fórumcafé

2021 N87 | forumdelcafe.com

CAFÉ DE **CUBA** 6

MERCADO DEL CAFÉ **2022** 14

INFORME **CAFEÍNA** 24

XIV CAMPEONATO NACIONAL BARISTA 34

WATER EXPERTS
COFFEE LOVERS

BWT
water + more

En BWT apoyamos la hostelería y queremos ayudar a un retorno a la normalidad de nuestras vidas.

Somos actores activos en el tratamiento de agua, purificamos y eliminamos virus y bacterias. Tecnología y 30 años de experiencia a su disposición.

Danil Kpelyukhovskiy
CAMPEÓN BARISTA 2018

BWT bestaqua 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.

ath aplicaciones técnicas hidráulicas | 661 55 87 77 | david.gasull@water-and-more.es
www.bwt-wam.com/es

SUMARIO

04 **EDITORIAL**

ORIGEN
06 _ CAFÉ DE **CUBA**

MERCADO
11 _ **EL CASO ITALIANO.** UN MERCADO DE ESPRESSO Y MÁS
14 _ PERSPECTIVAS **MERCADO DEL CAFÉ 2022**

ACTUALIDAD Y TENDENCIAS
16 _ NOVEDAD **MANUAL DE ANÁLISIS SENSORIAL Y CATA DEL CAFÉ**
19 _ CAFÉ DE **CULTIVO CELULAR**
20 _ **INNOVACIÓN EN EL SECTOR CAFÉ**, TECNOLOGÍA Y SOSTENIBILIDAD
22 _ RUTA MÁGICA DEL **CAFÉ DEL HUILA**

INFORME
24 _ **LA CAFEÍNA**

CALIDAD
28 _ **SENSACIÓN TÁCTIL** DEL CAFÉ EN BOCA
30 _ CONCURSO DE **TAZA SUAITA 2021**
32 _ **LA FERMENTACIÓN DEL CAFÉ**, ¿UN MITO?

UNIVERSO BARISTA
34 _ **XIV CAMPEONATO NACIONAL BARISTA.** CRÓNICA
38 _ **LOS CAFÉS DEL CAMPEONATO**
39 _ ENTREVISTA A **ANDREA JUAN**, CAMPEONA NACIONAL BARISTA
40 _ ENTREVISTA A **KAREN QUIROGA**, CAMPEONA NACIONAL DE LATTE ART
41 _ ENTREVISTA A **PATRICIO NAVARRO**, CAMPEÓN NACIONAL DE CATA
42 _ ENTREVISTA **PREMIADOS MEJOR BLEND COMERCIAL Y DE ESPECIALIDAD**
43 _ LOS **PATROCINADORES** DEL XIV CAMPEONATO NACIONAL BARISTA
46 _ ENTREVISTA A **DIEGO CAMPOS**, CAMPEÓN MUNDIAL DE BARISTAS 2021
47 _ ENTREVISTA A **FEDERICO BOLAÑOS**, COACH BARISTA

SABÍAS QUE
48 _ **LOS COMPUESTOS QUÍMICOS** Y SU APORTE EN LA BEBIDA DE CAFÉ **CAFEÍNA**
50 _ EL CARACOL QUE **SALVARÁ EL CAFÉ**
51 _ **FILTROS DE CAFÉ.** TIPOS, SIMILITUDES Y DIFERENCIAS

NUEVOS CAFÉS
52 _ **SIRIEMA**, UN CAFÉ A MEDIDA DE LAS NECESIDADES DE PRODUCCIÓN

TÉ
54 _ **LA COMERCIALIZACIÓN** DEL TÉ
56 _ CLASIFICACIÓN DEL **TÉ NEGRO**
57 _ **TÉ DE LA INDIA**

CAFÉ Y SALUD
58 _ CAFÉ Y POBLACIÓN MEDITERRÁNEA

MÁS QUE CAFÉ
60 _ EL CAFÉ QUE **SALVA GORILAS**
62 _ **LIFE-ECOFFEED**, VALORIZACIÓN DE LOS POSOS DE CAFÉ

HISTORIAS CAFETERAS
64 _ **LOTUS** BAKERIES
66 _ LA CUNA DEL CAFÉ EN EUROPA. **HORTUS AMSTERDAM**

Fe de erratas: *En el número anterior de la revista, en el informe sobre el café listo para beber se hablaba de "Cafés RDT" cuando en realidad debía poner "Cafés RTD" por sus siglas en inglés, ready to drink.*

Revista Fórum del Café

fórumcafé
Fórum Cultural del Café

Revista Fórum del Café online

Dirección, Edición y Coordinación:
Fórum Cultural del Café
Dep. Legal: B-25082/2000
Revista Impresa: ISSN 2696-3035
Magazine Digital: ISSN 2696-3043

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

Redacción:
Més Comunicació

Maquetación:
La Cova Studio | www.lacovastudio.com

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

EDITORIAL

El tiempo pasa muy deprisa y la sensación de pasado todavía es muy presente. Han pasado 12 meses desde la última editorial del 2020 donde despedíamos un año de adversidades e incertidumbre tras el duro golpe que representó la COVID-19.

Este año hemos podido celebrar con éxito la decimocuarta edición de las Competiciones Barista que en esta ocasión y por primera vez en la historia de los Campeonatos Fórum, hemos podido ofrecer de manera híbrida, habiendo sido un éxito la atención conseguida a través de nuestros canales digitales y, también, presencial en el INS Escola d'Hoteleria i Turisme de Barcelona, sede del campeonato y donde se respiraba la ilusión y emoción de volvernos a ver y abrazarnos, después del largo paréntesis provocado por la pandemia.

2021 ha sido un año de transición, de cambio digital profundo, en la forma de comunicarnos, de reunirnos y de consumir. Las restricciones han quebrado viejos hábitos y han creado otros nuevos, pero solo este año hemos descubierto cuán fundamentales han sido esos cambios. En esta transición Fórum Café ha podido trabajar profundizando en nuestros objetivos y adaptándolos a la nueva realidad, en la que lo físico y lo virtual convivirán paralelamente. La trasformación será desde ahora nuestra palanca de cambio, pero siempre respetando nuestro ADN.

Con este objetivo, Fórum Café ha apostado por fomentar una cultura más innovadora y creativa en torno al café y los equipos multidisciplinarios del Fórum (Comités) han trabajado de manera vertical la puesta en valor de ideas más novedosas e innovadoras que ayudaran mejor al sector a impulsar sus objetivos.

Queremos generar oportunidades para el compromiso profesional y el desarrollo individual a través de nuestro nuevo porfolio de programas de formación con contenidos adaptados a las necesidades de la demanda. Estamos trabajando en un modelo de formación digital con el que poder llegar a todos los rincones geográficos de nuestro país. La digitalización permitirá a los alumnos decidir dónde y cuándo quieren estudiar, y ya hemos puesto en marcha una red de profesores y aulas homologadas a nivel nacional, que dan solución a los problemas de desplazamiento y tiempo, para que así, cualquier persona que quiera participar en una de nuestras formaciones, pueda hacerlo.

Las certificaciones profesionales siguen siendo un objetivo prioritario para la Asociación. Continuamos trabajando para ofrecer estas acreditaciones en materia de café, contribuir a la formación de futuros profesionales y fomentar el empleo a través de una bolsa de trabajo temática, relacionada con el sector del café.

Hemos mejorado el diseño y la experiencia del usuario en nuestra nueva web que permitirá a los usuarios estar más conectados e informados de toda nuestra actividad, eventos, actualidad, tendencias, agenda,... La web, además, refuerza su carácter como portal de acceso a los artículos de esta revista Fórum Café que continuará siendo el eje principal de la comunicación informativa y formativa de nuestro sector, creando contenido de alta calidad y trabajando en el análisis y desarrollo de informes con la colaboración de nuestros socios y de las entidades más importantes de cada ámbito del café.

Estamos trabajando en la creación y organización de un encuentro cafetero que, a través de sus actividades, exposiciones, actos formativos, culturales y sociales, contribuya a un acercamiento a las nuevas tendencias y al conjunto de experiencias del café, sumando valor y una mayor profundidad al conocimiento del café.
Son muchos los retos que nos proponemos para este próximo año y para conseguirlo, somos muchas las personas que tenemos que hacer bien las cosas. Juntos debemos hacer un trabajo plural, no es posible ser individualista. Si queremos que algo cambie, tenemos que hacer cosas distintas ■

Presidente:
David Tomás

Vicepresidente:
Alejandro Basset

Secretario:
Carles González

Tesorero:
Félix Ignacio Alonso-Majagranzas

Vocales:
Ramón Alonso
Victoria Pamies
Andrés Bermúdez
Fernando Etxabe
Santiago Lascasas
Raúl Pont
Ricardo Oteros
Charo Baqué
Juan Carlos Rey

Directora:
Yolanda Bolaños

fórumcafé
Fórum Cultural del Café

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

GAGGIA
MILANO

la Reale

L'innovazione che illumina la tradizione

MÁQUINA OFICIAL
CAMPEONATO
BARISTA
LATTE ART

Quality Espresso, S.A.U. | C/Motores, 1-9 | 08040 Barcelona | **Tel.:** 93 223 12 00 | info@qualityespresso.net | **www.qualityespresso.net** |

ORIGEN

CAFÉ EN **CUBA**

Cuba es el país del tabaco, ron y café y este último producto, tras vivir periodos de máximo esplendor a principios del siglo XIX y de auténtico declive a mediados del siglo XX, busca hoy recuperar su protagonismo y referencia en el mercado mundial. El camino no está resultando libre de obstáculos, pero la fama adquirida por algunos cafés de la isla en mercados tan exigentes como el japonés, han abierto las puertas a una nueva oportunidad a los cafés cubanos, oportunidad que sus productores no están dispuestos a dejar pasar.

Como sucede en otros países sudamericanos, el origen de la caficultura en Cuba debemos buscarlo entre las historias de colonos europeos que por motivos bien dispares, religiosos, militares, comerciales, políticos... cruzaron el Atlántico y apostaron por este producto como proyecto de vida, conocedores del valor creciente del café en el Viejo Continente.

En el caso cubano, los primeros cafetos llegaron a la isla en 1748 de mano de José Antonio Gelabert, natural de Barcelona, que como Contador Mayor de Cuentas de Cuba llevó hasta Wajay, en las inmediaciones de la Habana, unas cuantas plantas de café de la República Dominicana. Ahora bien, al contrario de lo que se podría presuponer a las intenciones de Gelabert con esos cafetos, su idea no era dedicarse a la caficultura para la venta de café al uso, sino que su objetivo era elaborar aguardientes con las cerezas de este producto.

Sea como fuere, lo cierto es que la propagación del cultivo de café con fines comerciales en la isla fue notablemente más lento que en otros lugares, y no alcanzaría volúmenes suficientes para ser considerado un bien comercial hasta 1827. Los impulsores fueron los colonos franceses que se establecieron con sus esclavos en las montañas del oriente, tras huir de la revolución haitiana de 1791 y trajeron a Cuba sus conocimientos sobre cultivo de café.

DEL BOOM AL COLAPSO DEL CAFÉ

Tras poco tiempo en la isla, los franceses se dieron cuenta de las buenas condiciones para el cultivo del café en Cuba y pusieron en marcha cultivos intensivos de café en los contrafuertes y zonas altas de la Sierra de Santa Maestro.

Los inmigrantes trajeron técnicas modernas de cultivo y beneficio de café que dieron pie a unas dos mil plantaciones con más de 100.000 personas trabajando en ellas. Vivían en la abundancia y disfrutaban de vidas llenas de lujos y refinamientos como la del catalán propietario del "El cafetal de Sitges", una de las fincas más espléndidas de la época, con una casa palacio con biblioteca, billar, capilla e incluso escuela propia.

Entre 1827 y 1850 la producción de café vivió una época dorada en Cuba, la cual empezó a decaer tras la "guerra de las tarifas" con Estados Unidos y el éxito de la producción de caña de azúcar que extendió por todo el territorio cubano a partir de mediados del siglo XIX.

En los años sucesivos el cultivo de café en Cuba fue perdiendo interés. En 1960, último año del capitalismo en la isla, Cuba produjo 60,000 toneladas de café, pero desde la sovietización de la economía por Fidel Castro, la industria cubana de este producto se derrumbó.

Los que se ofrecieron como voluntarios para producir café no tenían experiencia previa y muchos de los que habían trabajado la tierra anteriormente habían huido del país a raíz de la revolución. La producción cafetera tuvo problemas y recibió pocos incentivos para impulsar la industria, y a medida que el comercio de café cubano se tambaleaba, muchos otros países centroamericanos no hacía más que disfrutar de mayores

exportaciones y éxito en los mercados internacionales. El café cubano se quedaba atrás y el colapso de la Unión Soviética, y el embargo estadounidense, vigente hasta 2016, lo acabaron de hundir.

El café de Cuba tiene baja acidez, cuerpo, intensidad media y fragancias cítricas

Actualmente la producción cafetera cubana ha perdido buena parte del esplendor de antaño, pero los esfuerzos de sus productores a favor de una mejora constante de la calidad de su producto, está propiciando no solo un tímido, pero constante incremento en la producción nacional desde 2014, sino también cierta curiosidad por parte de la comunidad cafetera internacional por un café, del que en la cosecha 2019/2020 se produjeron un total de 130.000 sacos de 60 kg de grano exclusivamente de variedades de café Arábica.
El café ha sido históricamente uno de los grandes emblemas de la identidad de la Isla, junto al ron y el tabaco y, hoy, se le quiere devolver su protagonismo.

PRODUCCIÓN

En este momento, la producción cafetera cubana a pesar de ir creciendo, aún es significativamente baja y no ha superado los 6.800 a 7.800 toneladas anuales, este último quinquenio. Las condiciones de cultivo son bastante rudimentarias y gran parte del equipo utilizado es antiguo lo que dificulta una mayor aceleración en la producción.
Muchos caficultores todavía dependen de las mulas, tanto para los trabajos en el campo como para el posterior transporte del café a los centros de acopio, un camino, este, no siempre sencillo, pues las carreteras suelen sufrir daños por la alternancia de lluvias y sequías, lo que en ocasiones dificulta el tránsito y con ello el traslado del café a los centros de acopio y beneficiado.
Cuba, la isla más grande del Caribe, es bastante plana, aunque cuenta con zonas con elevación suficiente para producir café. En estas áreas de montañas, el clima y la topografía se adaptan bien al cultivo, dando como resultado cafés con personalidad propia, cultivado a la sombra de plataneros y otros árboles no frutales.

En Cuba ya existen fincas que empiezan a destacar por la alta calidad de sus cafés

Actualmente las tres principales zonas cafetaleras cubanas se dividen en tres sierras, la Sierra del Escambray, donde se producen algunos de los mejores cafés de la isla; la Sierra Rosario, la primera Reserva de la Biosfera de Cuba y la Sierra Maestra, la zona de mayor producción de café del país.
Allí, los cafetales crecen a la sombra de árboles centenarios, en suelos permeables, con altos contenidos de materia orgánica y arcilla que permiten que el agua se absorba fácilmente.

EL CAFÉ CUBANO

Las principales variedades de café que cultivan los productores cubanos son todas de cafés arábicas, siendo las más populares en las fincas, la Típica, Borbón, Caturra, Catuai, Catimor, San Ramón y Villalobos.

J. Loo Vázquez

José Antonio Gelabert, padre de la caficultura cubana

Destacan por su calidad, los cafés de las zonas montañosas de Arroyo Bermejo, Pico Blanco, topes de Sabanita, la Herradura, Boquerones y Jibacoa. En esta última ubicación crecen entre otros, los afamados cafés de Crystal Mountain, un grano muy apreciado por los japoneses. En estos territorios también es fácil encontrar, plantaciones de café de la variedad Lafernó, salida de la Estación Experimental del Café de Jibacoa y que ofrece un grano de un sabor inconfundible y de muy baja acidez.
Por el momento, la trazabilidad de la mayoría de estos cafés y del resto de los que se producen en la isla, es todavía complicada de llevar a cabo hasta la finca, aunque sí que es posible trazar su subregión en particular y cada vez más se logra llegar hasta el productor.
Y es que en Cuba ya existen fincas que empiezan a destacar por la alta calidad de sus cafés. A pesar de soportar muchas dificultades, la industria cafetera sigue siendo un motivo de orgullo nacional y el sector está luchando por ser rentable. Actualmente, la esperanza esta puesta en la tendencia al alza de los precios del café que los caficultores cubanos esperan tenga algún beneficio positivo en la producción de café en la isla, sobre todo en términos de calidad.
A destacar, además, el origen orgánico de buena parte del café producido Cuba, pues si bien la Unión Soviética proporcionó durante años fertilizantes a este país, cuando la URSS se disolvió y los productos rusos dejaron de llegar poco a poco con tanta facilidad a la isla, a la agricultura cubana no le quedó otra que seguir avanzando sin pesticidas ni fertilizantes, con lo que queriendo o no, buena parte de la producción nacional de café, y también de otros muchos productos, pasó a ser orgánica.

FINCAS CAFETALERAS, PATRIMONIO CULTURAL DE LA HUMANIDAD

Cuba cuenta con la mayor cantidad de ruinas de haciendas cafetaleras de todo el mundo. La mayoría son restos arqueológicos en excelente estado de conservación y un testimonio excepcional del uso de técnicas agrícolas precursoras en terrenos difíciles. Tanto es así, que en el año 2000, la UNESCO declaró Patrimonio de la Humanidad a las que se ubican en la zona oriental del país, como un ejemplo importante del desarrollo del café en el Caribe. Se consideran un monumento a la ingeniería vial e hidráulica y su visita aclara aspectos importantes de la historia económica, social y tecnológica en esta parte del mundo.

En Sierra Maestra existen 171 emporios agrícolas y vestigios de plantaciones fundadas, mayoritariamente, por hacendados europeos en el siglo XIX. Recorrer fincas como "La Fraternidad", "Tres Arroyos" o el Museo "La Isabelica", ubicado en la antigua hacienda cafetalera del mismo nombre, en la comarca de la Gran Piedra, son visitas obligadas para los amantes del café y constituye toda una experiencia para quienes, además, gusten de historias singulares y de leyendas, que por allí también existen.

"La Isabelica", por ejemplo, fue fundada por el francés Constantin Rousseau, quien la bautizó con el nombre de su mujer, una bella esclava llamada María Isabel. En sus años más esplendorosos, la finca llegó a tener más de 130 hectáreas de terreno, donde trabajaban 30 esclavos de forma permanente en el cuidado del café. La plantilla, en época de cosecha se completaba con trabajadores de las haciendas de caña cercanas, siendo "La Isabelica", una de las más prósperas del lugar.

En su casa-museo se exponen enseres, mobiliario y material diverso originario de las épocas de máximo esplendor de la finca que invitan al visitante a realizar un salto en el tiempo y retornar a los orígenes de la caficultura cubana. Frente a esta casona histórica, se extienden, además, un amplio patio de cemento donde se secaba el café, mientras que en la parte trasera se conserva un "trapiche" o tahonna, una especie de noria donde se despulpaba el café. Este artilugio era movido por un caballo que daba vueltas arrastrando una piedra redonda que machacaba las cerezas dentro de un canal circular.

En la zona también se pueden visitar las fincas de "La Iberia", "Kentucky" y "Santa Sofía", plantaciones gigantes que solían albergar a más de 600 esclavos.

Además de Sierra Maestra, la región occidental de la isla también alberga ruinas importantes como las del cafetal "La Unión" o las de la finca "Buena Vista", en Las Terrazas, al oeste de La Habana, una propiedad increíblemente bien conservada donde se percibe de inmediato la vida doméstica y productiva de lo que alguna vez fue una de las plantaciones más ricas de la zona. Dispersas, alrededor de Las Terrazas, hay, además, cerca de 60 plantaciones de café históricas que fueron abandonadas por sus propietarios, y donde hoy día crecen plantas de café silvestre por todas partes del bosque.

A destacar, también, las ruinas del afamado cafetal "Angerona", emporio resplandeciente por su productividad y belleza en la Cuba colonial y nido de amor de un hacendado alemán y una esclava antillana.

Estudio y rescate del patrimonio cafetero cubano

Actualmente, las labores de estudio y rescate del patrimonio cafetero cubano se mantienen en la isla, ejemplo de lo cual es la reciente restauración de la finca "Fraternidad", donde funcionará el Centro de Interpretación de la Cultura Rural del Café, que pondrá en contacto a los visitantes con elementos modernos de esa producción agrícola e industrial y complementará las muestras de prácticas más antiguas, exhibidas en "La Isabelica".

En este proyecto, además, desempeña un papel relevante en la conservación y puesta en valor de la significativa historia del café en Cuba, el Centro para la Interpretación y Divulgación del Patrimonio Cultural Cafetalero, conocido como "Casa Dranguet" por su ubicación en la antigua residencia de un hacendado cafetalero de ese apellido en Santiago de Cuba.

La institución, sede del proyecto internacional "Los caminos del café", con la colaboración de la Fundación franco-belga Malongo y la Unión Europea, promueve la creación de una ruta en el Caribe, como antesala de la expansión del café por América Latina. El objetivo es potenciar las riquezas materiales y espirituales de la cultura de este producto en la isla y los países caribeños de su alrededor.

ICONA CAFE

EL COMPROMISO DE MÁS DE 65 AÑOS DEDICADOS A PROMOVER LA CULTURA DEL CAFÉ

Desde su fundación en 1954, ICONA Café se ha convertido en un referente a nivel mundial en el sector del café, convirtiéndose en uno de los grandes comerciantes de café internacionales.

En ICONA Café mostramos la esencia de un trabajo guiado por la calidad, la garantía y la competitividad, junto con la ética y la profesionalidad de nuestra gente, ofreciendo el compromiso de más de 65 años apoyando muy de cerca al sector del café.

ICONA Café garantiza la responsabilidad social y la sostenibilidad medioambiental, el objetivo es ayudar al sector del café allí donde sea necesario.

Como verdaderos amantes del café, contribuimos en la difusión de esta cultura a través de nuestro Taller de Café, homologado con la "SCA Premier Training Campus" por la Specialty Coffee Association, formando a verdaderos expertos catadores de café.

En ICONA Café hacemos historia, difundimos y apoyamos la cultura del café y seguimos creando oportunidades.

"Porque una taza de café no cambiará el mundo, pero es un buen comienzo".

Si te gustaría convertirte en un verdadero experto certificado, ponte en contacto con nosotros en **pgarcia@iconacafe.com** y te informaremos.

CAFÉ MUNDI

CAEM

FAIRTRADE

SWISS WATER PROCESS

UTZ Certified

IFS Broker

TALLER CAFE

Specialty by ICONA

www.specialtybyicona.com

LA TAZA DE CAFÉ CUBANA

El perfil típico del café cubano corresponde a una taza de baja acidez, con cuerpo, intensidad media, fragancia y algunas notas cítricas.

En Cuba, el café es una bebida muy apreciada y son pocos los que no arrancan el día con un buen "buchito" - o "carretero" como se denomina en las montañas cubanas –. La cafetera es el único elemento de la cocina que el cubano no guarda nunca. Siempre esta sobre el fogón, lista para "echar una colaita", y es que en la vida de los habitantes de esta isla, el café es el final de las comidas, la bebida de bares y cafés, la pausa en el trabajo, la merienda, y, por supuesto, la bienvenida de cortesía a todas las visitas.

El "buchito" suele tener una apariencia de color bastante oscuro. Su sabor es fuerte y acaramelado y suele servirse sin leche y sin azúcar, pues en el caso de este último ingrediente, ya viene incluido, a gusto del quien preparó la cafetera.

Esto es así porque, normalmente, los cubanos cuelan el café sin azúcar, aunque antes de servirlo y cuando la infusión todavía está en la cafetera, le añaden azúcar que mezclan y sirven ya "incorporado". Y es esta forma de añadir el azúcar a la bebida el que asegura, otorga el sabor único al "buchito", ya que la "hidrolización" del azúcar durante la preparación, explican los cubanos, difiere del sabor creado al agregar este producto ya en taza.

Ahora bien, también hay cubanos que prefieren agregar la mitad del azúcar en la cafetera y mezclar bien con el café hasta obtener una bebida con cierta consistencia y color marrón claro, a la que una vez servida en taza se le añade más café filtrado (esta vez sin azúcar) agitando enérgicamente la mezcla hasta crear una capa espumosa encima del café.

EXPORTACIÓN CUBANA DE CAFÉ

Desde 1965, la exportación de café en Cuba está bajo el auspicio de la entidad creada por el Ministerio del Comercio Exterior de este país, Cubaexport, que gestiona la venta de alimentos y productos cubanos a varios al mercado internacional. Además, desde hace ya unos pocos años, diversas empresas han iniciado sus procesos de certificación, capacitación y adecuaciones funcionales para emprender, independiente, la responsabilidad exportadora, complementando la misión de Cubaexport, hasta ahora al frente de toda la actividad comercial. Una de las primeras compañías en conseguirlo ha sido la Empresa Procesadora de Café Asdrúbal López, conocida por su nombre comercial AltoSerra.

Jorge Luis Baños/IPS

Cuba cuenta con la mayor cantidad de ruinas de haciendas cafetaleras de todo el mundo

Cubaexport paga a quienes cultivan y procesan el café un precio que fija el gobierno y se encarga de venderlo a países consumidores. Actualmente, la exportación de café se ha convertido en una de las prioridades del Estado cubano en su búsqueda de divisas. Esto tiene un precio para el consumidor nacional, que está viendo como no siempre puede encontrar café para comprar en su país.

Las mejores variedades de café cubano se exportan a Japón. Europa también compra café de este origen, dejando una mínima parte de la producción nacional para el consumo doméstico. Esta cantidad es totalmente insuficiente para cubrir la demanda, lo que obliga a Cuba a importar café de otros orígenes, generalmente no de las mejores calidades debido al precio del café en el mercado internacional ■

Fuente: Revista Más Cuba, Todo Cuba

MERCADO

MERCADO FRANCÉS DEL CAFÉ

Francia es el tercer mayor mercado de café de Europa y el quinto del mundo. La relación de los franceses con el café es especialmente importante fuera de casa donde el consumo de esta bebida está fuertemente arraigada y forma parte, incluso, de su estilo de vida. Actualmente, el café en cápsula, el café en grano y los cafés sostenibles marcan el día a día del mercado francés de este producto que avanza, cada vez más, alineado con la calidad.

El café forma parte de la vida social de los franceses. Francia es un mercado de café grande y maduro con una larga tradición de consumo de este producto. El país ocupa una posición relevante en las importaciones europeas de café verde, con una industria tostadora bien establecida que ve con buenos ojos al Café de Especialidadque se han convertido en una nueva y próspera oportunidad de negocio para quienes se enfocan al creciente nicho de mercado de consumidores cada vez más exigentes y empáticos con la cultura del café.

FRANCIA, HUB EUROPEO DEL CAFÉ. IMPORTACIÓN Y REEXPORTACIÓN

Le Havre, en Normandia, es el principal puerto de entrada de café en Francia, un país que es el tercer máximo importador de este producto en Europa, por detrás de Alemania e Italia, y el quinto del mundo, tras Estados Unidos, los dos países europeos ya mencionados y Japón.

En 2020, las importaciones de café verde en Francia ascendieron a 229.000 toneladas, lo que fija en un 6,4%, la tasa anual de crecimiento de las importaciones francesas de café en el periodo 2016 -2020.

Aproximadamente el 77% del total de estas importaciones llegan directamente de los países productores, de mano de empresas como Maison P Jobin & Cie (Neumann Kaffee Gruppe), Olivier Langlois (Group Sopex), Volcafe France (ED&F Man), Touton S.A. o el importador de cafés especiales BELCO, siendo los mayores proveedores de café para Francia, Brasil, Vietnam y Honduras, con volúmenes de café verde de 56.000 toneladas, 30.000 toneladas y 22.000 toneladas, respectivamente.

Al tratarse de un gran país importador, Francia actúa, también, como reexportador de los cafés que ingresan a través de sus fronteras, aunque su papel en este ámbito es mucho más discreto que otros grandes reexportadores europeos como Alemania, por ejemplo. De hecho, el país galo es, según datos del Centro para la promoción de importaciones de países en desarrollo, CBI, el octavo reexportador de granos de café verde de Europa, con solo un 1% de las reexportaciones europeas en 2020, que ascendieron a 5.500 toneladas.

Este porcentaje, aunque pequeño, según las mismas fuentes, no ha dejado de crecer desde 2016 a un ritmo interanual de +3,4%, lo que da una idea del potencial francés en esta materia. Bélgica con 1.200 toneladas y España con 1.100 toneladas, son los principales destinatarios del café verde francés reexportado.

CAFÉ FRANCÉS TOSTADO EN EUROPA

En paralelo, pero a un ritmo de crecimiento mucho más acusado y próspero, encontramos al café tostado francés cuya exportación no deja de crecer. Actualmente, el país ocupa el sexto lugar del ranking de exportadores europeos de café tostado, con un total de 56.000 toneladas vendidas al exterior el pasado año.

Según las estadísticas, entre 2016 y 2020, estas exportaciones aumentaron a una tasa anual media de casi el 20%, empujadas, según voces expertas, por el aumento en la diferenciación de cafés a través de perfiles de sabor y envases, por parte de los tostadores franceses.

Los mayores importadores de café tostado de Francia son Alemania, España y los Países Bajos, con importaciones medias entre 7.000 y 8.000 toneladas de café por año.

CONSUMO INTERNO

En 2020, las ventas internas de café crecieron en Francia un 8,8% en valor y un 3,2% en volumen según la LSA, revista francesa del consumidor. Esta demanda, aseguran, se ha visto impulsada por la pandemia, que trasladó las ventas de las cafeterías y restaurantes a los supermercados.

A fecha de hoy, y sin haber recuperado la normalidad es un hecho que ambos canales se combinan y que en ambos, además, ha crecido la demanda de cafés ecológicos (+19 %), de origen, en cápsula y en grano.

EL CAFÉ, EN LA CAFETERÍA

La capital francesa, París, es la ciudad de la luz y de los cafés y un fiel reflejo de la importancia de este tipo de establecimientos en la vida de los franceses. El consumo de café fuera de casa está muy arraigado en la cultura francesa. Hasta antes de la pandemia, alrededor del 35% de los consumidores aseguraban que visitaban una cafetería al menos 4 o 5 veces por semana y un 81% por lo menos, una vez al mes. A fecha de hoy, solo un 34% de los franceses acude de forma frecuente a uno de estos establecimientos.

En el punto álgido de la pandemia en Francia, el gobierno obligó a cerrar a toda la restauración y durante el 2021 se han producido cierres puntuales por repuntes de contagios.

Estas restricciones han provocado una pérdida de ingresos estimada del 40% para las cafeterías francesas, una de las tasas más al-

tas de Europa, aunque, paradójicamente, y según el informe sobre el Mercado del café en Francia de Allegra, el mercado de cafeterías en este país creció un 2,5% en 2020, alcanzado los 3.639 puntos de venta al finalizar el año.
En estos establecimientos, el 95% de los clientes aseguran acudir específicamente para tomar café, lo que refuerza una vez más la idea de que la cultura del café en Francia es grande y madura.

Las ventas de café crecieron un 8,8 % en valor en Francia en 2020

Ofrecer café 100% arábica se considera el marcador más importante de calidad de las cafeterías entre los consumidores franceses, de los cuales, el 68% cree que las bebidas preparadas por baristas agregan valor a su compra.
Es así, que la mayoría de las voces del sector confían en que el consumo de café en cafeterías, restaurantes y tiendas especializadas vuelva a niveles prepandémicos a medio plazo, habiendo asegurado un 43% de los consumidores habituales de esta bebida, estar dispuestos a pagar más por cafés de mayor calidad.
En lo que se refiere a la evolución de los hábitos de consumo de café fuera del hogar en Francia, los cambios se han visto condicionados también fuertemente por la pandemia y destaca, por ejemplo, el crecimiento de consumidores que compran su café en las cafeterías pero para llevar, un 34% en 2021 frente al 22% de 2020.
Además, y según, también datos de Allegra, el 35% de los consumidores franceses ya estarían empezando a incluir su café recién preparado en sus pedidos de comida a domicilio y un 45% cuando utiliza servicios de drive-in y drive-thru.

UN MERCADO DOMÉSTICO DE CAFÉ EN CÁPSULA

Francia es uno de los países líderes en el consumo de café en monodosis y cápsulas. En 2019, las cápsulas de café representaron más del 50% del valor total del mercado del café en este país, en el que más del 70% de los consumidores aseguraban ya hace dos años, tener una máquina de cápsulas de café en casa.
Esta fuerte implantación y crecimiento se ha hecho a expensas del café molido y el café instantáneo, las dos presentaciones principales del café en el país galo antes de la irrupción de las cápsulas. Desde el inicio de la pandemia, (marzo de 2020 a abril de 2021), las cápsulas han ofrecido 202 millones de euros de ganancias al sector, frente a los 4 millones de euros del café instantáneo y los 27 millones de euros de pérdidas de los cafés tostados molidos (- 3 %).
El café en grano, por su parte, también marcha viento en popa en Francia y como muestra de ello su crecimiento de un 38 % en tan solo doce meses, de agosto de 2020 a agosto de 2021, alcanzando en este periodo una facturación de casi 200 millones de euros. De hecho, cada vez hay más marcas presentes en esta categoría, lo que demuestra el dinamismo del sector y las nuevas necesidades del consumidor en cuanto a calidad, autenticidad y productos sin procesar.

¿QUÉ TENDENCIAS OFRECEN OPORTUNIDADES EN EL MERCADO FRANCÉS DEL CAFÉ?

Los consumidores de café en Francia buscan cada vez más, cafés de mayor calidad, así como cafés producidos de manera sostenible.
La participación de los cafés especiales en el mercado general del café en Francia ha aumentado de manera constante en los últimos años y del 1%- 2% de segmento de mercado en 2017 se ha pasado a aproximadamente un 4% en 2020.
En Francia más que en ningún lugar, los expertos consideran que los Cafés de Especialidad tienen un gran potencial de crecimiento, sobre todo por imitación al sector vitivinícola muy consolidado en el país, y que ya ha enfocado con anterioridad la atención de los consumidores hacia temas como el origen, el terruño, los métodos de

producción y la elaboración. Es de esta manera, que las estimaciones de crecimiento apuntan a un aumento importante de la participación de estos cafés de alta calidad en el mercado del café Francés a medio plazo, estimándose que estos podrían representar el 10% del mercado en 2025.

Francia incrementa sus exportaciones de granos tostados apostando por la diferenciación de cafés por perfiles de sabor y envases

En este camino, los tostadores, los baristas y los amantes del café, además de eventos como el Paris Café Festival y Paris Coffee Show, están jugando un papel determinante, dirigiendo buena parte de sus esfuerzos a seguir "educando" el paladar de los consumidores franceses y, también, a promocionar el origen de los cafés, para resaltar y diferenciar la singularidad de los cafés de cada marca, en términos de calidad.

Le Havre

Además, es destacable el interés de los bebedores de café franceses por el comercio justo, la trazabilidad y sostenibilidad de este producto, uno de los factores que habrían contribuido, también, al aumento de los cafés de alta gama. En 2020, alrededor del 73% de los consumidores indicaron que querían consumir de manera más responsable.

A lo largo de los años, los sellos de comercio justo han ganado mucha importancia en nuestro país vecino dando lugar a una oferta amplia y diversa de cafés certificados en este ámbito que crece, tanto en los supermercados como en el segmento fuera de casa.

Los cafés con certificación orgánica también están ganando popularidad entre los consumidores franceses. En 2019, alrededor del 3% de las ventas totales de café fueron de esta clase de café, y se espera que dado el gran potencial de crecimiento de este segmento, siga incrementándose su presencia en el mercado de bebidas, en el que el té y las infusiones orgánicas tienen una participación mucho mayor, de un 12% y un 33% respectivamente ■

Fuentes: CBI, Allegra-World Coffee Portal, LSA, ICEX

cafento

zona barista

***Zona Barista:** punto de encuentro para los amantes del café.*

Tanto si eres un apasionado del café como un profesional con un negocio de hostelería, te mostramos un universo para descubrir tendencias, ideas, consejos para mejorar tu negocio y convertirte en un experto barista.

Si eres ya cliente de Cafento, te damos la bienvenida a nuestra plataforma interactiva donde podrás realizar multitud de gestiones y consultas: pedidos, facturas, gestión de incidencias...

Regístrate y descubre todas las ventajas que tienes como cliente de Cafento.

Área privada de cliente

Ideas y consejos

Formación

zonabarista.com

¿Hablamos?

hola@zonabarista.com

900 117 230

MERCADO

MERCADO DEL CAFÉ **2022**

MÁS SOMBRAS QUE CLAROS

Desde hace ya meses, el mercado internacional del café anda revuelto y a medida que se van confirmando las producciones presentes, cada vez resulta más claro que la oferta quedará corta frente a la demanda de este próximo año, por lo que poco o nada apunta a que los precios del café vayan a bajar en los próximos meses.

Las especulaciones, poco a poco, van dando paso a la realidad y las noticias que llegan desde muchos países productores confirman una bajada generalizada de las producciones de café para este año, lo que unido a la progresiva desaparición de stocks en los puertos de destino, presenta un escenario cada vez más claro de déficit de café para este 2022 e incluso para los siguientes años o, cuanto menos, para los más inmediatos.

"La Producción del café no es como la producción de petróleo. La del oro negro con una buena inversión es posible, en cuestión de meses, aumentar el número de plataformas petroleras y lista la solución. Con ello se consigue remontar y aumentar la producción de petróleo. Pero en el caso del café es completamente imposible recuperar la producción de un día para otro. Se requiere como mínimo un año para conseguirlo y para ello es imprescindible que, además, la climatología se ponga del lado del café, pues si no es así, no hay nada que hacer, y ninguna inversión resulta útil", comenta el trader Alessandro Paladin en el foro de Investing, donde hace meses expertos en mercados, traders y productores debaten sobre el futuro del mercado del café.

Dignidad Cafetera: "El precio del café superará fácilmente los 3$ y es cuestión de tiempo que los 2$ actuales parezcan un precio barato"

Según las más recientes comunicaciones, la situación de la producción de café en Brasil se ha complicado mucho durante el último trimestre de 2021, en el que las consecuencias de dos años de problemas climáticos se han hecho claramente visibles. Los impactos de la sequía son cada vez más evidentes en los cafetales y, según Alysson Fagundes, investigadora de la Fundación Procafé, "la floración no se ha llegado a afianzar, por lo que las posibilidades de una buena cosecha de Arábica está cada vez más distante. **Brasil sufre un déficit hídrico muy grave**, y aunque a principios de octubre llovió en las principales zonas de producción, aliviando ligeramente las condiciones de sequía, no fue suficiente para recuperar el potencial productivo de las plantas".

Y así lo confirman desde la correduría de café, Oficina de Carvalhaes quienes dan por perdida una buena cosecha este año. "Las lluvias que comenzaron a caer desde principios de octubre no detendrán instantáneamente el ciclo de pérdidas, y mucho menos recuperarán lo que ya se ha perdido para el año que viene".

Según la Fundación Procafé, los cafés sembrados en los puntos más altos y los cafés de regadío son actualmente los únicos que presentarían unas condiciones más favorables para la próxima cosecha.

CAÍDA GENERAL DE LA PRODUCCIÓN MUNDIAL DE CAFÉ

Pero no solo Brasil está sufriendo problemas en la producción. En Guatemala, por ejemplo, la cosecha está mermada entre un 30% y un 40% y en Honduras, según algunas voces, la caída de la producción podría llegar hasta el 55%.

En Colombia las cosas no van mucho mejor y la reducción de la cosecha en el Suroeste Antioqueño es de más del 50% como consecuencia directa de un invierno duro que no ha permitido la floración de los cafetos, y de ahí la poca cosecha, y el miedo, también de los productores, de que si las condiciones climáticas persisten, la próxima cosecha también será pobre.

Más al sur del país, en el Huila, que en la última década ha logrado desplazar a Antioquia como el departamento con mayor área cultivada de café en el país, las expectativas no son mejores y algunos productores cuantifican la cosecha actual como un 57% menor a la del año anterior. Todo ello ha hecho recalcular a la Federación Colombiana de Cafeteros las estimaciones de producción para este año, que situarían entre los 13 y 13,5 millones de sacos, después que las lluvias provocadas por La Niña frenaran los rendimientos.

EL PRECIO DE LOS FERTILIZANTES, UN COSTO AÑADIDO AL ALZA

Pero no solo los problemas climáticos están afectando a la producción y la llegada de café al mercado, hechos como el encarecimiento de los fertilizantes, la falta de contendores o la retención de café ya comprometido para intentar revenderlo a precios actuales, empeoran el panorama.

En Vietnam, por ejemplo, donde las lluvias no han escaseado, la producción 2021-2022 se estima en 29 millones de sacos, 3 millones por debajo de la anterior previsión de 31 millones de sacos, que se ha rebajado, según Simexco Daklak, por los **altos precios de los fertilizantes que han provocado que muchos caficultores no aplicaran este año la segunda ronda de estos abonos** en sus plantaciones, lo que ha reducido su productividad.

En Honduras, aseguran, en cuestión de 4 meses el fertilizante ha subido más de 300lps (11€ aproximadamente) y esto está provocando que algunas fincas estén siendo abandonadas, mientras que en Antioquia (Colombia) el productor Juan David Gomez Bolivar explica que actualmente paga casi un 100% más por sus fertilizantes.

PRECIOS, ¿SOSTENIBLES O INSOSTENIBLES?

Los precios del café Arábica han subido un 60% tan solo durante 2021. Mientras el mercado del café Robusta se ha mantenido más o menos estable, el del Arábica se ha disparado y las expectativas de producción ya comentadas, no auguran cambios en esta tendencia.

"La realidad actual es que las proyecciones de cosecha en Brasil para el año cafetero 2021 - 2022 son muchísimo menores a la cosecha de 2020 - 2021, por lo cual, en estas circunstancias, el superávit de los últimos años se termina, dando paso a la escasez de café para el año 2022 y probablemente el 2023. En consecuencia, nos esperan precios altos por varios meses por no decir años", comenta Alesandro Paaladin.

"El déficit de la cosecha 2021/22 es de 17 millones de sacos al comparar producción proyectada de 157 millones de sacos con demanda de 173 millones, en la que ya se incluye el consumo de China de 4 millones, no considerada por algunos analistas. La próxima cosecha 2022/23 también será deficitaria por sequías y heladas en este año en Brasil y es así que esta situación eliminaría los inventarios en los países importadores y todos somos conscientes de la inexistencia de inventarios en los países productores. Así pues, **por primera vez en la historia comercial del café, el mundo se encontrará sin inventarios de este producto y una oferta deficitaria**. El precio superará fácilmente los 3$ y es cuestión de tiempo que los 2$ actuales nos parezcan un precio barato", apuntan desde el gremio de cafeteros de Colombia, Dignidad Cafetera.

Esta escasez y por tanto precios altos, podría acusarse más todavía por las prácticas de los tres mayores productores de café Arábica del mundo, Brasil, Colombia y Etiopia, que están ya experimentando un aumento en las tasas de incumplimiento de las ventas acordadas previamente, habiéndose limitado, en muchos casos, las entregas de algunos cafés por parte de los productores para poder intentar colocarlos de nuevo en el mercado a los precios actuales más altos de los que había en el momento de la negociación inicial a futuros.

Además de ello, los problemas logísticos persisten y lejos de haberse solucionado parece que la falta de contendedores y el aumento del coste del transporte podría persistir. "Trasladar el café de Vietnam a Europa se ha multiplicado por diez y esto ha causado pánico en el mercado", explica Carlos Mera, jefe de investigación de mercados agrícolas de Rabobank.

Ahora bien, pocos son los que consideran que esta subida de precio del café vaya a afectar de forma notable la demanda de los consumidores y mucho menos la de los cafés especiales y cafés certificados. "Que los precios son insostenibles porque afecta al bolsillo del consumidor, no es un argumento válido, ya que el aromático no es un artículo de primera necesidad sino un artículo de lujo, por lo cual quienes lo consumen son personas que tienen cierto poder adquisitivo y en consecuencia, porque el café suba algunos centavos no van a dejar de consumirlo", afirma, muy seguro, Alessandro Paladin ■

Fuentes: Ivesting

ACTUALIDAD Y TENDENCIAS

"HAY VARIOS ASPECTOS RELACIONADOS CON **EL SABOR DEL CAFÉ** QUE TODAVÍA NO HEMOS LOGRADO ENTENDER"

MARIO FERNÁNDEZ, Director Técnico SCA

El nuevo Manual de Análisis Sensorial y Cata del Café llega al sector del café con ánimo de convertirse en una herramienta de primer orden para avanzar en la ciencia sensorial del café y poner luz en el entendimiento de la complejidad del café y sus muchas particularidades, idiosincrasias y tradiciones que hacen imposible aplicar con éxito en el estudio de este producto, las herramientas sensoriales convencionales. Y es que antes es imprescindible comprender a fondo esas particularidades, algo que este manual intenta resolver.

Existen muchos libros de ciencia sensorial o análisis sensorial, pero casi todos tienen un enfoque genérico en cuanto al producto de estudio. Muchos de ellos son libros de texto universitarios. El café, sin embargo, al ser uno de los productos alimenticios más complejos que se conocen, no se presta tan fácilmente a ser entendido y analizado sin profundizar en su complejidad y sus particularidades.

Con ánimo de cubrir este vacío y contribuir con ello a mejorar el conocimiento del café, se acaba de presentar el nuevo Manual de Análisis Sensorial y Cata del Café (Coffee Sensory and Cupping Handbook, en su versión en inglés) que tiene el propósito de explicar de forma explícita y detallada cómo se aplica el análisis sensorial al café. El contenido del libro, se ha pensado expresamente para poder ser aplicado de forma práctica por los profesionales del sector, resultando en estos momentos, el primero con este enfoque.

Mario Roberto Fernández Alduenda, Director Técnico de la Specialty Coffee Association (SCA) es junto a Peter Giuliano, Director Ejecutivo de la Coffee Science Foundation y Director de Investigación de SCA, autor de este Manual y con él hemos hablado esta nueva herramienta y sobre la evolución de la ciencia sensorial del café pasada, presente y futura.

¿En qué punto de desarrollo se encuentra actualmente la ciencia sensorial del café y hacia dónde avanza?

A comparación de lo que sabíamos hace 35 años cuando se escribió el Manual del Catador de Café, hemos avanzado enormemente. Por una parte, la cata del café, que hace 35 años estaba reservada a unos pocos catadores expertos, se ha popularizado a lo largo y a lo ancho del sector, y se ha constituido en un lenguaje global de la calidad del café.

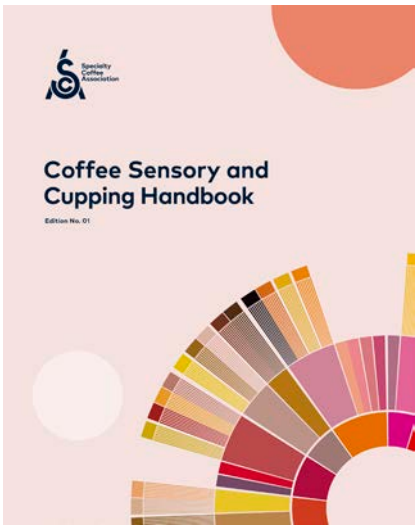
El uso de la cata y del puntaje de Cata SCA se han consolidado en el sector, aunque esta misma consolidación nos ha traído algunas limitaciones, al reducir la expresión de la calidad de un producto tan complejo a una sola cifra de puntaje de cata. Por ello, una tendencia muy acusada últimamente es la de reforzar los aspectos descriptivos, y contamos con varias herramientas ahora para ello, desde la propia Rueda de Sabores del Café hasta la metodología de Cata Descriptiva y las plataformas de cata colaborativa en línea.

Puedo decir con bastante seguridad que la siguiente fase en la evolución de la manera como evaluamos al café en el sector se enfocará en el aspecto descriptivo. Sin embargo, aún tenemos una tarea pendiente en cuanto a la caracterización de las preferencias del consumidor en los diferentes mercados, y en cuanto a cómo nuestra industria puede evolucionar paralelamente a los gustos del consumidor. No se trata ni de seguir ciegamente las preferencias del consumidor ni de intentar educar a los consumidores como si los expertos fueran los únicos árbitros de la calidad, sino de un proceso a medio camino entre ambos extremos.

¿Qué avances han contribuido más y mejor a la comprensión de las percepciones humanas relacionadas con el olfato, gusto y sensación en boca? ¿Cómo se han materializado estos avances en el mundo del café?

A comparación del entendimiento que tenemos de otros productos complejos, como podría ser el vino, aún hay varios aspectos relacionados con el sabor del café que no hemos logrado entender, aunque también es mucho lo que se ha avanzado en las últimas tres décadas.

Desde el punto de vista de la química del sabor, se ha avanzado mucho en la caracterización de los más de mil compuestos volátiles del café y su correlación con diferentes sabores y factores. Sin embargo, aún queda mucho trabajo que hacer en cuanto a lo que conforma el gusto del café: su acidez, su amargor y su dulzor, y en cuanto a lo que



conforma su dimensión táctil: su sensación en boca y textura.

También nos falta mucho que entender sobre los efectos multimodales en la experiencia sensorial del café: es decir, cómo se influyen entre sí las sensaciones de los diferentes sentidos para crear la percepción total del café.

La siguiente fase en la evolución de cómo evaluamos al café en el sector, se enfocará en el aspecto descriptivo

Y en cuanto a los factores que contribuyen al sabor y a la calidad del café, también hay mucho por estudiar, tanto desde el punto de vista del producto como de sus interacciones con el ser humano. Es decir, ¿cuáles son las interacciones de la genética, del territorio y del procesamiento con el sabor? ¿Y cuáles son las interacciones entre el sabor del café y las preferencias y valores de los diferentes mercados consumidores?

Durante siglos, el tamaño, los defectos del grano y su origen marcaban la calidad del café y no fue hasta hace poco más de 50 años que se empezó a hablar del sabor para clasificar la calidad de este producto. ¿En qué punto nos encontramos actualmente? ¿Cuál es hoy la definición de un café de calidad?

Para contestar esta pregunta permítanme que tome como referencia el documento gratuito "Hacia una definición de café de especialidad: construyendo una comprensión basada en atributos" publicado en septiembre por SCA y en el que queda constancia como desde que se introdujo el término "Café de Especialidad", ha habido una dificultad continua para definir su significado de manera concreta.

Las definiciones han ido desde lo tautológico ("el café de especialidad es especial") hasta lo estrecho y altamente técnico ("las muestras de café grado especialidad deben presentar cero defectos de categoría 1 y no más de cinco defectos de categoría 2"; "el café de especialidad debe obtener una calificación de al menos 80 puntos en una escala de 100 puntos").

Estas definiciones en general han fallado al ser demasiado vagas para tener utilidad o bien demasiado específicas para ser aplicables de manera amplia. SCA nunca ha publicado una definición concisa y comprensiva de lo que es Café de Especialidad, a pesar de que la pregunta que se les hace más frecuentemente a sus representantes es precisamente, "¿Qué es el Café de Especialidad?".

El puntaje de cata se ha consolidado aunque nos ha traído algunas limitaciones al reducir la expresión de la calidad tan compleja del café a una sola cifra

Los atributos intrínsecos de un café son parte de la realidad material del grano: su forma y apariencia, su composición química y las propiedades sensoriales que derivan de estos constituyentes materiales. El nivel de tueste de un café, por ejemplo, sería un atributo intrínseco, al igual que lo serían su sabor y su textura.

A una segunda categoría de atributos se le podría llamar atributos extrínsecos, que se refieren a la información acerca del producto. En el café, esto podría incluir su lugar de origen, el nombre del productor y cualquier certificación que pudiera tener el café. La marca también podría ser un atributo extrínseco importante, al igual que los etiquetados sobre sostenibilidad.

La ciencia sensorial se utiliza en el café comercial para informar sobre diferencias entre productos, en el café de especialidad, para describir sabores sutiles y complejos

Una vez que hemos identificado los atributos de un producto, podemos utilizar herramientas de economía para establecer su valor.

Si un café es una colección de atributos y hemos determinado que un café es "especial", el cuan especial es (cuan distinto,

único o con valor de especialidad de ese café) se deriva de sus atributos. Por otro lado, si la antítesis de "Café de Especialidad" es el café "commodity", entonces está claro que la diferencia entre ambos está en sus atributos distintivos: el café "commodity" se llama así porque se enfoca en la similitud y en la intercambiabilidad, lo que minimiza intencionalmente a sus atributos distintivos en aras de esa "comoditización".

Por su parte, el movimiento de los cafés de especialidad se ha tratado acerca de reconocer y celebrar los atributos distintivos de un café, ya sean sus sabores, países de origen, estilos de tueste, etc. Por lo tanto, podemos concebir la relación especialidad / "commodity" no como una dualidad, sino como un continuo, en el que los cafés se hacen más "especiales" conforme exhiben más atributos distintivos.

Con los atributos en mente, pues, hemos desarrollado la siguiente definición de café de especialidad, con el propósito no solo de definir el concepto, sino de proporcionar un marco de referencia para la investigación, la promoción, la discusión y el intercambio provechoso de ideas: "El café de especialidad es un café, o una experiencia alrededor del café, reconocido por sus atributos distintivos, y debido a estos atributos distintivos es que tiene un valor adicional significativo en el mercado".

¿Cómo ha llegado a convertirse el análisis sensorial en un componente clave de la industria del Café de Especialidad? ¿Logrará en algún momento un papel igual en la industria del café comercial?

La industria del café de especialidad y el análisis sensorial del café han evolucionado de manera paralela. La industria no sería lo que es sin el papel destacado que tiene el análisis sensorial en la evaluación del sabor de un café, pero a su vez el análisis sensorial del café no sería lo que es sin el impulso de la industria de los cafés de especialidad. Así como no se puede entender la industria del café de especialidad sin una herramienta para evaluar el sabor del café, esta herramienta no se hubiera desarrollado sin la tracción de la industria.

El análisis sensorial no solo se refiere a la cata y a la descripción de cafés complejos y sofisticados. La ciencia sensorial tiene una batería de herramientas que se utilizan en la industria alimentaria para todo tipo de productos, y el café no es la excepción. La única manera, por ejemplo, en que una gran empresa tostadora puede asegurarse de que un cambio de mezcla no cambia el sabor de su producto es aplicando herramientas de análisis sensorial. Lo que sucede es que la industria del café comercial se interesa más por herramientas sensoriales que le informen sobre las diferencias entre productos y por el grado de preferencia de los consumidores, mientras que la industria del café de especialidad se interesa más por la descripción de sabores sutiles y complejos.

Tal como está planteado el mercado actual del café, ¿es posible la conexión entre la comunidad sensorial del café y la comunidad sensorial en general?

Bueno, al menos el Manual está escrito pensando en tender ese puente. Esa conexión debe empezar por una comprensión mutua…

Los profesionales del café tenemos que entender que la aplicación de las técnicas y principios de la ciencia sensorial nos beneficia, incluso aunque los apliquemos a la cata tradicional, porque reduce nuestro error y nuestro sesgo a la hora de obtener resultados sensoriales. Los especialistas de la ciencia sensorial en general, tienen que entender que el café es un producto complejo y global con muchas particularidades, idiosincrasias y tradiciones, y que no se pueden aplicar con éxito las herramientas sensoriales al estudio del café si antes no comprendemos a fondo esas particularidades ■

MANUAL DE ANÁLISIS SENSORIAL Y CATA DEL CAFÉ

¿Qué encontrará el amante del café en el Manual de Análisis Sensorial y Cata del Café?

Entre las particularidades más importantes que hacen del café un producto sumamente complejo destacan, su composición química, los diversos factores que influyen en su sabor y la propia tradición de la cata de café que tenemos en nuestro sector y que es un procedimiento que no se comparte con ningún otro producto. Y es con base a todo ello que hemos estructurado los contenidos del Manual, que hemos dividido en cuatro partes.

La primera está dedicada a los fundamentos de la ciencia sensorial y a su aplicabilidad a la cata del café, e incluye temas como la historia de la cata del café; objetividad vs. subjetividad; ¿qué es la ciencia sensorial?, y fuentes potenciales de sesgo y error.

La segunda parte está dedicada a la experiencia sensorial que vivimos al beber café, con capítulos que abordan cómo es percibido el café por nuestros sentidos; la dimensión olfativa, gustativa y táctil del café; o los efectos multimodales en la experiencia sensorial.

La tercera parte del Manual, la hemos dedicado a la aplicación de la evaluación sensorial al café, e incluye capítulos sobre cómo se aplica la ciencia sensorial al café; pruebas discriminativas; pruebas afectivas, y análisis descriptivo.

Y ya finalmente, la cuarta y última parte está dedicada a la cata del café en sí, y analizamos temas como los atributos sensoriales y el valor; acerca de la cata; el tamaño del panel de cata; el Protocolo de Cata SCA, y aplicaciones específicas de la cata.

¿Cuál es la principal diferencia de este libro con relación a otros manuales sobre la misma materia?

Hasta donde yo sé, aunque puede que me equivoque, no hay otros libros con este enfoque. Es decir, hay muchos libros sobre análisis sensorial y uno que otro libro de cata de café, pero este libro no es ninguna de esas dos cosas.

En general, los libros sobre análisis sensorial no están dedicados a ningún producto en particular, sino que tienen un enfoque genérico, mientras que este libro trata sobre las particularidades derivadas de aplicar el análisis sensorial a un producto complejo y delicado, como es el café.

Por otra parte, uno de los principales antecedentes de este libro, el Manual del Catador de Café, escrito por Ted Lingle, si bien fue un libro clave para el desarrollo del sector del café de especialidad, se escribió hace ya 35 años, y los avances tanto en la ciencia sensorial como en el propio sector más que justifican el escribir un nuevo libro desde cero, que recoja el legado del Manual del Catador pero a la luz de todos esos avances.

ACTUALIDAD Y TENDENCIAS

EL CAFÉ DE **CULTIVO CELULAR** YA ES UNA REALIDAD

El cultivo celular ya está en los fogones y ahora también en nuestra taza de café. Un equipo de investigadores finlandeses han logrado desarrollar, con éxito, café a partir de células creadas en un laboratorio. Su aroma, sabor y color aseguran se asimila mucho al del café convencional y esperan tener la aprobación reglamentaria de las autoridades de seguridad alimentaria europeas en cuatro años para empezarlo a comercializar. La producción del café de cultivo celular, defienden, es la más ecológica conseguida hasta el momento.

Investigadores del VTT Laboratory durante su investigación con café de cultivo celular

Hace poco más de un año, un grupo de matemáticos, físicos y expertos en materiales de la Universidad de Portsmouth anunciaban haber encontrado la fórmula para preparar la taza de café perfecta. No eran tostadores, ni productores, ni baristas, eran hombres y mujeres de ciencia que aseguraban tener en sus manos el secreto para conseguir un café sin igual.

Pues bien, ahora, un grupo de colegas, en esta ocasión del instituto finlandés VTT van un paso más allá y, ya que la fórmula para preparar el café perfecto ya está desarrollada, han estudiado cómo crear la materia prima, es decir el café, de forma artificial para acabar, explican, con los problemas de sostenibilidad derivados de la producción intensiva de este producto. El resultado de su trabajo ha sido el primer café de cultivo celular.

CAFÉ, BIORREACTORES Y BIOMOSA

Si los científicos de Portsmouth para conseguir la fórmula de la preparación perfecta de café tuvieron que crear un modelo matemático del porta de la máquina espresso y calcular con base a una única partícula cómo fluye el agua a través de la pastilla y cómo se mueven y disuelven los químicos del café, **los científicos finlandeses han utilizado células de hojas y de otras partes de plantas de café para desarrollar un nuevo método que permitiría producir café en todo el mundo**, incluso en climas tan extremos como el de los países nórdicos. ¡El café se fabricará en laboratorios!

Igual que se hace para fabricar otra comida de cultivo celular – Singapur ha presentado la primera planta del mundo de producción de carne de cultivo e Israel lo hará en los próximos meses-, los investigadores del VTT han extraído células de cafetos y las han reproducido artificialmente para luego transferirlas a un biorreactor, donde en condiciones controladas y biológicamente activas se recoge la biomasa que hará las veces de café. "Las células se secan y se tuestan y luego se puede preparar el café que tiene un sabor, color y aroma muy similar al café convencional", explica orgulloso, director de Biotecnología Vegetal del Instituto de Investigación VTT.

De hecho, con intención de atestiguar el buen sabor de su café, los científicos finlandeses han contado en la investigación con la colaboración de un equipo de expertos para catar su café y analizar sus características, los cuales han asegurado que **el café de cultivo celular a nivel sensorial y de composición es similar al café ordinario**. Aún y así, Heikki Aisala, investigador de VTT a cargo de evaluar el proceso, reconoce que las tazas del nuevo café probablemente todavía deban perfilar un poco más su sabor, "ahora es el de la combinación de diferentes tipos de cafés", ha dicho, a la vez que ha augurado un gran potencial de este café para el medioambiente y para una industria global de miles de millones de dólares.

CAFÉ ECOLÓGICO Y SOSTENIBLE

De hecho, buena parte de la argumentación del equipo científico finlandés en torno a la investigación de este café de cultivo celular es que su producción es más ecológica, algo que apuntan como primordial para un planeta en el que el cambio climático amenaza, incluso, con acabar con el café. "La producción de células cultivadas en laboratorio ofrecen una forma más sostenible de hacer café. Debido a la alta demanda, los países dedican cada vez más extensiones de tierra para cultivar este producto, lo que está provocando una grave deforestación que podría seguir aumentando. Así, que los beneficios ambientales del café cultivado en laboratorio no solo solventa este problema, sino que incluyen un **uso reducido de pesticidas y fertilizantes y una menor necesidad de enviar granos de café a largas distancias** para satisfacer la demanda en los países no productores", explica Heiko Rischer.

Los científicos del Instituto de Investigación VTT son muy optimistas con los resultados de su estudio y calculan que en cuatro años podrían obtener la aprobación reglamentaria de las distintas agencias de seguridad alimentaria para su café como "nuevo alimento", aumentar su producción e iniciar su comercialización.

"El verdadero impacto de este trabajo científico llegará de mano de las empresas que estén dispuestas a repensar la producción de café y de otros ingredientes alimentarios. En última instancia, todos los esfuerzos deben resultar en alimentos más sostenibles y saludables en beneficio del consumidor y del planeta. Nosotros lo que hemos hecho es demostrar que el café cultivado en laboratorio puede ser una realidad", concluye el doctor Heiko Rischer ■

ACTUALIDAD Y TENDENCIAS

INNOVACIÓN EN EL SECTOR CAFÉ: **TECNOLOGÍA Y SOSTENIBILIDAD**

¿Sabías que la tecnología y la sostenibilidad son los motores de la innovación en el ámbito tanto de la producción como del consumo de café? Esto es algo que estaba claro desde hace tiempo y que ha quedado ampliamente demostrado en la reciente edición de HostMilano, uno de los eventos más importantes a nivel mundial en el ámbito de la hostelería y la restauración que ha vuelto al formato presencial, y en el que se han podido ver importantes novedades relacionadas con la preparación del café.

© HostMilano

Apesar de la crisis económica postpandémica, han sido muchas las empresas que han visto en esta situación una oportunidad para innovar y adelantarse a un mundo como el del café en constante evolución.
Aspectos como la digitalización, la transición energética o la telemetria han favorecido el nacimiento de una nueva forma de trabajar y hacer negocios y una nueva forma de interactuar entre fabricantes y clientes y entre estos y los consumidores.
Las firmas están apostando de manera decidida por equipos y productos cada vez más fiables, duraderos, de bajo consumo energético y con materiales innovadores y en la medida de los posibles reciclables, a favor de reducir el impacto medioambiental. Y es que los hábitos de los consumidores ya no son los mismos que hace dos años y las necesidades y prioridades de los clientes también han cambiado.

TELEMETRÍA EN LA NUBE

La innovación tecnológica ha sido protagonista en el sector del café de HostMilano donde se han visto desde proyectos relacionados con la conectividad de las máquinas a Internet para mejorar la experiencia de la preparación de la bebida hasta numerosas innovaciones en el campo de la molienda y vaporización de la leche.
En el ámbito de la gestión de la máquina de café esto es, por ejemplo, reducciones de consumo de energía por encima del 70%, máquinas con tecnologías como sistema de navegación Beidou (BDS) o nuevas plataformas de telemetría en la nube, que permite a los operadores monitorear los parámetros de los equipos y la calidad en la taza de forma remota o utilizar herramientas de forma bidireccional para administrar recetas de bebidas, actualizar software o personalizar determinados parámetros a distancia.

De hecho, la telemetría ha sido también una de las novedades más importantes de las máquinas de vending que cada vez más incorporan este sistema de gestión que permite a los operadores tener controlada en todo momento la máquina, incluido el stock de producto, ventas, informes y alertas inteligentes provocadas, por ejemplo, por falta de cambio de efectivo, entre otras funcionalidades.

PRECISIÓN MILIMÉTRICA

En cuanto a molinos, algunas de las novedades destacadas que se han visto en Milán son equipos dotados de ajuste digital de fresas con una precisión de una centésima de milímetro o molinos con renovados sistemas de estabilidad de temperatura, capaces de mantener el café en perfectas condiciones incluso en las situaciones de mayor demanda.
Han llamado, también, mucho la atención, las prensas de café electrónicas que ofrecen además de consistencia de prensado, pastillas planas y prensados sin residuos.
Se imponen, además, equipos para espumar con sistema de reconocimiento de líquidos, diseñados, especialmente, para cremar automáticamente todo tipo de leches.

AUTOMATIZACIÓN DE PROCESOS

Además, todo lo relacionado con el cold brew también ha tenido un protagonismo especial en Milán donde ha quedado claro que la oferta en torno a este tipo de preparación todavía tiene terreno para seguir creciendo, igual que la automatización de muchos procesos en la estación barista, y es que según algunos de los expertos reunidos en la feria italiana, es posible que veamos, sobre todo en países menos turísticos que el nuestro, una falta importante de mano de obra a causa de los muchos trabajadores extranjeros del sector hostelero que volvieron a sus países por la pandemia.
Esto es lo que justificaría, según estas voces, el incremento notable de presentaciones de nuevos modelos de máquinas de café, compactas, simples y eficientes desarrolladas para mejorar la velocidad y el servicio de café, en esta edición de HostMilano. Entre algunas de las prestaciones destacadas de estos nuevos equipos, destacan por ejemplo, grupos profesionales con cámaras ajustables de dosis, de 8,5 a 15 g, desde el propio menú del equipo o dispensadores de café, leche y agua, en un solo bloque.

SOSTENIBILIDAD Y REDUCCIÓN DE LA HUELLA ECOLÓGICA

En el ámbito puramente de producto, en Milán se han visto cápsulas reciclables, compostables y de residuo 0; cafés 100% de cultivos orgánicos sin pesticidas ni herbicidas y también packaging respetuoso con el medio ambiente. De igual modo, y en este caso, por lo que se refiere a los filtros de agua para máquinas de café, los equipos respetuosos con el medio ambiente también han sido la novedad más importante, destacando los modelos que permiten ser reciclados ■

BAYME COFFEE

Si quieres compostables... somos compatibles

CAFÉ EN CÁPSULAS COMPOSTABLES PARA CLIENTES COMPROMETIDOS

Recepcionamos tu café y envasamos tu marca en cápsulas personalizables*

Certificados con la ISO 9001 y la ISO 14001
{Gestión de Calidad y Gestión Medioambiental}

NOVEDAD - ZERO IMPACT HOME COMPOST
Cápsulas compostables en casa y jardín

baymecoffee.com
hola@baymecoffee.com
0034 933 307 456
c\ Rioja 7
Sant Boi de Llobregat
Barcelona

** **Cápsulas compostables compatibles** con sistemas **Nespresso©**, **Lavazza©** (Espresso Point, Blue y Amodo mio) y **Keurig Cups©**. Marcas comerciales no relacionadas con Bayme Coffee.*

ACTUALIDAD Y TENDENCIAS

NACE **LA RUTA MÁGICA DEL CAFÉ DEL HUILA**

Cada vez son más los territorios cafeteros de todo el mundo que buscan nuevos mecanismos para dar visibilidad a sus cafés y aprovechando el interés creciente de los consumidores por saber cada vez más del origen, el entorno, y las manos que producen su café, el turismo se está posicionando como una vía efectiva para conseguir este objetivo.

Colombia es un país aventajado en turismo cafetero. En 1995 se inauguró en Quindío el Parque Nacional del Café, destinado a la preservación del patrimonio cultural e histórico del café en este país. En 2011, la Unesco declaró a 48 municipios de Caldas, Risalda, Quindío y el Valle del Cauca, "Paisaje Cultural Cafetero" Patrimonio de la Humanidad", y todo, mientras la oferta y actividades en el Eje Cafetero, polo de atracción constante de visitantes nacionales e internacionales, en el que se incluye parte de este Paisaje Cultural Cafetero, no dejan de crecer.

Ahora, además, a todas estas atracciones se suma la recién estrenada "Ruta Mágica del Café" del Huila, en el sur de la Región Andina, el principal departamento productor de café en Colombia y el que concentra mayor número de Tazas de la Excelencia por su calidad.

CUATRO CIRCUITOS DE EXPERIENCIAS CON EL CAFÉ

La Ruta es una iniciativa de la Oficina de Productividad y Competitividad del Huila y el SENA Regional Huila, entre otras entidades públicas y privadas que respaldan el proyecto y ofrece la posibilidad a los participantes de descubrir el patrimonio cafetero de la zona agroturística cafetera de los municipios de Gigante, Garzón y alrededores, a través de cuatro circuitos diferentes.

En todos los casos los recorridos están pensados para disfrutar de **experiencias únicas de agroturismo en torno al café**. Conocer todo el proceso del grano desde la selección de la semilla y siembra hasta la degustación en taza.

En una vivencia permanente de espacios al aire libre y maravillosos miradores desde donde disfrutar de los impresionantes paisajes de este Departamento, las rutas pasan por fincas cafeteras donde sus propietarios invitan a los participantes a vivir la experiencia del jornal cotidiano, el proceso de recolección y beneficio del grano, además, claro está, de ofrecérseles la oportunidad de disfrutar de la preparación y degustación de una taza de café a pie de cafetal.

En el **Parque Industrial del Café es donde se procesa de forma industrial la magia del grano de los caficultores asociados del centro del Huila** y es el punto y final de las cuatro rutas dedicadas al café. Esta instalación de la Cooperativa Central de Caficultores del Huila Coocentral, ofrece a los participantes una visita a lo largo de todo el proceso de trasformación del grano húmedo a café pergamino seco, y después, a café excelso, a punto para su comercialización.

Los visitantes en todo este proceso son testigos de las diferentes clasificaciones de calidad física para crear una materia prima óptima y en norma a los tostadores nacionales y del mundo y son invitados, además, a participar en una cata sensorial.

Todas estas experiencias con el café se complementan en la Ruta Mágica del Café del Huila con **visitas al patrimonio cultural, histórico, arquitectónico y, también, gastronómico de los pueblos productores de café** de la zona.

Además, a todo ello se suman atractivos añadidos como el glamping en medio de cafetales, senderismo a través de caminos únicos, degustación de cafés ganadores de la Taza de la Excelencia con sus productores y rutas en bicicleta para los amantes de deportes extremos ■

EL CAFÉ DE HUILA

Se estima que actualmente el Huila cuenta con una extensión de 144.895 hectáreas de cafetales en manos de 83.000 familias, esto es el 74% de la población rural del departamento y 101.000 empleos directos generados por la caficultura.

En el Huila se produce exclusivamente café Arábica de las variedades Castillo, Colombia, Caturra, Típica, Borbón y Tabí que a nivel general se identifican sensorialmente por su **taza balanceada, con notas dulces, acidez y cuerpo medio/alto y fragancia/aroma intenso con sensaciones frutales y acarameladas**, lo que lo han convertido en un café muy apreciado en los mercados más exigentes y en el territorio colombiano con mayor número de reconocimientos de la Taza de la Excelencia. Y no solo eso, destacan sus productores quienes explican que los cafés de Huila son protagonistas cada año de las estaciones baristas de finales nacionales de Campeonatos de Baristas de todo el mundo y del Mundial de esta disciplina.

A todo ello se debe sumar que desde el año 2013, el café del Huila cuenta con 'Denominación de Origen' con la que es comercializado alrededor del mundo. "El Huila es reconocido por tener el mejor café de Colombia y Colombia el mejor del mundo y eso es gracias a las familias cafeteras que día a día le ponen ese valor agregado, ese amor y ese empeño para garantizar la calidad, a pesar de todas las adversidades que hemos vivido en los últimos años", precisa Luis Enrique Dussán López, orgulloso gobernador del Huila.

PROTEGE
LA MÁQUINA DE CAFÉ CONTRA LA CORROSIÓN

BRITA

¡NUEVO!
Dual IEX Protection

BRITA PURITY C XtraSafe
Solución para aguas corrosivas

- Evita parada de máquinas y costes de reparación
- Asegura la calidad de la taza de café

PURITY
C1100
XtraSafe

c / Valencia 307 2º - 4º I 08009 Barcelona I Tel.: 93 3427570 I csbrita@brita.net I www.brita.es

INFORME

LA CAFEÍNA

No hay compuesto químico que se asocie más con el café que la cafeína. Este alcaloide del grupo de las xantinas ha tenido siempre un protagonismo controvertido en la promoción de esta bebida, jugando el papel del bueno o malo de la película, según las circunstancias. En los últimos años, los numerosos estudios relacionados con esta sustancia han demostrado que consumida con moderación tiene un efecto positivo y no dañino sobre nuestra salud.

A la cafeína se le reconoce su capacidad para mantenernos despiertos y alerta, para combatir la fatiga, aumentar el rendimiento físico, estimular el metabolismo e incluso para reducir el riesgo de accidentes cerebrovasculares o de enfermedades como el Parkinson, entre otras propiedades, según han demostrado diversos estudios. Pero de igual modo, a su consumo excesivo, se le atribuyen ciertos efectos negativos sobre nuestra salud como una estimulación excesiva del sistema nervioso central, insomnio, agitación y aumento del ritmo cardiaco.

La diferencia entre unos y otros efectos se reduce básicamente al tipo de consumo que hagamos de cafeína, normal o excesivo, certificando la comunidad médica y científica que la ingesta de cafeína de hasta 400 mg al día (alrededor de 5,7 mg/kg pc al día) consumida a lo largo del día no tienen efectos perjudiciales para la salud de los adultos sanos en la población general.

¿QUÉ ES LA CAFEÍNA?

La cafeína (1,3,7-metilxantina) es un alcaloide de estructura purínica que se encuentra naturalmente en los granos de café y también del cacao, las hojas de té, las bayas de guaraná y la nuez de cola.

Friedrich Ferdinand Runge descubrió la cafeína en 1820. La anécdota de este hallazgo es que lo hizo animado por el reconocido escritor Johann Wolfgang von Goethe. El autor de Fausto era un gran amante del café y perplejo por el hallazgo que había hecho Runge sobre el efecto dilatador de la belladona sobre las pupilas, le pidió que analizara la composición química del café, una bebida que le tenía fascinado por su sabor y efectos.

La concentración de cafeína por taza depende de la variedad de café, tueste, molido y elaboración

Runge logró aislar el ingrediente activo que hoy conocemos como cafeína y lo definió como una sustancia clara, inodora y con un sabor muy amargo en su presentación original.

En la naturaleza, las plantas que producen cafeína la usan para atraer polinizadores y como plaguicida natural. Por ejemplo, se ha demostrado que la cafeína ayuda a las abejas a tener mejor memoria y que aquellas que consumen el néctar de flores de plantas productoras de cafeína visitan con más frecuencia las mejores flores, y encuentran otras nuevas, con propiedades más nutritivas.

¿CÓMO CONSUMIMOS LA CAFEÍNA?

La cafeína tiene una larga historia de consumo por parte de los humanos. Se consume a través del café y otras infusiones, pero, además se añade a una gran variedad de alimentos como los pasteles, los helados, los dulces y las bebidas de cola. También las bebidas llamadas energéticas contienen cafeína, además de otros ingredientes como la taurina y la D-glucurono-γ-lactona.

La cafeína se encuentra asimismo en combinación con la p-sinefrina en una serie de complementos alimenticios que se comercializan con fines adelgazantes y para mejorar el rendimiento deportivo. Algunos medicamentos y cosméticos contienen también este alcaloide.

Según datos de la EFSA, el café constituye la fuente más importante de consumo cafeína entre los adultos europeos, y representa entre el 40 % y el 94 % de la ingesta total. A nivel mundial, este porcentaje se sitúa en torno al 75%, repartiéndose el 25% restante entre el té y las bebidas energéticas.

En los niños entre 3 y 10 años, el chocolate (que también incluye las bebidas de cacao) es la fuente predominante de cafeína, seguida del té y las bebidas de cola.

LA CAFEÍNA DEL CAFÉ

Al menos, el 30% de la población mundial consume una vez al día una taza de café.

CONTENIDO DE CAFEÍNA EN DIFERENTES TIPOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Una taza de café de filtro (200 ml)	90 mg
Una taza de té negro (220 ml)	50 mg
Una lata normal de bebida de cola (355 ml)	40 mg
Una lata normal de «bebida energética» (250 ml)	80 mg
Una tableta de chocolate negro (50 g)	25 mg
Una tableta de chocolate con leche (50 g)	10 mg

Todas las cifras son aproximadas, ya que el contenido de cafeína de los cafés utilizados y el tamaño de las porciones difieren en los países y entre estos. **Fuente: EFSA**

PREPARACIÓN	Contenido de cafeína (por porción típica)
Cold brew 24 h (250 ml)	280 mg
Cold drip sin hielo (250 ml)	247 mg
Cold brew 8 h (250 ml)	238 mg
Prensa francesa (250 ml)	223 mg
AeroPress (150 ml)	204 mg
Cafetera de filtro manual (250ml)	185 mg
Chemex (250ml)	172 mg
Cafetera de goteo (250 ml)	170 mg
Espresso cafetera superautomática (200ml)	116 mg
Espresso (25 ml)	68 mg
Espresso cafetera superautomática (25 ml)	68 mg
Ristretto (15 ml)	63 mg
Cafetera Moka (30 ml)	49 mg

Fuente: coffeeness.de

El atractivo del café está ligado a su aroma, sabor, al placer de degustar una "taza de café" consumida en solitario o con compañía, y, también, no hay que obviarlo, al concepto generalizado, que el café es "estimulante" y "energizante".

Como norma general, se estima que una taza de café (150cc) aporta entre 90 y 200 mg de cafeína, estando esta cantidad directamente relacionada con la variedad del grano utilizado y el método de elaboración elegido, además de otros factores.

Y esto es así porque por un lado, las variedades de café Arábica contienen entre un 0,8% y 1,4% de cafeína, una cantidad sensiblemente menor que la de café Robusta, que se mueve en rangos entre el 1,7% y cerca del 4%. Además, cuanto más tiempo pasa el café en contacto con el agua durante la elaboración, más compuestos se extraen. Es decir, un café infusionado en frío aunque resulta muy suave y ligero, prácticamente sin notas amargas, puede contener mucha más cafeína que un espresso, más intenso.

Pero esto no es todo. Aunque la variación de cafeína entre diferentes tipos de tueste es casi inapreciable, también existe y por tanto también afecta al contenido final de la taza. Cuanto más oscuro sea un tueste menos cantidad de cafeína, pues el grano mientras está dentro del bombo, tostándose, va perdiendo masa y por tanto, también, cafeína como componente de esa masa que es. Por el contrario, los tuestes más ligeros son capaces de conservar mayor cantidad de cafeína.

Deberemos tener en cuenta, también, la cantidad de café utilizado para la elaboración y la granulometría del grano molido, otra de las variantes que entran en juego en la cantidad final de cafeína de nuestro café. Un molido más fino proporciona una mayor concentración de cafeína en la taza y los molidos más gruesos menos.

Y dos apuntes más. Los cafés largos que se preparan diluyendo la extracción de café con agua no disminuye su contenido de cafeína ni lo aumenta simplemente se mantiene intacto, pues lo único que hemos hecho es aumentar el volumen de la bebida con otra incapaz de sumar o restar cafeína, una vez la extracción ya está finalizada.

De igual modo es práctico saber que el café instantáneo o soluble contiene en general menos cafeína que el tostado y molido, pero puede que el volumen que se consuma sea mayor y por tanto si sumamos la cafeína total, la cantidad puede llegar a ser más alta.

LA CAFEÍNA Y EL SABOR DEL CAFÉ

La mayor o menor cantidad de cafeína está directamente relacionada con el sabor de la taza, estimándose según varios estudios que la cafeína representa el 15% del sabor amargo del café, mientras que el 85 % restante se debe a otros muchos totalmente diferentes, como la quinina, que también se encuentra en la tónica.

En general el amargo no es un sabor que entusiasme de forma particular, sobre todo, en los paladares de niños y jóvenes, pero está demostrado que la aceptación de los sabores amargos por parte de las personas aumenta a medida que se hacen adultas, y esto, concluyen varios estudios contribuye

a mejorar su dieta, con la incorporación de verduras, frutas y bebidas menos dulces y azucaradas.

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), concluye además, que si bien el sabor amargo sirve, a menudo, como mecanismo de advertencia para convencer a las personas a escupir sustancias, los sujetos 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.

La investigación determina, además, que las personas que tienen mayor número de genes asociados a la percepción del amargo de la cafeína, son un 20 % más propensas a convertirse en grandes bebedoras de café, es decir, a consumir más de cuatro tazas al día. Por el contrario, estos "súper catadores" de cafeína muestran menos probabilidades de tomar té.

LA INTERACCIÓN DE LA CAFEÍNA CON NUESTRO CUERPO

La cafeína se absorbe casi totalmente en el estómago y en el intestino delgado, distribuyéndose en casi todos los tejidos, incluido el cerebro, ya que el alcaloide es muy permeable a la selectiva barrera hématoencefálica.

Los efectos estimulantes de la cafeína se empiezan a sentir entre 15 y 30 minutos después de la ingesta

La metabolización de la cafeína ocurre primariamente en el hígado (95%), siendo su velocidad de metabolización determinante en el análisis de sus efectos metabólicos.

La vida media de la cafeína, depende de la actividad de una enzima llamada CYP1A2. El que esta enzima sea más o menos activa depende concretamente de nuestra genética, estimándose que un 20% de las personas son metabolizadoras rápidas capaces de asimilar cualquier cantidad de café en un par de horas, y un 15% por el contrario, son tan lentas que casi no pueden metabolizarlo y por tanto tienen la sensación que el café no les siente bien. El resto de la población, 65%, estarían en un punto intermedio entre metabolizadores rápidos y lentos.

El consumo de una dosis de 5-8 mg de cafeína por kilo de masa corporal se empieza a sentir entre 15 y 30 minutos después de la ingesta, generando según datos del Centro de Información Café y Salud, CICAS, una concentración de cafeína en sangre de 8-10 mg/l, alcanzándose la concentración máxima entre los 15 y 120 minutos después de la ingestión en función del peso y edad de la persona. En lo que respecta a la vida media, esta será de 2 a 8 horas, siendo más larga cuanto mayor sea la persona. La genética, la edad, la condición física, posibles enfermedades, o el consumo de medicamentos, entre otros factores, son los que determinarán el tiempo de metabolización exacto de la cafeína en cada consumidor de café.

En el caso de los fumadores la duración de la cafeína en sangre se reduce entre un 30% – 50%, mientras que se duplica en mujeres que toman anticonceptivos orales y aumenta hasta las 15 horas durante el último trimestre de gestación.

El cuerpo metaboliza la cafeína en un 97%, estimándose que tras metabolizarse en el hígado, el 80% se convierte en paraxantina, y el 16% en teobromina y teofilina. En la orina se podrán encontrar hasta una docena de metabolitos de la cafeína, pero no más del 3% de la cafeína consumida.

¿CUÁNTA CAFEÍNA PODEMOS CONSUMIR SIN RIESGOS?

Como hemos visto, no todos metabolizamos igual la cafeína y por tanto, no nos afecta a todas las personas igual. Aún y así, y con los datos disponibles, la Comisión Técnica de Productos Dietéticos, Nutrición y Alergias (NDA) de la EFSA recomienda:

Adultos

- Las dosis únicas de cafeína de hasta 200 mg (en torno a 3 mg por kilo de peso corporal mg/kg pc) procedentes de todas las fuentes no presentan problemas de seguridad para la población adulta sana general. La misma cantidad de cafeína no suscita preocupación en cuanto a su seguridad si se consume menos de dos horas antes de realizar un ejercicio físico intenso en condiciones medioambientales normales.
- Las dosis únicas de 100 mg (alrededor de 1,4 mg/kg pc) de cafeína pueden afectar a la duración y a los patrones del sueño en algunos adultos, especialmente si se con-

sumen cerca de la hora de dormir. Aunque hay que aclarar que 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.

Las ingestas de cafeína de hasta 400 mg a lo largo del día no tienen efectos perjudiciales para la salud

- Las ingestas de hasta 400 mg de cafeína (alrededor de 5,7 mg/kg pc al día), consumida a lo largo del día, no tienen efectos perjudiciales para la salud de los adultos en la población general, excepto en el caso de las embarazadas.

Niños y adolescentes

- Las dosis únicas de cafeína que se considera que no tienen efectos perjudiciales para los adultos (3 mg/kg pc al día) también se pueden aplicar a los niños, ya que el ritmo al que los niños y adolescentes procesan la cafeína es, como mínimo, el mismo que el de los adultos, y los estudios disponibles sobre los efectos agudos de la cafeína en la ansiedad y el comportamiento de los niños y adolescentes confirman este nivel.

Embarazadas

- Hasta 200 mg de cafeína consumidas a lo largo de todo el día.

RANGOS DE CONSUMO DIARIO DE CAFEÍNA EN EUROPA

Población de edad muy avanzada (a partir de 75 años)	22 - 417 mg
Población de edad avanzada (65-75 años)	23 - 362mg
Adultos (18-65 años):	37 - 319mg
Adolescentes (10-18 años):	0,4 - 1,4 mg/kg pc
Niños (3-10 años):	0,2 - 2,0 mg/kg pc
Niños de corta edad (12-36 meses):	0 - 2,1 mg/kg pc

Fuente: EFSA

CAFÉ Y SALUD

En la sección Café y Salud de esta revista recogemos de forma puntual los últimos estudios sobre la interrelación del consumo de café y nuestra salud y muchos de estas investigaciones tienen a la cafeína como protagonista destacada.

Es así que más allá de demostrarse científicamente algunos de los beneficios ya conocidos de la cafeína como que el consumo diario y moderado de café mejora el rendimiento cognitivo, aumentando nuestra capacidad de alerta, atención y concentración, se han evidenciado otros nuevos como, por ejemplo, que este alcaloide ayuda a luchar contra la aparición de enfermedades como el Parkinson o el Alzheimer.

Existen estudios que aseguran, también, que las personas que consumen cafeína de manera continuada reducen el riesgo de desarrollo de enfermedades neurodegenerativas hasta un 65%.

De igual modo, se ha documentado los efectos beneficiosos del café a la hora de prevenir la aparición de cáncer de colon, descartándose en el estudio que el café descafeinado produjese los mismos efectos.

La cafeína ayuda a reducir el riesgo de obstrucción arterial y, con ello, los infartos

Y ha quedado demostrado, entre otros beneficios, que si bien el consumo de cafeína aumenta la presión sanguínea, esto no aumenta el riesgo de desarrollar una enfermedad cardiovascular, sino que ayuda a reducir el riesgo de obstrucción arterial y, con ello, las probabilidades de sufrir un infarto. Además, el efecto protector de la cafeína sobre el músculo cardiaco, concluyen varios estudios, podría resultar especialmente beneficioso para la población mayor ■

Fuentes: Agencia Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA), CICAS, "El café y sus efectos en la salud cardiovascular y en la salud materna" de Alfonso Valenzuela B y "Determination of CYP1A2 and NAT2 phenotypes in human populations by analysis of caffeine urinary metabolites" de M.A. Butler & otros

CALIDAD

IDENTIFICAN LOS COMPONENTES QUE PROPORCIONAN LA **SENSACIÓN TÁCTIL DEL CAFÉ EN BOCA**

El sabor, la textura en boca y la astringencia son algunas de las características que nos sirven para poder evaluar sensorialmente la calidad de un café y también uno de los aspectos más estudiados esta última década por parte de los científicos que intentan identificar de forma clara los compuestos que influyen en estas variantes.
Debido a la relativa falta de atención a la sensación en boca como un elemento de sabor, en comparación con el gusto o el olfato, el conocimiento de esta percepción tienen un amplio camino por recorrer que ya han iniciado algunos investigadores con muy buenos resultados.

Un equipo de investigadores de la Universidad Estatal de Ohio en Estados Unidos, coliderado por el doctor Christopher T. Simons, ha descubierto a que se debe la sensación en boca que nos deja el café. Y por sorpresa de todos, no son los azúcares y los lípidos como se creía hasta el momento, sino que esta sensación, aseguran, podría estar impulsadas en realidad por unas pequeñas moléculas, cuyo conocimiento abriría las puertas a producir café con características de calidad determinadas y permitirán a los aficionados atribuir ciertas características de una taza de café a compuestos específicos, como sucede en el mundo del vino.
Los resultados de este estudio se han presentado en la reunión de otoño de la Sociedad Química Americana (ACS), y el doctor Christopher T. Simons, en nombre también de sus colegas, Devin G. Peterson y Brianne Linne, ha accedido a hablarnos de su investigación.

¿Qué es lo que han descubierto sobre la sensación en boca del café?

El "cuerpo" del café es una sensación táctil que recubre el interior de la boca al degustarlo y que se puede descomponer en más sensaciones componentes como la astringencia y la textura de la bebida.
Aunque las moléculas grandes (por ejemplo, proteínas, polisacáridos) pueden contribuir al cuerpo, nuestros resultados muestran que las moléculas pequeñas, en concentraciones relativamente bajas, también contribuyen al recubrimiento bucal, la astringencia y la densidad que forman el "cuerpo", algo nuevo y desconocido hasta el momento.
En particular, hemos podido demostrar que el ácido 3- y 4-cafeoilquínico contribuye a esta sensación táctil en el interior de nuestras bocas. También que una mezcla compleja de melanoidina contribuye a la astringencia y, creemos, que una pequeña estructura basada en péptidos, es el responsable de la formación de la sensación de textura del café. Hasta donde sabemos, esta estructura no se ha identificado previamente en el café y estamos en el proceso de finalizar la elucidación de su estructura química y validar su impacto en la bebida.

¿Qué cambia todo esto en relación con lo que sabíamos hasta ahora del sabor y cuerpo del café?

Nuestros resultados hacen dos contribuciones importantes a la investigación del café. En primer lugar, la descomposición específica de "cuerpo" en sensaciones componentes de recubrimiento bucal, astringencia, textura y densidad, lo cual permite una exploración más completa y dirigida de esta sensación sutil de "cuerpo", previamente mal definida.

Para definir mejor 'cuerpo' en el café, lo hemos desglosado en componentes y buscado los compuestos que impulsan cada sensación en boca

En segundo lugar, la idea de que las moléculas pequeñas pueden contribuir a las sensaciones táctiles/texturales es novedosa. Aunque todavía estamos explorando mecanismos potenciales, creemos que esto abre un área de descubrimiento importante y única.

Siendo la percepción en boca algo relativamente subjetivo, ¿cómo han llevado a cabo la investigación para obtener resultados universales?

Para realizar el estudio hemos colaborado con catadores Q Grader y hemos utilizado una técnica llamada fraccionamiento guiado sensorialmente para identificar compuestos que contribuyen al cuerpo del café.
Primero, los catadores compararon un café con más cuerpo con otro de cuerpo más suave y así determinar los atributos secundarios que los diferenciaban. Una vez que se identificaron los atributos relacionados con el recubrimiento bucal, astringencia, textura y densidad como las sensaciones diferenciadoras clave entre ambas muestras, dividimos el café con más cuerpo en 12 fracciones mediante cromatografía líquida y un panel de cinco catadores examinó cada fracción. Si la mayoría identificaba fuertemente un subatributo en una fracción, se purificaba aún más para señalar el compuesto exacto responsable.
El panel de catadores fue muy importante en estos ejercicios, pues su experiencia ha sido la que nos ha permitido identificar cada fracción y determinar las que evocaban las sensaciones de interés. Durante varias rondas utilizando este enfoque y, así, pudimos aislar compuestos específicos. Luego confirmamos que cuando estos compuestos se vuelven a agregar al agua y al café, provocan la sensación respectiva de recubrimiento bucal y astringencia.
Es interesante apuntar en este sentido que aunque los compuestos se identificaron en el café con más cuerpo, los hallazgos se pueden extrapolar a otros cafés. De hecho, cuando estos compuestos se agregaron a un café de "cuerpo suave" a los niveles que se encuentran en el café de más cuerpo, nuestro panel de catadores pudo registrar los aumentos sutiles pero significativos en las percepciones de recubrimiento bucal y la astringencia.

¿Qué datos obtenidos en su estudio le han sorprendido más? ¿Por qué?

Al margen de la confirmación de que las moléculas pequeñas pueden tener un impacto significativo en las sensaciones de textura del café, nos ha sorprendido también que los compuestos de ácido cafeoilquínico que contribuyen al recubrimiento bucal tengan

su mayor impacto en las concentraciones más bajas.
Esto es algo inesperado y sugiere el potencial de algunas interacciones únicas basadas en receptores que podrían explicar este resultado.

¿Están en condiciones de determinar cómo estas moléculas pequeñas contribuyen a la sensación en boca del café y cómo actúan?

Aunque hemos descubierto que el ácido 3- y 4-cafeoilquínico contribuyen a la sensación táctil del café y ya sabíamos además que pueden aportar importantes sensaciones relacionadas con el sabor, como la acidez, aún no conocemos el mecanismo por el cual estos compuestos evocan la sensación en boca. Averiguarlo es el siguiente paso de nuestro plan de investigación.

En cuanto a la melanodinas, los compuestos complejos formados por la reacción de Maillard durante el tueste, ¿en qué se basan para relacionarlos con la astringencia?

La contribución de las melanoidinas a la astringencia ha sido estudiada con detenimiento durante el fraccionamiento guiado sensorialmente y el trabajo de validación sensorial.
Una vez que se identificó que esta fracción evocaba una sensación astringente, investigamos su composición y vimos que estaba dominada por una población de compuestos de melanoindina relacionados con una alta contribución de fenólicos condensados.
Luego confirmamos el efecto con nuestro panel de catadores expertos, tanto en agua como en café. Cuando se agregan estos compuestos al agua o al café en los niveles que se encuentran en el café de más cuerpo, esta fracción de melanoidina evoca la astringencia que fue detectada por el panel.

¿Qué beneficios puede obtener la industria del café de los resultados de su estudio?

Estamos convencidos que serán varios los beneficios. El primero es que hasta ahora "cuerpo" seguía siendo un término confuso y mal definido y por tanto no puede ser bien entendido por la mayoría de la gente. Nuestra investigación proporciona información sobre la percepción del cuerpo y los atributos secundarios que contribuyen a este efecto.
En segundo lugar, la identificación de compuestos que contribuyen a la experiencia positiva (o negativa) del consumo de café, permite a los productores o tostadores apuntar a entidades químicas que pueden optimizar mediante la manipulación de las condiciones de cultivo o procesamiento. A largo plazo, estos cambios pueden incrementar el valor del grano de café y dar como resultado una mejor taza de café para el consumidor.

¿Cuál es el siguiente paso en su investigación?

Nuestros próximos pasos son terminar la elucidación estructural del compuesto de péptidos, responsables de la formación de la sensación harinosa del café en boca y luego evaluar los posibles mecanismos por los cuales estos péptidos evocan esta sensación.
Estamos estudiando si existen mecanorreceptores en la boca que detecten estas pequeñas moléculas, pues podría ser que estos receptores fueran los responsables de la disminución de la sensación de textura y harinosidad en boca que se produce al aumentar el ácido cafeoilquínico.
También estamos interesados en saber si la presencia de estos compuestos y del resto identificados en nuestro estudio se pueden optimizar mediante las condiciones de cultivo o procesamiento del grano de café.
Nuestro objetivo, además, es continuar identificando otros compuestos que sigan aumentando la calidad y el buen gusto del café ■

CALIDAD

CONCURSO DE **TAZA SUAITA**

Comunidades de pequeños caficultores en diferentes países trabajan para incrementar la calidad de sus cafés y darlos a conocer al mundo. Para ello, muchos, participan de forma conjunta en ferias, misiones comerciales y programas de promoción, pero son pocos los que obtienen tanta implicación en su proyecto como la conseguida por los caficultores de Suaita que tienen el apoyo de las máximas instituciones locales, de toda la cadena de valor del café suaitano, y, también, la atención del gobierno nacional y de una parte importante de la comunidad cafetera internacional que espera expectante la segunda edición del Concurso de Taza Suaita.

El municipio de Suaita, ubicado en Santander, el afamado departamento cafetero colombiano, organiza uno de los concursos de cafés más nuevos en el panorama de competencias actuales de café enfocadas en la calidad.

La primera edición del concurso de Taza Suaita se celebró en diciembre de 2020 y este año regresa la competición como una de las herramientas más destacadas de una estrategia de modernización de la industria cafetera suaitana y promoción de este origen como nueva despensa cafetera.

Destaca de esta iniciativa que es un concurso en el que se han implicado de forma directa instituciones del territorio y del sector del café, desde la Cámara de Comercio de Bucaramanga, el Laboratorio de Café del SENA, la Alcaldía de Suaita, el Colegio Agropecuario del municipio, la Cooperativa de Caficultores de Santander Agencia Suaita.

UNA APUESTA POR UNA VUELTA A LA INDUSTRIA CAFETERA LOCAL

Juntos, todos ellos, se han propuesto dar un giro a la industria cafetera del territorio y entre sus objetivos primordiales está, además, crear un laboratorio de Cata, Tueste y Barismo que permita avanzar en calidad al café de Suaita. Para lograrlo, los entes implicados han buscado la subvención del estado para el proyecto que formará a estudiantes en estas tres disciplinas del café e incidirá en la profesionalización de la caficultura.

Uno de los objetivos del concurso es conseguir visibilidad para crear un laboratorio de Cata, Tueste y Barismo que permita avanzar en calidad al café de Suaita

Y es así, que el concurso de Taza Suaita se ha convertido solo en dos ediciones en un foco importante de atención para este proyecto.

UN CAFÉ DE LOS ANDES CON PERSONALIDAD PROPIA

La competición es solo para caficultores suaitanos, en total más de 100 pequeñas y medianas fincas cafeteras que pueden presentar a la competición cualquier variedad de café, siempre y cuando se haya procesado por vía húmeda. En general esto se traduce en el panel de participantes, en lotes de la variedad Castillo, la más popular en Suaita, donde estos cafetos crecen en cultivos combinados con mandarinas, naranjas, plátanos, cacao, árboles maderables, aguacates y huertas que contribuyen a la preservación de la biodiversidad en un sector de los Andes con una oferta climática especialmente adecuada para el cultivo de café.

El café suaitano es dulce, muy agradable en boca, con notas a caramelo, cítricos y chocolate

El resultado de todo ello en taza es un café de calidad, dulce, muy agradable en boca, con predominio de las notas a caramelo y caña, notas cítricas y chocolate que situaron a los tres finalistas de la primera edición del concurso por encima de los 84 puntos.

I SUBASTA INTERNACIONAL DE CAFÉS DE SUAITA

En esta edición, cuya evaluación de cafés se llevará a cabo el 11 de diciembre, los organizadores han convocado, además, la primera subasta asociada al concurso en la que se dará entrada a los microlotes de más de 84 puntos, con una proyección de 10 lotes para un grupo de 20 compradores.

Y es que uno de los objetivos es conseguir, también, el máximo impacto en cada finca productora de manera individual y que los caficultores puedan empezar a crear marcas e incluso llegar a tostar su propio grano para, así, escalar en la generación de valor de sus cafés e iniciar un nuevo rumbo comercial que asegure la continuidad y fortaleza de la caficultura suaitana ■

INTER SICOP

SALÓN INTERNACIONAL DE PANADERÍA,
PASTELERÍA, HELADERÍA , CAFÉ y EQUIPAMIENTO

300 EXPOSITORES
50 PAÍSES
30.000 PROFESIONALES

Forma parte de la comunidad profesional del sector de la panadería, pastelería, heladería, cafe y equipamiento.

LIVE Connect

Edición especial

TEC SICOP

Manos que nos unen con la innovación.

19-22 Feb

2022

Recinto Ferial
ifema.es

IFEMA MADRID

CALIDAD

DESMITIFICANDO LA **FERMENTACIÓN DEL CAFÉ**

En el marco de la I Feria Internacional de Café, Cacao y Agroturismo celebrada en Neiva (Colombia), expertos en café de diferentes ámbitos se han reunido para debatir sobre aspectos diversos de este producto, levantando especial interés entre todos los asistentes, presenciales y virtuales, la sesión dedicada a desmitificar la fermentación del café.

La fermentación es un proceso metabólico que provoca un cambio físico y químico en el café y una gran transformación de metabolitos (desdoblamiento de los azúcares insípidos polisacáridos a saborizantes monosacáridos) presentes en el grano, que ya sea en ausencia (anaeróbica) o presencia de oxígeno (aeróbica), produce diferentes compuestos que afectan en mayor o menor medida ciertas notas específicas relacionadas con el sabor de la bebida y que se perciben a nivel sensorial. Pero además, la fermentación es uno de los argumentos que más se están utilizando actualmente para relacionar café y calidad, algo que, sin embargo, parece no tener el tipo causa-efecto que se le presupone desde diferentes ámbitos del sector.

Así lo explicaron y también argumentaron con datos e información de primera mano, Hernando Tapasco, caficultor y certificado en procesos de café por el Coffee Quality Institute y Nancy Córdoba experta en ciencia sensorial y tecnología de los alimentos, durante su palpitación en la I Feria Internacional de Café, Cacao y Agroturismo celebrada en Neiva (Colombia), donde se encargaron de desgranar, uno a uno, algunos de los actuales mitos existentes en torno a la fermentación del café y su relación con la calidad e innovación:

"La fermentación es la responsable de la calidad del café"

No rotundo a esta afirmación. Tanto Hernando Tapasco como Nancy Córdoba se mostraron totalmente en desacuerdo con una sentencia que relacionaron en parte, a la Tercera Ola del Café y al convencimiento erróneo generado por la nueva "moda" de la fermentación.

Tapasco argumentó su desacuerdo recordando que si hablamos de las características intrínsecas del producto, la calidad del café depende de la genética de la planta, de las condiciones climáticas de la finca y de la variedad de café, surgiendo de la interacción de estas tres variantes, los precursores del aroma y el sabor del grano, claves en la determinación de la calidad final. Por tanto, dijo, la mayor cantidad de compuestos responsables de la calidad ya los trae el grano "incorporados" y **la fermentación debe ser entendida por tanto, como un paso final que puede ayudar a modular ese perfil de taza**, pero no más. Y como ejemplo de ello recordó que hay muchos cafés de excelente calidad que no se fermentan.

La experta en ciencia sensorial, Nancy Córdoba es de la misma opinión que Tapasco e hizo hincapié en el concepto de calidad de café entendido como la suma de factores objetivos relacionados con propiedades fisicoquímicas, sensoriales y nutricionales del grano, y de factores subjetivos relacionados en este caso, con la percepción de los consumidores, es decir el sabor del café, el cual insistió, viene dado por moléculas que se encuentran de forma natural en el grano. Por tanto, Córdoba es de la opinión de que **si a un café se le somete a una fermentación, lo que se consigue es dar pie a otros precursores que complementarán a los originales**. Si el grano es un grano con calidades destacadas, la fermentación los podrá modular e incluso potenciar, pues, pero si el grano no dispone de esas características de calidad superior en origen, la fermentación no conseguirá que aparezcan.

La sacarosa es un precursor de sabor destacado del café y hay estudios que demuestran que cafés fermentados y no fermentados tienen una cantidad similar

La sacarosa, explicó Córdoba, es uno de estos precursores de sabor más destacados del café y ya hay estudios que han demostrado, dijo, que cafés fermentados y no fermentados tienen una cantidad similar de este disacárido, por tanto, cuando se fermenta el café, lo que se generará son otros compuestos volátiles adicionales que afectan a ciertas notas específicas pero eso no quiere decir, siguió insistiendo, que por ello se vayan a convertir en cafés de mayor calidad.

"La fermentación es la única forma de innovar en el café"

Esta sentencia fue otro de los mitos que se tumbaron en la charla sobre la fermentación en la I Feria Internacional del Café, Cacao y Agroturismo de Neiva. Y es que tanto Tapasco como Córdoba coincidieron que la innovación en el mundo del café va mucho más allá y pusieron en duda que agregar sustancias a la fermentación sea la única forma de avanzar en innovación en este sector.

Córdoba defendió la innovación como la capacidad de generar una alternativa para resolver un problema o mejorar las condiciones actuales, así como la capacidad de evolucionar pero, también, de adaptarse y mejorar, lo cual, dijo, se hace hoy día indispensable en el mundo del café.

Pero **una innovación no lo es si no es posible implementarla de forma confiable a escala significativa y a un costo razonable**, defendió la experta en ciencia sensorial, y actualmente, coincidieron ambos expertos, el conocimiento de la fermentación no permite situarse en este estadio.

De hecho, Córdoba aseguró que queda mucho camino para recorrer todavía en el ámbito de la fermentación para que esta parte del proceso del café pueda ser considerado una innovación. Al respecto, dijo, hay que seguir investigando para averiguar más sobre las transformaciones que ocurren en el contexto de la fermentación o incluso durante el secado, a nivel químico y de sabor y considera necesario, también, **fomentar la conexión entre lo que se está haciendo en el campo y lo que se está dispuesto a pagar en el mercado por los cafés fermentados** para saber si resulta una opción para los caficultores. Si no lo es, no se podrá considerar una innovación.

La fermentación no sirve para aumentar la calidad sino para destacar y diferenciar algunos de los atributos del café

Además, en opinión de Tapasco, para que cualquier cambio, sea pequeño o grande, pueda ser considerado una innovación, debe relacionarse, además, con el nivel de formación y desarrollo en que se encuentre el caficultor, a lo que Córdoba, insistió, en que innovar no quiere decir únicamente agregar una serie de sustancias al café durante la fermentación, sino que otras pequeños adaptaciones en determinados procesos pueden llegar a ser grandes innovaciones, aunque en ocasiones no se perciban así porque están libres de ese efecto de "ideas que van a cambiar el mundo". Y como ejemplo de ello puso la correcta monitorización y control de la producción, algo al alcance de la mayoría de los caficultores y que como innovación les va a permitir ofrecer un café con un sabor y calidad replicable.

"La fermentación solo sirve para lograr puntuación de taza por encima de 86 puntos"

La fórmula mágica para alcanzar una puntuación de 86 puntos no existe, por lo tanto, los dos expertos participantes en la I Feria Internacional del Café, Cacao y Agroturismo de Neiva coincidieron que no es cierto que con la fermentación se vaya a alcanzar o superar esta puntuación e insistieron en lo ya debatido anteriormente en relación a la calidad intrínseca de cada café más allá de los procesos a los que se le someta.

Tapasco para quien la puntuación es solo un elemento más de cómo debe ser entendida la calidad del café, además de por sus notas de sabor, calidad física, calidad sensorial, calidad química y calidad bioquímica, explicó que a menudo cuando le piden cafés de alta calidad, opta por cafés naturales y no fermentados como se da por hecho que debería ser según algunos de los cánones impuestos por la Tercera Ola del Café, dijo. Y su opción es esa, explicó, porque **los cafés naturales conservan más cantidad de azúcares, uno de los precursores de sabor más importantes** como ya se ha mencionado antes, por lo que si se procesa bien es más probable, dijo, que ese café alcance las puntuaciones ideales para los consumidores de cafés exóticos, con más de 86 puntos, como él los calificó.

"La fermentación no sirve para lograr los 86 puntos sino para lograr en un primer nivel, una taza limpia y consistente y en última instancia para destacar y diferenciar algunos de los atributos del café", destacó el experto quien además advirtió la necesidad de dejar de utilizar la fermentación con fines de puntuación y centrar su uso para optimizar el café, pues todavía, aseguró, quedan demasiadas cosas por conocer del proceso.

Y es en este sentido, que el caficultor y certificado en procesos de café por el Coffee Quality Institute recordó como **la fermentación se inicio por un tema práctico y no de taza**, cuando los caficultores vieron en este proceso una manera para hidrolizar el mucílago y poder lavar y facilitar mejor el secado del café.

Por tanto, dijo, la modulación del sabor del grano, tan relacionada hoy con la fermentación es algo totalmente nuevo a pesar del papel protagonista que le otorgan muchos baristas, y por eso, dijo, es necesario seguir investigando y mucho, para poder valorar realmente que papel puede jugar en la calidad del café.

Con esta llamada a la acción a seguir investigando estuvo del todo de acuerdo la experta en ciencia sensorial y tecnología de los alimentos, Nancy Córdoba, quien advirtió que se necesita más tiempo para seguir avanzado en el conocimiento de este proceso y determinar, por ejemplo, si todos los componentes que se producen en la fermentación llegan al grano y si lo hacen, con qué incidencia.

Por tanto concluyeron, hoy es más lo que se desconoce de la fermentación que lo que se conoce, aunque de lo que están seguros es que la fermentación no es la solución a todos los problemas del café, un producto que, dijeron, dada su altísima complejidad, no admite fórmulas mágicas como se está intentando convencer con la fermentación desde determinados ámbitos ■

NUEVOS TIPOS DE FERMENTACIÓN DE CAFÉ

- **Fermentación con levaduras y lactobacilos.** Este tipo de fermentaciones presentan el gran desafío de estabilizar las poblaciones microbianas involucradas en las diferentes fases, aunque presentan ventajas interesantes a la hora de caracterizar el producto final y su perfil organoléptico, permitiendo explorar alternativas de diferenciación, especialización y valoración en mercados exigentes.

- **Fermentación en maceración carbónica.** Se trata de una alternativa tecnológica procedimental que permite innovar y transferir factores de diferenciación a la bebida, ampliando el abanico de posibilidades de degustación. Con este tipo de proceso se consigue suavidad en la bebida y moldear expresiones diferenciales en nariz y boca. El gran reto, sin embargo de este tipo de fermentaciones es que requieren alto control de manejo del proceso pues se corre el riesgo de crecimiento bacteriano que podría comprometer el grano resultante.

- **Fermentación con frutas.** Es una de las innovaciones más disruptivas. En estas fermentaciones se agregan azúcares naturales al café con intención de transmitir nuevas notas perceptibles en nariz y en boca. Esto permite ganar expresiones más exóticas y diferenciales para algunos cafés, aunque esta disruptiva fermentación es la que exige mayor experiencia antes, durante y después del proceso para asegurar consistencia y confiabilidad.

XIV CAMPEONATO NACIONAL BARISTA FÓRUM CAFÉ

El XIV Campeonato Nacional Barista Fórum Café ha sido un éxito. Había ganas de compartir pasión cafetera, mucha ilusión por el reencuentro y un montón de expectativas puestas en un campeonato que desde hace años es mucho más que una competición y el resultado ha sido de diez.

Tras un año de paréntesis obligado por la pandemia, de baile de calendario al son que marcaba la situación sanitaria y de mucho trabajo para tener todo a punto tan pronto se pudiera retomar la normalidad, finalmente Fórum Café ha podido celebrar la final de los campeonatos baristas de 2019 y la respuesta del sector del café ha sido espectacular.

Del 5 al 8 de octubre, el INS Escola d'Hoteleria i Turisme de Barcelona se vistió de gala y se convirtió en el magnífico escenario de la competición barista Fórum Café, en la que se han dado cita los mejores expertos baristas, de Aeropress, Cata y Latte Art de nuestro país, acompañados, en todo momento, por profesionales de todos los ámbitos de la industria cafetera española y los entusiastas estudiantes del INS EHTB que como la dirección del centro, se volcaron con la competición cediendo las instalaciones del centro para la competición y colaborando, también, con las tareas de apoyo en backstage y escenario.

A ellos, y también a todos los patrocinadores, co-organizadores, jueces, presentadores, público y, evidentemente, baristas, hay que agradecerles su implicación en la competición, en la final y en las fases previas de los campeonatos de zona celebrados en 2019 y que nos llevaron hasta esta gran final de Barcelona, en la que el café ha demostrado, una vez más, ser no solo una extraordinaria bebida, sino un producto extraordinariamente complejo, con una gran cantidad de personas que se esfuerzan por hacerlo brillar y con un público profesional y amateur dispuesto a compartir experiencias y con muchas ganas de seguir sumando juntos cultura de café.

XIV Campeonato Nacional Barista

Andrea Juan, barista alicantina esponsorizada por Café Barsel es la nueva Campeona Nacional Barista, coronada tras una apasionante y, también, emocionante Final Nacional, en la que los nueve mejores baristas de España, clasificados en las fases previas del Campeonato Nacional Barista se enfrentaron en dos jornadas de semifinales y una tercera de gran final.

Uno a uno, los baristas demostraron una gran maestría en el dominio de la preparación del café y con sus ejercicios dieron cuenta del gran salto cualitativo que esta bebida está viviendo en nuestro país. Más allá de conocer muy bien el origen de sus cafés, los participantes dejaron clara también, su inquietud por dar a conocer procesos claves para el resultado del café en taza, como el procesamiento y tueste del grano, aportando múltiple y variada información al respecto en sus ejercicios. De hecho, la calidad de las presentaciones en esta edición fue tal que casi nos atrevemos a decir que tanto los espectadores presentes en el INS EHTB como los muchos que siguieron el campeonato en streaming pudieron hacerse una idea muy clara del tipo de café, sabores y aromas de las tazas que probaron los jueces de la competición.

Mención a parte merecen también, las bebidas de especialidad elaboradas por los baristas en este XIV Campeonato Nacional Barista que volvieron a brillar por su espectacularidad, originalidad y calidad. Vimos combinaciones de café espresso con vino dulce y pulpa de maracuyá, cavitaciones en sifón de café con infusión de flor de hibuscus y arándanos, un nitrocoffee sin nitrógeno sino con aire comprimido, un combinado de café, amaretto y leche infusionada con piel naranja, cacao y canela y también un exótico cóctel de café, agua de avellanas, vermouth y bitter, entre otras sorprendentes propuestas, incluida la bebida de la campeona nacional Barista, Andrea Juan, que además del título absoluto y el premio al **Mejor Espresso**, se llevó el de **Mejor Bebida de Especialidad**, por su bebida fría a base de café, cacao, ron, mascarpone, vainilla y azúcar, preparada en coctelera y con hielo artificial que enfría y no diluye.

El tercer premio de la Final del XIV Campeonato Nacional Barista, el trofeo al **Mejor Cappuccino** fue, por su parte, para Karlos Calvo, esponsorizado por Cafés Berasategi. Calvo, como el resto de participantes de la competición se llevaron diversos obsequios de los patrocinadores del Campeonato, mientras que Andrea Juan, como ganadora de la competición se llevó, además del titulo de Mejor Barista de España, un viaje a un país de origen de café, por gentileza de Icona, una máquina ONE obsequio de Welbilt, un filtro mypure P1 de BRITA, y una prensa de café automática Cube Tamp, obsequio de Compak Coffee Grinders.

Los jueces del XIV Campeonato Nacional Barista han sido, David Tomás y Fran Bernal que actuaron como jueces líderes de la competición; Alba Gambin, Manel Batet, Jesús Hernández y Pablo García que lo hicieron como jueces sensoriales; Damián Seijas, Patricio Navarro, Luís Ibáñez, José Manuel Tenas, como jueces técnicos y Eva Díaz como juez de control y responsable de esta área.

IV Campeonato Nacional de Aeropress

Desde que se incorporara esta disciplina de preparación de café al programa de competiciones del Campeonato Nacional Barista el éxito de las convocatorias y el interés del público por conocer más sobre el café de Aeropress no ha dejado de crecer.

Los baristas participantes en esta competición contaron con 8 minutos para hacer la extracción y presentar su taza de 200 ml de café, elaborada con el café proporcionado por la organización, un Burundi Lavado Kibira de Icona Café, de manera que el gran reto para ellos fue conseguir imponer su taza, frente a las otras, consiguiendo hacer brillar los atributos del café, mejor que sus competidores.

Para determinar el ganador, el equipo de jueces de la competición, Liz Adriana Ochoa, Campeona Nacional de Aeropress Fórum Café 2016; Miguel Ángel Bañón, Responsable de Formación en Cafés Jurado; y Alejandro Mouriño, Formador de Fórum Café, cataron a ciegas las tazas resultantes y valorado el mejor aroma, sabor, dulzura, acidez y retrogusto de los tazas presentadas, la barista Silvia Paola Pedroza, fue proclamada Campeona Nacional de Aeropress.

IV Campeonato Nacional de Cata

La Cata de café es una disciplina que afortunadamente está cogiendo cada vez más peso en el sector del café y en estos momentos en nuestro país ya contamos con excelentes profesionales especializados en esta materia dedicada a la evaluación sensorial del café, tal y como se pudo ver en el reciente Campeonato Nacional de Cata, celebrado también el en marco del XIV Campeonato Nacional Barista.

A la competición concurrían los clasificados en las rondas regionales de 2019 quienes lucharon por el título en una disputada final con diversas rondas triangulares de cata de cafés especiales y una exigente prueba de memorización.

Los catadores debían descartar las tazas diferentes de hasta seis grupos de cafés y demostrar su memoria sensorial e identificar, entre varias tazas, los cafés catados a ciegas en una ronda anterior. Unos ejercicios en los que el catador murciano, Patricio Navarro logró obtener la mejor puntuación, siendo, así, proclamado Campeón Nacional de Cata Fórum Café, un título que recibió con satisfacción y emoción.

I Campeonato de Latte Art

La primera edición del Campeonato Nacional de Latte Art ha resultado un gran espectáculo de creatividad y talento y la confirmación más clara posible de que más allá de Corea, Taiwán o Australia, en España también hay grandes especialistas en esta técnica. Y como muestra, las espectaculares creaciones que prepararon cada uno de los participantes frente al público y jueces, incluidas la de la ganadora de la competición, Karen Quiroga quien se llevó el título de Campeona Nacional de Latte Art, además de una máquina Gaggia Ruby Office, obsequio de Gaggia Milano, patrocinador oficial de este campeonato.

Para su dibujo libre, Quiroga sorprendió con una espectacular figura de un león, un diseño para el que utilizó varias técnicas en una misma taza, buscando la complejidad en su presentación. Para dibujar la frente del animal y conseguir el gesto de ceño fruncido, la barista hizo una rossetta slow pour, mientras que para dar forma a la cara utilizó una mini rossetta en los laterales. El hocico lo hizo con vertido slow pour, y por último aplicó la técnica etching con el punzón para perfilar la figura y colorante amarillo para finalizar y darle intensidad a la mirada del gran felino convertido en un metáfora de la fuerza del sector hostelero para afrontar dificultades y seguir adelante.

Los jueces que tuvieron la difícil tarea de valorar todas las creaciones de los participantes en esta final del I Campeonato Nacional de Latte Art fueron, Rubén Sanz, Adrián Fernández, Eva Díaz, Alejandro Mauriño, Luís Ibañez y José Manuel Tena.

Concursos Mejor Blend Comercial y de Especialidad

Otras de las competiciones destacadas de este XIV Campeonato Nacional Barista han vuelto a ser el III Concurso Mejor Blend Comercial y II Concurso Mejor Blend de Especialidad que han ganado, Cafés Fortaleza y Cafés Baqué, respectivamente.

La competición tiene como objetivo reconocer el trabajo de los maestros tostadores y laboratorios de calidad de las empresas tostadoras, a la vez que pretende dar visibilidad a los blends creados con cafés de calidad, otorgándoles el protagonismo que merecen por su elaboración y contenido diferenciado.

Los dos cafés ganadores, Café Fortaleza Excellence y el blend de Cafés Baqué con café Arábica Lavado de Etiopía de la Región de Yirgacheffe, podrán lucir a partir de ahora en sus packaging el sello de Fórum Café que los acredita como los mejores blends de España en su categoría.

MÁS QUE UNA COMPETICIÓN

Y si ya hemos remarcado el importante carácter social que tienen las competiciones Fórum Café por la gran cantidad de agentes del sector que se reúnen para seguir las competiciones y compartir charla cafetera, la Final de esta competición ha vuelto a ser, también, una importante plataforma de divulgación de cultura de café, a través de la propia competición, como de los ejercicios de los baristas participantes, la información aportada sobre diferentes aspectos del café en cada una de las competiciones y también por las ponencias presentadas por algunos de los patrocinadores de la competición que han permitido acercar al público datos muy interesantes sobre la preparación del café o la cata de productos complementarios a esta bebida, como el té.
Destacar, por ejemplo, la Master Class de BRITA Professional que ilustró a los presentes sobre la importancia del agua en la preparación del café, la influencia de los distintos tipos de agua de red sobre la calidad final de la taza y el trabajo corrector que realizan en este sentido los filtros de agua para conseguir el café perfecto.
Igualmente interesante resultó la intervención de Mocay Café que a través de su barista campeón Adrián Fernández, ofreció un interesante y vistoso taller sobre Latte Art y Latte 3D, en el que quedó claro que con una buena técnica y una leche de calidad, como la ***Extra Creme*** de Pascual, leche oficial del Campeonato Nacional Barista, todos podemos iniciarnos y progresar en el mundo del Latte Art.
Alma Teas & Herbal Infusions ofreció, por su parte, un también enriquecedor taller de cata de té, en el que mostraron las semejanzas y complicidades en el proceso de la cata de este producto y del café y también, información práctica de valor para seleccionar diferentes tipos de té y sus calidades.

EL CAMPEONATO, EN VIVO Y EN LOS MEDIOS

Como gran novedad de esta edición del Campeonato Nacional Barista cabe destacar la retransmisión en vivo de la competición a través del canal de Youtube de Fórum Café. Habilitado durante todos los días de la competición, el canal se convirtió en la ventana al mundo del Campeonato que se siguió ampliamente desde nuestro país, pero también desde el extranjero.
Las retransmisiones en streaming se completaron con un intenso trabajo en redes sociales a través de las que también se prestó puntual información sobre todo lo que iba aconteciendo en la competición, generándose, además, un gran feedback con los seguidores de Fórum Café en las redes sociales que participaron desde sus casas con comentarios, publicando fotografías alusivas al café y a la competición y enviando mensajes de ánimo y felicitación a todos los baristas de la competición.
El XIV Campeonato Nacional Barista ha llamado, también, ampliamente la atención de los medios de comunicación, que desde los días previos a la competición han hablado del campeonato pero sobre todo también, de café. Gracias a la participación de Barista de todo el estado, la información sobre la competición se ha amplificado en los medios de todas las Comunidades Autónomas que se han hecho eco de la participación de sus baristas, dando cuenta sobre esta profesión y sobre diferentes aspectos relacionados con el café y su cultura.
Con ello, los campeonatos baristas Fórum Café alcanzan otra de sus metas destacadas y que es divulgar la cultura del café entre los consumidores finales, que bien directamente a través de las retransmisiones en streaming o bien a través de las múltiples noticias en prensa, radio y televisión generadas por la final del Campeonato Nacional han podido conocer y aprender más sobre el café.

EL VIAJE DEL CAMPEÓN

Uno de los atractivos destacados del Campeonato Nacional Barista Fórum Café es, sin duda, su premio que más allá del título nacional ofrece al barista ganador, la posibilidad de viajar a un país de origen para conocer el café a pie de plantación.
Este tipo de premio, exclusivo de la competición Fórum Café, es posible gracias a la gentileza de Icona Café, patrocinador oficial del Campeonato que con oficinas en los principales países productores de café acuerda con las fincas y las organizaciones cafeteras del país de destino, visitas personalizadas para nuestro campeón.
Como novedad, en esta edición, el destino del viaje era opcional y Andrea Juan podía elegir visitar Brasil o Colombia como premio a su título nacional, algo que no le ha resultado muy difícil a la alicantina quien se presentó a la competición con un café de Colombia, origen que ha elegido y donde volará próximamente viendo cumplido su sueño de conocer la cultura cafetera colombiana.

CAMPEONATOS 2022

Y sin sacar el pie del acelerador, Fórum Café ya trabaja en los Campeonatos Baristas 2022 que según anunció la directora de la entidad, Yolanda Bolaños, se celebrarán bajo un nuevo formato e irán todavía un paso más allá en el objetivo primordial de esta competición que no es otro que divulgar la cultura del café y fomentar el consumo de café de calidad en nuestro país.

LOS CAFÉS DEL CAMPEONATO

La competición Fórum Café es un excelente escenario para descubrir cuáles son las tendencias del mercado español del café, saber lo que se bebe en los establecimientos en los que el café tiene su sitio e intuir hacia donde van a ir los gustos a corto medio plazo.

Como en anteriores ediciones, en este XIV Campeonato Nacional Barista hemos visto en todas las competiciones cafés de altísima calidad, habiendo destacado los cafés de Colombia y de Etiopia, en la elección de la mayoría de baristas.

Estos dos orígenes se encuentran en lo alto del ranking de los mejores cafés del mundo y, como características en común, ambos tienden a ser cafés que destacan por su gran personalidad, excelente aroma y notas afrutadas que reportan una dulzura especial en boca.

En la misma línea de sabor se sitúan los cafés de Costa Rica, un origen también presente en este campeonato, en el que el toque exótico lo aportó un café de Ruanda de estructura compleja de sabor, notas dulces y aroma floral, presentado por uno de los participantes del Campeonato Nacional de Baristas.

De estos cafés los jueces pudieron probar varias tazas preparadas con granos fermentados y particularidades como la doble fermentación del café ruandés, seguida de un lavado con agua pura de las montañas del distrito de Gakenke; la doble fermentación aeróbica y anaeróbica de uno de los Etiopias o la fermentación experimental en barricas de ron añejo, de uno de los colombias.

CAFÉS DEL CAMPEONATO NACIONAL DE CATA

Destacar, también, los cafés del Campeonato Nacional de Cata, ocho muestras de extraordinaria calidad que los catadores debieron reconocer en exigentes pruebas de catas triangulares de Kenia vs. Etiopia; Vs. de Guatemala; Papúa Nueva Guinea Vs. Costa Rica y una complicadísima triangulación de cafés colombianos de diferentes alturas, pero de la misma variedad, Castillo, y misma región, Nariño, y con perfiles de taza muy similares a fragancia de almendras y chocolate con leche, aroma dulce a caramelo y praliné, y una acidez cítrica compleja en ambos casos.

En el versus de cafés africanos, el Kenia, un café de Gedeb, al sur de la región cafetera de Yirgacheffe, destacaba por sus fragancias a chocolate y albaricoque, su cuerpo muy equilibrado y sedoso y su delicado sabor a vainilla, mientras que el de Etiopía, un café de la zona de Kagongo, era reconocible por su fragancia de frutos rojos, cuerpo envolvente con postgusto a caramelo y sabor de lichi y frutos rojos.

En la triangulación de cafés de Guatemala, las notas propias que permitían distinguir a ambos cafés fueron la fragancia muy dulce de pastelería, aroma mantequilloso y sabor azúcar de caña y galleta del blend de granos caturra y bourbon de Huehuetenango y la fragancia de caramelo, ciruela y tofe, aroma muy goloso y sabor, también, a caramelo, flan y fresas del blend de Catuaí y Caturra del mismo departamento cafetero guatemalteco.

Del versus Papúa Nueva Guinea - Costa Rica, destacar el dulzor, la acidez cítrica brillante, cuerpo sedoso y balanceado del café de Papúa en el que también predominaban notas a chocolate oscuro, cereza y frutas de hueso. Del café de Costa Rica, por su parte, sobresalía su cuerpo redondeado y complejo, balanceado y sedoso, en el que eran perceptibles notas málicas y una acidez brillante que otorgaba mucha personalidad a la taza.

CAFÉ DEL CAMPEONATO NACIONAL DE AEROPRESS Y DEL OFFICE

Una de las dificultades más importantes del Campeonato de Aeropress no es solo dominar la técnica de esta elaboración, que requiere un completo control de ratios café y agua, temperatura y, además, de la tasa de extracción, sino, también, que todos los baristas participan con el mismo café y agua y, por tanto, para ganar deben ser los mejores en la consecución del mejor sabor de taza, debiendo demostrar para ello, su habilidad para extraer primero y en orden, los sabores afrutados, luego el dulzor, después, el amargor y por último la astringencia.

Para el ejercicio, la organización puso a disposición de los baristas un excelente Burundi Lavado Kibira, un café estructurado, complejo, balanceado y radiante, con una acidez media alta, dulzor pronunciada y notas a cereza, naranja y frutas de hueso, al que todos los participantes supieron sacarle un extraordinario partido.

Y finalmente, en este repaso de los cafés de la competición barista Fórum Café, no podemos pasar por alto los cafés del office de la competición, cedidos por los dos coorganizadores de la XIV Final Nacional Barista, Cafés Baqué y Café Dromedario. Para la ocasión Cafés Baqué aportó el mismo café con el que acabó ganando el Premio al Mejor Blend de Especialidad, preparado con Heirlooms de la Región de Yirgacheffe (Etiopía), mientras que Café Dromedario invitó a todo el público asistente, a probar su café Artesanía, un blend de arábicas lavados y no lavados, premio Medalla de Oro en el International Coffee Tasting de 2021.

ANDREA JUAN, CAMPEONA NACIONAL BARISTA

"ME SIGUE SORPRENDIENDO A DIARIO COMO UN MISMO CAFÉ PUEDE OFRECERNOS BEBIDAS TAN DIFERENTES SEGÚN COMO LO TRATEMOS Y ELABOREMOS"

Andrea Juan es la nueva Campeona Nacional Barista Fórum Café. Tiene 29 años y lleva trabajando en el mundo del café desde 2014, primero en una cafetería de Alcoy y desde hace un par de años en el departamento de producción de Café Barsel, su patrocinador en el campeonato nacional, donde se encarga de realizar controles de calidad de café verde, tostando y envasando.

Lleva tres años compitiendo y en la final del XIV Campeonato Nacional Barista celebrado en Barcelona a principios de octubre, además del titulo absoluto se llevó también el premio al Mejor Espresso y Mejor Bebida de Especialidad.

¿Cuál es tu historia con el café?

Empecé trabajando en una cafetería que tenían mis actuales jefes, Café Barsel, donde elaborar un café era una tarea importante. Nos enseñaron a trabajar este producto de manera correcta, con mucho cariño, y nos ofrecían formación constante para que pudiéramos ampliar nuestros conocimientos sobre café. A mí me parecía súper interesante todo lo que iba aprendiendo. ¡Ante mi se había descubierto todo un mundo!

Y cuando un día mi jefe me comentó acerca de los campeonatos baristas, lo tuve claro, "yo me quiero presentar", le dije. Me preparé y en 2017 participé en el Campeonato Barista Fórum Café de la Comunidad Valenciana. A partir de ese momento, no he dejado de prepararme, aprender más, investigar, probar nuevos métodos de preparación, nuevos cafés…

¿Qué es lo que más te apasiona del café?

Me apasiona la relación que se genera con las personas del sector en encuentros como los campeonatos, formaciones,… y el intercambio de información y conocimientos que se comparte con más gente apasionada por el café en estos eventos… es muy bonito.

Me sigue sorprendiendo cada día las posibilidades de un grano de café que siendo el mismo, puede variar tanto su sabor y ofrecernos bebidas tan diferentes dependiendo del tueste, la molienda, el gramaje utilizado, con pocos productos se puede conseguir tanto como con un grano de café.

¿Cómo ha sido tu preparación para la Final del Campeonato Nacional Barista?

Difícil en lo personal… decidí presentarme al campeonato estando embarazada, y sin ser muy consciente de lo que llegaría con el bebé. Al principio lo pasé mal porque quería seguir la misma rutina que en otras preparaciones, pero era imposible. Gracias a mi hermana, mi cuñada y mi pareja, que venían a entrenar conmigo y estaban con la bebé, logré sacar adelante mi preparación y centrarme en el ejercicio. A partir de ahí fue como siempre, volver a sentir los nervios e ilusión de siempre y trabajar toda la presentación para que fuera un éxito.

¿Cuáles crees que fueron los puntos fuertes de tu actuación?

Además de la técnica, que creo que es muy importante, estoy convencida que el café fue un punto decisivo en mi participación. Llevé un café de Colombia, de la Finca La Reserva (Ciudad Bolívar) en la región de Antioquía. La particularidad de este café es su proceso, una fermentación experimental en la que una vez despulpado el grano, dejándole el mucílago, se fermenta durante 96 horas en barricas de ron añejo. Las barricas se limpian y desinfectan previamente con una solución etílica, las queman por dentro para concentrar las notas de madera y licor, y las humedecen con ron para mejorar la transferencia de sabores a los granos de café.

Tras la fermentación, dejan secar el café al sol, en patios, y finalmente vuelven a introducir los granos, ya trillados, en las barricas durante 45 días para que reposen. Al final de todo este proceso, en taza, encontramos un café con un aroma complejo e intenso, con notas a licor y a fruta de pelo. Y en boca un cuerpo sedoso, una acidez málica y notas licorosas y afrutadas. Para mí un café excepcional que personalmente me encanta combinado con leche.

Una de las imágenes del campeonato ha sido tu bebé a tu lado mientras practicabas en el backstage. ¿Las mujeres lo tienen fácil para desarrollar su carrera en el sector barista?

Creo que, en general, la conciliación trabajo-maternidad es compleja. En mi caso tengo mucha suerte y en mi entorno me han apoyado para poder llevar mi preparación y profesión hacia delante. A día de hoy hay muchas mujeres baristas que son mamas y han llegado muy lejos en su carrera, así que creo que, un poco, todo depende de lo que decida hacer cada mujer. Si quieres puedes.

¿Has decidido ya que destino elegirás para tu viaje de campeona nacional?

Si, a mí me gustaría ir a Colombia, ya que me presenté a la competición con un café de allí. Creo que es la opción que más me gusta. He tenido la oportunidad de visitar las fincas de Canarias y ver donde empieza todo el proceso, pero esta será la primera vez que viajaré a un país productor y me hace mucha ilusión porque conoceré una cultura diferente y seguro que podré aprender muchas cosas nuevas acerca del café.

¿Delante de quién te gustaría repetir tu actuación y acabar compartiendo una taza de tu café?

Delante de mi familia y amigos que me retransmitían en directo el campeonato por WhatsApp mientras yo me preparaba en el backstage y ellos lo seguían por streaming ■

KAREN QUIROGA, CAMPEONA NACIONAL DE LATTE ART

"MI LATTE ART DEL LEÓN GANADOR ES UN HOMENAJE A TODO EL SECTOR DE LA HOSTELERÍA Y NUESTRO ESPÍRITU GUERRERO, DISPUESTOS A HACER FRENTE A LO QUE VENGA"

Karen Quiroga es la responsable del departamento de formación barista de Café Dromedario y la nueva Campeona Nacional de Latte Art Fórum Café.
Argentina de nacimiento, lleva 14 años viviendo en España donde llegó tras vivir en diferentes países de Latinoamérica. Aquí ha desarrollado plenamente su carrera profesional en el mundo del café donde desde sus inicios ha destacado por su dominio de la técnica del Latte Art.

¿Cómo entraste en el sector del café y por qué decidiste dedicarte profesionalmente a este producto?

Mi primer curso de barista lo recibí en Barcelona, en el año 2013 y en 2015 decidí presentarme a un Campeonato Fórum Café en mi Comunidad, Cantabria. Gané el trofeo al Mejor Latte Art y desde entonces no he dejado de trabajar para intentar mejorar la técnica. Actualmente soy formadora barista de Cafés Dromedario, mi patrocinador en este y anteriores campeonatos. Imparto formación, charlas y talleres a nivel nacional, intentando, siempre, despertar en mis alumnos la misma pasión que tengo yo por el café.

¿Cómo descubriste la técnica del Latte Art y por qué decides especializarte en ella?

Fue de casualidad. En unos videos de café descubrí a unos orientales dibujando sobre espressos y ¡me pareció magia! Y fue entonces cuando decidí que quería aprender a hacerlo yo también y empecé a buscar a especialistas en esta técnica que me ayudaran a entender cómo conseguirlo.
Miguel Lamora (España), tercero en el Mundial de Latte Art 2013 y Chiara Bergonzi (Italia), subcampeona del mundo de Latte Art 2014, fueron mis primeros formadores.
El Latte Art es una técnica que requiere mucha disciplina, constancia y perseverancia - para muestra los baristas asiáticos cuya cultura no entiende otra forma de vivir que seguir estos preceptos, que se ven reflejados, también, en el trabajo de estos baristas -. Hay quienes creen que es cuestión de tener habilidad artística, pero realmente no es así. Es puramente técnica. Es control del vertido, peso, espacios, segundos, inclinación de la taza, temperatura de la leche...

Cuentas con un largo bagaje de competiciones y victorias baristas ¿Qué ha cambiado desde tu primer título y este último?

En el año 2015 obtuve mi primer trofeo de Mejor Latte de Cantabria y, desde entonces, ¡todo ha cambiado para mí!. Ahora entiendo mejor no solo los aciertos sino los errores, que es aún más importante. Con solo mirar una taza de latte puede entender donde están los fallos y eso hace que pueda ayudar a quienes quieren aprender a mejorar más rápido.

En la Final del Campeonato sorprendiste con un espectacular Latte Art de un león. Nos han dicho que hay una historia detrás de este león...

Decidí que este sería mi último Campeonato de Latte Art, y no quería que fuese un simple dibujo… Después de estos casi dos años de pausa a causa de la COVID-19 y con el tremendo impacto negativo que ha tenido esta pandemia en el sector de la hostelería al cual me debo, mi ejercicio final quería que fuese un homenaje.
Busqué la forma de hacer una figura con fuerza, que se transformara a medida que lo iba haciendo y, así, después de hacer mil intentos, nació el león.
Esta figura representa a la hostelería que, cuando comienzo a dibujar el león parece un gato y a medida que va avanzando se transforma en un león. Este es el proceso que hemos vivido en este tiempo el sector hostelero, al principio desvalidos, frágiles y ahora dispuestos a hacer frente a lo que venga. Las adversidades han hecho aflorar nuestro espíritu guerrero, y si nos miramos a los ojos, que es lo único que no cubre la mascarilla, veremos que todos en la mirada, llevamos la fuerza de un león.

El Latte Art ya empieza a estar presente como un valor añadido en muchos establecimientos, ¿qué no vale en un servicio de este tipo?

Para mí no vale ponerse a hacer figuras complejas cuando hay mucho volumen de trabajo, por ejemplo. Un corazón o un tulipán de dos elementos cuando hay cola de personas esperando es suficiente.
No vale, un espresso mal extraído y pensar que haciendo una figura encima esa taza tendrá buen sabor. No vale, tampoco, retrasarse en la elaboración de la bebida y que esta llegue fría al cliente y no vale, tampoco, un vaporizador sucio y que la leche este mal emulsionada.
Personalmente, además, estoy en contra de Latte Art en 3D.

¿Por dónde recomendarías empezar a alguien que quiera iniciarse en el Latte Art?

¡Formación! Tardé un año en dibujar mi primer corazón y solo lo conseguí después de hacer mi primer curso. Los videos pueden ayudar a acercarte a esta técnica, a hacer tus primeras pruebas, pero, también, entorpecer si no tenemos un conocimiento previo y estaremos derrochando tiempo y dinero intentando conseguir algo, que con una buena formación en dos horas podríamos conseguirlo.

¿A quién te gustaría preparar uno de tus Latte Arts? ¿Por qué?

¡Que pregunta más bonita! Tengo un entrenador de Latte Art a distancia, José García; él vive en Puerto Rico y desde hace años me ayuda a mejorar la técnica vía online, él me ayudó a preparar este último campeonato, José García, me encantaría poder prepararle un latte ■

PATRICIO NAVARRO, CAMPEÓN NACIONAL DE CATA

"CON 8 O 9 AÑOS YA BEBÍA CAFÉ PARA ESTUDIAR Y ME PREOCUPABA POR LO QUE TOMABA Y CÓMO ESTABA ELABORADO. CUANDO DESCUBRÍ QUE ME PODÍA DEDICAR PROFESIONALMENTE A ESTE PRODUCTO, MI SUEÑO SE HIZO REALIDAD"

Descubrió el café cuando todavía era un niño y desde entonces se ha preocupado siempre en saber más sobre el producto que llena su taza, varias veces al día. Siempre tuvo claro que en algún momento u otro de su carrera profesional quería dedicarse al control de calidad y a la formación en el ámbito del café y no solo lo ha conseguido sino que sus buenas dotes como catador le han valido al murciano Patricio Navarro, el título de Campeón Nacional de Cata.

¿Cuál ha sido tu trayectoria profesional en el mundo del café?

Mi historia con el café, mi pasión convertida en estilo de vida y profesión, comenzó desde bien pequeño. Con 8 o 9 años ya bebía café para estudiar y me preocupaba por lo que tomaba y cómo estaba elaborado. Pero fue con 18 años cuando descubrí que había formaciones sobre el tema, más concretamente formaciones baristas, y que se podía vivir de ello. Y fue a partir de ese momento que me dediqué a aprender la profesión y a trabajar con este delicado producto, mejorando poco a poco la calidad y el buen hacer.
A los 24 años me propuse seriamente buscar trabajo como Barista, enfocado al Specialty Coffee y un año después, D·Origen Coffee Roasters me dio la oportunidad de progresar y evolucionar. Con unos buenos maestros y trabajo duro, aprendí y conseguí introducirme en el mundo de los campeonatos hasta el día de hoy que tengo 31 años.

¿Ser catador es una cuestión innata de paladar?

Todos tenemos o casi todos, una base innata que nos permite diferenciar entre un alimento u otro. Esto es algo propio de la evolución humana, relacionado con nuestro sistema olfativo, de ahí que, o tienes algún problema con él o la base siempre va a estar allí.
La cuestión es educar y entrenar nuestro sistema sensorial mediante formación y sobre todo constancia, pues de abandonarlo se atrofia. Es importante aprender a fijarnos y entender lo que estamos degustando… eso nos permitirá crear, inconscientemente, un registro sensorial que relacionará los productos con su aroma, sabor, textura...

¿Cómo te has preparado para la competición?

La verdad es que no ha resultado fácil. He tenido que compaginarlo con el trabajo y en ocasiones, aunque nos apasione lo que hacemos, puede resultar complicado por el agotamiento físico y sensorial que provoca tener que pasar la jornada con todos nuestros sentidos sensoriales alerta.
Durante la preparación para el campeonato, he alternado entrenamientos con caja de aromas, disoluciones de ácidos orgánicos y gustos básicos y simulando triangulaciones con ayuda de un compañero.

¿Qué aportan para ti este tipo de competiciones de cata?

En mi caso concreto, el reto de superarme a mí mismo día tras día, además de resultar un buen motivo para estar presente en los campeonatos, aportando y disfrutando con la gente del mundo del café.

¿Disponer de un catador profesional en las empresas de café es ya algo imprescindible?

Debería ser algo igual de imprescindible que los es el departamento de marketing, aunque solo las grandes empresas, generalmente, se lo permiten. En muchas pymes esta figura sigue ligada a los fundadores o propietarios que controlan su producto o, incluso, que externalizan los trabajos de cata.

¿Un barista debe ser catador o un catador debe dominar la técnica barista?

Pienso que ambas configuraciones de la pregunta deberían de ser necesarias. Un barista profesional debe tener conocimientos de cata para poder desarrollar una taza adecuada para cada perfil de café y cliente. Y a su vez, un catador debe de tener conocimientos sobre técnicas baristas para identificar cómo reacciona cada café o tueste en diferentes cafeteras o versiones de extracción.

¿Cuál es actualmente la tendencia en cuanto a notas sensoriales de los cafés que se están bebiendo en España?

La tendencia de los perfiles sensoriales que se está dando actualmente en España ha evolucionado de una manera bastante positiva.
En cuanto a público general se refiere, por ejemplo, hemos pasado de buscar cafés centroamericanos con perfiles achocolatados y fáciles de beber, o cafés etíopes de proceso natural con perfiles afrutados y florales, a cafés africanos y asiáticos con perfiles completamente diferentes a lo usual y con acideces mucho más presentes y de una calidad más exótica.
A esto hay que añadir que el público home barista y los que somos exigentes a la hora de escoger nuestra próxima compra, estamos descubriendo el mundo de las fermentaciones y maceraciones, el cual nos proporciona algo inesperado con cafés que antes nos resultaban monótonos.
Este cambio de tendencia y la facilidad de acceder a cafés cada vez más exóticos nos llevará de lleno al mundo del Specialty Coffee, que es el principal proveedor de las experiencias sensoriales del mundo del café y el único con el poder para cumplir con los exigentes paladares de amantes del café, baristas e incluso jueces que estamos deseando que nos traigan algo bueno y diferente ■

CONCURSOS **MEJOR BLEND COMERCIAL Y MEJOR BLEND DE ESPECIALIDAD**

El programa Campeonato Nacional Barista Fórum Café incluye además de la propia competición barista, de Aeropress, Cata y Latte Art, los premios a los mejores blends de café, comercial y de especialidad, de España. El concurso ideado para dar visibilidad y reconocer la profesionalidad y conocimiento de los maestros tostadores de las empresas de café, los creadores de las mezclas de grano que consiguen otorgar de personalidad propia al café de cada marca. La convocatoria a ambas categorías ha sido un éxito y tras la evaluación a ciegas de todos los cafés presentados, los cafés vencedores de este año han sido el blend de Etiopía de Cafés Baqué que se llevó el premio al Mejor Blend de Especialidad y el Blend Excellence de Café Fortaleza que ganó el premio al Mejor Blend Comercial.

"Los Cafés de Especialidad son muy válidos para conseguir perfiles de taza concretos"

Iñigo Gutiérrez Berrojalbiz, Director de Marketing y Escuela de Cafés de Cafés Baqué

¿Cuáles son las características del blend ganador?

Se trata de un blend a base de café Arábica Lavado de Etiopía de la Región de Yirgacheffe y de la variedad Heirloom. Es una mezcla equilibrada que en taza hace repuntar la acidez y la dulzura con ciertas notas a pimienta y notas afrutadas. Este perfil lo logramos mediante la combinación de diferentes puntos de tueste en determinados porcentajes específicos del café que conforman este blend.

¿Cuál es la mejor forma de disfrutar de este café?

Este Etiopía destaca sobre todo en las elaboraciones, en espresso y Chemex. Evidentemente, no es un blend que lo veamos para cualquier tipo de establecimiento, aunque tampoco nos gustaría decir que se trata de un café exclusivamente para las cafeterías en las que trabajan baristas profesionales. Nuestra idea es que este café pueda ser incorporado en aquellos establecimientos donde de verdad quieran implantar una experiencia cafetera única alrededor de una taza de café. Creemos en la formación y culturización del mercado, y por ello no queremos poner limitaciones y barreras a este tipo de cafés.

Blend y Café de Especialidad, ¿son dos conceptos antagónicos?

Todo depende desde la perspectiva que se mire. Para nosotros hay dos aspectos importantes, la filosofía de estos cafés y el perfil de taza a lograr. Si el foco lo tienes puesto en el perfil de taza, cosa que hacemos nosotros desde Baqué, esto lo podrás lograr con un monovarietal o con un blend en el que cada café de especialidad le aporte a esa taza lo que deseas.

"Hoy día, un blend debe garantizar un buen maridaje con las bebidas lácteas que son tendencia"

Sergio Castro, Director Comercial Horeca de Café Fortaleza

¿Qué ha hecho de su blend Excellence, un blend ganador?

El Café Fortaleza Excellence es un exquisito blend de cafés 100% Arábicas Lavados, con cuerpo salvaje y untuoso, que se caracteriza por su acidez remarcada y fino aroma que se alía con notas cítricas de bergamota y de cacao. En taza, muestra un color avellana y claros tonos atigrados con una crema muy consistente, y ofrece un intenso sabor a frutas cítricas dulces y notas de cacao que le confieren una excepcional experiencia en boca.
Sin duda, se trata del blend más especial de Café Fortaleza y para nosotros este premio supone un reconocimiento a nuestro saber hacer y, sobre todo, a la calidad del equipo humano que compone la familia Fortaleza.

¿A quién va a gustar este blend?

Este blend satisface las necesidades de aquellos clientes que busquen la diferenciación a través de un café premium e innovador que sorprenda al consumidor.
Es un blend al que hay que aportarle un toque de mimo para que brille y una temperatura algo superior potencia todos sus aromas y notas de cata.

¿Qué hace de un blend comercial un gran café?

Un gran café debe cumplir con los requisitos organolépticos de calidad, mantenerlos, independientemente de cómo se disfrute: solo, cortado, con leche, frío, caliente, … y, además, garantizar un buen maridaje acorde a las tendencias del momento (bebidas vegetales, sin lactosa…).
Y todo lo anterior no sería posible sin el esfuerzo y la dedicación de muchas personas: desde quien siembra el grano hasta quien te lo prepara en la taza.

PATROCINADORES
XIV CAMPEONATO NACIONAL BARISTA

La organización y celebración de las competiciones baristas requiren del esfuerzo e implicación de muchas personas y empresas para garantizar su éxito. En este XIV Campeonato Nacional Barista, Fórum Café ha contado con el apoyo y patrocinio de marcas referentes en el sector del café que han asegurado la mejor maquinaria, equipamiento y producto para todas las competiciones celebradas.

WELBIT

Una edición más y ya van diez, Welbilt, grupo al que pertenece la marca CREM ha patrocinado la máquina de café de la final del Campeonato Nacional Barista y lo ha hecho con uno de sus modelos más punteros e innovadores, la máquina espresso de alta gama Diamant Pro. Esta cafetera, elegante y robusta destaca por su equilibrio perfecto entre la tecnología más avanzada y la tradición espresso más selecta, satisfaciendo, como pudimos comprobar durante la competición, las demandas de los baristas más exigentes junto con los requisitos propios del sector del café.

"La experiencia de los baristas y su conocimiento para nosotros es clave, ya que durante el proceso de desarrollo de todas las máquinas de café espresso CREM tenemos en mente las necesidades específicas de los baristas y les consultamos para incorporar y/u optimizar nuevas funciones y características", explica Ana Pareja, Directora Comercial de España y Sur de Europa de CREM, Welbilt Iberia quien además, añade, "Para nosotros el Campeonato Nacional de Baristas es mucho más que un simple patrocinio. Contribuir con este evento es participar en la visibilidad del mundo del café. Es compartir nuevas tendencias, técnicas, maquinaria y descubrir más sobre el café".

ICONA

Otra de las empresas que desde hace años se ha convertido en patrocinadora oficial del Campeonato Nacional Barista Fórum Café es Icona que una edición más ha regalado al vencedor de la competición, Andrea Juan en esta ocasión, un viaje a un país productor de café, donde la barista acompañada por colaboradores de Icona, con delegaciones y representantes en los principales orígenes de café del mundo, podrá conocer de primera mano todo el trabajo con este producto desde la finca hasta su embarque con destino a la exportación.

"Es una experiencia única poder conocer in situ todos los cuidados que se van incorporando a la cadena de custodia del café, todos los valores añadidos que cada miembro va incorporando para que la calidad que recibe el tostador sea la misma que se produjo en el origen", explica Pablo García de Vinuesa, Responsable de calidad y formación de Icona Café quien aplaude la innovación constante que se ve en las estaciones baristas. "El abanico de orígenes se ha ampliado mucho entre los baristas estos últimos años y además estamos viendo cómo se juega mucho con los distintos métodos postcosecha, usando a veces incluso nuevos métodos, como el que ganó este año que estaba procesado en barrica de ron".

BRITA

Un 92% de una taza de café espresso es agua y de ahí que para conseguir una buena taza no solo es importante trabajar con un buen café sino, también, con un agua de calidad. Para garantizar este punto en el XIV Campeonato Nacional Barista, Fórum Café ha contado con el patrocinio de Brita, empresa especializada en el filtrado de agua con soluciones desarrolladas específicamente para conseguir la mejor agua para el café.

"El equipo que hemos dispuesto para el campeonato Nacional Barista de Fórum Café es el PURITY C Finest, un filtro que reduce la dureza total del agua y consigue extraer del café molido los mejores atributos, logrando así desplegar el auténtico sabor y aroma del café y facilitando la formación de una crema ideal en cuanto a color y consistencia, convirtiendo así el café en un auténtico deleite para el paladar", explica Francisco Villar Madrid, National KAM Professional Filters de Brita quien además añade, "es importante insistir en la relación entre este tipo de filtros y la calidad de la taza, ya que el uso de esta equipación va mucho más allá de la prevención contra averías".

COMPAK

Acompañando la máquina de café, las estaciones del XIV Campeonato Nacional Barista contaron con uno de los molinos actualmente más innovadores del mercado, el E-8 Essential On Demand de Compak Coffee Grinder, patrocinador de la competición.
"Este equipo permite la selección de 1 o 2 cafés molidos al instante – existe también la versión opcional 3 dosis –; la selección de 3 modos de trabajo, Preselección, Automático o Instant, y la regulación de la dosis por tiempo independiente para 1 y 2 cafés y pulsador de relleno manual. Gracias al nuevo sistema "Parallel", esta regulación permite, además, una molienda micrométrica continua", detalla Marcos Saña Palacio, Business Director España & Portugal de Compak, "El hecho de vender en más de 60 países y participar en eventos como los de Fórum Café nos ha permitido siempre estar en contacto directo con Baristas de muy distinta índole y esto nos ha facilitado investigar en función de sus necesidades. De estas consultas, opiniones e investigaciones, han surgido múltiples aplicaciones para nuestros molinos, desde el desarrollo de aplicaciones electrónicas, hasta la optimización de la molienda y la granulometría que son fundamentales en nuestro sector", añade.

REYBAR

Uno de los mejores productos que combina con el café es el chocolate, tanto como ingrediente de combinados con café, como producto para decorar y hacer más atractivas las tazas y, también, como acompañante para degustar con nuestro café.
En la reciente edición del Campeonato Nacional de Baristas, la empresa Chocolates Reybar, fundada en 1950 en Palma de Mallorca, cuando se patentó el proceso de obtención del chocolate a través de la lanza de vapor de las máquinas de café espresso, ha vuelto a prestar su apoyo a la competición con su patrocinio y productos puestos a disposición de los baristas para sus creaciones. "Esto es cacao en polvo, chocolatinas y toda nuestra gama de chocolates a la taza, chocolates gourmet y chocolates de sabores, cremosos y de aromas intensos que siempre son un placer sorprendente y original para disfrutar a cualquier hora", explica Joaquim Tomás, Director de Marketing y Comunicación de Promerca.

LOTUS

"Al igual que un buen vino y una buena cerveza no se entiende sin tapa, en el mundo del café deberíamos acompañar la taza con su tapa para dar valor a un producto que lo pide a voces", defiende de forma rotunda, Juan Pedro Holgado, Key Account Manager Hostelería de Lotus Biscoff, empresa patrocinadora del XIV Campeonato Nacional Barista Fórum Café. Para Holgado, "crecer en valor en el café con calidades en elaboración unido a una buena compañera tapa será sin lugar a dudas el presente y futuro de las cafeterías Españolas. ¿Cuántas veces los consumidores eligen un bar solo por las tapas?, más de lo que nos pensamos".
En la competición Fórum, las galletas Lotus tienen un protagonismo especial como producto de servicio. "Hemos patrocinado el Campeonato con un producto de alta calidad, vegano y de breve periodo de consumo por su materia prima natural, diseñado para conseguir un perfecto maridaje de sabores con el café", explica Holgado quien avanza que Lotus está en estos momentos desarrollando topings pensados para que los baristas los puedan utilizar en sus creaciones.

CALIDAD PASCUAL

Calidad Pascual ha continuado siendo la empresa patrocinadora oficial de la leche del Campeonato Nacinal Barista y ha sumado además a su apoyo a las competiciones Fórum Café, el patrocinio, también, del I Campeonato Nacional de Latte Art, en el que café y leche comparten todo el protagonismo.
Es así que en ambas competiciones, los baristas han trabajado con la Leche Pascual Extra Creme, una leche entera UHT enriquecida en proteínas lácteas que por sus características resulta especialmente indicada para acompañar el café. "Esta es una leche única que le aporta al café con leche un especial aspecto, textura y sabor gracias a su extra de proteína y que permite una fácil y rápida emulsión para una mayor cremosidad", explican desde Calidad Pascual.

VIPASA

Por segunda edición consecutiva, Vipasa ha vuelto a ser el patrocinador oficial de las tazas del Campeonato Nacional Barista Fórum Café. En esta ocasión Vipasa ha aportado a la competición las tazas de su serie A que incluye desde la taza de espresso de 70 ml hasta la taza para realizar las pruebas de Latte Art de una capacidad de 260 ml, todas con unas las características ideales para la manipulación perfecta por parte de los baristas, tanto en capacidades como en ergonomía.
"En el mundo barista ya no hay lugar a una taza que no se adapte a estos profesionales. Ya no se entiende una taza que no sea de porcelana con un grosor específico para que el café no pierda la temperatura con demasiada rapidez, ni con paredes demasiado gruesas ni delgadas" puntualiza Jordi Saperas, Director Comercial de Vipasa quien, además, advierte, "La percepción de la taza es también importante a la hora de asociar la calidad a un café. Por ejemplo, una taza más baja y de menor diámetro se relaciona a un café con sabor más amargo y más aromático, en cambio una taza más alta y de mayor diámetro se asocia a un café con sabor más dulce. Al igual que no se concibe un buen vino en un vaso de papel o cartón, tampoco se percibe un buen café en una mala taza".

ALMA TES

En esta última década, el té en España ha experimentado una evolución importante tanto por parte de las preferencias del consumidor como de la oferta como hemos podido comprobar en la competición barista Fórum Café a través de la excelente variedad de tés presentada por el patrocinador de la competición, Alma Teas.
"La presencia del té y las infusiones en el entorno barista va en aumento", afirma Salvador Corominas, Director de producto e I+D de Alma Teas & Herbal Infusions. "En nuestro caso, ponemos especial atención en que la carta de té se adapte al estilo de cada establecimiento, ofreciendo y proponiendo soluciones a las tendencias de consumo". Como muestra de ello, la línea Alma Luxury a base de tés, infusiones y tisanas ecológicas, presente en el Campeonato, y desarrollada con fórmulas originales, exclusivamente para el sector Horeca.
Mención especial también, al interés despertado entre el público y baristas de las competiciones, por el Kombucha Alma, una bebida ecológica, fermentada al estilo tradicional y artesanal, convertida en probiótico natural.

GAGGIA

El XIV Campeonato Nacional Barista ha incorporado la nueva competición de Latte Art Fórum Café que no ha podido tener mejor estreno que el patrocinio de Gaggia Milano. Para la ocasión, la firma, referente en el mundo de las máquinas de café en entornos profesionales, instaló su máquina premium La Reale que eleva la tradición del café espresso italiano al más alto nivel. La Reale es una máquina pensada para el barista, equipada de la más avanzada tecnología para optimizar todas sus prestaciones, incluido el control de programación para diferentes dosis de café, temperatura y presión durante la extracción.
"Esta es una máquina premium al servicio de los mejores baristas" apunta Antonio Miguel Hernández, Sales Director Iberia de Quality Espresso. "Una parte importante de la historia del café espresso nace en Milán en 1938 cuando el barista italiano Achille Gaggia presentó la patente que marcó un antes y un después en la forma de extraer los aromas y sabores del café. La Reale recoge toda esta esencia y aporta un diferencial a un evento único en el sector como son las competiciones Fórum Café, seguidas por los principales baristas y profesionales del mundo del café".

AZÚCARES PRIETO

Actualmente existen diferentes tipos de azúcar y endulzantes con los que darle ese toque de dulzor a los cafés. Azúcar blanco, azúcar moreno de caña integral, azúcar ecológico, panela, endulzantes dietéticos, Stevia y buena muestra de ello lo hemos podido ver en el XIV Campeonato Nacional Barista Fórum Café que ha tenido como uno de sus patrocinadores a Azúcares Prieto, empresa azucarera con una extensa variedad de productos, en constante innovación.
"En este último año, tanto por petición de los clientes como por nuestra propia iniciativa hemos creído oportuno completar nuestra gama de productos con materiales de envasado respetuosos con el medio ambiente y la economía circular", pone como ejemplo, Vanessa Cortés, responsable de calidad y seguridad alimentaria de Azúcares Prieto, empresa con más de 40 años de trayectoria en el sector.
Calidad, seguridad y legalidad de los productos elaborados, así como el respeto y la preservación del medio ambiente, , añade, son compromisos que ha asumido Azúcares Prieto con el consumidor, y del que se deriva la imagen, éxito y posición en el Mercado de nuestros azúcares y edulcorantes.

UNIVERSO BARISTA

DIEGO CAMPOS, CAMPEÓN MUNDIAL DE BARISTAS

"TRABAJANDO EN AUSTRALIA ME DI CUENTA DE LA GRAN OPORTUNIDAD QUE TENEMOS LOS BARISTAS DE PAÍSES DE ORIGEN DE AGREGAR VALOR A NUESTRO TRABAJO A TRAVÉS DEL CONOCIMIENTO E IMPLICACIÓN DIRECTA EN LA PRODUCCIÓN Y PROCESOS DEL CAFÉ"

El colombiano Diego Campos es el nuevo Campeón Mundial de Baristas. Natural de Espinal (Tolima) descubrió el mundo del café a través de su hermana y desde que hace 13 años llegara a Bogotá buscando una carrera profesional, el café se ha convertido en su medio de vida, tanto como de barista como de tostador.

Desde sus inicios trabaja para "Amor Perfecto", una empresa de café colombiano, tostado en origen, cuya filosofía no es otra que Colombia y los colombianos están llamados a ser los consumidores de los mejores cafés del mundo.

Con 31 años, Diego Campos se ha formado como tostador, catador y barista, se ha iniciado en la caficultura y ha llegado a lo más alto del pódium barista acompañado de la mano de Federico Bolaños, uno de los entrenadores baristas más renombrados de todos los tiempos. Orgulloso de su triunfo, Campos, espera que el título sirva para dar más visibilidad al café colombiano y a los baristas de su país.

¿Qué le ha aportado el café a su vida?

El café significa mucho para mí. Es mi familia, es mi empleo, es mi profesión. Es algo maravilloso que llegó a mí sin buscarlo y que me ha ido guiando en todas las cosas que logrado hacer y que puedo conseguir.

¿Cómo se prepara uno para un Mundial en época de pandemia?

Yo gané el título nacional que me daba el pase a la competición mundial en 2019 y ese mismo año iniciamos la preparación para el Mundial que se suponía iba a ser en Australia, en el año 2020. Cuando se suspendió la competición a causa de la pandemia y la situación general se complicó, decidí mudarme con mi familia a la finca de mis suegros fuera de Bogotá. Ellos son productores de café y teniendo en cuenta que sabíamos que antes o después llegaría el momento en que se volvería a convocar la competición, seguí preparando desde allí, catando, trabajando con el café, practicando el inglés,…

Está claro que la pandemia complicó la preparación, pero también fue una oportunidad para prepararme de una forma diferente e intensiva, ya que la meta estaba clara, proclamarnos campeones mundiales.

¿Cuánto de Diego Campos barista y cuánto de Diego Campos tostador hubo en la final del Campeonato Mundial de Baristas?

Creo que en conjunto, toda mi trayectoria en el café, desde el inicio hasta ahora, es la que me ha aportado la experiencia que me ha permitido subir a lo alto del pódium. Todos los ámbitos en los que he estado involucrado en la industria del café, incluso mi más reciente proyecto como productor de café, han sido parte fundamental de todo este gran logro.

¿Con qué café ha participado en el Mundial?

Participé con un café de la especie Eugenioides de la Finca las Nubes del Valle del Cauca (Colombia). Este es un café totalmente diferente, con un perfil sensorial en el que destaca un dulce muy alto a frutas tropicales a maracuyá, papaya, mandarina, notas a malta y una parte táctil muy bien estructurada.

Lo elegimos porque funciona muy bien con todas las preparaciones, permitiéndonos explorar mucho ampliamente con la bebida de desarrollo propio que en nuestro caso, basamos en el espresso y enfocamos a destacar las notas tropicales y refrescante de nuestro café. A la bebida le incorporamos reducciones frutales y mucílago de café y la preparé como cold brew, con agua tónica en vez de agua convencional.

Con la experiencia del Mundial y sus dos años en Australia ¿cree que hay diferencias en la forma en que tratan y entienden el café los baristas de países productores y baristas de países consumidores?

Primero de todo he de decir que para mí vivir en Australia fue una gran experiencia y una parte importante de este proceso que me ha convertido en Campeón Mundial de Baristas. Allí pude practicar el inglés, el idioma de la competición y además, puede entender el paladar de un consumidor internacional.

Australia es un mercado destacado de café espresso y de cafés de todo el mundo y eso me permitió aprender mucho. Mi estancia en Australia también fue la que me hizo comprender que como barista de un país productor tenía la gran oportunidad de enfocarme más en aspectos tan importantes como es la producción y descubrir in situ todo el proceso del café, lo que sin duda aporta un plus a nuestro trabajo.

¿Después de este título Mundial que más le queda por conseguir en el mundo del café?

Vamos a enfocar todos nuestros esfuerzos a que el café colombiano y los baristas de nuestro país sean más reconocidos en el ámbito internacional. Además, a nivel personal, estoy muy involucrado en "Amante Coffee Farm", un proyecto familiar, con mi esposa y mis suegros, a través del cual nos gustaría hacer de la caficultura colombiana algo diferente en la que se impliquen gente joven, para mostrarles que en realidad, en el campo hay muchas oportunidades de trabajo y muchas oportunidades de superación y que podemos hacer grandes cosas con el café.

¿Ganar el Campeonato Mundial en Italia, cuna del espresso, tiene un significado especial para usted?

Si es un triunfo con un significado grande, aunque lo más importante, sin duda, ha sido poder traer el título a Colombia ■

UNIVERSO BARISTA

FEDERICO BOLAÑOS, COACH BARISTA

"LA FORMACIÓN Y SU CONSTANTE EVOLUCIÓN ES CLAVE PARA QUE EL BARISTA SEA RECONOCIDO COMO UN PROFESIONAL EN EL MUNDO ENTERO"

Federico Bolaños se ha convertido en el Josep Guardiola del café y actualmente es uno de los entrenadores baristas con mayores logros conseguidos, el más reciente, el título mundial de Diego Campos. Bolaños es tostador profesional y catador Q Grader certificado por Coffee Quality Institute, tiene su propia empresa de café Alquimia Coffee en El Salvador, su país natal, y como instructor autorizado de la SCA ofrece formación en todo el mundo.

Su historia con el Café de Especialidad comenzó en 2003 cuando en una reunión familiar probó una taza de café que, literalmente, le cambió la vida. Era un café extraordinario, superior, que incluso Bolaños confundió con un chocolate por su excelente sabor, el cual nada tenía que ver con el café que había probado hasta entonces y que no le gustaba.

Bolaños empezó a investigar el motivo por el que ese excelente café no estaba disponible en los establecimientos y la respuesta que recibió fue siempre la misma, los mejores cafés de El Salvador se exportaban. Así fue como tres años más tarde abrió la primera tienda de Café de Especialidad en El Salvador con la misión que el mercado local pudiera disfrutar del mejor café que se producía en el país.

Ese mismo año, 2006, fue cuando oyó hablar por primera vez de los campeonatos baristas y en ese instante, explica, soñó con ser el primer barista de un país productor de café en ganar el Mundial. En 2008, El Salvador organizó su primera competencia nacional. Bolaños se presentó y también entrenó a dos baristas más. Él logró llegar a la final y sus discípulos se llevaron el primero y segundo puesto. En ese momento decidió convertirse en entrenador barista. En 2009 y 2010 logró que dos de sus baristas alcanzaran las semifinales del WBC y en el 2011 hizo realidad su sueño cuando su discípulo Alejandro Mendez ganó el Campeonato Mundial. A partir de ese momento, como coach, ha logrado que más de 15 baristas ganen campeonatos nacionales alrededor del mundo - Rusia, Italia, Colombia, Panama, Costa Rica, El Salvador, Mexico, Corea del Sur,… - y que en el WBC alcancen cinco veces las semifinales, dos veces las finales y tres veces se proclamen campeones mundiales.

¿Cómo se entrena para hacer a un barista campeón mundial?

He creado una metodología/sistema de entrenamiento que involucra asesoría en todos los aspectos del desarrollo de una presentación: selección del café, tostado del café elegido, exploración y definición de parámetros de extracción, desarrollo de ideas para el concepto de la presentación, estructuración de los pasos de la rutina de presentación, creación del diálogo (speech), perfeccionamiento de habilidades técnicas del barista, coaching durante la competencia, etc.

Es un programa largo, que lleva varios meses implementarlo. Lo desarrollo por bloques de tiempo de una semana cada uno y vamos avanzando progresivamente. Después de varios meses de entrenamiento se obtiene como resultado un barista muy preparado con una presentación competitiva, propositiva y creativa.

¿Un barista nace o se hace?

Ser barista es una profesión y como toda profesión, se puede aprender. La forma de conseguirlo es estudiando y practicando. Y esa educación la debería de encontrar en escuelas especializadas o en sus lugares de trabajo

Un barista de clase mundial es otra cosa, pero también se hace, solo que con una diferencia fundamental: aprende y se desarrolla profesionalmente buscando la excelencia.

¿Cómo ha evolucionado la formación barista estos últimos años?

Mucho y de manera muy positiva. Cada vez hay mas acceso a información y cada vez más la información tiene un respaldo científico que la sustenta. Ahora hay muchos programas formativos internacionales que definen los estándares básicos de conocimiento y habilidad que esperan de un barista. La formación y su constante evolución es clave para que el barista sea reconocido como un profesional en el mundo entero.

En mi opinión, actualmente la mayoría de formación existente en todo el mundo se enfoca mucho en desarrollar las habilidades técnicas del barista. Eso está bien como punto de partida, pero creo que la formación debería de hacer igual o más énfasis en el servicio y la experiencia del consumidor.

¿Qué debe dominar un barista para considerarse bueno en su profesión?

Un buen barista debe tener pasión por hacer café, conocimiento avanzado de la ciencia de la infusión, debe tener capacidad de evaluar sensorialmente el café, debe tener destreza técnica desarrollada, y debe tener una vocación por el servicio. El error más grande es no entender que el café de especialidad es una industria de hospitalidad. Hay muchos baristas que equivocadamente piensan que su rol es ser un buen maquinista, cuando lo verdaderamente importante es servir y ser un embajador del café ante el consumidor.

¿Qué papel juegan los campeonatos en la formación barista y viceversa?

Los campeonatos de baristas son una excelente herramienta de aprendizaje. Competir hace que los baristas afinen sus habilidades técnicas, investiguen y profundicen en sus conocimientos del café, y mejoren sus capacidades sensoriales. Así mismo, los campeonatos de baristas le han dado prestigio y reconocimiento a la profesión del barista. Esto le ha permitido a los baristas una importante exposición ante el consumidor, lo que ha promovido la cultura del café ■

SABÍAS QUE

LOS **COMPUESTOS QUÍMICOS** Y SU APORTE A LOS **ATRIBUTOS SENSORIALES** DE LA BEBIDA DE **CAFÉ**

DEL GRANO A LA TAZA

La calidad del café se puede definir como el conjunto de diferentes propiedades tanto físicas del grano como sensoriales de la bebida que permiten su valoración y caracterización. Estos atributos sensoriales son consecuencia de la composición química inicial de grano y responsables del aroma y sabor de la bebida. El estudio de la composición química del grano contribuye a la diferenciación de cafés por origen, variedades y prácticas de cosecha y postcosecha

Los atributos físicos del grano de café están definidos principalmente por el tamaño, forma, color y uniformidad, y los sensoriales por la fragancia, aroma, sabor, sabor residual, acidez, cuerpo y balance. Estos atributos sensoriales son producto de la composición química inicial presente en el grano que depende de la especie y la variedad, factores agronómicos (fertilización, control de plagas y enfermedades, edad del cultivo) y condiciones ambientales (clima, altitud, latitud). Adicionalmente esta composición química inicial puede estar afectada por los procesos de cosecha, poscosecha, almacenamiento y los procesos de tostación. Es en esta última etapa donde la mayoría de compuestos químicos se transforman mediante diferentes reacciones químicas desarrollando los compuestos responsables del aroma y sabor.

Las cualidades sensoriales del café tostado dependen en gran medida de la composición de los precursores de aromas presente en el café verde

Los atributos sensoriales del café pueden describirse desde su intensidad y calidad en escala cuantitativa pero también tienen una dimensión cualitativa asociada a los descriptores del atributo. Los principales atributos sensoriales son: fragancia-aroma que incluye los aspectos aromáticos del café cuando está recién molido y en el momento que es mezclado con agua caliente, el sabor que representa la característica principal asociada al carácter de la bebida, la acidez que se describe como aquella sensación en la lengua que hace salivar, el cuerpo que está asociado a la sensación de pesadez del líquido en la boca y el balance (o equilibrio) que se refiere a como todos los diferentes aspectos anteriormente mencionados se complementan o se contrastan uno al otro generando una bebida de alta complejidad sensorial.

LA CALIDAD, EL RESULTADO ACUMULATIVO DEL PROCESO DEL CAFÉ

Es así como la calidad sensorial del café y la composición química responsable de la misma y que se encuentra presente en el grano almendra, es un resultado acumulativo de todas las etapas del proceso productivo iniciando desde el cultivo, de la conservación durante el procesamiento en el beneficio y finalmente de su expresión en las actividades asociadas a la preparación de la bebida.

Existen numerosas investigaciones sobre los grupos químicos presentes en el café y su importancia en las propiedades sensoriales y en las preferencias de los consumidores. Las cualidades sensoriales del café tostado dependen en gran medida de la composición de los precursores de aromas presentes en los granos de café verde antes del proceso de tueste, pues al existir diferencias en las concentraciones de compuestos como las proteínas, carbohidratos y ácidos clorogénicos en los granos de café verde, esto corresponde a diferentes calidades después del tostado.

GRUPOS QUÍMICOS PRESENTES EN EL CAFÉ

- **Los lípidos**

En la fracción lipídica del café, encontramos los lípidos, su contenido en el *Coffea arabica* no supera el 15% y en ***Coffea canephora*** alrededor del 10%, sin embargo, esta pequeña fracción juega un papel importante dentro de la calidad de la bebida ya que se le atribuye el transporte de aromas y sabores, aportan al cuerpo de la bebida y transportan vitaminas liposolubles. Los ácidos grasos de los triglicéridos presentes en la fracción lipídica del café, liberan subproductos de oxidación que son inducidos por la temperatura durante los procesos de tostación generando principalmente aldehídos, los cuales reaccionan con los compuestos intermedios de la reacción de Maillard, proporcionando sabor y aroma al café. Los principales ácidos grasos presentes en forma libre en ambas especies son el ácido el ácido palmítico (C16:0), y el ácido linoleico (C18:2), seguidos por los ácidos esteáricos (C18:0), oleico (C18:1), araquídico (C20:0) y behénico (C22:0).

Los lípidos juegan un papel importante en la calidad de la bebida de café y se les atribuye el transporte de aromas, sabores y vitaminas

La presencia de ácidos grasos libres saturados como el palmítico, esteárico, araquídico son discriminadores potenciales de calidad del café, han sido relacionados con una mejor calidad sensorial. **Los ácidos grasos de cadena larga aportan sabor y textura a los alimentos y son más estables a los procesos de oxidación, los ácidos grasos insaturados como el linoleico y el oleíco son más susceptibles a los procesos de oxidación.** En la fracción lipídica se encuentran también compuestos como las vitaminas liposolubles o tocoferoles, referenciados en la literatura con un alto poder antioxidante y con efecto protector ante los procesos de oxidación, en especial el α- tocoferol el cual reacciona más rápidamente que los ácidos grasos insaturados con los radicales peroxilo, rompen la reacción en cadena de la peroxidación de los lípidos es-

tabilizando los radicales libres y retardando los procesos oxidativos y posterior rancidez del grano.

Los alcaloides

El grupo de los alcaloides está definido por la presencia de estos compuestos nitrogenados que a su vez están relacionados con el sabor amargo. La trigonelina se correlaciona positivamente con cualidades sensoriales como la acidez, el dulzor y el sabor y en el proceso de tostación, se degrada a pirroles, pirazinas, que aportan cualidades positivas. Por su parte la cafeína es responsable de menos del 10 % del amargo percibido en las bebidas de café. **La acumulación de cafeína depende en gran medida del genotipo y del entorno en el que se cultiva el café,** el contenido de cafeína en los granos de *C. canephora* es aproximadamente el doble que en el *C. arabica*.

Los carbohidratos

Otro grupo importante asociado a la calidad de la bebida, lo conforman los carbohidratos, que representan aproximadamente el 50% en base seca del café verde. Entre estos compuestos se destaca la sacarosa como un precursor del sabor y aroma, participa en las reacciones de caramelizacion en donde se degrada totalmente y produce pigmentos que dan color caramelo y amargo, participa además en la formación de algunos ácidos orgánicos que le aportan acidez y sabor a la bebida, así como a la formación de algunos compuestos aromáticos como los furanos que le aportan aroma. **Durante el proceso de caramelización se descompone a azucares más simples como la glucosa y la fructosa, denominados azucares reductores que reaccionan con los aminoácidos en la conocida reacción de Maillard de esta manera, se forman las melanoidinas que dan el pigmento marrón a los granos de café y otorgan sabores adicionales a la bebida,** mediante estas reacciones se producen los pirroles, tiofenos, oxazoles, tiazoles y pirazinas del aroma del café tostado.

La cantidad de ácidos orgánicos presentes en una taza de café depende de la especie, el tiempo de almacenamiento y el grado de tueste

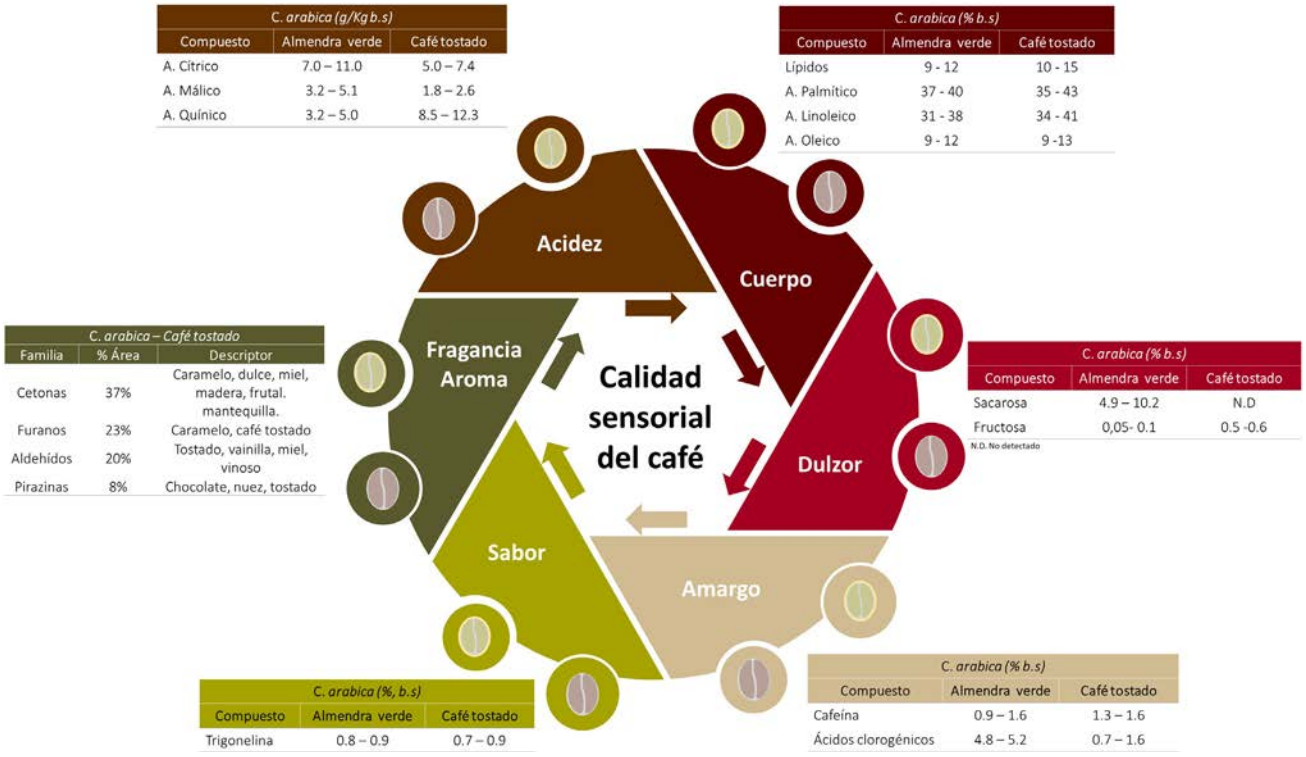
Una de las características sensoriales más deseables y apreciadas en el café, beneficiado por vía húmeda, es la acidez natural, la cual se puede modular por el grado de tueste. **La acidez del café ha sido reconocida como uno de los principales atributos de calidad y se genera en cierta medida por los ácidos carboxílicos alifáticos.** El café verde arábica contiene el 0,5 % de ácido cítrico, el 0,5 % de ácido málico, el 0,2 % de ácido oxálico y el 0,4 % de ácido tartárico. La cantidad de ácidos orgánicos presentes en la bebida de café depende de la especie, siendo *C. arábica* más ácida (pH 4,85-5,15) que *C. canephora* (pH 5,25-5,40); del tipo de procesamiento poscosecha (húmedo, seco, semi-seco); el tiempo de almacenamiento, cafés muy viejos y reposados disminuyen su acidez; el grado de tueste, en puntos de tueste medios (15% a 16% de pérdida de peso) la acidez es más agradable y balanceada que en el café con puntos de tuestes altos.

Los ácidos clorogénicos forman parte de los compuestos denominados precursores de sabor y aroma puesto que durante el proceso de tueste se degradan y esta degradación está asociada con la formación de nuevos antioxidantes como los productos de la reacción de *Maillard*. Estos están fuertemente involucrados en la formación de pigmentos oscuros que confieren astringencia, amargo y acidez a la bebida, sin embargo, contenidos elevados de ácidos clorogénicos, en especial cafeoilquínicos y feruloilquínicos, pueden producir sabores indeseables debido a sus productos de oxidación y degradación que se forman antes del proceso de tostación.

El estudio de la composición química del grano es, pues, una herramienta que permite profundizar en el conocimiento y en la correlación de las diferentes etapas del proceso productivo con la calidad del café al asociar cada uno de los compuestos presentes en el grano verde con los atributos sensoriales. De igual manera contribuye a la diferenciación de cafés por origen, variedades y de las mejores prácticas de cosecha y poscosecha ■

Luz Fanny Echeverri y Valentina Osorio
Investigadoras Cenicafé (Colombia)

Principales compuestos químicos en granos de café verde y tostado de variedades sembradas en Colombia



SABÍAS QUE

DESCUBREN UN **CARACOL** INVASOR QUE PODRÍA SERVIR PARA CONTROLAR LAS **EPIDEMIAS DE ROYA**

Una de las peores plagas fitosanitarias de más alto impacto para la caficultura es la roya. Se estima que anualmente este hongo, Hemileia vastatrix, es por si solo la causa de la pérdida de cerca del 30% de las cosechas en Sudamérica. El resto de países productores no son ajenos al problema y tampoco están a salvo de este patógeno que afecta a las plantas de café mediante la caída prematura de las hojas infectadas, reduciendo su rendimiento hasta un 50%. Es por esta razón que cualquier avance en el posible control de la roya es siempre una gran noticia en el mundo del café.

En Puerto Rico se ha localizado un caracol que ha cambiado su dieta para consumir el patógeno fúngico que causa la roya del café. El hallazgo está siendo ampliamente estudiado y de poder encontrar un mecanismo seguro y sostenible para el uso de este molusco terrestre en las plantaciones de café, se podría convertir en una herramienta muy efectiva para combatir las **catastróficas y recurrentes epidemias de roya que provocan perdidas a los caficultores y afectan el precio del mercado del café** por el desequilibrio que supone la afectación de cosechas enteras en la oferta de este producto a nivel mundial.

La primera gran epidemia documentada de roya data del año 1868, en la isla de Ceilán hoy en día Sri-Lanka. Allí el daño fue tan grave que los caficultores al no conocer la enfermedad en ese momento, ni su control, decidieron arrancar todos los cafetos y sembrar té.

Iniciada la década de los 70's del siglo pasado, la roya atacó las plantaciones brasileñas y afectó a un 80% de las fincas, sembrando el pánico en una economía fuertemente dependiente de la producción cafetera.

En Centroamérica apareció, aproximadamente, en 1976, y a Colombia llegó en los 80´s afectando los cultivos de las áreas bajas de 600 a 1.000 msnm. **En solo 20 años, en todas las regiones productoras de café de Sudamérica se detectaron plantaciones con roya.**

UNA EPIDEMIA GLOBAL

La dispersión de este hongo se realiza a través de esporas y su incidencia es significativamente alta, ya que el café crece en territorios húmedos con lluvias más o menos regulares, donde el agua se convierte en el medio esencial para la dispersión y germinación de las esporas de la roya, resultando las salpicaduras de lluvia el agente principal no solo para la dispersión, sino también para la liberación de esporas del hongo de la roya, según han demostrado diversas investigaciones.

Bajo condiciones favorables para la enfermedad (21 a 25°C), la urediniospora del Hemileia vastatrix germina dentro de las primeras 72 horas, produce síntomas tempranos entre los 12-15 días de infección y genera nuevas urediniosporas en las lesiones en otros 18-22 días, las cuales se transmiten por la lluvia y, también, a través del aire y de los insectos, a otros cafetos que quedan de igual modo infectados.

CARACOL ASIÁTICO VAGABUNDO

Pues bien, si todo se confirma, y las últimas pruebas dan buenos resultados, el problema de la roya en el café podría pasar a ser una preocupación del pasado, pues un grupo de investigadores de la Universidad de Michigan (EUA) después de cinco años de trabajo han concluido que **un pequeño caracol, normalmente un herbívoro, ha cambiado su dieta para consumir el patógeno fúngico que causa la roya del café.**

Este caracol han explicado, abriría la puerta a un control de la enfermedad más allá de agentes químicos o incluso de la renovación de materiales resistentes a la roya, como únicas soluciones viables a esta epidemia.

El descubrimiento tuvo lugar en Puerto Rico, donde el grupo de investigadores que estaban realizando un trabajo de campo en la región montañosa central de la isla, se percató de pequeños rastros de un color anaranjado brillante en la superficie inferior de las hojas de café afectadas por la roya que resultaron ser excrementos de caracol.

Con la sospecha que su presencia pudiera tener alguna relación con la desaparición del hongo, han estado monitoreando 25 fincas de la región cafetalera de Puerto Rico y realizando diferentes pruebas en laboratorio hasta constatar que un caracol colocado sobre una hoja infectada, es capaz de reducir la cobertura de esporas de roya un 30% en 24 horas.

El caracol en cuestión es el Bradybaena similaris, un molusco terrestre invasor procedente del Sudeste Asiático conocido comúnmente como el "caracol asiático vagabundo" por su hábito de posarse en contenedores de carga, lo que muy probablemente le haya permitido cruzar medio mundo y llegar hasta los cafetales de Puerto Rico.

DESAFÍOS Y DUDAS

Aunque los resultados obtenidos de los estudios parecen sólidos, los investigadores siguen indagando sobre la posibilidad de que B. similares y otros caracoles y babosas puedan usarse de forma efectiva y sostenible como control biológico contra la roya de la hoja de café, pues **la introducción de especies no nativas en el control de plagas en el pasado no siempre ha sido positivo**. Además, las investigaciones también han demostrado que los caracoles además de alimentarse de las esporas de la roya, también comen las del hongo parásito Lecanicillium lecanii, otro enemigo natural de la roya de la hoja de café.

Es así que la investigación sigue en marcha, apremiada esos sí, por el cambio climático que están sufriendo las zonas cafetaleras de todo el mundo (aumento de la precipitación, cambios en la temperatura del aire, disminución del brillo solar y alta humedad relativa) y que están generando estrés en las plantaciones de café, además de ambientes propicios para desencadenar nuevas epidemias de roya, en aquellas variedades que carecen de genes de resistencia al hongo ■

Fuentes:
Zachary Hajian-Forooshani, CropLife

SABÍAS QUE

FILTROS DE CAFÉ

TIPOS, SIMILITUDES Y DIFERENCIAS

Desde que el café de filtro ha ganando protagonismo en el recetario de los home baristas, la oferta de filtros de papel en el mercado se ha incrementado. Y si hace unos años nadie se cuestionaba el tipo de filtro a utilizar en la cafetera Melitta, hoy son muchos los que además de dedicar un buen rato a elegir su café, también lo pasan eligiendo el filtro para su Chemex, V60, Clever, Kalita,...

El filtro define qué tipo de partículas, y por lo tanto los sabores, pueden y no pueden llegar a la taza. Todos los filtros para cafeteras han sido fabricados específicamente para filtrar la bebida y más allá de marcas, las principales diferencias que existen entre la oferta actual de filtros son su forma, redondeados o cuadrados, su color, marrón o blancos y su método de blanqueamiento, cloro u oxígeno.

FILTROS DE PAPEL REDONDOS VS. FILTROS DE CAFÉ CUADRADOS

Tengan una forma u otra la función del filtro es la misma y la elección de un tipo u otro tiene que ver más con una cuestión personal que no de funcionalidad. Hay baristas, por ejemplo, que prefieren el diseño redondo porque, aseguran, se adapta mejor a la parte superior de la Chemex, mientras que otros eligen los cuadrados por la misma razón.

FILTROS BLANQUEADOS VS. FILTROS MARRONES

Como todos los productos de papel, tanto los filtros marrones como los blanqueados están fabricados con pulpa de madera, un material fibroso que se mezcla con agua y que sirve como base para la mayoría de la fabricación de papel. La diferencia entre uno y otro tipo de filtro, pues, viene dada por el tratamiento que se les da para otorgarles su aspecto final definitivo.

- ***Filtros marrón natural:*** Todo el papel es de color marrón, por lo tanto, los filtros marrones son filtros fabricados con papel sin procesar. En comparación con los filtros blanqueados, los marrones conservan sus fibras más fuertes y resultan más resistentes. Su mayor problema es que pueden tener cierto olor y sabor a madera, según con que tipo de materia prima se haya fabricado. En general, si se enjuaga el filtro con agua caliente antes de utilizarlo, estos sabores no traspasan a la taza. Hay baristas, sin embargo, que defienden no mojarlos, pues, aseguran, la composición de este tipo de filtros ayuda a resaltar ciertos sabores y aromas en cafés determinados.

- ***Filtros blanqueados:*** Estos filtros de papel blanco son el resultado del procesamiento del papel con diferentes agentes para obtener un tono blanco, limpio y brillante, mucho más atractivo para la mayoría que el color marrón de los filtros sin blanquear. Los filtros blanqueados son, en general, más neutrales que los marrones en cuanto a sabor y olor se refiere y hay incluso quien defiende que no es necesario enjuagarlos antes de utilizarlos. Los dos métodos más habituales de blanqueamiento de filtros son con cloro y con oxígeno.

FILTROS BLANQUEADOS CON OXÍGENO VS. FILTROS BLANQUEADOS CON CLORO

- ***Filtros blanqueados con cloro:*** Este ha sido el método más utilizado hasta los últimos años. El papel es sometido a una solución con cloro que elimina su color marrón característico hasta dejarlo de color blanco. El perfeccionamiento de este proceso ha permitido eliminar casi por completo cualquier aroma o sabor a cloro, pero aún y así, se recomienda enjuagar el filtro con agua caliente antes de su uso.

- ***Filtros blanqueados con oxígeno:*** El blanqueamiento con oxígeno es un proceso menos contaminante que el blanqueamiento con cloro, aunque los resultados en cuanto a color no siempre son tan satisfactorios. A nivel sensorial, los filtros blanqueados con oxígeno no desprenden ningún aroma ni sabor. Generalmente, los de papel de mejor calidad no utilizan blanqueador con cloro.

FILTROS DE PAPEL Y MEDIOAMBIENTE

A primera vista, los filtros de papel no son tan ecológicos como los otros tipos de filtros, que se pueden lavar y volver a usar, pero como los filtros de papel están hechos de fibras naturales se pueden considerar material biodegradable, lo cual es un punto a su favor cuando se habla de sostenibilidad.
Los filtros marrones naturales son mejores para el medioambiente y el compostaje que los filtros blanqueados, pues, estos, a pesar de que solo se utiliza una cantidad muy pequeña de blanqueador este está presente en su composición. En este sentido, el blanqueamiento con cloro tradicional es el menos ecológico, pues produce productos químicos que corren el riesgo de ser eliminados de forma inadecuada.
Para conseguir que los filtros de papel sean más "verdes", todavía, nada mejor pues, que en sus versiones más naturales, convertirlos en abono junto con los posos de café (para averiguar el método utilizado para blanquear un filtro de papel para café, generalmente, basta consultar esta información en la caja del producto) ■

NUEVOS CAFÉS

UN **CAFÉ BRASILEÑO** A MEDIDA DE LAS **NECESIDADES DE PRODUCCIÓN Y CALIDAD**

El café Siriema es una variedad híbrida, en generaciones avanzadas, resultante del cruce de las especies Coffea arabica y Coffea racemosa. José Braz Matiello, Ingeniero Agrónomo, Investigador y Especialista en Cultivo de Café fue quien desarrolló esta variedad a partir de 1980 con su equipo de investigadores agrónomos, del ex IBC y de la Fundación Procafé. Él mismo nos explica cuáles son las características y el valor diferencial de este café que próximamente se empezará a comercializar en España, por primera vez.

El origen del café Siriema fue a partir de la ingeniosa hibridación entre Coffea racemosa y C. arabica (cultivar Blue Mountain) y un retrocruzamiento posterior con Mundo Novo, cuando nos hallábamos buscando una nueva variedad de café capaz de afrontar algunos de los retos más importantes del café brasileño: plagas fitosanitarias, sequía creciente y rendimientos en fincas.

El resultado de la investigación fue este café de alta resistencia, buena calidad y, también, notable productividad, no tanto por unidad, sino por la posibilidad de concentración de individuos que permite la arquitectura de copa de los cafetos Siriema.

Durante la etapa inicial de la rocambolesca cadena de cruces que originó el café Siriema, se cruzaron cafetos catimos con dos ejemplares seleccionados, resistentes y vigorosos - híbridos iniciales desarrollados con la variedad Mundo Novo -, de alta productividad y con contrastada resistencia a la Leucoptera coffeella, una pequeña mariposa conocida como Bicho-Mineiro y uno de los principales problemas fitosanitarios del café en Brasil, debido a su elevado potencial para minar las hojas, promover defoliación y reducir la capacidades de producción de los cafetos que ataca. El objetivo era sumar al híbrido resultante, nuevas capacidades de resistencia, al Bicho-Mineiro y también a la roya y falta de lluvia. Además, se perseguía un tamaño más pequeño de cafeto, con el fin de poder asegurar, así, plantaciones más densas, un manejo y recolección más sencilla y, también, un mayor número de ejemplares por área y, por tanto, una mayor productividad global.

De la quinta generación de este nuevo híbrido se seleccionaron los mejores ejemplares que fueron puestos a prueba, sobre el terreno, en varias regiones brasileñas productoras de café, donde se comprobó la buena resistencia y productividad de la nueva planta, la cual recibió el nombre de Siriema en referencia al ave del mismo nombre que habita en áreas tropicales de Brasil. Esta ave tiene la costumbre de alimentarse de serpientes, al igual que las plantas siriema, que evitan las pequeñas orugas mineras.

PRODUCCIÓN

El cultivo de café Siriema es relativamente reciente y todavía hay pocas plantaciones en marcha con este cultivar, y las que hay se encuentran todas en Brasil.

De hecho, a fecha de hoy Procafé ya tiene registradas dos selecciones para cultivo comercial de café Siriema, la AS1 y VC4. La primera tiene frutos amarillos y se destaca, además de por las características propias del híbrido Siriema, por su maduración temprana, lo que permite que se pueda combinar con cosechas de otras variedades de café, especialmente en regiones muy frías. Gracias a su copa especialmente pequeña, está recomendado para cafetales con pasillos estrechos, mientras que su excelente respuesta contra el Bicho-Mineiro, lo convierten en un cultivar ideal para sistemas orgánicos, y pequeños productores que tienen dificultad para acceder a pesticidas.

El VC4, por su parte, tiene frutos rojos y este y otros materiales de más reciente desarrollo ya se ha multiplicado en jardines clonales y mediante embriogénesis somática con muy buen resultado y en estos momentos ya está a punto para su cultivo comercial.

Las regiones que concentran mayor número de cafetos Siriema son Mogiana en el estado de São Paulo, la región sur y el Triangulo de Minas Gerais, donde el problema del Bicho-Mineiro es realmente grave.

Por el momento en todos estos lugares, los resultados han sido buenos, tanto por lo que se refiere al comportamiento de las plantas, como por su resistencia y, también, por la calidad de la bebida resultante.

RESISTENCIA, CALIDAD Y PRODUCTIVIDAD

Una de las principales ventajas que encuentran los caficultores a este nuevo café es que gracias a su resistencia, y sin sacrificar la calidad, es posible reducir los costos de producción, así como el uso de pesticidas en los cultivos.

Las plantas, además, se pueden cultivar a diferentes altitudes, ya que se adapta bien donde van otras variedades de café Arábica.

El Siriema, además, facilita la programación de la cosecha, ya que la fruta madura antes y se puede adelantar el trabajo, antes que se deban iniciar las tareas de recogida de

otras plantaciones que puedan haber en la misma hacienda

En cuanto a la productividad de la Siriema en el campo, ya se ha podido comprobar que es similar y en algunos casos incluso superior, a otras buenas variedades tradicionales, como la Catuai y Mundo Novo. Además, por sus características de resistencia y tolerancia a los períodos secos, tiene ciclos de producción más uniformes entre años, y no presenta altibajos como otros cafés. Cuantificando esta productividad en números, los resultados obtenidos hasta ahora fijan la productividad del café Siriema en torno a los 40 sacos de media por hectárea, en plantaciones de 4.000 a 5.000 mil plantas por hectárea.

Todo ello está propiciando que la siembra de este cultivar sea ya una prioridad para muchos cultivos orgánicos, para regiones de montaña y de gran altitud donde la maduración es muy tardía, para cafetales con espaciamiento denso y para pequeños productores de todo el país, sobretodo de Minas Gerais, por el grave problema con el Bicho-Mineiro, ya mencionado anteriormente.

En cualquier modo, el cultivo de Siriema ha ido en aumento estos últimos años a medida que los productores van conociendo sus ventajas. Su tendencia de crecimiento en estos momentos está ligada, básicamente, al gran problema del Bicho-Mineiro y de la roya, cuyo control químico es difícil, y, también, al aumento de los períodos de sequía relacionados con el cambio climático y que tanta incidencia están teniendo en la producción de café en Brasil y otros muchos países productores.

LA TAZA SIRIEMA

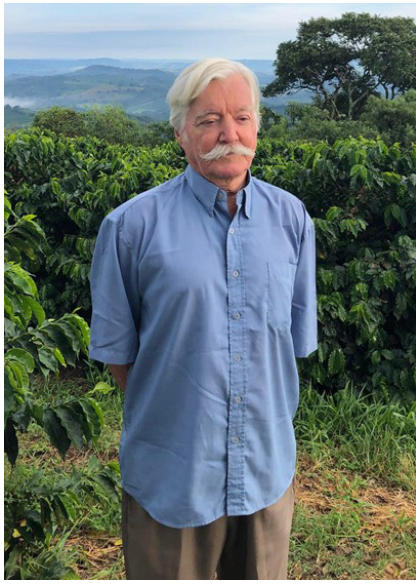
Los cafés elaborados con granos de la variedad Siriema tienen un toque a flores silvestres, son dulces, con una acidez cítrica característica y un cuerpo redondo. Además, este híbrido se encuentra incluido en el listado de variedades raras que como el Laurina o el Aramosa ofrece de forma natural un grano con un bajo contenido de cafeína (0,7% de cafeína, aproximadamente un 30-50% menos que los granos normales de cafetos arábicas puros, que tienen entre un 1% y un 1,2% de cafeína).

En general, el procesamiento más habitual para este café viene siendo tanto el despulpado como su preparación en seco, origen del conocido como "café terreiro o cereza natural". En ambos casos, si el proceso se realiza de forma adecuada, el café resultante es de buena calidad, admitiendo este grano tanto un tueste ligero como un tueste algo más oscuro para su correcta degustación .

EL MERCADO DEL SIRIEMA

A nivel de mercado, esta variedad se enfoca a segmentos de consumo que buscan cafés diferenciados, con bajo contenido en cafeína. Ahora bien, al tratarse de un café que crece en Brasil, no será extraño si en los próximos años se incrementa su demanda no solo desde este segmento sino también desde otros. De hecho, las expectativas de Procafé con respecto al Siriema es que su demanda, tanto desde el campo como desde el mercado aumente y ya hay algunas comercializadoras que lo han empezado a llevar a mercados de todo el mundo, entre ellos España, donde entrará próximamente ■

José Braz Matiello
Ingeniero Agrónomo, Investigador y Especialista en Cultivo de Café
Fundación Procafé



TÉ

LA **COMERCIALIZACIÓN** DEL TÉ

Mayoritariamente buena parte del té se vende en el mercado internacional a través de brokers y subastas y solo recientemente se ha empezado a incorporar a este sistema la figura del gerentes de exportación, especializado en este producto y en las características propias de los tés que representa. La comercialización del té está cambiando y los productores empiezan a apostar por la premiumización como valor diferencial, aunque la pandemia y sus consecuencias en el comercio y logística mundial no se han convertido en los mejores compañeros de viaje en este tránsito hacia un nuevo mercado mundial del té.

El mercado mundial del té alcanzó casi 200 mil millones de dólares en 2020 y se espera que aumente a más de 318 mil millones en 2025, aunque en estos momentos estas expectativas prepandemia se están revisando por el nuevo escenario actual.

A diferencia del café, algunos de los principales mercados de consumo de té corresponden, también, a países productores de té, artífices de una amplísima variedad de tés y variedades, lo que en mayor o menor medida ha dado forma a un mercado y a una forma de comercializar este producto, sensiblemente diferente a como se hace con el café.

Además, el nuevo gusto de muchos consumidores por esta infusión milenaria de origen asiático, ha cambiado la configuración de su mercado internacional de forma notable en estas cuatro últimas décadas, en las que **se ha pasado de un mercado estable integrado por países consumidores maduros de té a un nuevo perfil de compradores que apuestan por tés diferenciados** y de mayor calidad que como en el caso del café, aporten experiencias únicas a su degustación. El comercio se ha diversificado y, en tales condiciones, es bien sabido, los mercados pueden volverse extremadamente frágiles, lo que se traduce generalmente siempre, en notables discrepancias de precios que ahora además, debe lidiarse en un mercado alterado por una pandemia que ha alterado determinados aspectos del comercio mundial.

DINÁMICA FINANCIERA DEL TÉ

Una de las características propias del mercado del té es que este producto no se cotiza en bolsa como el café, sino que una parte muy importante de la producción mundial se vende a través de competidas subastas.

"Los mezcladores y compradores prueban los tés que se van a subastar a su llegada a la fábrica de envasado, para reevaluar que no se hayan contaminado ni dañado mientras se encontraban en los almacenes a la espera de ser transportados y subastados. Una vez hecho esto, se abre la licitación a las empresas interesadas que pujan por quedarse con el té", explican desde Tea & Herbal Infusions Europe, la patronal del sector en Europa.

Una vez se alcanza la puja más alta, la empresa compradora tiene una nueva oportunidad para analizar la muestra, cerrándose el acuerdo a posteriori. A continuación, el té se envasa cuidadosamente y se suministra al fabricante que es quien lo preparará para ser vendido al consumidor.

VENTA DE TÉ POR SUBASTA

Hasta hace unos años era muy común y todavía lo es hoy en determinados países, que las organizaciones de productores confiasen a un broker la venta en las subastas de su producción de té. Sin embargo, en los últimos tiempos, son muchos también, los que han integrado en sus organizaciones gerentes de exportación propios, que conocen minuciosamente su producto y que los representan individualmente en el mercado internacional. "Esta es una práctica creciente entre los productores de tés de mayor calidad", explica, Nalin Modha, consultor especializado en té, quien además aclara, "**un té alcanzará su mejor precio dependiendo del momento de envío de las muestras y la recepción de estas por parte del comprador individual**. La producción diaria en las fincas influyen también en el precio del mercado internacional, igual que las previsiones climáticas y la cantidad de hoja verde recolectada por día en la plantación".

A la determinación del precio del té se debe sumar además, la casuística especial del mercado de este producto, falto de estándares comercializables al estilo del mercado cafetero y por tanto falto, también, de precios de referencia sobre todo para los pequeños productores que a menudo, debido a las características del té que exige procesar las cosechas con mucha rapidez, se ven obligados a aceptar precios de compra muy bajos que no tienen como comparar.

"Las grandes empresas tienen un poder de compra tal que pueden influir en la demanda —y, en consecuencia, en el precio— de determinadas cantidades y tipos de té", apuntan desde Fairtrade desde donde lamentan la situación de desventaja que esto supone para muchos productores de té.

EL MERCADO FIJA EL PRECIO, PERO LAS BUENAS PRÁCTICAS YA NO EL COSTE

De hecho, algunas voces del sector provenientes, sobre todo de los países productores, hace tiempo que piden la creación de un mercado de futuros para el té, con el objetivo de ofrecer una referencia a los cultivadores y reducir la importancia de los intermediarios. Sin embargo, las iniciativas en esa dirección de las últimas tres déca-

das no han acabado en éxito, con lo que el mercado sigue marcando el precio y las prácticas el coste, siendo la diferencia entre una y otra variable, la ganancia final para el productor.

Algunas voces de la industria del té piden la creación de un mercado de futuros como el del café

Nalin Modha apuesta por la calidad como alternativa para promocionar y valorizar el té, confiado que está sí puede resultar determinante para lograr mejores precios y referencia. "Siendo un consultor de té estoy brindando mis servicios a los pequeños productores para que puedan producir una calidad mejor en comparación con la de las plantaciones comerciales y teniendo en cuenta que esta calidad es una demanda subyacente del mercado, a medida que se imponga como principal variable de valor, cambiará el escenario del futuro mercado del té", augura Modha, quien eso sí, reconoce, queda todavía mucho camino por recorrer, "hasta que llegue este momento, **el mercado del té debe evolucionar todavía mucho**, pues aunque podríamos decir que es un mercado paralelo al del café, en comparación a este, y en mi opinión, el café lleva mucha ventaja al té y se necesitan muchos programas de concienciación para organizar la producción de tés de calidad y lograr una correcta y próspera evolución".

COMERCIALIZACIÓN DEL TÉ POSTPANDEMIA

Parte de este camino iniciado previo a la pandemia se ha visto ahora trucado y a los expertos les resulta difícil, todavía, volver a redibujar de forma clara cómo puede ser la evolución del mercado del té de calidad en los próximos años. "La incertidumbre de toda esta situación hace difícil hablar sobre los resultados más inmediatos, pero todo apuntaría a que la evolución del mercado de té de calidad será positiva", apunta el consultor especializado en té, Nalin Modha quien eso sí, advierte en la crisis de los contenedores un problema grave y real para la buena marcha del mercado del té.

Y es que en gran medida, la premiumización del té contrasta con la mercantilización en la garantía de producto que ofrece el vendedor. La mercantilización no tiene que ser sinónimo de mediocridad, pero lo que está claro que lo que diferencia al producto comercial del premiun es la fiabilidad, la disponibilidad, la conveniencia y la facilidad de compra de este último. Esto no es otra cosa que la garantía de producto que previamente a la pandemia, pasaba ya, en buena parte, por las **relaciones directas de la industria con productores de élite.** Ahora, sin embargo, los bloqueos, las limitaciones en los viajes y, sobre todo también, la falta de contendores que permiten un despacho ágil de la mercancía, pueden llevar al traste todo lo conseguido hasta el momento.

Un total del 80% de los productos que consumimos se mueven a través de transporte marítimo y la falta de contenedores en los puertos de embarque está obligando a muchas industrias a colgar el cartel de "agotado". Mientras en Estados Unidos y Europa se produjeron confinamientos estrictos, en algunos países de Asia se seguía produciendo con relativa normalidad. La demanda de muchos productos se contrajo radicalmente y, consecuentemente, el tráfico de contenedores pasó a ser asimétrico y muchos de los buques no pudieron llevar de regreso a Asia – principal productor mundial de té - los contenedores, los cuales se han quedado varados en otros puntos del planeta.

La escasez de contenedores está complicando la comercialización del té a nivel mundial

Los retrasos en las salidas son de un mes de promedio, lo que complica y mucho el transporte del té que requiere de cierta agilidad. Además, las tarifas de envío transpacífico se han duplicado y el flete ahora es el 20% del valor de la carga, un recargo que, sumado al envío gratuito o con descuento para el cliente, elimina buena parte de los márgenes de los productores, que ven menguadas sus posibilidades para seguir invirtiendo a favor de la calidad de su producción. Aún y así, desde la industria del té confían que tras superarse la crisis sanitaria, el mercado de calidad se recupere a niveles, incluso, más altos que los prepandémicos.

"Todo el mundo sabe que debido al período pandémico y la incertidumbre derivada de toda esta situación, es bastante difícil hablar sobre la evolución del mercado en la actualidad, pero sí confiamos que cuando recuperemos la normalidad, la evolución de la demanda de té de calidad en el mercado siga aumentando y resulte mayor en comparación al período 2019- 2022", concluye Nalin Modha ■

TÉ

CLASIFICACIÓN DEL TÉ NEGRO

Igual que sucede con otros productos, el té puede ser clasificado por multitud de variantes, tipos, orígenes, calidad y también por el tamaño de la hoja, un aspecto, este último, que, además, tiene una influencia directa en el sabor final de la taza.

Cada producto tiene su propio sistema o sistemas de clasificación, más o menos estandarizado, que permiten en el mercado global hacerse una idea precisa de sus características concretas, aquellas que lo diferencian del resto de sus productos iguales y que justifican su mayor o menor precio.

En el caso del té negro, y más allá de las características sensoriales de la bebida (cuerpo, textura, aroma,...), este producto se clasifica en grados, una variante directamente relacionada con el tamaño, aspecto y situación de la hoja en la planta, aunque determinante en el sabor, fuerza y color de la infusión, de ahí que diferentes grados del mismo té presenten la misma calidad o que dentro de un mismo grado de una misma plantación pueda haber diferencias de calidad y precio.

Cuanto mayor es la hoja, menor es la transferencia de sustancias al agua de la preparación y por el contario, cuanto más pequeña la hoja, mayor área de superficie de contacto con el agua, lo que resulta en una infusión más fuerte.

LOS GRADOS DEL TÉ

Así, los grados tienen en cuenta si se trata de yemas con hojas, hojas solas, hojas enteras o partidas y también cuál es su tamaño, siendo las hojas superiores más jóvenes y pequeñas (puntas de Pekoe) las que se suelen corresponder con los tés más valiosos, mientras que las hojas inferiores más viejas y grandes se relacionan con grados de menos valor.

Cada grado de té puede subdividirse, además, en varias calidades, cada una determinada por la cantidad de hojas jóvenes adyacentes (dos, una o ninguna) que se recogieron junto con las yemas de las hojas o por los restos creados en los procesos de clasificación y trituración, en el caso de los tés rotos de grados más bajos.

Aunque no existe un sistema universal de clasificación del té – China los clasifica de 1 al 10, en Taiwán y Japón de Extra Choicest a Fannings,…- los grados si son un término clasificatorio aceptado por la mayoría de los mercados y que permiten cierta estandarización en el complejo sistema de calificación del té.

La responsabilidad de clasificar el té se le confiere a las propias plantaciones, productores y marcas, teniendo esta clasificación como propósito final indicar las características físicas de las hojas secas de té, pero nunca, como ya hemos indicado los aromas y sabores de su infusión.

La importancia de conocer los diferentes grados viene dada por la necesidad que las hojas de té utilizadas para prepara una infusión sean uniformes, ya que, de lo contrario, las características propias de cada tipo de hoja desequilibrarían la mezcla, pudiendo llegar, incluso, a descompensar el sabor de la taza de té.

En el siguiente cuadro se recogen algunos que no todos, los grados más comunes y utilizados para clasificar el té negro durante su manufactura. El conocimiento y uso de estas distintas clasificaciones, son las que permiten a cada marca de té, crear características de sabor precisas y bien diferenciables para su producto ■

Tipo de hoja	Abreviatura	Denominación	Forma de hoja
Hojas enteras	F.O.P	**Flowery orange pekoe**	*Corresponde a una cosecha fina (yema y dos hojas). El aspecto es de hojas enrolladas sobre sí mismas en sentido longitudinal y de dimensiones bastante reducidas (5-8 mm). Las puntas de ciertas hojas, doradas, reciben el nombre de golden tips y corresponden a las yemas terminales. Tés que provienen básicamente de China, AssamDoars y Bangladesh*
	O.P	**Orange Pekoe**	*Grado principal formado por hojas jóvenes, largas y ligeramente retorcidas, a menudo con puntas de color blanco a amarillo dorado. La yema terminal se ha convertido ya en hoja, por lo tanto no tiene yemas doradas. Infusiones pálidas. Principales orígenes: Sri Lanka, Java e Indonesia.*
	P	**Pekoe**	*Hojas algo menos gruesas, de aspecto más basto, y más cortas que las Orange Pekoe y no tan fibrosas. Mayor color de infusión y aroma menos delicado. No contiene yema. Principalmente tés producidos en Sri Lanka, en el sureste de la India y en algunas partes de Kenya.*
	S/ SOU	**Souchong**	*Hoja gruesa y redondeada, a menudo enrollada a lo largo. En taza ofrece infusiones pálidas. Muy utilizada para la preparación de tés ahumados.*
Hojas partidas	B.O.P	**Broken orange pekoe**	*Calidad asumible a la Orange Pekoe pero a base de hojas más gruesas, partidas y pequeñas. Buen color de infusión. Orígenes: Assam, Sri Lanka, Indonesia, China y Bangladesh.*
	B.P	**Broken Pekoe**	*Segunda o tercera hoja. Hojas rotas de mayor tamaño que las B.O.P. Tazas de color más oscuro. Muy utilizado para mezclas de tés. Tés de Indonesia, Sri Lanka, Assam y el sur de la India.*
	B.P.S	**Broken Pekoe Souchong**	*Hojas rotas de mayor tamaño que los tés B.P e igualmente muy utilizado para mezclas. En taza más claro que el grado anterior. Término para Pekoe roto en las regiones de Assam y Darjeeling.*
	F.	**Fannings**	*Partículas y fragmentos de hojas obtenidos mecánicamente durante el procesamiento del té. Sin yemas doradas.*
Grados inferiores	D.	**Polvo**	*Las partículas más pequeñas. Se utilizan mayoritariamente para rellenar bolsitas de té industriales.*

Fuentes: T.I.S, Tea USA, Indian Tea Association

TÉ

ORÍGENES DEL TÉ

INDIA, TRADICIÓN Y SABOR

India es uno de los países claves en la historia, producción y consumo de té en el mundo. La relación de India con el té se pierde en el tiempo, aunque la producción comercial a gran escala no comenzó hasta principios del siglo XIX con la entrada de la Compañía Británica de las Indias Orientales en el negocio.

El Ramayana, un texto épico indio datado entre los años 750 y 500 aC ya hablaba del té y de su uso como medicina en India, aunque lo cierto es que las referencias más sólidas y que dan pie a pensar que el té es una bebida ancestral en este país no aparecen hasta el siglo I.

Como sucede con el origen de otros productos, el del té es algo incierto, y tanto India como China se atribuyen el descubrimiento de la planta. Se ha podido demostrar que el té se consume desde tiempos inmemoriales en India, situando su origen en la región de Assam. El viajero holandés, Jan Huyghen Van Linschoten, ya había recogido en su libro de 1598, la costumbre de los indios de esos territorios por una bebida preparada con lo que serían hojas de té que explica, también consumían como verdura mezcladas con ajo.

CAMELIA SINENSIS ASSAMICA

Además del viajero holandés, un oficial inglés también narró en el siglo XVIII, un episodio vivido en la región de Assam, donde fue invitado a probar una infusión hecha con un arbusto local que los lugareños, explicó, consumían desde hacía siglos atrás.

Al probar la bebida encontró tal parecido con el té de China, que el oficial pidió analizar las hojas. El estudio determinó que efectivamente se trataba de té, pero diferente a la Camelia Sinensis de China. Sus hojas eran más vastas y duras, sus taninos más intensos y sus aromas mucho más dulces y florales. Los botánicos bautizaron a la planta india como Camelia Sinensis Assamica.

Aún conociendo su existencia, los ingleses no se aventuraron a iniciar la producción comercial en India hasta años después, pues pensaron que poco se podía hacer contra el monopolio chino. Sin embargo, tras las guerras del opio y la ruptura de relaciones entre Inglaterra y China, decidieron que había llegado el momento, aunque cometieron el error de pensar que las semillas de plantas de té chinas serían mejores y más productivas que las locales. Es así que llevaron hasta India algunas semillas procedentes de China, e implicaron en el proyecto a grandes botánicos ingleses como Robert Kyd, para asegurarse el éxito.

Kyd pronto se dio cuenta del error de estrategia y durante sus ensayos decidió plantar, también, semillas de Camelia Sinensis Assamica, demostrando que las plantas nativas florecían y seguían una evolución normal, mientras que las plántulas chinas debían luchar por sobrevivir en el intenso calor de Assam.

Los primeros doce cofres de té manufacturado a partir de la hoja indígena de Assam se enviaron a Londres en 1838 y se vendieron por subasta. Esto allanó el camino para la formación de la "Asociación de Té de Bengala" en Calcuta y una primera compañía de té por acciones, la "Compañía de Assam" en Londres. En poco tiempo se formaron otras empresas y el cultivo del té en India se extendió a la provincia de Darjeeling y más tarde al resto del país hasta llegar a Sri Lanka.

PRINCIPALES TÉS DE INDIA

India produce, mayoritariamente, tés negros y lo hace en casi todo el país, en 15 de los 25 estados, donde se calcula que existen más de 14.000 plantaciones de té. Los tres tés indios más populares son:

- ***Té Assam:*** un té negro intenso, de aroma dulce, gran cuerpo y con bastante astringencia final. Es uno de los tés más consumidos en Inglaterra donde suelen combinarlo con leche e incluso con canela, anís estrellando o limón. El té de Assam se puede encontrar en el mercado solo y también como ingrediente de populares blends como el Earl Grey.
- ***Té Darjeeling:*** esta variedad de té crece en el noroeste de India, y es conocido como el champange de los tés negros por su delicadeza y calidad. Es un té de cuerpo ligero, dulce, floral, poco astringente y gran complejidad aromática. Es un té ideal para cualquier hora del día y al que se le atribuyen múltiples propiedades positivas sobre la salud.
- ***Té Sikkim:*** un té negro suave, aromático, con notas afrutadas y agradable en boca. A menudo este té de color cobre-ambar es comparado con los Darjeeling, aunque en taza presenta más cuerpo que estos.

Otros tés reconocidos de India son el Nilgiri, Kangra, Dooars, Travancore o Munnar, un té este último que incluso tiene su propio museo.

UNA BEBIDA ESTATAL

India concentra el 19% del consumo de té en el mundo y más del 75% de su producción. En octubre de 2012, el estado indio de Assam declaró oficialmente el té como bebida estatal y es que en este país, en general, el té forma parte de la vida cotidiana. Se consume en casa y en la calle y la receta más popular para hacerlo es el "masala chai", a base de té negro, leche, azúcar y una combinación de especias a base de cardamomo, jengibre, clavo, canela e incluso, granos de pimienta ■

CAFÉ Y SALUD

EL CONSUMO HABITUAL DE CAFÉ **DISMINUYE EL RIESGO DE MUERTE** A LARGO PLAZO EN ADULTOS MEDITERRÁNEOS

Desde hace ya algunos años, la Unidad de Epidemiología de la Nutrición de la Universidad Miguel Hernández de Murcia (EPINUT - UMH) analiza la relación entre la dieta y la supervivencia y si en 2018 ya publicaron los resultados de una investigación que desvelaba que el café es beneficioso para el sistema cardiovascular de los mayores de 65 años, ahora un nuevo estudio del grupo EPINUT de la UMH demuestra, también, que el consumo habitual de café disminuye el riesgo de muerte a largo plazo en adultos.

Beber más de dos tazas de café al día reduce un 44% el riesgo de muerte a largo plazo por todas las causas, incluido el cáncer, según las conclusiones de un reciente estudio de la Universidad española Miguel Hernández de Elche (UMH).

La gran novedad de esta investigación es que se centra específicamente en población mediterránea, concretamente en población adulta de la Comunidad Valenciana, lo que permite eliminar los posibles desvíos de otros estudios realizados con grupos de población diferentes a la española, con patrones de alimentación y estilos de vidas distintos.

"Nuestro objetivo era evaluar concretamente el consumo de café en población española, pues consideramos importante conocer los efectos de un hábito tan frecuente, que ha sido bastante estudiado en otros países, aunque no existía mucha información sobre los efectos a largo plazo en población adulta Mediterránea, como la nuestra", explica la Dra. Laura Torres Collado, Investigadora Post-doctoral CIBER-ESP, Profesora asociada UMH y miembro del grupo EPINUT.

ESTUDIO EPIDEMIOLÓGICO DE 18 AÑOS

La investigación explica la doctora, es un estudio epidemiológico observacional de tipo prospectivo. Los datos para este estudio parten de los datos recogidos en la Encuesta de Nutrición de Valencia (ENV) realizada en 1994 coordinada por el catedrático Jesús Vioque de la UMH, en la que se recogió información sobre el estado de salud y nutricional de la población adulta Valenciana.

"El estudio se llevó a cabo con 1.567 adultos sanos mayores de 20 años de la Comunidad Valenciana, de los que se obtuvo información completa basal sobre hábitos y estilos de vida, enfermedades que se padecían y a los que se realizó una evaluación dietética exhaustiva, incluyendo información sobre el consumo de café. A partir de ahí se ha analizado la

El equipo de Investigación la Unidad de Epidemiología de la Nutrición de la Universidad Miguel Hernández de Murcia, con el catedrático Jesús Vioque en el centro y la Dra. Torres Collado a su derecha

mortalidad entre los participantes durante un periodo de 18 años, a partir de los datos de mortalidad del Índice Nacional de Defunciones y del registro de mortalidad de la Comunidad Valenciana, con relación a todas estas variables. De esta manera, se pudo analizar el efecto del consumo de café".

EL CAFÉ UNA BEBIDA DE CONSUMO HABITUAL

Como base para el análisis, los investigadores dividieron a los participantes en tres grupos, "no consumo", "hasta 1 taza al día" y "más de 1 taza al día" (1-6,5 t/d) de café total y, también por tipo de café consumido, "café regular" y "café descafeinado" y además de las conclusiones médicas derivadas de la investigación, un dato destacado que se desprende del trabajo es la fuerte incidencia del consumo de café.

"En este trabajo, hemos observado que ya, a mediados de los noventa, el 78% de la población adulta Valenciana consumía café de manera habitual, lo que quiere decir que era y es un hábito muy prevalente en nuestra población. No hemos analizado un estudio pormenorizado sobre la edad ideal para iniciarse a tomar café, pero hemos observado que el consumo de café es un hábito muy estable que iniciarse iniciarse en la edad adulta y mantenerse a lo largo del tiempo", explica la Dra. Torres Collado.

EL CAFÉ, UN CONSUMO SEGURO

De los 1.567 participantes que el grupo EPINUT entrevistó a mediados de los 90's y fueron clasificados como consumidores habituales de café, transcurridos 18 años, los que consumían más de una taza de café al día tuvieron un 44% menor mortalidad total que los que no consumían, y un 59% menor mortalidad por cáncer.

El estudio de la UMH se centra en población adulta mediterránea y evita, así, las posibles desviaciones de resultados por tipo de dieta de otros estudios similares

"También observamos menor mortalidad por enfermedad cardiovascular, aunque no resultó significativa. Por ello, concluimos que **el consumo habitual de café a largo plazo puede ser seguro, particularmente del tipo con cafeína**, al mostrar un efecto protector sobre la mortalidad total y por cáncer y no asociarse a ningún aumento de la mortalidad cardiovascular", apunta, también, la doctora quien además puntualiza, "aunque en el estudio no entramos a analizar los mecanismos, debemos tener en cuenta que una taza de café, además de cafeína proporciona otros compuestos biológicamente activos que como los polifenoles tienen actividad antioxidante y antiinflamatoria que pueden ejercer un efecto protector frente a ciertas enfermedades

crónico-degenerativas como las cardiovasculares y también cáncer".
Los resultados obtenidos en este estudio han tenido en cuenta el patrón dietético general de cada individuo, así como otros estilos de vida como la actividad física o el consumo de tabaco.

ROMPIENDO MITOS

"No podemos establecer causalidad entre consumo regular de café y menor riesgo de mortalidad desde un solo estudio como el nuestro, aunque nuestros resultados son consistentes con los hallados en otros estudios. De acuerdo con nuestros datos, podríamos decir que **no hay razones para pensar que el consumo de café en la vida adulta o a edades avanzadas sea perjudicial**, obviamente si no hay contraindicación médica para su consumo. Teniendo en cuenta la alta frecuencia del consumo de café en la población adulta y el efecto protector que puede tener sobre la mortalidad, podría considerarse como un hábito saludable.

En nuestra población el rango de consumo de café estaba entre 1 taza y 6,5 tazas al día, pero es necesario destacar que la mayoría de gente consumía 2-3 tazas al día, el cual entraría en el rango de cantidad de tazas (2-4) que la mayoría del estudio observa el mayor efecto protector.

El consumo habitual de café a largo plazo sería seguro, particularmente del tipo con cafeína

Los resultados obtenidos con el efector protector frente a la mortalidad total y cáncer, ya son llamativos de por sí. También, el efecto protector por tipo de café, que se debió especialmente al efecto del café regular. Por tanto, estos resultados podrían modificar la recomendación típica y habitual de suprimir totalmente el consumo de café de la dieta en personas adultas o de edad avanzada, e incluso en personas que tienen alguna patología crónica siempre y cuando se consuma con moderación y siguiendo las recomendaciones de su médico u enfermera habitual por si existe alguna contraindicación".

NUEVOS ESTUDIOS

Por el momento, la Unidad de Epidemiología de la Nutrición de la Universidad Miguel Hernández no tiene definida la siguiente etapa de investigación, aunque su intención es seguir analizando los efectos del café sobre otros estados de salud. Por ejemplo, la relación entre el consumo de café y las horas de sueño, sobre lo que existen muchos mitos. Además, también contemplan la posibilidad de estudiar el efecto del café sobre algunos cánceres digestivos, como el cáncer de estómago o páncreas en un consorcio de colaboración internacional ■

CAFÉ Y MAYORES DE 65 AÑOS

Una investigación del grupo de Epidemiología de la Nutrición (EPINUT) de la Universidad Miguel Hernández de Elche, desvela que el café es beneficioso para el sistema cardiovascular de los mayores de 65 años.
En esta investigación se evaluó concretamente el consumo de café y la supervivencia de 903 personas mayores de 65 años a lo largo de 12 años, que participaron en dos encuestas de salud con muestras representativas, realizadas a mediados de los 90 y principios de 2000 (a los 6 y 12 años desde el comienzo del estudio). "Gracias a que teníamos los datos de ambos estudios poblacionales, tanto el de la Encuesta de Nutrición y Salud realizada en la Comunidad Valenciana, como el estudio europeo Eureye-Spain decidimos comparar los datos referentes al café, ya que es una bebida que presenta cierta controversia. Además, uno de los pilares de esta investigación ha sido el enfoque en personas mayores de 65 años, pues si bien hay trabajos publicados sobre la población general, el análisis en mayores de 65 años es escaso y en población mediterránea no existía nada hasta ese momento", explica la Dra. Laura Torres Collado, Investigadora Post-doctoral CIBER-ESP, Profesora asociada UMH y miembro del grupo EPINUT.
"De entre todos ellos, los consumidores de más de una taza de café al día presentaron un 62% menos de mortalidad por enfermedades cardiovasculares. Este efecto se manifestó tanto en consumos de tazas regulares como descafeinadas y resultó estadísticamente significativo a los 6 años del inicio del estudio, pero se atenuó en la segunda fase (a los 12 años del seguimiento), cuando la muestra presentaba una edad más avanzada", expone la Dra. Torres Collado.
Este proyecto de investigación también ha contribuido con sus resultados a desmentir algunos mitos clásicos de la ingesta del café. "Los estudios previos sugerían que aquellas personas que toman café de forma habitual desarrollan tolerancia a los efectos negativos que tiene la cafeína, como, por ejemplo, el aumento de la tensión o el nerviosismo. Y por los resultados, parece que quienes consumen café de forma regular se vuelven inmunes a los efectos de la cafeína. En estos casos se estarían beneficiando de los componentes antioxidantes y enriquecedores del café sin efectos nocivos", concluye la Dra. Torres Collado, quien realizó esta investigación como parte de su tesis doctoral.

MÁS QUE CAFÉ

CAFÉ QUE SALVA **GORILAS**

Gorilla Conservation Coffee es el primer café de Uganda creado expresamente para contribuir a preservar los gorilas de montaña apoyando, a la vez, a los caficultores que viven alrededor del hábitat de estos animales en peligro de extinción.

La Dr Gladys Kalema-Zikusoka con dos de los caficultores líderes del proyecto Gorilla Conservation Coffee

Uno, por no decir el mayor atractivo turístico de Uganda, junto a las Murchison Falls y las fuentes del Nilo, son los gorilas de montaña del Bosque de Bwidi (BINP, Bwindi Impenetrable National Park), hogar mundial para este carismático animal.

En peligro extremo de extinción, estos gorilas viven en las tierras altas de la conocida como selva impenetrable, no muy lejos, de una pocas comunidades caficultoras que como los gorilas luchan también para sobrevivir.

Apoyando a los caficultores locales ayudan a proteger a los gorilas en peligro de extinción y su frágil hábitat

Esta convivencia no siempre ha sido fácil y, ahora, un proyecto liderado desde la propia Uganda, trabaja para que gorilas y caficultores tengan un futuro en Bwindi. El protagonista del proyecto, el café producido en los municipios de Kanungu, Rubanda y Kisoro, cuya venta repercute de forma directa y sin intermediarios, en los caficultores y la conservación de los primates.

"Uganda es el hogar de la mitad de los 1.063 gorilas de montaña que quedan vivos en el mundo, y su futuro es frágil. Debido a su proximidad y accesibilidad al parque nacional de Bwindi donde viven, las enfermedades infecciosas prevenibles se transmiten entre humanos, gorilas y ganado. Esto, junto con la invasión del hábitat, la caza furtiva y la inestabilidad económica, está amenazando el futuro de estos gorilas y los caficultores, sin saberlo, han jugado un papel fatal en ello", nos explica la doctora Gladys Kalema-Zikusoka, Oficial Veterinaria de la Autoridad de Vida Silvestre de Uganda, fundadora y CEO de Gorilla Conservation Coffee.

Y es que el conflicto entre humanos y gorilas siempre ha existido en los límites de Bwindi. Los animales contraen enfermedades humanas por la ropa sucia de los espantapájaros, cuando salen del bosque para alimentarse en las plantaciones de banano, destruyendo el sustento de quienes los cultivan. Con sus cultivos maltrechos, estos productores, la mayoría de ellos también caficultores de comunidades marginales y empobrecidas, se ven forzados a entrar al bosque para cazar y recolectar leña como combustible, perturbando, entonces, el hábitat de los gorilas y creando más oportunidades para la transmisión de enfermedades. "Estos pequeños caficultores no han tenido hasta ahora un mercado estable y tampoco recibían un precio justo por su café, por lo que se veían obligados a utilizar el Parque para satisfacer sus necesidades familiares básicas de alimentos y combustible", apunta Lawrence Zikusoka, cofundador y asesor de desarrollo comercial de Gorilla Conservation Coffee.

Y es ante esta situación, que la Dra. Kalema-Zikusoka y el propio Lawrence Zikusoka decidieron poner en marcha este proyecto, basado en la promoción de la conservación de la biodiversidad, favoreciendo, para ello, mecanismos que permitan un medio de

Jo Anne McArthur

GORILLA CONSERVATION COFFEE	
Café	*Washed Uganda Arabica (WUGAR)*
Puntuación	*SCAA 87, Coffee Review 92*
Miembros de Bwindi Coffee Growers Cooperative Members	*500*
Localidades	*Kanungu, Rubanda y Kisoro*
Variedades de café	*Nyasaland, SL14*
Clasificación	*AB*
Altitud	*1160m – 2607m*
Cosecha	*Cosecha intermedia (Mar – May), Cosecha principal (Aug – Oct)*
Certificacion	*No certificado*
Métodos de procesamiento del cafè	*Proceso húmedo*
Notas sensoriales	*Café dulce, de acidez media y boca suave con postgusto de larga duración. Notas almendras tostadas, mantequilla y caramelo.*

Jo Anne McArthur

vida viable a los caficultores que viven alrededor de áreas protegidas con gorilas. De este modo, explican, "se reduce la necesidad de los productores de entrar en el bosque en busca de comida y leña, con lo que disminuye la amenaza que suponen estas prácticas invasivas para la supervivencia de los gorilas y la conservación de su hábitat natural",.

UN CAFÉ CON PROPÓSITO

Actualmente, Gorilla Conservation Coffee ya involucra a 500 caficultores (120 mujeres, 153 jóvenes y 227 hombres) que viven en las afueras del Bosque de Bwidi. Juntos, representan alrededor de 202,4 hectáreas de plantaciones, exclusivamente de café Arábica, cosechadas selectivamente a mano. Su producción media anual es de 1.335 kilos de café verde y su calidad, cada vez mayor.

El Gorilla Conservation Coffee se encuentra entre los 30 mejores del mundo, según Coffee Review

"El grano de Gorilla Conservation Coffee se cultiva a la sombra y a gran altura, lo que garantiza una maduración lenta durante la cual el café puede desarrollar plenamente sus azúcares y otros componentes nutritivos. Los análisis sensoriales otorgan a estos cafés una media de puntuación de 87 según el estándar de la SCAA, lo que nos otorgó ya en 2018, un lugar entre los 30 mejores del ranking del Coffee Review", explica con orgullo, Joel Muwonge, Oficial de garantía de calidad de este proyecto de Gorilas y café.

AYUDA DIRECTA A CAFICULTORES Y GORILAS

En estos momentos, Gorilla Conservation Coffee paga a los caficultores una prima de 0,50$ por encima del precio de mercado por cada kilo de café verde y les ofrece, además, formación en técnicas de cultivo y procesamiento sostenible. "Esto ayuda a mejorar la calidad del café y aumentar el rendimiento de la producción", añade Bárbara Akirimat, responsible barista de Gorilla Conservation Coffee.
Además, apunta, la Dra. Gladys Kalema-Zikusoka, "por cada kilo de café tostado que se vende de nuestra marca, se dona 1.50$ para ayudar a salvar a los gorilas de Bwindi, apoyando directamente la conservación y el trabajo comunitario implementado por Conservation Through Public Health (ctph.org), una ONG que está trabajando, también, sobre el terreno. Con ello conseguimos el financiamiento sostenible para la conservación".
Otro de los focos importantes del proyecto Gorilla Conservation Coffee son las mujeres caficultoras, que reciben especial atención con el objetivo de brindarles oportunidades para su empoderamiento económico, contrarrestar el dominio financiero masculino y romper los estereotipos arraigados en las comunidades.

GORILLA CONSERVATION COFFEE , EN EL MUNDO

Actualmente, el café de Gorilla Conservation Coffee se vende tostado y sin tostar, en Uganda, Kenia, Reino Unido, Estados Unidos, Nueva Zelanda, Australia y Omán y el objetivo es poderlo hacer en más lugares a medida que se reciban más peticiones.
Para ello, además de buscar acuerdos con empresas y organizaciones de todo el mundo, desde la dirección del proyecto se han puesto en marcha iniciativas para promocionar su café como el Gorilla Conservation Coffee Experience, un proyecto turístico que invita a los visitantes del Parque Nacional de Bwindi a extender su estancia más allá del avistamiento de gorilas y descubrir la forma de vida, el trabajo y el café de los caficultores de la zona ■

KANYONYI COFFEE BLEND

Kanyonyi es uno de los gorilas espalda plateada más queridos en Bwindi. Nació en el año 1996 y recibió su nombre del pequeño arroyo al lado del cual llegó al mundo. Kanyonyi con los años se ha convertido en el líder del Mubare Gorilla Group, el primer grupo de gorilas de montaña que contactó de forma continuada con los turistas del Parque Nacional Impenetrable de Bwindi.

Con anterioridad, su padre, Ruhondeza, ya dirigía el grupo Mubare, antes incluso que el turismo empezara a llegar a Bwindi en 1993, justo un año después que el bosque fuera declarado Parque Nacional.

Cuando Rohondeza murió en 2012, los habitantes de los poblados de alrededor del Parque fueron a presentar sus respetos, en un gesto que fue interpretado como un nuevo comienzo en su relación con los gorilas.

A día de hoy, la esperanza es que Kanyonyi Coffee Blend sirva para seguir construyendo un futuro estable y seguro para los gorilas de montaña y también para los caficultores que viven junto a estos animales en peligro crítico de extinción.

MÁS QUE CAFÉ

LIFE ECOFFEED, CAFÉ PARA LAS VACAS

UNA INICIATIVA PIONERA PROPONE VALORIZAR LOS POSOS DE CAFÉ COMO INGREDIENTE PARA LA ALIMENTACIÓN ANIMAL

Cada año se consumen en la Unión Europea 2,67 millones de toneladas de café, generando grandes cantidades de residuos como son los posos de café. Paralelamente, el sector ganadero, que actualmente depende mucho del mercado de la harina de soja o del cereal, necesita nuevos ingredientes en sus dietas para garantizar su sostenibilidad futura y es de estos dos escenarios que nace el proyecto de economía circular Life-ECOFFEED, una iniciativa que propone valorizar el poso de café que se produce en el sector HORECA como ingrediente alternativo en dietas de ganado vacuno y ovino productor de leche.

Para ello proponen desarrollar, demostrar e implementar a escala real una solución innovadora con la que contribuir, por un lado, a minimizar los impactos ambientales de los residuos orgánicos en el medio ambiente (en este caso los posos de café), y, por otro, a promover un uso más eficiente de los recursos al ofertar una nueva materia prima más sostenible al sector ganadero. Además, todo ello permitirá reducir los gases de efecto invernadero responsables del cambio climático.

David San Martin, investigador del Área de Procesos Eficientes y Sostenibles de AZTI, responsable de este proyecto, nos explica con detalle las pretensiones de la iniciativa que arrancó el pasado mes de septiembre y que finalizará en marzo de 2024, con el País Vasco como banco de pruebas en España.

¿Qué es Life-ECOFFEED y cómo surge la idea de poner en marcha un proyecto para la valorización de los posos de café?

Life-ECOFFEED es una iniciativa cofinanciada por el programa Life Environment and Resource Efficiency que pretende desarrollar, demostrar y aplicar a escala real una solución innovadora y sostenible para la recuperación de los subproductos del café a través de su valorización como ingrediente para la alimentación animal.

El consorcio Life-ECOFFEED está coordinado por AZTI, un centro tecnológico que cuenta con más de 20 años de experiencia en la valorización de residuos alimentarios como materia prima secundaria para la alimentación. Actualmente, están liderando varias iniciativas para la valorización de subproductos de la industria pesquera, vitivinícola, cerveza, etc. como ingrediente secundario para alimentación animal, tanto para acuicultura y ganadería como pet-food y ha sido fruto, precisamente de sus estudios preliminares, que han detectado que los subproductos del café, concretamente el poso de café, tenía gran potencial como ingrediente funcional para la alimentación animal (ganado vacuno y ovino). Por eso, se decidió realizar las investigaciones necesarias para demostrar este potencial a escala semi-industrial con la financiación recibida.

¿Cuál ha sido hasta ahora el recorrido de Life-ECOFFEED?

El proyecto Life-ECOFFEED, hasta la fecha, está trabajando en la optimización de las diferentes etapas de la cadena de valor que son necesarias para la recuperación de los posos de café. Esto incluye desde la definición de un protocolo de manejo higiénico en los puntos de generación (sector Hoteles, Restaurantes y Cafeterías (HORECA) y máquinas de Vending), la logística de recogida para la centralización de los subproductos de café, la adecuación y estabilización de los subproductos mediante la aplicación de bioprocesos y tecnologías de secado, así como la aceptación por parte de los animales y consumidores finales.

¿Qué respuesta han tenido de la industria española del café, hostelería, fabricación de piensos y sector ganadero?

El sector lo ha acogido con gran ilusión y prueba de ello fue la celebración de la primera reunión de agentes interesados que se celebró el 18 de febrero del 2021 con la participación de agentes de cada etapa de la cadena y en la que se debatió sobre los objetivos y resultados esperados y se puso encima de la mesa los requerimientos de cada sector.

¿Qué papel esperan de cada uno de los agentes de la cadena del café en este proyecto?

El presente proyecto se centra en el consumo de café en el sector HORECA y máquinas de Vending. Estos sectores han gestionado tradicionalmente los SCG (posos de café, por

sus siglas en inglés Spent Coffee Grounds) húmedos como un residuo, pero la presente iniciativa propone empezar a gestionarlos como una materia prima para la alimentación animal por lo que es necesario cambiar completamente el concepto de residuo para empezar a pensar en una potencial materia prima para los animales.

¿Qué diferencia Life-ECOFFEED de cualquier otra iniciativa relacionada con la reutilización de los subproductos del café?

La valorización del poso de café como ingrediente secundario para alimentación es una aplicación que no ha sido estudiada hasta la fecha.
El proyecto Life ECOFFEED propone aprovechar los sistemas logísticos actuales que recogen otros subproductos orgánicos de HORECA y que son sinérgicos con la recogida de una materia prima para alimentación animal para centralizarlos en una planta de procesado. Así, un reto importante en el proyecto Life-ECOFFEED es definir los contenedores y protocolos adecuados para clasificar, almacenar, recoger y transportar este SCG húmedo evitando la contaminación cruzada y manteniendo las condiciones higiénicas del SCG húmedo.

¿Cuál es el objetivo a medio y largo plazo de Life-ECOFFEED en España?

A medio plazo, se espera implementar la solución en el País Vasco, Navarra y sur de Francia y esperamos valorizar aproximadamente 25 mil toneladas de poso de café húmedo al año para obtener aproximadamente 12,5 mil toneladas de ingrediente.
A largo plazo, el objetivo es replicar la solución en otras regiones con una problemática similar e incrementar la producción de ingredientes.

¿Conocen el impacto de la alimentación de animales con este tipo de producto?

Se han realizado pruebas previas para identificar el potencial del poso de café como alimento secundario para el ganado vacuno de leche y las ovejas en colaboración con una importante empresa de piensos y la mayor granja de ganado vacuno (1.000 cabezas y 5 millones de litros de leche / año) en el área del proyecto (País Vasco, norte de España).
Los resultados preliminares fueron positivos: no se encontraron diferencias respecto al control en la ingesta ni en la digestibilidad aparente de la materia seca y el comportamiento alimentario al nivel de inclusión estudiado (10% en ovejas lecheras y 5% en vacas lecheras) ■

QUIÉN ES QUIÉN EN EL PROYECTO LIFE-ECOFFEED

Life-ECOFFEED es una iniciativa coordinada por un consorcio participado por diferentes entidades y empresas coordinadas por AZTI, y en el que participa Neiker como sociedad pública especializada en innovación ganadera; Ekogras como empresa gestora de residuos en el proyecto; Euskovazza como distribuidor de productos de café en el País Vasco; Riera Nadeu como proveedor de tecnología; Behiale como la mayor explotación ganadera (1.000 cabezas y 5 millones de litros de leche al año) en la zona del proyecto, País Vasco y UAGA como miembro del FRM, Foro Rural Mundial.

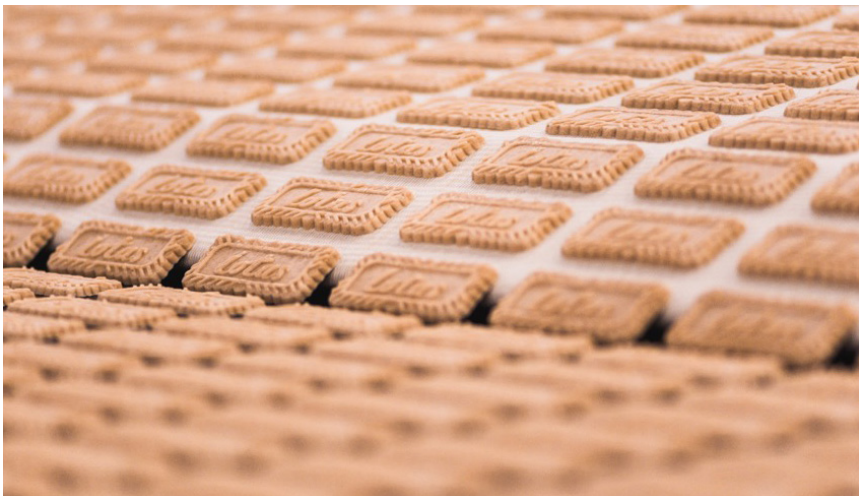
A LAS VACAS CAFÉ Y A LOS PECES, CERVEZA

En AZTI, no es la primera vez que ponen en marcha un proyecto para valorizar residuos orgánicos como ingrediente alternativo en dietas para animales. Con anterioridad al proyecto Life-ECOFFEED centrado en los posos del café y la alimentación de ganado vacuno y ovino productor de leche, ha coordinado Life-BREWERY una iniciativa que tiene como objetivo demostrar la viabilidad de los residuos generados en la producción de cerveza y darles una segunda vida como alimentos para los peces de acuicultura.
El objetivo de la iniciativa, integrada en el programa LIFE de la Unión Europea, es aprovechar los más de 6 millones de toneladas de bagazo y el millón de toneladas de levadura que se generan en la producción de la cerveza para obtener ingredientes con el mismo valor nutricional, digestibilidad y seguridad alimentaria que los de los piensos empleados en la actividad acuícola.
El proyecto que finaliza este año, ha conseguido desarrollar cuatro prototipos de ingredientes a partir de la levadura y el bagazo, tanto hidrolizado como sin hidrolizar y además, se han completado de forma satisfactoria las pruebas de digestibilidad y crecimiento con los peces.
"La realización de las pruebas de eficiencia nutricional de los nuevos piensos se ha llevado a cabo con lenguados y doradas, como ejemplos de los modelos de acuicultura marina atlántica y mediterránea, respectivamente. La trucha ha sido la especie escogida como modelo de agua dulce", explica David San Martin, responsable de este proyecto en AZTI.
"Life-BREWERY, añade, presenta beneficios para el conjunto de la cadena de valor. Por un lado, aporta ventajas al propio sector cervecero, mediante una gestión más eficiente de sus subproductos, transformando lo que actualmente supone un gasto en un ingreso adicional.
Mientras, a las empresas de producción de piensos, les hace posible la obtención de componentes mucho más económicos y sostenibles que las materias primas utilizadas hasta ahora, además de sufrir una menor dependencia de esos ingredientes, cuyo suministro se ve comprometido por diversos factores como las grandes fluctuaciones en los precios o el cambio climático.
El sector de la acuicultura, por su parte, es otro de los eslabones de la cadena beneficiado por los resultados de la iniciativa, gracias a la adquisición de piensos sostenibles a menor coste, lo que implica una mayor rentabilidad económica, manteniendo la calidad y la seguridad de sus productos.
Y, además de todos estos beneficios, el uso de estos subproductos implica una mejora de la imagen ambiental de todos los agentes de la cadena de valor, así como la generación de una nueva actividad económica", concluye el experto de AZTI.

HISTORIAS CAFETERAS

LOTUS BAKERIES

No hay galleta más conocida como pareja de baile del café que la galleta Lotus. Es una galleta distinta, crujiente y de sabor único cuya perfecta combinación con el café ha sido, incluso, investigada científicamente. Tras esta galleta está Lotus Bakeries, una empresa con 89 años de historia.



El origen de las galletas Lotus se remonta a 1932 cuando un panadero de Lembeke (Bélgica), Jan Boone, especializado en la elaboración de galletas para el desayuno y también en speculoos - una especie de galleta navideña muy tradicional en Bélgica, Alemania, Países Bajos y norte de Francia – creó la receta de una galleta caramelizada hecha solo a base de ingredientes naturales que presentaban una textura sorprendentemente crujiente y un peculiar sabor que no pasó inadvertido para nadie.

Las galletas Lotus Biscoff son el producto insignia de Lotus Bakeries, con una producción anual de más de 6.000 millones de galletas

Boone llamó a sus galletas Lotus, en referencia a la flor del loto, símbolo de la pureza y con sus hermanos fundó Lotus Bakeries.
En la década de los cincuenta, Boone empezó a envolver las galletas individualmente y muy pronto, todas las cafeterías y restaurantes querían servirlas con el café. Fue un éxito inmediato.

Hoy día, Lotus Bakeries ha ampliado su cartera de productos con derivados de sus famosas galletas, como el helado Biscoff, o su pasta de untar con el genuino sabor de este producto, además de con otras propuestas dirigidas a todo tipo de públicos. Aún y así, sus galletas Lotus Biscoff siguen manteniéndose como su producto insignia, con una producción anual de más de 6.000 millones de galletas, que se saborean en 70 países de los cinco continentes.

PERFECT MATCH

Y es esta popularidad y el hecho de que consumidores de café de todo el mundo esperen que su taza sea acompañada por una de las galletas de Boone, que las galletas del panadero belga se bautizaron en 1986 con el nombre de "Lotus Biscoff", una contracción de «biscuit» (galleta) y «coffee» (café).
La popularidad de estas galletas no ha dejado de ir en aumento desde su creación hace ya casi 90 años y ha propiciado incluso, estudios entorno a la idoneidad de su sabor. Investigadores del Instituto Meurice en Bruselas, la Universidad especializada en el análisis organoléptico de los alimentos y sus aromas han concluido por ejemplo, que el "Perfect Match" café y Lotus Biscoff defendido desde 1932 por la familia Boone, tiene una sólida base científica.
Estos investigadores explican que Lotus Biscoff comparte muchos componentes aromáticos claves con el café, y esto hace que la identidad individual del café y de Lotus Biscoff, prácticamente no cambien cuando se consumen juntos.
Además, la combinación café+Lotus Biscoff, concluyen, potencia incluso el sabor de ambos ya que el sabor caramelizado del Lotus Biscoff está en completo equilibrio con el aroma del café.

GALLETAS QUE COTIZAN EN BOLSA

La excelente acogida de las galletas y la buena marcha de la empresa, propició que Lotus Bakeries cotizara por primera vez en la Bolsa de Valores de Bruselas en 1988, teniendo con la familia Boone & Stevens como accionistas. Y es que actualmente, la empresa a pesar de estar presente en todo el mundo sigue en manos de la familia de su fundador y man-

tiene su sede central en la misma población que la vio nacer, Lembeke, donde en 2015 inauguraron nuevas instalaciones.

En 1986 las galletas Lotus pasaron a llamarse "Lotus Biscoff", una contracción de «biscuit» (galleta) y «coffee» (café)

Antes, en 1998, Lotus Bakeries había alcanzado otro hito, en esta ocasión en términos de facturación, superando por primera vez los 100 millones de euros. Diez años después, la facturación ya se situaba por encima de los 250 millones de euros y en 2016 los 500 millones con el mercado de Estados Unidos como el de mayor demanda para sus galletas. Actualmente la facturación de Lotus Bakeries se sitúa por encima de los 663,3 millones de euros.

Además de la fábrica de Bélgica, Lotus Bakeries tiene dos plantas de producción más, inauguradas en 2019, en Sudáfrica y en Estados Unidos que junto al resto de centros de producción y comercialización de Lotus Bakeries suman un total de 2.000 trabajadores en todo el mundo.

LOTUS BISCOFF EN ESPAÑA

La galleta Lotus Biscoff llegó a España hace ya más de 25 años. En una primera etapa se expandió a través de un partner para la distribución tanto en canal Retail como en Horeca. Y fue en 2010 que la compañía comenzó a liderar de una forma directa la expansión en Retail, finalizando en 2012 con la entrada de una gestión directa del canal Horeca.

Desde ese momento se ha implementado una estrategia expansión a través de la búsqueda de aliados para desarrollar su porfolio de productos y complementar así la mejor oferta posible. Y son los tostadores de café, los mejores aliados que día a día hacen crecer este negocio. Se estima que la galleta Lotus Biscoff acompaña el café en España en más de 60.000.000 de ocasiones de consumo anuales en el canal Horeca.

Desde su entrada de una forma directa en 2012, Lotus Bakeries siempre ha estado muy ligado al mundo del café, siendo partícipe en multitud de ocasiones como patrocinadores del Congreso Español del Café y en prácticamente todas las ediciones tanto nacionales como regionales de los Campeonatos Baristas organizados por Fórum del Café.

Ha sido en estos últimos dónde todo el equipo de Lotus se ha sentido participe de este maravilloso mundo del café, aprendiendo, compartiendo y conociendo a multitud de personas apasionadas por este mundo donde el protagonista es sólo uno: El Café ■

Un estudio del Instituto Meurice en Bruselas concluye que el "Perfect Match" café y Lotus Biscoff tiene una sólida base científica

HISTORIAS CAFETERAS

HORTUS BOTANICUS ÁMSTERDAM

Y LA EXPANSIÓN MUNDIAL DEL CULTIVO DE CAFÉ

Países Bajos ha sido uno de los estados que ha tenido un protagonismo más destacado a lo largo de la historia de la comercialización del café. Durante siglos, este producto representó un bien de suma transcendencia para los empresarios holandeses, así como para los habitantes de sus colonias, pero pocos saben que debemos a Países Bajos que el cultivo traspasara la península arábica y se extendiera por el mundo.

¿Y cómo fue que Países Bajos impulsó el cultivo de café en el mundo? Pues resulta que a principios del siglo XVIII, los holandeses se habían hecho con las riendas del puerto de Moka, en aquel momento el puerto comercial cafetero más importante del mundo.

Desde allí partía la práctica totalidad del café que se enviaba a Europa y que provenía del actual Yemen y países limítrofes. El café llegaba al puerto en forma de grano verde y por prohibición expresa del Sultán Otomano las flotas europeas tenían prohibido el acceso a plantas o semillas de café con el objetivo de preservar su monopolio en el mercado.

Aún y así, explican, que el administrador y jefe de mercaderes de la Compañía Neerlandesa de las Indias Orientales, Pieter van den Broecken, considerado uno de los primeros holandeses en probar el café en el año 1611 en Moka y quien había escuchado repetidamente lo lucroso que podría llegar a ser, establecer plantaciones en otros territorios para proveer de café a Europa, se aventuró a saltarse las leyes del sultán y se las ingenió para llevarse consigo tres pequeños cafetos que escondió entre la carga de uno de sus barcos.

Era principios del S.XVII y una de esas plantas llegó al Jardín Botánico de Ámsterdam, el Hortus Botanicus, donde se cultivó en un invernadero, probablemente la mejor apuesta para recrear el clima monzónico tropical en el que prospera el café, y un nuevo concepto de recinto del que los holandeses fueron pioneros. La empresa tuvo cierto éxito y lograron producir un pequeño número de ejemplares, aunque quedó claro que sería imposible cultivar café en Países Bajos debido a las condiciones climáticas del país, nada que ver con las ideales para la producción de café.

En 1696, tras varios años de estudio dirigidos a investigar la producción comercial y uso medicinal del café, la Compañía Neerlandesa de las Indias Orientales llevó unos cuantos ejemplares de cafeto desarrollados en el Jardín Botánico de Ámsterdam a Batavia, hoy día Yakarta, en la isla de Java.

DE BATAVIA A SURINAM PASANDO POR ÁMSTERDAM

En 1706, la compañía de Pieter van den Broecken trajo de vuelta a Países Bajos unas cuantas semillas de café de Batavia, que se estudiaron y cultivaron en el Hortus Botanicus y aunque existen diversas versiones sobre cómo llegaron los primeros cafetos a Sudamérica, la más aceptada dice que fueron algunas de estas plantas del Jardín Botánico de Ámsterdam, las primeras que cruzaron el Océano Atlántico en 1711 y se convirtieron en las plantas parentales de la práctica totalidad de cafetales de Centroamérica y Suramérica.

El primer destino de los cafetos del Hortus Botanicus fue Surinam, en aquel momento colonia holandesa desde donde en 1921 partió el primer cargamento comercial del café "holandés" rumbo a Europa.

Muy pronto las colonias holandesas se convirtieron en los principales proveedores de café del Viejo Continente. A la zaga les fueron los portugueses que desde 1727 disponían de plantaciones en Brasil, donde habían llegado unos pocos cafetos de la Guayaba Francesa cuyo origen era el mismo que el de los cafetos de Surinam, Países Bajos. Y es que en 1714 el rey Luis XIV de Francia recibió una plántula de café del Hortus Botanicus como presente de los holandeses como muestra de amistad entre naciones. El rey reconoció su valor y ordenó a su jardinero el cuidado personal del cafeto que se plantó en el Jardín del Roi en París.

ESPIONAJE, LADRONES, UN GALÁN Y UNA PLANTA DE CAFÉ

De ese jardín explican, un capitán naval francés llamado Gabriel de Clieu, robó una planta que llevó a Martinica y desde aquí, también, partieron unas pocas semillas hacia la Guayaba Francesa, en las Antillas, donde prosperó el cultivo de café.

Fue entonces cuando el Gobernador de Maranhao y Gran Para en Brasil que vigilaba la evolución del negocio del café en la Guayaba, ordenó al sargento – coronel, según algunas fuentes - Francisco de Mello Palheta que le trajera algún ejemplar para probar suerte en sus territorios. Evidentemente, los franceses conocedores del valor de las semillas y plantas de café, no estaban dispuestos a compartirlas con el resto de territorios, así que explican, a De Mello no le tocó otra que poner en práctica sus dotes de galán para seducir a la esposa del Gobernador de Caiena, Capital de la Guayana Francesa quien tenía acceso directo a las plantas de café. La dama cayó en la trampa y entregó un ejemplar de cafeto a su pretendiente que, con él bien a recaudo, partió de inmediato a Brasil.

Allí, las buenas condiciones de las tierras y de la climatología dieron pie a una rápida propagación del cultivo de café y en poco tiempo, desde Maranhao, los cafetales se extendieron hacia Bahía, Río de Janeiro, Sao Paulo y Minas Gerais, convirtiéndose en un producto de gran valor comercial para el país, todavía a fecha de hoy.

Con los años, comerciantes, religiosos, gobernadores e incluso piratas contribuyeron a la propagación del cultivo de este producto a lo largo y ancho del cinturón del café, pudiéndose hoy día reconstruir este apasionante viaje de la planta de café desde Ámsterdam al mundo en el Hortus Botanicus de Ámsterdam, donde los cafetos siguen siendo una de las plantas protagonistas de sus invernaderos.

LJBAR

by

WEGA

Nuevos vaporizadores con doble accionamiento a leva con flujo continuo o guiado

Ciclo de lavado de grupos **automático**

Nuevas botoneras verticales retro-iluminadas

Ideal para vasos **Take Away**

EXPERIENCE COFFEE CUP

Entra en **experiencecoffeecup.com** y descúbrela

CUBE TAMP

PRENSAR NUNCA FUE TAN FÁCIL

CONSISTENTE.
RÁPIDO.
PRECISO.

COMPAK®
COFFEE GRINDING COMPANY

COMPAK.ES