄 가르마, 소매 사이로 보이로 타투... 어느새 바리스타 스타일이 그 카페의 정체성을 보여주는 장치가 되고 있다. 역사 속 바리스타들의 모습은 어땠을까?



비엔나의 게오르크 콜쉬츠키 동상. 오스만 제국이 전쟁에서 패해 투고간 커피 보급품을 가져다 타키식 복장을 입고 타키식으로 내렸다. 비엔나를 커피 도시로 이끈 인물.

바리스타는 본래 바텐더를 뜻하는 이탈리아어 말이었다. 바에서 각종 음료를 만들어 고객에게 제공하는 사람, 그런데 지금은 전 세계적으로 '바리스타는 커피를 만드는 사람'으로 의미가 축소되어 확산되었다. 이는 스타벅스의 공이 크다. '이탈리아의 커피 문화에서 사업 영감을 얻었던 스타벅스는 그 단어를 미국으로 들여와 자신들의 매장에서 커피를 만들어줄 스태프들을 바리스타라 불렀다. 스타벅스가 국경을 넘기 시작하면서 바리스타는 전 세계적으로 커피숍 종사자를 가리키는 표현이 되었다. 그런데 한 가지 재미있는 사실은, 커피가 산업에서 차지하는 위상이 달라지면서 바리스타들의 패션도 달라지기 시작했다는 점이다.

2016년 7월 스타벅스가 발표한 '드레스 코드' 자료를 보자. '우리는 여러분이 위생적이고 단정하며 프로페셔널해 보이는 동시에 개개인으로 빛나는 모습을 보고 싶습니다.' 프랜차이즈 커피숍의 표본이 되었던 '앞치마, 흰색/검은색 폴로 셔츠, 캡 모자' 유니폼에서 벗어나 이제 바리스타 개개인에게 감성을 불어넣을 수 있는 여지를 만들어준 것이다. 심지어 타투도, 목과 얼굴을 뺀 나머지 신체 부위에는 허용되었다. 이에 대해 스타벅스 캐나다 대표인 로산 윌리엄스 Rossann Williams는 "직원들의 요구에 응답한 것"이라고 말한다. 대신 드레스 코드 북은 15페이지에 걸쳐 그들의 아이콘인 초록색 앞치마와 잘 어울리는 색상, 재질, 패턴이 무엇인지, 또 안 어울리는 것은 무엇인지 자세하게 서술하고 있다. 하의도 허용의 폭이 넓어졌고 머리도 부분 염색이 허용되었다. 단, 식품 안전을 위하여 전체 염색과 헤어 스프레이 및 무스 사용은 금하고 있다. 수염은 길러도 좋으나 단정하게 관리할 것을 요구한다. 한쪽 귀에 귀고리 두