

Por el placer del café

El irunés Javier García disputa el Mundial de 'baristas' en Colombia

23.05.11 - 03:13 -

CRISTINA TURRAU | [SAN SEBASTIÁN](#).

La palabra favorita de Javier García (Irun, 1972) es 'equilibrio'. Un vino, una salsa o un combinado tienen que tenerlo. «Cuando un gin-tonic tiene mucha tónica o mucha ginebra, algo falla», dice. Otra palabra que define su trayectoria es 'complejidad'. «Para que algo nos sorprenda, el cerebro tiene que ser bombardeado con distinta información, matices dentro de una sensación limpia y agradable». Todo ello lo aplica al café. Javier García, campeón de España de 'baristas' el pasado mes de abril en Córdoba, sueña con un producto equilibrado en el que no haya sólo amargor, sino muchas otras notas de aromas y sabores: complejidad. García ha trabajado durante 15 años en hostelería en Irun y Hondarribia y hoy es un 'barista', un especialista en el mundo del café. «Soy un conocedor con ganas de aprender», matiza. Entre el 2 y 5 de junio estará en Bogotá en el campeonato del mundo de la especialidad.

Tras su paso por la hostelería y su vinculación durante dos años a una empresa de café, está decidido a poner en marcha su propio negocio. «Uniré mi experiencia de servir a los clientes con mis conocimientos sobre el café», dice. «Estaré entre el consumidor y el productor».

Hasta que el momento llegue, espera con ilusión su viaje a Bogotá. «Habrá representantes de más de 50 países», relata. «Quiero demostrar mi progresión en estos años, especialmente en el último. He profundizado en el estudio de las variedades de café y he conocido pequeñas fincas productoras y procedimientos de tueste, lo que me ha permitido adentrarme en el sabor, aroma y sensaciones».

Después de diez ediciones, el campeonato del mundo se celebra por vez primera en un país productor. «Trataremos con pequeños elaboradores de café y conoceremos sus condiciones de trabajo. El dinero debe retornar al productor. Detrás de eso está la calidad. De otra forma nos queda esa bebida amarga y astringente que llamamos café y cuyo sabor hay que enmascarar con azúcar u otros añadidos».

Semillas de origen único

En Córdoba, Javier García presentó un expreso «sensorial y balanceado». Como en el anuncio televisivo, sus productores tienen nombre y apellido. Usó al 50% dos semillas de origen único: un café de la variedad Pacamara, cultivado por José Armando Portillo en su finca de 3 hectáreas en El Salvador y otro de la variedad Caturra, cultivado por Carlos Aguilera Franchesí en su cafetal 'El Carmen' en Panamá. «Logramos una taza que llena la boca con una sutil nota cítrica y un final dulce de gusto largo y limpio».

El café es un producto vivo, que requiere más cuidado y atención que la que generalmente recibe. «Cuando se tuesta, la vida del café es corta y aquí damos por válido todo. A nadie le gusta comer el pan de ayer. Hay gente que está tomando café que lleva tres o cuatro meses tostado. O cafés tostados de una cosecha de hace dos años. Esos sabores desagradables a los que hoy llamamos 'café' nos confunden sobre lo que puede llegar a ser una buena taza».

Como hostelero, apostó por sorprender al cliente. «Quise servir cosas que no podían tomar en sus casas. Era la forma de atraerles a los locales, permitiéndoles disfrutar sin pensar sólo en lo que estaban pagando por ello».

Uno de sus objetivos es viajar a los países productores de café. «Tengo contactos para recorrer Centroamérica y algo de Sudamérica». Quiere hacer rentable lo que le gusta. «En los países productores hay mucha gente joven interesada por el 'barismo'. Son hijos de productores que quieren que su país emerja y sus cafés se distingan».

Se trata de que la cultura del café avance. «Disfruto con la etiqueta de una botella de vino que informa de la variedad de uva, de cómo está elaborado e incluso ofrece algunas notas de cata. En los envases de café falta mucha información».

<http://www.diariovasco.com/v/20110523/al-dia-sociedad/placer-cafe-20110523.html>

(26/05/2011)