

A BRINDAR CON TINTO



Colombia participará por primera vez en un campeonato mundial de baristas en Tokio (Japón). Cada vez más, el país profundiza en la creación de una cultura de consumo de café similar a la que existe sobre el vino. Habla un comercializador inglés.

La presencia de Colombia en el próximo campeonato mundial de baristas, que se celebrará en Tokio (Japón) del 31 de julio al 3 de agosto, indica la importancia que está adquiriendo la creación de una cultura de consumo alrededor del buen café, equivalente al conocimiento que existe en el mundo en torno al vino.

Los baristas son los profesionales en la preparación del café y todas las bebidas frías y calientes que tienen como base este producto. Son llamados los

especialistas en el arte del latte, ya que son los responsables de la presentación de las bebidas. Recibe el nombre porque su herramienta de trabajo es la máquina de café, que trabaja a presión con vapor, la cual tiene como medida los bares.

Fabián Marín, ganador del primer concurso realizado en Colombia y quien cuenta con el respaldo de la Federación de Cafeteros y la marca de café "Amor Perfecto", se capacita en la preparación de cafés especiales provenientes del amazonas y los llanos

para ganarle a sus competidores de los otros países del mundo, a partir de la calidad y la agilidad en la preparación.

LA CATA DEL CAFÉ

Complete Coffee ha representado a la Fedecafé durante más de 60 años en el mercado inglés. Su gerente, Ian Breminer, afirma que el creciente interés por los cafés especiales está motivado por dos razones: mejor calidad para el consumidor y mejor precio para el cultivador.

En Europa, Japón y aho-





FOTO: ARCHIVO PERSONAL

■ Ian Breminer comercializa los cafés especiales colombianos en Inglaterra. Destaca la calidad y variedad existentes en las diferentes regiones colombianas.

ra en los Estados Unidos, los consumidores exigen certificaciones al comercio justo (Fair Trade) y al cuidado ambiental (Rainforest Alliance). Breminer asegura que Colombia está a la vanguardia mundial en cafés especiales: “Ningún otro país productor tiene los magníficos sistemas creados por la Fedecafé, ni la gran variedad de “ecotopos” o tipos de suelos que le permiten producir la variedades colombianas”.

Estos cafés en el mercado internacional están utilizando los logos y las denominaciones de origen, tal y como se hace con el mercadeo del vino. Según Bre-

miner, las posibilidades que ofrece el mercado colombiano son casi ilimitadas para encontrar nichos como estos, o incluso poder comprarlos en una sola finca.

Colombia ha estado demorada en reconocer la calidad que tiene en sus manos. Competencias como la de los baristas contribuyen a fomentar la cultura del buen café, aspecto en el que el país es líder mundial. Fueron los nórdicos los que crearon la competencia del barismo y hoy países como Suecia y Noruega ocupan el primer lugar, después de que Italia fuera el campeón durante mucho tiempo.

Cuando se le pregunta a Breminer cuál de todos los cafés especiales es su preferido, responde lo mismo que afirman los famosos catadores de vino del mundo: “Todavía sigo descubriendo la infinidad de sabores que pueden encontrarse en las



■ Fabián Marines es el campeón colombiano de barismo, que se prepara para asistir al campeonato mundial que se realiza en Tokio - Japón del 31 de julio al 3 de agosto.



■ La preparación para participar en el campeonato mundial de barismo es muy exigente. Se hacen simulacros, como este, donde expertos catadores de café, asumen el rol de jueces.

diferentes regiones productoras del grano, disfruto especialmente los cafés del sur, por ejemplo, los del Tolima y Nariño, pero también los cafés de Santander y la Sierra Nevada, en el norte del país”.◀

PODER