

Víctor M. Bolea: "Si no sabes, puedes hacer un mal café con un buen café"

09/02/2010 Joaquín Carbonell...**Qué paradoja entender de café en un país donde se consume un café pésimo.**
--Es verdad, hombre, aunque cada vez se consume mejor, porque poco a poco vamos aprendiendo. Pero algunos hosteleros tienen falta de formación y algunos profesionales también... La gente joven ya no toma café y baja el consumo. Somos de los menos consumidores de Europa.

--¿Hacer un buen café depende de muchas circunstancias?

--Por supuesto, puedes hacer un mal café con un buen café. El conjunto sería un buen material, un buen molino, una buena cafetera puesta a punto, una buena agua y la mano. Intervienen muchos factores.

--Sin embargo, están llegando a los bares cafés de calidad.

--Hoy hay bares donde se puede elegir. En estos momentos yo estoy ofreciendo café de Colombia, Puerto Rico, Nicaragua, Guatemala, Papúa Nueva Guinea, Australia, Brasil, Kenia y Etiopía. Todo en arábigo.

--¿El buen café cómo debe ser?

--Cada café tiene su carácter. El de Etiopía es ácido y afrutado y el de Puerto Rico es fuerte, potente y achocolatado. Fíjate, un robusta, que es el que más consumimos en España, triplica la cafeína de un arábigo. Así que imagina el pelotazo que te tomas.

--¿Qué formación recibe un barista?

--Toda la que un camarero necesita para atender un negocio de hostelería, más la especialización del café: punto de molienda, erogación del café, tratamiento de la máquina, calidad y presión del agua. A través del Fórum del Café se está mentalizando mucho a los profesionales.

--¿Vamos elevando el nivel de los profesionales o bajando?

--Vamos subiendo. Va subiendo en aquel que aprecia lo que tiene, pero el que lo monta para salir del paso, sin tener ni idea de este negocio, pierde calidad.

--Lo que hemos perdido es la categoría del combinado.

--Ahora el barista está obligado a presentar una bebida de fantasía donde prevalece el café, pero es cierto que cada vez hay menos lugares donde se pueda tomar un cóctel.

--Quedar subcampeón de España es un buen listón.

--Muy bueno. Participamos de cada provincia que concurren, más cuatro portugueses y uno de Andorra. Total unos veinte que ya veníamos campeones de nuestra tierra. Los del País Vasco y los catalanes tienen un nivel altísimo, y los cántabros también. Sin embargo el campeón fue andaluz. Presentó un gran nivel y mucha tranquilidad.

--¿Su cóctel favorito?

--Tengo dos, los que he llevado a la competición: tonicafé interactivo y hot apple bitter coffee.