



Csaba Boka,
Campeón Nacional de Cata
Fórum Café

“En todos los sectores del café debería ser fundamental tener conocimientos de cata”

El café ha entrado en el mundo de la coctelería y los cócteles en el mundo del café. Esta realidad ha propiciado la convocatoria del Concurso de coctelería con café - I Monin Cup Barista, en el que la resolución de los participantes y la calidad de las bebidas presentadas auguran un exitoso futuro para la coctelería con café

Nació en Hungría. Vive y trabaja en Canarias. Bebe entre 8 y 10 tazas de café al día y aunque siente cierta predilección por el Ethiopia Yirgacheffe, su profundo respeto por todos los eslabones de la cadena del café no le permiten tener un solo café preferido. Csaba Boka es el Campeón Nacional de Cata Fórum Café.

Csaba Boka se inició como catador de café en 2011 en el Café Monterosa de su país natal, Hungría. Cinco años después y varias competiciones a sus espaldas, se ha alzado con el título de Campeón Nacional de Cata de Fórum Café. Muy orgulloso por lo conseguido no duda en señalar la formación, la pasión y el respeto por toda la cadena del café como las mejores cualidades de un buen catador.

¿Cuándo entra en contacto con el mundo del café?

Mi primer contacto con el mundo del café fue desde muy niño. Concretamente a la edad de 10 años, mi padre que era propietario de varias cafeterías me enseñó a preparar cafés. Él fue quien me transmitió su pasión por esta bebida y por el café de calidad.

¿Cuál es tu trayectoria profesional relacionada con el café?

Mi carrera profesional en el mundo del café se inicia en el año 1997 en Italia. Allí pude aprender la cultura del café y la elaboración del café al estilo italiano, además fue allí donde me inicié, también, en el latte art.

Tras un tiempo en Italia volví a mi país, Hungría. Allí tomé las riendas del negocio de mis padres, en aquel momento teníamos 2 cafeterías. Lo primero que hice fue implantar la manera de trabajar el café tal y como la había aprendido durante mi estancia en Italia, con lo cual logré que la venta de café aumentara de manera significativa. Simultáneamente impartía cursos de formación de café. En torno al 2004 adquirí la distribución en exclusividad para la venta en Hungría de una marca de café italiana. En el año 2011 empecé a trabajar como asesor para dos

empresas tostadoras de cafés especiales. Mis funciones eran las de asesoramiento en la compra de café verde y formación barista para su personal y para sus clientes. De aquella época recuerdo, especialmente, mi hincapié en el hecho de que no necesitamos añadir azúcar a un buen café. En el año 2014 llegué a Canarias. Inicialmente trabajé como barista en un restaurante y en un Coffee Shop ambos del mismo propietario. En el año 2016 tuve la suerte de poder empezar a trabajar en la empresa Tirma, una de las compañías tostadoras de café más importantes de Canarias. Mi función aquí es la de Asesor Barista, imparto cursos de formación a nuestro personal y clientes y realizo tareas de control de calidad del café.

En todo este tiempo no me he dejado de formar. Soy licenciado Q Grader, he sido homologado como Juez Sensorial y Técnico de SCAE y Fórum del Café, y he realizado cursos de barista y también de tueste.

¿Es la primera vez que te presentabas a un campeonato de cata?

No, en los años 2009 y 2010 me presenté al Campeonato Nacional de Cata de Hungría, en ambas ocasiones tuve la suerte de ser Subcampeón.

¿Cómo valoras en general tu experiencia en este I Campeonato Nacional de Cata Fórum Café?

Muy gratificante. Gracias a este tipo de competiciones podemos desarrollar, desde un punto de vista organoléptico, nuestros sentidos. Las pruebas me parecieron de gran dificultad, y el nivel de mis competidores, muy bueno.

¿Cuáles son las cualidades que debe tener un buen catador de café?, ¿un catador nace o se hace?

En mi opinión un buen catador debe sentir respecto hacia todas las partes que forman el mundo del café (agricultores, tostadores, baristas, clientes, etc.), pasión por este mundo y muchas ganas de aprender.

Creo que un catador debe tener ciertas cualidades innatas, pero con la práctica podemos desarrollar nuestros sentidos hasta alcanzar un nivel aceptable. No obstante tener cualidades no es suficiente para ser un buen catador necesitamos practicar con mucha frecuencia.

¿Cuál es la actitud adecuada frente a un ejercicio de cata de café?

Concentración, concentración y concentración.

¿Qué define mejor el trabajo del catador de café?

Insisto, concentración y después todo lo demás, ... aptitudes, memoria, ...

¿Qué sentido es más importante en la cata de café el olfato o el gusto?

Ambos son primordiales pues se complementa, pero si tengo de decir uno optaría por el gusto.

¿Existe el café perfecto? ¿Cuál sería según su opinión el que más encajaría con una definición de perfección?

Sin duda. El café perfecto es aquel que invita a una segunda taza.

¿En qué ámbitos del sector cafetero consideras imprescindible dominar la cata de café?

En mi opinión en todos los sectores es fundamental tener conocimientos de cata.

¿Cada vez está más de moda las catas de café ¿cree que esto es una oportunidad para el sector y para el desarrollo profesional de los catadores de este producto?

Creo que la cata es un punto clave para el desarrollo de la calidad del café. En la medida que despertemos el interés de los consumidores en consumir café de calidad las empresas implicadas en este sector demandarán los servicios de profesionales expertos en cata.

¿Su café preferido?

Mi café preferido es el que me tomo al despertar cada mañana, la verdad es que no tengo uno predilecto, todo depende del momento del día, de la compañía, la cosecha, perfil de tueste y tipo de preparación.

Un sueño por cumplir relacionado con el café...

Que podamos tomar un buen café en cualquier cafetería.

Palmarés Csaba Boka

- Campeón I Campeonato Nacional Cata Fórum Café
- Subcampeón Campeonato Barista Nacional Hungría años 2008 y 2014
- Subcampeón Campeonato Cata Nacional Hungría años 2009 y 2010
- Tercer puesto en Campeonato Latte Art Nacional Hungría año 2009
- Tercer puesto en Campeonato Coffe Good Spirits Nacional Hungría año 2014
- Premio Mejor Latte Art III Campeonato Barista Fórum Café Canarias 2015

TÚ CONDUCES
Cafe Racer by Sanremo

**CULTURA
CAFE**

cultura-cafe.es
info@cultura-cafe.es