

La nueva frontera del café de calidad

Autor: Jaime Alberto Coello Manuell — [¿Cómo citar este artículo?](#)

El fenómeno del café de especialidad ha aflorado en numerosas ocasiones desde su nacimiento, hace tres décadas, con nuevos estallidos de creatividad, exploración y descubrimientos.

Los pequeños cafeticultores, sin embargo, en su mayoría han atestiguado las celebraciones de cafés de especialidad desde la distancia, preguntándose cómo pueden ellos también unirse a la fiesta. Muy pocos lo han conseguido. Las buenas noticias son que eso puede estar cambiando, para el beneficio de todos los que se preocupan por el café.

El desarrollo del movimiento de cafés de especialidad ha puesto los cimientos para lo que sigue.

Breve historia del café de especialidad. El nadir de la calidad del café en los Estados Unidos se alcanzó en la década de 1960, cuando los cafés instantáneos y añejos de “oferta” eran la regla; aquí el resultado de la “ensalada” de estándares. El consumo de café empezó una larga tendencia a la baja, en tanto los jóvenes no asumían lo que parecían ser únicamente los hábitos de una generación saliente. En cuanto los primeros *baby boomers* tuvieron la edad suficiente al final de los años 60, pequeñas tostadoras artesanales empezaron a surgir.

Unas cuantas lograron enraizarse y desarrollaron un mercado fiel, cuando los consumidores descubrían realmente a qué sabía el café recién tostado. Se dieron grandes pasos en el empaque de café recién tostado durante de la década de 1980, permitiendo que cafés más finos estuvieran disponibles en los supermercados. A finales de esa década, los cafés de especialidad, proclamando bebidas preparadas artesanalmente a base de expresos estaban floreciendo por doquier. Los estadounidenses, con sus vasos de papel en mano, empezaron a crear la cultura del café para llevar que hoy conocemos.

El nacimiento de nuevos mundos. Al entrar en el siglo XXI el consumo de café va en aumento y se han hecho muchos descubrimientos en lo referente a calidad. Actualmente estamos atestiguando el surgimiento de una nueva oleada de barras de café donde los maestros artesanos crean hermosos espressos y bebidas decoradas a mano exquisitamente, legando brebajes distintivos a base de espresso que rivalizan con los mas lujuriosos postres.

Cada año, muchos se están entrenando para la Competencia Mundial de Baristas tan seriamente como los atletas olímpicos. Los aficionados al espresso se reúnen periódicamente en sus hogares para preparar café, en diferentes máquinas de espresso que cuestan entre varios cientos a varios miles de dólares, y para comparar notas y experiencias. Proporciones más pequeñas y tradicionales y tazas de porcelana están haciéndose la norma para aquellos que buscan un retorno a la sensualidad y el refinamiento.

El productor de café, fuente de calidad. La búsqueda por nuevas y mejores formas de café han llevado inevitablemente a la fuente: el productor de café. Aunque a final de la década de los ochentas algunas fincas cafetaleras se hicieron merecidamente famosas, ellas han sido la excepción, sobre todo, nos enfrentamos a un océano de mezclas, el resultado de revolver cafés de diferentes países con el propósito de producir perfiles estables que marquen la maestría del tostador y la identidad de marca. Conforme aumentó la demanda por cafés de especialidad, a pesar del crecimiento conocimiento y sofisticación de sus más aventurados devotos, está llevándonos al reino bien conocido de los aficionados por el vino: territorio, donde el suelo, microclima, y habilidad combinadas, producen una firma de estética de un lugar único.

Los tostadores están encontrando una gama de perfiles de sabores de café nunca imaginadas hace a penas unos pocos años provenientes de regiones que fueron en muchos casos virtualmente desconocidas. El nombre de la finca o cooperativa, región, país, y calidad de granos de café, se están convirtiendo en unidades de información importantes en este nuevo mundo del café de un solo origen. El dramático crecimiento para explorar y desarrollar cafés de origen ha sido impulsadas y aun aceleradas por nuevas estructuras dedicadas a mercados de calidad con una vitalidad continua.

Agentes de cambio. La Taza de Excelencia, creada en 1999, se ha convertido en una herramienta poderosa de educación e investigación para unos pocos tostadores de café y un trampolín para productores de café de calidad que buscan reconocimiento. La Taza de Excelencia es una rigurosa competencia, de tres etapas al año para encontrar los mejores lotes de café verde producidos en un país en particular, seguidos por una subasta mundial de café por internet de esos cafés ganadores. La tercera etapa de la competencia incluye a un jurado internacional de un grupo selecto de catadores nacionales e internacionales (tostadores profesionales).

Solamente a los cafés que continuamente han recibido altas calificaciones se les permite seguir en la competencia; los cafés ganadores habrán sido catados por lo menos cinco veces por separado. La Taza de Excelencia se encuentra ahora en seis países: Brasil, Nicaragua, Guatemala, Honduras, El Salvador y Colombia. Otros países, en cooperación con la *Specialty Coffee Association of America* (SCAA), están construyendo plataformas similares.

Trabajando con la SCAA, Panamá desarrolló en el año 2000, su propia y muy exitosa competencia y subasta anual “Lo mejor de Panamá”, recientemente Etiopia ha realizado su E-Café Gold. Estos eventos han funcionado como motores de búsqueda que permiten a productores y tostadores comprometidos con la calidad, encontrarse unos a otros en un mundo todavía dominado por mercados basados en mercancías, donde se presta poca atención a los esfuerzos de producir “joyas” de café identificables.

Nuevos acercamientos a la gradación de calidades se están probando como subproductos naturales de estos programas pioneros; por primera vez, un número creciente de productores de café, frecuentemente trabajando con tostadores visionarios, están poniéndole atención a cada lote

de café que producen, y que son conocidos como microlotes. Así, están estableciendo una jerarquía de calidad que alcanza precios escalonados, algunas veces mucho más altos que el promedio del precio de mercado al que estos mismos productores estaban atados hace pocos años. Tostadores y productores prueban ávidamente nuevas maneras de almacenar y enviar café verde, que hasta ahora se ha hecho en sacos de yute vulnerables a variables como la temperatura, humedad y oxidación.

Café de calidad, negocio último. Los productores de café gradualmente están saliendo de las tinieblas del anonimato para recibir el reconocimiento largamente merecido y compartir las recompensas de sus habilidades y esfuerzos para producir la bebida más compleja del mundo. El café tiene más de 800 componentes de sabor y se siguen encontrando otros. Lo que la mayoría de los consumidores ignoran es que un gran café es tan difícil de producir como los vinos más finos y aún así se vende por una fracción de su precio. Una taza de 12 onzas de café cargado hecha con ranos que cuestan \$10 USD la libra, se vende por menos que una lata de Coca de 12 onzas. El precio equivalente del café de una botella de vino de \$10 USD, onza por onza, sería de \$100 USD por libra. La mayoría de los primeros \$10 USD por libra que un consumidor paga por su café, se van a costos inmobiliarios y laborales en Estados Unidos. Los productores y consumidores por igual disfrutan de un mayor valor conforme el precio aumenta sobre el piso de aproximadamente \$9 USD a \$12 por libra.

El costo de la calidad. El esfuerzo y atención al detalle necesario para hacer un café de calidad no pueden ser subestimados. Las plantas de café crecen en los trópicos, donde la competencia por el espacio y la nutrición es más intensa. Cada planta de café debe ser constantemente podada para mantenerla en dos metros aproximadamente, además de proveerle una ventilación adecuada para prevenir la formación de hongos durante la estación de lluvias. Pasan nueve meses entre la floración y la cosecha de los granos, el doble de tiempo que necesitan las uvas, y muchas cosas pueden salir mal. Los frutos del café, siendo del tamaño de cerezas pequeñas y cada una conteniendo dos semillas o granos, deben ser cuidadosamente seleccionadas a mano en el momento justo en el que están maduras para asegurar la dulzura en la taza; cada planta de café debe ser visitado para cortar los frutos maduros cuatro o más veces a lo largo de un periodo de tres meses. Ahora, considere que una planta de café muy productiva producirá menos de dos libras de café tostado.

Ahora las semillas deben ser separadas del fruto al que están fuertemente adheridas, pero sin lastimarlas, lo que es un proceso arduo y complejo. Finalmente, los granos húmedos deben ser gentilmente secados para que se mantengan estables y retengan su calidad intrínseca. Los últimos pasos antes de que los granos sean empacados para la exportación son, la selección de los pequeños granos, realizada de acuerdo a su tamaño y densidad y la remoción de los granos defectuosos. Finalmente se les tuesta.

La taza de calidad. Si todos los pasos para producir un café de alta calidad han sido realizados, una experiencia altamente gratificante esperará al consumidor. Si el producto final es un espresso

hecho de granos de café maduros adecuadamente tostados y preparados, entonces debe tomarse sin azúcar (pues no será necesaria) en una taza de porcelana precalentada especialmente para espresso. El espresso debería explotar como un caramelo de aromas cremosos arremolinándose alrededor de un centro suave, dulce y amargo a la vez.

Si la bebida es preparada en una cafetera de filtro, de vacío o en prensa francesa, el café debería ser saboreado por varios minutos en una taza de porcelana o de cristal. El líquido caliente impacta nuestras papilas gustativas, y solo mientras se enfría, el café revela su carácter. Cercano a temperatura ambiente, el café debería parecerse al vino en intensidad, ofreciendo una dulzura natural en medio de otras capas de sabor, con la definición que sólo la bebida de un único origen y una finca pueden ofrecer. ¡Salud!

* Título original: "The new frontier of quality coffee", en Specialty Coffee, de Saveur.com; s/f. Traducido por Francisco Aguirre.