



Ensei Neto Un Coffee Hunter que busca la excelencia

El brasileño Ensei Neto, quien lleva más de 24 años en el rubro del café, viaja por el mundo visitando los países y las fincas productoras para “cazar” los mejores productos y hacer análisis organolépticos en catas especializadas. Un profesional de gran experiencia que el 2012 se sumará al equipo de colaboradores de Chef&Hotel, para aportar sus conocimientos a todos los amantes del buen café



Ensei Neto, nació en São Paulo, la mayor ciudad de Brasil, hijo de padre médico y madre maestra. Y aunque sus hermanos se dedicaron a la medicina, lejos de eso su interés se centró en el saber del comer y beber, y en la música. De hecho, se licenció en esta última carrera y formó un grupo de rock progresivo. Posteriormente, Neto también se graduó en Ingeniería Química, especializándose en Tecnología de los Alimentos; y en la Escuela de Marketing. Todos estos conocimientos lo llevaron a trabajar durante nueve años en empresas de alimentos y bebidas, en el área de producción de sake – vino de arroz del Japón –, proteínas, azúcares, esencias y saborizantes.

En 1987 se casó, para luego mudarse a la ciudad de Cerrado Mineiro, Minas Gerais, debido a que su suegro tenía una finca de café y requería de alguien para cuidar la producción. A partir de ese instante, Neto comenzó su unión con el mundo del café, en el área de la producción. “Al principio no sabía nada acerca del tema, además, sólo había tenido malas experiencias. Así, decidí

conocer más del mercado para vender bien, y para ello comencé a entrenarme participando en catas de café crudo y tostado, aprendiendo diferentes metodologías de evaluación: cómo tostar semillas y qué servicios gustan al consumidor”, recuerda el especialista.

Pero fue en el año 1988 cuando tuvo una experiencia que cambió su visión y comprensión del café: el dueño de una finca cercana le pidió ayuda para resolver un problema en su planta de procesamiento de cafés lavados, “luego de solucionar el problema conversamos y nos hicimos buenos amigos. En ese momento él me sirvió un café con los granos lavados de su finca... ¡beberlo fue una epifanía!, y entendí lo que era un café especial, un café de alta calidad”, explica Neto. Luego de esa experiencia comenzó a buscar mayores conocimientos para producir este tipo de café, y con éste llegar al consumidor. Gracias también a haber trabajado en el área de alimentos y bebidas, en producción, procesamiento y evaluación sensorial del café, pudo acercarse más a esta maravillosa bebida.



Jurado de catas en Africa del Este

Con respecto al consumo de café gourmet en países como Brasil, Neto explica que “los países productores de café y cacao son pobres, y en general se encuentran en el trópico. Ellos se esforzaban para que los cafés de mejor calidad se destinaran a la exportación, mientras que los granos de calidad inferior quedaban para el consumo interno. Esta situación comenzó a cambiar cuando las economías de estos países mejoraron y tuvieron la incorporación de hábitos globales. Por ejemplo, hasta hace poco era una práctica común en Brasil que se sirviera como cortesía una taza de café al final de una comida, es decir, sin tener que pagar, ¡por eso el café que servían era horrible!. Hoy, el cobrar ha creado la posibilidad de que los consumidores demanden por productos de mejor calidad. Probar y comparar es la mejor manera de encontrar cosas buenas y malas”.

Con respecto al movimiento de los Cafés Especiales, Neto señala que un valiente esfuerzo ha sido iniciado por la SCAA (Asociación de Cafés Especiales de América). De esta forma el café conquistó un espacio como producto gourmet, como se ve en todo el mundo y también en América Latina. “El café es una bebida de moda hoy en día, ¡es fashion!”, recalca el profesional.

Respondiendo a cómo se puede lograr un buen café, Neto explica que “igual que los maravillosos vinos chilenos, el café es un

típico producto de territorio, que al ser tratado con tecnología y cariño, expresiones de excelente calidad se podrían multiplicar. Como se sabe, el territorio tiene una estrecha referencia con la geografía, el suelo, el clima y los aspectos botánicos, pero es la mano del hombre que le da un toque de magia. Ahora, está claro que todos los países productores de café producen excelentes cafés, basta una atención especial a los procesos de producción. Países con una gran variedad de ambientes, tales como Brasil, tienen una gran ventaja porqu pueden ofrecer numerosos



café con características sensoriales muy particulares. Por ello un buen café, así como un buen vino, comienza con la cosecha en el momento adecuado, cuando los frutos están maduros. A partir de entonces, los méritos del productor se encuentran en el proceso de secado correcto de las semillas, mientras que el del maestro tostador se centra en obtener el máximo de aromas y sabores que cada semilla puede ofrecer, y por último, está el barista que debe completar el trabajo de todas estas personas al servir una taza de café inolvidable. Un atributo que siempre se espera esté presente es el gusto dulce, además de un buen cuerpo y una muy equilibrada acidez. Los aromas y gustos, como floral, jugoso o a chocolate, complementan un buen café. No importa cómo el café se sirva, lo importante es que la experiencia sea agradable”, enfatiza. Como Coffee Hunter o Cazador de Cafés, Ensei Neto tiene como misión encontrar cafés que sean especiales, ya sea por sus atributos sensoriales, por su origen o forma de

producción. “Es un trabajo de investigación aplicada en el campo, y en ese sentido podemos ayudar a los agricultores a mejorar los procesos para obtener mejores semillas”, explica el experto.

Muchos productores le envían a Neto muestras de fincas de todos los orígenes en Brasil, y cuando detecta que hay un gran potencial para obtener una taza increíble de café, se contacta con ellos y se traslada a la fuente. “Después – explica el especialista – hago la conexión con tostadores de gran prestigio de diferentes países, como Japón, Canadá, Estados Unidos, Dinamarca, Suecia, y claro, Brasil. Ayudo a esas compañías y a sus maestros tostadores a desarrollar los procesos industriales más adecuados para cada tipo de café. Esto es fundamental para que los mejores atributos de aroma y gusto lleguen a las tazas de los consumidores. Sin duda, el mayor logro es ver a muchas personas soltar una sonrisa de placer en cada taza de café que tuvimos la oportunidad de trabajar”, concluye este “cazador” de café gourmet. ■



caffé
Musetti®

BW
BESTWAY

Una empresa del
Grupo Bestway

**IMPORTADO Y DISTRIBUIDO
EN CHILE EN FORMA EXCLUSIVA
POR COMERCIAL SOUTH COFFEE S.A.
DESPACHO SIN COSTO A TODO EL PAIS**

Pedidos a los teléfonos (2) 826 9964 - 826 9944
800 387 100 o al Mail: barista@grupobestway.cl

Oficinas comerciales y showroom en Av. El Salto 4.001 piso 9, Huechuraba