

# MUNDO BARISTA



**E**n la mayoría de los casos, la preparación de café en la hostelería queda limitada a los típicos cafés espressos, cortados, manchados y cappuccinos. Desde hace unos años, sin embargo, ha surgido un movimiento que apuesta con fuerza por el arte en el café y propone como alternativa a las preparaciones clásicas, otras más trabajadas, como cappuccinos decorados con flores, corazones, u otras formas dibujadas con la leche emulsionada, o simplemente, tazas perfectas de espresso. Quienes integran este movimiento son auténticos profesionales en la materia, a los que se les puede exigir la perfección en la elaboración de estos preparados. No sólo tienen conocimientos superiores con relación a la preparación del café, sino que, además, conocen con cierta profundidad el producto, en sus diferentes facetas, orígenes, mezcla y tueste.

A este grupo de profesionales se les llama Baristas. Seguramente, esta no sea la palabra más acertada para el mercado español, pero debemos usarla, ya que es la aceptada a nivel mundial

El movimiento Barista surgió en el año 2000, cuando un grupo de amigos de los países escandinavos quisieron dar a conocer al mundo sus inquietudes cafeteras. Para hacerlo, organizaron el primer Campeonato Mundial especializado en la preparación y servicio de café, que se celebró en Montecarlo con un éxito espectacular. La Specialty Coffee Association of Europe (SCAE), asumió el campeonato del 2002, y un año después, la World Barista Championship (WBC), se instituyó como entidad organizadora del evento. Aquel año, el campeonato se celebró en Boston y sólo en Norteamérica fue seguido, a través de la televisión, por más de 20 millones de personas.

La WBC es una sociedad sin ánimo de lucro, creada para organizar, regular y controlar las competiciones mundiales de Baristas. Los miembros rectores de esta sociedad suelen pertenecer a la SCAA o bien a la SCAE. Sus objetivos son:

- Promover el crecimiento, excelencia y reconocimiento de la profesión de Barista.
- Hacer crecer la experiencia Barista en la preparación de servicios de especialidad de café espresso en las competiciones.
- Promover el conocimiento y consumo de los cafés de especialidad preparados con la experiencia de un buen Barista
- Ser reconocida mundialmente como la primera en crear campeonatos de Baristas a nivel mundial.

Su estructura organizativa está formada por:

- Un consejo de Directores
- Responsables de Comités y Coordinadores de los países adheridos
- Un comité de reglas y regulaciones
- Un comité de jueces y certificaciones
- Un comité de estándares técnicos
- Un comité de logística y eventos





Para organizar un campeonato son necesarios siete jueces homologados. De ellos, dos actúan como técnicos, cuatro como jueces sensoriales y uno como juez líder, que es el encargado de coordinar que los resultados sean coherentes.

Cada competidor barista debe servir un café espresso, un cappuccino y un café de especialidad, basado en café espresso, y sin alcohol, para cada uno de los 4 jueces sensoriales. O sea un total de doce bebidas en 15 minutos o menos. El orden de servicio de las bebidas lo decide el propio participante, si bien lo más frecuente es el expresado anteriormente. Las bebidas deben ser idénticas y servidas al mismo tiempo aunque el cappuccino puede presentar diferentes figuras decorativas.

El competidor está obligado a usar el mismo blend de café para la preparación de cada juego de bebidas (ejemplo los 4 espressos), pero puede usar diferentes blends para el espresso, cappuccino y bebida de especialidad. Pueden preparar más de las cuatro bebidas obligatorias pero sólo tendrán validez las que han servido a los jueces.



### Datos de las competiciones disputadas hasta 2006

Año	Participantes	Ciudad	País	Ganador	País
2000	12	Montecarlo	Mónaco	Robert Thoresen	Noruega
2001	17	Miami	USA	Martin Hildebrandt	Dinamarca
2002	24	Oslo	Noruega	Fritz Storm	Dinamarca
2003	28	Boston	USA	Paul Basset	Australia
2004	34	Trieste	Italia	Tim Wendleboe	Noruega
2005	35	Seattle	USA	Troels Overdal	Dinamarca
2006	39	Berna	Suiza	Klaus Thompsen	Dinamarca
2007	-	Tokio	Japón	-	-

Como se puede observar los ganadores pertenecen en su mayoría a países escandinavos, artífices del concepto barista. Algunos de ellos han creado Escuelas de Baristas de prestigio internacional, como la de Copenhague (Dinamarca)

La reglamentación oficial se puede encontrar en la web: [www.worldbaristachampionship.com](http://www.worldbaristachampionship.com)

## Competiciones españolas

España es uno de los países que más tarde se han incorporado al movimiento Barista. Hasta este año sólo se habían hecho campeonatos organizados por tostadores y un buen ejemplo de ello es el de Cafés Cornellá, que celebró en el mes de febrero de este año, la 3ª edición de su competición barista. Los ganadores, sin embargo, no podían representar a nuestro país, ya que estos campeonatos no están bajo el control de jueces homologados.

Para la SCAE, pues, era un reto importante que España se lanzara a organizar la competición, y poder incrementar, así, el número de participantes en la competición mundial, que en la reciente edición alcanzó los 39 concursantes.

El Fórum Cultural del Café ha obtenido la licencia para organizar los concursos españoles, y Josep Rovira, presidente de la entidad, ha sido elegido como Coordinador Europeo.

Los baristas que quieran intervenir en las competiciones españolas, deben estar en posesión del pasaporte español, o deben tener un documento que les acredite que están trabajando en el país desde hace más de 24 meses, de otra manera no podrán participar, en caso de vencer, en el campeonato español, ni tampoco en los campeonatos mundiales de la WBC.

Este mes de octubre, coincidiendo con el Salón Hostelco de Barcelona, se celebrará la primera final del Campeonato español. Antes, sin embargo, se ha tenido que andar un largo



camino, que empezó con la homologación de los jueces. Con este objetivo, se celebró el pasado mes de marzo, un taller de tres días de duración, que fue impartido por el Juez Internacional, José Arreola, de México. Un total de 18 jueces recibieron la homologación por un plazo de un año. Para conseguirla, debieron acreditar sus conocimientos sobre el café, el movimiento Barista y la reglamentación de Jueces y Competidores de la WBC.

A esta homologación, le siguió la organización de competiciones a nivel regional, en A Coruña, Barcelona, Asturias, Madrid y Lleida, donde se seleccionarán los baristas que participarán en la final española. Encontrar los baristas participantes para las competiciones no ha sido tarea fácil, ya que debido a la juventud de este tipo de certámenes, por el momento no hay cultura suficiente y pocos son los establecimientos que cuentan con personal con estas habilidades. La ayuda de los tostadores de café y socios del Fórum, ha sido muy valiosa en este trabajo.

## Campeonato barista de A Coruña

La primera competición que se ha celebrado en España, corrió a cargo de cafés Veracruz, en colaboración con el Fórum del Café. Los actos se celebraron en el Instituto Paseo das Pontes de la ciudad de A Coruña, el día 8 de junio. La organización rozó la perfección, mientras que el nivel de los participantes fue más alto de lo que cabía esperar en una competición sin precedentes. La presentación corrió a cargo del Sr. Augusto Morales, Gerente de Cafés Veracruz.

Un total de 7 baristas compitieron por el premio. Todos prepararon 4 espressos, 4 cappuccinos y cuatro bebidas de especialidad, los cuales fueron evaluados por los jueces nacionales. Además de la preparación, los participantes tenían que explicar las características del blend y del tueste del café, para conseguir su mejor espresso. La ganadora fue Mónica López, con un total de 633 puntos. La segunda clasificada, Isabel Luzón, alcanzó la cifra de 622 puntos, lo que indica lo apretado de la competición.

