HISTORIA DEL CAFÉ



INSTRUCTOR ANDRES FELIPE HOYOS VARGAS

ESCUELA NACIONAL DE LA CALIDAD DEL CAFÉ

Primera Ola del Café & Mercantilización

- La primera ola de café se caracteriza por su creciente **accesibilidad**. El café solía ser una bebida de la élite, ya fuera la realeza o simplemente intelectuales, la primera ola lo introdujo a la cocina.
- Durante la década de 1800, Folgers y Maxwell tomaron la iniciativa. Tanto el café instantáneo como el percolador, una cafetera que permaneció en uso hasta 1970, también fueron inventados en ese siglo.
- Entonces, a principios del año 1900, aparece la máquina espresso, y poco después, Nescafé y también el café instantáneo liofilizado. Aunque el instantáneo ya existía, la tecnología de liofilización le permitió permanecer por más tiempo, haciéndolo más fácil y más barato de transportar a largas distancias.

Además, los soldados norteamericanos que estaban en el extranjero, en países como Corea, ayudaron a que el consumo de café instantáneo se extendiera.



Segunda Ola de Café & Consumo de Especialidad

- La segunda ola está marcada por una creciente preocupación por la **calidad del café** y la **experiencia de la especialidad**.
- Starbucks se fundó en 1971, en 1974 Erna Knutsen usó la frase "café especializado" en Tea & Coffee Trade Journal, y en 1982 se fundó la Specialty Coffee Association of America.
- Este movimiento también fue moldeado por el ícono colombiano del café de Juan Valdez, que apareció por primera vez a finales de los años cincuenta. Personaje ficticio creado por la asociación nacional de café FNC / Café de Colombia, para sus campañas de marketing, se hizo famoso en los Estados Unidos. Su papel era recordar a la gente que algunos cafés realmente saben mejor que otros.





Tercera Ola del Café

- Como productor de café, sin embargo, Juan Valdez no sólo influyó en el café de segunda ola; su invención también anunció la eventual llegada del café de la tercera ola. Pero no fue solo hasta el 2002 que Trish Rothgeb declaró su llegada.
- Con la tercera ola, la **historia detrás de la taza** es el foco de atención. La variedad de café, país de producción, método de procesamiento, perfil de tostión, método de preparación … Los consumidores comenzaron a darse cuenta del impacto que todo esto puede tener en el sabor del café. En algunas fincas cafeteras, también surgieron métodos experimentales de procesamiento, en un intento de atender a este nuevo tipo de consumidor más exigente.
- Esto no quiere decir que todo el café de la tercera ola se basara en nueva tecnología: el Chemex, por ejemplo, se inventó en 1941. Sin embargo, había un nuevo interés en la complejidad, más acidez y cómo manipular la preparación para tener sabores únicos de los propios granos de café.
- Además, el café es competitivo. Lo mejor de Panamá y la Taza de Excelencia aparecieron a finales de los años 90, mientras que el primer Campeonato Mundial de Baristas tuvo lugar en el año 2000. La idea de variedades de café de élite apareció en 2004, luego de que un Geisha panameño se subastara por USD $ 21 /lb – aumentando en los últimos años, a USD $ 350,25 / lb.





¿Hay una Cuarta Ola?

- El término “cuarta ola” es divisorio: algunos creen que no existe más allá de la comercialización. Otros sostienen que podría utilizarse para indicar un impulso hacia un mayor uso de la tecnología y la ciencia en la preparación del café.
- Por ahora, sin embargo, la mayoría de la gente nos considera que todavía estamos en la tercera ola de café.





¿QUE ES CAFÉ DE ESPECIALIDAD?

- Café especial es una trazabilidad que se lleva y se registra desde la compra de la semilla hasta la taza. Veamos cuales son las selecciones que se debe tener en cuenta para determinar que es especial:

- Compra de la semilla certificada de acuerdo al suelo y clima en que la va a sembrar
- Recolectar el grano color cereza
- Seleccionar los granos después de haberlos recolectado
- Sacar los flotadores y dejar solo los granos óptimos
- En pergamino realizar selección por aspecto exterior
- Después de trillado el grano se debe realizar selección de los 14 defectos según la FNC
- Después de tostado el grano se debe seleccionar los quaker
- Todo esto además de las BPA (buenas practicas agrícolas) en finca y BPM (buenas practicas de manufactura)



- De esta manera podemos comparar el proceso tan dispendioso que se debe realizar para así poder determinar que un café es especial, lo cual se le esta garantizando al cliente sus buenas prácticas agrícolas
- Pero ahí no queda el proceso, después de tostado el café se le debe realizar una catacion la cual deberá cumplir los parámetros SCA y poder determinar el puntaje en taza y las características sensoriales que esta nos brinda.

Conceptos clave

- 1. El olfato es el sentido del olor cuyos receptores, situados en la membrana nasal, son estimulados por los compuestos químicos volátiles que contienen generalmente hidrógeno, carbón, nitrógeno, oxígeno o azufre.
- 2. Las sustancias olorosas entran en contacto con la membrana nasal cuando se les inhala como gases al oler o son exhaladas como vapores al tragar.
- 3. La membrana nasal puede detectar millares de olores distintos. Una persona es capaz, en promedio, de distinguir de 2.000 a 4.000 olores.
- 4. La agudeza olfativa varía extensamente y puede verse influenciada por factores externos, tales como la anatomía, la fisiología, y la psicología de una persona.
- 5. Hablando en términos generales, los catadores de café confían más en una memoria olfativa altamente desarrollada que en la hipersensibilidad a los estímulos aromáticos particulares.
- 6. Aunque no existen sensaciones primarias del olor, las sensaciones específicas de este se pueden agrupar en categorías genéricas basadas en las características de los compuestos que crean la sensación del olor.

TALLER

- 1. ¿Qué podemos esperar después de la 3 ola? Mencione 3 maneras en las que puede mejorar una posible 4 ola del café

- 2. Investigar: consumo de café en cada continente y cuál es el país de cada uno que más consume café y en que tostion lo prefiere



Bibliografía

- https://youtu.be/fCsLiku0OIs HISTORY CHANNEL
- https://www.perfectdailygrind.com/2017/07/una-breve-historia-sobre-el-consumo-del-cafe/
- https://www.yoamoelcafedecolombia.com/2017/12/15/historia-del-cafe-en-colombia/
- https://mundodelcafe.es/historia-del-cafe/
- https://www.coffeeiq.co/que-es-el-cafe-especial/