

# fórum café



**CAFÉ DE RUANDA** 6

**¿QUIÉN SE BEBE EL CAFÉ EN EUROPA?** 12

**LOS COLORES DEL CAFÉ** 36

**ENTREVISTA AL DR. ESTIVILL  
CAFÉ Y SUEÑO** 56



*Crafted For Every Taste*



**CREM**<sup>®</sup>  
*A Welbilt Brand*

[creminternational.com](http://creminternational.com)





# ➤ SUMARIO

- 4 **EDITORIAL**
- 6 **ORIGEN: EL CAFÉ DE RUANDA**
- 12 **MERCADO: ¿QUIÉN SE BEBE EL CAFÉ EN EUROPA?**
- 16 **TENDENCIAS: LA REVOLUCIÓN DEL CAFÉ EN EL REINO UNIDO**
- 20 **TENDENCIAS: ACIDEZ, ¿UN ATRIBUTO QUE VENDE?**
- 24 **SABÍAS QUÉ: ARABUSTA, ¿EL CAFÉ DEL FUTURO?**
- 28 **SABÍAS QUE: CAFÉ O TÉ, UNA CUESTIÓN DE GENÉTICA**
- 32 **CALIDAD: LAMASTUS FAMILY ESTATES, EL MEJOR GHEISA DE PANAMÁ**
- 36 **CALIDAD: LOS COLORES DEL CAFÉ**
- 40 **ENTREVISTA: ROCÍO HERVELLA, PRESIDENTA DE LA ASOCIACIÓN ESPAÑOLA DEL CAFÉ**
- 42 **UNIVERSO BARISTA: FINAL XIII CAMPEONATO NACIONAL DE BARISTAS**
- 46 **UNIVERSO BARISTA: JESÚS HERNÁNDEZ, CAMPEÓN NACIONAL DE CATA FÓRUM CAFÉ 2018**
- 48 **UNIVERSO BARISTA: EMI FUKAHORI, CAMPEONA MUNDIAL DE CAFÉS FILTRADOS**
- 50 **HISTORIAS CAFETERAS: CARLOS BOBILLO, UN ESPAÑOL EN EL CORAZÓN DE ÁFRICA**
- 53 **HISTORIAS CAFETERAS: MELITTA BENTZ, Y LA GRAN REVOLUCIÓN DEL CAFÉ DE FILTRO**
- 56 **CAFÉ & SALUD: ENTREVISTA AL DR. STIVILL. CAFÉ Y SUEÑO**
- 60 **MÁS QUE CAFÉ: UNA GUARDIOLA PARA LA COOPERATIVA EL PENSATIVO**
- 64 **NUEVOS CAFÉS: CAFÉ DE CALIFORNIA, UN NUEVO ORIGEN QUE APUESTA POR LA CALIDAD**

Revista Fórum del Café:



fórumcafé  
Fórum Cultural del Café

**Dirección, Edición y Coordinación:**  
Fórum Cultural del Café

**Redacción:**  
Fórum Cultural del café

**Administración y Publicidad**  
Calle de La Botànica, 49 3º 1ª  
08908 L'Hospitalet de Llobregat (Barcelona)  
Tel. 93 310 38 33 | info@forumdelcafe.com  
www.forumdelcafe.com

**Diseño y maquetación:**  
Target Creativo  
www.targetcreativo.net

**Impresión:**  
Gráficas Gómez Boj  
Dep. Legal: B-25082/2000





## EDITORIAL

Arranca un año lleno de buenos propósitos en Fórum Cultural del Café. Con un balance muy positivo de 2018, en el que hemos visto los éxitos reflejados en el aumento de los asociados a nuestra organización y un creciente impacto tanto en medios de comunicación como en redes sociales.

Fórum Cultural del Café apuesta por seguir creciendo y mejorando en sus acciones con un programa repleto de novedades para este 2019 y la celebración de la esperada Final Nacional. El próximo mes de mayo todos los amantes del café tienen una cita en Vigo, lugar elegido para celebrar la XIII Final Nacional Barista en la que los mejores diecisiete baristas de nuestro país se disputarán el título de campeón y donde los asistentes podrán disfrutar del III Campeonato Nacional de Cata y el III Campeonato Nacional de Aeropress, además de ponencias y actuaciones en directo en las que el café será el protagonista indiscutible y donde Fórum Café promete más de una sorpresa para los asistentes a estas jornadas.

Un calendario diferente y muy variado empieza este mes de marzo con la celebración de la Asamblea General anual y con el comienzo del Nuevo Programa de Formaciones. Este programa cuenta con once nuevos cursos entre los que destaca el Seminario "Microbiología de la Fermentación", cuyo objetivo es conseguir que los

alumnos obtengan los conocimientos suficientes sobre el proceso de fermentación del café para poder aplicarlos y desenvolverse en su profesión.

Pero esto no es todo, porque los próximos Campeonatos Nacionales se presentan con un nuevo formato: tres campeonatos únicos celebrados en distintos puntos de la geografía española que se prolongarán a lo largo de tres días y en los que se presentará un programa pensado para todos los públicos de nuestra organización. Una nueva forma de vivir las jornadas baristas pensada para que los asistentes se impregnen de la esencia de este tipo de eventos cafeteros y aprendan y disfruten acompañados por los profesionales del sector del café.

Y para los más fieles seguidores de nuestra publicación en papel, después de más de setenta números publicados, la revista Fórum Café se estrena con un nuevo formato digital. A partir de ahora, todas aquellas personas que quieran empaparse de la cultura cafetera y las últimas noticias de nuestro sector, también pueden hacerlo a través del magazine online de nuestra publicación. Una plataforma que pretende llegar a un mayor número de lectores y ofrecer la posibilidad de acceder y compartir en todo momento los contenidos publicados en nuestra revista.

Por un año lleno de buenas noticias y buen café.



**Presidente:**

David Tomás

**Vicepresidente:**

Salvador Sans

**Tesorero:**

Nacho Alonso

**Secretario:**

Carles González

**Directora:**

Yolanda Bolaños

**Vocales:**

Ramón Alonso

Ignacio Astelarra

Alejandro Basset

Andrés Bermúdez

Santiago Lascasas

Victoria Pamies

Carlos Manuel Rodríguez

Rubén Rodríguez

Lluís Saula

Carles González



FUTURMAT



**FUTURMAT** sensius

**IL GUSTO ITALIANO  
DEL CAFFÈ**

**NACE UNA NUEVA FORMA  
DE CONCEBIR EL CAFÉ**



**QUALITY ESPRESSO**  
*Capture the Essence*

[www.qualityespresso.net](http://www.qualityespresso.net)





ORIGEN

# CAFÉ DE RUANDA



## ¡BIENVENIDOS A RUANDA!

El país de las mil colinas, de los exuberantes paisajes verdes, el hogar del icónico y majestuoso gorila de las montañas y el origen de uno de los cafés africanos con mayor futuro del momento.

Ubicada en el corazón de África, en la Región de los Grandes Lagos, la República de Ruanda es hoy, una de las diez economías más estables y de más rápido desarrollo de este continente. Su camino hasta aquí, sin embargo, no ha sido fácil, y las

constantes trifulcas entre las dos etnias mayoritarias en el país, los hutus y los tutsis han escrito la historia de este territorio de nieblas infinitas. Uno de los episodios más violentos y crueles de la lucha por el poder, tuvo lugar no hace más de dos décadas atrás, en 1994, cuando el gobierno hegemónico de aquel momento y de etnia hutu, aprobó cientos de miles de asesinatos sistemáticos que acabaron con el 75% de la población tutsi.

Tras tan sanguinario episodio, la intervención militar extranjera y la huida de muchos genocidas a paí-

ses próximos como la República del Congo, Ruanda inició un periodo de recuperación, rehabilitación y esperanza que, desde mitad de la década del 2000, se ha materializado en una progresiva mejoría no sólo de la estabilidad social, sino, también, de la economía nacional. En paralelo, se han instaurado importantes reformas políticas que han favorecido la práctica desaparición de la corrupción en el país. Ruanda, además, presume del Parlamento con el mayor porcentaje de mujeres del mundo, el 61% y de presentar uno de los índices de criminalidad más bajos del continente.

## EL MILAGRO DEL CAFÉ RUANDÉS

Al tratarse de un país sin litoral, sin presencia significativa de recursos minerales y una baja tasa de industrialización, la agricultura ha sido y sigue siendo la principal actividad económica para el pueblo de Ruanda.

Más del 70% de la población rural se dedica a las labores del campo, principalmente a las producciones de subsistencia, aunque a partir del año 2000, otros productos con mayor valor comercial han empezado a ocupar los campos de cultivo ruandeses.

Uno de estos productos es el café que se cultiva en las regiones del sur, oeste y alrededor de la capital del país, Kigali, donde las montañas de Albertine Rift cubren buena parte del territorio, ofreciendo terrenos volcánicos, entre los 1.500 y 2.500, donde cultivar café. Esta elevación y la calidad del suelo, combinada con la ubicación del país, justo al sur del ecuador, hacen de Ruanda un excelente lugar donde producir café.

Este producto llegó al país a principios de 1900 de la mano de los misioneros alemanes y desde entonces se ha cultivado de forma ininterrumpida. Hasta hace unos años, sin embargo, el café obtenido era de calidad industrial, debido, básicamente, a las deficiencias pro-

pias de una producción falta de conocimientos y recursos, básicamente, para el procesamiento del café después de la cosecha. Esto, no obstante, empezó a cambiar en el año 2000 cuando las autoridades hicieron un estudio de viabilidad a través de la Agencia de Estados Unidos para el Desarrollo Internacional (USAID). Querían saber cómo añadir valor al café y la investigación determinó la necesidad de crear estaciones de lavado y formar a los caficultores.

Adoptadas las medidas necesarias para cumplir con las recomendaciones del estudio, el café se ha convertido hoy en día, en la cuarta industria con mayor peso en las exportaciones nacionales ruandesas.

## ZONAS PRODUCTORAS

### PROVINCIA SUR

#### KAMEGERI

La Provincia del Sur cubre una gran extensión de tierra, desde el centro del país, justo al oeste del distrito capital de Kigali, hasta la frontera sur con Burundi.

El Sector Kamegeri, ubicado en el centro, es el hogar de miles de agricultores expertos y con una larga tradición en la producción de café.

Son tierras ricas en nutrientes y uno, al comprobar el tamaño de las hojas de café de las fincas de la zona, rápidamente se da cuenta, del excelente estado en que se mantienen los árboles. Aquí, los cafetos se cultivan bajo sombra, con agua limpia y cristalina del Parque Nacional de Nyungwe y los caficultores utilizan técnicas de desarrollo local, como un competente sistema de poda del cafeto que favorece a la salubridad y buen desarrollo de las plantas.

#### KIBUMBWE

Más al sur del país se localiza el distrito de Nyamagabe, una de las zonas

con mayor potencial en Ruanda para producir cafés de alta calidad, finos y diferenciados.

En esta zona, los cafetales se sitúan a generosas alturas, en suelos de origen volcánico, ricos en nutrientes, que parecen convertir cada semilla que cae sobre ellos en una planta saludable. La climatología es muy favorable y la posibilidad de utilizar el agua que desciende del Parque Nacional de Nyungwe y la fuente cercana del río Nilo, es una ventaja que imprime carácter a los cafés de la zona.

En el distrito vecino de Huye, las fuentes naturales de agua están tan limpias que se utilizan para embotellar agua mineral, además de para procesar el café de este territorio, que es el que ha ganado más Tazas de la Excelencia de todo el país. En Huye, el café se cultiva a una altura media entre los 1600 y los 2.300 metros sobre el nivel del mar y por lo general resulta una taza dulce, con notas a chocolate y mermeladas y una fina acidez cítrica que permanece en la boca una vez acabado el café.







## PROVINCIA OCCIDENTAL

### ➤ KIVU

La Provincia Occidental se extiende a lo largo de la frontera entre Ruanda y la República Democrática del Congo, delimitada por el vasto Lago Kivu. Buena parte de los territorios

cafetaleros de esta zona comparten el mismo suelo volcánico que los de la Provincia del Sur, aunque las características de los cafés resultantes son muy diferentes. El motivo no es otro que la gran variedad de microclimas existentes alrededor del lago, con vientos constantes que suben del Kivu a la montaña, provocando grandes cambios de temperatura durante el día y la noche, lo que favorece la producción de cafés con perfiles únicos y muy diferentes.



## EL CAFÉ DE RUANDA, EN TAZA

Alrededor del 95% de las plantas de café de Ruanda son de la variedad Arábica Bourbon. También se cultivan cantidades pequeñas de variedades como la Catuai, Caturra y Bourbon Mayzaguez, un café, este último, con un buen potencial en taza, que se adapta bien a altitudes medias sobre el nivel del mar y que además de en Ruanda se cultiva, también, en Burundi.

Las plantas de café de Ruanda florecen de septiembre a octubre y los cafés se recogen y procesan de marzo a julio. La mayor parte del café verde es beneficiado por vía húmeda, a menudo en estaciones de lavado de cooperativas, utilizadas por numerosos caficultores.

El café de Ruanda tiene características algo similares a las de otros cafés de África Oriental como Zimbabwe y Kenia. En taza suelen presentar un cuerpo sedoso, notas florales y una acidez agradable, mientras que su aroma, suele moverse siempre entre notas cítricas y florales.

Todo el café recogido en Ruanda es transportado por tierra a los puertos de Dar es Salaam en Tanzania o Mombasa en Kenia, desde donde se distribuye alrededor del mundo. Todo el café recogido en Ruanda es transportado por tierra a los puertos de Dar es Salaam en Tanzania o Mombasa en Kenia, desde donde se distribuye alrededor del mundo.

## CAFÉ RUMBO AL MUNDO

Cerca del 99% del café producido en el país se exporta, aunque en estos últimos años, la aparición de una nueva clase media urbana ha propiciado una mayor demanda para el consumo interno que ha pasado del 0,02% del total de la producción en 2007, al 1,3% en 2017.

El interés de los ruandeses por beber café está siendo acompañado por la aparición de cafeterías al uso, en las principales ciudades del país, sobre todo, en la capital. Pero para muchos ruandeses, el café es un placer que no pueden permitirse. En una de estas nuevas cafeterías de Kigali, una taza puede costar hasta 2 y 3€ si se trata de un café con leche, todo un lujo para más de un 60% de la población, que a pesar de haber visto mejoradas sus condiciones de vida por el significativo crecimiento económico del país en la última década, todavía viven con menos de 1,66€ al día, según el Banco Mundial.



## COOPERATIVAS, EL ÉXITO DEL CAFÉ EN RUANDA

La producción de café en Ruanda es predominantemente una actividad de pequeños agricultores y, actualmente, se estima que hay poco menos de medio millón de caficultores en el país.

En las últimas dos décadas, se han creado numerosas cooperativas que han llevado a un gran número de estos productores de café a organizarse con el propósito de mejorar sus ingresos y asegurarse servicios e insumos para la producción. Las cooperativas, además, han incrementado el poder de negociación de los agricultores y han demostrado ser un buen estímulo para el incremento continuo de la calidad del café ruandés, facilitando, entre otros muchos aspectos, la transformación y optimización de los procesos de producción y beneficiado.

Pero sobre todo, esta oleada de cooperativas y la consiguiente mejora en el conocimiento, la capacitación, el apoyo técnico y la organización

comercial, se ha traducido en un importantísimo cambio de papel de Ruanda en el mercado internacional del café. Si hace unos pocos años, el café de este país se vendía casi exclusivamente como café convencional de bajo precio, en la actualidad cada vez más kilos de café ruandés se comercializan en el mercado de café de especialidad.

Un buen ejemplo de una cooperativa que está contribuyendo significativamente al aumento de la producción de café especial en Ruanda es MIG, una organización de aproximadamente 4.000 familias de caficultores de los distritos de Nyamagabe y Huye, en la Provincia del Sur.

Durante los últimos 20 años, esta organización ha profesionalizado la producción de café, incrementando los patrones de calidad de los cultivos y optimizando todos los procesos posteriores a la cosecha. Los beneficios obtenidos, han hecho posible invertir en mejoras de las infraestructuras, como más estaciones de lavado, almacenes, secaderos, mesas de gravedad y laboratorios de cata, todo ello esencial para crear un producto de alta calidad, y que esta resulte constan-

te. Además, durante este tiempo, se han puesto a disposición de los caficultores, múltiples recursos para su formación y ampliación de su conocimiento sobre el café, incluyendo, desde programas específicos de control de calidad para los administradores de las estaciones de lavado hasta cursos para las personas que se encargan diariamente del proceso de poscosecha.

Como cooperativa que apunta a conectar a sus miembros lo más directamente posible a los mercados de consumo, MIG no solo funciona de manera interna para apoyar y mejorar la producción, sino que también trabaja para captar las tendencias, necesidades y deseos del mercado internacional de café. Con este fin, MIG colabora junto con Farmers & Co, una organización especializada en facilitar la vinculación directa del mercado con distribuidores como Icona, los cuales, gracias a su consolidado acceso a los canales de distribución y su exhaustivo conocimiento del mercado del café, están llevando el café de Ruanda a los hogares de miles de personas de alrededor del mundo que quieren un producto de calidad y con valor añadido.



ruanda





## CAFÉ CON VALOR AÑADIDO

Es en este contexto, que MIG se ha dado cuenta de que junto con la importancia de un buen producto físico, el contexto en el que se produce el café también es primordial para el valor percibido por el cliente y consiguiente comercialización del café, y esto tiene mucho que ver con que MIG haya apostado, por ejemplo, por formar a las mujeres locales en todas las etapas del proceso de producción.

Estos proyectos están llamados a tener un enorme impacto en el avance del café en Ruanda, no solo del empleo femenino en general, sino también en el fomento del espíritu empresarial entre las mujeres. Las que ahora trabajan una parcela de tierra, tienen más fácil poderse convertir en propietarias legales de esos terrenos y, también, poder acceder a los niveles más altos de las organizaciones cafetaleras.

Paralelo a este ejemplo de conciencia y promoción de los factores socioeconómicos que rodean el proceso de producción del café, en Ruanda y en la cooperativa MIG, en particular, se está avanzando a pasos agigantados a favor de una producción que asegure la perfecta armonía entre la actividad agrícola y la protección de los recursos naturales, la fauna y la flora del territorio ruandés.

La apuesta por la sostenibilidad es clara y se han desarrollado y tomado todo tipo de medidas para contrarrestar, restringir y vigilar amenazas como la contaminación. Los primeros resultados de esta preocupación son tierras fértiles con gran capacidad de recuperación, siempre a punto, cosecha tras cosecha, para producir excelentes cafés.

MIG, además, ha iniciado un giro importante hacia la producción orgánica certificada, mientras que la rotación de cultivos y la reforestación son otros de los temas de suma im-

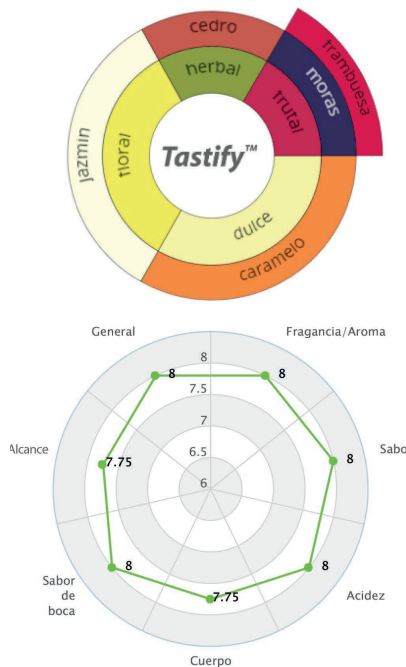
portancia que la cooperativa ya tiene anotadas en la agenda para abordar de inmediato.

Todos estos cambios se han reflejado también, en la propia comercialización del producto, adoptando muchos de los cafés, nombres o logotipos que hacen referencia a montañas, ríos, plantas, flores y animales de la región donde se cultivan. Un buen ejemplo es el caso de uno de los lotes más recientemente producidos por MIG, y que se está comercializando para los países de la UE con la imagen de uno de los símbolos más icónicos de la naturaleza de Ruanda: el Gorila. La mayoría de los lugareños consideran a este primate como un

elemento poderoso e indispensable del ecosistema en el que viven y una parte esencial de él. Y es por ello que MIG ha apostado por la imagen del Gorila en su café, como símbolo de la conexión entre la flora y la fauna local y los productos agrícolas que allí se producen. Su objetivo es que cuando compremos un paquete de ese café recordemos que no solo estamos adquiriendo un producto de calidad, sino que también estamos contribuyendo al bienestar de los seres humanos y la vida silvestre del territorio donde se produce.

Farmers & Co / Icona

## CATA DE CAFÉ: RUANDA



cremoso estructura  
redondeado  
balanceado brillante

Referencia	18S01785
País	Ruanda
Número de catadores	1
Calificación promedio	85.5
Rango de calificación	85.5 - 85.5
Fragancia/Aroma	8.0
Sabor	8.0
Acidez	8.0
Cuerpo	7.75
Sabor de boca	8.0
Balance	7.75
General	8.0
Uniformidad	10.0
Taza limpia	10.0
Dulzor	10.0
Defectos	0.0

# Specialty

by ICONA



**SOLICITE  
AHORA UNA  
CATA GRATUITA**

Te invitamos a descubrir un mundo único de matices...

...a ser el primero en probar el nuevo **RWANDA INGAGI**  
de Specialty by ICONA

Solo **Specialty by ICONA** te trae el nuevo  
café de Rwanda.

Te invitamos a probar en exclusiva la  
excelente calidad de esta privilegiada  
selección en nuestras instalaciones **TALLER  
DE CAFÉ** en Madrid.

Descubre con nosotros un nuevo mundo de matices exclusivos.

**Solo para muy pocos.  
Solo para los mejores.**

Simplemente manda un correo electrónico a  
[pgarcia@iconacafe.com](mailto:pgarcia@iconacafe.com) y pide la ficha de  
cata o llama a nuestro licenciado Q-Grader al  
**913 837 700**, para concertar una cata de esta  
nueva y maravillosa calidad de café.

**ICONA** CAFE



[www.iconacafe.com](http://www.iconacafe.com)





## ➤ MERCADO

# ¿QUIÉN SE BEBE EL CAFÉ EN EUROPA?

La cultura del café en Europa está cambiando. La popularidad de las cápsulas de café, la llegada de nuevas variedades y calidades al mercado o la promoción de la figura del barista en los establecimientos de hostelería, entre otras claves, han facilitado un mayor interés del consumidor europeo por esta bebida, que, además, gracias a la publicación de múltiples estudios, ha dejado de verse como una amenaza para la salud y se ha alineado en el bando de los productos saludables.

Actualmente, Europa representa el mayor consumidor de café del mundo, con un 30% del mercado, provisto, básicamente, por grandes orígenes como Brasil y Vietnam. Aún y así, los países productores más pequeños, han visto estos últimos años, abrirse ante ellos un sinfín de posibilidades en el mercado europeo, gracias a la creciente popularidad del mercado de especialidad en el Viejo Continente, donde a día de hoy ya se pueden comprar y degustar algunos de los cafés de mayor calidad del mundo.

La Unión Europea importó en 2017, 2,92 millones de Tm. de café en 2017, un 5% más que hace diez años, por un total de 8.800 millones de euros, informó la oficina europea de estadística Eurostat. El crecimiento de esta demanda ha sido progresivo, año tras año, y la cifra actual prácticamente dobla la de hace poco más de 20 años atrás.

Según datos de la Federación Europea del Café, los países con consumos más maduros han mantenido, mayoritariamente, sus compras sin grandes cambios en el periodo, 2015-2017, un intervalo en el que, sin embargo,

algunos de los miembros con consumos más noveles, si han disparado su demanda, con incrementos en volumen de compra por encima del 50% en los tres países que encabezan esta clasificación: Lituania (+63,8%), Irlanda (+51%) y Chipre (+50%). Por el contrario, países como Malta (-92,5%), Grecia (-43,9%) o la República Checa (-42,8%) han reducido su cuenta de importación de café de forma estrepitosa. Los movimientos de unos y otros, sin embargo, arrojan un saldo bastante estable para el mercado europeo del café. España fue el cuarto país importador de café de la UE, con 239.000 toneladas anuales, que representan un 8% del total importado por los países comunitarios.

Retomando el dato del importante crecimiento de las importaciones de café europea, debemos avisar que la espectacularidad de la cifra, debe leerse con matices, pues si bien es cierto que las compras de café con rumbo a Europa han crecido, no todo el café que llega al continente es consumido por los estados miembros.

Según datos del ICO, del total del café importado por estos 28 países en 2017, 37.689.000 sacos fueron vendidos en diferentes formatos – café verde, verde descafeinado, tostado, tostado descafeinado y soluble – a países de fuera de la UE, siendo el café tostado, el soluble y el café verde, por este orden, los productos que mayor peso tuvieron en estas re-exportaciones, las cuales, mayoritariamente, tomaron rumbo a USA/Canadá y Federación Rusa/Ucrania en el caso del café tostado y a Australia y de nuevo Rusia y sus satélites, en el del soluble.

## PERO, ¿Y EL CAFÉ QUE SE QUEDA EN EUROPA, QUIÉN SE LO BEBE?

Los números lo dejan claro, los finlandeses son los europeos que beben más café. En concreto alrededor de los 12 kilos por persona al año. El segundo y tercer lugar de la lista lo ocupan dos países de la órbita de la UE, pero que no son miembros, Noruega, con cerca de los 10 kg

por persona y año e Islandia con 9kg. Tras ellos, Dinamarca con más de 8,5kg por persona/año. Todos estos países, además de compartir su condición de nórdicos, comparten una climatología adversa, de temperaturas bajas durante buena parte del año, lo que sin duda favorece el consumo de bebidas calientes, como el café. A todo ello, debemos añadir, además, un interés, más o menos sostenido en el tiempo, de sus habitantes por esta bebida, siendo estos países impulsores en Europa de revoluciones tan importantes, como la figura del barista o el concepto de cafeterías propio de la tercera ola del café.

## FINLANDIA

Los finlandeses, los reyes del café en el Viejo Continente, son amantes de los cafés de tuestes ligeros preparados básicamente en cafeteras de filtro, aunque, los gustos han ido evolucionando estos últimos años, y hoy en día los tostadores intentan abarcar todos los gustos, ofreciendo un abanico de variedades y tuestes no vistos antes en el país. El espresso es una bebida ajena a su cultura cafetera y aunque ya empieza a conocerse, su servicio se limita, casi exclusivamente, a la hostelería. Las cápsulas es otra presentación con un reducidísimo margen de mercado en tierras finlandesas. En relación con otros países como Irlanda, Holanda o Francia donde las cápsulas ya representan el 38, 35 y 30% del café consumido respectivamente, en Finlandia este tipo de presentación solo acapara un 1% del mercado, sin que en los últimos tres años, según datos de la Federación Europea del Café (FEC), se haya dado cambio alguno en este porcentaje.

Según datos de esta misma entidad, Finlandia en 2017 consumió 54.036 toneladas de café regular y 988 de café soluble, siendo los orígenes mayoritarios de estos cafés, Brasil, Colombia, Honduras, Nicaragua y Kenia, en este orden. Es común que los tostadores exijan exclusividad en la mayoría de las negociaciones con los vendedores de estos países para evitar, así, competir con igualdad de producto en el mismo territorio.

En Finlandia, casi todo el café se prepara en casa o en el trabajo (87%) y muy poco en la hostelería (13%). Las ocasiones en que se consume esta bebida son tantas que no es arriesgado decir, que el café marca la jornada de los finlandeses.

Esta empieza con una taza en casa. Sigue en la oficina con una o más tazas - Finlandia es el único país del mundo en el que se establece a lo largo de la jornada laboral en algunos convenios colectivos, dos descansos de 15 mi-

nutos para tomar café -. Después del almuerzo, se vuelve a tomar café y al salir del trabajo, algo habitual es una taza con los colegas en una cafetería (los que no lo hacen, suelen tornarse su taza al llegar a casa). El día finaliza, también, con café y no son pocos los que se preparan su último café del día antes de ir a dormir. De hecho, la "fijación", en el mejor sentido de la palabra, de los finlandeses por el café ha desarrollado un vocabulario propio para designar los diferentes momentos de consumo de esta bebida: "aamukahvi", el café de la mañana; "päiväkahvi", café del día; "iltakahvi", café de la tarde y por supuesto "saunakahvi", el café de la sauna. También hay una palabra específica para identificar a la taza después de haber votado en unas elecciones, "vaalikaahvi", café electoral; igual que para el café de celebración de la victoria de un deportista, "mitalikaahvi", café de medalla, o para ese café que se toman amigos cuando se separan, "läksiäiskahvi", café de despedida.

## NORUEGA

La cultura noruega del café es muy similar a la finlandesa. El café en este país es el protagonista en toda celebración de hospitalidad y la bebida que los Noruegos beben comúnmente en el trabajo. En verano, el café, kokekaffee significa buena vida al estilo noruego: una hoguera al aire libre, buena compañía y el placer de disfrutar de una taza ligeramente ácida y con aromas afrutados en plena naturaleza.

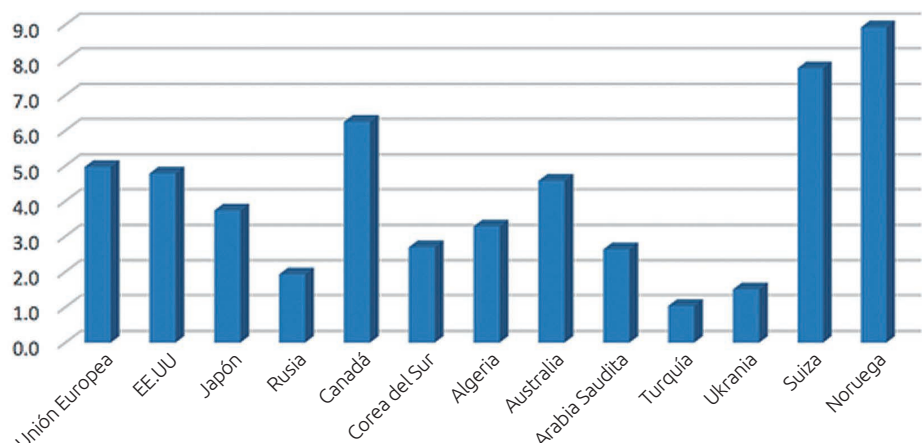
El café en Noruega no se toma recién servido, sino que se deja enfriar un poco para tomarlo tibio, pues dicen los lu-

gareños, que así se aprecian mejor los matices del aroma y el sabor de esta bebida.

El año pasado se importaron más de 48.000 toneladas de café, para una población de 5,2 millones de habitantes, muchos de los cuales reconocen abiertamente su clara preferencia hacia los productos orgánicos, una tendencia al alza en Noruega, que en lo que se refiere al café se complementa con una optimización de la percepción del producto, si el envase es sostenible y ecológico.

## CONSUMO PER CÁPITA DE CAFÉ EN LOS PRINCIPALES MERCADOS 2017 (EQUIVALENTE EN KG. CAFÉ VERDE)

Fuente: ICO, World Bank







## DINAMARCA

Los daneses, son otros de los grandes consumidores de café europeo. La taza en este país y durante mucho tiempo, ha sido sinónimo de grandes cantidades de café de filtro. No había prácticamente una casa en Dinamarca sin una máquina para prepararlo. En los últimos años, sin embargo, este sistema se ha ganado cierta mala reputación, a pesar de ser uno de los métodos de elaboración que ofrecen una bebida más agradable.

Las razones son varias, desde la irrupción de nuevos sistemas que aseguran una mayor versatilidad al café, espresso, cappuccino, latte,...; pasando por la creciente, aunque todavía tímida, popularidad de las cápsulas (3%), un sistema que se percibe como más limpio y práctico para preparar el café en casa; al hecho, también, de que como el 74% del café se prepara en casa, no siempre, las mejores calidades están disponibles en el lineal del supermercado, con lo que el resultado en taza es notablemente diferente a la calidad de la bebida que los daneses encuentran en las muchas cafeterías que han abierto en el país, sobretodo en la capital.

Según datos de la FEC, Dinamarca importó en 2017, consumió 24.901 Tm. de café regular

IMPORTACIONES DE CAFÉ VERDE A EUROPA 2015-2017						
- en Tm. y Sacos de 60 kg -						
	2015		2016		2017	
	en Tm.	en Sacos	en Tm.	en Sacos	en Tm.	en Sacos
AUSTRIA	16,226	270,437	15,834	263,905	16,372	272,873
BÉLGICA	280,843	4,680,722	303,774	5,062,902	272,000	4,533,327
BULGARIA	29,544	492,403	32,344	539,072	29,008	483,458
CROACIA	16,520	275,333	17,919	298,655	15,778	262,965
CHIPRE	1,012	16,862	1,590	26,502	1,519	25,322
REP. CHECA	21,130	352,162	17,762	296,033	12,084	201,405
DINAMARCA	16,787	279,777	19,213	320,215	15,017	250,280
ESTONIA	93	1,542	69	1,152	117	1,945
FINLANDIA	67,711	1,128,517	71,324	1,188,737	67,266	1,121,092
FRANCIA	212,864	3,547,740	207,935	3,465,582	201,796	3,363,268
ALEMANIA	1,077,432	17,957,192	1,140,534	19,008,902	1,097,479	18,291,322
GRECIA	31,846	530,758	48,947	815,783	17,878	297,960
HUNGRÍA	4,335	72,257	2,084	34,738	2,697	44,955
IRLANDA	8,130	135,492	10,352	172,540	12,277	204,620
ITALIA	527,893	8,798,215	571,824	9,530,405	563,257	9,387,612
LETONIA	3,058	50,972	3,360	56,000	3,754	62,563
LITUANIA	854	14,228	1,228	20,465	1,398	23,307
LUXEMBURGO	774	12,898	687	11,457	832	13,858
MALTA	23	377	1	18	2	28
HOLANDA	153,917	2,565,287	159,497	2,658,287	186,340	3,105,663
POLONIA	103,953	1,732,552	103,301	1,721,675	116,671	1,944,523
PORTUGAL	46,293	771,542	51,663	861,045	50,034	833,900
RUMANÍA	17,989	299,823	20,283	338,048	19,195	319,910
ESLOVAQUIA	4,114	68,560	3,270	54,507	4,377	72,942
ESLOVENIA	11,389	189,815	13,310	221,840	17,451	290,847
ESPAÑA	258,835	4,313,910	262,818	4,380,297	250,244	4,170,728
SUECIA	98,898	1,648,293	110,650	1,844,170	108,349	1,805,823
REINO UNIDO	168,781	2,813,013	176,673	2,944,550	160,174	2,669,568
<b>TOTAL EU28</b>	<b>3,181,241</b>	<b>53,020,677</b>	<b>3,368,249</b>	<b>56,137,480</b>	<b>3,243,364</b>	<b>54,056,065</b>
SUIZA	139,540	2,325,667	139,250	2,320,833	146,480	2,441,333
NORUEGA	35,258	587,633	34,938	582,300	34,914	581,900
ISLANDIA	1,161	19,351	1,148	19,133	1,073	17,881
<b>EUROPA DEL ESTE</b>						
<b>TOTAL</b>	<b>3,357,200</b>	<b>55,953,328</b>	<b>3,543,585</b>	<b>59,059,746</b>	<b>3,425,831</b>	<b>57,097,179</b>

Fuente: European Coffee Report – European Coffee Federation

y 2.295 de café soluble, el cual, como en el caso finlandés se consumió en su totalidad en casa, con nula incidencia en el segmento de la hostelería.

Por lo que se refiere a los orígenes preferidos por los daneses, la FEC, lista por orden de importancia a: Brasil, Colombia, Vietnam, India y Perú.

## LAS CAFETERÍAS, UN SECTOR EN ALZA EN EUROPA

La mejora de la estabilidad económica en Europa este último año ha favorecido al segmento de la hostelería que, poco a poco, recupera clientes y facturación. En concreto, el mercado de cafeterías en Europa creció un 6% en 2018, alcanzando un total de 33.745 puntos de venta en 24 mercados nacionales, incluido España, según el último informe del World Coffee Portal de Allegra. Las expectativas son que en los próximos cinco años, la tasa de crecimiento media sea de un 4,8%, lo que situaría al mercado de las cafeterías en Europa en el año 2023, en el umbral de las 42.000 tiendas.

Según el informe, actualmente, tres cadenas dominan casi una cuarta parte de la participación del mercado de cafeterías en

Europa: Costa Coffee (8.7%) con 2.923 tiendas en 12 mercados; Starbucks (7.7%) con 2.600 tiendas en 24 mercados; y McDonald's McCafé (7%) con 2.376 tiendas en 17 mercados.

Rumania, Dinamarca y Chipre son los tres países donde se han registrado las tasas de crecimiento de coffee shops más altas, mientras que el Reino Unido fue en el 2018, el país que experimentó el mayor número de aperturas de nuevas cafeterías. Aún y así, el futuro de este mercado, el más desarrollado de Europa, es según los analistas, cuanto menos preocupante, ya que la incertidumbre sostenida del Brexit, hace que las empresas deban enfrentarse a condiciones comerciales muy volátiles en estos momentos, a la vez que se empieza a frenar la confianza de los consumidores, en espera de conocer cual puede ser su situación tras la salida del Reino Unido de la Unión Europea.

# ➤ MERCADO | ¿QUIÉN SE BEBE EL CAFÉ EN EUROPA?

## ➤ ALEMANIA

Otro de los mercados destacados es Alemania, principal puerta de entrada del café en el Continente. El año pasado llegaron al país, 1.097.479 Tm. de este producto, casi la mitad del café que llega a Europa y el doble del que se desembarca en el segundo punto de entrega más importante, Italia, con 563.257 Tm. Buena parte de este café, sin embargo, entra por los puertos de Hamburgo y Bremen para ser trasladado directamente a terceros países o a tostadores alemanes, que los preparan para exportarlos a países como la Federación Rusa, Estados Unidos, Ucrania, Suiza, Australia o Noruega,.

Independientemente de esta circunstancia, a los alemanes les gusta, también, beber café. Con alrededor de 5kg por persona y años, son el séptimo país con mayor consumo per cápita de Europa y según fuentes de contrastada solvencia en el mundo del café, como Euromonitor, uno de los cinco países que ahora mismo ofrece más posibilidades de negocio para el sector del café, junto con Estados Unidos, Brasil, Japón e Indonesia.

Y es que el mercado alemán está marcado por la fuerte innovación como factor de diferenciación entre las marcas y por un creciente interés de los consumidores por entender los procesos detrás de toda la cadena de

producción y distribución que les hace optar por productos con valor agregado. Además, para estos europeos, es muy importante mantener un consumo responsable por lo que fijan en la sostenibilidad y la trazabilidad, como dos de los principales atributos de peso en su decisión de compra del café. Todo ello, hace que el mercado alemán sea visto con ganas por muchos países productores y también por otros europeos, pues a pesar de la industria tostadora alemana está muy desarrollada, este país sigue siendo un importante importador de café tostado. El E-comerce, el servicio a tiendas especializadas que comercializan productos orgánicos, o la venta de producto a coffee shops, son algunas de las oportunidades más importantes que se presumen en este mercado y que algunos tostadores y operadores de fuera de Alemania ya han empezado a explorar.

En este país el 88% del consumo se realiza en el hogar y el 12% en la hostelería, mientras que los principales orígenes que demandan los compradores alemanes son Brasil, Vietnam, Honduras, Colombia y Perú. En total el año pasado consumieron 54.054 TM de café soluble y 362,313 Tm de café regular, representando actualmente el segmento de las cápsulas un 14% de este último segmento del mercado.

Fuentes: Federación Europea del Café, ICO, Euromonitor, Allegra, Eurostat.

*Más de 50 años juntos,  
y sigo poniéndome nervioso  
como la primera vez.*

*Momentos Únicos*







## ACTUALIDAD Y TENDENCIAS

### SALUD Y SOSTENIBILIDAD

# LAS CLAVES DE LA REVOLUCIÓN DEL CAFÉ EN EL REINO UNIDO

El café en el Reino Unido se ha convertido en una bebida de primer orden. En los últimos cinco años, en este país, han abierto más de 2.000 cafeterías y en localidades como Otley, conocida popularmente como la capital de los pubs, ya hay más cafeterías que pubs en funcionamiento. La oferta de nuevas calidades y presentaciones de café en el mercado, la apuesta de los jóvenes por productos y bebidas más saludables y una preocupación creciente por la sostenibilidad han favorecido una auténtica revolución del café en el Reino Unido a la que solo podría poner fin las consecuencias del Brexit, dicen los expertos.

“Según datos de nuestro último estudio de mercado, cada día en Reino Unido se consumen 95 millones de tazas de café, esto quiere decir, 25 millones más que hace diez años. En 2018, cada día se inauguraron tres nuevos cafés, mientras que entre 21 y 25 pubs cerraban cada semana”, nos puntualiza **Chris Stemman, director ejecutivo de la British Coffee Association (BCA)**, la entidad que agrupa a la industria del café inglesa y que desde hace años trabaja para asegurar un lugar preferente para el café en la selección de bebidas favoritas para los ingleses.

“Desde la BCA hemos trabajado incansablemente para promover una visión equilibrada de la cultura del

café y apoyar el crecimiento de los conocimientos sobre este producto en nuestro país. Hace una década, la BCA se centró en comunicar las evidencias científicas sobre los beneficios para la salud asociados con el consumo moderado de café y todos los datos científicos que respaldan los múltiples estudios que se han hecho y publicado al respecto. El café se ha convertido en uno de los productos más investigados del mundo y se siguen publicando nuevos datos sobre el café y los efectos positivos de su consumo moderado sobre la salud.

Hoy uno de nuestros principales focos de actuación se centra en la sostenibilidad de sector y del producto, un tema que interesa mucho a los consumidores, sobretudo a las nuevas generaciones. Trabajamos de forma transversal los diferentes aspectos de la sostenibilidad, en general y de forma muy particular, todos aquellos relacionados directamente con la sostenibilidad ambiental.

**EN 2025, EL 100% DE LOS ENVASES Y EMBALAJES DEL CAFÉ EN REINO UNIDOS, SERÁN RECICLABLES**

Monitoreamos las tendencias en el consumo de café y también el impacto de nuestra industria en la economía del Reino Unido. Los consu-

midores quieren saber que pueden disfrutar de su taza de café sin dañar al medioambiente. Y es así que las compañías de café en el Reino Unido han situado a la sostenibilidad en el centro de sus planes estratégicos, implantando nuevos materiales, procesos, sistemas de fabricación... Esto incluye importantes innovaciones en torno a materiales biodegradables, nuevos procesos de reciclaje y gestión de residuos.

Todo esto lo estamos explicando al consumidor. Hemos puesto en marcha iniciativas y campañas para ayudarlos a comprender cómo y dónde reciclar los productos y materiales de café usados, y hemos desarrollado programas de educación al respecto, con recomendaciones dirigidas a unas mejores prácticas. Existen planes para introducir la recogida separada de residuos de alimentos en cada hogar inglés a partir de 2023 y la intención del gobierno a invocar el principio de quien contamina paga para cubrir los costos netos de la gestión de los envases al final de su vida.

Nuestro objetivo es que la industria del café del Reino Unido en un margen de seis años, utilice únicamente envases y embalajes 100% reciclables o reutilizables y que en 2025 genere 0% de residuos con destino a los vertederos”, explica el director de la BCA.

## 17 TAZAS DE CAFÉ A LA SEMANA

El trabajo de la BCA se ha conjugado en la calle con la llegada de nuevas variedades de café y nuevas presentaciones que han fomentado, aún más si cabe, la popularidad del café en el país.

“Está claro que la cultura del café ha estallado en el Reino Unido y la gran variedad de productos ofrecidos por los fabricantes que se adaptan a los estilos de vida de los consumidores, han favorecido una auténtica historia de amor entre los ingleses y el café. Los consumidores se están volviendo cada vez más sofisticados en sus gustos. Se interesan por sus perfiles de sabor, por sus orígenes, por los diferentes tipos de preparación... Los ingleses, incluso, hemos aumentado nuestro presupuesto destinado a comprar café y, también, a beberlo fuera del hogar.

Por semana, continua Chris Stemman, consumimos un promedio de 10 tazas de café en casa, 7 tazas en el trabajo y 3 tazas en la cafetería. Se acabaron, pues, los días en los que estábamos limitados a una taza de café instantáneo en casa”.

Lo cierto es que la situación está cambiando más rápido de lo que nunca jamás algunos hubieran imaginado. El café soluble, hasta hace unos años el principal formato de consumo de café en el hogar no deja de ceder mercado, desde hace una década, al café molido, las cápsulas y al café en grano; mientras que el té, la infusión por excelencia del Reino Unido, aunque sigue acaparando todavía la mayoría del consumo de este tipo de bebidas, su ritmo de crecimiento está claramente por debajo del café, en los últimos años.

El té, progresivamente, ha ido abandonando la calle, las oficinas, las cantinas de empresas para recluirse en casa, mientras que el café está haciendo el camino contrario, afianzando su presencia en establecimientos de hostelería de todo tipo.

“La demanda de este segmento representa ya el 33% del total de consumo de café del país. Un 80% de los consumidores de café que son usuarios de coffee shops, visitan estos establecimientos, como mínimo, una vez por semana y un 16% lo hacemos a diario. De hecho, la demanda de café fuera del hogar, no deja de crecer. La facturación total generada únicamente por los productos de café en la hostelería fue en 2017, de 3,2 mil millones de libras, un 9% más que el año anterior (2,9 mil millones de libras) y un 3% por encima de la tasa de crecimiento medio entre 2012 y 2017”, puntualiza el director ejecutivo de la BCA.

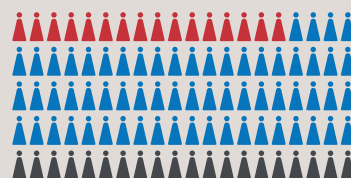
## EL CAFÉ BRITÁNICO EN NÚMEROS

En el Reino Unido, se beben aproximadamente

**95 millones**

de tazas de café al día

El consumo medio por semana de un bebedor de café británico es de

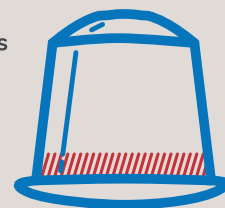


El **80%** de las personas que visitan las cafeterías lo hacen al menos una vez a la semana

El **16%** lo hace todos los días

El café molido y las cápsulas de café son cada vez más populares

El **16%** de los compradores tienen edades comprendidas entre los **16 y los 34 años**



Se estima que el **76%** del valor de una taza de café se produce en el país





## EL CAFÉ ENTRA EN LOS PUBS

Ahora bien, no todos los segmentos de la hostelería han encajado de igual manera la irrupción del café en los hábitos de consumo de los habitantes del Reino Unido, y sectores tan tradicionales como el de los pubs están viviendo una profunda transformación. Las nuevas generaciones apuestan por los productos saludables y una vida más sana alejada del alcohol. Encerrarse en un local oscuro para beber cerveza no está bien visto y los nuevos consumidores premian a los establecimientos que pueden dar respuesta a las necesidades que imponen las nuevas maneras de vivir. Chris Stemman, lo tiene claro:

“Existe una tendencia muy clara entre los millennials a favor de una forma de vida mucho más saludable, con menos alcohol y productos más sanos. Si esto, además, se combina con un creciente número de personas que trabajan como Freelancer o con flexibilidad para realizar sus tareas online, desde fuera de la oficina, las cafeterías se han convertido en un excelente espacio para trabajar de manera productiva, mientras uno disfruta de una saludable y estimulante taza de café”.

### MUCHOS PUBS HAN INSTALADO MÁQUINAS DE CAFÉ ESPRESSO Y ADAPTADO SUS MENÚS A PLATOS MÁS SALUDABLES PARA ATRAER AL PÚBLICO JOVEN

Ante esta situación y con intención de no perder comba ni tajada de las nuevas oportunidades de negocio que ofrece el café y la demanda de comida saludable fuera del hogar, y con idea, también, de buscar alternativas a un producto, las bebidas alcohólicas que cada vez están grabadas con más impuestos, los pubs se han apresurado a hacer un hueco a la máquina espresso en sus lustradas barras, a la vez que han actualizado su tradicional oferta gastronómica, con menos fritos y salsas y más productos frescos y menos calóricos. Además, no son pocos los que han substituido sus clásicas cristaleras oscuras por opciones más permeables que dejan entrar más luz al interior y hacerlos más atractivos de cara a las generaciones más jóvenes.

“Las generaciones más jóvenes y los millennials están configurando el futuro del consumo de café. Es por ello sumamente importante, recalca el director de la BCA, que ahora les sirvamos un café de excelente sabor y preparado de forma adecuada. Si aprenden a consumir así el café, este será el patrón que exigirán en su edad adulta y enseñarán, también, a las generaciones que vengan detrás. Además, debemos ser capaces de dar respuestas a los requerimientos de sostenibilidad sobre el producto, los procesos, la industria, la movilidad,... que reclaman unos consumidores, los actuales, dispuestos, cada vez más, a penalizar a todo aquello que ponga en peligro la supervivencia del planeta”.

## ¿ACABARÁ EL BREXIT CON LA NUEVA PASIÓN CAFETERA DE LOS BRITÁNICOS?

A priori, la creciente cultura del café en el Reino Unido, que alimenta el aumento de la demanda del café fuera del hogar y las ventas de productos de cafés de calidad en el sector minorista, progresa adecuadamente, aunque como en cualquier otro mercado, no debemos olvidar que depende de factores macroeconómicos relacionados con el empleo y los ingresos disponibles de los ciudadanos. Si el proceso de transición del Brexit o su liquidación final coloca los presupuestos de los hogares británicos bajo presión, y exige a los consumidores ingleses un enfoque más cauteloso de los gastos discrecionales, la buena marcha del mercado del café en este país podría desacelerarse. La industria está preocupada, además, por las consecuencias que la salida de la Comunidad Europea pueda tener en temas como el libre comercio o la circulación de trabajadores.

“La naturaleza cambiante del estado del Reino Unido dentro de la UE sin duda tendrá un efecto en el papel de Gran Bretaña dentro del mercado global y la industria del café de la UE. Estamos trabajando estrechamente con el gobierno y nuestros socios, como la Federación de Alimentos y Bebidas (FDF) para garantizar que los consumidores, las empresas y los productores reciban apoyo a lo largo de esta transición para minimizar el impacto financiero del proceso.

Es imperativo poder asegurar el libre comercio y acordar con el gobierno cualquier posible cambio en la renegociación de aranceles. También es prioritario asegurar la continuidad de la libre circulación de trabajadores, sobre todo, para aquellas áreas de la industria británica que dependen de trabajadores foráneos en sus negocios”, reclama el director ejecutivo de la BCA, Chris Stemman, director ejecutivo de la BCA.



# AREA

BEAUTIFUL QUALITY.



ELEVADA CALIDAD Y FIABILIDAD EN UNA MÁQUINA PROFESIONAL DE CÁPSULAS IDEAL PARA DIFERENTES ENTORNOS

Office Coffee Service - Ho.Re.Ca

**SaGa Coffee Ibérica, S.A.**





## ACTUALIDAD Y TENDENCIAS

# ACIDEZ, ¿UN ATRIBUTO QUE VENDE?

La característica principal del mercado del café de especialidad es que trabaja con cafés de calidad. La práctica totalidad de estos cafés comparten como denominador común una acidez agradable y positiva, uno de los atributos mejor valorados y deseados por los consumidores de este tipo de cafés.

Sin acidez los cafés son planos, pero si esta es demasiado pronunciada se desvirtúa totalmente, gira hacia el agrio y provoca rechazo. Los cafés ácidos no son fáciles de manejar y requieren un trato personalizado desde el inicio hasta el final de la cadena, lo que no los hace aptos ni para todas las manos, ni para todos los tipos de consumos.

El creciente interés de determinados consumidores por el café de especialidad ha puesto a los cafés ácidos en boca de muchos. La acidez es utilizada como argumento de promoción de estos granos, se empiezan a utilizar tuestes más claros que favorecen una mejor visibilidad de este atributo y se están utilizando nuevas fórmulas de elaboración de café con ratios cercanos a 15 gramos por dosis que acentúan la acidez en boca al gusto de los nuevos consumidores de café que buscan perfiles más brillantes y chispeantes en su taza.

Ahora bien, si todo esto nos parece argumentos más que sólidos para pensar que la acidez del café vende, no estamos en lo cierto, según los expertos, para quienes que la acidez sea un atributo clave en el perfil sensorial del café en absoluto lo hace el elemento decisivo en la compra de un café. "El café ácido no vende, lo que vende es el café bueno y el café bueno tiene un acidez buena", comparten, **Salvador Sans, maestro tostador y gerente de Cafés El Magnífico y Pau Valverde, jefe barista e investigador de esta empresa tostadora**, quienes además añaden, "esta demanda va muy encaminada, de momento, a los establecimientos de café de especialidad, que se nutren del café de microtostadores y que apuestan por tuestes más claros que hace unos años".

**Enric García, gerente de Quality Blends** y buen conocedor, también, del mercado de café de especialidad, prevé todavía un largo recorrido para que estos cafés ácidos entren a formar parte del circuito comercial convencional. "Aunque si bien es cierto que, poco a poco, este mercado se está orientando al consumo de cafés

arábicas, con un contenido más alto de acidez que los cafés robustas hasta ahora habituales, este mercado todavía no está en el punto de disparar la demanda de cafés de acidez pronunciada en nuestro país. Estudios de márketing realizados por Nielsen en el norte de España, han determinado que por el momento, el consumidor en general sigue prefiriendo cafés con menos acidez, más cuerpo, y un poco más amargos que estos cafés ácidos que todavía les resultan difíciles de entender. La prueba se hizo en 5 cadenas de supermercados con una muestra de más de 15.000 personas a las que les ofrecían cafés ácidos, comerciales y con Robusta. Los últimos fueron los preferidos por el público que suele comprar en grandes superficies y se prepara el café en casa".

A pesar de las circunstancias, está claro, también, que el buen café no es una tendencia, está aquí para quedarse y los cafés ácidos, nítidos, dulces, tostados correctamente y bien extractados son los que progresivamente más consumidores demandarán y/o exigirán. "Está sucediendo lo mismo que con la pastelería, ya no comemos pasteles con el nivel de azúcar que consumía nuestros padres o abuelos; ya no comemos, tampoco, la pasta tan cocida como antes, la comemos al dente; ni los niveles de cocción de la carne o el pescado ya nos son los que eran antaño", apuntan Sans y Valverde quienes, eso sí, advierten, "tan malo es usar café de mala calidad, quemado y sobre extractado como usar un café excelente tostado crudo y subextractado. Ambas cosas alejan a los clientes del café".

## ¿QUÉ SE ENTIENDE POR ACIDEZ EN EL CAFÉ?

Visto lo visto, nada mejor que entender bien que son los cafés ácidos, cuales son sus características y como se comportan, para poder, así, disfrutar de ellos al 100%. Para hacerlo empezaremos por el principio, intentando buscar una definición clara sobre lo que se entiende por acidez del café.

"La acidez es un sabor que combinado en buena armonía con el dulce y el amargo, con los aromas y el cuerpo del café hacen que la bebida consiga una calidad organoléptica mucho más intensa y apreciada", explica Enric García. "Así es que la acidez desempeña un papel determinante en el perfil sensorial del café y, por tanto, en la

manera como el consumidor percibe ese producto”.

“Claramente, un café con una buena acidez es mucho más completo organolépticamente respecto a uno que no lo es, o que si es ácido pero con una acidez “mala”, avinagrada, oxidada... que algunos consumidores relacionan con una mala sensación estomacal. Así pues, cuando nos referiremos a la acidez del café, deberemos distinguir entre los compuestos ácidos naturales del café y la acidez percibida en la bebida final”, matizan el equipo de expertos de Cafés El Magnífico.

En términos sensoriales, añade **Marisa Baqué, maestra tostadora y gerente de BB's Café**, “un café ácido es aquel que cuando entra en boca se percibe en los laterales de la lengua con una sensación intensa que a veces te hace salivar más”. Es una sensación de viveza refrescante y que combinada con la dulzura del café añade complejidad y eleva el sabor de los demás atributos de la bebida.

“Una acidez positiva en el café es refrescante, afrutada, elegante, le da dimensión al sabor y al cuerpo del café. Mientras que una mala acidez es aguda, punzante, agria, astringente, vacía el café en el sentido que se convierte en el absoluto protagonista eliminando el resto de sabores. En ocasiones, sin embargo, la intensidad de la acidez se confunde con la astringencia, una sensación táctil de una cierta aspereza percibida en la lengua que aumenta si el café está mal procesado o tostado”, apuntan Salvador Sans y Pau Valverde, a lo que Enric García complementa, “la acidez tiene varios patrones de comportamiento, pero sobre todo, los que más destacan son tres: su señalización en puntos concretos de la boca y lengua; la sensación de defensa que provoca su exceso y que hace que el organismo reaccione pidiendo limpiar la boca con líquido (saliva y agua); y, finalmente, el efecto totalmente contrario a este rechazo y que no es otro, que la sensación agradable, fresca, equilibrada,... que ofrece

una acidez correcta y que nos invita a una segunda taza”.

### ¿QUÉ ELEMENTOS SON CLAVES EN EL DESARROLLO DE LA ACIDEZ EN EL CAFÉ?

La configuración de un café ácido empieza en origen con la propia elección del varietal por parte del caficultor, la geografía de la finca así como la morfología del suelo donde crecerá el cafeto. La diferencia térmica entre el día y la noche debido a la altitud, igual que la cantidad de sombra serán también, elementos claves que harán que el café tenga distintos niveles de azúcares y ácidos orgánicos, responsables que el café sea más dulce y más ácido.

El método de beneficiado de las cerezas también tiene un impacto en la acidez final. Los cafés lavados tienen una percepción ácida mayor ya que algunos azúcares se pierden durante el lavado y los ácidos no tanto.







No son más ácidos, son simplemente menos dulces. En los naturales es al revés, no es que haya más contenidos de ácidos que en el lavado simplemente los granos “absorben” parte de los azúcares del mucílago durante el secado y por tanto no se pierden en el proceso de beneficiado, justo lo contrario, ganan azúcares.

Un café mal procesado en cualquier tipo de beneficiado hará que aparezcan acideces defectuosas como la metálica, agria, fenol u otros defectos más graves, esto también incluye sobretodo el proceso de secado.

“El tueste también desempeña un papel decisivo”, añade Marisa Baqué. Cuanto más tostado esté el café, resultará más amargo. En cambio, a tueste más ligero más acidez. Además, cuanto más plana la curva de tueste más se consigue rebajar la acidez del café”.

De hecho, durante este proceso se producen gran cantidad de reacciones químicas que destruyen y crean compuestos, como los ácidos clorogénicos, que se degradan en parte en ácidos quínicos y fenólicos entre otros, debido a la compleja naturaleza de la familia de los ácidos clorogénicos.

“Esta familia contienen precursores de los sabores amargos, explican Salvador Sans y Pau Valverde. Cuanto más oscuro el tueste, más compuestos se destruyen de los ácidos cítricos, fosfóricos, málicos que son más sensibles a los procesos térmicos y más presentes los sabores derivados de los ácidos clorogénicos así como los derivados de los procesos de pirolisis, que dan a la bebida sabores ahumados, maderosos y de ceniza. Por el contrario, los tuestes más claros incluyendo los que son poco desarrollados o en el peor de los casos sin llegar al desarrollo, ya que se sacan del bombo antes del crack, no experimentarán los procesos de caramelización y reducción de azúcares, y sufrirán de poca solubilidad al contacto con el agua. Esto junto a la gran conservación de ácidos, provocará un desequilibrio organoléptico amén de un sabor predominante vegetal, crudo, agudamente ácido, sin complejidad, insípido y sin sensación táctil”.

En estos tuestes poco o nulamente desarrollados, el café, al ser poco solubles, fuerza a los baristas a utilizar ratios de extracción más cortos con dosis más altas para compensar la falta de compuestos solubles disponibles en el grano. “La utilización de estos ratios cortos conlleva también la utilización de cargas dobles para poder obtener un volumen de bebida razonable. Al tratarse de una extracción más corta ganamos cuerpo consiguiendo “engañar” el paladar debido a la gran concentración de estímulo en las papilas gustativas, lo que nos lleva a decir que es un buen espresso únicamente evaluando la presencia táctil del mismo pero al enfriarse estos compuestos más ácidos son más fáciles de detectar por el paladar humano y demasiado agudos para ser consu-

mididos con placer debido a su alta concentración”, argumentan los dos expertos de Cafés El Magnífico.

Finalmente, el pH y la mineralización del agua son otras de las claves. “A más dura el agua, menos acidez y a más débil más acidez, ya que este tipo de aguas, suelen ser ricas en sodio, un compuesto que contribuye a que la acidez brille”, apunta Marisa Baqué.

## ¿QUÉ ORÍGENES Y VARIEDADES CUMPLEN MÁS CON LA DEFINICIÓN DE CAFÉS ÁCIDOS?

En términos generales, sabemos que la altitud de cultivo está íntimamente relacionada con la acidez, por tanto, los cafés de altura siempre tendrán una sensación ácida mayor que los de bajo. Por ejemplo generalmente un café de gran altitud en Kenia o Colombia tendrán una sensación ácida mayor que un México o un Brasil.

Además, la mayoría de los considerados cafés de especialidad nos ofrecen una taza con una acidez brillante, mientras que los cafés comerciales, con procesos menos selectivos y la mayoría de los cafés robustas no consiguen este resultado.

## ¿QUÉ VENTAJAS Y DESVENTAJAS OFRECEN LOS CAFÉS ÁCIDOS AL MERCADO DEL CAFÉ?

Estos cafés ofrecen sobretodo ventajas, muchas y muy variadas. A los baristas, por ejemplo, les permiten conseguir perfiles en taza diferentes. “Por ejemplo, nos explica Marisa Baqué, cuanto más largo es el tiempo de preparación más acidez se extrae. A temperatura de agua más caliente más rápido se extraen los compuestos ácidos, todo lo contrario a lo que sucede cuando la enfriamos. Como ejemplo, cuando se hace un cold brew, generalmente su bebida será más dulce y suave y con baja acidez”.

En espresso, es habitual que si la extracción es incorrecta, la acidez se desequilibre y se vuelva más aguada. Aún y así, es el método en el que los baristas tienen más herramientas para matizarla.

En filtros, por su parte, debido a una menor concentración de solubles disueltos, la acidez es más fácilmente perceptible y es más agradable si está en armonía con los otros compuestos a temperaturas más bajas.

“Si están bien preparados son cafés vivos, muy aromáticos, que no necesitan azúcar y que resultan excelentes preparados en frío. Con leche hacen la taza más fresca que otros cafés y más agradable, ya que el equilibrio dulce-amargo-ácido crea un sabor muy atractivo para el paladar”, apunta Enric García.

Para los tostadores de especialidad, por su parte, los cafés ácidos son sinónimo de calidad, ya que para que la acidez sea equilibrada con el dulzor, la fruta debe ser recolectada en un nivel de maduración óptimo, ser muy bien procesada y pasar por una selección posterior.

“Todo este proceso, sin embargo implica unos costes muy altos que se reflejarán en el precio de venta del grano. Además sabemos que son cafés de mucha altura donde ya de por sí el menor rendimiento por hectárea de las fincas y la menor superficie a mayor altitud hace que tengan precios de venta mayores a los que la industria de grandes tostadores, ni puede ni siempre quiere acceder, ni por cantidades disponibles ni por precio”, explican Salvador Sans y Pau Valverde..

Es evidente, también, que para los catadores noveles sentir la acidez en

el café es un refugio ya que es muy fácil de sentir, en cambio la sutilidad y la elegancia del equilibrio precisa de años de entrenamiento.

## ¿CUÁL ES MERCADO ACTUAL DE CAFÉS ÁCIDOS EN ESPAÑA?

Aunque es difícil concretar un porcentaje exacto por la falta de datos consolidados, el mercado de cafés ácidos en España es todavía muy bajo.

“Hoy por hoy, apunta Enric García, la acidez en el café es apreciada prácticamente solo por el consumidor experto, el que sabe de vinos, quesos, aceites, productos, de industrias más acostumbradas a educar al consumidor, algo que no sucede de forma habitual en el sector del café, donde la mayoría de las forma-

ciones de las empresas, están más orientadas a vender “mi producto” que a educar en la degustación. Atendiendo, además, al porcentaje de Robusta que venden las grandes empresas, el segmento de mercado de los cafés ácidos es muy muy bajo”.

Salvador Sans y Pau Valverde de Cafés El Magnífico están de acuerdo en el dato, pero identifican en esta pequeña parte del mercado un buen futuro para el café. “No hay duda que el mercado es muy pequeño todavía, esto es así, pero en él se concentran un gran porcentaje de futuros consumidores que son los que tienen mayor posibilidades de impacto en el futuro consumo de este producto”.

Fuentes: Quality Blends, Cafés El Magnífico, Marisa Baqué



MONTECELIO

*Disfruta de cada momento.*







▾ SABÍAS QUE

# ARABUSTA, ¿EL CAFÉ DEL FUTURO?



Desde hace más de un siglo, de forma natural o intencionada, se han cruzado cafetos Arábica y Robusta con buenos resultados, en general. La nueva especie de cafetos es conocida como Arabusta y, cada vez, está llamada a ser más habitual en los cafetales de alrededor del mundo. El cambio climático, las plagas y la necesidad de mayores producciones han favorecido la investigación entorno a estos cafés y el desarrollo de nuevas especies que en pocos años nos resultarán muy familiares.

## ¿CUÁL ES EL ORIGEN DE LOS ARABUSTA?

Aunque es raro, el cruce entre las dos principales especies de café que bebemos, Arábica y Robusta, puede ocurrir de forma natural cuando ambas plantas crecen en la misma zona y se produce una polinización cruzada. Así ocurrió, por ejemplo, en

la isla de Timor hace unos 100 años, donde sin intervención humana, los caficultores detectaron, una nueva especie, especialmente resistente a la roya del café. Esta nueva variedad es hoy día, el Arabusta más famoso de la historia, conocido como "Híbrido o Híbridos de Timor".

Pero los cruces de Arábica y Robusta también pueden ser provocados, intencionalmente, por los productores de café. Este fue el caso, en los años 60 del siglo pasado, en Costa

de Marfil (cuando parece que se acuñó definitivamente el término Arabusta), en Brasil en el mismo período (allí denominaron a sus cruces Icatu) y posteriormente, también, en otras partes del mundo, como India y Uganda.

## EL CAFETO COMODÍN

Históricamente, pues, los caficultores han creado variedades Arabusta para tratar de combinar la resiliencia—capacidad para adaptarse a las adversidades del medio— y resistencia a las enfermedades de los cafetos Robusta con la calidad de copa más alta de los cafetos Arábica. La versatilidad de estos cafetos, además, ha favorecido que se presenten como solución a los nuevos retos de la caficultura del futuro.

En países donde se produce principalmente café Robusta, como Uganda o Vietnam, los Arabusta resultan una alternativa factible para cultivos en tierras bajas (similar a las necesidades que tienen los cafés Robusta), con unos resultados en taza, eso sí, de mayor calidad gracias a la influencia de los genes Arábica en esos cafetos. De manera similar, en países donde se cultiva principalmente café Arábica, por ejemplo Nicaragua, Perú o el este de África, los Arabusta se pueden plantar en regiones que a causa del cambio climático, corren el riesgo de volverse marginales para los cultivos actuales. Si la temperatura sigue subiendo, será demasiado alta para las variedades tradicionales pero no para los Arabusta, que además aseguran a los caficultores mejores beneficios en cuanto a calidad se refiere.

Además, en los países tradicionalmente productores de café Arábica, otro de los objetivos clave para usar cafetos Arabusta es obtener variedades que sean vigorosas y resistentes a la oxidación (como los cafetos Robusta), pero que mantengan la calidad de la taza de los Arábica.

En el caso, pues, tanto de países que quieren cultivar cafés de ma-

yor calidad a alturas bajas, como de los que, sin renunciar a la calidad, quieren asegurar la continuidad del cultivo de café a pesar del cambio climático, los Arabusta resultan una especie final, llamada a adoptarse en poco tiempo, mientras que en el resto de casos, los Arabusta son una forma de optimizar las variedades Arábicas sin renunciar a la calidad de su taza.

Para el primer objetivo, la investigación comenzó en Costa de Marfil, durante la década de 1960, mientras que para el segundo, los trabajos arrancaron en la de 1970, de forma silenciosa, en muchos países y a través de la coordinación internacional del centro de investigación mundial sobre la roya del café, CIFC de Portugal (debido a la relación de este país con Timor), utilizando como punto de partida los híbridos de Timor.

Actualmente, la investigación entorno a los Arabusta sigue más viva que nunca y entes como el World Coffee Research (WCR) proponen innovación tanto en variedades como en prácticas agronómicas para enfrentar los desafíos de la caficultura y dar forma a estos nuevos cafés.

## LOS NUEVOS ARABUSTA

Sobre el papel, diferentes especies no pueden reproducirse sexualmente entre sí. Pero como se pudo comprobar en Timor y en otros países, esto puede ocurrir, en ocasiones, de forma natural. Lo extraordinario es que el café Arábica tiene el doble de cromosomas que el café Robusta y por lo tanto, para que se crucen ambas plantas, el número de cromosomas se debe duplicar. Esto alguna vez sucede al azar en la naturaleza, pero la complejidad del hecho hace que sea un una circunstancia extremadamente rara.

Sin embargo, fruto de la investigación, se sabe que el hombre puede ayudar en este proceso. Para ello se debe tratar a los cafetos robustas

con un producto químico llamado Colchicina. El resultado de este tratamiento es un Robusta tetraploide y... “et voila”, las dos especies son capaces de reproducirse sexualmente entre sí, pudiendo, así, cruzar sin problemas cafetos Robusta y Arábica.

Hasta el momento, no se ha detectado que ninguna variedad de estos cafés sea inadecuada para crear un cafeto Arabusta, por lo que las posibilidades para ajustar cafetos “a medida” son infinitas.

Actualmente, la mayor parte de las investigaciones en este ámbito, están dirigidas, básicamente, a diseñar arbustos resistentes a las plagas como la roya.

Durante la década de 1980 se crearon un gran número de variedades resistentes a la oxidación, especialmente en América Central. Sin embargo, como casi todas tenían los mismos padres, Híbridos de Timor, se espera que casi todas fracasen en un futuro cercano.

Ante este desafío, el WCR y sus socios están recreando Arabusta con más diversidad genética, utilizando diferentes donantes de Robusta y Arábica. El objetivo de estos esfuerzos es crear nuevas fuentes de resistencia a la roya y asegurar la resiliencia general de las plantas, dando forma, así, a una nueva generación de cafetos que han de servir como material de origen para nuevas variedades, de modo que cada país pueda desarrollar las suyas propias.

Por su parte, el CNRA (Centre National de Recherche Agronomique de Costa de Marfil), que durante años ha liderado el trabajo dirigido a la creación de variedades de cafetos aptos para ser cultivados en terrenos más bajos, conservando la robustez de los Robusta y mejorando su calidad gracias a la presencia de genes Arábica, ha detenido sus investigaciones, después de años produciendo una gran cantidad de buen material.

En los años 60 y 70 y principios de los 80, las expectativas para los Ara-





busta en ese país fueron increíbles. Se hicieron cruces y los primeros resultados fueron muy prometedores. Sin embargo, en algunos experimentos comerciales piloto, surgieron algunas dificultades: los tallos de las plantas se mostraban muy propensos a la rotura por viento, el número de frutos era relativamente bajo... Algo normal en una prueba y, de hecho, ya se esperaba para un material con tan poco recorrido en testeos. Las pruebas necesitaba más investigación y tal vez encontrar un entorno más adecuado, ya que la

mayoría de los proyectos se localizaban a muy baja altura. Sin embargo, las expectativas habían sido tan altas, que esas pocas limitaciones se sintieron como un desastre y la investigación sobre el Arabusta fue desde ese momento, prácticamente abandonada en Costa de Marfil.

Recientemente, sin embargo, a medida que la industria del café está mostrando más interés por los Robusta de mayor calidad, todo apunta a que el CNRA podría recuperar la atención en la investigación de

los cafés Arabusta, en un futuro no muy lejano.

Hoy, ya, en los Centros Nacionales de Investigación del Café de todo el mundo, existen numerosos datos sobre pruebas con variedades de Arabusta. Algunos de estos centros de investigación, como el propio CNRA o el CCRI de India,... han trabajado mucho en las antiguas plantas, aunque todavía no se ha explorado lo suficiente con las últimas herramientas de mejoramiento molecular.

Es por ello que desde el WCR han propuesto profundizar en estos conjuntos de datos en asociación con esos institutos, siendo el objetivo de estas colaboraciones, garantizar un mejoramiento genético continuo, probar más donantes parentales y realizar experimentos en diferentes entornos. La intención es utilizar marcadores moleculares, (¡no OGM!) para acelerar el progreso genético, rastreando los genes buenos desde el inicio de la creación varietal para obtener mejores resultados.

Además, la WCR, con su socio, el CIRAD (Francia), han recreado algunos Arabusta con nuevos padres que ya



## CHRISTOPHE MONTAGNON

El Dr. Montagnon es el director científico del World Coffee Research y experto reconocido a nivel mundial, en el mejoramiento del café y el desarrollo agrícola. Desde finales de la década de 1980 trabaja en el sector del café. Inició su carrera en Costa de Marfil donde convivió con los proyectos relacionados con el Arabusta.

Actualmente supervisa la investigación del WCR entorno a estos cafés y la consecución de buenos plantones que han de servir como material de origen para nuevas variedades. Este trabajo está siendo realizado por el Dr. Lucile Toniutti, criador molecular del WCR, en asociación con el Dr. Benoit Bertrand, del Cirad.

# SABÍAS QUE | ARABUSTA ¿EL CAFÉ DEL FUTURO?

se han plantado en cafetales experimentales y están siendo evaluados. Si los resultados son buenos, se estima que en un periodo de 5 años, los Arabusta re-creados podrían comenzar a cultivarse de forma regular. Para las nuevas variedades, creadas desde cero, deberemos esperar algo más.

La mayoría de los expertos están de acuerdo en que los nuevos Arabusta podrían crecer en altitudes de bajas a medias, de 600-1200 ms.n.m. Por lo tanto, la mayoría de los países productores podrían integrarlos en su producción.

A falta de resultados consolidados, se estima que estos cafetos alcanzarán una media de unos 1.500 kg de café verde por hectárea, siendo su ciclo vital igual al de los cafetos Arábica o Robusta, convencionales (los árboles comenzarán a producir cerezas a los 3 años de la siembra

y continuarán durante al menos 25 años). Eso sí, los nuevos Arabusta tendrán una medida algo más similar a la de los cafetos Arábicas, entre los 2 y 3 metros, frente a los 4,5-6 metros habituales de los cafetos Robusta.

## MERCADO DE ESPECIALIDAD ROBUSTA

Actualmente, los trabajos con los primeros Arabusta re-diseñados, ofrecen una calidad aromática intermedia entre Robusta y Arábica, siendo uno de los objetivos finales de las investigaciones, acercarse, lo máximo posible, a los Arábicas, algo que desde instituciones como el WCR ven posible, siempre que se garantice una investigación continuada.

En el ámbito estrictamente de mercado, los Arabusta se situarían como una de las estrellas de un nuevo "Mercado de Especialidad Robusta", pues tienen una calidad mayor que los cafés Robusta convencionales, aunque si llegar, por ahora, a una calidad igual a la de los Arábicas de especialidad, y que es lo que ahora mismo, no les permitiría lidiar en la misma liga de especialidad.

En cualquier caso, las investigaciones se dirigen a dar soluciones a la industria del café y no a "inventar" cafés que deberían luchar por un lugar en el mercado. El Arabusta no salvará al mercado del café, pero si ofrece una solución viable a las circunstancias derivadas del cambio climático, el mayor desafío presente y futuro para la producción de café.

Christophe Montagnon  
Director científico del World Coffee  
Research



# batalla cafés

THE ART OF COFFEE



Administración  
Central

Avda. Prat de la Riba 186 - Nave 9 08780 Pallemà - Barcelona  
Tfnos.: 93 663 34 91 93 663 34 92 Fax: 93 663 34 66  
e-mail: vipasa@vipasa.net

comercial

# VIPASA

DOLÇ 3®

Lo que hacemos...  
Lo hacemos bien

**Azúcares**  
**Edulcorantes**  
**Cafés solubles**  
**Cafés liofilizados**  
**Monodosis café**

*Servimos al torrefactor*



Delegación

Tribunal de les Aigües, 9 46450 Benifaio - Valencia  
Tfnos.: 96 178 48 43 Fax: 96 179 46 75





▾ SABÍAS QUE

# EL ADN DETERMINA NUESTRA PREDISPOSICIÓN PARA BEBER CAFÉ O TÉ

Nuestra predisposición genética para percibir el sabor amargo es la que determina nuestra preferencia por el café o por el té e incluso, también, nuestro rechazo al alcohol. Así lo determina un estudio realizado por el Instituto de Investigación Médica QIMR Berghofer, de Brisbane (Australia) en colaboración de la Escuela Médica Feinberg de la Universidad del Noroeste de Chicago (Estados Unidos).

Los investigadores de estos dos centros han estudiado como influye nuestra percepción genética al sabor amargo en la elección de bebidas con cafeína y otras sustancias similares y según los resultados obtenidos, los genes no simplemente son los responsables de que seamos, por ejemplo, rubios o morenos, altos o bajos o de complejión pequeña, mediana o grande, sino que condicionan, también, nuestro gusto por determinados consumos.

El actual estudio complementa los resultados de otra investigación anterior en el que se confirmó la importancia de la genética en la cantidad de café que consumimos y que determino que no solo tenemos factores genéticos incorporados que nos ayudan a autorregular la ingesta de cafeína sino que las personas que bebían más cantidad de café tienen hasta seis variantes gené-

ticas en común, dos de ellas son las responsables del metabolismo de la cafeína eficiente, dos influyen en los efectos gratificantes de la cafeína, y las otras dos afectan a diversos aspectos del metabolismo energético.

Visto todo, parece claro que nuestro gusto por el café, lo llevamos en la sangre.

## EL ESTUDIO: CAFEÍNA, QUININA Y PROPILTIOURACILO

Para realizar el estudio, los investigadores han trabajado con cafeína, quinina y propiltiouracilo-PROP (un producto artificial con un sabor amargo similar al de verduras verdes como las coles de Bruselas) y dos bases de datos. La primera, resultado de un gran estudio de gemelos realizado en Australia que mostró, al menos en el caso de los de ascendencia europea, que algunas variantes genéticas particulares estaban directamente relacionadas con su capacidad para percibir los diferentes gustos. Y la segunda gran base de información, la recogida en uno de los bancos de datos más grandes del mundo, la

del proyecto UK Bioband, con información sobre la salud y el genoma de 805.426 personas del Reino Unido. De todos los sujetos participantes, 438.870 con edades entre 37 y 73 años, fueron escogidos para la investigación sobre la influencia de la percepción del amargo en la preferencia de café o té. Todos ellos fueron preguntados por cuestiones relativas a sus hábitos de consumo de café, té y alcohol.

Puede parecer obvio que nuestra preferencia por el té o el café es una cuestión de gustos, pero hasta ahora, las investigaciones no habían podido determinar al 100% si nuestras papilas gustativas tienen algo que ver con ello y simplemente habían sugerido factores como el sexo, la edad y la forma en que metabolizamos la cafeína como factores asociados a esta elección.

Este nuevo estudio, sin embargo, muestra que nuestra capacidad heredada de detectar el sabor amargo desempeña un papel importante en nuestra decisión.

El té y el café tienen componentes amargos que contribuyen a su sabor. Ambos productos, por ejemplo, contienen cafeína en diferente proporción (la teína, químicamente hablando, es la misma molécula que la cafeína, pero localizada en diferente planta). En el caso del café, por ejemplo, este componente representa, únicamente, el 15% de su sabor amargo, mientras que el 85% restante se debe a otros muchos totalmente diferentes, como la quinina, que también se encuentra en la tónica.

“Realizar pruebas relacionadas con el gusto es un proceso que requiere muchos recursos, y por ello, probablemente no se había ahondado mucho en el tema. Afortunadamente, hoy en día, este problema lo podemos superar gracias a los recientes avances en genéticas del gusto y la aplicación de metodología estadística en nuestros trabajos”, explican los autores de la investigación.

## AMARGO, DEL RECHAZO A LA AFICIÓN

Una de las cuestiones más sorprendentes que se derivan de los resultados, han dicho estos doctores, es que si bien el sabor amargo sirve, a menudo, como mecanismo de advertencia para convencer a las personas a escupir sustancias, los sujetos estudiados genéticamente predispuestos a tener el receptor del sabor amargo más desarrollado, además de experimentar una mayor sensibilidad para detectar este sabor, aprenden a asociar cosas buenas con él. “Dado que los seres humanos generalmente evitan los sabores amargos, interpretamos estos hallazgos como un posible comportamiento: si podemos percibir la cafeína y lo asociamos con sus propiedades psicoestimulantes buscaremos más café”, apunta, Marilyn Cornelis, una de las coautoras del estudio.

Durante su trabajo, los investigadores han analizado la composición genética y el consumo diario de bebidas amargas por parte de los sujetos incluidos en el UK Bioband. “Al utilizar los genes relacionados con nuestra capacidad para detectar el sabor amargo, pudimos evaluar si esta nos lleva a decantarnos más por el té o por el café. El cruce de informaciones nos hace concluir que, de forma clara, una mayor sensibilidad al sabor amargo de la cafeína está asociado a un mayor consumo de café, todo lo contrario de lo que se podría esperar teniendo en cuenta el efecto rechazo que siempre se ha presu- puesto al sabor amargo. Esto puede deberse a que las personas con una mayor capacidad para identificar este tipo de amargo, se vuelven más aficionadas a la cafeína por sus efectos estimulantes, aunque se necesitan más estudios para investigarlo”.

### LA GENÉTICA INFLUYE EN NUESTRA PERCEPCIÓN DE LOS DIFERENTES AMARGOS

Además, la investigación determina que estas personas que tienen mayor número de genes asociados a la percepción del amargo de la cafeína, son un 20% más propensos a convertirse en grandes bebedores de esta bebida, es decir, a consumir más de cuatro tazas de café al día. Por el contrario, estos “súper catadores” de cafeína mostraban menos probabilidades de tomar té, explica el Daniel Hwang, investigador de la Universidad de Queensland.

La doctora Cornelis añade a las conclusiones de sus colegas que “no debemos pasar por alto, tampoco, que nuestra capacidad para absorber la cafeína y eliminarla del cuerpo también resulta determinante en lo que a consumos se refiere. Los bebedores genéticamente predispuestos a metabolizar esta sustancia de forma más o menos rápida, tienden a tomar más café”.

En otras palabras, si somos del grupo de metabolizadores rápidos —o si somos fumadores, lo que acelera el metabolismo—, la cafeína no se quedará el tiempo suficiente como para afectar profundamente a los centros de estímulo del cerebro, de forma que muy probablemente nos serviremos otra taza. Pero si producimos menos cantidad de esta enzima liquidadora de cafeína, más cantidad circulará por tu torrente sanguíneo durante más tiempo, lo que hará que retrasemos o incluso descartemos una siguiente taza.







## EL GEN PDSS2 CONTROLARÍA NUESTRO CONSUMO

Así lo constatan los resultados de un estudio anterior de las Universidades de Edimburgo en Escocia, Trieste en Italia y del centro PolyOmica, de Holanda, en el que los investigadores concluyeron que la cantidad de café que consumimos podría venir marcada por un gen identificado con el nombre de PDSS2 y que influiría directamente en la forma en que metabolizamos la cafeína cada uno de nosotros.

### LOS CONSUMIDORES DE CAFÉ CON EL GEN PDSS2 MÁS DÉBIL, SON MÁS PROCLIVES A CONSUMIR MÁS TAZAS

Los individuos en los que la expresión de este gen es más activa son, también, quienes tienden a beber menos tazas de café; mientras que aquellos en los que el gen es más débil, son proclives a consumir más tazas.

Los científicos atribuyen estos comportamientos a que el PDSS2 es un gran inhibidor del funcionamiento de otros genes asociados al proceso de metabolización de la cafeína y actúa como coraza para proteger a la cafeína de sus destructores, permitiéndole, así, permanecer más tiempo, ella y sus efectos, nuestro cuerpo, algo que favorecería un menor consumo de café.

Para llegar a estas conclusiones, los investigadores analizaron la información genética de 370 habitantes de un pueblo del sur de Italia y de 843 personas de otros seis pueblos del noreste de este país y replicaron el estudio en un grupo de 1.731 holandeses.

Los resultados fueron similares, aunque se determine que el efecto del gen en Holanda era menor. Según

los científicos, esto puede deberse a los distintos estilos de consumo de café de ambos países. "Mientras en Italia el moka o el expreso son las variantes favoritas del café, en Países Bajos, prefieren el café filtrado", explica el líder del estudio Nicola Pirastu. "Aunque las concentraciones de cafeína en los distintos métodos de preparación son similares, dada la diferencia de tamaños de taza, el consumo holandés por taza es casi tres veces mayor que el de los italianos".

## EL CAFÉ, DEMASIADO AMARGO PARA LOS BEBEDORES DE TÉ

Retomando el estudio sobre nuestra predisposición genética para percibir el sabor amargo y elegir en consecuencia el café o el té, concluye, también, que los participantes con variantes genéticas que los hacían más sensibles a los gustos amargos de la quinina y el propiltiouracilo, resultaron ser un 4% y un 9%, respectivamente, más propensos a ser grandes bebedores de té, lo que significa que bebían más de 5 tazas por día. También eran menos propensos a tomar café. "No está claro el motivo por el cual sucede esto, pero puede deberse a que las personas genéticamente predispuestas a la quinina y propiltiouracilo, son más sensibles a los gustos amargos en general y como resultado, pueden encontrar el sabor amargo del café abrumador y es por ello por lo que optan por amargos más suave como el del té", apunta Hwang.

### LOS BEBEDORES DE CAFÉ SON MENOS SENSIBLES AL SABOR AMARGO QUE LOS CONSUMIDORES DE TÉ

Los bebedores de café son, por su lado, menos sensibles que los bebedores de té al sabor amargo y tienen más posibilidades de apreciar este

gusto en otros alimentos, como las verduras verdes.

Además, el equipo de investigadores, también ha relacionado la mayor percepción del sabor amargo del propiltiouracilo, con un menor consumo de alcohol, en especial de vino tinto. "Esto probablemente se deba a que componentes de este tipo de vino comparten compuestos similares a los del propiltiouracilo. Ningún otro gen tuvo una relación clara con el consumo de alcohol", concluyen en su estudio, los doctores del Instituto de Investigación Médica QIMR Berghofer y de la Escuela Médica Feinberg de la Universidad del Noroeste.

## UNA CUESTIÓN DE GENES Y NO DE SEXOS

La investigación también ha determinado que esta predisposición genética en la elección de café o té nada tiene que ver con el sexo del consumidor, no habiendo encontrado en el estudio evidencias que avalaran lo contrario excepto por la asociación entre la percepción de cafeína y la ingesta de té que parecía ser mucho más fuerte en las mujeres que en los hombres.

Se sabe que los genes influyen en muchos aspectos de nuestra personalidad, pero estas investigaciones demuestran, además, que su papel es muy importante en nuestros gustos. Que bebamos más o menos cafés, parece, pues, que no es solo una cuestión de costumbres adquiridas, sino de la actividad de nuestros genes.

Fuentes:

Estudio "Comprendiendo el papel de la percepción del sabor amargo en el consumo de café, té y alcohol a través de la aleatorización Mendeliana". Jue-Sheng Ong, Daniel Liang-Dar Hwang, Marilyn C. Cornelis y otros.

Estudio: "Exploración de la asociación no aditiva en el genoma -nuevo gen asociado con el consumo habitual de café". Nicola Pirastu, Maarten Kooyman y otros.

Danil Kpelyukhovskiy  
CAMPEÓN BARISTA 2018

**BWT**  
water + more

WATER EXPERTS  
COFFEE LOVERS



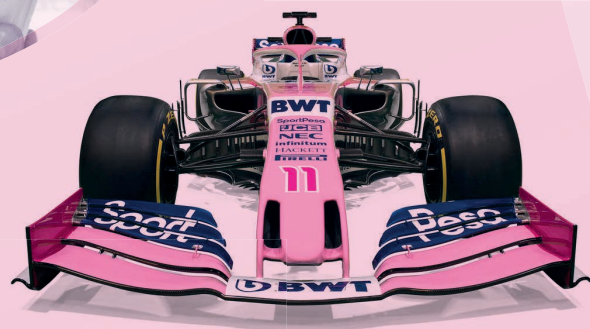
## BWT bestagua 14

La osmosis profesional con capacidad integral de ajuste a las necesidades y requerimientos del Barista más exigente



## BWT bestmax

La familia de cartuchos más eficiente del mercado y para los más exigentes presenta:



Tecnología,  
experiencia,  
conocimiento  
y servicio

Nuestra propuesta  
para el éxito.





## ➤ CALIDAD

# LAMASTUS FAMILY ESTATES, EL MEJOR GHEISA DE PANAMÁ

Lamastus Family Estates es una empresa familiar cafetalera, de record. Con sede en la provincia de Chiriquí, en Panamá, consiguió, el pasado mes de mayo, una puntuación histórica de 94.66 en la competición Best of Panamá, donde su “Elida Gheisa Green” se llevó el primer premio en la categoría de geishas lavados. Además, esta familia de productores recibió, también, la máxima calificación en la categoría de geishas naturales, con un extraordinario lote de “Elida Green-Tip” que alcanzó los 93.35 puntos y que en la subasta posterior a la competición, batió todos los límites de precio nunca antes pagados por un aromático panameño, 803\$ por 450 gramos de café.

Lamastus lleva produciendo café desde hace cien años y durante todo este tiempo no ha dejado de trabajar ni un solo día para asegurar la máxima calidad en todos los cafés que produce.



“Nuestro éxito se basa en nuestro enclave, en su micro-clima, su biodiversidad, en nuestros cuidados, la innovación y en el puntual seguimiento que hacemos a otros sectores de éxito como el vino, de los que estudiamos, por ejemplo, sus técnicas o sus procesos que luego adaptamos al café con intención de mejorar permanentemente nuestras calidades. El trabajo con la Specialty Coffee Association of Panamá (SCAP) es, también, vital para conseguir los mejores resultados”, explica **Wildford Lamastus, tercera generación de Lamastus Family Estates**, el orgulloso propietario de los hasta hoy mejores cafés de la historia de Best of Panamá y una de las personas que más conoce sobre el café de Panamá.

“La historia de nuestra finca y la de nuestra familia como productores de café se inicia en el mismo punto, en 1918. Ese año, mi abuelo, Robert Lamastus, nacido en Kentucky (Estados Unidos), decidió iniciar su propio negocio de café en Panamá. Para ello buscó terrenos en la zona de Alto Quiel e instaló su finca en las faldas del volcán Baru en Boquete, a 1.700 metros sobre el nivel del mar. Poco tiempo después, se casó con mi abuela, Elida Saldaña, oriunda de la región, con la que tuvo cinco hijos. La producción de café se convirtió en la actividad principal de toda familia que al completo colaboraban en las tareas de la finca. Cuando mi abuelo murió, a una edad relativamente joven, su mujer decidió seguir adelante con el negocio cafetalero y lo hizo a la vez que cuidaba de sus hijos. En la década de 1960, su hijo Tatcher, mi padre, asumió la dirección de la finca hasta 1990, cuando yo me incorporé definitivamente, para tomar las riendas del negocio. En esta última década, mi hijo, Wilford Jr. se ha sumado al negocio que durante todos estos años ha mantenido su carácter familiar. Mi padre y yo mismo lo dirigimos y mi hijo se ocupa de las cuestiones relacionadas con las ventas y el control de calidad”.

A día de hoy, Wildford Jr, Wildford padre y Tatcher siguen las directrices que marcó el bisabuelo Lamastus,

abriendo, poco a poco, nuevas posibilidades de negocio que han reportado nuevos éxitos a la empresa familiar.

“Como siempre se ha hecho en la finca, producimos, procesamos y exportamos nuestro café, pero de un tiempo aquí, lo tostamos, también, ofreciendo, así, un valor añadido a nuestros cafés para determinados fragmentos de mercado.

Lamastus Family Estates ha crecido en estos 100 años de historia. Mantenemos la finca original y hemos sumado, además, nuevos terrenos, lo que nos permite no sólo asegurarnos mayores producciones, sino, también, variedad de café.

Actualmente contamos con tres fincas. La principal, Elida Estate está en Alto Quiel, Boquete y tiene 65 hectáreas con una altitud que va de los 1.700 metros sobre el nivel del

mar, en la cota más baja hasta los 2.000 metros, en la más alta. Por extensión, le sigue El Burro Estate, en Potrerillos, Dolega, con 60 hectáreas de terrenos a alturas entre los 1.575 y 2.000 metros sobre el nivel del mar, mientras que la finca más pequeña y la más nueva, también, es Luito Estate, localizada en Bajo Mono, Boquete, con 17 hectáreas”.

**NUESTROS CLIENTES DE TODO EL MUNDO SE DESPLAZAN HASTA NUESTRAS FINCAS PARA CATAR EL CAFÉ**

En estas fincas crecen los que son hoy los cafés más extraordinarios de Panamá, a los que los Lamastus dedican toda su atención. En los cinco últimos años han renovado prácticamente toda la población de cafetos de Elida Estate (Geisha 10%, Catuai 80%, Typica: 10%) y han adecuado

El Burro Estate para garantizar hasta 35 hectáreas de reserva forestal que provean de las mejores condiciones de sombra y biodiversidad a su producción de su café (Geisha 50%, Catuai 50%).

“Nuestras fincas están plantadas exclusivamente con cafés Arábica, Geisha, Catuai y Typica, que crecen sanos y vigorosos gracias a la calidad de los suelos volcánicos de esta zona de Panamá. Apostamos por la conservación del medio ambiente y la producción orgánica y por ello no plantamos café más allá de los 1.820 metros de altitud, reservando el resto de nuestros terrenos a alturas superiores, a reserva ecológica.

Todas nuestras cerezas son cosechadas a mano por los indios nativos Ngobe-Bugle, que lo hacen sólo cuando el café alcanza su estricta madurez. Nosotros mismos nos encargamos de su procesamiento

LA FRESCURA DE CADA DÍA.

**KALEA PLUS**

Desde hoy, cada día será especial con **KALEA PLUS**, gracias a su elegante diseño y su amplia variedad de bebidas calientes a base de café en grano y leche siempre fresca siguiendo la tradición italiana. Su pantalla táctil, sencilla e intuitiva, ofrece la posibilidad de personalizar el menú según cada gusto y los de los clientes. **KALEA PLUS** sabrá encontrar rápidamente la respuesta justa a cada exigencia. Gracias a la experiencia de Necta podrás siempre vivir y ofrecer un sabor inolvidable.







posterior, sometiendo al grano a un método u otro - natural, lavado o honey -, según su variedad. Seguidamente, lo seleccionamos cuidadosamente y después de un descanso de entre 60 a 100 días en sacos de arpillera sobre suelos de madera, los enviamos directamente a nuestros clientes, la mayoría de los cuales, previamente, ya han catado los cafés en la finca y dispuesto los tiempos de exportación tras el reposo.

### NOS FIJAMOS EN MUNDOS COMO EL DEL VINO PARA INNOVAR EN NUESTRA PRODUCCIÓN DE CAFÉ

Nuestra producción anual varía en función del año y las condiciones climáticas. Suele ir entre los 1,5 a 2 contenedores o lo que es lo mismo, de 2.500 a 4.000 kg de café verde por temporada. La mayoría de este café va a parar a manos de clientes de Estados Unidos, Europa, Australia y Asia”.

Debido a la altitud de las fincas donde se cultivan los cafés de Lamastus Family Estates, los granos, en taza, resultan de gran cantidad. Son cafés muy densos y uniformes, suaves, con un cuerpo medio, buen aroma y alta acidez.

Hemos participado en el Premio Best of Panamá desde la primera competición en 1998, y siempre con buenos resultados. Para elegir los lotes que enviamos al concurso hacemos lo mismo que con el resto de nuestro cafés, es decir, mantener un estricto control de calidad sobre todos y cada uno de los pasos que va haciendo el café desde que está en el cafeto y hasta que lo tenemos a punto para entregar. Catamos muestras desde la salida del grano del área de secado y cuando un lote presenta cualidades extraordinarias es apartado y catado de nuevo junto a otros cafés de similares características en calidad. En esta nuevas catas, además de yo mismo, interviene mi hijo y, también, otros colabora-

dores de la finca hasta determinar cual de todos los cafés es el más sobresaliente, que es el que enviamos a Best of Panamá”.

En la edición más reciente de este Premio, la del 2018, Lamastus Family Estates se llevó los dos premios principales de la categoría de Cafés Geisha, un café que aunque se cultivaba en distintos países del mundo, ha encontrado su paraíso en las tierras panameñas. Con puntuaciones record, los cafés de la familia Lamastus han sido motivo de atención para compradores de todo el planeta, consiguiendo este café una cotización inédita hasta el momento, para granos panameños.

“Desde 2014, hemos ganado en tres ocasiones las dos categorías principales de Best of Panamá, la de los Geisha, y también hemos recibido premios, anteriormente por nuestros Catuails, dejando únicamente fuera de nuestro palmarés los galardones para los Pacamara, ya que no producimos este grano.

Nuestros granos vencedores en la edición de 2018, “Elida Geisha Green” (94.66 puntos. Premio Mejor Geisha lavado) y “Elida Green-Tip” (93.35 puntos. Premio Geisha natural) son cafés extraordinarios fruto de un territorio privilegiado, con mucha altura, tierras volcánicas muy ricas y un micro-clima único, además de unos procesos sometidos a altísimos estándares de calidad, en los que la innovación y la mejora del producto son siempre una prioridad.

### EXPORTAMOS DIRECTAMENTE NUESTRO CAFÉ QUE ADEMÁS TOSTAMOS PARA ALGUNOS MERCADOS

Estos premios llevaron a que nuestros dos cafés rompieran el record mundial en precio de venta, en la subasta internacional de Best of Panamá, celebrada el 19 de Julio 2018, con unos precios de 803\$ por 450 gramos del “Elida Green-Tip” que pagó la empresa taiwanesa Black Gold Coffee Co. y 661\$ por la misma cantidad de “Elida Geisha Green” que compró la japonesa Saza Coffee”.

## SOBRE BEST OF PANAMÁ

Desde 1996, la Specialty Coffee Association of Panama organiza el certamen Best of Panama en la que se premian los mejores cafés del país. El concurso representa la mejor oportunidad para que las fincas locales promuevan la calidad de sus cosechas y consigan notoriedad para sus cafés. La competencia es supervisada y evaluada por expertos nacionales e internacionales de la industria del café de especialidad que cata y puntúan las muestras que envían los caficultores, sobre todo de la zona de la Cordillera Central, principal área de producción de café del país.

Tras el concurso, los mejores lotes son subastados online, en una puja abierta a compradores de todas las partes del mundo. En los últimos años, la importante popularidad de la variedad Geisha ha favorecido precios altos en esta subasta, ya que es en este país, en Panamá, donde se cultivan algunos de los granos más supremos de este tipo de café.

# ↘ CALIDAD | LAMASTUS FAMILY ESTATES

Medios de comunicación de todo el mundo se hicieron eco de este hecho, algo que para Wilford Lamastus es una excelente noticia para contribuir a la promoción del café de Panamá en el mercado de cafés especiales.

“Como país productor de café, hemos creado nuestro propio nombre gracias al trabajo y la reputación que hemos logrado como asociación colectiva, Specialty Coffee Association of Panamá (SCAP). Hemos conseguido mucho en poco tiempo, pero todavía falta un mayor reconocimiento. El hecho que medios de comunicación del más alto calibre, CNN, BBC, Forbes, Fox, hayan publicado sobre los éxitos del café de Panamá es un buen estímulo”.

Apostar por la calidad resulta rentable para el caficultor, pero existen regiones donde alcanzar determinados estándares es complicado por tanto, no es una vía de trabajo asequible para todos, más, si tenemos en cuenta que el café de alta calidad requiere de mano de obra especializada para lograr alcanzar el valor que lo hace especial.

En otras zonas, ni tan siquiera la producción de café comercial resulta rentable, ya que existen lugares en los que

los costos de producción son muy altos y el margen de beneficio de este tipo de café, por el contrario, es bajo”.

A pesar de todo, lo que si es cierto en Panamá es que en las fincas donde es posible, existen medios y las condiciones son las óptimas, los caficultores están apostando por la producción de cafés diferenciados, implicando, además, de forma muy especial a las nuevas generaciones que deberán seguir con la explotación de estas fincas en el futuro.

“En nuestra empresa tenemos a mi hijo Wilford Jr, que con 29 años trabaja de lleno en el control de la producción cafetera y en la venta de nuestros cafés. Algunos colegas tienen a sus hijos envueltos, también, en sus proyectos, trabajando en su formación y preparándolos para nuevas responsabilidades en las fincas.

Wilford Lamastus está satisfecho con esta nueva perspectiva para el café panameño. Con todos estos jóvenes y con todo aquel que sienta el deseo de aprender y apreciar el café de alta calidad compartiría una taza de su café, para poder hablar mientras tanto, largo y tendido, sobre el tema. Seguro que quien pueda hacerlo, quedará encantado con la conversación y con el café.

CAFÉS DE ORIGEN CON TRAZABILIDAD, BLENDS PERSONALIZADOS PARA LA HOSTELERÍA MÁS EXIGENTE E INNOVADORA



ARGENTERIA, 64  
T. 93.319.60.81  
f CAFES EL MAGNIFICO  
CAFESMAGNIFICO.COM

19  19  
**EL MAGNÍFICO**  
*Café tostado en Barcelona*

**eunasa**  
1984 · 2019

# 35

• ANIVERSARIO •

OFRECIENDO UN SERVICIO DE 1ª CATEGORÍA  
DÓNDE EL CLIENTE ES SIEMPRE LO PRIMERO  
6 DELEGACIONES CON LAS QUE EXPORTAMOS  
NUESTROS SERVICIOS Y EXPERIENCIA





## ➤ CALIDAD

# LOS COLORES DEL CAFÉ



El café es un producto que se transforma constantemente desde que está en la planta hasta que llega a la taza. Durante todo este camino se producen complejos procesos químicos y físicos que otorgan al grano sus características sensoriales y definen, también, su aspecto, siendo los cambios físicos, comparados con las reacciones químicas, los más sencillos de observar y medir. Una buena muestra de ello es el color del café que cambia de forma notable desde que el grano está recién cosechado hasta que está a punto para ser transformado en bebida.

## | CAFÉ VERDE

En el mundo del café se entiende por café verde aquel que no ha sido tostado, es decir los granos obtenidos tras el beneficiado del café. Sin embargo, esta denominación es genérica y no significa que los granos de café, una vez liberados de la cereza y el mucilago, sean de color verde, pues su coloración dependerá, no sólo de su variedad, sino, también, en esta primera fase, de la cantidad de humedad que contengan y el tipo de beneficiado al que sean sometidos.

## | HUMEDAD

Cuanta más humedad tenga el grano, más oscuro será su tonalidad, de ahí que al margen de los equipos electrónicos, el color sea un elemento de control visual muy utilizado por los beneficiadores para determinar el punto óptimo de secado para sus cafés. El color admitido de forma generalizada como correcto es el verde-azulado que se consigue en los granos con un 12-13% de humedad. Una coloración más pálida, por ejemplo, amarillenta blanquecina es propia de granos con tan sólo un 7% de humedad, mientras que las tonalidades grises oscuras, nos indican que la cantidad de humedad en el grano es alta, por encima del 16%.

## | BENEFICIADO

Los cafés beneficiados por vía húmeda, una vez a punto de ser almacenados y antes de ser sometidos al pulido, presentan una película blanca amarillenta llamada pergamino y es por este color que en esta etapa los granos son conocidos en mucho países como "café oro". A posteriori, y tras el despergaminado y pulido, los granos adquieren un color verde-azulado en el caso de los arábicas y un tono más apagado cuando se trata de cafés de la variedad Robusta.

En cambio, cuando el café es sometido a un beneficiado por vía seca, el resultado son granos de un color amarillo-verdoso cuando son granos arábicas y amarillo-marrón cuando son robustas.

Las variaciones de color sobre estos estándares pueden ser provocadas por múltiples factores, desde una recolección temprana o tardía a la utilización de agua sucia durante el lavado. También son causa de diferentes tonalidades, una fermentación incompleta, un lavado insuficiente después de la fermentación natural, un secado incorrecto o una eliminación mecánica deficiente del mucilago.

Como ejemplos claros de todo ello, los tonos marronosos de los cafés verdes Arábica provocados, por norma general, por el uso de cerezas demasiado maduras; por haber dejado entrar demasiadas cáscaras en los tanques de fermentación o por haber retrasado el despulpado más de lo correcto.

Por su parte, un color desteñido o descolorido sugiere, generalmente, que el café se secó demasiado, especialmente los arábicas. Cuando la descoloración es más pronunciada en los bordes de los granos (ya blancuzcos) indica que el café se sacó demasiado pronto de las rejillas.

llas o los patios de secado, o que se almacenó en condiciones húmedas, sin una circulación adecuada de aire, mientras que los colores verdes y marrones mates se deben, a menudo, a un secado mecánico demasiado rápido, el cual, además, tiende a dar un sabor insípido a la infusión.

Los granos manchados, por su parte, son uno de los más perjudiciales para el sabor final de la taza. Son conocidos como *stinkers* y se forman durante el proceso de fermentación, bien porque este ha sido más largo de lo normal, o bien porque esos granos han quedado arrinconados y han sufrido, por tanto, un doble proceso.

De hecho, las fermentaciones prolongadas son muy peligrosas y además de estos *stinkers* son causa, también, de granos total o parcialmente negros que pueden transferir, igualmente, mal sabor a la bebida.

## LOS COLORES DE LOS HONEY

En este apartado dedicado a los colores del café verde, los cafés beneficiados *honey* merecen un capítulo a parte, pues sus coloraciones varían sustancialmente de todas las anteriores, abarcando una gama que va del amarillo a los rojizos intensos. Esta variedad de tonalidades está directamente relacionada por el tiempo de beneficiado y la cantidad de mucilago que permanece en los granos mientras se secan.

Los *yellow honey*, por ejemplo, son secados con un 50% del mucilago a plena luz solar durante una media de ocho días, tomando el café un color amarillo claro cuando ha alcanzado su nivel de humedad adecuado.

Los *red honey*, por su parte, son granos que se secan con el 75% de su mucilago. Este secado se lleva a cabo siempre bajo sombra, evitando que los rayos del sol incidan directamente sobre el café. Esto provoca que el secado se alargue más días, unos 12 aproximadamente, y que el

grano adquiera un color rojizo muy característico que sube más de nivel cuando se trata de cafés procesados por método *black honey*.

En este caso, los granos *black honey*, no se seca a la sombra, sino que se cubren con plásticos negros mientras permanecen sobre lechos de secado, al estilo de las camas africanas. El tiempo de secado es el doble que en el caso de los *red honey* y el resultado son granos de color rojo más intenso, virando hacia granate oscuro. En este método, los granos se secan con su mucilago intacto, es decir con el 100%.

### Relación del color de los granos de café verde con el contenido de humedad:

COLOR	CONTENIDO DE HUMEDAD
Gris oscuro	16% / 20%
Blanco	14% / 15%
Verde Azulado	12% / 13%
Verde	10% / 11%
Verde Claro	9%
Pálido	7% / 8%
Pálido Amarillento	menor de 7%

## ALMACENAMIENTO

El almacenamiento prolongado es otro factor con consecuencias directas sobre el color del grano, además, de sobre su calidad. Y es que con el paso del tiempo, el café no solo pierde humedad, frescor y acidez, sino que pierde, también, su coloración verde azulada que se va apagando o tomando tonalidades que no le son propias ni por la especie ni por el tipo de beneficiado al que ha sido sometido.

Un color generalmente desteñido o descolorido sugiere, por ejemplo, que el café está envejeciendo, mientras que los colores pardo o rojizos aparecidos durante el almacenamiento son síntoma de una humedad excesiva.

Los granos total o parcialmente negros nos indican que se han producido rehumedecimientos una vez ya finalizado el proceso de secado. Del

mismo modo, granos con manchas que van del color blanco al crema, pasando por el amarillo y el caramelo son un chivato de unas malas condiciones de almacenamiento con valores de humedad relativa en el aire muy altas, entorno al 80%.

Ahora bien, sin duda, uno de los principales problemas que sufre el café durante su almacenamiento son los daños provocados por hongos, que también tienen sus consecuencias sobre el color del grano. Así, cuando el contenido de agua del grano es del 12-13% y la humedad relativa del aire superior el 74% se eleva de forma notable el riesgo de desarrollo de mohos inoocuos del tipo *Aspergillus niger*, *A. Ochraceous* y *Rhizopus sp.* Estos mohos atacan las partes más blandas del grano, produciendo, entonces, un polvillo amarillo o amarillo rojizo característico en la superficie del café.

## CAFÉ TOSTADO

El proceso de tostado es el que a lo largo de la cadena del café tiene una influencia más directa sobre el color del grano. En las máquinas de tostar, el grano adquiere, a altas temperaturas, las características típicas del café como lo conocemos, es decir, su olor, color y sabor inconfundible.

Durante este proceso de tueste, y en lo que concierne directamente al color, el café se transforma en primera instancia del verde-azulado característico al amarillo, después pasa a un color marrón claro y finalmente obtiene un color marrón definido, más o menos oscuro dependiendo de la temperatura y tiempo de tueste.

A primera vista, igual que sucedía con los beneficiadores, el color da al maestro tostador una impresión de la fase de tostado en la que se encuentra, de modo que este puede variar en cada momento los parámetros que considere necesarios para obtener el producto que busca.

El cambio de color más patente del café durante el tueste se produce coincidiendo con la reacción de





Maillard, un proceso no enzimático, durante el cual, no solo el azúcar reductor reacciona con los aminoácidos, con sus pertinentes consecuencias sobre el aroma, sino que también es el momento en que se desarrollan los denominados melanos, que dan al café su color. Este proceso está directamente influido por el calor, acelerándose de forma notable la coloración a partir de los 140°C.

A altas temperaturas, el grano pierde casi toda el agua no contenida en las células, de modo que en principio, se puede considerar la máxima de que cuanto más oscuro es el color y más largo es el periodo de tostado, más agua ha sido liberada de los granos.

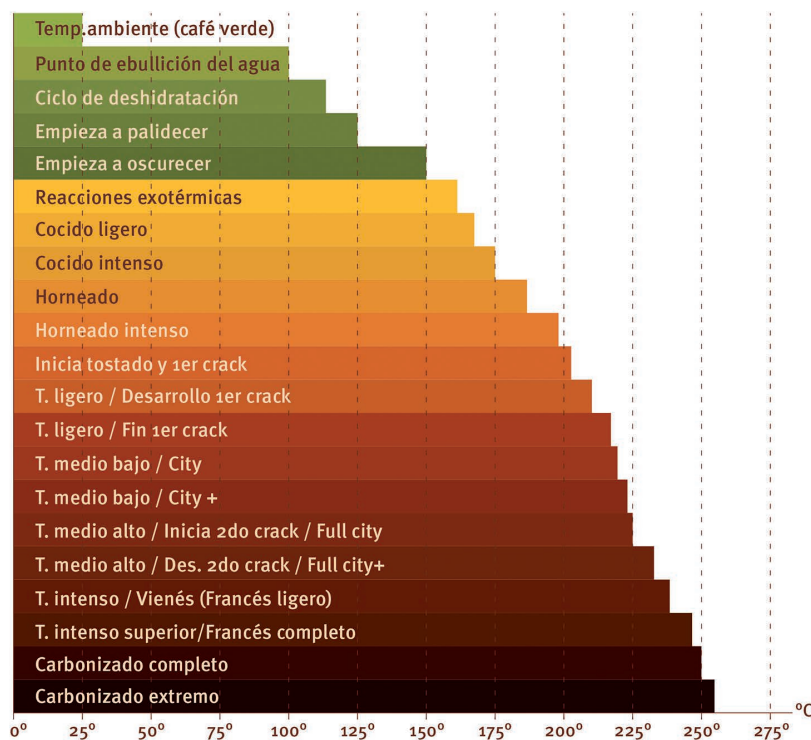
## TIPOS DE TUESTE Y COLOR

**Tueste ligero:** El color de los granos es color canela (marrón claro) y no existe ninguna capa aceitosa en su superficie. Este tipo de tueste preserva los sabores y acidez originales del grano. Por el resultado de color del grano, este tipo de tueste, también es conocido como Light City, Half City, Cinnamon y New England. Agtron 60 a 65 o superior.

**Tueste medio:** El grano adopta un color castaño muy característico. Los sabores, aromas y acidez se modifican ligeramente debido a la mayor caramelización de los granos. Así, a diferencia del tueste ligero, presentan más cuerpo, un sabor más equilibrado, más aroma y menos grado de acidez. Otros nombres con los que es conocido el tueste medio son: City, Americano y Breakfast. Agtron 50 a 60.

**Tueste medio-oscuro:** El color del grano es marrón oscuro y su superficie es especialmente brillante y oleosa. Los sabores iniciales son marcados y sus sabores residuales agrídulces. Este tipo de tueste aporta a los cafés, aromas intensos. La acidez, por su parte, se rebaja mucho y acaso se mantiene. Este tueste es conocido, también, como City y Full city. Agtron 45 a 50.

### Desarrollo de las fases de tueste de acuerdo a la temperatura (°C)



Fuente: Ministerio de Industrias y Productividad de Ecuador, Swisscontact

**Tueste oscuro:** Los granos sometidos a este tipo de tueste son los más oscuros de todos y presentan una amplia gama de tonalidades, desde el color marrón chocolate hasta prácticamente el negro. Son granos muy brillantes debido a su superficie aceitosa. Las características originales como el sabor o la acidez quedan enmascaradas por sabores bastante amargos y ahumados. La acidez en este tipo de tueste desaparece. Otros nombres con los que es conocido el tueste oscuro son el City, Continental, France, Viena o Italiano. De 40 a 45.

## CONTROL DEL COLOR DE TUESTE

Repasadas las características que confiere el color del grano a la taza, es comprensible la importancia que tiene para el maestro tostador el control de la tonalidad del grano. Para hacerlo, los más experimentados utilizan el control visual de las

muestras como herramienta para definir los patrones de tueste, aunque existen, también, otros sistemas menos subjetivos que facilitan esta tarea.

Uno de los más populares es la escala Agtron elaborada por la Specialty Coffee American Association. El sistema consiste en una plantilla visual de ocho discos de color enumerados con los cuales se compara la muestra de café molido y tostado, generalmente aplastado sobre un recipiente diseñado para ello, con la misma forma y superficie que los discos. Cada color tiene asignado un número que varía a intervalos de 10, desde el 95, el tostado más claro, hasta el 25, el tostado común más oscuro.

Ahora bien, el vacío en cuanto a valores numéricos y de colores intermedios hace de esta escala no del todo precisa, por lo que para obtener una información realmente exacta lo habitual es utilizar colorímetros o lo que es lo mismo, espectróme-

tros que por medio de la incidencia de un haz de luz infrarrojo sobre las muestras de café miden, a modo de ojo artificial, el porcentaje de luz reflejada, cuantificado así, como de clara o oscura es. Los colorímetros utilizan la escala CIELAB, una escala uniforme de color, aceptada y recomendada por la Commission Internationale de l'Eclairage- CIE para la evaluación de color.

En el mercado existen muchas firmas fabricantes de colorímetros, siendo las más populares en el sector del café, Probat, Agtron, Quantik y Minolta. Estos aparatos nos permiten conocer con exactitud el grado de tostado del café, facilitando la consecución del producto final que busca el maestro tostador.

Últimamente, además, los colorímetros han ganado popularidad entre los baristas, que utilizan estos apa-

ratos para determinado el punto exacto de tueste de su café, ajustar los equipos correspondientes para obtener la mejor extracción.

El color del café es, pues, a toda vista, un elemento clave a tener muy en cuenta.

Fuentes: Cenicafe, ABIC, infocafe, intracen, Catie

Equivalencia de Colorímetros				
Descripción	Agtron	Probat	Quantik	Minolta
Muy oscuro	25	43	100	13
Muy oscuro	35	56	101	13,04
Oscuro	35	56	139	14,43
Medio Alto	45	69	173	15,83
Medio	55	85	202	17,22
Medio Ligero	65	95	228	18,66
Ligero	75	108	269	21,24
Muy Ligero	85	121	330	29,32
Muy Ligero	95	134	349	31,09

Fuente: "Un buen café: una simbiosis de color y sabor". Jiménez-Ariza, Heidi Tiana. Universidad Politécnica de Madrid

## ROMA SPACE

**NOVEDAD**



Espresso coffee machines since 1920

La San Marco



- MÁS COMPACTO
- MÁS LIGERO
- 2 MANDOS DE VAPOR
- PULSANTIERA ELECTRÓNICA ACTUALIZADA
- PRE-INFUSIÓN ELECTRÓNICA

La nueva Roma Space – el segundo nacido en la familia Roma – a pesar de su **tamaño muy compacto (sólo 570 mm de ancho)**, es una máquina de café electrónica de alto rendimiento. Un absoluto primero para la San Marco, Roma Space cuenta con **2 vapor inyector**es con la activación manual de los mandos, 2 programables dosis de agua, el nuevo difusor de agua caliente, caldera de acero inoxidable (ideal para la seguridad de la higiene) y un diseño limpio y elegante, enfatizado por los controles retroiluminado.

MODELO	ROMA SPACE
GRUPOS	2
DIMENSIONES	570x545x470 (mm)
POTENCIA	3000/3500 Watt
PESOS (Kg)	50

### CARACTERÍSTICAS

CALDERA	8 lt. en acero inoxidable
BOMBA	Interna
PULSANTIERA	5 + 1 dosis (agua automática)
AQUA CALIENTE	2 programma automatico dosis
PREINFUSION	SI
LIVEL DE CALDERA	Electronico
VAPOR	Por mandos
DESIGN	Renovado
VAPOR	2 lancias
COLOR	Negro dark, blanco satinado, mas optionales



### STEFANO FERRAIS

La San Marco Responsable de Ventas y Marketing España - Portugal  
 Movil (+34) 691 123 696  
 Email: stefano.ferrais@gmail.com  
 Website: www.lasanmarco.com



Espresso coffee machines since 1920

La San Marco





## ENTREVISTA

# ROCÍO HERVELLA

## PRESIDENTA DE LA ASOCIACIÓN ESPAÑOLA DEL CAFÉ

**“UN PRODUCTO TAN COTIDIANO COMO EL CAFÉ VIVE AHORA SU ÉPOCA DORADA E INNOVAR ES UN RETO INEXCUSABLE DEL SECTOR”**

Después de más de cuatro décadas de historia y constante evolución, la Federación Española del Café (FEC) se transforma en la nueva Asociación Española del Café (AECafé), fusionando en una única entidad, las tres antiguas asociaciones componentes de la FEC (Asociación Española de Tostadores de Café; Agrupación Nacional del Café y Asociación Española de Fabricantes de Café Soluble).

La nueva organización, que representa los intereses cercanos al 90% del sector cafetero español está presidida por Rocío Hervella, fundadora y consejera delegada de Productos Solubles S. A. (Prosol).

### ¿CUÁL ES SU VISIÓN ACTUAL DEL SECTOR DEL CAFÉ EN ESPAÑA?

En los últimos años, el sector del café se ha volcado de manera inequívoca en la adaptación a las nuevas necesidades del consumidor, nuestro principal objetivo. Y lo hemos hecho tanto para el que ya consume café como para los que aún no lo toman. Hay que subrayar que el sector está desarrollando una cultura del café asociada a nuevas oportunidades de consumo, calidades y formas de preparación, entre otras cuestiones, que ponen en valor un producto con una larga historia y que presenta

una plenitud de matices sensoriales, con la cercanía en el día a día del consumidor.

### ¿CREE QUE LAS EMPRESAS DEL SECTOR SE ESTÁN ADAPTANDO BIEN A LOS CAMBIOS DE TENDENCIA DE LOS CONSUMIDORES?

Sin duda, hay muchos empresarios del mundo del café apostando con esfuerzo e inversión por que el café ocupe el lugar que se merece por sus propiedades. Innovar es un reto inexcusable del sector. Un producto tan cotidiano como es el café vive ahora su época dorada, experimentando cambios en la forma de tomarlo, en el creciente interés del consumidor por la cultura del café y también por la propia profesionalización del sector.

### SI TUVIERA QUE FIJAR SUS OBJETIVOS HACIENDO REFERENCIA A LA SITUACIÓN DEL CAFÉ EN OTRO PAÍS, ¿CUÁL TOMARÍA DE EJEMPLO?

Fijándonos en uno de nuestros pilares estratégicos, la creación de valor, destacaría dos países en los que se está produciendo una gran transformación en el consumo del café: Reino Unido, con su apuesta fuerte por la calidad y los nuevos modelos de tienda y bar y, por otro lado, China, por la potencia de consumo y el paradigma de la modernidad en

cuanto a establecimientos y modelos de venta a través del uso de nuevas tecnologías aplicadas a medios de venta y de pago.

### CON LA NUEVA CAMPAÑA ‘1.000 MANERAS’ QUEREMOS ACERCAR EL CAFÉ AL PÚBLICO MÁS JOVEN

### A PESAR DEL ESFUERZO DE ENTIDADES E INDUSTRIA, EL INCREMENTO DE CONSUMO DE CAFÉ EN ESPAÑA ES MUY LENTO. ¿SE PLANTEA ALGÚN PLAN DE CHOQUE PARA ACTIVAR LA DEMANDA DE CAFÉ?

Desde AECafé hemos puesto en marcha una campaña denominada ‘1.000 Maneras’ para acercar el café al público más joven. Sin duda, como decía, el sector apuesta por una cultura de café asociada a nuevas formas de preparación y de consumo, que ponen en valor un producto en continuo alineamiento con una amplia mayoría de la sociedad.

### ¿HA MEJORADO, DESDE SU PUNTO DE VISTA, EL TRATO QUE SE LE DA AL CAFÉ EN LA HOSTELERÍA?

Indudablemente sí. La figura barista funciona como prescriptor claro de nuestro producto y de su puesta en valor, y lo estamos viendo en la importancia y el hincapié diario

que se otorga a la formación profesional en cuanto al café en la hostelería. Tampoco podemos olvidarnos de que la hostelería ejerce una plausible labor en la divulgación de información sobre la cultura del café y que nosotros mismos, desde la asociación, tratamos de reforzar a través de las redes sociales y la colaboración con diferentes interlocutores, entre ellos Fórum Café, con quien tenemos un acuerdo de colaboración en materia de formación. Entre todos hemos de seguir sumando esfuerzos para poner en valor la cultura del café.

**ES LA PRIMERA MUJER EN ASUMIR UN CARGO DE TANTA RELEVANCIA EN EL SECTOR DEL CAFÉ EN ESPAÑA. ¿ES UNA MUESTRA DE LO QUE ESTÁ SUCEDIENDO EN EL SECTOR?**

Es un cambio asociado a la propia evolución de la sociedad, y de lo cual debemos, en conjunto, sentirnos orgullosos. Cada vez son más mujeres, somos más mujeres, las que estamos asumiendo puestos de responsabilidad en el ámbito privado y también en el público. Es una seña de identidad de la empresa española, la incorporación de más mujeres a posiciones clave, como así ocurre por ejemplo en la empresa que fundé hace 21 años y de la que soy consejera delegada. Y, en este sentido, AECafé es igualmente un buen ejemplo dentro del conjunto de asociaciones de la industria alimentaria española.

**¿CÓMO ASUME SU NUEVO CARGO? ¿QUÉ OBJETIVOS PRINCIPALES SE MARCA PARA SU MANDATO?**

Con responsabilidad y compromiso y con la enorme ilusión de afrontar los retos que el sector tiene por delante, tratando de que todas las empresas que agrupa la AECafé se sientan representadas y atendidas en sus demandas y necesidades.

Los objetivos pasan por consolidar el trabajo realizado hasta ahora y por la defensa y valor del sector, siguiendo las líneas del plan estratégicos que tenemos marcado.

**¿CÓMO ES LA NUEVA ORGANIZACIÓN DE LA ASOCIACIÓN ESPAÑOLA DEL CAFÉ?**

La asociación acoge 110 empresas de los tres ámbitos del café en nuestro país: tostado (empresas tostadoras de café), verde (empresas importadoras y almacenistas) y soluble (empresas fabricantes de café soluble). La nueva organización es uno de los hitos de nuestro marco estratégico en la búsqueda de una mayor eficiencia de nuestra estructura asociativa. AECafé representa a la cadena de valor del sector cafetero español desde la importación de café verde a la producción de café tostado y soluble. Su misión es incrementar el valor del sector del café en España, mejorar su competitividad y promover la imagen de calidad y salud de nuestro producto.

**¿CÓMO PLANTEA LA RELACIÓN DE SU ENTIDAD CON FÓRUM CULTURAL DE CAFÉ?**

Una relación de colaboración leal para fomentar la cultura del café en nuestro país.

**AL FINAL DE SU MANDATO, ¿CUÁL SERÍA EL TITULAR QUE LE GUSTARÍA ENCONTRAR EN RELACIÓN A SU TRABAJO REALIZADO EN LA AECAFÉ?**

El sector del café, el sector de moda de la década.



ANIMO

Victoria Arduino



Master of the black beans

Difrate del café con nuestras cafeteras profesionales.



Cafina C35



Melitta Cafina XT4



Black Eagle GRAVITECH







## UNIVERSO BARISTA

# FINAL XIII CAMPEONATO NACIONAL DE BARISTAS

LA GRAN FIESTA DEL CAFÉ DE CALIDAD  
VIGO, DEL 16 AL 18 DE MAYO

La XIII edición de la Final de Campeonato Nacional de Baristas Fórum Café ya tiene fecha. Será del 16 al 18 de Mayo en Vigo, dónde están convocados los mejores baristas del país y representantes de todos los ámbitos del café para celebrar, juntos, la gran fiesta del sector, en la que el café de calidad, la innovación, las nuevas tendencias y las nuevas posibilidades para el café serán protagonistas.

La edición de este año, además, se enfoca muy directamente, también, al público consumidor que será invitado a disfrutar no sólo del trabajo de los mejores especialistas de la preparación y servicio del café de nuestro país, sino, también, a conocer las excelencias del café.

Durante las tres jornadas, se sucederán competiciones de todo tipo, actividades, demostraciones y exhibiciones que pondrán al café, como no podría ser de otra forma, en boca de todos.

## LOS PARTICIPANTES

Por el escenario de la Final del XIII Campeonato Nacional de Baristas pasarán un total de 17 participantes, llegados desde diferentes puntos del país, que aspiran a convertirse en el próximo/a Mejor Barista de España. Su camino hasta esta final lo iniciaron en los campeonatos autonómicos celebrados en diferentes puntos de la geografía española y que permiten a Fórum Café llevar la cultura cafetera y el conocimiento del café hasta múltiples rincones del país.

En esta edición, participan 8 campeones autonómicos – Aragón, Cataluña, Comunidad Valenciana, Galicia, Murcia, Asturias, Euskadi y Andalucía-; 2 representantes, uno procedente de Canarias y otro de La Rioja, previamente evaluados por un equipo de jueces Fórum Café para certificar su nivel técnico; y 7 baristas invitados – Aragón, Comunidad Valenciana, Gali-

cia, Euskadi-, mejores clasificados del conjunto de todas las competiciones de esta XIII edición.

Como en las tres últimas ediciones, la semifinal del Campeonato Nacional se dividirá en dos días, el 16 y 17 de Mayo durante las cuales los baristas actuarán de acuerdo con el orden de participación designado por sorteo ante notario, 7 baristas el primer día y 8, en el segundo.

La primera jornada arrancará con la actuación del actual campeón Nacional, Marcos González quien realizará un ejercicio de exhibición para inaugurar la competición barista y dar paso, a continuación, a los participantes. Esta actuación servirá, además, como ejercicio de calibración para los jueces de la competición. Los seis baristas que consigan las mejores clasificaciones pasarán a la final del día 18 de Mayo.

CAMPEONES		
COMUNIDAD	BARISTA	SPONSOR
Aragón	Andreea Duti	Cafés El Tostadero
Cataluña	Anna Medel	Cafés Cornella
Comunidad Valenciana	Manuel Barragán	Cafés Barsel
Galicia	Javier Vázquez	Cafés Mocay
Murcia	Enrique Domenech	Cafés Barsel
Asturias	Jorge Alonso	Café Dromedario
Euskadi	Ismene Moreno	Cafés Foronda
Andalucía	Rafael Martín	Carambuco

REPRESENTANTES		
COMUNIDAD	BARISTA	SPONSOR
Canarias	Giorgio Cornacchia	Origen Colombia
La Rioja	Oscar Solarzano	Cafés Baqué
Aragón	Ismael Moraleda	Cafés El Tostadero
Aragón	Daniel Cisternas	Cafés El Criollo
Comunidad Valenciana	Andrea Mas	Cafés Barsel
Comunidad Valenciana	Andrea Juan	Cafés Barsel
Galicia	Luis Blanco	Café Dromedario
Euskadi	Ángel Soriano	Coffee & Wine Academy
Euskadi	Eric Ruiz	Cafés Foronda



Todos estos baristas acceden a la final patrocinados por firmas tostadoras de café que como Fórum Café, apuestan por el café de calidad como la vía principal para promover el consumo de café en nuestro país.

## PATROCINADORES OFICIALES

En este empeño por difundir la cultura del café, Fórum Café cuenta, también, con la complicidad de las mejores empresas del sector que además de dar apoyo a nuestra entidad de forma continua durante todo el año y en las diferentes iniciativas que organizamos, coincidiendo con acontecimientos especiales como esta Final Nacional, amplían su colaboración con el patrocinio del evento.

Son patrocinadores oficiales de esta XIII Final del Campeonato Nacional de Baristas:

Máquinas de Café: **CREM INTERNATIONAL**

Molinos: **COMPAK COFFEE GRINDERS**

Filtros de Agua: **BRITA PROFESSIONAL**

Leche: **CALIDAD PASCUAL**

Café Verde (obsequio viaje a país productor):

**ICONA CAFÉ**

Azúcar y edulcorante: **AZÚCARES PRIETO**

Galletas: **LOTUS BAKERIES**

Te&Infusiones: **AZACONSA**

Chocolate: **CHOCOLATES REYBAR**

Tazas: **COMERCIAL VIPASA**

Además de estas empresas, el **Concello de Vigo**, **Delikia Fresh**, **Agua Bezoya** y **Afundación Obra Social ABANCA** también colaboran con el certamen.

## JUECES

El Comité de Jueces de Fórum Café será, de nuevo, el órgano encargado de designar a los jueces para la Final del XIII Campeonato Nacional de Baristas. Este equipo, representará a los muchos jueces que han participado durante esta edición en los campeonatos autonómicos. Todos ellos han sido homologados por nuestra entidad para ejercer como tales, exigiéndoseles, en todos los casos, altos conocimientos técnicos y sensoriales para poder desempeñar su función.

## EL PREMIO: VIAJE A VIETNAM

El ganador del XIII Campeonato Nacional de Baristas Fórum Café además de llevarse el título nacional y los múltiples obsequios de los patrocinadores de la competición, viajará del 8 al 18 de noviembre a Vietnam como premio especial a su valía como especialista en la preparación y servicio de café. El viaje, gentileza de Icona Café, llevará al campeón por un recorrido de norte a sur del país, visitando las principales zonas cafeteras vietnamitas y disfrutando, además, de la cultura y los paraes únicos que ofrece este territorio.

El campeón o campeona viajará acompañado por Marcos González, ganador del XII Campeonato Nacional de Baristas Fórum Café, quien también fue obsequiado con este viaje al proclamarse Mejor Barista de España. El grupo se completará con todos aquellos que deseen sumarse a la expedición, abierta a profesionales de cualquier ámbito del mundo del café y acompañantes.

La ruta del viaje ha sido expresamente diseñada por el personal de Icona Café en Vietnam, e incluye en el itinerario paradas en diversas plantaciones cafetaleras. En las fincas, los visitantes serán invitados a recorrer los cafetales, catar los cafés y conocer de primera mano como es el trabajo de los caficultores vietnamitas.

Además, el viaje incluye visitas panorámicas a la ciudad de Hanoi, Saigon, Da Lat y Hoy An; un crucero por los islotes de Ha Long, una de las maravillas naturales de Vietnam; y un viaje en teleférico hasta la cima de la montaña Nui Chua, donde se encuentra el increíble Puente de las Manos, a 1.400 metros sobre el nivel del mar desde donde se puede disfrutar de unas vistas únicas, imposibles de contemplar en ninguna otra parte del mundo.

También están programadas visitas al lago Xuan Huong y al bonito pueblo de Lam Vien, conocido por sus edificios gigantes en forma de girasoles silvestres y alcachofas.

Todos los hoteles seleccionados para este recorrido son de la máxima categoría, cinco estrellas, igual que la selección de restaurantes que permitirán al viajero disfrutar de la gastronomía de este país, muy apreciada a nivel internacional por sus sabores, su alto valor nutritivo y sus cuidadas presentaciones.

Durante todo el viaje, el grupo estará acompañado por personal de Icona Café con sede en Vietnam, buenos conocedores del territorio, la cultura y las costumbres vietnamitas, lo que contribuirá, sin duda, a un mejor y mayor disfrute del viaje. ¡Let's go!





## CAMPEONATO BARISTA fórumcafé | VIGO19

### ➤ NUEVA IMAGEN DEL CAMPEONATO

La imagen de la Final del Campeonato Nacional de Baristas estrena nueva imagen en esta edición y lo hace con un claro guiño a la ciudad anfitriona de Vigo, incorporando en su diseño al famoso "Sireno" del escultor cambadés Francisco Leiro, ubicado en la Puerta del Sol, en el centro de esta ciudad y que en el logotipo de la Final aparece en el interior de una taza de café.

En la nueva imagen toma protagonismo, también, el color azul del Océano Atlántico y dos granos de café coloreados con algunos de los tonos principales de las banderas de los mejores países productores de café, como símbolo de la calidad y excelencia de la bebida que se promueve desde esta competición.

### ➤ LA SEDE DEL CAMPEONATO

Bañada por el océano atlántico, en el corazón de las Rías Baixas, Vigo es la ciudad más grande de Galicia y una de las más interesantes para visitar por su historia, patrimonio y cultura. Su luz, su clima templado y su encanto la convierten en un destino muy atractivo y aún más, si el motivo para acercarse hasta este espectacular rincón de Galicia es disfrutar y aprender más sobre café.

La competición barista Fórum Café y todas las actividades de esta XIII Final de Campeonato Nacional de Baristas se celebrarán en la sede de la Afundación Abanca, un monumental edificio de estilo ecléctico del año 1879.

### ➤ MÁS QUE UN CAMPEONATO

Además de la XIII Final del Campeonato Nacional de Baristas, Fórum Café ofrecerá en Vigo una amplia programación abierta al público profesional y también, a los amantes del café, en general.

Como muestra de la gran fiesta del café que pretenden ser estos tres días en Vigo, el programa más allá de las actividades propias de la competición, incluye, en esta edición, un importante programa social, abierto a toda la comunidad cafetera de nuestro país.

La primera cita de este programa será el 16 de Mayo a las 19h, en un cóctel de bienvenida en los jardines de la Afundación Abanca, un espacio singular creado a partir del primitivo patio de la edificación, en el que se conjuga la tradición constructiva del siglo XIX y nuevas soluciones arquitectónicas, con sorprendentes diseños paisajistas, como protagonistas.

El 17 de Mayo será el día de la Gran Cena Solidaria del café, en la que todo el sector es invitado a participar y a contribuir en la investigación contra el cáncer infantil del Hospital San Juan de Dios. Las investigaciones del cáncer de adulto no son extrapolables al cáncer infantil y es por ello que actualmente más de 300 investigadores del Hospital trabajan en nuevos tratamientos y para hacerlo necesitan la colaboración de todos. Hagamos de nuestros pequeños valientes, ¡Nuestra mejor causa!

## PROGRAMA DE COMPETICIONES

### ➤ I CONCURSO FÓRUM CAFÉ AL MEJOR BLEND DE ESPECIALIDAD

Como gran novedad de este año, Fórum Café convoca un nuevo concurso en el marco de esta gran fiesta del café de calidad, en el que se premiará al Mejor Blend de Especialidad del país. La competición está abierta, indistintamente, a tostadores y microtostadores cuyas muestras serán evaluadas por un equipo de jueces y expertos del café con licencias nacionales e internacionales en el análisis y cata de este producto.

### ➤ II CONCURSO FÓRUM CAFÉ AL MEJOR BLEND COMERCIAL

Tras el éxito de la primera edición, Fórum Café invita a las empresas tostadoras del país a una nueva convocatoria de este concurso en el que se reconoce el Mejor Blend Comercial del país. Tal y como ya se hizo en 2018 y con intención de asegurar un alto nivel de integridad en todos los aspectos técnicos de esta competición, se ha designado un comité técnico compuesto por profesionales de diferentes ámbitos del café que dirigirán y supervisarán la organización y desarrollo de esta prueba.

### ➤ III CAMPEONATO NACIONAL DE CATA

Además de la competición barista, el programa de la final de la competición nacional barista incluirá una nueva edición, la tercera, del Campeonato Nacional de Cata de café, al que están convocados los especialistas en esta materia de todo el país. Se volverán a catar algunos de los cafés más extraordinarios del mercado, orígenes únicos y cafés de alto rango que pondrán a prueba las habilidades de los catadores y su capacidad para reconocerlos e identificarlos.

## III CAMPEONATO NACIONAL DE AEROPRESS

Otro de los campeonatos que volverá a compartir programa con la Final de Campeonato Nacional de Baristas, será el Campeonato Nacional de Aeropress. Esta es una de las competiciones que levanta más expectación entre los baristas ya que la gran versatilidad de la preparación permite crear tazas muy personales con firma de autor que no solo contribuyen a ensalzar la calidad del café sino también, la calidad del barista, dada la complejidad de parámetros que este debe dominar para conseguir una preparación perfecta.

## II CONCURSO FÓRUM CAFÉ AL MEJOR BLEND COMERCIAL

Tras el éxito de la primera edición, Fórum Café invita a las empresas tostadoras del país a una nueva convocatoria de este concurso en el que se reconoce el Mejor Blend Comercial del país. Tal y como ya se hizo en 2018 y con intención de asegurar un alto nivel de integridad en todos los aspectos técnicos de esta competición, se ha designado un comité técnico compuesto por profesionales de diferentes ámbitos del café que dirigirán y supervisarán la organización y desarrollo de esta prueba.

## III CONCURSO DE FOTOGRAFÍA DE CAFÉ

Llamada a máquinas, también, para todos los fotógrafos profesionales y aficionados al café que tienen una nueva oportunidad para conseguir que su foto se convierta en la portada de esta revista. La temática del concurso abarca cualquier ámbito del mundo del café, siendo el único requerimiento para concursar, que la fotografía sea original y transmita cualquiera de los múltiples valores de la cultura de este producto.

## CAMPEONATO BARISTA DOWN

Otras de las iniciativas pioneras en el mundo barista surgidas en Galicia y nunca antes puesta en marcha en otro país del mundo, son los campeo-

atos Down, organizados desde el año 2012 por Cafento y la Fundación Down Compostela. Estas competiciones buscan visibilizar al colectivo de personas con síndrome de Down en términos positivos, propiciando para ello, formación profesional especializada a este colectivo que resulte útil para su inserción en el mercado laboral.

Con intención de colaborar en estos objetivos, Fórum Café volverá a acoger en su programa de actividades de la Final del Campeonato Nacional de Baristas, una nueva edición del Campeonato de Baristas Down, tal y como ya hizo el año pasado en Barcelona.

Los baristas participantes lo harán bajo la normas de los campeonatos Fórum Café y serán juzgados por jueces baristas homologados de nuestra entidad que valoraran tanto su técnica como el servicio de la taza de

café. Los baristas, también deberán presentar sus cafés y explicar el paso a paso de lo que vayan haciendo durante sus ejercicios, que mantendrán el tiempo máximo de ejecución de 16 minutos.

Fórum Café contará para la organización de este campeonato, con la colaboración de sus impulsores y, también, de la Asociación Down Vigo y Delikia, empresa que a través de su proyecto Luna y su colaborador, el barista Marcos González, ha apadrinado y preparado a Roberto Pereira, al primer barista con una discapacidad intelectual que ha competido en el Campeonato Internacional de Baristas de Foz.

Fórum Café trabaja, además, para implicar en esta competición a otras comunidades donde la preparación de baristas d;down también ha empezado ya a rodar.



## PROGRAMA XIII CAMPEONATO NACIONAL DE BARISTAS

### JUEVES, 16 DE MAYO DE 2019

11:00h a 11:15h - Inauguración XIII edición Final Nacional Barista Fórum Café  
 11:30h a 16:00h - I Semifinal Barista  
 16:30h a 17:30h - Semifinal II Campeonato Nacional de Aeropress  
 17:30h a 19:00h - I Premio mejor Blend de Especialidad y II Premio Blend Comercial Fórum Café  
 19:00h a 20:00h - Cóctel de Bienvenida

### VIERNES, 17 DE MAYO DE 2019

11:00h a 15:30h - II Semifinal Barista  
 16:00h a 16:30h - Clasificación y sorteo del orden de participación de la XIII Final Nacional Barista  
 16:45h a 18:30h - III Campeonato Nacional de Cata  
 18:30h a 19:00h - Entrega Premio III Campeonato Nacional de Cata  
 21:00h a 00:00h - I Cena Solidaria Fórum Café

### SÁBADO, 18 DE MAYO DE 2019

10:00h a 11:30h - VIII Campeonato Nacional de Aeropress  
 11:30h a 12:00h - Entrega Premio III Campeonato Nacional de Aeropress  
 11:00h a 12:30h - I Final Nacional Barista Down  
 12:30h a 13:00h - Clasificación y entrega de premios I Campeonato Nacional Barista Down  
 14:00h a 17:30h - Final Campeonato Nacional Barista  
 18:00h a 18:30h - Clasificación y entrega de premios y Clausura





## UNIVERSO BARISTA

# JESÚS HERNÁNDEZ CAMPEÓN NACIONAL DE CATA FÓRUM CAFÉ 2018

**“EL PRECIO NO ES LA ÚNICA  
CAUSA DE QUE NO EXISTA MAYOR  
DEMANDA DE CAFÉS DE CALIDAD”**

A las puertas de una nueva edición del Campeonato Nacional de Cata Fórum Café, Vigo, del 16 al 18 de mayo, tomamos un café con Jesús Hernández Fernández, el vigente campeón y uno de los profesionales del café de nuestro país que mejor conoce esta disciplina de análisis sensorial del café.

Jesús Hernández nació en Zaragoza. Es doblemente licenciado por el CQI como Q Grader Arábica y Q Grader Robusta y también ha sido Juez Técnico y Juez Sensorial de Fórum Café. Hace ya más de 15 años se introdujo en el mundo de la cata de café y desde hace 4 años, cata cafés profesionalmente para Cafés El Tostadero, de Zaragoza, donde trabaja.

“Tengo la fortuna de tener un gran equipo que colabora conmigo en la tarea de cata, mis compañeros Luis y Héctor que me facilitan compaginar la función de cata de calidad junto con la Dirección Comercial que también desempeño en mi empresa. A primera hora de la mañana y a última de la tarde ellos tienen preparadas las tazas que vamos a catar, tazas que previamente ellos tuestan, muelen y preparan”.

La figura del catador es un profesional en auge en el sector del café. La apuesta del mercado por la calidad ha favorecido la demanda creciente de este perfil especializado en la determinación de las cualidades sensoriales de los cafés.

“Una de las principales salidas profesionales de un catador son los departamentos de calidad en empresas tostadoras. Un catador está entrenado para distinguir las mejores calidades. En mi empresa, el equipo de cata, somos los responsables de definir que café se compra y también definir las mezclas de café para hacer los blends”.

Una de las quejas de los catadores es que a pesar de que en el mercado existen cafés de muy buena calidad, los consumidores no siempre están dispuestos a comprarlos...

“El precio no debe ser la única excusa para justificar que estos cafés no están llegando a los establecimientos de hostelería como nos gustaría a los que trabajamos en el sector. La cuestión es que, todavía, sigue faltando cultura de café. Hace falta ofrecer mucha más información y

formación al hostelero y al consumidor final. Si queremos asegurarnos un buen futuro para el café en nuestro país, por ejemplo, debemos fijarnos en los jóvenes e introducirlos en el consumo de café. Los métodos infusionados y los cafés de calidad son una excelente vía para hacerlo”.

Entre estos jóvenes, quizás, se encuentren, también, los catadores café del futuro, a los que el actual Campeón Nacional de Cata les recomienda formación, constancia y pasión para este trabajo.

**HACE FALTA OFRECER  
MUCHA MÁS INFORMACIÓN Y  
FORMACIÓN AL HOSTELERO Y  
AL CONSUMIDOR FINAL**

“Yo empecé a catar por placer y continua siéndolo. El catador tiene que disfrutar, aplicar pasión por su trabajo y sobre todo, también, formarse y hacerlo de forma continua. Es importante conocer el café a lo largo de la cadena. Cada una de las características que determinamos en boca, son consecuencia directa de los mil y un elementos que aportan personalidad a cada café, la



tierra donde se cultiva, la altura a la que crece el cafeto, el tipo de beneficiado, el tipo de tueste,...

Para mí, las virtudes de un buen catador se definen por este orden: memoria, aptitud y concentración. Practicando la cata como un ejercicio rutinario en nuestro día a día, conseguiremos fijar en nuestro subconsciente sabores, texturas, aromas y entrenar a nuestro paladar y nariz para identificarlos y distinguirlos”.

Esta práctica diaria, de hecho, aseguran generalmente los concursantes que participan en las competiciones de esta disciplina es la que les sirve de entrenamiento para los campeonatos.

“Yo no me preparo de una forma especial para un Campeonato de Cata. Mi entrenamiento son las catas diarias que hacemos en la empresa. Pruebo cafés de todos los orígenes y me encanta cuando nos traen cafés directamente de las fincas. Recuerdo, por ejemplo, con especial cariño, un honey mexicano de Córdoba que nos trajo un buen amigo. Resultó un placer catar aquel café y confieso que me dejó huella. Ahora bien, en general, no tengo un café preferido, aunque si me hacen elegir, debo confesar que los cafés que me resultan más agradables para catar son los cafés de altura y más concretamente, los Africanos lavados”.

Para los productores de café, los catadores, antes que los consumi-

dores, son su examinador más temible... En estas competiciones los catadores profesionales se convierten en estrictos jueces. ¿Existe el café perfecto?, ¿Qué exige un catador a un café para otorgarle la máxima puntuación o definirlo como perfecto?

“Ufff, esta es una pregunta muy difícil de responder. No creo que exista un café perfecto. Hasta el momento, no he conseguido catar ningún café de más de 92 puntos”.

## LOS MÉTODOS INFUSIONADOS Y LOS CAFÉS DE CALIDAD SON UNA EXCELENTE VÍA PARA LLEGAR A LOS JÓVENES

No podemos acabar la conversación sin preguntar a Jesús Hernández qué recuerdos tiene de su paso por la II edición del Campeonato Nacional de Cata Fórum Café del pasado año, en la que se proclamó campeón.

“La calidad de los cafés fue espectacular. Disfruté muchísimo, porque la verdad es que no siempre es fácil tener sobre una misma mesa de cata todos los orígenes que probamos: Colombia Palomos del Sur, Colombia Alco Bolívar, Etiopía Nano Challa, Etiopía Sidamo, Costa Rica Hacienda Sonora, Etiopía Bensa, Sumatra Bener Mutiara y Java Weniggalth. ¡Un gran cartel de cafés!

## ENVASES 100% COMPOSTABLES

- AZÚCAR Y EDULCORANTES EN PAPEL Y POLIPROPILENO
- CAFÉ Y CHOCOLATE EN COMPLEJOS COMPOSTABLES CON BARRERA







## UNIVERSO BARISTA

# EMI FUKAHORI CAMPEONA MUNDIAL DE CAFÉS FILTRADOS

**“A QUIEN LE GUSTE APRECIAR LAS CARACTERÍSTICAS DE UN BUEN VINO, LE GUSTARÁN LOS CAFÉS FILTRADOS”**

Después que en el pasado mes de junio, una mujer, la polaca Agnieszka Rojewska, se proclamará Campeona Mundial de Baristas, en noviembre el mundo del café volvía a demostrar que las mujeres tienen cada vez un mayor protagonismo en el sector, cuando la suiza de origen japonés, Emi Fukahori, se alzaba con el título mundial de la competición de cafés filtrados y la malasia Regine Wai Yee Beng se hacía con el subcampeonato.

El certamen se celebró en la ciudad brasileña de Belo Horizonte, la capital de Minas Gerais y contó con la participación de campeones de 40 países. Los baristas asiáticos destacaron en la competición, y los representantes de Japón, Singapur, Taiwán y Malasia ocuparon cuatro de las seis plazas de la final, que completaron, Grecia y Suiza con Emi Fukahori, residente en Zúrich pero de origen nipón. Con ella hemos hablado sobre pasión, en mayúsculas, por el café y su experiencia en el Campeonato Mundial de Cafés Filtrados (Brewers Cup).

### ¿CÓMO SE INICIÓ EN EL MUNDO DEL CAFÉ?

Fue en el año 2014. Trabajaba en la industria del turismo y por casualidad o más bien fortuna, tuve la oportunidad de probar el café de la campeona nacional barista suiza de aquel año, Nina Rimpl. Descubrí que ese café no tenía el sabor al “café”

que yo estaba acostumbrada a tomar. Era una bebida más compleja, llena de matices, aromas...

Fue una gran experiencia sensorial y quería saber más del café. Así que acepté el ofrecimiento del entrenador de Nina y empecé a formarme. Un año después, en 2015, me presenté al campeonato nacional de baristas de mi país y lo gané. Este título me permitió ir a la WBC en Seattle donde descubrí el café con mayor profundidad.

### ¿QUÉ SIGNIFICA HOY, EL CAFÉ PARA EMI FUKAHORI?

Desde que probé esa primera taza de café de especialidad, forma parte de mí. El café ha mejorado tanto mi vida profesional como personal. Significa encuentros con grandes personas –baristas, tostadores, clientes...– me aporta grandes experiencias y me asegura grandes placeres sensoriales.

Para mí el café es fascinación y mi día a día. Me levanto con un café –generalmente un café filtrado– y lo bebo durante todo el día. Trabajo con este producto en mi coffee shop Mame, en Zúrich, donde comparto experiencias con Mathieu Theis, mi socio y compañero; ofrezco formación a home baristas y también a baristas que se preparan para competir y sobre todo, sigo probando y aprendiendo sobre café.



### ¿QUÉ CAFÉ UTILIZÓ PARA SU EJERCICIO EN EL MUNDIAL?

Utilice una variedad Laurina, de la finca Daterra de la región brasileña de Cerrado Mineiro. El Laurina es una mutación de Bourbon, conocida, también, como Bourbon Pointu. Esta variedad tiene un 50% menos de cafeína y un 20% menos de ácidos clorogénicos, lo que le resta amargor. Era una variedad olvidada, pero la finca Daterra comenzó a experimentar con ella hace más de 10 años, aplicando un nuevo tipo de proceso de maceración semi carbónico, que tiene su origen en el mundo del vino.

Estoy muy contenta con mi elección, aunque hubo momentos en la preparación de la competición que fueron duros, pues este café se comporta de una forma particular. No reacciona mucho a los cambios de molienda y el tiempo de contacto con el agua durante la filtración afecta a los sabores más que en otros cafés. Durante mi estancia en Brasil para el campeonato pude entrenar en la propia finca Daterra, donde tuve el gran privilegio de preparar una taza para Isabel Pascoal, la hija del dueño de Daterra.

### ¿CUÁL FUE SU RUTINA EN EL CAMPEONATO?

Tenía claro que por la complejidad del Laurina debía combinar diversos

métodos para asegurar a los jueces unas tazas sobresalientes. Durante mi preparación conté con la ayuda del gran campeón mundial de cafés filtrados, Tetsu Kasuya. Con su asesoramiento y el de todo mi equipo, aposté por Gina, una combinación de Hario V60 y Clever Drip. Gina permite conjugar los métodos de goteo e inmersión total. La válvula de ajuste es realmente precisa y la cerámica mantiene las temperaturas de preparación de forma adecuada, con lo que el resultado con mi café fue muy bueno.

Empecé con agua a 80°C, seguí con una temperatura más alta, 95°C y finalicé la preparación con una última ronda de agua sobre el café a 80°C.

Por lo que se refieren propiamente a la presentación, la planteé como un día en mi coffee shop, haciendo de los jueces unos clientes más de mi cafetería a los que me gusta explicar el origen de mis cafés y

acompañarlos en el descubrimiento de todas y cada una de sus características.

España es un país de espresso. ¿Cuál cree que podría ser una buena estrategia para introducir con éxito los cafés filtrados en nuestro país?

Suiza también está orientada hacia el espresso, ya que Italia está justo debajo. Para mi, esta preparación es una bebida con una intensidad muy agradable. El café de filtro no ofrece esta fuerza, pero sí deliciosos sabores que vale la pena degustar.

El secreto está en introducir el café de filtro como una bebida radicalmente diferente al espresso. Creo que este tipo de preparación es ideal, por ejemplo, para la gente que le gusta el vino y que disfruta apreciando los matices de cada copa.

España es una tierra de vinos, así que entiendo que deben haber mu-

chos amantes de esta bebida a los que se les podría introducir en el mundo del café de filtro.

## ¿CUÁLES SON SUS PROYECTOS MÁS INMEDIATOS?

En breve vamos a empezar a tostar café en Mame y con Mathieu vamos a abrir una academia de café en Zúrich. Invitamos a todos los amantes del café a visitarnos. Esperamos recibir a muchos baristas y, juntos, seguir aprendiendo sobre café.

Una pregunta obligada en el final de nuestras entrevistas.

## ¿CON QUIEN LE GUSTARÍA TOMARSE SU PRÓXIMA TAZA DE CAFÉ?

Evidentemente, con Mathieu. No tengo un café favorito, pero seguro que disfrutaremos mucho con una taza equilibrada, dulce y de acidez balanceada y brillante.

## CHOCOLATE A LA TAZA



Gourmet



Blanco

## CHOCOLATINAS



## SPECULOOS



CHOCOLATE



Desde 1950

T. 902 12 21 12  
[www.chocolatereybar.com](http://www.chocolatereybar.com)  
 #reybar



GRUPO **iparcoffee**

Tostadores desde 1958



CANTABRIA

FRESHCAFÉ  
 CON AZÚCAR  
 DOBLE  
 JAMAICA  
 CREMOSO  
 ESPUMOSO  
 CAPPUCCINO  
 DESCAFEINADO  
 CAFÉ CON LECHE  
 INDIA  
 www.iparcoffee.com







## ➤ HISTORIAS CAFETERAS

# CARLOS BOBILLO, UN ESPAÑOL EN EL CORAZÓN DE ÁFRICA



Carlos Bobillo es un español en el corazón de África. Desde hace un año vive en Burundi, uno de los países más pequeños de este continente, pero también, uno de los lugares donde el café lo es todo para su gente y la economía nacional. Bobillo dejó atrás su trabajo como abogado en Madrid y hoy día vive rodeado de cafetales, a la vez que procura contribuir en mejorar las condiciones de vida y oportunidades de la población burundesa. Se siente muy afortunado por estar viviendo esta experiencia y reclama más atención para el café de este país, con granos capaces de superar holgadamente la barrera mágica de los 90 puntos.

### ¿QUÉ HACE CARLOS BOBILLO EN EL CORAZÓN DE ÁFRICA?

Trabajo en Greenco, que es la principal empresa productora de café en Burundi. Además, intento aprovechar mi

tiempo libre para viajar por este rincón del mundo tan maravilloso, para echar una mano a la ONG "ASU" (Asociación Solidaria Universitaria), cuando el trabajo me lo permite, y también para impulsar una escuela de rugby –la primera y única del país- que he montado para tratar de transmitir los valores de este deporte a un grupo formado por una veintena de niños.

### ¿QUÉ LE LLEVÓ A TRASLADARSE A BURUNDI?

Es una larga historia... Hace ya diez años, siendo universitario, visité Burundi por primera vez como voluntario de "ASU". Esta entidad había empezado a trabajar en el país poco después de finalizar la última de las guerras entre las etnias hutu y tutsi. Desde el primer momento, y sin ninguna razón aparente, sentí una conexión especial con el país. Volví una vez más, después otra, y así hasta que, tras acabar la carrera y trabajar unos años,

decidí intentar cumplir mi sueño de pasar una temporada más larga en Burundi. Tras una serie de muchas casualidades, me surgió la oportunidad de trabajar en el sector del café, que es la principal economía del país, y de hacerlo además en la misma población a la que he venido siempre: Ngozi, la capital cafetera de Burundi. Es una pequeña ciudad situada en las montañas al norte del país, muy cerca de la frontera con Ruanda.

## ¿CÓMO HA CAMBIADO SU TRABAJO EN RELACIÓN A SU ANTERIOR ETAPA EN ESPAÑA?

Aunque he tenido la suerte de vivir varias experiencias en el extranjero, tanto por motivos de estudios como profesionales, creo que mi paso por Burundi supondrá probablemente un antes y un después en mi vida en todos los sentidos. En lo personal, porque Burundi (y especialmente las regiones cafeteras más adentradas en las montañas) es, en mi opinión, uno de esos últimos rincones vírgenes del planeta que conservan una cultura genuina y se mantienen al margen de la globalización. Así que, insisto, me considero un afortunado por poder vivir de cerca algo así antes de que desaparezca, probablemente de forma irreversible. En lo profesional, creo que se trata también de una gran experiencia por la posibilidad de tener un impacto directo en un sector con tantísima importancia para el país.

**EL CAFÉ ES EL SECTOR EN EL QUE ESTÁN DEPOSITADOS TODOS LOS SUEÑOS Y ESPERANZAS DE LOS BURUNDESES PARA SALIR ADELANTE**

## ¿QUÉ ES LO QUE MÁS ECHA EN FALTA?

En primer lugar, todas aquellas personas cercanas que he dejado en Madrid: familia, amigos, novia... Aunque algunas han venido a visitarme y cuando puedo me escapo a España para verles, creo que ahora empiezo a entender aquello de "no sabes cuánto tienes hasta que lo pierdes" (o en este caso, hasta que

te alejas de ello). Y en segundo lugar, sin ninguna duda: ¡La comida!. Como buen español y amante de la buena mesa que soy, me temo que no podía ser de otra forma...

## ¿CUÁL ES SU HISTORIA CON EL CAFÉ?

La verdad es que es curioso que haya terminado dedicándome a este sector -algún amigo todavía me lo recuerda de vez en cuando-, pues hasta que entré en este mundo nunca había sido un gran apasionado del café. Ahora, sin embargo, no solo bebo casi un litro de café todos los días, si no que además me gusta experimentar con distintos orígenes, variedades, métodos de preparación... Si algo bueno tiene el café creo que es la infinita cantidad de variantes que ofrece, así como su capacidad para reinventarse y para estar atemporalmente de moda, lo cual es sin duda una gran ventaja para los amantes del café: una vez que te afionas, parece misión casi imposible cansarse de él.

## ¿QUÉ LE HA APORTADO EL CAFÉ PROFESIONALMENTE Y PERSONALMENTE?

En lo profesional, lo que más me satisface es formar parte de una cadena de valor perfectamente tangible, que empieza con el cuidado de los cafetos y la formación de los agricultores meses antes de las primeras lluvias, y que acaba casi un año después, cargando pilas de sacos de café rumbo a los puertos de Mombasa y Dar es-Salam. En un entorno como el de Madrid, de donde yo provengo, dominado por la consultoría, banca y abogacía, no siempre es fácil saber en qué se traduce tu esfuerzo diario. Por el contrario, quizá lo más atractivo de esta profesión sea ver el enorme impacto que tiene nuestra labor aquí: en nuestro caso trabajamos con más de 70.000 agricultores, lo cual supone una influencia directa sobre la vida de casi medio millón de personas si contamos a sus familias. Aunque esto suponga un gran responsabilidad también, creo que el café, que es uno de los pocos productos provenientes del tercer mundo (sino el único) que se con-

sumen a diario en el primer mundo, ofrece unas posibilidades enormes para el desarrollo de países tan pobres como Burundi, por lo cual me parece una suerte poder formar parte de un proyecto con tanto potencial como este.

Por otra parte, en lo personal, le debo mucho al café, como contaba anteriormente, porque me ha permitido encontrar un trabajo maravilloso en Burundi, lo cual no es fácil, y de esta forma cumplir mi sueño de pasar una temporada larga en este país tan especial para mí.

## ¿QUÉ CARACTERÍSTICAS DE LA TAZA BURUNDESA DESTACARÍA?

La verdad es que casi cualquier región de Burundi tiene potencial para producir café de especialidad, sobre todo en el norte del país, donde las condiciones para el cultivo de café son idóneas: clima tropical acompañado de una temperatura suave, lluvias abundantes, miles de colinas situadas a gran altitud, suelo volcánico rico en nitrógeno...

## BURUNDI YA EMPIEZA A SER CONOCIDO COMO EL ÚLTIMO DESCUBRIMIENTO ENTRE LOS CAFETEROS EXPERTOS

En lo que se refiere a la taza burundesa, y sin ser un gran experto en la materia (aunque sí es cierto que pruebo varias docenas de cafés al día durante la época de cosecha), creo que la característica más representativa del café de Burundi es una acidez muy elevada, que se equilibra a la perfección con un sabor cítrico, muy afrutado, dulce y con ciertas notas florales en función de los perfiles.

## ¿CUÁL ES LA PRODUCCIÓN DE ESTE PAÍS?, ¿CUÁLES SON SUS PRINCIPALES PAÍSES DE DESTINO?

En Burundi, a diferencia de lo que ocurre en otros países vecinos como Uganda, se produce exclusivamente café Arábica, de la variedad "Red bourbon". La producción anual media de los últimos años se





sitúa en torno a entre quince y veinte mil toneladas de café verde, aunque las cifras varían mucho tanto por factores climatológicos como por el curso de los precios internacionales del café, factor este último que desempeña un papel crucial a la hora de incentivar su cultivo por parte de los agricultores.

En cuanto a los países de destino, es difícil identificarlos a ciencia cierta, en parte por la falta de transparencia existente en el sector en Burundi, y en parte también porque al vender a grandes empresas tostadoras de café no siempre resulta sencillo saber dónde acaba el producto final. En nuestro caso, nuestros principales clientes se encuentran en los siguientes países: Estados Unidos, Canadá, Países Bajos, Bélgica, Italia, Suiza, Dubái, Corea, Japón, Australia y Nueva Zelanda.

### **¿QUÉ PAPEL JUEGA ESTE PRODUCTO EN LA VIDA Y LA ECONOMÍA DEL PAÍS?**

Me resulta difícil imaginar un país en el que el café tenga más impacto que en Burundi. En efecto, el café supone sin duda alguna la columna vertebral de la economía burundesa: el 90% de las exportaciones del país provienen del café y se estima que en torno al 40% de la población vive de su cultivo. Además, cabe señalar que de entre los más de setenta países productores de café que hay repartidos por el mundo Burundi es el más pobre de todos ellos, por lo que el café desempeña al mismo tiempo un doble papel fundamental en el país: no solo es el pilar más importante sobre el que reposa la economía de Burundi y que da de comer a gran parte de la población, sino que a su vez es el sector en el que están depositados todos los sueños y esperanzas de los burundeses para salir adelante...

### **¿BURUNDI CUENTA CON UN SECTOR DEL CAFÉ ESTRUCTURADO Y BIEN ORGANIZADO?**

Al tratarse de un sector estratégico para la economía, como comentaba anteriormente, Burundi cuenta en efecto con diversos organismos que tienen como misión regular, super-

visar y potenciar el desarrollo del sector del café.

Pese a ello, creo que la empresa extranjera, aunque es casi inexistente en el país, juega también un papel esencial al servir de referencia a los productores locales sobre el nivel de exigencia que debe seguirse en todas y cada una de las operaciones de producción y exportación para alcanzar un café que se distinga del de otros orígenes competidores. En este sentido, la empresa extranjera permite entender a los burundeses que su café compite con el de otros setenta países -lo cual no siempre les resulta evidente-, la mayor parte de los cuales organiza la producción bajo un sistema de latifundios y con una mecanización mucho mayor, por lo que resulta fundamental ser extremadamente minucioso en todas y cada una de las etapas de la producción para poder competir tanto en precio como en calidad.

Además, la empresa extranjera se caracteriza generalmente por una mayor inquietud por la sostenibilidad al tener que cumplir con distintos estándares de certificación. Esto significa que se busca una producción duradera en el tiempo, caracterizada por la aplicación de buenas prácticas agrícolas y con el objetivo de mejorar el rendimiento de las plantaciones. Significa, asimismo, que se paga a los agricultores por encima del precio mínimo, y que se hace al contado y justo después de la compra del fruto. Todo esto resulta fundamental para el país: frente a otros cultivos que se venden localmente, el café se presenta como una alternativa que supone una fuente de ahorro e inversión, lo que permite romper el círculo vicioso de la economía de subsistencia.

### **¿QUÉ CREE QUE DEBERÍA HACER BURUNDI PARA QUE SU CAFÉ OCUPARA UN LUGAR DESTACADO EN EL MERCADO DEL CAFÉ?**

Debido al pequeño tamaño del país, parece difícil que Burundi pueda llegar a ocupar un lugar destacado en el mercado del café en lo que a volumen de producción

se refiere. Sin embargo, sí estoy plenamente convencido de que el café de Burundi puede llegar a ser reconocido como uno de los mejores del mundo. Así pues, en mi opinión, el futuro del café de Burundi está en su calidad.

Es cierto que al haberse subido al tren del café de especialidad muy recientemente, el margen de mejora del café de Burundi aún es amplio. En las "Cup of Excellence" celebradas en los últimos años, es habitual ver a varios cafés de Burundi superar holgadamente la barrera mágica de los 90 puntos, y esta es la razón por la que Burundi ya empieza a ser conocido como el último descubrimiento entre los expertos en la materia. Para continuar con esta tendencia y llegar al gran público, es inevitable hacer una fuerte inversión en marketing: aunque el café de Burundi no tiene nada que envidiar al de otros orígenes considerados como de calidad superior por el consumidor medio, como pueden ser Etiopía o Colombia, resulta complicado posicionarse en el mercado cuando la gente no te sitúa en el mapa o ni siquiera sabe que eres un país...

### **¿CUÁLES SON LAS EXPECTATIVAS DE FUTURO DE ESTE ORIGEN?**

Durante los últimos años, Burundi ha conocido infinidad de problemas, tanto a nivel político como en lo que a la producción de café se refiere: conflictos por la tierra debido a la existencia de minifundios y a la altísima tasa de natalidad existente -una de las más altas del mundo-, plantaciones muy envejecidas, aplicación de malas prácticas agrícolas, competencia de otros cultivos, desinterés de los jóvenes por la agricultura, falta de inversión extranjera... Pese a todo ello, el café ha conseguido sortear todos esos obstáculos hasta ir haciéndose poco a poco un pequeño nombre en la escena internacional, particularmente en lo que se refiere al café de especialidad. Por todo ello, creo que debemos ser optimistas: si todo esto se ha conseguido en medio de la adversidad, ¿De qué no será capaz es el café de Burundi?

HISTORIAS CAFETERAS

# MELITTA BENTZ

## Y LA GRAN REVOLUCIÓN DEL CAFÉ DE FILTRO



Hay inventos que han representado un antes y un después en el mundo del café. Lo han sido, por ejemplo, la máquina de café espresso y los molinos eléctricos, pero también cosas aparentemente tan simples como un filtro de papel.

En el siglo XVII, cuando el café se empezó a tomar por primera vez en Europa, la técnica más habitual para prepararlo era la infusión de los granos a fuego lento durante 5 minutos o simplemente el vertido de agua hirviendo sobre los granos molidos.

Dos siglos después, cuando el café se convirtió en la bebida favorita de la nobleza, innumerables inventores se inspiraron en él para construir todo tipo de dispositivos que ayudaran a extraer el aroma y el sabor de los granos de café. Sin embargo, la mayoría de estos nuevos artilugios eran poco más que mejoras estéticas respecto a lo que ya se utilizaba, consiguiendo pocos o nulos resultados de mejora en la calidad de la taza.

A comienzos del siglo XX, el café ya no es un lujo y mucha gente lo disfrutaba todos los días, en el desayuno y a media tarde. Es en esa época que en las cafeterías hacen acto de presencia las primeras máquinas de café espresso, mientras que en casa se popularizaron los métodos de filtración. Aparecieron los tamices de metal y porcelana que complementaron la oferta de tamices de

lino del momento, aunque ninguno de los nuevos métodos, resultara particularmente exitoso, ya que parte del café molido se colaba a la bebida y la filtración resultaba tan lenta, que a menudo, el café estaba ya casi frío, antes de que se pudiera servir.

La solución a estos problemas no tardaría en llegar. Fue en 1908 que una emprendedora ama de casa alemana tuvo la idea de utilizar un papel para filtrar el café durante su preparación. Se llamaba Melitta Bentz y su invento cambió radicalmente la forma de preparar el café de millones de personas de todo el mundo.

### DEL COMEDOR DE CASA AL MUNDO

A Melitta le gustaba el café, pero encontraba difícil limpiar las bolsas de lino; le molestaba mucho que los precoladores se quedaran cortos a la hora de filtrar y no soportaba encontrar restos de los granos molidos mientras bebía su taza. Fue entonces cuando curiosa e ingeniosa como era, se le ocurrió perforar la parte inferior de un vaso de latón con algunos agujeros y colocar sobre ellos un trozo de papel secante que utilizaba su hijo mayor para hacer los deberes y evitar los borrones de la pluma estilográfica. Hizo la prueba y ¡bingo! los granos





de café molido quedaban retenidos en el papel, mientras que la bebida pasaba al recipiente inferior con total libertad.

Melitta pronto advirtió el potencial de su invento que no solo dejaba libre de "tropezones" el café, sino que conseguía rebajar el sabor amargo de la bebida por exceso de cocción. Es así que decidió solicitar la patente para su filtro de papel, la cual le fue concedida en junio de 1908. El invento se convierte, entonces, en una oportunidad de negocio y la incipiente compañía "M. Bentz" se pone en marcha con un capital de 73 pfennigs, poco menos de un euro, en una habitación del domicilio familiar en la ciudad alemana de Dresde.

Todos los miembros de la familia Bentz, el matrimonio y sus hijos colaboran en la fabricación del nuevo sistema de filtración. Cuando iniciaron su comercialización, disponían apenas de 100 cajas de papel de filtro y 50 vasos perforados que metieron en sus maletas junto con paquetes de café y llevaron a tiendas de artículos para el hogar y los incipientes grandes almacenes del momento.

La agudeza comercial de Melitta, llevó a la familia a instalar un stand en la feria de Leipzig de 1909, donde esta ama de casa realizaba demostraciones de su invento con gran éxito. El público apreciaba la rapidez del sistema y la limpieza de la taza sin restos de café molido en su interior. Al final del certamen, habían vendido, 1.200 filtros de café.

## PREMIOS, MEJORAS Y UNA GUERRA

El éxito del invento pronto es reforzado con un rápido y espectacular crecimiento de las ordenes de compra y tan solo, dos años después de haber conseguido la patente, Melitta Benz recibe los primeros premios por filtro original: la medalla de oro de la Exposición Internacional de Higiene de Dresde y la medalla de plata de la Asociación de Hosteleros Sajones.

Melitta tenía por aquel entonces 35 años y un sinfín de ideas. Ella y su marido, Emil Hugo, mejoraron el filtro original y mientras trabajaban en su fabricación daban forma, también, a nuevos productos para el hogar, como el filtro para zumo de frutas que también patentaron.

Todo marcha viento en popa, pero el estallido de la Primera Guerra Mundial pone en peligro su continuidad, en diferentes momentos.

El marido de Melitta fue llamado a filas y ella se quedó sola en casa con sus hijos. Pronto el papel comentó a racionarse y el gobierno alemán prohibió, además, la importación de granos de café, imposible debido al bloqueo británico. La producción de filtros se detuvo y Melitta empezó a vender cartones para asegurar el sustento a su familia.

A pesar de todo, finalizada la guerra, esta emprendedora mujer alemana decidió recuperar su negocio y dedicó todo su empeño a conseguirlo. La gente se había acostumbrado a la practicidad de su sistema con lo que rápidamente empezó a recibir pedidos. Tanto es así, que en 1920 la nueva dimensión de la compañía permitió a la familia Bentz, trasladar la producción a unas instalaciones más grandes y adecuadas, y plantearse, incluso, planes de expansión e internacionalización de su producto.

¡Dicho y hecho! Melitta Benz sabía reconocer rápidamente las oportunidades, así que en 1922 inició la exportación de sus filtros a la República Checa y a Suiza.

En aquel entonces, empezaron a surgir algunos imitadores del exitoso

filtro de papel ideado por Melitta, así que para protegerse de ello, registró ya en 1925 el típico diseño de sus paquetes con diseño rojo y verde que hoy día se venden en todo el mundo.

En 1924, habían pasado dos años desde la inauguración de la fábrica, y por aquel entonces la empresa había producido más de 100.000 filtros, pero su capacidad para dar respuesta a la creciente demanda, ya estaba al límite, algo que desesperaba a Melitta. En Dresde no había locales adecuados para seguir ampliando la producción, así que decidida a no ceder en su empresa, Melitta buscó alternativas. Fue entonces cuando junto con su marido, localizaron una antigua fábrica de chocolate ya en desuso en Minden. El Jueves Santo de 1929, Melitta y 55 empleados se mudaron allí. Cuatro días después, la nueva fábrica estaba en funcionamiento.

## UN NUEVO MODELO DE EMPRESA

En 1932, Melitta Bentz cedió el relevo de su empresa a sus dos hijos, Horst y Willy. Sin embargo, hasta su muerte en 1950, ella no se desvinculó nunca de la compañía, y es que desde que comenzó su andadura como directora de su propio negocio, no solo fue una mujer con una gran iniciativa, fue también una mujer trabajadora, que con su empeño creó un imperio en el que sus empleados eran tratados con equanimidad y justicia laboral. Es así, que tras su jubilación asumió el papel de "conciencia social" de la empresa. Desde 1930 ya ordenó pagar a sus trabajadores una paga navideña y



en 1932 estableció un incremento en el número de días de vacaciones al año, que pasó de 6 a 15. Un año después, la semana laboral se redujo a 5 días y Melitta Bentz no descansó hasta lanzar su propio fondo de previsión social, el "Melitta Aid", para empleados de compañía.

Cuando murió Melitta Bentz en 1950, su empresa había pasado por dos guerras mundiales; ella había vendido cartones para sacar adelante a su familia; y su fábrica de Minden había sido requisada en 1945 por las tropas aliadas y utilizada como alojamiento militar durante doce años. Aún y así, en ningún momento decidió tirar la toalla y el mismo año que falleció, la Melitta-Werke Aktiengesellschaft alcanzaba una facturación de 4,7 millones de marcos alemanes.

## MELITTA, UN UNIVERSO DEDICADO AL CAFÉ FILTRADO

Como todos los buenos inventos, los filtros de Melitta Bentz han ido evolucionando en el tiempo con intención de ofrecer un mayor producto a los millones de usuarios diarios de este revolucionario pedacito de papel.

Por ejemplo, los primeros filtros eran cuadrados y no fue hasta 1932 que se adoptó la forma cónica. En 1937, se rediseñó la parte inferior del filtro, en forma de una ranura recta, como la conocemos hoy. En 1989, la campaña desarrolló unos nuevos filtros con poros para el aroma y se convirtió en la primera compañía en lanzar papel de filtro natural, fabricado con celulosa sin blanquear. Tres años después, llegarían al mercado los filtros de papel blanqueados con oxígeno, más respetuosos con el medioambiente, igual que los lanzados en 1998, fabricados con bambú, un producto especialmente proyectado por la empresa para apoyar el uso de recursos reciclables.

Más recientemente, en 2001, vieron la luz los nuevos filtros "Mild" y "Strong", que pensando en los dife-

rentes gustos de los consumidores, facilitan la consecución de una filtración más suave o más fuerte del café.

Del mismo modo, que los filtros han cambiado, también lo han hecho los sistemas de filtrado de la firma alemana, que han pasado del inicial pote de latón con una cazoleta agujereada de 13 cm a nuevos modelos de filtros cónicos con base puntiaguda, fabricados con materiales que van desde el plástico al acero inoxidable o el gres esmaltado.

Del mismo modo, y atentos a la evolución de los tiempos, la familia de Melitta Benz fue la primera en suministrar al Mercado cafeteras de filtro eléctricas. Hasta antes de la década de 1960, la preparación del café en casa seguía siendo algo así como un ritual: la molienda del grano se realizaba a mano y la elaboración de la taza disponiendo agua caliente sobre el grano molido. Sin embargo, los 60 llegaron llenos de cambios y una nueva era de electrodomésticos de cocina eléctricos rompieron con esta tradición. "Rápido y conveniente" era el lema más repetido por entonces, y la preparación del café no fue una excepción. La primera máquina de café de filtro del mercado fue el modelo MA 120, presentado el año 1965 bajo el reclamo: "8 tazas de café en 6 minutos, con solo presionar un botón. Rápido, aromático, bueno". Tras esta primera cafetera, llegaría la Melitta de dos tazas, pionera también en el mercado y la Melitta con placa de cocción desmontable en 1976, a las que han se-



guido nuevos modelos con tanque de agua desmontable o con módulos para leche.

Además, a principios de los años noventa, Melitta causó un gran revuelo con el lanzamiento de su nuevo sistema de elaboración a intervalos (IBS). Este sistema, basado en el principio de la preparación manual, guarda una cantidad específica de agua caliente en una cámara separada antes de liberarla a intervalos regulares sobre el café.

## INCURSIÓN EXITOSA EN EL MUNDO DEL CAFÉ TOSTADO

Al margen de filtros, conos y máquinas de café filtrado, la empresa de Melitta Benz es conocida, sobre todo en Alemania, por haber sido la primera compañía en envasar café tostado al vacío. Iniciaron el negocio a principios de 1962, adquiriendo la empresa tostador Carl Ronning de Bremen, en el norte del país y pensaron en ofrecer este empaquetado de café como un complemento a la apuesta por la calidad en las tazas elaboradas con su sistema de filtración. Pero como ha sucedido en múltiples ocasiones en esta empresa, lo que empezó como una idea sin grandes pretensiones se han convertido en un gran negocio. Hoy, Melitta es el tostador más grande de Bremen, la tradicional ciudad cafetera alemana.





## CAFÉ Y SALUD

# DR. EDUARD ESTIVILL

Café y sueño, han sido dos conceptos que durante años se han definido como antagónicos. Sin embargo, el reputado especialista en las cosas del dormir, el Doctor Eduard Estivill asegura que nada está más lejos de la realidad si, en nuestras rutinas diarias de preparación para el sueño, tomamos algunas precauciones en función de nuestra capacidad para metabolizar la cafeína.

El Dr. Estivill asegura que el café es un placer asociado a la relajación que nos ayuda a recuperarnos de

forma agradable y que resulta totalmente recomendable consumir con moderación por los múltiples efectos beneficiosos que tiene sobre nuestra salud, tal y como demuestran múltiples estudios e investigaciones.

Conocido por su "método" para enseñar a dormir a los niños y su adaptación para adultos, este doctor en neurofisiología dirige la Clínica del Sueño del Instituto Dexeus de Barcelona, una unidad líder en el tratamiento de las alteraciones del

**EL CAFÉ ES UN PLACER QUE SE ASOCIA A UN ESTADO DE RELAJACIÓN MUY FAVORABLE PARA RECUPERAR FUERZAS DE FORMA AGRADABLE**

sueño, reconocida mundialmente por sus aportaciones científicas y divulgativas sobre esta materia.

### ¿CÓMO AFECTA EL CAFÉ A NUESTRO SUEÑO?

La cafeína es una sustancia que cuando la consumimos cruza la barrera de nuestra masa encefálica, es decir, pasa rápidamente al cerebro. Allí, compite directamente con la acción de la adenosina, un regulador del ciclo vigilia-sueño. Cuando esto sucede, la cafeína ocupa el lugar de este neurotransmisor provocando, entonces, un efecto estimulante que puede ser beneficioso en dosis bajas o razonables. Un acúmulo de adenosina podría ser la causa de una somnolencia diurna.

## ¿CÓMO AFECTA LA CAFEÍNA A NUESTRO RELOJ BIOLÓGICO?

De hecho, la cafeína no tiene ningún efecto directamente sobre nuestro reloj biológico que es el que nos hace estar despiertos de día y dormir de noche, sino que es, básicamente, la luz solar la que inhibe la secreción de melatonina y la oscuridad la que, por el contrario, favorece su acción. La cafeína únicamente lo que hace es mantener nuestro estado de alerta si la tomamos demasiado tarde durante el día, pudiendo, entonces, alterar esta acción del reloj biológico.

## EN LA ADAPTACIÓN DE SU MÉTODO PARA DORMIR A ADULTOS, ¿QUÉ PAPEL JUEGA EL CAFÉ?

El café dentro de lo que son las normas higiénicas del sueño, sería un elemento que nunca prohibimos pero que si recomendamos tomar con moderación. Sabemos que hay personas que eliminan más rápido que otras la cafeína. Algunos consumidores pueden tomar un café más cerca de la noche y metabolizarlo rápidamente, con lo que su sueño es normal. En cambio, hay otras personas que si lo toman sobre las tres o las cuatro de la tarde, todavía en el momento de acostarse notan el efecto de la cafeína. En cualquier caso, el café tiene múltiples efectos beneficiosos en la salud como conocemos ya hoy en día y, tomado con moderación, es totalmente recomendable.

## ¿QUÉ CANTIDAD DE CAFÉ ES RECOMENDABLE NO SOBREPASAR AL DÍA SI NO QUEREMOS VER AFECTADO NUESTRO DESCANSO NOCTURNO?

Una taza media de café con unos 150 ml de bebida contiene aproximadamente, unos 80 mg de cafeína, dependiendo de su variedad y de cómo concentrado esté. Esto significa que al cabo de cinco horas, el 50% de esta cafeína todavía está en nuestro cuerpo y que por tanto, puede seguir haciendo efecto. Pero si tenemos la precaución de tomar nuestra taza de café al mediodía o, simplemente, durante el desayuno como hace mucha gente, no tendría que tener ningún efecto sobre nuestro sueño.

## ¿METABOLIZAMOS IGUAL LA CAFEÍNA ESTANDO DESPIERTOS Y DORMIDOS? ¿CÓMO ACTÚA EN CADA CASO?

Nuestro hígado es el responsable de metabolizar la cafeína y esta función tiene lugar, indistintamente, estemos despiertos o dormidos, por lo tanto, no hay diferencias. Lo que sucede es que, como la mayoría de gente no toma café por la noche, la mayor actividad de metabolización transcurre durante el día, cuando estamos despiertos.

## SI SOMOS DE LOS QUE NO NOS PODEMOS IR A LA CAMA SIN NUESTRO ÚLTIMO CAFÉ DEL DÍA, QUE NOS CONVIENE MÁS, ¿PREPARARNOS UN CAFÉ SOLO O UN CAFÉ CON LECHE?

Mi recomendación para las personas a las que le gusta tomarse un café antes de ir a dormir es que de decanten por un café descafeinado, sin importar que se lo tomen solo o con leche. De hecho, la leche simplemente diluye, pero la cantidad de cafeína en el caso de un café sin descafeinar, sería la misma. Es lo mismo que sucede cuando tomamos un café normal o un café largo, en realidad lo único que cambia es la cantidad de agua, mientras que la cafeína se mantiene. Por lo tanto, insisto, por la noche, siempre recomendamos un café descafeinado.

## TOMAR CAFÉ PARA IR CONTRA NUESTRAS GANAS DE DORMIR, ¿ES SALUDABLE?

Algunas personas utilizan el café como estimulante, sobretodo si tienen que trabajar, estudiar o conducir de noche. De hecho, el café para dormir no es la mejor compañía, pero en ocasiones determinadas está justificado el uso del café como aporte de cafeína, sobre todo si tenemos que realizar alguna tarea que requiera que estemos despiertos y atentos.

## EN RELACIÓN CON NUESTRA ACTIVIDAD ¿HAY ALGÚN TIPO DE PREPARACIÓN DE CAFÉ MÁS ADECUADA PARA LOS DIFERENTES MOMENTOS DE SUEÑO DEL DÍA?

El café es una bebida habitual entre las personas que trabajan en turnos, sobre todo para los que lo hacen en turno de noche. Estas personas deben pensar y tener claro que su trabajo nocturno convierte la noche en su día, con lo cual, pueden tomar, perfectamente, un café al iniciar la jornada, mientras que deberían evitar tomarlo durante la mañana.

## ¿LA SIESTA ES UN BUEN INVENTO? ¿EL CAFÉ, ANTES O DESPUÉS DE ESTE BREAK?

La siesta es una necesidad del cuerpo. En estudios recientes se ha descubierto que esta necesidad aparece en el cerebro alrededor de las ocho horas de habernos levantado. Es decir, si nos hemos levantado a las ocho de la mañana, acudirá a nosotros sobre las cuatro de la tarde, y si hemos madrugado más, a las seis, por ejemplo, nuestro cuerpo reclamará una siesta a las dos del mediodía.

La cultura mediterránea ha incorporado a su rutina esta llamada al descanso que hace el cerebro, en cambio, la cultura anglosajona la ha sustituido por estimulantes y por ello son los "inventores" del café y del té de las cuatro o cinco de la tarde que toman, simplemente, para so-





portar o mejorar estar somnolencia. Es así que nosotros apostamos por seguir lo que nos dicta el cerebro y recomendamos a quien pueda, hacer esta pequeña siesta reparadora de 20 o 30 minutos, que nos permitirá pasar una buena tarde.

### LA CULTURA ANGLOSAJONA ES LA "INVENTORA" DEL CAFÉ Y DEL TÉ DE LAS CINCO PARA CONTRARRESTAR LA FALTA DE SIESTA

## INVIERNO, LLUVIA, FRÍA, UN CAFÉ, UNA CHIMENEA Y UN LIBRO. ¿ESTA ES UNA ESTAMPA IDÍLICA O EL CAFÉ, UN PRODUCTO CON CAFEÍNA QUE RESULTA ESTIMULANTE, PUEDE, TAMBIÉN, AYUDAR A RELAJARNOS?

Esta estampa es realmente magnífica y el café resultar sensacional pero, insisto, siempre que no sea a última hora de la noche. Y lo digo pensando, sobre todo, en aquellas personas que lo metabolizan muy lentamente. Este café junto a la chimenea y un libro puede ser adecuado hasta media tarde, pero no más allá de las cinco o seis de la tarde, si nos cuesta eliminar la cafeína de nuestro cuerpo y notamos que esta sustancia nos dificulta el inicio del sueño.

## ¿CUÁL ES LA RELACIÓN ENTRE EL SUEÑO Y EL ESTADO DE ÁNIMO? ¿QUÉ PAPEL JUGARÍA LA CAFEÍNA SI LA INCORPORAMOS A ESTA COMBINACIÓN?

El sueño es el taller de nuestro día, dicho de otra manera, durante la noche nuestro cerebro repara y memoriza todo lo que hemos aprendido y gastado durante el día. Por ello, el estado de ánimo, la alegría, la concentración... todas estas acciones neurocognitivas son consecuencia de un buen dormir. Un sueño largo y de buena calidad, es decir, bien estructurado, nos va a ofrecer

un estado de ánimo correcto durante el día, lo que nos ayuda a cerrar el círculo, pues si nos sentimos bien y controlamos nuestro estrés, tendremos un mejor sueño. El sueño es muy importante. Todo empieza con dormir bien, lo que nos lleva, de nuevo, a insistir en la conveniencia de no consumir café muy avanzada la tarde, sobre todo, si somos metabolizadores lentos de la cafeína.

## ¿CUÁNTAS HORAS SON RECOMENDABLES DORMIR CADA DÍA?

Partiendo de la misma idea expuesta en la anterior pregunta, en la que entendemos el sueño como nuestro taller de reparación y memorización, las horas en que este taller debe estar abierto depende de la edad. Un niño de cinco años que se mueve mucho y está aprendiendo, necesita como mínimo once horas al día de sueño; un adolescente, nueve horas y un adulto, ocho. Lo más novedoso es que ahora ya sabemos que a partir de los sesenta y cinco - setenta años, el grupo de población al que vendríamos a identificar como adultos mayores, necesita dormir un poco menos durante la noche. Puede ser que con seis o seis horas y media tenga suficiente, pero en cambio necesite una siesta al día siguiente para compensar sus ritmos de sueño.

## ¿CUÁLES SON LAS PRINCIPALES CONSECUENCIAS DE NO DORMIR LO SUFICIENTE O LO SUFICIENTEMENTE BIEN?

Siguiendo de nuevo sobre la misma idea del sueño como taller de nuestro día, no dormir las suficientes horas repercute en un estado de cansancio, irritabilidad, falta de concentración, somnolencia y alteraciones del estado emocional. En algunas personas, además, a la larga y cuando la falta de sueño es muy evidente, pueden desencadenarse desarreglos metabólicos que conlleven más propensión a problemas hormonales y cardiovasculares.

## EL SUEÑO, ¿SE PUEDE RECUPERAR?

El sueño no se recupera, se pierde como el tiempo. A nadie se le ocurriría decir, "como los lunes y ya recuperaré todo lo que no he comido entre semana, el domingo". En cambio, la gente sí que piensa que puede recuperar el sueño, y esto es una gran mentira, porque dormimos hoy para no tener sueño al día siguiente. No es que durmamos hoy para no tener sueño dentro de cinco días... por lo tanto, la idea de que el sueño se puede recuperar, debemos sacárnosla de la cabeza.

## ENTONCES, ¿LAS CURAS DE SUEÑO?

Las curas de sueño solo son inducciones farmacológicas al sueño que realizan en algunos hospitales psiquiátricos para pacientes con enfermedades mentales.


## EL SUEÑO ES COMO NUESTRO TALLER DE REPARACIÓN Y MEMORIZACIÓN. SEGÚN NUESTRA EDAD DEBERÁ ESTAR ABIERTO MÁS O MENOS HORAS

## ¿ES USTED CONSUMIDOR DE CAFÉ?, AL CABO DEL DÍA, ¿CUÁNTOS CAFÉS TOMA?

Si, soy consumidor de café. Recién levantado tomo mi primera taza. A media mañana suelo repetir y normalmente, tomo un tercer café, aproximadamente después de comer. Por la tarde suelo evitarlo porque en mi caso no metabolizo la cafeína de forma muy rápida y si lo tomo más allá de las seis o las siete de la tarde puedo notar que me cuesta un poco iniciar el sueño.

El café es siempre un placer, porque se asocia a un estado de relajación y de descanso que nos es muy favorable para recuperar nuestras fuerzas de una forma agradable.





**EL 98% DE  
UNA TAZA DE CAFÉ  
ES AGUA.  
SI FILTRA EL CAFÉ,  
¿POR QUÉ NO HACE  
LO MISMO CON  
EL AGUA?**

**CON BRITA PROFESSIONAL.**

Un agua mejor para su negocio,  
la base perfecta para un café,  
pan y pastas de la mejor calidad.



**BRITA®**





## ➤ MÁS QUE CAFÉ | CAFÉ MUNDI

# UNA GUARDIOLA PARA LA COOPERATIVA EL PENSATIVO

La Cooperativa guatemalteca El Pensativo está de estreno. A mediados de este mes de marzo y gracias a la colaboración de Café Mundi recibirá su nueva secadora de café *guardiola*, un equipo imprescindible para sus tareas que les permitirá no sólo ahorrar en costos, sino incrementar socios y, sobre todo, asegurar la calidad de todos sus cafés.

La Cooperativa El Pensativo está formada por 72 socios con fincas de café en la falda del volcán Acatenango, un área de larga tradición cafetera en Guatemala con más de ochenta años de historia. El origen de la entidad se remonta a 1969, cuando la antigua finca El Pensativo fue dividida en varias parcelas y los propietarios de cada una de ellas decidieron unirse para obtener mejores ventajas competitivas en la producción de su café. Inicialmente únicamente recepcionaban el grano de sus asociados, pero desde el año 2002, además, empezaron a procesar para sus socios, los cafés SHB (del inglés Strictly Hard Bean), cultivados entre los 1.200 y 1.650 metros de altitud.

Para realizar estas tareas de procesamiento, los cooperativistas de El Pensativo contaban hasta hace unos años con una secadora rotativa. Sin embargo, una avería técnica y el alto coste de una reparación con pocas garantías de durar demasiado, dejó hace tiempo al viejo equipo en un rincón de los almacenes de la cooperativa. Y es allí donde la

descubrieron hace unos meses una delegación de Icona, empresa española de café verde y patrona de Café Mundi.

Tras interesarse por su estado y el motivo del porque estaba en desuso, trasladaron el caso a Café Mundi que hace pocas semanas aprobó dedicar una partida del presupuesto de este 2019 destinado a dar cobertura a proyectos que ayuden a mejorar las condiciones de vida de comunidades cafetaleras, para comprar una secadora *guardiola* para la Cooperativa El Pensativo.

“En época de cosecha, en la cooperativa nos juntamos con cerca de 2.500 sacos de café pergamino para procesar (115.000 kg), sin embargo, nuestros patios, solo tienen capacidad para unos 1.300 quintales (59.800 kg), lo que, sin la ayuda de una secadora, resulta del todo insuficiente para ofrecer la agilidad que requiere el proceso de secado. Es así que desde que se estropeó nuestra vieja máquina, debemos enviar parte de nuestros cafés a la Cooperativa Acatenango para que se ocupen allí de su procesamiento. Esto supone un incremento de los costes de producción y pone en riesgo, además, la calidad de nuestros cafés, tanto por la necesidad de secar parte de nuestro café sobre nylon, como por el deterioramiento de su secado, ya que, si este no se realiza a tiempo y con la capacidad necesaria, la humedad residual puede provocar la aparición del hongo del moho, fatal

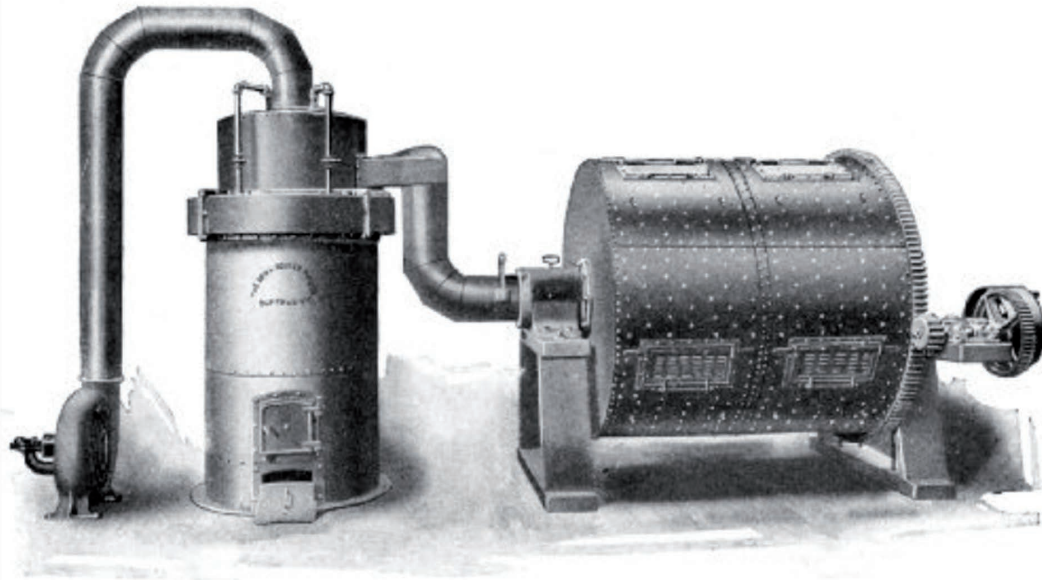
para el café. Por encima de los 11 grados de humedad, este riego ya existe”, explica **Arnulfo Marroquín, presidente y representante legal de la Cooperativa El Pensativo.**

Con la nueva secadora la cooperativa pondrá fin a estos problemas y además, el nuevo equipo les permitirá seguir creciendo en número de socios y producción.

“Hasta ahora no hemos podido aceptar más miembros en nuestra organización pues no tenemos capacidad para procesar todo el café que nos llega. Sin embargo, con la nueva secadora podremos incorporar nuevos asociados, lo que en una entidad como la nuestra representa un beneficio tanto para los nuevos integrantes como para los que ya formamos parte de ella”.

**LA NUEVA GUARDIOLA NOS PERMITIRÁ ABARATAR COSTES, SUMAR SOCIOS Y MÁS KILOS DE CAFÉ**

Actualmente El Pensativo da Servicio a 72 socios, 10 de ellos, mujeres caficultoras. Las fincas de sus socios tienen una extensión media de 1,7 hectáreas y todas se encuentran ubicadas entre 1.500 y 1.800 metros de altitud. Las variedades de café más habituales en todas estas fincas son: Catuaí, Caturra, Bourbon, Sarchimor, Anacafé 14, Pache y de un tiempo aquí, también,



## | SECADORA GUARDIOLA

La *guardiola* es uno de los modelos de secadoras de café más populares en Sudamérica y muy especialmente en Guatemala de donde es originaria. Se trata de una secadora rotativa formada por un tambor metálico con varias cámaras, donde se introduce el café que se seca al contacto con el aire caliente. Este aire se inyecta a través de un eje que atraviesa todo el tambor y que mediante tubos radiales acoplados a este conducto central se distribuye a las diferentes cámaras del equipo.

El tambor está construido con láminas perforadas, de modo que mientras el equipo rota, el aire caliente pasa a través del café que va girando y cayendo dentro del cilindro. Ya saturado de agua, el aire sale por los agujeros de las paredes. Durante todo este proceso, la masa de café está continuamente en movimiento y en contacto con el aire de secado, por lo que se garantiza una óptima y homogénea calidad de secado.

La secadora *guardiola* debe su nombre a su inventor, Josep Guardiola, un emprendedor de Aleixar (Tarragona) que viajó a Guatemala en el año 1875 buscando fortuna, la cual encontró en el café.

En las últimas décadas del siglo XIX, este país centroamericano era el principal exportador mundial de este producto, incluso por delante de Brasil y Colombia, y Guardiola se hizo de oro vendiendo el café de su finca Chicolá a clientes de todo el mundo. Entre sus aficiones figuraba el desarrollo de artilugios varios - máquinas para lavar café, secar, trillar...-, y de una de sus ideas surgió esta secadora, hoy conocida con su nombre.

Esta máquina fue un invento revolucionario para el sector de la época, ya que permitía secar los granos de manera rápida y uniforme, conservando, además, su color. A día de hoy se sigue utilizando en miles de fincas

de café por su alta eficiencia y fácil manejo que permite ajustar los resultados a cada grano.

Las *guardiolas* pueden trabajar en cualquier rango de humedad del café y los modelos más modernos aseguran grandes ventajas energéticas, con eficiencias térmicas muy por encima de otros sistemas de secado automático. Es así que estos equipos más innovadores incluyen controles de temperatura y flujo de aire variable lo cual permite un perfil de secado constante de principio a fin, ya que ambos parámetros se pueden ir ajustando en función de la disminución de humedad en el grano. Además, este aire caliente se inyecta en el tambor de forma indirecta para no causar ningún efecto nocivo en la calidad del grano. La fuente de calor para calentar el aire, por su parte, puede ser generada por una caldera con dosificador de pergamino reciclado ó con gas propano, en caso de ser necesario.

Las capacidades de carga de los diferentes modelos de esta secadora en el mercado son tantas, que existen *guardiolas* para todo tipo de necesidades.

La nueva *guardiola* de la Cooperativa El Pensativo, tiene una capacidad de secado de 60 quintales (2.760 kilos) de café a la hora. Se acciona con motor eléctrico y dispone de base para asegurar la instalación, sistema de transmisión, un ventilador y un horno individual.

La secadora se ubicará en la planta de secado de la cooperativa, en la aldea Los Planes, (Acatenango, Chimaltenango). Esta planta forma parte de su beneficio húmedo, donde tienen, también, un tanque de recepción para café maduro (cereza roja - café recién cortado de los árboles), máquinas para extraer la pulpa (pulperos), tanques de fermentación y patios de cemento para secar el café.





Marsellesa que han introducido de forma experimental y de la que recogerán sus primeras cerezas en la cosecha 2019/2020. Esta variedad que presenta una buena calidad en taza y resistencia a la roya del café apareció por primera vez en 1988, fruto de un estudio de mejoramiento genético de la variedad Sarchimor, cruce a su vez de Villa Sarchi (de la familia del café bourbon) y el Híbrido de Timor.

“En la temporada 2017/2018, entre todos nuestros socios, alcanzamos una producción de 112 toneladas de café pergamino SHB (tres veces más que hace una década). Con la nueva *guardiola*, esperamos incrementar esta cantidad. El equipo tiene capacidad de 60 quintales (2.760 kilos) de secado a la hora, lo que nos permitirá, como ya comentaba antes, sumar a nuevas familias a nuestra organización que no sólo podrán aprovechar nuestros servicios, sino también los de Fedecocagua - Federación de Cooperativas Agrícolas de Productores de Café de Guatemala - cooperativa de segundo grado, a la que pertenecemos y de la que somos socios fundadores.

## ESTA TEMPORADA RECOGEREMOS LA PRIMERA COSECHA DE MARSELLESA

Esta federación está facilitando el desarrollo continuo de todos sus miembros, incluida nuestra entidad y ha sido a través de ella, por ejemplo, que se ha gestionado con Café Mundi la ayuda para la compra de la secadora. Fedecocagua trabaja para elevar el nivel de vida de los caficultores, mejorar su formación y conseguir mejores resultados en el mercado para nuestros cafés. Un agrónomo pagado por la Federación, por ejemplo, nos visita una vez por semana para formar y asesorar a los cooperativistas, así como a sus hijas e hijos interesados en continuar involucrados en un futuro en la producción de café. Disponemos, además, de pre-financiación a través de la Federación y somos beneficiarios de proyectos sociales y técnicos desarrollados por la Fundación UGK, el brazo social de Fedecocagua. A través de la Fundación, se han mejorado las viviendas de los socios, se ha

implementado una planta para el tratamiento de aguas mieles y se han regalado matas de café para renovar las plantaciones. Además, UGK, toma en cuenta, también, otras necesidades colaterales a la producción del café y que afectan directamente a la vida de las familias cafetaleras. Tal es el caso, por ejemplo, de proyectos relacionados con la educación de nuestros niños y que pueden ir desde la adecuación de las instalaciones en algunos colegios, al reparto de material para los alumnos, como el realizado en la escuela pública de la aldea Los Planes”.

Otra de las acciones que impulsa Fedecocagua entre sus 70 cooperativas asociadas y otros grupos de pequeños productores no socios es el impulso de la calidad como valor diferencial para sus cafés. La Federación invierte alrededor de 3,1 millones de dólares al año, para proveer a sus asociados y otorgarles asistencia técnica y asesoría para poder tener acceso a diversas certificaciones: Triple A, Rain Forest Alliance, Fairtrade... En total, la Federación exportó en la cosecha 2017/2018, 483.580 sacos de café oro producidos por los 23.500 caficultores afiliados a entidades de la federación, por un valor de 74.182.068\$.

“Uno de los orgullos de la Cooperativa El Pensativo es haber recibido la certificación Fairtrade FLO / Comercio Justo, Utz Certified y CAFÉ Practices de Starbucks para nuestros cafés. Además, en 2014 obtuvimos el tercer lugar en el concurso que Fedecocagua organiza hace más de una década con la importante cadena japonesa de tiendas de café Tully's. El concurso es interno y está dirigido a las cooperativas asociadas. Los lotes ganadores son comercializados bajo una marca especial”.

Independientemente de si el café va para Tully's o no, todo el grano recogido por los cooperativistas de El Pensativo se comercializa a través de Fedecocagua que entre sus clientes cuenta con aproximadamente 20 tostadores españoles.

“Si tienen oportunidad de probar nuestro café, degústelo sólo, sin mezclar y sin azúcar. ¡Les garantizamos que así disfrutarán más del sabor y los aromas propios del café de Guatemala!”.



El inicio de una  gran experiencia



---

# STORM

BARISTA ATTITUDE

 Astoria®  
Think espresso



EXPERIENCE COFFEE CUP

Entra en [www.experiencecoffecup.com](http://www.experiencecoffecup.com) y descúbrela





## ▶ NUEVOS CAFÉS

# CAFÉ DE CALIFORNIA, UN NUEVO ORIGEN QUE APUESTA POR LA CALIDAD

Desde que a principios de esta década saltó la alarma de la amenaza del cambio climático para el futuro de la producción de café en el mundo, el tema no se ha movido de encima de la mesa de las principales organizaciones y organismos cafeteros, se han promovido todo tipo de programas a favor de una producción más sostenible y se han intensificado, también, las investigaciones para localizar terrenos alternativos a los tradicionales que aseguren la oferta de café para un mercado que no deja de crecer. Determinadas zonas de Estados Unidos, Australia y China se presentan como excelentes candidatas para este cometido y ya han empezado a producir café con éxito. Su objetivo es, en pocos años, poder participar del mercado del café.

Estos tres países se sitúan en los márgenes del tradicional cinturón del café, comprendido entre los dos trópicos, el de Cáncer y el de Capricornio, pero aún y así, ya están dando buena muestra de su capacidad para desarrollar el cultivo de café. Y todo, paradójicamente, gracias a la modificación de las temperaturas asociada al cambio climático que favorece que algunos territorios de estos países, hasta ahora con climas continentales y templados, sean cada vez más cálidos. En estas zonas, además, se están reduciendo las heladas y ya se han registrado cambios más o menos notables en la temporalidad e intensidad de las lluvias. Todo ello, sumado a la riqueza de sus terrenos, ha provo-

cado que estén en el punto de mira de estudios e investigaciones que buscan una solución a la demanda creciente de café y a la anunciada degradación de las condiciones de cultivo en zonas tradicionalmente productoras de café.

## PLAYAS, SURF Y CAFÉ

Este es el caso, por ejemplo de Estados Unidos, donde cerca de 40 fincas de California han empezado a producir café de hasta 15 variedades arábicas diferentes. La mayoría de ellas son varietales derivados del Typica, unos tipos de cafés que se adaptan bien a condiciones climáticas más frías que las ecuatoriales y que aunque no presentan un rendimiento especialmente alto, compensan muy bien sus producciones por su buen potencial en taza. Algunas fincas también están utilizando cafetos de la variedad Geisha – uno de los cafés favoritos de los mercados de especialidad de todo el mundo, originaria de Etiopía y popularizada desde Panamá - y Pacamara - un híbrido resultante del cruce del Pacas con Maragogype Rojo, que creó el antiguo Instituto Salvadoreño para Investigaciones del Café, ISIC -.

La apuesta por convertir a California en una futura área cafetalera es, según el rotativo New York Times, el primer intento serio de los Estados

Unidos para producir café fuera de Hawai, algo que tiene mucho sentido para los agricultores californianos que han visto en el café una producción capaz de mantener con vida sus fincas de viejos árboles de aguacates que ahora compensan su baja rentabilidad con su nueva función como cobijo para la producción de cafés de espacialidad, por los que, están convencidos, conseguirán beneficios al estilo de los grandes granos premium del mercado.

## ARÁBICA A 200 METROS SOBRE EL NIVEL DEL MAR

Aunque el número de cafetos es todavía relativamente pequeño, cerca de 40.000 plantas, la cantidad es ya treinta veces superior a la que había hace 13 años en este mismo estado, cuando **Jay Ruskey de Good Land Organics, considerado el padre del café de California**, comenzó a plantar cafetos de forma experimental. Según Ruskey, la producción de café californiano tiene potencial suficiente para llegar a ser tan grande como el negocio del café hawaiano y para él, la clave del éxito radicarán en la capacidad de los nuevos caficultores para ofrecer al consumidor un café único con sello de alta calidad.

“Uno de nuestros mayores activos por increíble que parezca, es nuestra ubicación. Aunque nos

encontramos 18 grados al norte de los trópicos, también estamos justo en medio de una costa plagada de universidades agrícolas de renombre mundial, de prósperos centros tecnológicos y justo en el mismo lugar donde hace ya algunos años atrás algunos agricultores se organizaron y dieron inicio a la próspera industria vinícola californiana. Todos estos condicionantes positivos nos han ayudado a crear un enfoque único para nuestros cafés y por esta razón queremos liderar el camino para que California se convierta en un centro de innovación para el cultivo de este producto”, explica, Jay Ruskey.

La mayoría de los cafetos se han plantado en los últimos cinco años y es, justo ahora, que empiezan a recogerse las primeras cosechas útiles que esperan que “se dupliquen cada año que pase”, según **Mark Gaskell, experto en fisiología y producción de cultivos de la División de Agricultura y Recursos Naturales de la Universidad de California**, asesor de Ruskey en la puesta en marcha del cultivo de café en esta parte del mundo y totalmente implicado en el proyecto.

Aunque se pueden encontrar fincas en diferentes puntos de California, desde Morro Bay a San Diego, buena parte de ellas se concentran en este último condado, además de en Santa Bárbara y Ventura, donde los nuevos caficultores han empezado ya a organizarse en cooperativas. La más importante es Frinj Coffee fundada en

2017 por Jay Ruskey, Andy Mullins y Juan F. Medrano y que tiene por misión proveer con plantas a sus actuales 25 socios; ofrecerles soporte en el procesamiento de su café y, también, en su comercialización en el mercado. Entre los clientes más importantes de esta cooperativa está la compañía Blue Bottle Coffee que compró, por ejemplo, toda la producción de 2017 a un precio de 60 dólares por libra (450 gramos).

Frinj Coffee se presenta como entidad abanderada de la producción cafetera en California. Únicamente trabaja con cafés 100% orgánicos y su proyección de producción no deja de crecer.

"Algunas personas nos llamaron locos por querer cultivar café en California", explica Lindsey Mesta, Directora de Marketing y Co-Fundadora de Frinj Coffee. "Cuando empezamos, muchos dudaron sobre si el café cultivado a poco más de 200 metros sobre el nivel del mar sería bueno, agrega. Así que, disipando cualquier duda sobre la calidad de nuestras producciones, hoy día ya podemos decir que los cafés de rango inferior de Frinj Coffee alcanzan los 86 puntos, mientras que granos premium se sitúan entre los 89-92 puntos. Actualmente, cerca de 36.000 cafetos están ya en la edad correcta para comenzar a ser productivos. Este año, esperamos, pues, un crecimiento de un 200% sobre nuestra cosecha de 2017 que fue de 123 kilos, mientras que para 2022, nuestras expectativas son alcanzar las 22,6 toneladas de café”.







Para asegurar esta producción, los caficultores californianos suplen las carencias de altitud del territorio con las ventajas que les aporta la latitud y aprovechan el calor del verano y la niebla marítima templada de la costa sur para emular las típicas condiciones de cultivo de café de las regiones ecuatoriales, donde los cafetos crecen a alturas mucho más altas. A diferencia, sin embargo de otras regiones productoras, en California únicamente es posible una sola cosecha al año, de mayo hasta septiembre.

## AGUACATES POR CAFÉ

Los productores de aguacate como Andy Mullins de Mullins Family Farm en Temecula, se encuentran entre los caficultores más entusiastas. Mullins ha plantado 1.000 cafetos debajo de las copas de sus aguacates en su finca de 1,6 hectáreas. Las necesidades de suelo, nutrientes y agua de ambos cultivos son las mismas, aunque no la inversión para sacar adelante la producción y tampoco el resultado. Mullins, por sus aguacates, está recibiendo una media de 37 centavos de dólar, en cambio, por su café recibe entre 30 y 42 dólares. Estos es así, gracias al sistema de reintegro de Frinj Coffee, basado en la premisa de "el agricultor primero" y la estructura de la propia entidad, ideada para que sus miembros siempre reciban entre el 50 y el 70% del precio final de venta del café al cliente de la cooperativa.

### CERCA DE 40 FINCAS EN CALIFORNIA HAN EMPEZADO A PRODUCIR CAFÉ ARÁBICA A 200 METROS DE ALTURA

"Cultivar café en California no es barato. Debemos afrontar costes altos de tierra, mano de obra y materiales. Sin embargo, dado que el café de especialidad es una tendencia importante en los mercados más desarrollados, estamos convencidos que la calidad de nuestros granos nos permitirán competir con algu-

nas de las variedades más exclusivas del mundo y sacar con ello un buen rendimiento", explica este caficultor.

### LOS CAFÉS DE RANGO INFERIOR CALIFORNIANOS ALCANZAN LOS 86 PUNTOS, LOS PREMIUM, DE 89 A 92

"Somos conscientes que los productores de California no van a cultivar café si no obtienen ganancias, por lo que si queremos pagar salarios éticos a nuestros trabajadores y poder pagar todos los gastos que comporta este cultivo, tenemos que centrarnos en la producción de cafés que admitan un precio más alto de venta y eso solo pasa con los cafés de alta calidad", añade Jay Ruskey.

De hecho, la preferencia de los norteamericanos por los cafés de especialidad es la principal tendencia detectada por la consultora Allegra, en su estudio sobre el Mercado del Café en Estados Unidos. En la investigación queda patente que operadores tradicionales de calidades menores están aprovechando la nueva demanda de producto premium para introducir cafés de calidades superiores en su oferta y diversificar, además, la carta de bebidas elaboradas con este producto. Su intención es ser competitivos y luchar por una parte de este nuevo mercado de especialidad, en el que el consumidor apuesta por la calidad pero, también, por la sostenibilidad, dos características que los caficultores californianos identifican en sus cafés.

## COLABORACIÓN INSTITUCIONAL

La Universidad de California a través de su división UC Davis Coffee Center, está supervisando muy de cerca la evolución de la producción de café en California, velando por la calidad de la taza que se produce en este estado y promoviendo el la investigación de nuevas variedades

de café, diseñadas "a medida" para poder ser producidas con éxito en este territorio.

Uno de los primeros avances en este ámbito fue la secuenciación del genoma del café arábica, un logro alcanzado a partir de la investigación de los primeros cafetos que Jay Ruskey plantó en California y del que están llamados a beneficiarse todos los países productores de café.

Trabajando con Ruskey, los investigadores del UCD recogieron material genético – muestras de ADN y ARN – durante diferentes momentos de desarrollo de 23 cafetos Geisha de la finca Good Land Organics y con este material, concretamente con el del ejemplar "Gheisa UCG-17" se desarrolló la secuencia del genoma del café arábica.

"Gracias a esta secuenciación, ahora tenemos acceso a información crucial para el desarrollo de variedades de café de alta calidad, resistentes a las enfermedades y que pueden adaptarse a los cambios climáticos que se espera amenacen la producción mundial de café en los próximos 30 años", apunta Juan Medrano, genetista del Colegio de Ciencias Agrícolas y Ambientales de la UCD y uno de los investigadores de la secuenciación del genoma del café. "Esperamos que este gran avance beneficie a todos los involucrados en la cadena del café, desde los productores a los consumidores de todo el mundo, y evidentemente, también, al floreciente sector cafetalero californiano".

Algunos de los primeros territorios donde se ha empezado ya a aprovechar este trabajo es en Australia y China, donde se trabaja, también, para asentar las bases de una nueva industria de producción de café. Como ventaja, estos dos territorios cuentan para este cometido, con mucho más terreno que los caficultores de Baja California.

Fuentes: New York Times, Frinj Coffee, Universidad de California, PNAS, World Coffee Portal, UC Davis

# ESSENTIAL ON DEMAND



E5 | E6 | E8 | E10 CONIC | E10 MASTER CONIC

PARA MOLER TU CAFÉ TAZA A TAZA

**COMPAK**<sup>®</sup>  
COFFEE GRINDING COMPANY



# Pascual®

Dar lo mejor

**PROFESIONAL**

# Nuestra mejor leche, para el mejor café.

## Leche certificada en Bienestar Animal.



Bienestar  
Animal

**AENOR**  
conform

**Pascual**

Dar lo mejor

Leche oficial 2019

forumcafé  
Forum Cultural del Café

LECHEPASCUAL.ES