

SPECIAL INTERVIEW



인터뷰 : 윤선희 사진 : 김은경, Scott Conary

**WBC 간판 헤드 심사위원  
스캇 코네리의 커피 이야기**





2007년부터 WBC 대회의 헤드 심사위원으로 활동하고 있으며 현재까지도 전 세계에서 가장 능력 있는 헤드 심사위원으로 인정받고 있는 스캇 코너리 Scott Conary는 1995년 카페 드리아데 Caffe Diade와 1999년 오픈아이카페 Open Eye Cafe 를 설립하여 운영하고 있으며 지난 16년 동안 스페셜티 커피 산업에 다양한 경험을 가지고 있는 전문가이다. 특히 새로운 커피와 문화에 대한 발견에 관심을 가지고 있는 스캇은 자신만의 집요함으로 전 세계의 농민들 및 생산자들과 직접적인 관계형성을 이루고 있다. 현재 미국 스페셜티 커피 협회(SCAA)의 미국 바리스타 챔피언십 United States Barista Championship (USBC) 위원회 회장직을 맡고 있으며 월드 커피 이벤트(WCE)의 국가 지원 위원회 National Support Committee의 일원으로 커피 관련 세계 대회의 운영적 부분을 책임지고 있다. 매년 열리는 SCAA 컨퍼런스 및 전시회에서는 다양한 세미나, 워크샵 및 바리스타 잼에서 발표자 및 공식 인증 강사로 인정받고 있다. 특히 바리스타 매거진, 프레쉬컵 매거진, SCAA 기사, 스페셜티 커피 리태일러, 로스트 매거진 및 CNN과의 인터뷰 등 다양한 미디어 활동을 통해 스페셜티 커피 및 WBC 대회에 대한 기사와 내용을 홍보하는 전달자로서 기여를 하고 있다.

### 스캇의 커피 도입기와 진행부

1995년 생업으로 커피관련 업을 시작하기 전까지는 연구소에서 생화학자로 일을 하였는데 사실 커피는 11살 때부터 매우 좋아하여 그때부터 마시기 시작하였다. 개인적으로 관심을 두기 시작한 것에 대해서는 집요하지만 모든 것을 알고 싶어하는 성향 때문에 커피 산업이 활성화되기 시작 전부터 지금까지 지속적인 커피 탐험을 하고 있다. 아마 앞으로도 나의 커피 탐험은 멈추지 않을 것 같다.

커피 이전의 직업적인 성격 탓인지는 몰라도 경험과 연구를 매우 좋아한다. 많은 커피 전문가들에게 있어 경험 특히 맛을 보는 경험은 매우 특별한 것이다. 커피 맛을 보는 것은 다양한 맛과 경험을 위해 음식, 와인, 맥주, 초콜릿, 티 등 모든 것들을 시도하는 식도락가의 체험과 비슷하다. 또한 이러한 경험은 음식, 음료 등과 더불어 문화에 대한 경험을 할 수 있어 더욱 기대되는 일 중 하나이다. 이러한 문화의 역사적 배경은 기원, 선조들의 지혜와 경험을 직접 체험하게 해주는 매우 흥미로운 일들이기 때문이다. 특히 커피 생산지와 같은 자연환경 조건에서 일한다는 것은 매우 힘든 작업 중 하나이다. 실제로 커피 생산지에서는 많은 시간을 컨벤션 센터와 회의로 보내기는 하지만 가능한 특별한 경험과 여행을 위해 자연으로 나가기 위한 시간을 지속적으로 만들고 있다.

### 카페 운영, 생산자와 소비자의 커뮤니케이션

경험이란 것을 통해 카페 운영이 "예술"과 매우 흡사하다는 것을 알게 되었다. 나의 방식이 최고라고 주장하지는 않지만 그렇다고 아니라고 부정하지도 않는다. 비즈니스에 대한 어떠한 철







**CARRBORO**  
**COFFEE ROASTERS**  
27510

# coffee t&i

A bi-monthly serving the coffee society in Asia 제5권 [제외30원/지정]

coffee, tea  
& ice cream  
magazine





학적인 배경도 없다. 다만 일을 통해 알게 된 다양한 경험과 전문 지식들이 전부이다. 나의 운영 방법이 모든 사람들에게 적절하지는 않을 것이다. 하지만 가장 기본적이며 중요한 것은 무인가를 창조해 내는 책임감과 열망을 가져야 한다는 것이다. 그 창조에 기반이 되어 사업과 분야가 발전하기 때문이다. 이러한 기반을 바탕으로 고객 서비스, 음료의 맛과 분위기 등을 고객들에게 맞추어 가는 그리고 그 질을 업그레이드해가는 맞춤 서비스를 위해 균형을 찾아내고 있다.

또한 우리는 고객들에게 그들이 마시는 커피의 산지에 대해 많은 부분을 알리기 위해 매일같이 노력하고 있다. 개개인이 마시는 커피를 공유하기까지 생산자가 노력하는 과정을 이해하고 감사를 표할 수 있는 경험은 매우 중요하다. 그리고 많은 소비자들은 이미 제공되는 정보보다 생산자의 노력과 공을 더 많이 공유하기를 바란다. 이러한 생산자와 소비자의 관계를 때로는 언어로 또 때로는 비디오, 다양한 클래스 등의 다양한 방법으로 매일같이 정보를 주기 위해 애쓰고 있다.

#### WCE 그리고 WBC

2003년부터 미국 바리스타 대회 그리고 2006년부터 WBC에서 활동을 하고 있다. 2007년 이후로는 해를 거듭하며 발전해 가고 있는 WBC 챔피언십의 헤드 심사위원으로 활동하고 있으며 다른 심사위원들과 바리스타들을 위한 교육, 트레이너 및 자격 인증자로 활동하고 있다. WBC가 WCE에 속하게 되면서 지난 비엔나에서 열린 첫 번째 로스터스 챌린지 심사도 맡게 되었다. 또한 국가 지원 위원회(National Support Committee)에서 활동하고 있는데 WCE 대회에 참여하는 모든 나라에 대한 교육 지원 및 계획을 제시하는 역할을 담당하고 있다.

#### WBC를 준비하는 바리스타들에게

규칙과 규정집 Rules & Regulations을 읽어라! 읽고 또 다시 읽어라! 단순히 외우는 것이 아닌 진심으로 그 내용을 이해한다면 많은 도움을 받을 수 있을 것이다. 또한 할 수만 있다면 코치나 트레이너의 다양한 이야기에 경청하도록 하여라! 코치나 트레이너 역시 자신의 이야기를 통해 간접경험을 하고 열정과 전문성으로 만족할 만한 결과를 이루는 바리스타를 볼 때면 바리스타 이상의 만족감을 느끼게 된다.

#### WBC 심사위원들에게

최고의 바리스타가 되기 위한 많은 요소들이 최고의 심사위원이 되기 위한 방법에도 동일하게 적용된다. 그렇다고 두 가지 모두를 할 필요는 없다. 하지만 바리스타이건 심사위원이건 둘 모두 세밀한 관찰력과 주요 포인트가 무엇인지 인지하는 능력, 개인의 성향과 선호도를 개입시키지 않을 수 있는 능력을 갖추어야 한다. 그러한 모든 것을 갖추고 나서야 객관적인 시각을

가질 수 있게 된다. 특히 선수들이 자신의 목적을 달성기 위해 질문을 할 때 개인적인 편견이 아닌 규칙과 규정집에 기반하여 답변이 이루어져야 한다. 더불어 헤드 심사위원들은 세밀한 관찰력 외에 "큰 그림"을 볼 수 있는 능력이 필요하다. 바리스타의 요구사항을 지원해 줄 수 있는 테크니컬 및 센서리 기술 역시 모두 동일하게 갖추고 있어야 한다.

#### 한국 그리고 아시아 커피시장

내 경험으로 표현할 수 있는 한마디는 정말 놀랍다는 것이다. 아시아 시장에는 대단한 열정과 혁명이 존재한다. 더불어 새로운 세대의 바리스타와 소비자들에 의해 새롭게 생겨나는 카페 및 트레이닝 센터에 대한 아이디어들이 끊이지 않고 지속적으로 표출되는 한국 커피 시장을 지켜보는 것은 매우 흥미롭다. 최근 카페 멤버즈를 방문하던 때가 생각난다. 그 곳은 내가 심사를 보았던 온드라스 컵오브엑셀런스를 제공하고 있었는데 심사위원으로서의 내 이름이 기록된 커피 인증을 벽에 걸어놓은걸 보았을 때 나에게 한국 커피 시장이 매우 가깝게 느껴졌다.

#### 미래 그리고 계획

WCE와 그 이상의 모든 채널을 동원해 커피 산업을 더욱 세계적으로 발전시키기를 원한다. 다양한 국가의 커피 산업을 발전시켜 우리 모두가 환상적인 커피를 마시고 커피 생산자들과 함께 경험을 공유할 수 있기를 바란다. 나의 커피 로스터스 회사가 전 세계의 커피 품질에 지속적인 성장을 기여할 수 있다는 희망과 확신을 가지고 더욱 큰 꿈을 창조해 내기 위해 노력할 것이다. 나와 많은 전 세계 커피인들은 WBC 그리고 WCE와 함께 커피를 만들고 커피로 할 수 있는 많은 것들을 다양한 사람들과 이뤄가며 더욱 멋진 미래를 꿈꾸게 되었다. 멋진 일을 지속적으로 유지해 갈 수 있는 것만이 앞으로의 발전을 기대할 수 있는 밑거름이 될 것이다.

