La Tercera Ola del Café

El segmento de la hostelería directamente relacionado con el café, es decir, cafeterías y coffeeshops está viviendo una importante revolución a nivel mundial, y ya son pocos los que todavía no han oído hablar de la "Tercera Ola del café"

El movimiento de la "Tercera Ola del Café" tiene su origen en los Estados Unidos y nace de la mano de los baristas. Al frente de sus locales, estos profesionales otorgan el protagonista absoluto al café que es tratado como una delicatessen.

Detrás de cada barra y frente a cada máquina de café de estos establecimientos hay baristas que entienden el servicio de café como una profesión especializada. Tienen conocimientos de cata y tostado, suelen involucrase en la cadena productiva, algunos fomentan las relaciones con el productor de café y sus habilidades y conocimientos van mucho más allá de la extracción de un espresso. Estos profesionales son capaces de preparar a sus clientes una generosa oferta de bebidas a base de café, son hábiles en la técnica del latte art y conocen bien el producto con el que trabajan.

La estandarización de la técnica y del nuevo concepto

Aunque no hay una referencia única, la mayoría coincide en identificar la "Primera Ola del Café", coincidiendo con la introducción de la máquina espresso en la hostelería. En ese momento, las técnicas de preparación se estandarizan y se da énfasis a la individualización de taza. Las cafeterías vuelven a recuperar su status de espacio de sociabilización y además de cafés, se empieza a ampliar la oferta de servicio de bebidas preparadas con este producto.

Años más tarde, ya cercanos al final del siglo XX, da inicio la "Segunda Ola del café". En esos años, coffeeshops, entendidos como establecimientos donde además de degustar café se puede comprar este producto tostado, invaden ciudades y pueblos de todo el planeta. Grandes firmas se erigen como abanderadas de este nuevo movimiento, llegando en muchos casos a la estandarización del concepto hasta límites insospechados. Las barras de café de especialidad o gourmet se convierten en un negocio que da oportunidad a pequeños empresarios y nuevas cadenas y franquicias que siguen el concepto de exitosas cadenas norteamericanas.

De tirar café a servir tazas de café

La "Tercera Ola del Café" es la que da pie a este articulo y que viene representada por los nuevos y no tan nuevos establecimientos de café en los que se apuesta por el trato profesional del café. En estos lugares no se "tira" café, sino que se sirven tazas de café. Cafés con nombre y apellido, cafés especiales y en algunos casos, incluso exclusivos, cafés que se venden por su sabor, por su aroma, por su origen, por su historia,... y que son preparados por profesionales especializados en el producto. En su mayoría, son jóvenes apasionados que han descubierto en la preparación del café una profesión, y como tal se forman en todos los aspectos posibles que les permita y asegure un mejor trabajo en el establecimiento. Estudian los orígenes, se forman en la cata de cafés, se preocupan por trabajar con tostadores que les aseguren unas mezclas personalizada y unos estándares de calidad por encima de lo habitual, conocen los detalles de su producto y utilizan este conocimiento para asesorar a sus clientes, etc.

Un buen ejemplo de establecimientos protagonistas de esta "Tercera Ola del Café", en los que el nombre del barista es referencia junto con la calidad de los cafés y servicio que se ofrece son, por ejemplo, Sonja Grant con "***Kaffismidja Íslands***" en Islandia, Tassos Delichristos con "***Tailor Made***" en Atenas, Klaus Thomsen en Dinamarca con "***Coffee Collective***", James Hoffman y Anette Molvaer con "***Square Mile***" en Inglaterra, Rob Bergmans con "***Caffènation***" en Bélgica, Doug Zell y Emily Mange con "***Intelligentsia***" en Chicago, Federico Bolaños con "***Viva Espresso***" en San Salvador, o James Freeman y Caitlin Williams Freeman con "***Blue Bottle Coffee***" en San Francisco, por mencionar algunos.

En los establecimientos de la Tercera Ola, el nombre del barista es tan importante como la calidad del café que se sirve y el servicio que se ofrece

La Tercera Ola del Café en España

Evidentemente, España no está al margen de este movimiento, y actualmente ya se pueden encontrar dignos representantes de esta "Tercera Ola del Café" en diferentes puntos del país. Junto a ellos un reducido pero consolidado conjunto de establecimientos que anticipándose, y alguno de ellos hace ya muchos años, a esta "regeneración", trabajan en la apuesta continua por la cultura del café. Son establecimientos de Barcelona, Madrid, Tarragona, Vitoria, Zaragoza y otros pocos más ubicados en diferentes puntos de España.

Además de estos, empiezan a aparecer nuevas propuestas, y en poblaciones de Galicia, País Vasco, Navarra, Murcia, Asturias, Cantabria, Castilla La Mancha, Castilla y León, Andalucía, Extremadura o La Rioja ya son varios los establecimientos que de la mano de baristas bien preparados están consiguiendo con creces dar sentido a la "Tercera Ola del Café" en España. Como advertencia y en boca de los que adelantados a su tiempo llevan ya años inmersos en esta tercera ola, el secreto más importante para el éxito es ser honesto con uno mismo, con el producto y con los clientes y conocer verdaderamente al café, mucho más allá del conocimiento que aporta, por ejemplo, una buena preparación para un campeonato barista.

En cualquier caso, son más de diez y de veinte los establecimientos en nuestro país que tratan a diario al café como un producto gourmet y trabajan para ofrecer a sus clientes una experiencia cafetera única. Les invitamos a descubrirlos y a remitirnos sus comentarios sobre estos nuevos "templos" del café.

Susanna Cuadras