

2026 세계커피콩축제 부대행사

제10회 세계커피대회(WCC)

퀴즈 안내 및 문제 유형 공개

World Coffee Quiz (WCQ) · Entry Guide & Sample Question Types

암기만을 겨루지 않습니다. 정확한 용어, 근거의 수준, 과학과 역사의 맥락을 함께 이해해 주세요.

사전 접수	2026년 10월 1일(목) 10:00~10월 30일(금) 18:00
현장 접수	2026년 10월 31일(토) 13:00~13:50 · 선착순 20명
대회	2026년 10월 31일(토) 14:00 · 은계호수 특설무대
참가비	무료
경기	예선 OX → 본선 OX → 결선 먼저 답하기
시상식	2026년 10월 31일(토) 18:00 · 은계호수 특설무대
문서 버전	2026 공개본 · 2026년 8월 1일

일부 공개 예시와 같은 주제·유형이 실제 대회에 출제될 수 있습니다. 이 문서에는 공식 정답표를 실지 않습니다.

제작·발행: 커피비평가협회(Coffee Critics Association; CCA)

1. 참가 안내

접수처

대회 홈페이지 <https://www.ccacoffee.co.kr/wcq> · 사전 50명과 현장 20명을 합해 최대 70명 · 대한민국 국민 누구나 참가 가능

항목	안내
선수 집결	10월 31일(토) 13:50까지 특설무대 앞 선수 구역
준비물	공적 신분증 · 선수번호 확인 자료 · 필요 시 사전 승인된 편의 요청
사용 금지	휴대전화·스마트워치·이어폰·참고서·메모·외부 신호
접근성	답판 사용이 어려우면 구두 답변·큰 글씨 답판·보조인 1명 등을 요청 가능
공식 규정	세부 판정·동점·문항 오류는 「커피퀴즈챔피언십 규정집」 적용

2. 경기 방식

라운드	대상	답변 방식	진출·순위
예선	전체 선수	OX 답판 동시 제시	출전 30명 이하 10명 · 31~50명 12명 · 51명 이상 15명 (상황에 따라 명수는 달라질 수 있음)
본선	예선 진출자	OX 답판 동시 제시	최종 생존 3명 결선 진출
결선	3명	문제 종료 뒤 먼저 답하기	정답 +10 · 오답 -5 · 100점 우선
동점	해당 선수	서든 데스	정답 +1 · 오답 -1 · 무응답 0

OX 답판의 핵심

문제를 끝까지 듣고 '답판을 들어 주세요'라는 신호 뒤에 동시에 듭니다. 다른 선수의 답을 본 뒤 바꾸면 오답 또는 부정행위로 처리될 수 있습니다.

결선의 핵심

진행자가 문제를 끝까지 읽고 응답 신호를 준 뒤 손이나 공식 표시판을 듭니다. 지명되기 전에 답을 외치면 응답권을 잃을 수 있습니다.

3. 출제 범위와 공부 방법

출제 기본서	저자·출판사·연도
『커피인문학』	박영순 · 인물과사상사 · 2017
『최낙언의 커피 공부』	최낙언 · 예문당 · 2024
『커피 한 잔에 담긴 문화사: 깃다점에서 카페까지』	이길상 · 싱긋 · 2025
『파란만장한 커피사』	박영순 · 이글루 · 2024

영역	공부 포인트
역사·문화	‘최초’와 유명 일화는 사료의 확실성·논쟁 여부까지 구별합니다.
식물·가공	종·품종·재배·수확·가공의 용어를 서로 혼동하지 않습니다.
로스팅·추출	숫자를 외울 때 적용 조건과 단위, 전통적 지침인지 현행 표준인지 함께 봅니다.
관능·커피	테이스팅, 커피, 기술적 분석과 개인 기호의 차이를 이해합니다.
성분·건강	연구 결과를 모든 사람에게 적용되는 치료·예방 효과로 과장하지 않습니다.
법규·표시	기준일과 시행 중인 대한민국 규정을 확인합니다.

문항 기준일

원칙적으로 2026년 8월 1일입니다. 법령·표준이 달라지면 대회조직위원회가 공개한 정정·보충자료가 우선합니다.

4. 공개 예시문항 A · 선택형과 단답형

아래 문항은 실제 경기의 내용 수준과 답변 형식을 이해하기 위한 예시입니다. 정답은 공개하지 않으며, 같은 주제나 유형이 실제 대회에 출제될 수 있습니다.

문항 01 | 사지선다형

다음 음료 가운데 커피 리큐어인 칼루아를 넣는 것으로 널리 알려진 것은 무엇입니까? 번호와 음료 이름을 함께 답하십시오.

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

문항 02 | 주관식 단답형

라테아트에서 우유를 부어 무늬를 만드는 프리푸어와 달리, 가는 도구로 표면의 우유 거품과 크레마를 끌어 문양을 세밀하게 만드는 기법은 무엇입니까?

문항 03 | 주관식 단답형

푸어오버 추출을 시작할 때 소량의 물로 커피층을 고르게 적셔 갇힌 기체가 빠져나오고 다음 물 붓기가 균일해지도록 하는 단계를 무엇이라고 합니까? 한국어 또는 영어 용어로 답하십시오.

출제 유의 ‘프리인퓨전’은 더 넓은 개념으로 쓰일 수 있으므로, 공개 정답표에서는 ‘뜸들이기·블루밍’의 허용 범위를 분명히 정합니다.

문항 04 | 주관식 단답형

1908년 독일 제국 특허청에 종이를 이용한 커피 필터 관련 실용신안을 등록한 드레스덴의 발명가이자 기업가는 누구입니까?

문항 05 | 주관식 단답형

유네스코가 소개하는 튀르키예 전통 커피 조리에서 사용하는, 길쭉한 손잡이가 달린 작은 금속 포트의 튀르키예어 이름은 무엇입니까?

문항 06 | 주관식 단답형

앨런 애들러가 개발해 2005년 공개한 수동식 커피 추출 기구로, 원통형 챔버와 플런저를 사용해 커피를 필터로 밀어내는 제품은 무엇입니까?

문항 07 | 사지선다형

다음은 업계에서 전통적으로 사용해 온 로스팅 단계 명칭입니다. 제시된 네 단계 가운데 일반적으로 가장 진한 로스팅을 가리키는 것은 무엇입니까?

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

출제 유의 로스팅 명칭은 국제적으로 완전히 통일된 측정척도가 아니므로 ‘제시된 네 단계의 통상적 순서’로 범위를 제한합니다.

문항 08 | 사지선다형

다음 설명 가운데 커피(cupping)에 대한 설명으로 옳지 않은 것은 무엇입니까?

- ① 커피는 정해진 시료 준비와 관찰 절차를 사용해 커피를 비교하는 관능평가 방법이다.
- ② SCA는 커피 평가와 테이스팅 절차에 관한 표준을 발행하는 기관 가운데 하나이다.
- ③ 커피 관행은 SCA 설립 전부터 커피 거래와 품질관리 현장에서 발전해 왔다.
- ④ 커피는 개인이 자유롭게 맛보는 모든 행위를 뜻하므로 시료 준비 조건을 통제할 필요가 없다.

문항 09 | 사지선다형

다음 성분 가운데 유기산이 아니며, 커피의 쓴맛과 각성 작용에 더 직접적으로 관련된 것은 무엇입니까?

- ① 젖산
- ② 사과산
- ③ 구연산
- ④ 카페인

문항 10 | 사지선다형

볶은 커피의 이산화탄소 방출, 즉 탈기(degassing)에 대한 설명으로 옳지 않은 것은 무엇입니까?

- ① 볶은 커피는 로스팅 뒤 일정 기간 이산화탄소를 방출한다.
- ② 탈기 속도는 로스팅 정도, 분쇄 여부, 온도와 보관 조건의 영향을 받는다.
- ③ 일방향 밸브는 포장 내부의 기체가 빠져나오도록 하면서 외부 산소 유입을 줄이는 데 쓰인다.
- ④ 모든 커피는 로스팅 24시간 뒤 탈기가 완전히 끝나므로 그 이후 기체 방출은 없다.

5. 공개 예시문항 B · OX형

문장을 끝까지 듣고 사실이면 O, 사실이 아니면 X를 선택하십시오. 절대 표현과 적용 조건을 주의 깊게 살펴보십시오.

문항 01 | OX형

‘바리스타(barista)’는 이탈리아어에서 바에서 음료를 준비하고 서비스하는 사람을 가리키는 말에서 왔다.

문항 02 | OX형

모든 커피 그라인더는 조절 숫자가 커질수록 입자 크기가 더 가늘어진다.

출제 유의 그라인더의 숫자 방향과 기준점은 제조사·모델에 따라 다릅니다.

문항 03 | OX형

에스프레소 머신과 관련해 확인되는 최초의 특허는 1901년 루이지 베제라가 받은 특허이다.

출제 유의 안젤로 모리온도의 1884년 특허와 베제라의 1901년 개선 특허를 구별해야 합니다.

문항 04 | OX형

현대의 에스프레소를 만들 때에는 어떤 머신이든 반드시 커피층에 12bar의 압력을 가해야 한다.

출제 유의 머신의 펌프 최대표시압과 실제 추출 중 커피층에 걸리는 압력을 혼동하지 않습니다.

문항 05 | OX형

포터필터 안의 커피층을 눌러 다지는 탬핑(tamping)은 입자 분포를 고르게 하는 레벨링 또는 디스트리뷰션과 같은 작업이다.

문항 06 | OX형

여과식 커피의 고전적 브루잉 컨트롤 차트에서는 18~22%의 추출 수율을 전통적인 관리 범위로 제시해 왔다.

출제 유의 이 범위가 모든 커피의 최적 향미를 자동으로 보장한다는 뜻은 아닙니다.

문항 07 | OX형

추출이 끝난 커피에 물을 더하면 음료의 농도는 낮아지지만, 이미 커피가루에서 빠져나온 고형분의 비율인 추출 수율 자체가 되돌아가지는 않는다.

문항 08 | OX형

물 온도·시간·커피 양 등 다른 조건이 같을 때 과소 추출을 개선하려면 일반적으로 분쇄 입자를 더 굵게 조절한다.

문항 09 | OX형

커피 로스팅의 마이야르 반응은 생두 내부 온도가 정확히 150℃가 되는 한순간에 처음 시작하며, 그보다 낮은 온도에서는 일어나지 않는다.

출제 유의 마이야르 반응의 속도는 온도뿐 아니라 수분활성도, 시간, 반응물과 시스템 조건의 영향을 받습니다.

6. 공개 예시문항 C · 혼합형

문항 01 | 사지선다형

Biswas 등의 쇼핑 실험 연구는 카페인이 든 음료를 마신 집단과 디카페인 음료 또는 물을 마신 집단을 비교했습니다. 연구 결과와 일치하는 것은 무엇입니까?

- ① 카페인 섭취 집단이 더 적은 물건을 샀다.
- ② 비카페인 집단의 총지출이 더 컸다.
- ③ 카페인 섭취 집단이 더 많은 물건을 사고 더 많이 지출하는 경향을 보였다.
- ④ 두 집단의 구매 행동에는 차이가 전혀 없었다.

출제 유의 특정 실험의 평균 결과이며 모든 개인·상황에서 같은 인과효과가 난다는 뜻은 아닙니다.

문항 02 | 주관식 단답형

아시아사향고양이가 먹고 배설한 커피 열매의 씨앗을 수거해 만드는 것으로 알려진 인도네시아 커피의 이름은 무엇입니까?

출제 유의 동물복지와 진위 문제가 제기되는 상품이므로 명칭·생산윤리를 구분해 이해합니다.

문항 03 | 주관식 단답형

미국 남북전쟁기의 이른바 ‘Coffee Mill Sharps’라는 별칭은 일부 샤프스 카빈의 개머리판에 달린 손잡이식 장치가 어떤 생활 도구를 닮은 데서 붙었습니다.

출제 유의 그 장치가 실제로 무엇을 분쇄하려 했는지에 대해서는 당시 자료와 후대 해석이 엇갈립니다. 별칭의 어원만 묻습니다.

문항 04 | 사지선다형

후대 커피 역사서들은 10세기 페르시아 의학자 알라지(al-Rāzī)의 기록에 등장한 특정 용어를 커피와 연결해 소개해 왔습니다. 그러나 그 물질이 실제 커피였는지는 논쟁 중입니다. 이 용어는 무엇입니까?

- ① 카와(qahwa)
- ② 분나(bunn)
- ③ 카베(kahve)
- ④ 분침(bunchum)

문항 05 | 주관식 단답형

중추신경계에서 아데노신 수용체의 작용을 길항하여 각성 효과를 내는 커피의 대표 성분은 무엇입니까?

문항 06 | 사지선다형

미국 FDA는 건강한 성인 다수에게 하루 어느 정도의 카페인이 일반적으로 부정적 영향과 연관되지 않는 양이라고 안내합니까? 개인차와 임신·질환 등은 별도 고려합니다.

- ① 1,000mg
- ② 500mg
- ③ 400mg
- ④ 200mg

문항 07 | 주관식 단답형

대한민국 식품의약품안전처 고시 제2026-37호에 따라 커피원두에 ‘탈카페인(디카페인)’을 표시할 수 있는 잔류 카페인 함량 기준은 몇 퍼센트 이하입니까?

출제 유의 과거의 ‘90% 이상 제거’ 기준과 2026년 개정된 ‘잔류량’ 기준을 구별합니다.

문항 08 | 주관식 단답형

1933년 종로에 다방 ‘제비’를 열어 이태준·박태원·김기림 등 문인·예술가와 교류한 시인이자 소설가는 누구입니까?

문항 09 | 주관식 단답형

윤중의가 1848년에 저술하고 1852년에 개정한 책의 필리핀 관련 대목에는 커피가 ‘가비(咖啡)’로 소개됩니다. 현존 자료에서 조선 지식인이 커피를 소개한 이른 기록으로 평가되는 이 책의 제목은 무엇입니까?

출제 유의 ‘저술 연도’와 커피 관련 내용이 추가된 ‘개정 연도’를 구별합니다.

문항 10 | 주관식 단답형

이효석의 수필 「낙엽을 태우면서」는 낙엽 타는 냄새를 갖 볶은 커피와 '잘 익은 이것'의 냄새에 견줄니다. 여기서 이것은 무엇입니까?

문항 11 | 주관식 단답형

모닝커피 한 잔을 위해 원두 60알을 세었다는 후대의 유명한 일화와 연결되는 독일 작곡가는 누구입니까?

출제 유의 60알 일화는 널리 전해지는 전기적 일화이지만, 확정된 계량 기록처럼 과장하지 않습니다.

7. 축제 관람객 경품 퀴즈 예시

문항 01 | 주관식 단답형

커피나무 재배지는 대체로 북회귀선과 남회귀선 사이의 열대 지역에 집중하며, 고도·기후에 따라 그 바깥에서도 재배됩니다. 이 주요 재배 지대를 흔히 무엇이라고 부릅니까?

출제 유의 ‘커피 벨트’는 대략적인 농업·기후 개념이며 위도만으로 경계가 고정되는 법정 지명은 아닙니다.

문항 02 | 주관식 단답형

차갑거나 상온인 물에 분쇄 커피를 비교적 오랜 시간 접촉시켜 추출하는 방식을 통칭하는 영어 이름은 무엇입니까?

출제 유의 침출식·점적식 등 방식이 다양하며 ‘더치커피’와 완전히 같은 기술 용어로 단정하지 않습니다.

문항 03 | 주관식 단답형

커피의 디터펜 가운데 혈중 콜레스테롤 상승 작용과 관련해 가장 많이 연구되었고, 종이 여과로 음료 속 양을 크게 줄일 수 있는 대표 성분은 무엇입니까?

출제 유의 추출 방식·섭취량·개인 건강상태에 따라 노출이 달라지므로 특정 커피를 일률적으로 금지하는 건강 조언으로 확대하지 않습니다.

8. 정답 인정 원칙

구분	선수 안내
외래어	제즈베/cezve처럼 표준 표기와 명확한 원어 발음은 사전 허용답 범위에서 인정합니다.
동의어	뜸들이기/블루밍처럼 같은 현상을 가리키는 업계 용어는 문항이 요구하는 정확도에 따라 인정합니다.
번호+명칭	문제가 둘 다 요구하면 번호와 명칭을 함께 맞혀야 합니다.
부분답	핵심 명칭이 빠진 장황한 설명은 정답이 아닙니다. 핵심 답을 먼저 분명하게 말하십시오.
최종 답	제한시간 안에 마지막으로 확정된 답을 채점하며, 진행자가 최종 확인한 뒤에는 바꿀 수 없습니다.
방언·역양	지식과 무관한 말투·역양·방언은 감점하지 않습니다.

9. 학술적으로 특히 주의할 표현

표현	올바른 이해
‘최초’	특허, 상업화, 문헌 기록, 실제 음용을 서로 구별해야 합니다.
‘국제 기준’	미국·EU·한국 기준을 하나의 세계 공통 비율로 일반화하지 않습니다.
‘디카페인’	카페인이 전혀 0이라는 뜻이 아닙니다. 대한민국은 2026년 개정된 잔류량 기준을 봅니다.
‘커피=SCA 발명’	SCA는 표준을 발전·발행해 왔지만 커피 관행 전체를 처음 만든 기관은 아닙니다.
‘마이야르 150℃ 시작’	반응은 특정 한 점에서 커지는 스위치가 아니며 여러 조건이 속도를 좌우합니다.
‘베토벤 60알’	유명한 전승 일화와 동시대의 확정 사료를 같은 수준으로 다루지 않습니다.
‘커피밀 샤프스’	별칭과 장치의 실제 용도에 관한 역사적 논쟁을 구분합니다.

10. 검증에 사용한 주요 자료

식품의약품안전처. 「식품등의 표시기준」 일부개정고시 제2026-37호. · [원문 보기](#)

FDA. Spilling the Beans: How Much Caffeine is Too Much? · [원문 보기](#)

독일 특허상표청(DPMA). Melitta Bentz의 1908년 커피 필터 실용신안 기록. · [원문 보기](#)

UNESCO. Turkish coffee culture and tradition. · [원문 보기](#)

Biswas et al.. Caffeine's Effects on Consumer Spending, Journal of Marketing. · [원문 보기](#)

Batali et al.. Brew temperature, strength and extraction study, Scientific Reports. · [원문 보기](#)

Smrke et al.. Time-Resolved Gravimetric Method to Assess Degassing of Roasted Coffee. · [원문 보기](#)

Daly et al.. The role of adenosine receptors in the central action of caffeine. · [원문 보기](#)

Guercia et al.. On the Cholesterol Raising Effect of Coffee Diterpenes. · [원문 보기](#)

한국학중앙연구원. 한국민족문화대백과사전 '이상'. · [원문 보기](#)

국가유산진흥원. 궁중문화축전 '고종의 가배' 보도자료. 윤종의 『벽위신편』과 가비 기록. · [원문 보기](#)

선수에게 드리는 마지막 안내

공개 예시의 문장을 그대로 외우기보다, 왜 조건과 근거 수준을 밝혀야 하는지 이해해 주세요. 실제 문제는 정확한 용어와 맥락을 함께 묻습니다.

제작·발행: 커피비평가협회(Coffee Critics Association; CCA)

문서 기준일: 2026년 8월 1일