

커피 미학 연구소 시애틀 바리스타 아카데미

커피의 풍미는 흠잡을 데 없는 에스프레소 한 방울로부터 시작된다. 시애틀 바리스타 아카데미는 샷 한 잔 속에 숨은 과학과 예술을 가르치는 곳이다.

An Ounce of Perfection

Exceptional coffee drinks start with an ounce of flawless espresso. The Seattle Barista Academy, in Kent, Washington, teaches the science as well as the art of making that perfect shot.



알렉사 베어는 스플리터에서 에스프레소가 방울방울 떨어져 내리는 모양을 지켜보고 있다. 그녀는 그릴 위에 놓인 여러 종류의 샷 글라스와 기계 전면에 부착된 타이머를 살펴보다 입을 열었다. “16초. 시간이 좀 짧네요. 색깔은 너무 연하고 중량도 1온스가 채 되지 않는군요.” 베어는 추출한 에스프레소를 버리고 처음부터 다시 작업을 시작했다. “물은 가장 낮은 저항력을 받는 길로 흐르게 되어 있는데, 정확한 타이밍을 맞추려면 뭘 바꿔야만 할까요?” 그녀는 이 말을 네댓 차례나 강조했다.

커피 전문가인 베어는 완벽한 에스프레소 샷을 제조하는 일 외에도, 이 기술을 다른 이들에게 전수하는 일도 하고 있다. 그녀는 미국 서부 워싱턴 주 시애틀 남부 켄트 시의 경공업단지 안에 위치한 ‘시애틀 바리스타 아카데미’의 강사다. 수증기 자욱한 작은 방은 에스프레소 기계와 그라인더, 그리고 갖갈아낸 신선한 원두 향으로 가득하다.

시애틀 바리스타 아카데미는 커피업계에서 30년 넘게 활약해온 식음료 전문가 밥 버지스가 창립한 학교다. 버지스는 영세한 카페 자영업자들이 시애틀이 모태인 커피 기업, ‘스타벅스’와 더 효과적으로 경쟁할 수 있도록 도와주기 위해 이 학교를 열었다. 그는 시애틀 스타일의 커피 국제화에도 일조했다.

Alexa Baehr watches the espresso run through the splitter. Her focus alternates between the shot glasses on the grille and the timer on the front of the machine. “Sixteen seconds,” she says. “Not long enough. And look, it’s too pale and it’s not a full ounce.” She dumps out the espresso and starts again. For the fourth or fifth time she says, “Water seeks the path of least resistance. What do we need to change to get the timing right?”

A longtime coffee veteran, Baehr does more than just make a flawless shot; she teaches others how to do the same. Her classroom is the Seattle Barista Academy, an espresso kitchen in the back of a light industrial complex in Kent, Washington. The steamy little room is filled with professional espresso machines, an array of grinders and the appealing scent of freshly ground coffee.

The Seattle Barista Academy was founded by Bob Burgess, a specialty beverage expert with over 30 years of experience in the business. Burgess started the school to help independent operators compete more effectively with

커피의 고장 시애틀 바리스타 아카데미는 한국, 이탈리아, 코스타리카 등 세계 각지에서 모여든 학생들로 가득하다. “이제 막 커피 가게를 인수했거나, 수료증을 받아 바리스타로 일하기 위해, 또는 운영 중인 레스토랑의 서빙 메뉴에 에스프레소를 추가하고 싶어서 이곳의 문을 두드리는 학생이 대부분이에요. 이들에게 커피와 관련된 다양한 내용을 컨설팅해주고 있고, 카페를 여는 데 필요한 모든 것을 가르친다고 보면 됩니다. 레스토랑을 오픈하기 위해 할머니부터 손녀까지 삼대가 함께 실습 과정을 등록한 경우도 있었어요. 이들에게 도움을 줄 수 있어 정말 즐겁습니다.” 버지스의 말이다.

시애틀 주민들은 미국 어느 도시 거주자들보다도 커피를 사랑한다. 이러한 입맛을 가장 대중적으로 사로잡은 것이 바로 스타벅스다. 스타벅스는 1971년 첫 로스팅 가게를 열었지만, 1980년대에 들어서야 비로소 커피가 시애틀의 대명사로 여겨지게 되었다. 스타벅스가 시애틀 커피업계의 상징처럼 여겨진다고 해서, 이 지역의 자영 커피 전문점들이 시장에서 사라진 건 아니다. 오히려 서로 간의 활발한 경쟁 속에서 새로운 출구를 모색하는 계기가 됐다. 시애틀에서 시작한 카페 ‘텔리스’는 서부 해안가에 매장을 여럿 개장해 활발히 운영 중이며, 수작업 제조 과정으로 유명한 ‘밀스테드 앤드 코’와 같은 독립 업체도 있다. 이들은 적은 양이지만 엄격하게 선별한 원두를 수제 로스팅해 가장 뛰어난, 최고의 커피 맛을 선사한다. 커피 맛에 까다롭기로 유명한 시애틀에는 커피 노점과 카페가 무려 2500여 개나 있다. ‘2500’이라는 수는 에스프레소 머신을 보유한 레스토랑은 포함하지 않은, 순수한 카페에 국한한 것이다.

버지스의 아카데미에서는 다양한 취향에 부응할 수 있는 커피를 만들어내는 노하우를 가르친다. 수업이 시작되자, 베어는 반짝이는 ‘아우렐리아 II’ 에스프레소 기계의 버튼을 눌렀다. 이 아카데미의 모든 수업은 전문가용 기계를 사용하면서 진행되는데, 이 기계는 가격이 1대당 8000달러에 이른다. “버튼을 누르고 어떻게 동작하는지 지켜보세요. 커피를 잘 만들려면 기계를 먼저 파악해야 합니다.” 베어의 말이다. 스티머에서 수증기가 나오고 물이 끓어오르자 학생들은 그녀의 지도를 따라 실습을 시작했다.

베어는 완벽한 샷 추출에 영향을 주는 여러 변수를 설명했다. 에스프레소 기계에는 압력을 확인할 수 있는 계기판이 있지만, 그라인더의 정도나 원두의 양, 바리스타가 손으로 커피를 내리기 위해 탬핑하는 압력 등 다양한 요인도 고려해야 한다. 이러한 변수들과 원두 자체의 맛이 만나서 맛과 향이 결정되기 때문이다.

알렉사 베어 역시 커피에 대한 전문 지식을 갖추기까지 힘든 여정을 거쳤다고 말한다. “제가 처음 일을 시작했을 때, 제 상사는



시애틀 바리스타 아카데미에서 강사인 알렉사 베어 주변에 몰려들어 강의를 듣는 학생들(왼쪽 페이지). 완벽한 에스프레소 샷을 만들기 위해서는 술한 시행착오를 거쳐야 한다. 아카데미에서는 전문가용 에스프레소 기계를 다루는 실습 과정도 무척 중요시한다(맨 위부터).

Students gather around as instructor Alexa Baehr goes over the basics of espresso (opposite). (From top) Students at the Seattle Barista Academy are taught the art of making the perfect espresso shot; the academy gives students a chance to work with professional-level espresso machines.



시애틀 바리스타 아카데미는 초보자부터 전문가에 이르기까지 다양한 수준의 수강생을 가르치는 코스를 갖추고 있다. 감속에 참가한 한 학생이 자신의 첫 번째 커피를 맛보고 있다(맨 위부터). 아카데미 수강생들은 커피 향을 맡는 것으로 자신이 만든 결과물의 감정을 시작한다(오른쪽 페이지).

(From top) The academy is a cozy place with a wide range of coffee-making equipment where everyone from professionals to enthusiastic hobbyists come to learn; a student tastes her first creation. Students at the academy let their noses sample the fruits of their labor (opposite).

Seattle’s coffee giant, Starbucks. Students come to the academy from all over the world — including Korea, Italy and Costa Rica — and from local businesses, too.

“We have students who have just purchased coffee carts,” Burgess says, “and students who want our certification to help them get barista jobs. We have restaurant owners who want to add espresso to their menu. We recently had three generations here together — a grandmother, daughter and granddaughter. They’re opening a restaurant. I was really excited for them.”

Coffee giant Starbucks opened its first roastery in 1971. The Pike Place Market location, while not the very first, is still sought out by tourists as a classic Seattle photo op. Starbucks remains a huge player in Seattle coffee, but instead of putting independents out of business, competition has thrived. Tully’s has flourished on the West Coast, and there are craft-focused independents like Milstead & Co with some of the best coffee in the city.

Consuming more coffee than any other city-dwellers in the United States, Seattle residents have a near-insatiable appetite for coffee and the city is home to an estimated 2,500 coffee carts and cafés. The total does not include restaurants that have espresso machines in their kitchens. Someone has to make all that coffee, and Burgess’ academy teaches them how to do it right.

As the class opens, Baehr is pressing the buttons on a shiny Aurelia II espresso machine. The academy’s lessons are conducted using professional-quality machines; this one retails for around US\$8,000. “I encourage you to punch the buttons and see what they do. Get to know your machine,” she says. Steamers hiss, water burbles and the students follow her lead.

Then Baehr explains the variables involved in making a perfect shot. Espresso machines are calibrated to provide consistent pressure, but other factors include the grind, the dose and the pressure applied when the barista tamps the coffee down by hand. Each of these variables — and the flavor of the bean itself — determines what the coffee will taste like. Learning to control these variables is, Baehr says, “your coffee journey. I’m so excited you’re starting out here.” It is clear she means it.

제가 커피를 블랙으로 마시는 법을 배울 때까지 샷을 추출하지 못하게 했어요. 커피의 맛과 미묘한 풍미를 느낄 수 있어야 하는데, 설탕과 크림을 가미하면 그럴 수 없기 때문이죠.” 그녀는 설탕, 크림을 반반씩 섞어 마시는 것을 좋아하는 지금도 커피 맛을 테이스팅하기 위해서는 에스프레소 샷을 수시로 들이켠다.

“제가 제조한 모든 커피가 완벽하리라는 기대는 하지 않아요. 하지만 이 일을 하는 동안 경탄할 만한 맛과 풍미를 내는 커피를 많이 만들어낸 것만은 주지의 사실이죠.” 이 아카데미의 강사들은 학생들이 에스프레소 샷 추출의 원리를 완벽히 이해할 수 있도록 노력할 뿐 아니라, 커피가 하나의 이벤트가 될 수 있도록 ‘라테 아트’를 비롯한 다양한 과정을 가르치고 있다.

막 추출된 샷을 시음한 베어가 말했다. “아직 만족스러운 맛이 아니네요. 물은 가장 작은 저항을 받으며 흐르기 때문에, 좀 더 굵게 갈리는 과정을 적용한다면, 추출 속도가 느려질 겁니다.” 그녀는 그라인더를 조절해 기계 세팅을 다시 한 뒤, 지켜보았다. 이번에는 정확히 원하는 시간이 걸렸다. 결과물이 만족스러운 듯, 그녀는 추출된 샷을 작은 에스프레소 잔에 따라 모든 사람이 맛볼 수 있도록 건넸다. “자, 이제, 진짜 커피를 만들어봅시다.”

글 펌 맨들 사진 제러미 드와이어 린드그렌

THE PERFECT SHOT “When I started, my bosses wouldn’t let me pull shots until I learned to drink my coffee black. I had to be able to taste the flavor, the nuance. You can’t do that when there’s a lot of sweetener and cream in your coffee,” Baehr says, laughing. She still thoroughly enjoys a great cup of coffee. “Not every cup is perfect, and I’ve lowered my expectations but sometimes, you’ll have a cup of coffee that’s really an experience.”

The staff at the academy make sure their students understand the science behind a perfect shot, but they also care about the art of coffee, teaching their students how to make coffee an event.

Baehr inspects another shot: “Nope, not yet. Now, water flows to the path of least resistance, so if we use a finer grind, it will slow down.” She adjusts the grinder, sets up the shots and watches. These are right on time. “Perfect,” she says, pouring the shots into espresso cups so everyone can taste. “Now, let’s make some coffee.”

By Pam Mandel Photographs by Jeremy Dwyer-Lindgren

