



Noruega

Café a todas horas



Noruega, con cerca de 10,5 kilos de consumo de café per cápita y año, ocupa, junto con Finlandia y Dinamarca, los primeros puestos del ranking mundial de consumo de café. Los largos períodos de frío a los que se ven sometidos estos países, han contribuido, sin duda, a popularizar esta bebida que los noruegos han convertido en mucho más que una simple infusión.

Tomar café en casa, rodeado de la familia o de los amigos, ha dejado de ser una mera forma de combatir el gélido clima noruego, para convertirse, ya, en una tradición fuertemente arraigada no sólo en este país en particular, sino en toda la región escandinava en general. Esta zona del mundo concentra los mayores índices de consumo per cápita de este aromático –Noruega 10,5 Kg., Finlandia 11,4 Kg., Dinamarca 9,6 Kg., Suecia 8,1 Kg.–, y las previsiones más inmediatas apuntan a la continuidad de estos magníficos resultados. La industria cafetera noruega es plenamente consciente de este hecho y trabaja concienzudamente para garantizar la mejor calidad de sus productos, actuando, desde hace más de treinta años, como abanderada en Europa de la lucha en pro de la comercialización de un café de calidad.

¿Cuándo, cómo y dónde se toma café?

En Noruega el café se toma a todas horas. A diferencia de lo que sucede en nuestro país, la oficina, pero sobretodo el hogar, son los principales escenarios en los que se consume esta bebida. En Noruega no existen bares, tal y como nosotros los entendemos, entre otras cosas porque el suministro de alcohol en establecimientos públicos está prohibido durante buena parte de la semana. Así pues, los locales de hostelería más comunes son los restaurantes o casas de comidas, donde, evidentemente, sí que sirven café. Allí, como en el hogar, se prepara, normalmente, la infusión con cafeteras de filtro eléctrico o de goteo. Durante la preparación, utilizan entre 40 y 50 gr. de café por litro de agua, es decir, cuatro veces menos que



para un café Espresso y casi la mitad del que utilizamos en España cuando preparamos el café en el mismo tipo de máquinas. El café resultante es, pues, muy suave, hecho que, sin duda, contribuye, también, a los altos índices de consumo de esta bebida en el país.

Café de calidad

Desde 1962, la Asociación Noruega del Café tiene en funcionamiento un programa de promoción de los estándares de calidad del café, a través del cual ha conseguido, no sólo asegurar que buena parte de los cafés con mayor calidad que se producen en el planeta se destinen al mercado noruego, sino que también cerca del 94% de las empresas cafeteras de este país hayan aceptado someter sistemáticamente a todos sus productos y maquinaria a controles de calidad, y que los profesionales cafeteros noruegos se encuentren entre los más calificados y reconocidos del mundo.

Así, a la hora de preparar sus productos, los tostadores noruegos se rigen por estándares muy rígidos que especifican, por ejemplo, el tamaño correcto de los granos del café molido o la cantidad de cafeína permitida para cada tipo de café. Así mismo, y en el momento del molido, también deben tener en cuenta el destino de ese producto y prepararlo consecuentemente. Se procesa como "filtro molido" el café dirigido a las máquinas de goteo. Este tipo de café está elaborado de tal forma, que, para conseguir su máximo sabor se recomienda una exposición al agua caliente no superior a los 4-6 minutos. Por su parte, los cafés empaquetados como de "ebullición molida" no deben superar los 6-8 minutos de exposición.

Evidentemente, estos tiempos cambian si la preparación del café se realiza con máquinas de mayor calibre. Así, por ejemplo, para los molidos automáticos, el tiempo de exposición se fija en un minuto, para los molidos extra finos, entre 1 y 4 minutos, para el molido fino, entre 4 y 6 minutos y, finalmente, para los molidos más gruesos, entre 6 y 8 minutos.

Laboratorio de certificación de calidad

Otro de los mayores logros de esta cruzada noruega en favor del café de

calidad es el más antiguo, y hasta ahora único, laboratorio profesional independiente de certificación de calidad cafetera. Este laboratorio es una subdivisión del Norsk kaffeinformasjon.

El centro sirve, además de para testar el café y certificar todos los procesos a los que es sometido –tostado, molido, transporte,...- para comprobar, también, las cafeteras, los sistemas de empaquetado. etc. Únicamente los productos y maquinaria que pasan las pruebas reciben un exclusivo sello distintivo, símbolo de la aprobación, y que garantiza la buena calidad de los mismos.

Tal es la contrastada solvencia del programa de calidad aplicado por este laboratorio, que la Specialty Coffee Association of America (SCAA) ha iniciado un proceso para establecer un sistema de control bajo los mismos parámetros que rigen el programa de calidad del café Noruego. Con ello se pretende aumentar gradualmente la calidad del café en Norte América. Además, la SCAA y la Asociación Noruega del Café han acordado recientemente colaborar con el objeto de establecer los estándares mundiales para el certificado de calidad de las máquinas de café.

Antonio del Monte

Importación café verde (en Kg)

	1999	2000	2001
Brasil	17.719.623	13.615.461	15.184.927
Colombia	8.665.302	5.559.726	8.349.785
Guatemala	4.184.554	3.601.199	4.189.903
Mexico	2.299.895	1.998.300	2.854.792
Peru	686.140	2.263.638	1.562.521
Costa Rica	2.562.210	1.977.845	1.458.506
Kenya	1.436.691	2.167.791	1.125.185
India	1.128.189	1.163.962	792.731
Honduras	2.699	322.575	434.725
El Salvador	116.941	305.701	197.647
Indonesia	493.491	159.696	182.758
Nicaragua	890.686	61.518	169.156
Ethiopia	336.401	291.668	160.243
Uganda	470.925	122.400	55.800
Vietnam	-	-	37.645
Total importaciones (se incluyen otros orígenes)	41.607.487	34.275.302	37.448.839

Exportaciones café tostado (en Kg)

	1999	2000	2001
Dinamarca	75.630	74.504	98.328
Holanda	24.176	23.471	19.520
Alemania	3.780	3.253	5.303
España	4.404	3.793	4.864
Gran Bretaña	2.524	2.251	3.738
Suecia	10.654	15.422	3.030
Singapur	-	-	-
USA	901	1.000	2.100
Bélgica	840	1.920	945
Total (se incluyen otros destinos)	128.173	129.558	140.290

Fuente: Asociación Noruega del Café