



# Seúl, la ciudad del café

## Calidad, cantidad y variedad

**La República de Corea ocupa actualmente el doceavo puesto en el ranking internacional de países consumidores de café y el segundo, después de Japón, por lo que se refiere específicamente a Asia. Este posicionamiento no es casual y es que hace ya unos años, el consumo de café en Corea del Sur no para de crecer**

En los últimos 15 años, el mercado del café en Corea del Sur ha crecido un 74% en términos de cantidad y un 172% en lo que a volumen comercial se refiere. Este crecimiento ha ido acompañado por una tendencia muy clara hacia la demanda de cafés arábicas, el café preferido por los consumidores jóvenes que han incorporado la taza en su rutina diaria, convirtiendo al café en una bebida moderna y muy "cool".

Según datos registrados en la Organización Internacional del Café, en 2013, Corea importó un total de 128.460 Tm de café, de los cuales, un 65,8% de café verde, un 18% de soluble y un 16,2% de tostado. Mayoritariamente, este café llegó de Brasil, Vietnam y Colombia. Pormenorizado, el principal proveedor de café verde fue Brasil que copó el 23,3% del total de este grano, mientras que Estados Unidos e Italia se posicionan, por el momento, como los principales almacenes de café tostado para Corea del Sur.

### Consumo doméstico

Durante las últimas cuatro décadas, este país ha demostrado una increíble capacidad de crecimiento, posicionándose como una próspera economía industrializada y de alto valor tecnológico con muchas opciones de seguir avanzando en los próximos años.

La República de Corea hace tiempo que dejó de ser un país emergente para posicionarse como una economía potente y referente y en 2012 entraba a formar ya parte del club de las economías más fuertes del mundo, ocu-

pando actualmente el ya mencionado doceavo lugar, con una media de crecimiento estimada por año del 4%.

Desde que empezaron a soplar estos nuevos aires en Corea del Sur, uno de los objetivos que pronto se marcaron los coreanos fue adoptar ciertas costumbres occidentales, entre ellas el consumo de café. Desde los países tradicionalmente bebedores de té, la opción del café se presenta como una alternativa fresca, modera, innovadora e incluso entre algunos estamentos sociales, transgresora, aunque en Corea del Sur uno de los mayores atractivos que ha tenido siempre el café para los consumidores es el hecho de haber estado relacionado durante muchísimos años con el concepto de producto de lujo.

### El Café en este país está considerado un producto "cool", joven y moderno

El café era un producto exótico que llegaba en muy pequeñas cantidades y que sólo estaba al alcance de la élite del país. En los años 50 del siglo pasado, comenzó a hacerse más asequible gracias al mercado negro del café instantáneo que traían las tropas de las bases estadounidenses. Pese a la baja calidad del producto, el café conservó el halo elitista, algo que sigue perdurando hoy día. Y es que aunque hace un par de décadas que el país se abrió definitivamente al exterior y el café por fin pudo en-

## COREA

**Área:** 100.210 km<sup>2</sup>  
**Población [censo 2010]:** 49.540.000 habitantes  
**Capital:** Seúl  
**Idioma:** Coreano  
**Moneda:** Won surcoreano  
**PIB:** 929.121 millones \$ [total] • 34.776 \$ (per capita)  
**IDH [indicador desarrollo humano]:** Muy alto

**Economía:** Cuarta economía más grande de Asia y un importante socio comercial de las más grandes del mundo. Su capital, Seúl se encuentra en el ranking de las diez ciudades financieras y comerciales más importantes a nivel internacional, y sexta ciudad económicamente más poderosa del mundo, según la revista Forbes. Desde 2003, la robótica ha sido incluida en la lista de los principales proyectos nacionales de investigación y desarrollo en Corea.

**Cultura:** La economía cambiante y los estilos de vida han llevado a una concentración de la población en las grandes ciudades, especialmente en la capital Seúl, donde los típicos hogares multigeneracionales se separan para acoplarse a las condiciones de vida de una familia nuclear.

### Consumo de café en Asia

País	Consumo (Kg per cápita)
Japón	~2,8
Corea del Sur	~2,3
Tailandia	~1,8
Vietnam	~1,0
Malasia	~1,0

Fuente: Ministerio de Alimentación y Seguridad Alimentaria de Corea del Sur

### Origen del café de Corea del Sur

Origen	Porcentaje
Vietnam	38%
Otros países	36%
Brasil	15%
Colombia	11%

Fuente: USDA

trar libremente, y empezarse a consumir de forma masiva, continua asociado a la idea de un producto de alto nivel.

Según el Asia Consumer Insight Center, un 47,3% de la población de Corea del Sur se sitúa en la franja de edad entre los 25 y los 54 años, un colectivo muy potente por su peso en la sociedad y también por su capacidad de promover y crear la moda por nuevos productos, tal y como ha sucediendo con el café.

## El café americano, el espresso y el Latte Art son las preparaciones preferidas de los coreanos

### De moda a hábito

Superada la fase inicial, de introducción y promoción del producto, en Corea, el café ya es una moda que evoluciona para convertirse en un hábito asentado en la sociedad surcoreana, la cual, hoy día, ostenta el ratio de consumo per cápita más alto de la región, con cerca de 2 kilos de café/persona/año.

En términos de hábitos de consumo, la mayor demanda de café se realiza fuera del hogar, en las miles de cafeterías que han florecido en el país en los últimos años. Y es que si en 2006, el número de es-

tablecimientos especializados en café (kopisyp en coreano) en Corea del Sur eran poco más de 1.200, hace un año la cifra superaba de largo los 14.000, muchos de ellos establecimientos franquiciados y de cadenas nacionales e internacionales.

En una parte muy importante de estos establecimientos se priman los granos gourmet, orgánicos y la ambientación occidental. Todos, además, buscan tener ese "toque" distintivo que atraiga clientes y por ello es habitual que la mayoría de los establecimientos exageren la decoración, para llamar la atención. Y es que según Lacouture, los consumidores coreanos prefieren los locales especializados en café porque los consideran espacios que ofertan "una gran variedad de bebidas con este producto y snacks", además de ofrecer un ambiente tranquilo y con buen servicio.

Teniendo en cuenta, además, que la clientela mayoritaria de estos lugares son las mujeres, la decoración se exagera en muchos de estos lugares, en los que los detalles ornamentales abundan, tanto por lo que se refiera a la decoración en sí, como en la presentación del propio producto, con tazas de cafés especiales que parecen más obras de arte que no una bebida. Aún y así, la popularización del café está atrayendo a nuevos consumidores y cada vez más el público masculino se suma a la moda de acudir a los cafés cuya decoración, por su parte, ha empezado a dar ya un giro hacia estéticas en línea de



las más modernas cafeterías europeas, estadounidenses o japonesas.

### El café, en la cafetería

En algunos barrios de Seúl, como Myeongdong, en un radio de apenas 500 metros, hay establecimientos de todas las cadenas (incluso dos o tres de algunas): Caffé Bene, Paris Baguette, Angel-in-us Coffee, Starbucks, Firenze, Coffee Smith, Paris Croissant, Café Pascucci, A Twosome Place, The Coffee Bean & Tea Leaf, Tom N Toms... Juntos, y según estimaciones recientes mueven ya unos 200 millones de euros anuales, con un crecimiento anual del 3-5%. Todo esto en un país donde tradicionalmente se ha consumido té, y no café, y donde hace unos años no había casi ningún establecimiento especializado en la preparación y servicio de esta bebida.

En los últimos 15 años, el mercado del café en Corea del Sur ha crecido un 74% en cantidad y un 172% en volumen

Una característica propia de las cafeterías coreanas es su horario. Por la mañana es difícil ver a los coreanos en estos establecimientos, y es que la costumbre de tomar café está mayoritariamente ligada al horario de la tarde o incluso nocturno, por lo que no son pocos los cafés que abren bien entrado el día y cierran cerca de las 23:00 h.

Estos horarios coinciden con el tiempo de ocio de los coreanos y es que las cafeterías han asumido un importante papel sociabilizador en Corea y, al mismo tiempo que sirven

### Consumo semanal de productos de alimentación en Corea (en unidades consumidas)



Fuente: Ministerio de Agricultura, Alimentación y Asuntos Rurales de Corea

# GAGGIA la combinación perfecta entre tradición e innovación



En Quality Espresso Barcelona fabricamos todas nuestras máquinas de forma tradicional, logrando un producto profesional, adaptable, innovador y de calidad.

Botonera con efecto 3D con tecnología SCHOTT® SeeClear

Nuevo display con pantalla táctil

Retroiluminación LED

Puerto USB para personalizar el display



**QUALITY ESPRESSO**  
*Capture the Essence*

Motors, 1 - 9  
08040 Barcelona, Spain  
T +34 933 946 305  
F +34 933 322 111

E [info@qualityespresso.net](mailto:info@qualityespresso.net)  
[www.qualityespresso.net](http://www.qualityespresso.net)



## De cafés por Seúl

Uno de los mayores éxitos y garantías de los cafés de Seúl, es que el barista suele ser el propietario. El es directamente el que se juega todos sus ahorros por el sueño de poner en marcha su propio establecimiento, siendo por tanto mucho mayor la motivación, por no hablar de la habilidad de estos profesionales que en Corea cuentan ya con un amplio reconocimiento.

### Coffee Prince

337-2, Seogyo-dong  
Mapo-gu

Coffee Prince es una de las cafeterías más famosas de Seúl, aunque no por su excepcionalidad en servicio y producto, sino porque fue el escenario de la popular telenovela coreana "The 1st shop of Coffee Prince". Su de-

coración es muy particular, dando la sensación de que en cualquier momento entrarán los carpinteros a dar los últimos retoques. Eso, sí, en casi cada rincón se pueden encontrar detalles referentes a la serie: pintadas en las paredes, autógrafos, fotografías... y muchas otras cosas.

El precio de la taza en este establecimiento es de los más caros de Seúl, entre 6.500 y 8.000 won (5,20 a 6,40€), siendo las especialidades de la casa, preparaciones como el café Venezia y el Caramel Macchiato. La presentación suele ser buena y la calidad de la taza no pasa de correcta.

### Piano Bar

342-15 Seogyo-dong  
Mapo-gu

Este es otro de los cafés más de moda en Seúl. Se encuentra en la zona de Hongdae y es un establecimiento de peregrinaje obligado para los hipsters coreanos. El café y el piano son protagonistas por igual en este local, donde los clientes son los encargados de poner la música, mientras los baristas profesionales se encargan de la preparación del café. En el Piano Bar las bebidas más populares son las tazas preparadas con café de filtro.

### Coffeest

39, Gyeonghuigung-Gil  
Jongno-Gu

Este es un establecimiento donde vale la pena ir, aunque sea, simplemente, para disfrutar del paisaje interior de la cafetería. En el local se combina zona de libro, degustación y también de venta de café y equipos y complementos para preparar café. La oferta de artilugios es muy complementada e incluye los últimos gadgets baristas.

El café, por su parte, es uno de los mejores que se puede degustar en la ciudad. Las tazas son preparadas con gran profesionalidad y la oferta de preparaciones es muy amplia.

El propietario de este local iba para cineasta, pero mientras estudiaba en Inglaterra descubrió el mundo del café, del cual quedó prendido, convirtiéndolo hoy día en su principal ocupación. Era un sueño dedicarse al café, explica a quien le quiera escuchar, y como sueño hecho realidad que es, asegura, le dedica toda su energía y pasión.

café, venden espacio. Los coreanos son muy celosos de su privacidad, y guardan su hogar frente a gente ajena a la familia, por ello, las cafeterías se han convertido en lugares ideales donde charlar tranquilamente o incluso mantener encuentros de parejas que no se conocen en las famosas "citas a ciegas".

## Cultura baristas, cultura cafetera

Frente a las máquinas de muchos de estos establecimientos, encontramos a baristas profesionales. Hasta hace unos años, lo más habitual es que fueran estudiantes los que trabajaban por un sueldo ajustado en este tipo de establecimientos. Hoy, en cambio, estas cafeterías, la preparación y degustación del café se ha convertido en una auténtica liturgia de aromas, sabores, mezclas, maquinaria de última generación, selección de producto,... etc, pasando a ser el nuevo territorio de los baristas asiáticos.

La figura de preparador de café en el país es conocida y reconocida, habiendo surgido entorno a la profesión barista una importante corriente formativa sobre todo lo relativo al café en general. Por ejemplo, según datos del Coffee Quality Center, Corea ostenta el mayor número de certificados Q-Grader del mundo, 600 licenciados. Del mismo modo, el número de academias dedicadas a la formación barista se ha multiplicado exponencialmente en los últimos años y hoy la oferta se estima en más de 300.

## Servicio y degustación del café

Y si son los baristas los que preparan el café, ¿cómo lo hacen, cómo lo sirven y cómo lo degustan sus compatriotas?

El Latte Art es sin duda la técnica barista más reconocida por los surcoreanos y a la que más atención dedican los profesionales de la preparación y servicio de café en este país. Los vídeos de baristas coreanos practicando Latte Art son muy populares en las redes sociales, siendo una muestra muy real de la pasión que despierta esta práctica. El servicio de un cappuccino sin su correspondiente Latte Art en Corea es algo casi inconcebible, y la mayoría de consumidores espera encontrar su dibujo en la taza.

La oferta de preparaciones con café en los establecimientos de restauración es amplia, y uno puede encontrar desde un espresso convencional a un cappuccino, café americano -quizás la preparación más popular en hostelería hasta ahora-, pasando por los frappés de café y otras preparaciones como el café helado, servido al estilo de un mojito, con los cubitos de hielo picados en pequeñas porciones. Además, y en línea con el movimiento de la tercera ola del café que triunfa en diversas partes del mundo, en Corea del Sur, y muy especialmente en su capital, está creciendo de forma importante la oferta de cafés preparados en Chemex, Pour Over, goteo en frío,...

En cuanto al servicio de la taza, destacar el curioso sistema utilizado en este país del disco de plástico vibrador. El consumidor recibe esta pieza junto al ticket de caja. En el

### "5 Extracts" Cafe

405-10 Seogyo-dong  
Mapo-gu

El nombre de este establecimiento no es casual y hace clara referencia a cinco de los aspectos básicos que se le presuponen a una taza equilibrada de café: cuerpo, aroma, dulzor, acidez y un punto de amargor. En este local son puristas del café y aunque la selección no deja de ser bastante estándar si destaca por la calidad de los cafés elegidos. Ellos mismos hacen la selección de los granos; tuestan en una pequeña máquina Diedrich y utilizan múltiples métodos de extracción que ofertan, igual que sus preparaciones, a través de su carta digital alojada en iPads de última generación.

Uno de los valores añadidos de este establecimiento es su propio titular, Hyunsun Choi, uno de los baristas semifinalistas en el Campeonato Mundial de Baristas del 2011. El otro, la más o menos amplia oferta de bebidas de especialidad con café que ofrece la casa. Entre ellas se presenta una versión modificada del combinado que Choi presentó en el mencionado campeonato y que tiene como ingredientes, café, naranja y crema.

Aprovechando la visita a este establecimiento, uno puede hacer una segunda taza en "I Do", el café de Hyunwoo Jang, el conocido barista coreano autor de un libro monográfico sobre Latte Art. Como en "5 Extracts", el espresso en este establecimiento es muy recomendable.

### Cafe Libre

252-15 Yeonnam-dong  
Mapu-gu

Otro de los mejores cafés de Seúl. Ubicado en un antiguo mercado, algo inusual para una cafetería en este país pero que lejos de dificultar su promoción, ha entrado a formar parte de los atractivos del establecimiento.

En el Café Libre únicamente se sirven cuatro preparaciones de café: espresso, latte, americano y café de filtro, una oferta limitada que sin embargo contrasta con la generosidad de oferta de formación barista y talleres de cata que ofrece este establecimiento semanalmente y casi de forma continuada con todas las plazas ocupadas.



Todo el café que se prepara en este pequeñísimo local es tostado por su propietario quien también ofrece a sus clientes la posibilidad de compra paquetes de su café para ser consumido en casa.

### Corea Coffee

Taewi-ro 907, Namwon-eup, Seogwipo-si, Jeju

Fuera de la ciudad de Seoul, concretamente en la isla de Jeju se encuentra una de las cafeterías más singulares del país. Su nombre es Corea Coffee y es anterior a la explosión de la cultura del café en estos parajes.

La cafetería se ubica cerca de la escuela Taeheung y es fácil reconocerla por su llamativo tejado rojo. Pero esta no es la particularidad que hace especial a este café, sino el hecho de que el café que se sirve en el establecimiento está producido justo en un invernadero anexo a la cafetería. Allí crecen cerca de 1.200 cafetos y si visitamos el lugar en abril, su propietario nos enseñará, incluso, como cosecha las cerezas.

Destacar de Corea Coffee, además, el hecho de haber sido uno de los pioneros, también, de introducir métodos como el pour-over en su oferta. La degustación de los cafés se puede completar con una visita a todos los rincoles del local donde se disponen múltiples piezas artísticas elaboradas con café, cerezas, pergamino e incluso café molido. En la oferta de este establecimiento también están disponibles manualidades que se pueden hacer con café y cursos sobre técnicas baristas y sobre cultivo de café.

disco aparece el número de pedido en un marcador digital y cuando el café está preparado el disco empieza a vibrar. Eso significa que uno puede levantarse e ir a recoger su taza. El café está listo.

Estudio aparte merece la degustación de la taza de café en Corea del Sur. Los coreanos viven a mil por hora, es decir todo tiene que ser rápido. Se estresan si la comida tarda en llegar, si Internet es lento y, por supuesto, esperar a que el café se enfríe es algo que no va con ellos y les resulta extremadamente tedioso. Es por ello, que no nos debe sorprender, verlos sorber el café en lo que podrían parecer un ejercicio de cata. Para hacerlo, sin embargo, suelen utilizar una pajita con dos caños muy finos por los que se supone que el café se enfría antes de llegar a la boca. Cada sorbo suele ser doble, fino y rápido y por lo general, el café se degusta sin azúcar alguno.

En cuanto al precio, apuntar que la media que se paga por una taza en Seúl ronda de los 4 a los 7 euros, una cifra que recordemos no debería extrañar a nadie, si tenemos en cuenta que para la preparación de las bebidas suele utilizarse cafés de buena calidad y que la visita de un consumidor coreano a una cafetería no suele ser cuestión de cinco minutos.

### No sin mi café

En Corea, el consumo de café en formato take away requiere, también, una mención especial. El take

away tiene casi tantos adeptos como el consumo en cafeterías convencionales. La afición de beber café por la calle empezó paralela a la proliferación de establecimientos de determinadas cadenas, sobretudo Starbucks. Los coreanos hicieron rápidamente suya la costumbre, hasta el punto que muchas chicas caminaban con su vaso de café de esta famosa cadena... pero vacío, como un complemento de moda más.

### Consumo de café en el hogar

Paralelamente a la popularización del consumo de café fuera del hogar, este producto también ha entrado a formar parte de la cesta de la compra de los coreanos del sur. Tradicionalmente bebedores de té, han elegido como principal opción de consumo de café en casa, el café instantáneo, el cual, según datos difundidos por Euromonitor Internacional fue el principal producto de consumo en este país durante el 2014, concentrando el 98% de las ventas totales del sector en el canal de la alimentación.

Y es que lo cierto es que en los supermercados, salvo contadas excepciones, el café que se vende es café soluble, mientras que la oferta de café tostado convencional se restringe a algunas tiendas concretas en centros comerciales, a precios que oscilan sobre los 12€ el paquete de 250 gr.

Susanna Cuadras

Fuentes: ECEA, ICO, USDA, Coffee Expo Seoul y otros.