

¿Qué es exactamente el café de especialidad?

El nombre se lo puso la noruega Erna Knutsen en los años setenta y desde que llegó a España, hace más de una década, los tostadores y cafeterías dedicadas a esta bebida se han multiplicado por toda la geografía



Un barista realiza 'latte art' sobre un café recién elaborado en Misión Café, en Madrid.
MOEH ATITAR



HELENA PONCINI

Madrid - 10 ABR 2023 - 05:31 CEST

🗨️ f 🐦 🔗 6 🗨️

Es uno de los fenómenos gastronómicos de los últimos años. [El café de especialidad](#) —*specialty coffee*, en inglés— irrumpió hace más de 10 años en los barrios más céntricos y turísticos de Barcelona y Madrid. [Desde entonces, los tostadores que lo miman](#) y los locales que lo sirven no han dejado de expandirse, alcanzando periferias y ciudades de menor tamaño, incluso algún pueblo que no llega a los 200 habitantes. Hay quienes se han lanzado a hacer de baristas —los especialistas que preparan el café— en su propia casa, e Instagram y TikTok son fuente inagotable de fotogénicas tazas con figuritas diseñadas sobre leche y pequeños tutoriales sobre cómo preparar el perfecto *espresso*. Es, sin duda, una de las bebidas de moda, pero los expertos coinciden en que sigue siendo —el café, en general— una gran desconocida. Moda, sostenibilidad, estética. ¿Qué se bebe realmente cuando se disfruta de una taza de café de especialidad?

“El nombre no puede ser más pedante, viene del inglés. *Specialty* es un adjetivo que se empezó a utilizar para definir los cafés en lote [cafés que provienen de una finca concreta, de los que se sabe el nombre del productor] en los años setenta. Fue una mujer, especialista en la bebida, quien acuñó este término —la noruega Erna Knutsen—, una importadora que empezó a trabajar el café en lotes, en vez de los mezclados de origen”, explica sobre los orígenes del término, Pablo Caballero, copropietario del tostador y [cafeterías Hola Coffee](#). En 1974, Knutsen comenzó a hablar a la prensa de la venta de cafés a pequeños tostadores y a usar el adjetivo “especiales” para referirse a los cafés de alta calidad que distribuía en cantidades reducidas. Y es esa alta calidad a la que hizo referencia Knutsen la que diferencia a grandes rasgos, según Caballero, el café de especialidad de los conocidos como comerciales. Pero además, existen unos parámetros concretos establecidos por la [Specialty Coffee Association \(SCA\)](#).



Erna Knutsen fue quien comenzó a usar la expresión “de especialidad” en los años setenta para referirse a los cafés en lote, no mezclados en origen.
MOEH ATITAR

Los cafés de especialidad deben de obtener más de 80 puntos sobre 100 en la escala creada por este organismo para establecer la calidad del producto. Para ello, hay catadores certificados por el Quality Coffee Institute y conocidos como Q graders, una especie de sumilleres del café, que realizan catas a ciegas donde ponen atención a la calidad del grano, los atributos, el sabor o el aroma. “Los cafés de especialidad se caracterizan por la ausencia de defectos y se definen por su trazabilidad. Sabes exactamente de dónde viene cada uno, a diferencia de los cafés comerciales de los que como mucho sabes su país de procedencia. Imagínate eso mismo en el vino, que te dijeran que es francés y nada más. La cantidad de vinos diferentes que podrían ser...”, ejemplifica Caballero.

Por definición estricta, los cafés de especialidad provienen al 100% de la variedad arábica. Sin embargo, apunta Caballero, en la actualidad muchos tostadores comercializan cafés elaborados con

granos de la variedad robusta. “Se está apostando mucho por esta variedad porque, por ejemplo, soporta mucho mejor el calor, lo que la hace más resistente al cambio climático”, explica el propietario de Hola Coffee, quien advierte de que, en realidad, la definición del café de especialidad está en constante revisión. “La SCA [la Specialty Coffee Association] va más allá y habla incluso de la manera de servirlo”, concluye.

Uno de los protagonistas de esta tendencia en España [es Kim Ossenblok](#), un belga de 42 años, campeón nacional de cata en 2012 y tercero del mundo ese mismo año. Él fue uno de los responsables, junto a Jordi Mestre —hoy al frente del tostador Nomad Coffee— de abrir en Barcelona uno de los primeros laboratorios de café en 2013. Recuerda entonces al ya extinto Satan’s Coffee, también en Barcelona, como uno de los locales pioneros en servir este tipo de bebida, y a Right Side Coffee, como uno de los primeros tostadores que marcó tendencia. El fenómeno, cuenta, llegó a Madrid, [de la mano de cafeterías como Toma café](#).

Ossenblok afirma que más allá de la definición estricta basada en un puntaje obtenido en una cata, en el café se deben valorar otros aspectos que agregan valor al producto como su cultivo o el transporte. Y que un café “especial” no tendría que ser “tan diferente”. “Ha de mejorar su calidad y poder gustar a todos”, sostiene al otro lado del teléfono, incidiendo en el objetivo que no deben de perder de vista los tostadores y las cafeterías. “En el café comercial hay defectos de sabor y el de especialidad no debería”, señala a uno de los retos del sector. “Muchas veces sucede que como los productores no logran vender el de especialidad por separado a un precio justo, los mezclan en el mismo saco y sale un café con defectos”, explica. Añade un ejemplo fácilmente comprensible: “Si pones una naranja podrida en un zumo hecho con varias naranjas, lo vas a notar. Si pones azúcar, lo notarás menos”.



Además de demostrar su calidad para obtener la certificación, para que el café de especialidad mantenga todos sus atributos y despliegue todo su potencial en la taza, requiere conocimiento y mimo de quien lo tuesta y quien lo prepara. “La idea es agregar valor a lo largo de toda la cadena productiva. A veces percibo que hay una cierta falta de conocimientos reales de toda la cadena y de sensibilidad con todas las partes”, reflexiona Ossenkolk, quien forma a baristas y aficionados a través de su pionera escuela *online*, [Estudio de Café](#). “Hay muchas cafeterías que compran un buen café, pero lo preparan como uno convencional y lo acaban convirtiendo en amargo”.

SOBRE LA FIRMA



Helena Poncini |

Es redactora en Gastronomía. Antes pasó por Gente y Estilo y por El País Semanal. Trabajó como redactora y fotógrafa para varios diarios españoles y portugueses en Lisboa, entre ellos 'El Periódico de Catalunya', 'Correio de Manhã' y 'Jornal i'. Es licenciada en Periodismo por la Universidad Complutense de Madrid y Máster de Periodismo de EL PAÍS.