



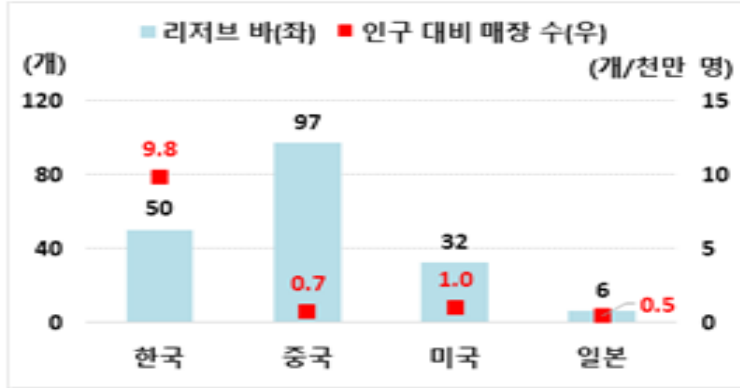
# 홈카페와 스페셜티

김세환 교수

# 1. 홈카페와 스페셜티 커피

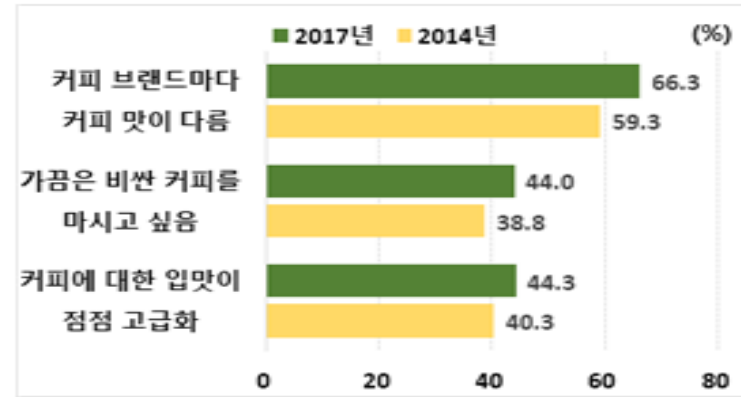
## 소비자 취향의 고급화와 스페셜티 커피 시장의 확대

< 주요국 스페셜티 고급 매장 수 >

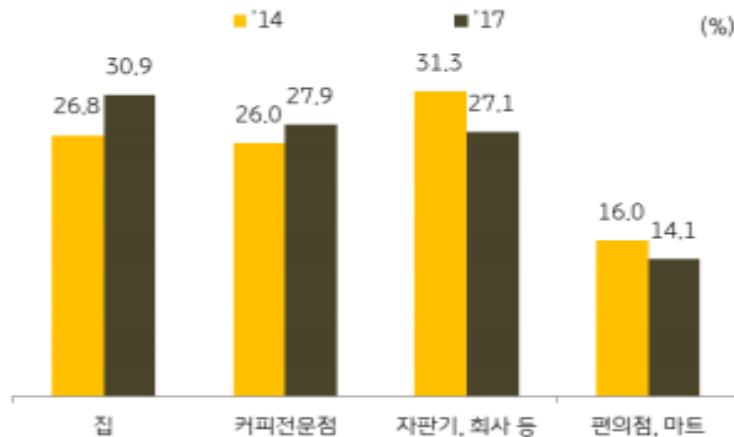


국내 스페셜티 매장 수, 자료 현대경제연구원

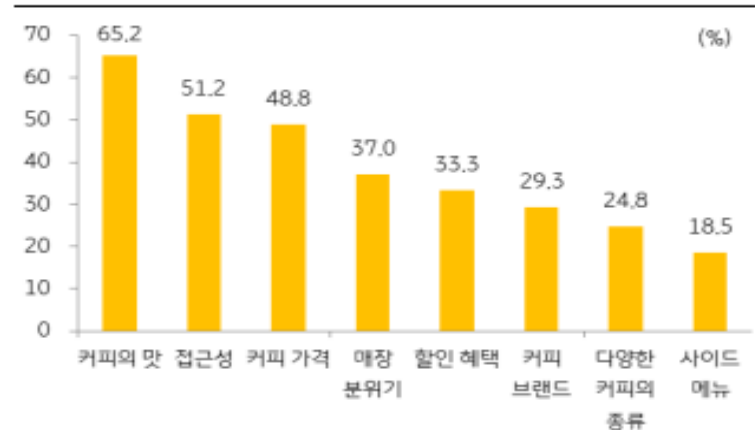
< 고급 커피에 대한 인식조사 >



고급커피 인식의 변화, 자료 현대경제연구원



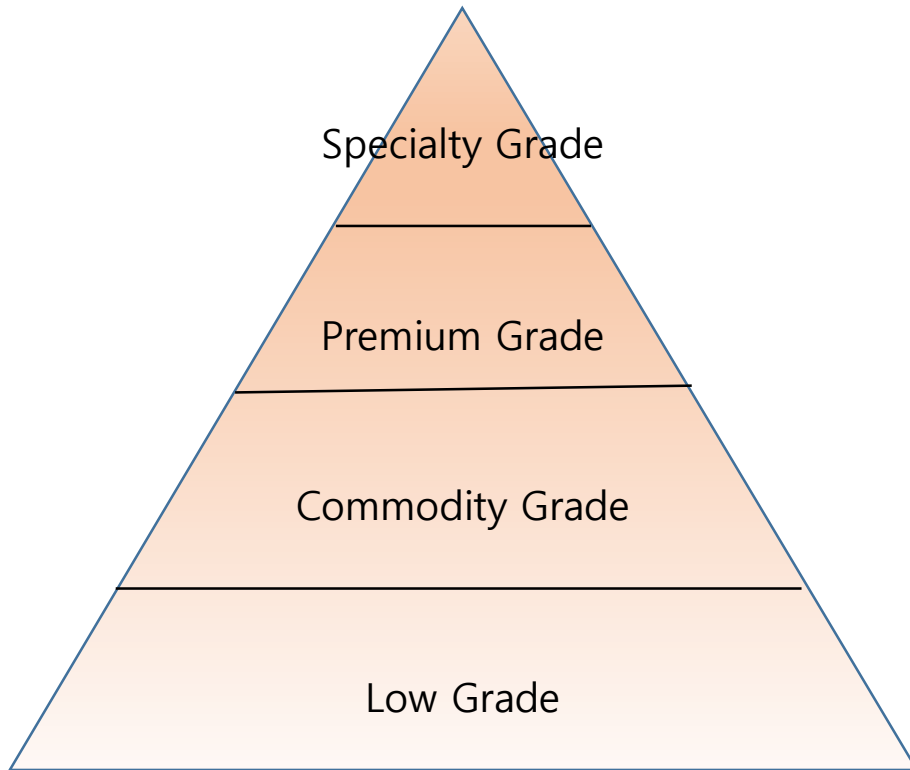
커피를 마시는 장소의 변화, 자료 KB금융지주 경영연구소



카페 방문시 고려사항, 자료 KB금융지주 경영연구소

# 1. 스페셜티 커피란(1)

## 스페셜티 커피의 이해



스페셜티 등급의 이해

스페셜티 커피란, 커피 맛에 대한 점수  
총점 100점 중 80점 이상의 커피를 뜻함

시중에서 보통 볼 수 있는 커피는 프리미엄  
혹은 코모디티 그레이트 정도의 커피이며  
로우 그레이트 커피의 경우 보통 인스턴트  
커피로 쓰이게 됨

# 1. 스페셜티 커피란(2)

## 커피 등급의 산정



Specialty Coffee Association  
Arabica Cupping Form

Name: \_\_\_\_\_  
Date: \_\_\_\_\_  
Table no: \_\_\_\_\_

Quality Scale			
6.00 - GOOD	7.00 - VERY GOOD	8.00 - EXCELLENT	9.00 - OUTSTANDING
6.25	7.25	8.25	9.25
6.50	7.50	8.50	9.50
6.75	7.75	8.75	9.75

Sample No.	Roast Level of Sample	Fragrance/Aroma		Flavor		Acidity		Body		Uniformity		Clean Cup		Overall		Final Score		
		Dry	Wet	Break	Aftertaste	Intensity	High	Low	Level	Heavy	Thin	Balance	Sweetness	Defects (subject)	Taint - 2		# of cups	Intensity
Notes:																		

Sample No.	Roast Level of Sample	Fragrance/Aroma		Flavor		Acidity		Body		Uniformity		Clean Cup		Overall		Final Score		
		Dry	Wet	Break	Aftertaste	Intensity	High	Low	Level	Heavy	Thin	Balance	Sweetness	Defects (subject)	Taint - 2		# of cups	Intensity
Notes:																		

Sample No.	Roast Level of Sample	Fragrance/Aroma		Flavor		Acidity		Body		Uniformity		Clean Cup		Overall		Final Score		
		Dry	Wet	Break	Aftertaste	Intensity	High	Low	Level	Heavy	Thin	Balance	Sweetness	Defects (subject)	Taint - 2		# of cups	Intensity
Notes:																		

This form is designed and intended to be used in conjunction with the SCA Protocol for Cupping Specialty Coffee.

커피에 점수를 매기는 표, 자료:SCA

커피 등급을 매기기 위해서 다음과 같은 표를 사용하여 등급을 매기게 됨

평가항목은 커피의 분쇄 향, 물에 닿았을 때의 향, 커피의 맛, 입안에 남는 후미, 산미, 입안에 차는 바디감, 촉감, 밸런스, 맛의 일관성, 평가자의 선호도를 고려한 전반적인 점수 오버 올 등으로 평가됨

# 1. 스페셜티 커피란(3)

## 커피 등급 산정을 위한 항목



Specialty Coffee Association  
Arabica Cupping Form

Name: \_\_\_\_\_  
Date: \_\_\_\_\_  
Table no: \_\_\_\_\_

Quality Scale			
6.00 - GOOD	7.00 - VERY GOOD	8.00 - EXCELLENT	9.00 - OUTSTANDING
6.25	7.25	8.25	9.25
6.50	7.50	8.50	9.50
6.75	7.75	8.75	9.75

Sample No.	Roast Level of Sample	Fragrance/Aroma	Flavor	Acidity	Body	Uniformity	Clean Cup	Overall										
		Dry	Quality	Break	Aftertaste	Intensity	High	Level	Heavy	Balance	Sweetness	Defects (subject)	Taint - 2	# of cups	Intensity	Fault - 4	X	=
Notes:																		Final Score

Sample No.	Roast Level of Sample	Fragrance/Aroma	Flavor	Acidity	Body	Uniformity	Clean Cup	Overall										
		Dry	Quality	Break	Aftertaste	Intensity	High	Level	Heavy	Balance	Sweetness	Defects (subject)	Taint - 2	# of cups	Intensity	Fault - 4	X	=
Notes:																		Final Score

Sample No.	Roast Level of Sample	Fragrance/Aroma	Flavor	Acidity	Body	Uniformity	Clean Cup	Overall										
		Dry	Quality	Break	Aftertaste	Intensity	High	Level	Heavy	Balance	Sweetness	Defects (subject)	Taint - 2	# of cups	Intensity	Fault - 4	X	=
Notes:																		Final Score

This form is designed and intended to be used in conjunction with the SCA Protocol for Cupping Specialty Coffee.

커피에 점수를 매기는 표, 자료:SCA

Fragrance-분쇄된 커피에서 올라오는 향  
Aroma-물과 커피가 접촉했을 때 나타나는 향

Flavor-입안에 커피가 들어왔을 때 느껴지는 맛과 향

Acidity-산미 산으로 부터 나오는 신맛

Aftertaste-커피를 삼킨 후 입안에 남아 있는 잔여물로부터 느껴지는 향미

Sweetness- 단맛

Body-물의 무게감, 촉감

Balance-맛의 균형

Clean Cup-결점두에서 느껴지는 맛, 잡미

Uniformity-맛의 동일성

Overall-개인적인 점수

## 2. 다양한 커피의 종류(1)

더 특별한 커피 90+



### Lycello

lychee, oolong tea, fresh mint

Starting: **\$31.25**

ROASTED

50g

UNROASTED

60g

1kg

10kg



### Juliette

orange peel, vanilla, white peach

Starting: **\$31.25**

ROASTED

50g

UNROASTED

60g

1kg

10kg

Ninety Plus에서 판매 중인 커피, 자료:Ninety Plus

## 2. 다양한 커피의 종류(2)

### Cup Of Excellence(C.O.E)



C.O.E 로고, 자료:Cupofexcellence 홈페이지

C.O.E는 농부들이 고품질 커피를 생산하여 국가별 생산되는 커피의 품질을 높이고, 농부들에겐 더 많은 수익을 얻을 수 있도록 고안된 프로그램임

커피생산국 각 나라별로 순위를 매기게 되며, 컵 오브 엑셀런스에 선정된 커피는 5주후 경매를 통해 가장 높은 가격을 제시한 구매자에게 판매됨

## 2. 다양한 커피의 종류(3)

### 지속가능한 커피



지속가능한 커피의 종류, 자료:Craftcoffeeguru

지속가능한 커피(Sustainable Coffee)는 1997년~2002년 사이, 커피 가격이 파운드당 1.27달러에서 0.45달러로 폭락하게 됨

베트남의 급속한 커피 생산량 확대와 함께 브라질이 커피 재배지역을 옮김으로 인해 생산량이 16%가량 늘어났지만 수요는 정체 상태가 됨

커피 생산국가에서 더 많은 커피를 생산하기 위해 과도한 벌목과 제초제 사용, 살충제 등을 사용하였으며, 이에 따라 토양 침식 등 환경 파괴가 일어났음

이러한 상황을 타개하고 커피 재배지역을 발전시키고 커피 재배농가의 삶의 질을 높이기 위해 지속가능한 커피의 개념이 나타나게 됨

## 2. 다양한 커피의 종류(4)

### 유기농 커피(Organic Coffee)



유기농 커피는 화학물질의 사용을 금지하고 자연 생태 체계를 유지시켜주는 경작방법으로 생산된 커피를 말함

최초의 유기농 커피는 1967년 멕시코에서 재배되었음

농약 등의 사용을 금지하여 인간과 다른 생물들에게 안정적인 환경이 제공되며, 더 비싼 가격에 커피가 판매되어 고용안정, 생활조건 개선 등의 효과가 있음

미국 농무부 인증 유기농커피, 자료:Craftcoffeeguru

## 2. 다양한 커피의 종류(5)

### 셰이딩 커피(Shaded coffee)

셰이딩 커피는 경작지에 커피나무 이외의 다른 식물들을 같이 경작하여 토양이 침식되는 것을 막고, 새나 개구리 같은 다양한 생물들이 살아나갈 수 있는 상태를 제공해주는 커피 경작 방법임

단위면적당 커피 재배량은 줄어드나, 토양침식을 막음으로 더 오랫동안 경작지의 사용이 가능함



셰이딩 커피 인증 로고, 자료:Craftcoffeeguru

## 2. 다양한 커피의 종류(6)

### 공정무역 커피(Fair trade coffee)



공정무역커피, 자료:Craftcoffeeguru

공정무역 커피는 커피 재배 농민들의 생활 여건을 개선시키기 위해 중간 상인을 거치지 않고 커피 농가와 직접 계약하여 합리적인 가격에 직접 사들이는 방식을 말함

생산자와 소비자의 직거래를 기본으로 커피의 최저가격을 보장하고, 생산자와의 장기간 거래 등 국제무역에서 공평하고 정의로운 관계를 추구하자는 취지로 생겨남

커피생산지역에서 아동의 노동을 제한하고 교육을 받을 수 있도록 도움