



## 세계커피퀴즈(WCQ) 챔피언십 접수 안내 및 문제 유형 공개

세계커피퀴즈(WCQ)챔피언십 대회조직위원회에서 안내드립니다.

■ 예선, 본선, 결선이 하루에 잇따라 진행됩니다.

- 선수 접수: 2025년 4월 1일(화)~5월 7일(수) 18시까지

\* 선착순 접수로 인해 조기에 마감될 수 있습니다.

- 대회 장소: 2025년 5월 9일 <시간은 추후 별도 공지>
- 대회 장소: 경춘선 공릉숲길 커피축제 특설무대
- 참가비: 무료
- 진행 방법:

예선: OX퀴즈

본선: OX퀴즈(최종 생존자 3명 결선 진출)

결선: 1위~3위 결정 (3위 이내 입상자는 당일 5시 시상식 참여)

- 먼저 답하기 방식: 100점 먼저 달성한 자 우승
- 동점 시 '서든 데스' (sudden death; 먼저 맞추면 승리)

■ 퀴즈 문제 유형

- 일부 겹치는 문제가 있더라도 유형에 유의해서 살펴보세요. 이 중 실제 퀴즈대회에 나오는 문제도 있습니다.

1. 에스프레소를 베이스로 삼아 만드는 베리에이션 음료에 대한 문제입니다. 다음 중에서 알코올이 첨가되는 베리에이션 음료는 무엇일까요? 해당 번호와 음료 이름을 함께 말씀해 주시기 바랍니다.

- ① 카페 콘 파나    ② 도피오    ③ 아포가토    ④ 깔루아 커피

2. 단답형 문제입니다. 에스프레소와 우유 거품을 사용해 다양한 문양을 표현해 내는



장르를 라테아트라고 합니다. 라테아트에는 우유를 에스프레소에 부으면서 일정한 패턴이 형성되도록 하는 기술인 ‘푸어링’(pouring)과 바늘처럼 뾰족한 도구를 이용해 문양을 만드는 이 기술이 주로 활용되는데요, 그렇다면 이 기술의 이름은 무엇일까요?

3. 커피 추출과 관련된 문제입니다. 핸드 드립 방식으로 커피를 추출할 때 드리퍼에 본격적으로 물을 붓기 전에, 먼저 드리퍼에 소량의 물을 흘려 커피 가루 전체를 골고루 적셔주는 작업을 합니다. 커피 성분이 원활하게 추출될 수 있도록 커피 가루를 적시는 이 작업을 무엇이라고 부를까요?

4. 단답형 문제입니다. 커피 역사에서 커피를 종이 필터로 걸러 추출하는 방식인 ‘여과법’(filtration)은 1908년 독일의 이 사람에게 의해 시작됐습니다. 이 사람은 소문난 커피 애호가였는데요, 위장이 약했다고 합니다. 커피를 부드럽게 해서 마시는 방법을 고민하다 종이필터 여과법을 발명한 이 사람은 누구일까요?

5. 단답형 문제입니다. 에티오피아에서 태어난 아라비카 커피는 예멘과 사우디아라비아, 이집트, 이란 등을 거쳐 16세기에 튀르키예(옛 터키)의 이스탄불에 도착합니다. 이후 튀르키예에서 커피는 중요한 대중문화로 자리 잡는데요, 이때의 커피 음용법이 500년이 지난 지금까지도 전승되고 있습니다. 튀르키예 사람들이 전통 방식으로 커피를 만들 때 쓰는 특별한 도구가 있는데요, 밑이 다소 넓고 손잡이가 달린 이 추출 도구의 이름은 무엇일까요?

6. 단답형 문제입니다. 커피를 추출할 때 에스프레소 머신에서 드리퍼에 이르기까지 다양한 도구가 쓰이지요. 미국의 발명가인 앨런 애들러(Alan Adler)가 2005년 발명한 이것은 공기압을 이용해 커피 성분을 추출하는 도구인데요, 주사기의 피스톤에 해당하는 ‘플린저’와 주사기의 실린더와 같은 ‘챔버’ 등으로 구성되어 있습니다. 추출에 걸리는 시간이 비교적 짧고 사용하기가 편해 널리 쓰이는 이 추출 도구는 무엇일까요?

7. 사지선다형 문제입니다. 커피 로스터에 따라 로스팅의 정도를 나타내는 용어가 다른데요, 다음 중에서 가장 강하게 볶은 상태를 나타내는 용어는 무엇일까요? 해당 번호와 용어를 함께 답해 주세요.

- ① 시나몬    ② 라이트 로스팅    ③ 시티 로스팅    ④ 프렌치 로스팅

8. 커피 테이스팅은 “커피가 씨앗에서 한 잔의 음료가 될 때까지의 여정을 올바르게 거



쳤는지를 향미 평가를 통해 가늠하는 작업”이라고 정의할 수 있습니다. 다음 중 커피 테이스팅에 대해 잘못 서술한 내용을 골라 주십시오. 번호를 말씀하시면 됩니다.

- ① 커피 테이스팅은 향미를 평가하는 기본이며, 이 영역 안에 커픽(cupping)도 들어 있다.
- ② 커픽이란 스페셜티커피협회(SCA)가 만들어낸 커피 생두의 품질을 평가하는 방식이다.
- ③ 커피에 대한 품질 평가는 커피를 생산하는 산지와 커피를 즐기는 소비지에서 각각 목적에 맞도록 진행해야 한다. 산지에서는 커픽을, 소비지에서는 완성된 한 잔의 커피에 대한 커피 테이스팅을 진행하는 것이 바람직하다.
- ④ 커피 테이스팅과 커픽(cupping)은 사실상 같은 개념이므로 서로 구별하는 것이 무의미하다.

9. 커피에는 단맛 신맛 쓴맛 등 다양한 맛을 느끼게 하는 여러 가지 성분이 담겨 있습니다. 다음에 나열된 커피의 성분 중에서 산미, 즉 신맛을 유발하는 성분이 아닌 것을 골라 주세요. 번호와 해당 명칭을 함께 말씀해 주시면 됩니다.

- ① 젖산    ② 사과산    ③ 퀴산    ④ 구연산

10. 커피 로스팅과 이산화탄소에 대한 문제입니다. 다음 중 내용이 잘못 서술된 번호를 골라주세요.

- ① 로스팅을 한 후에 원두에서 이산화탄소를 공기 중으로 날려 보내는 것을 디게싱(degassing)이라고 한다.
- ② 커피 원두에 이산화탄소가 오래 남아 있으면 거친 맛이 강해진다.
- ③ 볶은 후 원두를 포장할 때에는 8~24시간 이산화탄소를 날려 보낸 뒤에 포장하는 것이 좋다.
- ④ 원두에 이산화탄소의 잔존량이 많을수록 커피 가루를 가늘게 조절함으로써 추출의 수율을 맞출 필요가 있다.

■ OX 문제입니다. 다음에 제시되는 예문은 맞는 내용을 담고 있을까요? 아니면 틀린 내용을 담고 있을까요? 맞다고 생각하시면 O, 틀리다고 생각하시면 X를 선택해 주세요.

1. 흔히 커피 음료를 만드는 전문 직업인을 ‘바리스타’(Barista)라고 부르는데요, 원래 바리스타란 사전적 의미로 ‘바에서 일하는 사람’을 뜻하는 이탈리아 말입니다.



2. 그라인더(grinder)란 커피 원두를 분쇄할 때 쓰이는 기구인데요, 바리스타에게 그라인더란 요리사에게 ‘셰프의 칼’과 같은 존재입니다. 그라인더에는 원두를 분쇄할 때 굵기를 조절할 수 있도록 레버나 다이얼에 숫자가 표기돼 있는데요, 지금보다 원두 가루의 굵기를 가늘게 하려면 그라인더의 다이얼을 더 높은 숫자 쪽으로 돌려야 합니다.

3. 다양한 커피 음료를 만들 때 기본이 되는 음료는 에스프레소인데요, 1901년 증기압을 이용한 에스프레소 머신을 만들어 특허를 따낸 인물은 이탈리아 밀라노에 살던 루이지 베제라(Luigi Bezzera)입니다.

4. 에스프레소란 “뜨거운 물에 압력을 가해 커피가루를 통과시켜 추출한 농축된 커피 음료”라고 정의할 수 있습니다. 이때 에스프레소 머신 내부에서 뜨거운 물에 가해지는 압력은 12바 또는 12기압입니다.

5. 다시 에스프레소와 관련된 질문입니다. 에스프레소를 만들 때 분쇄한 원두를 포트 필터에 담아 커피 가루를 고르게 편 뒤에 바로 이 작업을 하는데요, 포트필터에 담긴 커피 가루가 수평이 되도록 적절한 힘으로 눌러 다져주는 이 작업을 ‘레벨링’이라고 합니다.

6. 커피를 추출할 때, 커피의 유익한 성분을 가장 적절하게 이끌어내는 것이 중요한데요, 일반적으로 적정 수율만큼 추출해야 향미가 좋다고 합니다. 커피 추출 시의 적정 수율이란 18~22%에 해당합니다.

7. 커피를 추출할 때, 성분이 적정 수율보다 적게 추출되면 성분 과소 추출, 더 많이 추출되면 성분 과다 추출이라고 하는데요, 만약 과다 추출 되었을 경우에는 물을 더 부으면 적정 수율로 다시 맞출 수 있습니다.

8. 만약에 커피 머신의 압력, 물 온도, 추출 시간이 모두 적정 범위 안에 있는데도, 커피 성분이 과소 추출되었다면, 어떻게 해야 할까요? 이때에는 커피 가루의 분쇄도를 조절할 필요가 있는데요, 적정 수율에 맞추기 위해서는 커피 가루의 분쇄도를 더 굵게 조절해야 합니다.

9. 커피 로스팅은 커피 생두에 열을 가해 다양한 화학적 물리적 반응을 거쳐서 커피의



향미 성분을 발현시키는 과정입니다. 통상 생두의 온도가 섭씨 150도 달하면서 이 반응이 왕성하게 진행되어 생두는 갈색을 띠고 점차 진해지는데요, 이것을 바로 메일라드 반응(Maillard reaction), 또는 마이야르 반응이라고 합니다.

■ 혼합형 문제

1. 사지선다형 문제입니다. 2022년 미국 사우스플로리다 대학은 카페인이 쇼핑에 미치는 영향을 조사하기 위해 국제 연구를 진행한 바 있습니다. 한 그룹에는 카페인이 100mg가량 들어간 커피를 제공하고, 다른 한 그룹에는 물이나 디카페인 커피를 제공한 뒤 이들 두 그룹이 쇼핑을 하도록 했는데요, 그 결과 놀라운 차이점이 발견됐다고 합니다. 다음 중 해당 연구의 결과와 일치하는 내용을 골라주세요.

- ① 카페인이 들어간 커피를 마신 그룹이 상대적으로 더 적은 돈을 쇼핑에 썼다.
- ② 물이나 디카페인 커피를 섭취한 그룹이 상대적으로 더 많은 물건을 구입했다.
- ③ 카페인이 들어간 커피를 마신 그룹이 상대적으로 더 많은 돈을 쇼핑에 썼다.
- ④ 물이나 디카페인 커피를 섭취한 그룹이 상대적으로 충동구매 경향이 높았다.

2. 주관식 단답형 문제입니다. 세계적으로 고가에 판매되는 커피 종류 중에는 이른바 ‘동물 배설 커피’가 있습니다. 동물이 커피나무 열매를 먹고 소화해 배설한 씨앗으로 만드는 커피인데요, 그중 긴꼬리 사향고양이가 커피 열매의 과육과 점액질을 소화하고 배설한 씨앗을 가려내 만든 커피를 무엇이라 부를까요.

3. 주관식 단답형 문제입니다. 1861년부터 4년간 이어진 미국 남북전쟁에서 커피는 병사들의 사기에 큰 영향을 미쳤는데요, 당시 전장에 등장해 눈길을 끌었던 커피밀 라이프플(또는 커피밀 샤프스, Coffee Mill Sharps)은 개머리판에 “이것”을 장착한 소총을 말합니다. 여기서 ‘이것’은 무엇일까요?

4. 사지선다형 문제입니다. 커피는 시대와 장소에 따라 다른 이름으로 불렸습니다. 페르시아의 의학자인 라제스는 10세기에 커피를 처음 기록한 사람으로 알려져 있는데요, 과연 그는 처방전에 커피를 무엇이라고 적었을까요?

- ① 카와    ② 분나    ③ 카베    ④ 분침

5. 단답형 문제입니다. 에너지 소모가 많아지면 인간의 뇌는 체력이 떨어진 몸과 정신



을 보호하고 기력을 회복하기 위해 아데노신이라는 신경전달물질을 분비합니다. 아데노신이 아데노신 수용체에 결합하게 되면 지친 심신이 쉴 수 있도록 졸음을 유발하는 작용을 하지요. 그런데 커피에 들어 있는 특정 물질은 아데노신이 결합해야 할 아데노신 수용체에 자신이 먼저 결합함으로써 잠을 쫓는 역할을 합니다. 커피 속 이 물질의 이름은 무엇일까요?

6. 사지선다형 문제입니다. 여러 연구에 따르면, 커피의 주요 성분 중 하나인 카페인을 주의력을 높여 주고 각성 효과를 발휘하며 운동과 건강에도 대체로 긍정적 영향을 미치는 것으로 전해집니다. 반면에 지나치게 섭취할 경우 혈압 상승, 울렁거림, 구토, 불안감, 불면증 등을 초래할 위험이 있는 것으로 나타납니다. 이 때문에 미국 식품의약국(FDA)과 우리나라 식품의약품안전처에서는 카페인 일일 최대 섭취량을 정하여 이 양을 넘지 않도록 권장하고 있는데요, 성인의 경우 하루 최대 섭취 권장량은 몇 밀리그램(mg)에 해당할까요?

- ① 1000밀리그램    ② 500밀리그램    ③ 400밀리그램    ④ 200밀리그램

7. 단답형 문제입니다. 디카페인 커피는 카페인을 제거한 커피이지만, 100퍼센트 카페인이 없는 커피를 의미하는 것은 아닙니다. 커피에서 어느 정도 카페인을 제거해야 디카페인 커피로 판매할 수 있을까요? 이는 나라마다 규정이 다른데요, 국제적으로는 카페인을 97퍼센트 제거한 커피가 디카페인 커피로 유통될 수 있으며, 유럽연합(EU)의 경우에는 더 까다롭게 관리되어 99퍼센트 제거한 커피만 디카페인 커피로 판매될 수 있습니다. 그렇다면 우리나라의 경우에는 카페인 함량을 몇 퍼센트까지 제거해야 디카페인 커피로 표기해 판매할 수 있을까요?

8. 단답형 문제입니다. 일제강점기 시절에 커피를 파는 다방은 예술가들과 지식인들의 사랑방 역할을 하는 독특한 장소였습니다. 시인이자 소설가인 이 사람은 1933년 서울 청진동에 '제비'라는 다방을 직접 차려 2년간 경영했는데요, 이곳에서 이태준 박태원 등 문인들과 교류하며 창작 활동을 한 것으로 유명합니다. 천재 문학가로 불렸던 이 사람은 과연 누구일까요?

9. 단답형 문제입니다. 조선시대에 문관인 윤중의가 쓴 이 책은 우리나라의 기록물 중에서 최초로 커피를 기록한 책자로 확인되고 있습니다. 그는 이 책에서 스페인이 필리핀을 침략해 커피나무를 심은 사실을 소개하면서 “가비는 넓적한 청흑색 콩으로 볶고 삶아 먹는다. 맛은 쓰고 향은 차와 유사하여 서양인이 차 대용으로 마신다”고 적었는



데요, 과연 이 책의 이름은 무엇일까요?

10. 가산 이효석은 작품 ‘메밀꽃 필 무렵’으로 우리에게 널리 알려진 소설가인데요, 평소 커피 사랑도 남달랐다고 합니다. 그는 1938년 발표한 수필 ‘낙엽을 태우면서’에서 “낙엽 타는 냄새에서 갓 볶아 낸 커피의 냄새가 난다. 잘 익은 이것의 냄새가 난다”고 묘사했는데, 과연 이것은 무엇일까요?

11. 커피 애호가들 사이에서 ‘60’은 ‘000넘버’라고도 불리는데요, 세계적인 음악가인 이 사람이 모닝커피용으로 손수 원두 60알을 골라내 커피를 추출하여 마신 데서 유래했다고 합니다. 커피 사랑이 남달랐던 이 음악가의 이름은 무엇일까요?

#### ■ 축제 관람객 대상 경품커피퀴즈 문제 예시

첫 번째 문제입니다.

커피 열매를 맺는 커피나무는 재배하기가 까다로운 식물 중 하나로 꼽힙니다. 일반적으로 커피나무는 남위 25도에서 북위 25도 사이에 있는 열대 지역에서 잘 자란다고 하는데, 이처럼 커피나무가 자라기에 적합한 지구 위도상의 특정 지역을 무엇이라고 부를까요?

(정답= ‘커피벨트’(coffee belt). 커피 존(coffee zone)이라고도 합니다. 세계적으로 유명한 대부분의 커피 산지는 커피벨트에 위치하고 있는데요, 최근에는 지구온난화로 인해 커피벨트가 바뀌고 있다는 견해도 나오고 있습니다.

두 번째 문제입니다.

우리가 음료로 마시는 커피는, 커피나무 열매의 씨앗을 가공하여 로스팅 기계로 볶은 뒤 이 원두를 그라인더로 갈아 에스프레소 머신이나 드리퍼 같은 도구를 사용해 추출한 것입니다. 그렇다면 커피를 추출하는 여러 방식 중에서 찬물이나 상온의 물을 부어 장시간에 걸쳐 우려내어 커피를 추출하는 방식을 무엇이라고 부를까요? 정확한 용어로 답해주시기 바랍니다.

(정답= 콜드브루 cold-brew, 더치커피도 정답으로 처리하되 보충 설명하기). 일각에서 콜드브루를 더치커피(Dutch coffee)라고 부르기도 하는데, 사실 ‘찬물 추출 커피’라는 공통점이 있지만 구체적인 추출 방식에는 차이가 있다고 함



니다. 더치커피라는 용어는 ‘네덜란드식의 커피’라는 뜻으로 일본에서 만든 말이라고 합니다.

세 번째 문제입니다.

에스프레소는 그 자체로 훌륭한 커피 음료입니다만, 건강전문가들은 하루에 에스프레소를 여러 잔 마시지는 말라고 권하고 있습니다. 에스프레소를 추출할 때 커피에서 나오는 특정한 기름 성분 때문인데요, 섭취할 경우 혈중 콜레스테롤 수치를 높이는 것으로 알려진 이 커피 지방의 이름은 무엇일까요?

(정답= 카페스톨 Cafestol). 카페스톨은 병증으로 인해 발생하는, 비정상적인 신생 혈관의 형성을 억제하는 긍정적 효과도 있지만, 콜레스테롤과 간효소 수치를 높이는 단점도 있다고 합니다. 커피 전문가들은 심혈관 질환이 있거나 다이어트 중이라면 핸드드립 커피를 마시기를 권장하는데요, 그 이유는 종이필터가 카페스톨을 비롯한 커피의 지방 성분을 95% 정도 걸러내 주기 때문입니다.

많은 관심과 참여 부탁드립니다.