

## Javier García, Campeón Nacional Barista 2008

"La revolución Barista no ha hecho más que empezar"



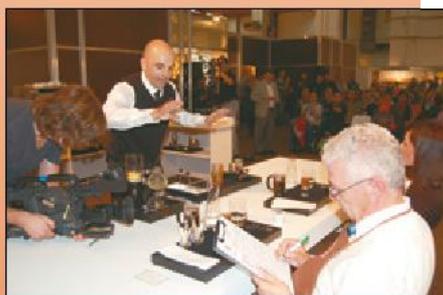
Javier García es el nuevo Campeón Barista Español. Después de vencer en el campeonato provincial de Vizcaya y el autonómico del País Vasco, se alzó con el título nacional en Barcelona, demostrando un gran dominio del café y su preparación. Su pasión por este mundo es mucha. Es muy popular entre sus compañeros Baristas y uno de los abanderados de la "Revolución Barista", como a él le gusta describir la nueva corriente de profesionales dedicados a la preparación de la taza perfecta de café. Con él hemos hablado del café y reflexionado sobre el movimiento Barista, llegando a la conclusión de que con entusiastas como Javier García, la profesión de Barista tiene el futuro asegurado en nuestro país.

*¿Cómo se inició en el mundo Barista?*



Llevo más de 15 años sirviendo espressos, pero hasta hace 3 no sabía que era un pequeño saltamontes del barismo. No recuerdo exactamente como conocí el término Barista pero paseando por Hostelco 2006 pude ver el cartel de lejos del Campeonato Nacional de Baristas, sabiendo lo que era un Barista, pero desconociendo totalmente la competición, no dudé en acercarme y sentarme a ver aquello, que sin conocerlo del todo ya me estaba atrapando. En ese preciso momento empezaba el ejercicio de Chiara Nicolini. Conclusión, atrapado del todo. No necesite ver nada más, me fui de Barcelona y lo único que recordaba de Hostelco era que se podía competir con una maquina de espresso. Al poco tiempo nos vinieron a informar de la organización de los campeonatos provinciales y su mecanismo, no dudé y me apunté enseguida.

*¿En qué cree que radicó el éxito de su presentación?*



Se me hace difícil ser mi propio juez. Mi intención desde el primer momento fue crear un ejercicio sencillo pero muy centrado en el café, que todas mis explicaciones y movimientos fueran captados por los jueces tal y como los deseaba reflejar, evitando dudas e interpretaciones distorsionadas. Creo que la elección de mi café, su resultado en espresso y en cappuccino, fueron parte importante.

*¿Con qué café trabajó?*

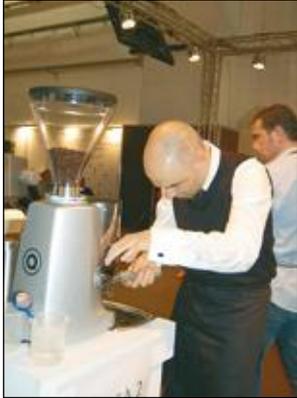
Aposté por un Colombia supremo: El Tambo, un municipio de Nariño, donde se cultiva entre 2.000 y 2.250 metros de altura sobre el nivel del mar. Cuando vi el resultado de la última cosecha no lo dudé y descarté un blend. Su acidez, cuerpo y retrogusto me hacen disfrutar.

*¿Cuáles son las bebidas de especialidad que preparó?*

Empezaré con mi café Anisette, que es la bebida de especialidad con alcohol, una bebida fría en coctelera, donde el espresso y un destilado del anís (la cazalla), son perfumados con esencia de lima y un toque especiado de canela. El maridaje del espresso frío y la cazalla, me llaman mucho la atención.

En mi café Olimpo o bebida de especialidad sin alcohol, añado a la base de espresso una infusión que preparo con jengibre fresco en una cafetera de vacío, con un poco de gelatina neutra, le aportamos un cuerpo meloso, y sólo nos queda agregarle leche de coco y pimienta recién molida a modo de perfume. En este caso la bebida es tibia, de esta manera se distinguen perfectamente todos sus ingredientes, consiguiendo una bebida con un toque exótico y agradable.





*¿Cuál es su secreto para preparar un café perfecto?*

Cuando tengo un café determinado entre manos, no me conformo con centrarme sólo en el espresso, me gusta probar diferentes formas de crear esta maravillosa infusión (filtro, french press, italiana, vacío y a veces, en puchero, como hacia mi abuela), siempre controlando los parámetros de cada sistema para poder sacar lo máximo, y entender que es lo que tengo entre manos. Con todo esto quiero decir, que si conocemos y entendemos los parámetros de infusión de los más sistemas posibles, llegaremos a conocer que puede dar de sí un café, elaborando siempre buenas tazas.

El Barista era hasta hace un tiempo una figura desconocida en nuestro país. Desde que se pusieron en marcha los campeonatos del Fórum, el número de participantes ha crecido sin parar, y de igual modo, las diferentes Comunidades Autónomas se han interesado para crear sus propias fases autonómicas y poder, así, contar con un Barista en la final nacional. ¿Usted que ya lleva tiempo en este sector, como cree que han influido los campeonatos en la profesión?



Los campeonatos son el escaparate perfecto, de lo que yo llamo la "Revolución Barista", que no a hecho nada más que empezar. Me explico: los campeonatos y su reglamento, nos llevan a respetar los parámetros del espresso, a mimar la elaboración y servicio de las bebidas, consiguiendo así mantener al Barista en continua alerta, sirviendo bebidas de calidad, a un público, que independientemente de sus conocimientos, distingue sin ninguna duda lo bueno, de lo menos bueno y siempre agradeciendo la profesionalidad, en este caso reflejada en el disfrute de la taza.

*¿Cuáles son sus proyectos más inmediatos?*

De momento planificar mi viaje a Brasil, y sacarle el máximo jugo en cuanto a conocimientos, pues la ilusión que tengo de seguir aprendiendo de este mundo cafetero cada día es mayor.

*¿Qué les recomienda a las personas que les interesa seguir sus pasos como Barista?*

Ser Barista, conlleva mucha responsabilidad, solo tenemos que pensar, en la gente y el trabajo que hay que desempeñar con el café, desde su origen a nuestras manos, encargadas de elaborar el resultado final. Por eso debemos de conocer lo máximo posible a cerca de producto y parámetros de elaboración.

En el café, encontraran un maravilloso mundo, que abarca muchos temas, de los cuales es interesante tocar cada uno de ellos, para así entender esta responsabilidad, y adquirir los conocimientos que nos llevan al disfrute de maravillosas tazas.



## NOTICIAS

### Víctor Bolea, barista

#### Mi primera cata



**V**íctor Bolea es barista y propietario de la cafetería Búho Café de Zaragoza. Hasta hace diez años, cuando le surgió la oportunidad de abrir este negocio, se dedicaba a la decoración de vidrio. Desde entonces, el café forma parte de su vida y se ha convertido en una de sus grandes pasiones. Asegura que todo lo que sabe sobre este producto lo ha aprendido de Alejandro Salvo, nuestro proactivo socio de Zaragoza.

Estos dos últimos años, la vinculación de Víctor con el café se ha estrechado aún más. Participó como barista en el primer Campeonato de Aragón y el pasado mes de febrero viajó a Nicaragua como parte de la expedición del Fórum que visitó ese país.

Más recientemente y como muestra de su interés por aprender continuamente más sobre el café, Víctor se ha iniciado en el mundo de la cata. Para ello se ha hecho con un kit básico. Ha comprado una tostadora doméstica, cucharas y tazas y ha puesto a prueba su paladar y olfato con los cafés que tiene a disposición de sus clientes en la cafetería.

Recogemos a continuación sus notas sobre los cafés que ha catado y que por su frescura y transparencia creemos interesante transcribir, animando a todo aquel que realice catas a este nivel, nos haga llegar sus comentarios y observaciones.

*Para la cata he preparado muestras de maragogype, una de Guatemala Volcán de Oro, otra de Nicaragua Sostenible, un Kenya y un Brasil. El maragogype sabe a gloria, aun tostándolo así, al estilo casero. El Guatemala Volcán de Oro es de todos los cafés que he catado, el que más me ha gustado con diferencia. Tiene un sabor dulce, suave, muy afrutado, con notas claras de cereza y para mi paladar, poca acidez.*

*El Nicaragua Sostenible que también sirvo en la cafetería y que ya me encantaba, tostado en casa y catado con calma me sabe al final a regaliz. Lo noto muy afrutado, con más acidez que el Guatemala, pero menos que el Kenya. Esta característica no es ningún problema para mí, de hecho, me gusta y prefiero este grado de acidez por que no me desvirtúa el afrutamiento, aunque por sabor me quedo con el Guatemala. El Nicaragua Sostenible me parece el más potente y ácido de todos.*

*Aunque rico también, el café que menos me ha gustado es el Brasil que, si no me equivoco es el natural, por que no lleva la rayita del lavado. Su sabor es plano y si buscas ese gusto bueno en la boca se queda un poco corto al compararlo con el resto. Quizás me equivoco, pero creo que se nota mucho este aspecto del sabor, aunque con esta observación en ningún momento quiero decir que no este bien este café. Cuando catas cafés de calidad es fácil encontrar diferencias entre sí, y este simplemente es el que menos me ha convencido.*

*La experiencia ha sido muy enriquecedora y seguro que pronto repito.*

Mientras prepara esta segunda cata, Víctor ha buscado ocupación para la tostadora doméstica que ha comprado y cada día tuesta poco más de 100 gramos de café para sus clientes más sibaritas, que piden, con nombre y apellidos, su café en Búho.