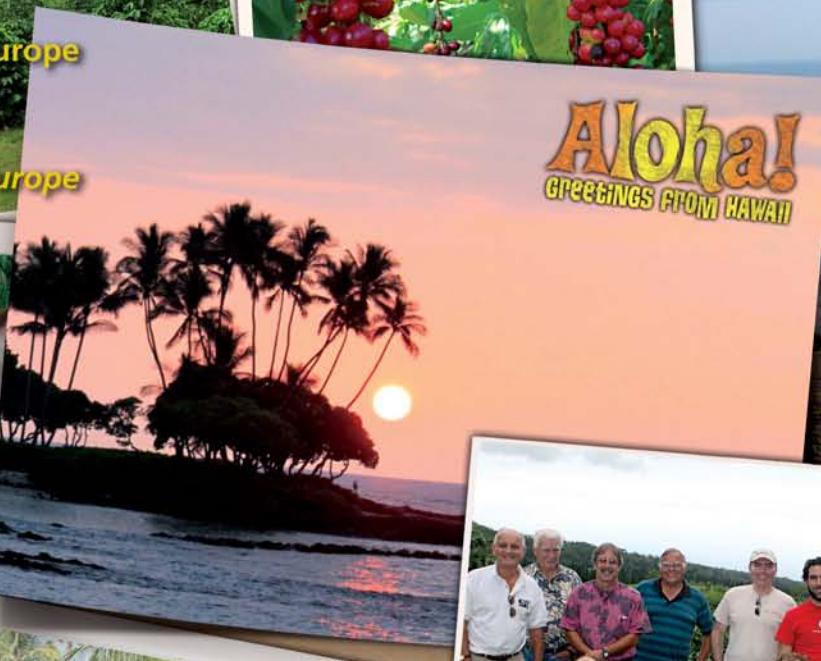


The image is a collage of four distinct scenes. The largest element is a yellow, hand-painted-style text "Café Europa" set against a background of a green landscape with a red barn. To the right is a photograph of a tropical coastline with turquoise water, white waves, and a wooden tiki mask in the foreground. Below the main title is a photograph of a lush green hillside with a small red barn nestled among the trees. In the bottom right corner is a close-up photograph of a branch bearing several ripe, red cherries.

Voice of the Speciality
Coffee Association of Europe
No. 39 • April 2010

**Vocero de la Speciality
Coffee Association of Europe**
No. 39 • abril 2010



Meeting the growers at Kauai



Single Estate



taf

Single Estate Coffees are high quality coffees of a unique origin that offer an experience based on the flavour and the value that they render to the customers through their route, from seed to cup.

*Buy online at www.cafetaf.gr
or tel +302 1062 18172*



The first cup

Aloha! If you haven't already guessed from our cover, we're celebrating the coffees of the island state of Hawaii, reporting on the SCAE site visit there, with a special copper's guide to this marvelous origin by Shawn Steiman.

Our consumer country focus is on Austria, with National Coordinator Theodor Zus reporting on the local coffee market and on SCAE chapter activities there. We report widely, also, on SCAE activities across Europe and even in the United Arab Emirates.

Filter coffee lovers will want to check out the latest initiatives under the SCAE Gold Cup Programme, aimed at taking brewing standards into the 21st century.

Last but not least, a reminder to mark your diary for the big SCAE Event 2010, in London on June 23-25. This is the top event of the year, with an important conference programme, SCAE competitions, the World Barista Championship and the Caffè Culture exhibition. Come and join with us in building the speciality coffee world of the future!

Charles Prager
Editor

La primera taza

¡Aloha! Si todavía no se dieron cuenta por nuestra tapa, estamos celebrando los cafés del estado isleño de Hawái, informando sobre la visita de SCAE ahí, con la guía de un catador especial que nos enseñará este maravilloso origen, a cargo de Shawn Steiman.

Nuestro énfasis en países consumidores está en Austria, desde donde el Coordinador Nacional Theodor Zus informa sobre el mercado cafetero local y las actividades locales de la SCAE. También informamos sobre las actividades de la SCAE en Europa y en los Emiratos Árabes Unidos.

A los amantes del café de filtro les gustará enterarse de las últimas iniciativas que se emprendieron en el marco del Programa Taza de Oro de la SCAE, cuyo objetivo es adaptar los patrones de preparación al siglo 21.

Y por último pero no menos importante, un recordatorio para que no se olviden de agendar el gran Evento 2010 de la SCAE, en Londres los días 23-25 de junio. Se trata del evento más importante del año, con un importante programa de conferencias, competencias de SCAE, el Campeonato Mundial de Baristas y la exposición del Caffè Culture. ¡Vengan y construyamos juntos el mundo del café especializado del futuro!

Charles Prager
Editor

Aloha! If you haven't already guessed from our cover, we're celebrating the coffees of the island state of Hawaii, reporting on the SCAE site visit there, with a special copper's guide to this marvelous origin by Shawn Steiman.

Our consumer country focus is on Austria, with National Coordinator Theodor Zus reporting on the local coffee market and on SCAE chapter activities there. We report widely, also, on SCAE activities across Europe and even in the United Arab Emirates.

Filter coffee lovers will want to check out the latest initiatives under the SCAE Gold Cup Programme, aimed at taking brewing standards into the 21st century.

Last but not least, a reminder to mark your diary for the big SCAE Event 2010, in London on June 23-25. This is the top event of the year, with an important conference programme, SCAE competitions, the World Barista Championship and the Caffè Culture exhibition. Come and join with us in building the speciality coffee world of the future!

Charles Prager
Editor

In this issue • En esta edición

Coffee on the Big Island: the SCAE's Hawaii origin tour	2
Café en la Isla Grande: paseo de SCAE por Hawái	
Cupper's Guide: Experiencing the coffees of Hawaii	12
Guía del catador: Los cafés de Hawái	
Report: World Coffee Conference	17
Informe: Conferencia Mundial del Café	
SCAE Event 2010	20
Evento 2010 de SCAE	
Austria's long love affair with coffee	22
El largo idilio de Austria con el café	
Announcing 'The Green Pages' – How green is your coffee?	27
Anuncio de "Las Páginas Verdes" – ¿Hasta qué punto es verde su café?	
The Austrian Chapter of the SCAE	28
El Capítulo Austríaco de SCAE	
EAFCA Fine Coffee Conference and Exhibition	30
Conferencia y Exposición de Cafés Finos de EAFCA	
The 2010 SCAE Coffee Photography Competition is now open!	32
¡El Concurso de Fotografía del Café 2010 de SCAE ya está abierto!	
Visit London	34
Vengan a Londres	
SCAE launches Gold Cup research initiative	35
SCAE lanza una iniciativa de investigación en el marco de la Taza de Oro	
UAE Barista Championship in Dubai	38
Campeonato de Baristas de la EAU en Dubai	
Great success for France's first triple championship	40
Gran éxito del primer triple campeonato de Francia	
Round-up of international news	42
Síntesis de noticias internacionales	
Obituaries	54
Necrológica	
Auction block	55
Bloque postor	
Index of advertisers	56
Coffee calendar	56

Café Europa

No. 39, April 2010

© Copyright 2010, Speciality Coffee Association of Europe

Café Europa (Print) ISSN 1752-8429

Café Europa (Online) ISSN 1752-8437

Cover illustration:

Hawaii memories, montage by Leo Lapsinski, from Kona Coffee Council logo and photos by Michael Segal and Colin Smith

Printed in England at the Gemini Press, Shoreham-by-Sea

Address all correspondence to:

SCAE Secretariat, Oak Lodge Farm, Leighams Road, Bicknacre, Chelmsford, Essex CM3 4HF, United Kingdom.

Tel.: + 44 (0)1245 426060

Fax: + 44 (0)1245 426080

E-mail: secretary@scae.com

www.scae.com

The Speciality Coffee Association of Europe is a company limited by guarantee registered in United Kingdom, Co. Reg. No. 3612500. Copies of the SCAE bye-laws are available from the Secretariat. VAT Reg. no. GB 894 2009 15.

Views expressed in *Café Europa* do not necessarily represent those of its Editor, the Communications Committee or the Publisher, the Speciality Coffee Association of Europe. Articles and contributions by members are invited; please contact the Editor.

Communications Committee: Colin Smith (Chairman), Victoria Bishop, Hugh Gilmartin, Alf Kramer, Steve Penk, Charles Prager, Dean Salisbury, Inga Schaeper, Michael Segal, Mick Wheeler
Editor: Charles Prager • E-mail: editor@scae.com

Advertisement Manager: Dean Salisbury
Tel.: + 44 (0)1245 426060
Mobile: +44 (0)7947 322 554
E-mail: dean@scae.com



SCAE SITE VISIT: HAWAII

by former SCAE President COLIN SMITH
and SCAE Web Editor MICHAEL SEGAL

Coffee on the Big Island: the SCAE's Hawaii origin tour

When a small group of SCAE members reached the "Big Island" of Hawaii in late October of last year and we were taken to the hotel on the northwest of the island, many of us wondered how coffee could possibly grow on this barren land. All around, as far as the eye could see and right up to the great volcano of Mauna Kea, was a desert of black lava. There was a light mist, formed by fine volcanic dust mixing with the air, which the locals call volcanic fog or "vog."

Fortunately, our guide, Andrew Hetzel of Cafemakers, and his associate, coffee scientist and consultant Dr Shawn Steiman, enlightened us: while a large part of the 4,000 square mile island showed its volcanic nature, the remainder provided a home for a huge range of semi-tropical and tropical flora, and even rainforest, and included land in several parts of the island which had been cultivated for coffee.

The western or leeward side of the Big Island, the home to the famous Kona growing region, has the sunshine and much less rainfall than the eastern side, where the rain is plentiful. Both sides grow coffee, and over the course of our week there, we were able to see the differences these two climates make to coffee in three distinct Big Island growing areas: Kona, Puna and Ka'u. (Coffee is also grown on the Hawaiian islands of Maui, Kauai, Oahu and Molokai.)

An introduction to Kona

During our first day on the tour, at the **Kona Pacific Farmers Cooperative** (a major sponsor of our trip), we were able to get an overview of the whole production cycle for Kona coffee. The KPFC is the largest co-operative processor of Kona coffee, and handles coffee for 50 farms. Our host, General Manager Sotero Agoot, explained the history of Kona production. Hawaiian coffee cultivation dates back to the early 1800s, but it was only in the 1990s when many of farms became vertically integrated, especially in the Kona area, where tenant farmers normally grow coffee on plots of between two and five acres.

Until then, vegetables and cattle were the major preoccupations in Kona, but gradually farmers experimented with coffee, until they found suitable conditions where it would prosper. In the 1970s, the growing tourism sector caused a building boom that took a lot of farmland and made labour difficult to find. (It takes one person per acre to pick coffee in Kona, Sotero explained, and the area needed 6,000 workers. Nowadays, much of the picking on Kona farms is done by a migrant workforce from Mexico and Central America.)

Cooperatives like the KPFC were formed to aid production and improve the quality, and as demand for the product grew, the price of Kona coffee increased. (100% Kona coffees are very expensive, and cheaper blends used to use only a few

VISITA A ESTABLECIMIENTOS DE SCAE: HAWAII

por COLIN SMITH, ex presidente de SCAE, y MICHAEL SEGAL, editor de web de SCAE

Café en la Isla Grande: paseo de SCAE por Hawái

Cuando un pequeño grupo de miembros de SCAE llegó a la "Isla Grande" de Hawái a fines de octubre en 2009, y nos llevaron al hotel, ubicado en la región noroeste de la isla, muchos de nosotros nos preguntamos cómo era posible que creciera café en esa tierra tan árida. Todo a nuestro alrededor hasta el gran volcán de Mauna Kea era un desierto de lava negra. Había una leve bruma, formada por un fino polvo volcánico mezclado con el aire, que los lugareños llaman niebla volcánica o "vog", una derivación de la palabra en inglés "fog", que significa "niebla".

Afortunadamente teníamos a nuestro guía, Andrew Hetzel de Cafemakers, y su socio, el científico y asesor de café Dr. Shawn Steiman, que nos supieron explicar: si bien una gran parte de la isla de 10.000 kilómetros cuadrados evidencia su naturaleza volcánica, el resto alberga una gran variedad de flora semitropical y tropical, hasta bosques, y en algunas tierras de distintas partes de la isla se cultiva café.

El lado oeste, o a sotavento, de la Isla Grande, donde se encuentra la famosa región cafetera de Kona, tiene sol y muchas menos precipitaciones que el lado este, donde llueve mucho. En ambos lados se cultiva café, y durante nuestra semana de estadía tuvimos la oportunidad de apreciar las diferencias que cada uno de los dos climas confiere al café de tres zonas de cultivo bien diferenciadas de la Isla Grande: Kona, Puna y Ka'u. (También se cultiva café en las islas hawaianas de Maui, Kauai, Oahu y Molokai.)

Introducción a Kona

El primer día de nuestra visita, en la **Cooperativa de Caficultores de Kona del Pacífico** (KPFC, uno de los principales patrocinadores de nuestro viaje), pudimos tener un pantallazo del ciclo de producción completo del café de Kona. La KPFC, la mayor cooperativa procesadora de café de Kona, maneja el café de 50 cafetales. Nuestro anfitrión, el gerente general Sotero Agoot, nos explicó la historia de la producción de Kona. Si bien el cultivo de café en Hawái se remonta hasta principios del siglo XIX, fue recién en la década de 1990 que muchos cafetales se integraron verticalmente, especialmente en la región de Kona, donde caficultores arrendatarios suelen cultivar el café en parcelas de entre dos y cinco acres.

Hasta ese entonces, las mayores inquietudes en Kona eran los vegetales y el ganado, pero de a poco los productores empezaron a experi-



Ka'u growers meet the SCAE visitors at Cloud Rest

Productores de Ka'u se reúnen con la delegación de SCAE en Cloud Rest

beans per pound. After lobbying by local growers, current regulations mean that all Kona blends have to include at least 10% Kona coffee.)

Many of the individual farms in the Kona region have their own branding, do their own roasting, and retail online, in their own local shops or in the island's tourist areas. In all, Sotero estimates that about 75% of the 7 million pounds of Kona coffee stays on the island to be sold to tourists, and much of the remaining coffee goes to customers in Japan or on the US mainland.

Sotero took us around the pulping and drying mill, explaining the processes required to get consistent quality. Careful handling at the mill is necessary, because each batch of the resulting green coffee from the co-op gets a government grading certificate, which declares any defects, as well as the size, colour, moisture content and the results of a cup test. We sampled the new crop before we departed, and enjoyed our first taste of Kona very much!

Discovering Ka'u

A long drive to Ka'u, on the south of the island, took us to the edge of the tropical area created by the rain that blows in from the east. Here we were

made most welcome at Julie O'Neal's Plantation House in Pahala, where we had a delicious home made lunch and an eye-opening tasting of a variety of local coffees. A number of the farmers from the **Ka'u Coffee Growers Cooperative** (representing Rusty's Hawaiian, Kehau, Kai'u, JAS, Aikane, R+G and JN farms) had gathered to meet us, ask questions and to hear our comments on their very fine coffees. They were also interested in the roasting process and how more consideration at this stage could aid their product. Many of the farmers have their coffee roasted very dark, and it was agreed by the visitors that Europeans would prefer a lighter roast to bring the flavour into sharper definition.

The Ka'u region's farms – mostly of five to ten acres – were growing a range of varieties, but predominantly Typica, a tall tree whose flexible branches aid picking. We drove with the farmers first to the site of a new mill, which was under construction, but soon would be handling the processing of a large part of the area's coffee. Then we went to the 140-acre Cloud Rest Coffee Park, where smaller lots were farmed. Many of the members of the Ka'u cooperative were former sugar workers, displaced when the

mentar con el café, hasta que encontraron condiciones adecuadas donde podría prosperar. En la década de 1970, el crecimiento del sector turístico derivó en un auge de la construcción que eliminó una porción considerable de la tierra de cultivo y llevó a una escasez de mano de obra. (Según nos explicó Sotero, se necesita una persona por acre para recolectar el café en Kona, y la zona necesitaba 6000 trabajadores. En la actualidad, la mayor parte de la recolección en los cafetales de Kona está en manos de trabajadores golondrina de México y América Central.)

Se crearon cooperativas como la KPFC para mejorar la producción y la calidad, y al incrementarse la demanda del producto, subió el precio del café de Kona. (Los cafés 100% de Kona son muy costosos, y las mezclas más baratas incluían apenas algunos granos por libra. Gracias a la presión de los productores locales, ahora la normativa establece que todas las mezclas de Kona deben incluir por lo menos un 10% de café de Kona.)

Muchos de los cafetales individuales de la región de Kona tienen sus propias marcas, se ocupan del tostado, y venden el café en Internet, en sus propios locales, o en las zonas turísticas de la isla. En general, Sotero calcula que aproximadamente el 75% de los 7 millones de libras de café de Kona permanece en la isla para venderse a los turistas, y la mayor parte del resto se envía a clientes de Japón o Estados Unidos continentales.

Sotero nos llevó a recorrer el beneficio donde se despulpa y seca el café, y nos explicó los procesos que se aplican para obtener una calidad constante. Es muy importante el manejo cuidadoso en el beneficio, ya que cada lote del café verde resultante de la cooperativa recibe un certificado de calidad del gobierno, que indica cualquier defecto, así como el tamaño, color, contenido de humedad, y los resultados de una prueba de taza. Antes de partir degustamos el nuevo cultivo, y disfrutamos mucho de nuestro primer encuentro con el café de Kona.

Descubriendo Ka'u

Luego de un largo recorrido hasta Ka'u, al sur de la isla, llegamos al borde de una zona tropical creada por la lluvia que llega del Este. Allí nos recibieron con suma hospitalidad en la plantación de Julie O'Neal, en Pahala, donde disfrutamos de un exquisito almuerzo casero y una degustación de diversos cafés locales que realmente nos sorprendieron. Se había reunido un grupo de caficultores de la **Cooperativa de Cafi-**

WHY BUNN?



A PARTNER YOU CAN COUNT ON™

Our rich history of environmentally conscious innovation supports you, wherever you serve customers around the world. Count on us to help you with profitable, reliable beverage equipment and great service.

BUNN®
www.bunn.com



Fan us, Friend us, Follow us!

Experience **BUNN** Quality at **SCAA**, 15-18 April, Anaheim, California, USA
and at **Tea & Coffee World Cup Vienna**, 25-27 April.

sugar industry became unprofitable and closed in the 1990s. Each worker was then offered a five-acre plot of what was originally sugar plantation, and took up growing coffee.

As a result, for the most part, coffee farming is very new in the Ka'u area, although the whole area is very lush, and the coffee benefits from the sustained rainfall. The farmers are constantly developing their coffee, using new techniques. At our last call, at Aikane Farm, owners Phil and Merle Becker demonstrated their new demucilager pulping machine, and showed us their coffee drying in elevated trays inside drying tunnels.

The care taken in Ka'u is clearly paying off, as a number of the coffees have recently placed well in competitions such as the one held by the SCAA, and one coffee, produced by farmer Lorie Obra of Rusty's Hawaiian, achieved a 95% score in a recent edition of Kenneth David's prestigious *Coffee Review*. We were very grateful to all the Ka'u farmers, who had waited a long time for us to make the long journey to the south of the island, and then patiently and proudly showed us every aspect of coffee growing in the district.

The farms of Kona

The next day was devoted to an intensive tour of the Kona region and the first farm we visited was **Hula Daddy**, converted from pasture in 2002 on a slope 1,400 feet above the Pacific, and offering a spectacular view. Owner Lee Paterson insists that the just-picked coffee cherries are sorted by hand here, to make sure that fermented and green coffee is removed, and that only the top quality beans are selected for the company's own brand.

We watched a brand new Renegade coffee roaster being fitted next to the warehouse, and then we saw experienced Central American pickers in the fields, carrying out one of the seven pickings of the 34-acre farm that takes place during the harvest. Then, to judge the final result, we went inside for a cup-

Photo: Michael Segal



Coffee ready for picking at Hula Daddy, Kona

Café listo para la recolección en Hula Daddy, Kona

ping session, tasting a number of Hula Daddy's coffees, including an award-winning dry process type. (We are most grateful to Hula Daddy for helping to sponsor our trip.)

Not far away is the farm belonging to familiar Japanese roaster Ueshima Coffee Co. The 35-acre **UCC Hawaii** farm produces about 10 tonnes of green coffee per year, and sends half to Japan, while most of the rest is sold locally. The farm's trees are mostly Typica, often grafted onto C. Liberica rootstock, which is not susceptible to the local nematodes, our agronomic expert Shawn explained. After walking through the farm, we stopped for refreshment with the very hospitable Kiyoshi Matsuo, and again admired a beautiful view of the Pacific from the terrace of the Japanese-style main building.

Then it was on to another of our generous sponsors, as we drove up to 3,000 feet to visit **Mountain Thunder Coffee Plantation** for lunch. Owner Lisa Bateman hosted us, while

cultores de Ka'u (en representación de los cafetales Rusty's Hawaiian, Kehau, Kai'u, JAS, Aikane, R+G y JN) para encontrarse con nosotros, formular preguntas y escuchar nuestros comentarios sobre sus muy finos cafés. También estaban interesados en el proceso de tostado y en saber cómo sería posible mejorar su producto prestando más atención a esta etapa. Muchos de los caficultores realizan un tostado muy oscuro, y todos los visitantes coincidimos en que los europeos preferían un tostado más liviano para lograr un sabor más definido.

En los cafetales de la región de Ka'u –la mayoría de entre cinco y diez acres– se cultivaban distintas variedades, pero mayormente Typica, un cafeto alto cuyas ramas flexibles facilitan la recolección. Primero nos trasladamos con los caficultores hasta el emplazamiento de un nuevo beneficio, que estaba en construcción pero próximamente procesaría gran parte del café de la zona. Luego nos dirigimos hacia el Cloud Rest Coffee Park de 140 acres, donde se cultivaban lotes más pequeños. Muchos de los

miembros de la cooperativa de Ka'u eran ex trabajadores del azúcar que se habían visto desplazados cuando la industria azucarera se volvió improductiva y cerró en la década de 1990. En ese entonces se ofreció a cada trabajador una parcela de cinco acres de las antiguas plantaciones de azúcar, donde se dedicaron al cultivo del café.

Por este motivo, el cultivo del café es en gran medida muy joven en la zona de Ka'u, aunque toda la región es muy exuberante y el café se beneficia con las precipitaciones continuas. Los caficultores desarrollan su café constantemente, con nuevas técnicas. En nuestra última visita, en el cafetal Aikane, los dueños Phil y Merle Becker hicieron una demostración con su nueva máquina despulpadora que desprendía el mucílago y nos mostraron cómo se secaba el café en bandejas elevadas dentro de túneles de secado.

Los cuidados de Ka'u sin duda están rindiendo sus frutos, ya que varios de los cafés tuvieron un buen desempeño en competencias recientes, tales como la organizada por la SCAA, y un café producido por Lorie Obra, de Rusty's Hawaiian, logró una calificación del 95% en un número reciente de la prestigiosa publicación de Kenneth David, *Coffee Review*. Agradecemos mucho a todos los caficultores de Ka'u, quienes esperaron mucho tiempo hasta que completamos el largo viaje hasta el sur de la isla, y luego nos mostraron con orgullo y paciencia cada aspecto del cultivo de café en su distrito.

Los cafetales de Kona

El día siguiente lo dedicamos a un recorrido intensivo por la región de Kona. El primer cafetal que visitamos fue **Hula Daddy**, convertido de un pastizal en 2002 sobre una ladera a 430 metros de altura sobre el Pacífico, que nos ofreció una vista espectacular. Su dueño, Lee Paterson, nos aseguró que las cerezas de café recién recolectadas se clasifican a mano aquí, para eliminar el café fermentado y verde, y que se seleccionan únicamente los granos de mayor calidad para la marca propia de la compañía.

COFFEES OF INDIA: SUSTAIN SUSTAINABILITY!

Grown in world's rainiest inhabited hill ranges, under a canopy of thick natural shade. Rain fall of 2500 to 4000 mm - mostly within a span of 100 days, followed by more than 100 days of continuous drought.

One of the 25 bio-diversity hotspots of the world...home to 331 varieties of butterflies, 121 types of amphibians, 157 species of reptile, 508 kinds of birds and 120 mammal species ... flanked by Orchids and a large number of medicinal and aromatic plants. Defining wide range of unique flora and fauna.

Entirely hand picked and completely sun-dried. The Scintillating Arabicas and Robustas, with thirteen regional variations and the celebrated Specialty Coffees of Robusta Kaapi Royale, Monsooned Malabar and Mysore Nuggets Extra Bold.

Coffees of India -While blending beautifully with others like poetry with music, also enchant by themselves.



www.indiacoffee.org



Sunset at Pauoa Bay

Atardecer en la Bahía Pauoa

farm manager John Langenstein gave us a tour of part of the 30-acre organic plantation.

The award-winning farm grows much of its coffee under shade, and employs 30 pickers during the season, participating in a state scheme for hiring the unemployed. Like a number of other Kona farms, Mountain Thunder mills and roasts its own coffee and runs tours demonstrating the whole process from the cherry to the cup. During our tour, we were amused by the farm's donkeys, who ran free among the coffee trees, and were so friendly that they did not want us to leave – so thank you John, for rescuing us!

Coffee grown in the shade of the great Monkey Pod trees is the feature of **Island Sun Coffee**. Al and Donna Woolley run the five-acre farm virtually single-handed and are developing the pulping plant and drying tunnels to be able to process their own coffees. Al reckons that shade growing is ideal for coffee, because the coffee trees don't have to be cut back as

often, while the Monkey Pod trees are an ideal shade species (and attractive, as well).

We enjoyed the shaded atmosphere of the Island Sun farm for a short while before going on to a reception at the **Heavenly Hawaiian Farm** hosted by the **Kona Coffee Council** and the **Hawaii Coffee Association**. Heavenly Hawaiian's owner David Bateman told us that his farm produced 325,000 pounds of green coffee per year from its 30 planted acres. While over half of Heavenly Hawaiian's coffee goes to the mainland and much is sold online, David is vigorously developing the emerging markets of Korea, China, Taiwan and Japan, and he already has an agent to explore doing business in Europe.

He stressed that Kona's ideal situation – on the side of a volcano with good porous soils, morning sunshine and evening rain, combined with cool breezes – could not be reproduced anywhere, and it was this uniqueness that Kona needed to

Presenciamos la instalación de una flamante tostadora Renegade junto al depósito, y luego observamos a los experimentados recolectores centroamericanos mientras realizaban una de las siete recolecciones del cafetal de 34 acres que se realizan durante la cosecha. Después, para juzgar el resultado final, nos dirigimos adentro para una degustación de varios de los cafés de Hula Daddy, incluido uno con proceso de secado premiado. (Agradecemos especialmente a Hula Daddy por ser uno de los patrocinadores de nuestro viaje.)

Cerca de allí se encuentra el cafetal propiedad de la conocida tostadora japonesa Ueshima Coffee Co. El cafetal UCC Hawaii, de 35 acres, produce aproximadamente 10 toneladas de café verde al año. La mitad se envía a Japón, y la mayor parte del resto se vende localmente. Los cafetos son mayormente Typica, habitualmente injertados sobre rizomas C. Liberica, que no son susceptibles a los nematodos locales, según nos explicó nuestro experto en agronomía, Shawn. Después de recorrer el cafetal, nos detuvimos para tomar un refresco con el muy amable Kiyoshi Matsuo, y nuevamente admiramos una hermosa vista del Pacífico desde la terraza del edificio principal, de estilo japonés.

*Luego fue el turno de otro de nuestros generosos patrocinadores. Nos desplazamos a 900 metros de altura para visitar la plantación de café **Mountain Thunder** para almorzar. La anfitriona fue su dueña, Lisa Bateman, mientras que el gerente del cafetal, John Langenstein, nos acompañó a recorrer parte de esta plantación orgánica de 30 acres.*

El premiado cafetal cultiva gran parte de su café a la sombra y emplea a 30 recolectores en temporada, en el marco de un plan del estado para contratar a los desempleados. Al igual que muchos otros cafetales de Kona, Mountain Thunder beneficia y tuesta su propio café y organiza paseos para demostrar todo el proceso, desde la cereza hasta la taza. Durante el paseo, nos divertimos con los burros del cafetal, que correteaban libremente entre los cafetos y eran tan amistosos que no querían que nos marcháramos. ¡Gracias, John, por rescatarnos!

market. He showed us the fruit of these ideal conditions, during a brief tour of Heavenly Hawaiian's mill, pointing out the farm's coffee "vault" – a carefully temperature- and humidity-controlled storehouse for the valuable green coffee eventually destined for the world's specialty roasters.

A gathering of farmers at the reception enabled us (over a cool beer!) to discuss our own activities with them and tell them a bit about the markets in Europe. We also learned about their campaign to get stricter controls on the blending of Kona, and their concerns about maintaining high quality across the range of Hawaiian coffees.

Volcanoes and coffee

Our next day started with breakfast with our hardworking guide Andrew Hetzel, at his house at the base of the massive Mauna Kea, although once again the mountain was partly hidden by "vog". Driving our scenic tour to the eastern side of the island, we viewed the

Waipi'o Valley and the spectacular 420-foot-high Akaka Falls, before arriving at **Hilo Coffee Mill**, the largest coffee farm in the Puna growing region. This 24-acre farm, formerly a sugar plantation, has been experimenting with a variety of coffee tree species, the latest being mokka, a tree more commonly found on the island of Maui, which produces small cherries and tiny, highly prized beans.

Owners Cathy Patton and Jeanette Baysa also have geese, chickens, pineapples, and a small tea plantation. The two women originally owned a café in Hilo, the island's largest town, and branched into roasting and eventually milling. Now the mill handles the hulling and roasting for about 80 local farms.

We enjoyed our tasting session, which introduced us to a number of interesting coffees from among the local farms, and we had a lively discussion with the growers on the different tastes we were experiencing,

El café cultivado a la sombra de los enormes árboles de lluvia es la característica distintiva de Island Sun Coffee. Al y Donna Woolley operan este cafetal de cinco acres prácticamente sin ayuda, y están desarrollando la planta de desplazamiento y los túneles de secado para poder procesar sus propios cafés. Al considera que el cultivo a la sombra es ideal para el café, porque no es necesario recortar los cafetos con tanta frecuencia, y además los árboles de lluvia son una especie ideal para dar sombra (y también son atractivos).

Disfrutamos de la sombra en el cafetal Island Sun un rato antes de dirigirnos al cafetal Heavenly Hawaiian para una recepción organizada por el Consejo de Cafetaleros de Kona y la Asociación del Café de Hawai. David Bateman, dueño de Heavenly Hawaiian, nos comentó que su cafetal produce 325.000 libras de café verde por año de sus 30 acres plantados. Si bien más de la mitad del café de Heavenly Hawaiian se envía al continente y gran parte se vende en Internet, David está poniendo toda su energía en desarrollar los mercados emergentes de Corea, China, Taiwán y Japón, y ya cuenta con un agente para analizar la posibilidad de hacer negocios en Europa.

Enfatizó que la situación ideal de Kona, en la ladera de un volcán con buenas tierras porosas, sol de mañana y lluvia de tarde, combinado con brisas frescas, es imposible de reproducir en ningún otro lugar, y es precisamente esta exclusividad lo que debe comercializar Kona. Nos mostró el fruto de dichas condiciones ideales durante un breve recorrido por el beneficio de Heavenly Hawaiian, en el que nos señaló la "bóveda" de café del cafetal: un depósito con un estricto control de humedad y temperatura para el valioso café verde destinado a los tostadores especializados del mundo.

En la recepción, cerveza mediante, pudimos conversar sobre nuestras propias actividades con los caficultores y contarles sobre los mercados europeos. También nos comentaron sobre la campaña para un

NEW PLUS 4 YOU

Astoria
Think espresso.

The Coffee Kids logo is sole property of Coffee Kids - Ground for hope. The Plus 4 You and the Green Line logos are sole property of CMA S.p.A. * Data certified by Intertek, an independent body for security approval and product certification.

www.astoria.com



Kona coffee on sale locally

Café de Kona a la venta localmente

our preferences, and on the way to roast quality coffees.

Taking our leave from Hilo, we went on to see first hand the island's nearby active volcano, Kilauea, including a look at the smoking crater itself, and a fascinating walk through a lava "tube", a huge tunnel created by the hardened lava from the volcano.

On our last day of the tour, back on the western side of the island, Malia Bolton of the **Kona Coffee & Tea Company** took us around her well-tended farm of 110 acres, at elevations of up to 2,500 feet. The coffee farm has four full time workers and up to 22 pickers as extra labour during the harvest. (On the rest of the family's 254 acres of land – formerly a cattle ranch – the Boltons also grow tea and rear sheep.)

Cloud shade at this height aids good cherry growth, Malia explained, and her pickers are able to harvest coffee all year round. The export crop goes to Japan, but a good deal of the farm's production is destined for the family's own coffee shop on the main

coastal road in Kailua-Kona.

This last day of the tour concluded with a visit to the historical Honaunau Place of Refuge Site, which offered a chance to get to know some of the history of the island and experience a bit of the Hawaiian culture. A boat trip to watch the sun set was the perfect ending of the tour, and SCAE tour veteran Sergiy Reminnyy's traditional Ukrainian offering of vodka and caviar was much enjoyed by us all.

We all learned a great deal in this unforgettable origin, and we are very grateful to all the people that helped to make our trip such a memorable one. The many samples we were given have allowed us to continue to explore the tastes of Hawaii back home in Europe.

Especially we would like to thank our two intrepid guides, Andrew Hetzel and Dr Shawn Steiman, along with the sponsors who helped to make the whole event possible: Kona Pacific Farmers Cooperative, Mountain Thunder Coffee, Hula Daddy, the Hawaii Coffee Association and the Ka'u Coffee Growers Cooperative.

control más estricto sobre las mezclas de Kona, y su inquietud por mantener una alta calidad en toda la variedad de cafés hawaianos.

Volcanes y café

El día siguiente comenzó con un desayuno con nuestro dedicado guía Andrew Hetzel, en su casa ubicada en la base del enorme Mauna Kea, aunque en este caso también la montaña permaneció en parte oculta por "vog". Durante el pintoresco recorrido hasta el lado este de la isla, pudimos observar el valle Waipi'o y las espectaculares cascadas Akaka de 130 metros de alto, antes de llegar a **Hilo Coffee Mill**, el cafetal más grande de la región de cultivo de Puna. En este cafetal de 24 acres, que anteriormente fue una plantación de azúcar, se ha estado experimentando con distintas especies de cafetos. El más grande ellos, el mokka, es un cafeto más común en la isla de Maui y produce cerezas pequeñas y granos muy pequeños y premiados.

Los dueños, Cathy Patton y Jeanette Baysa, también tienen gansos, pollos, piñas, y una pequeña plantación de té. Estas dos mujeres tuvieron primero una cafetería en Hilo, la ciudad más grande de la isla, y luego se diversificaron hacia el tostado y finalmente el beneficio. Actualmente, el beneficio realiza el descascarado y el tostado para unos 80 cafetales locales.

Disfrutamos mucho de la degustación, en la que probamos muchos cafés interesantes de los cafetales locales, y tuvimos una conversación muy animada con los caficultores acerca de los distintos sabores que percibíamos, nuestras preferencias, y las maneras de tostar cafés de alta calidad.

Nos despedimos de Hilo y nos dirigimos a ver personalmente el volcán activo de la isla, Kilauea. Pudimos ver el mismísimo cráter humeante y dimos un paseo fascinante por un "tubo" de lava, un enorme túnel formado por la lava endurecida del volcán.

En el último día de nuestro viaje, de vuelta en el lado oeste de la isla, Malia Bolton de la **Kona Coffee & Tea Company** nos llevó en un paseo por su muy bien cuidado cafetal de 110 acres, a alturas de hasta 750 metros. El cafetal funciona con cuatro trabajadores permanentes y hasta 22 recolectores que se contratan como mano de obra extra durante la cosecha. (En el resto de los 254 acres de tierras de la familia, un antiguo rancho ganadero, los Bolton también cultivan té y crían ovejas.)

Como nos explicó Malia, la sombra de las nubes a esta altura beneficia el crecimiento de las cerezas, y los recolectores pueden cosechar el café todo el año. Si bien los cultivos de exportación se envían a Japón, gran parte de la producción del cafetal se destina a la cafetería propia de la familia, que se encuentra sobre el principal camino costero de Kailua-Kona.

El último día del viaje concluyó con una visita al punto histórico Place of Refuge de Honaunau, donde pudimos conocer algo de la historia de la isla y experimentar la cultura hawaiana. Un paseo en barco para apreciar la puesta del sol fue el broche de oro perfecto, y la tradicional invitación ucraniana del veterano de la SCAE Sergiy Reminnyy de compartir vodka y caviar fue muy bienvenida por todos.

Todos aprendimos muchísimo en este inolvidable origen, y estamos muy agradecidos con todas las personas que ayudaron a convertir este viaje en una experiencia memorable. Las muchas muestras que recibimos nos permitieron seguir explorando los sabores de Hawai en nuestros hogares de Europa.

Agradecemos especialmente a nuestros dos intrépidos guías, Andrew Hetzel y el Dr. Shawn Steiman, así como a los patrocinadores que hicieron posible el viaje: la Cooperativa de Caficultores de Kona del Pacífico, Mountain Thunder Coffee, Hula Daddy, la Asociación del Café de Hawái, y la Cooperativa de Caficultores de Ka'u.



See us at the
SCAA Show
in Anaheim at
booth 1740



ROASTING SOLUTIONS – FOR EVERY REQUIREMENT

NEUHAUS NEOTEC supply coffee processing equipment starting from shop roaster through to larger capacity mainstream roasters. Roasters, grinders, processing equipment, quality assurance and turnkey projects from one company! Through innovative technology we achieve high flexibility and product consistency, for the lowest energy consumption. Features like profile and copy roasting are standard formats for NEUHAUS NEOTEC roasters.

We are proud of our leading-edge technology in the field of coffee roasting.

Our long standing knowledge and joint co-operation with our customers, allows them to be one step ahead of the market.



*A pretty sight, but a challenge for growers: ripe coffee cherries on the branch with 'candlesticks' (flowers just about to open), in Kona
Una bonita vista, pero todo un desafío para los productores: hacer madurar cerezas de café en la rama con "candeleros" (las flores están a punto de abrirse), en Kona*

CUPPER'S GUIDE: HAWAII

by SHAWN STEIMAN, PhD

Experiencing the coffees of Hawaii

The state of Hawaii is one of the world's smallest producers of speciality coffee, and it is some of the most expensive coffee on the planet. That combination, along with Hawaii's stellar weather, has created a sense of exoticism and romance of the coffee produced there. Up until fairly recently, that idyllic imagery has focused on the famous region of Kona on the Big Island (the Island of Hawaii, from which the state takes its name).

Two centuries of coffee

Kona has continuously produced coffee since it first arrived to that region in 1828. For the better part of the 20th century, it was the only region in Hawaii that commercially produced any coffee at all. During its coffee reign, nearly all the coffee grown in Kona was processed and sold through a handful of mills. As a result, a homogenous coffee product was available to consumers. That flavour profile of a well bal-

anced, easy-to-drink coffee still dominates in the mind of consumers, but coffee in Kona isn't that simple anymore.

In the early 1990s, small farms began to vertically integrate. No longer did farmers just grow coffee, they began to process their coffee to green bean and to roast it themselves. This signalled the birth of estate coffee in Hawaii and has become the model for all new farms and many of the old ones.

These integrated farms experiment and process their coffee in whichever method best suits them. While the vast majority of farms still use the wet process, demucilaging has become popular. A few farms have even successfully created dry processed as well as pulped natural ('honey') coffees.

A result of this explosion of boutique coffees is an expansion of the organoleptic experiences found in Kona coffees. Aside from the flavours gener-

GUÍA DEL CATADOR: HAWAII

por SHAWN STEIMAN, PhD

Los cafés de Hawái

El estado de Hawái es uno de los productores de café especializado más pequeños del mundo, y su café es uno de los más costosos del planeta. Esta combinación, junto con el clima privilegiado de Hawái, le ha conferido un aura de exotismo y romanticismo al café que se produce allí. Hasta hace bastante poco, dicho imaginario idílico se centraba en la famosa región de Kona, en la Isla Grande (la Isla de Hawái, que le da nombre al estado).

Dos siglos de café

Kona produce café constantemente desde que el cultivo llegó a la región en 1828. Durante la mayor parte del siglo XX, fue la única región de Hawái que producía café con fines comerciales. Durante su reinado del café, casi todo el café que se cultivaba en Kona se procesaba y se vendía mediante unos pocos beneficios. Por ese motivo, se ofrecía un café homogéneo a los consumidores. En la mente de los consumidores perdura el perfil de sabor de un café equilibrado y fácil de tomar. Pero el café de Kona ya no es tan simple.

A principios de la década de 1990, los cafetales pequeños comenzaron un proceso de integración vertical. Los caficultores ya no solamente cultivaban el café, sino que también lo procesaban para obtener granos verdes y lo tostaban ellos mismos. Así nació el café de finca en Hawái, que se ha convertido en el modelo para todos los cafetales nuevos y muchos de los antiguos.

Los cafetales integrados experimentan con el café y lo procesan con el método que les resulta más adecuado. Si bien la gran mayoría de los cafetales todavía emplea el proceso húmedo, el desprendimiento del mucílago se volvió popular. Incluso, algunos cafetales han creado con éxito cafés procesados en seco así como cafés despulpados naturales (tipo miel).

Un resultado del auge de los cafés boutique es la expansión de las experiencias organolépticas que se encuentran en los cafés de Kona.

ated from events in the wet mill, differences in climatic conditions, elevation, cultural practices, drying time, drying method, dry milling, and roasting have created a myriad of experiences. Moreover, some farms are beginning to plant varieties other than 'Typica'. The old Kona taste profile is no longer a solid reality. Because consumers have access to so many different coffees from Kona, pinpointing a profile is difficult and arguably, unwarranted.

Kona was not the first region in Hawaii to grow coffee. Before sugar cane arrived, many thousands of acres were grown around the state. It was only Kona that produced coffee continuously once it was planted there. When sugar cane began leaving the state in the 1980s, new coffee regions appeared and many of the old regions returned to coffee production. Today, coffee is grown commercially on 5 islands and in 7 or 10 regions (7 if you use political designations and 10 if they are measured geographically).

New methods, new varieties

These regions can vary a great deal in every way imaginable. Because of the differences in the ages of the islands, each region has its own microclimate and geographical condition. Thus, temperature, elevation, soil type, rainfall (or access to irrigation), and humidity all can be different. Whether any one of these individual features actually affects quality is not known. However, it is generally believed that the amalgamation of these features plays a role in the cup.

Not only can each farm treat its coffee with all the variables that the Kona farms do, but there is an even greater diversity of coffee varieties in those other regions. In Hawaii, the major coffee varieties grown are Typica, Catuaí, Bourbon, Caturra, Mokka, and Kauai Blue Mountain. On small farms across the state, though, additional varieties can be found. Recently, a breeding programme at the Hawaii Agriculture Research Center has produced a number of unique, truly Hawaiian vari-

Además de los sabores que se generan en el beneficio húmedo, las diferencias de condiciones climáticas, altura, prácticas culturales, tiempo de secado, método de secado, beneficio seco y tostado han creado un amplio abanico de experiencias. Además, algunos cafetales están empezando a plantar variedades distintas del Typica. El antiguo perfil de sabor de Kona ya no es una realidad absoluta. Dado que los consumidores tienen acceso a muchos cafés diferentes de Kona, identificar un perfil es difícil, y también se podría decir que es innecesario.

Kona no fue la primera región de Hawái en cultivar café. Antes de que llegara la caña de azúcar al estado, se cultivaban muchos miles de acres en todo el estado. Únicamente Kona empezó a producir café ininterrumpidamente desde que se plantó allí. Cuando en la década de 1980 la caña de azúcar empezó a desaparecer del estado, surgieron nuevas regiones cafeteras, y muchas de las antiguas regiones volvieron a volcarse a la producción de café. En la actualidad, se cultiva café con fines comerciales en 5 islas y en 7 ó 10 regiones (7 si se consideran las designaciones políticas, y 10 si se cuentan geográficamente).

Nuevos métodos, nuevas variedades

Estas regiones pueden ser muy distintas en todos los aspectos imaginables. Debido a las diferencias de edad entre las islas, cada región tiene su propio microclima y características geográficas. Por eso, pueden ser diferentes la temperatura, la altura, el tipo de tierra, las precipitaciones (o el acceso a irrigación), y la humedad. Lo que no se sabe es si cualquiera de estas características individuales afecta verdaderamente la calidad. No obstante, se cree en general que la combinación de características sí tiene un resultado en la taza.

No sólo puede cada cafetal tratar su café con todas las variables de los cafetales de Kona: existe una diversidad de variedades de café aún mayor en las demás regiones. En Hawái, las principales variedades de café que se cultivan son Typica, Catuaí, Bourbon, Caturra, Mokka, y



Energy efficiency from the heart.

IMQ, the internationally renowned, Italian institute for product certification in the areas of quality and safety was commissioned by Dalla Corte to develop the first,

neutral test process for energy efficiency for semi-automatic espresso machines. By facing this test Dalla Corte is setting a new industry standard.

International Events 2010:

caffè culture - London, UK

SCAA's Annual Exposition - Anaheim, USA

Nordic Barista Cup - Oslo, Norway

Let's Talk Coffee - Peru



www.dallacorte.com



Coffee shaded by macadamia nut trees at Lehuula Farms, Kona, Hawaii

Café a la sombra de nogales de macadamia en las fincas Lehuula Farms, Kona, Hawái

ties that are just starting to be planted on different farms.

With the myriad of processes, of environments, and of biology, innumerable tastes can be found in Hawaiian coffees. As mentioned above, I hesitate to offer cupping profiles of Kona coffees. This extends to all Hawaiian coffees. Nonetheless, as this is a cupper's guide, I will endeavour to make some generalisations about coffees encountered from the three regions that the SCAE origin trip visited in October 2009.

Kona

Often, coffees from Kona are very balanced and contain few distinctive, over-riding characteristics or descriptors. With the biggest range of elevations in the state (150-1100 m), the acidity in Kona has the greatest spread within the state, becoming expectedly higher with greater elevation. It never is unbearably acidy and, when present, acidity tends to have a lemony aspect.

The body tends to be medium to medium-high. The flavour is of medium intensity, and the sweetness is low, unless the coffee was processed as a pulped natural or by the dry process, where it becomes more pronounced. Some of the more complex coffees from this region

will have a fruitiness to them that often, though not always, is reminiscent of cherries.

Kau

This young region has exploded on the coffee world with some very well-respected brews. While some farms here are still struggling with the finer points of processing and roasting, a handful of producers have created complex and almost effervescent coffees.

These coffees have a medium-high acidity with pronounced citrus notes, usually of lemon but, occasionally, of lime. The body is medium-high and can even be syrupy. Sweetness typically is on the higher end of medium. Flavour aspects can include honey, juicy berries, and floral components.

Puna

The coffee producers in this region are still mostly backyard operators that love their coffee but haven't begun intensely farming it. As a result, it can be difficult to get coffees from this region, making any generalisations variable, due to the low sample size.

Puna coffees have acidity that feels bright, almost sparkly, in the mouth. This medium to medium-high acidity tends not to have a distinctive aspect asso-

Kauai Blue Mountain. Sin embargo, es posible encontrar otras variedades en pequeños cafetales de todo el estado. Hace poco tiempo, en el marco de un programa de preparación del Centro de Investigaciones Agrícolas de Hawái, se produjeron distintas variedades únicas y verdaderamente hawaianas que se están empezando a plantar en varios cafetales.

Gracias a la multiplicidad de procesos, ambientes y biologías, es posible encontrar sabores innumerables en los cafés hawaianos. Como ya mencioné, soy reacio a ofrecer perfiles de taza de los cafés de Kona. Esto también vale para todos los cafés hawaianos. De todas maneras, siendo ésta una guía del catador, intentaré brindar algunas generalizaciones acerca de los cafés que se pueden encontrar en las tres regiones que visitó SCAE en octubre de 2009.

Kona

Los cafés de Kona suelen ser muy equilibrados, con pocas características o descriptores distintivos o dominantes. Con el mayor rango de alturas del estado (150-1100 m), la acidez de Kona también tiene el mayor rango del estado ya que, como es de esperar, aumenta en proporción directa con la altura. Nunca es demasiado ácida y, cuando está presente, la acidez tiende a presentar un aspecto alimonado.

El cuerpo suele ser entre medio y medio-alto. El sabor es de intensidad media, y la dulzura es baja, a menos que el café se haya procesado como despulpado natural o mediante el proceso en seco, en cuyo caso la dulzura es más pronunciada. Algunos de los cafés más complejos de esta región presentan una cualidad frutal que muchas veces recuerda a cerezas, aunque no siempre.

Kau

Esta región joven explotó en el mundo del café con algunas preparaciones muy respetables. Si bien algunos cafetales de la región todavía tienen dificultades con los detalles del procesamiento y el tostado, varios productores han creado cafés complejos y casi efervescentes.

Estos cafés presentan una acidez entre media y alta con notas cítricas pronunciadas, generalmente de limón, pero a veces de lima. El cuerpo es medio-alto y puede llegar a ser como jarabe. La dulzura suele ser media tendiente a alta. En cuanto al sabor, puede incluir miel, fresas jugosas, y componentes florales.



Plant nursery at Coffee of Hawaii, the sole coffee farm on the island of Molokai

Vivero en Coffee of Hawaii, el único cafetal de la isla de Molokai

ciated with it. The body is on the low end of the intensity scale, but, in my opinion, it balances well with the acidity. The flavour is of medium intensity and, with so few examples, it is difficult to settle on a typical sweetness.

The future of Hawaii coffee

The transformation of the Hawaiian coffee industry is in its infancy. In approximately 30 years, the industry has gone from a single, relatively homogenous region to a group of extremely diverse regions. The variety of coffees produced in Hawaii can satisfy any palate – from the just-give-me-caffeine morning drinker to the uber-geeky fanatic.

In the near future, the Hawaiian industry is going to continue shifting away from its old form. This shift will be encouraged by consumers who want more than to recapture the experience of a delightful holiday or to tap into the cachet associated with a Hawaiian coffee. Those consumers will be

riding the third wave of coffee and will demand the utmost quality and complexity from their Hawaii coffee experience.

To complement that demand, the local population will be seeking Hawaiian coffees, as part of the search for a better brew experience and to support the increasingly popular mantra of 'buy local'. As local awareness and demand increase, the consumer side of the industry will become more vocal and influential. These consumers will fulfil the ultimate vision of 'direct trade' by visiting coffee farms on a whim or as a planned weekend getaway.

To satisfy the demands of these consumers, Hawaiian coffee farmers will focus on quality, sustainability, and the efficiency required to attain them. By marshalling the innumerable resources at their disposal, they will explore the boundaries of coffee quality and create coffees that generate wild fervour within the coffee community. Consumers and farmers will work together to create a product that excites everyone.



Rows of coffee at the Kauai Coffee Company farm, on the island of Kauai

Hileras de café en la finca de Kauai Coffee Company, en la isla de Kauai

Puna

Los caficultores de esta región son mayormente pequeños productores que aman su café, pero que no comenzaron a cultivarlo intensivamente. Por este motivo, puede ser difícil conseguir cafés de esta región. Así, las generalizaciones son relativas, debido al pequeño tamaño de las muestras.

Los cafés de Puna tienen una acidez que en boca es brillante, casi destellante. Esta acidez entre media y media-alta no suele tener ningún aspecto distintivo. El cuerpo se encuentra en el extremo bajo de la escala de intensidad, pero en mi opinión está bien equilibrado con la acidez. El sabor es de intensidad media, y con tan pocos ejemplos es difícil identificar una dulzura típica.

El futuro del café de Hawái

La transformación de la industria hawaiana del café está recién comenzando. En unos 30 años, la industria ha pasado de abarcar una sola región relativamente homogénea a un grupo de regiones sumamente diversas. La diversidad de cafés que se producen en Hawái pueden satisfacer cualquier paladar: desde el bebedor matutino que sólo quiere cafeína, hasta el más fanático.

En el futuro próximo, la industria hawaiana se seguirá alejando de su antiguo modelo. El cambio será impulsado por los consumidores que no se conforman con revivir la experiencia de unas vacaciones soñadas o aprovechar el sello distintivo asociado con un café hawaiano. Estos consumidores estarán a la vanguardia y exigirán la más alta calidad y complejidad en su experiencia con el café hawaiano.

Como complemento de esa demanda, la población local también estará a la caza de cafés hawaianos, como parte de la búsqueda de una mejor experiencia de café y en apoyo al mantra cada vez más popular de "comprar local". Con el aumento de la demanda y la conciencia local, el lado del consumidor de la industria se volverá más activo e



Coffee bags and coffee 'in parchment' (washed, fermented and dried) at Bwana Bob's Plantation, Kona

Bolsas de café y café "en pergamino" (lavado, fermentado y secado) en Bwana Bob's Plantation, Kona Plantation, Kona

To effect these changes, farmers are going to continue exploring the tastes created by different coffee varieties. The new, truly Hawaiian varieties likely will gain favour. Some farmers will also consider importing varieties that have earned strong reputations elsewhere.

Farmers will continue to experiment with different processing methodologies and drying techniques. As some farmers already tinker with the fermentation solution and create blends from various wet mill techniques, it is reasonable to foresee that many seemingly crazy ideas will be attempted in an effort to discover a unique and valuable process.

Relationships between food producers and food consumers have already become an important social ethic. Unfortunately, for the developed world (most of which is not in tropical, coffee-growing climates), there is no local coffee farmer to meet and befriend. While Hawaii residents lack this obstacle, others need a practical solution to this problem.

Hawaii has the potential to redefine how consumers and coffee farmers interact. Unlike

most coffee farmers on the planet, it is very simple to talk or communicate with a Hawaiian coffee farmer. Nearly all farmers in Hawaii have the amenities considered essential and mundane to the developed world – telephones and e-mail. Consequently, it is quite simple to establish a relationship with a coffee farmer in the state. The future of the Hawaiian coffee industry not only promises exceptional organoleptic experiences, but a social connectivity rarely experienced by geographically disparate locations.

Hawaiian coffee offers an array of taste experiences that are worth having for yourself, not just reading about. The ease of Internet shopping offers each reader the chance to bypass this article and discover hundreds of boutique coffee farms.
*

*For those readers that delight in the printed word and want additional information about the Hawaii coffee industry, the author has penned *The Hawai'i Coffee Book – A Gourmet's Guide from Kona to Kaua'i* (Watermark Publishing). In addition, questions and comments are always welcome; simply e-mail the author at steiman@coffeaconsulting.com.*

influente. Estos consumidores harán realidad la visión de "comercio directo", visitando los cafetales por decisión de último momento o en el marco de una excursión de fin de semana planificada.

A fin de satisfacer las exigencias de estos consumidores, los caficultores hawaianos se concentrarán en la calidad, la sostenibilidad, y la eficiencia necesaria para alcanzar ambas. Haciendo uso de los numerosos recursos a su disposición, explorarán los límites de la calidad del café y crearán cafés que despierten fervor en la comunidad cafetera. Los consumidores y caficultores trabajarán juntos para crear un producto que entusiasme a todos.

Para efectuar estos cambios, los productores deberán seguir explotando los sabores de las distintas variedades de café. Seguramente las nuevas variedades verdaderamente hawaianas ganen más adeptos. Algunos productores también considerarán importar variedades que

cuentan con una buena reputación en otras regiones.

Los caficultores seguirán experimentando con distintos métodos de procesamiento y técnicas de secado. Dado que algunos caficultores ya están retocando la solución de fermentación y creando mezclas con distintas técnicas de beneficio húmedo, es de esperar que se prueben ideas aparentemente alocadas con la esperanza de descubrir un proceso único y valioso.

Las relaciones entre los productores y los consumidores de alimentos ya se han convertido en una importante ética social. Lamentablemente, en el mundo desarrollado (que mayormente no se encuentra en climas tropicales donde se pueda cultivar café), no existe un caficultor local del cual uno se pueda hacer amigo. Mientras que los habitantes de Hawái no enfrentan este obstáculo, otros necesitan una solución práctica para el problema.

Hawái tiene el potencial para redefinir la interacción entre consumidores y caficultores. A diferencia de la mayoría de los caficultores del planeta, es muy fácil conversar o comunicarse con un caficultor hawaiano. Casi todos los productores de Hawái cuentan con las comodidades que se consideran básicas y mundanas en el mundo desarrollado: teléfono y correo electrónico. Por eso, es muy sencillo entablar una relación con un caficultor del estado. El futuro de la industria hawaiana del café no sólo promete experiencias organolépticas excepcionales, sino también una conectividad social que rara vez disfrutan los lugares geográficamente dispares.

El café hawaiano ofrece una variedad de experiencias de sabor que vale la pena disfrutar personalmente, más que leer. Gracias a lo sencillo de las compras por Internet, cada lector tiene la oportunidad de ir más allá de este artículo y descubrir cientos de cafetales boutique.

*

A los lectores que disfruten de la palabra escrita y deseen más información acerca de la industria hawaiana del café se recomienda el libro del autor *The Hawai'i Coffee Book – A Gourmet's Guide from Kona to Kaua'i* (El libro del café hawaiano: guía para el entusiasta de Kona a Kaua'i), editado por Watermark Publishing. Asimismo, las preguntas y los comentarios de los lectores son siempre bienvenidos. Se lo invita a escribir al autor a la dirección steiman@coffeaconsulting.com.



Photo: Charles Prager

WORLD COFFEE CONFERENCE GUATEMALA CITY – FEBRUARY 2010

by MICK WHEELER,
Executive Director of the SCAE

Setting the agenda for the next five years: The World Coffee Conference

Maybe it was the blue skies, or maybe it was just the great Guatemalan hospitality, but whatever the reason, the third ICO World Coffee Conference held in Guatemala City from 26 to 28 February 2010 turned out to be a milestone. The conference, which rose above expectations, delivered some really good, thought-provoking presentations that should help shape the development of the industry over the next five years. Whether it will or not may be a different matter, but that will not be the fault of the presenters, who tackled their allotted subjects with honesty and a determination to call it as they see it. Therefore, rather than the usual platitudes that we regularly see and hear at many conferences, here we had a number of presenters who were not afraid to say what they think.

I have no intention of summarising each and every presentation, but to give an overall picture, and in so doing highlight those presentations which really stand out. This is not to say that these were the best or that those not mentioned were bad, it is just that, with over 30 presentations, it is difficult to cover them all. The theme for

the conference was “Coffee for the Future: Towards a sustainable coffee sector” and it was divided into four main sessions, concentrating on the three main pillars of sustainability.

Economic Sustainability: the Economics of Production

The first panel consisted of six presentations, each looking at production from different regional perspectives: Africa, Brazil, Colombia, Central America and Vietnam. Each analysed recent trends and each focused on different policy initiatives which, if implemented, would, it was claimed, improve things significantly. A number pointed to higher input costs, shortages of labour and land pressure as major threats to the future expansion of production, and all highlighted how the price crisis during the first four years of the decade had discouraged growers from investing in the crop.

In the second panel of this session, there were only two presentations but both were top class. In the first, **Carlos Brando** from Brazil highlighted a serious dilemma for the coffee world: that manual or selective harvesting of coffee was not sustainable over the longer



SCAE Executive Director Mick Wheeler
Director Ejecutivo de SCAE, Mick Wheeler

CONFERENCIA MUNDIAL CONFERENCIA CIUDAD DE GUATEMALA, FEBRERO DE 2010

por MICK WHEELER, Director Ejecutivo de SCAE

Definición de la agenda para los próximos cinco años: Conferencia Mundial del Café

Quizás fue el cielo azul; quizás fue la gran hospitalidad guatemalteca. Por el motivo que fuera, la tercera Conferencia Mundial del Café de ICO que tuvo lugar en la Ciudad de Guatemala entre el 26 y el 28 de febrero de 2010 resultó ser un hito. La conferencia, que superó las expectativas, incluyó algunas presentaciones muy buenas que invitaron a la reflexión y deberían ayudar a dar forma al desarrollo de la industria en los próximos cinco años. Que esto se concrete o no es otro tema, pero no será culpa de los presentadores. Cada uno de ellos abordó el tema asignado con honestidad y compromiso con decir la verdad. Por eso, en vez de los lugares comunes que solemos escuchar en muchas conferencias, en este caso contamos con muchos presentadores que no tuvieron miedo de expresar sus opiniones.

No es mi intención resumir todas y cada una de las presentaciones, sino ofrecer un panorama general y destacar aquellas presentaciones que verdaderamente sobresalieron. Esto no significa que fueran las mejores, ni que las demás fueran malas. Simplemente es difícil referirse a las 30 presentaciones. El lema de la conferencia fue: “Café para el futuro: hacia un sector del café sostenible”. La conferencia se dividió en cuatro sesiones principales, centradas en los tres pilares fundamentales de la sostenibilidad.

Sostenibilidad económica: la economía de la producción

El primer panel consistió en seis presentaciones, cada una de las cuales abordó la producción desde una perspectiva regional distinta: África, Brasil, Colombia, América Central y Vietnam. En cada presentación se analizaron tendencias recientes y distintas iniciativas de políticas que, según se afirmó, mejorarían considerablemente las cosas si se implementaran. Algunas identificaron a los costos de insumos más altos, la escasez de mano de obra y la presión de las tierras como amenazas importantes para la expansión futura de la producción, y todas destacaron que la crisis de precios de los primeros cuatro años de la década desalentaron la inversión de los caficultores en el cultivo.

En el segundo panel de la sesión hubo apenas dos presentaciones, pero ambas de lujo. En la primera, **Carlos Brando**, de Brasil, se refirió a un grave dilema del mundo del café: que la cosecha manual o selectiva de café no es sostenible a largo plazo. Reconoció que la implementación de cosecha mecánica aumentaría considerablemente la proporción de cerezas verdes o no maduras recolectadas, pero argumentó que es más eficaz clasificar las cerezas después de la cosecha, que clasificarlas mientras siguen en la rama.

David Browning, de Technoserve, estimó que el mercado del



term. He acknowledged that the adoption of mechanical harvesting would significantly increase the proportion of green or unripe cherries being picked, but, he argued, it was more effective to sort the cherries out post-harvesting, than to sort them while they remained on the branch.

David Browning of Tech-noserve estimated that the speciality coffee market in 2008 was around 8 million bags, defining speciality as any coffee which commanded a 10 cents/lb premium over the New York “C” market price. This definition is arguable, but nevertheless it is a measurable definition. He then went onto predict that the speciality market would grow by almost 10% annually, to reach 19 million bags by 2020, whereas arabica production is only likely to increase by just under 2% a year. This is clearly going to be a problem.

Economic Sustainability: the Economics of Demand

In the first panel of this session, which looked at world consumption from the mainstream perspective, there were five presentations looking at developments in the emerging markets of Russia, India and Brazil as well as in the more established markets in Europe, the US and Japan. All painted a picture of a vibrant industry growing strongly, in which product differentiation and the promotion of corporate social responsibility credentials played an important part. Consumption was clearly growing fastest in the emerging markets, but the picture painted showed that, even in the more mature markets, demand was developing and evolving.

The next panel looked more closely at the development of demand through the evolution of markets for differentiated coffee. The whole issue of differentiation and the development of niche markets is important, as it gives a clear insight into the speciality sector, as well as pointing the way ahead for the industry as a whole. It was argued by many speakers that, where speciality coffee leads today, the mainstream follows tomorrow, and that the speciality movement has indeed played a major role in reinvigorating the coffee market, boosting demand and, more importantly, acting as the conduit through which many young people are introduced to coffee consumption.

The third panel in this session looked at the outlook for supply and demand. **Rob Simmons** highlighted the fact that there has been a steady growth in demand over the last 20 years, with emerging markets accounting for much of the growth. He put this down to rising incomes in the emerging markets, but also to lower real prices, which he attributed to lower green bean prices, but also to changes in the composition of blends and the increased use of robusta. **Judy Gaines-Chase** asked whether the coffee market was reaching saturation point, and looked at the whole beverage market to see where the potential threats lay. Among those she identified are the new 2- or 3-oz energy drinks with no carbohydrates, aimed at ‘on the go’ consumers, which compete with coffee as ‘pick-me-up’ beverages. However, she concluded that many of the new beverages were in fact flavoured coffee and that this ultimately

café especializado en 2008 rondó los 8 millones de bolsas, si se define el café especializado como cualquier café con una prima de 10 centavos por libra por sobre el precio de mercado “C” de Nueva York. Esta definición es discutible, pero es medible. Luego predijo que el mercado del café especializado crecerá casi un 10% anual hasta alcanzar 19 millones de bolsas en 2020, mientras que se espera que la producción de arábica aumente apenas por debajo del 2% anual. Sin duda, esto será un problema.

Sostenibilidad económica: la economía de la demanda

En el primer panel de la sesión, dedicado al consumo mundial desde la perspectiva tradicional, se realizaron cinco presentaciones sobre las novedades de los mercados emergentes de Rusia, India y Brasil, así como los mercados más afianzados de Europa, Estados Unidos y Japón. Todas las presentaciones pintaron una industria dinámica de gran crecimiento, en la que la diferenciación de los productos y el fomento de la responsabilidad social empresarial cumplen un rol importante. El consumo claramente crece más rápido en los mercados emergentes, pero el panorama que mostraron los presentadores indica que la demanda evoluciona incluso en los mercados más maduros.

El siguiente panel se refirió en detalle al desarrollo de la demanda mediante la evolución de los mercados del café diferenciado. El tema en general de la diferenciación y el desarrollo de nichos de mercado es importante, ya que ofrece datos claros sobre el sector especializado, además de indicar el camino a seguir para la industria en su totalidad. Muchos oradores argumentaron que donde el café especializado lleva hoy, el café tradicional lo sigue mañana, y que en efecto el movimiento del café especializado fue muy importante para revivir el mercado del café, estimular la demanda y servir como conductor para introducir a muchos jóvenes al consumo de café.

El tercer panel de la sesión se centró en las perspectivas para la oferta y la demanda. **Rob Simmons** destacó el crecimiento sostenido de la demanda en los últimos 20 años, especialmente en los mercados emergentes. Esto lo atribuyó al incremento de los ingresos en los mercados emergentes, pero también a los precios reales más bajos, que según él son el resultado de precios más bajos de los granos verdes, cambios en la composición de las mezclas, y el mayor uso de robusta. **Judy Gaines** preguntó si el mercado del café está llegando a un punto de saturación, y analizó el mercado de las bebidas en general para identificar las posibles amenazas. Por ejemplo, identificó a las nuevas bebidas energizantes de 2 ó 3 onzas libres de carbohidratos, que apuntan a los consumidores “de paso” y compiten con el café como bebidas “para llevar”. Sin embargo, llegó a la conclusión de que muchas de las bebidas nuevas de hecho tienen sabor a café, y que esto en definitiva empuja a los consumidores al verdadero café.

Sostenibilidad ambiental

Esta sesión se centró en los efectos que tendrá el cambio climático en la industria mundial del café. Distintos modelos sugieren que el



would push consumers back towards the real thing.

Environmental Sustainability

This session concentrated on the effects that climate change will have on the world coffee industry. Various models suggest that climate change over the next five to six decades will result in rising temperatures, which will inevitably shift production away from arabica coffee towards robusta, which can tolerate higher average temperatures. **Dr Peter Baker** speculated that, despite growing consumption, the industry was probably approaching its peak production capacity and that the idea that coffee production can continue to rise unrestrainedly was not a sustainable concept. He highlighted the fact that existing land devoted to coffee was constantly being reduced, as population and urban spread take real estate out of production.

Social Sustainability

There were two panels in this session. The first was devoted to the International Women's Coffee Alliance, while the second looked at progress achieved in obtaining the UN's Millennium Development Goals. There is no doubt that women play a significant role in the coffee industry, and all the presentations from members of the first panel highlighted how important women are to the industry, yet how policymakers and others ignored their contributions. Various presentations centred on how aid to women's groups and involving women in the planning and execution of projects led to better outcomes and ensured greater returns, although all acknowledged that more still needs to be done.

The second panel looked at what various government agencies were doing to promote sustainability in the coffee sector and what particular initiatives they were encouraging. **Enzo Barattini** from the EU explained the importance of sustainable agriculture to the EU and how development aid to the sector was primarily bilateral rather than multilateral and determined on a case-by-case basis. **Krishna Rau**, from the Indian Coffee Board, explained how the government of India targeted assistance to the coffee sector through research, strong extension support, training, capacity building as well as through subsidy support for replanting and for the upgrading of processing facilities. In a different vein, but nevertheless in a particularly well structured and argued presentation, **Ishak Kasukle Lukenge** from Uganda highlighted the fact that the industry – not just in Africa but globally – was not doing enough to attract young people into the sector. He pointed out that, in Uganda, the average age of a coffee farmer was 58 and that the structure of the industry did little to attract or keep young people involved in coffee – yet 20% of the total population in Africa is aged between 15 and 24, and 50% is between 12 and 30 years old.

There can be no doubt that the World Coffee Conference was of the highest quality, and that a number of the presentations broke new ground, raising issues of importance to the industry that need to be addressed. It achieved what it set out to do: to set the agenda for the next five years. Let's just hope the policy makers pay attention.

cambio climático en las próximas cinco o seis décadas traerá aparejadas temperaturas más elevadas, que a su vez inevitablemente cambiarán el foco de la producción de arábica a robusta, que tolera temperaturas promedio más elevadas. El Dr. Peter Baker especuló con que, pese al crecimiento del consumo, probablemente la industria se esté acercando a su capacidad de producción máxima, y que la idea de que la producción de café puede seguir creciendo sin restricciones no es un concepto sostenible. Destacó que las tierras dedicadas al café se encuentran en constante reducción, a medida que la expansión de la población y la urbanización le restan tierras a la producción.

Sostenibilidad social

Esta sesión incluyó dos paneles. El primero estuvo dedicado a la Alianza Internacional de Mujeres en el Café, mientras que el segundo se refirió a los avances en la concreción de los Objetivos de Desarrollo del Milenio de la ONU. No existen dudas de que las mujeres juegan un papel importante en la industria del café, y todas las presentaciones de miembros del primer panel destacaron la importancia de las mujeres para la industria, y cómo al mismo tiempo los responsables por las políticas y otros ignoran sus aportes. Distintas presentaciones se basaron en cómo la ayuda a los grupos de mujeres y la inclusión de mujeres en la planificación y ejecución de proyectos llevan a mejores resultados y mayores rendimientos, si bien todos reconocieron que queda mucho trabajo por hacer.

El segundo panel consideró lo que están haciendo distintos organismos gubernamentales para promover la sostenibilidad en el sector del café y las iniciativas específicas que impulsan. Enzo Barattini, de la Unión Europea, explicó la importancia de la agricultura sostenible para la Unión Europea, y que la ayuda para el desarrollo del sector es principalmente bilateral, más que multilateral, y se decide caso por caso. Krishna Rau, de la Junta Cafetera de la India, explicó que el gobierno de la India asiste al sector del café mediante investigación, apoyo de extensión, capacitación y aumento de la capacidad, además de subsidios para replantar y para mejorar las instalaciones de procesamiento. En otro sentido, pero en una presentación muy bien estructurada y argumentada, Ishak Kasukle Lukenge, de Uganda, destacó que la industria, no solo en África sino a nivel mundial, no se está esforzando lo suficiente para atraer a los jóvenes al sector. Señaló que en Uganda la edad promedio de los caficultores es de 58 años, y que la estructura de la industria hace poco por atraer a los jóvenes y mantenerlos involucrados en el café, aunque en África el 20% de la población total es de 15-24 años, y el 50% es de 12-30 años.

No existen dudas de que esta conferencia fue de la más alta calidad, y muchas de las presentaciones fueron innovadoras y trajeron a la luz cuestiones que se deben tratar. Logró lo que se proponía: definir la agenda para los próximos cinco años. Esperemos que los encargados de formular las políticas presten atención.



Mark your diary for these dates

SCAE Event 2010

Conference & World Championships World Barista Championship 2010 & Caffè Culture

London, United Kingdom

June 23-25, 2010

This will be the largest and most important European coffee event in 2010, and you don't want to miss it!

Caffè Culture and the SCAE 2010 Event will be a truly phenomenal experience with something for everyone involved in the speciality coffee business. The Event has been built around an incredibly exciting programme, designed to engage, educate and inspire you.

The venue in London

London is an undisputed world coffee capital. Coffee is thriving in the UK, with sales now overtaking those of tea, the once-archetypal British beverage.

Conference

The Conference will incorporate an international track offering in-depth examination of:

- Current coffee issues,
- The speciality coffee cultures of different countries around the world,
- Coffee growing, processing and preparation,
- Successful business strategies for every sector of the industry,
- Issues relevant to speciality coffee in Europe.

Workshops

Workshops led by experts in their fields will help you stay ahead in the competitive coffee business. Book your place in these limited-attendance workshops as they're announced.

Exhibition

The Caffè Culture exhibition will cover a wide range of coffee products and services, attracting a large audience from Britain, Europe, and from the worldwide speciality coffee sector – an unparalleled opportunity for your company to reach the thousands of visitors coming to this major event, and for you to see the latest developments in the sector.

Sponsorship Opportunities

The event offers a number of exciting opportunities to place your company and products in the limelight or at the centre of events as they unfold. Contact Dean Salisbury, Marketing and Events (dean@scae.com).

Competitions

- The World Barista Championship
- The World Cup Tasters Championship
- The World Latte Art Championship
- The World Coffee in Good Spirits Championship
- The World Cezve/Ibrik Championship

Special Programme:

- Awards for Coffee Excellence Gala Dinner
- Welcome Cocktail Party
- Barista Party
- Plus a host of novel events and new ventures

For further information contact:

*Dean Salisbury, Marketing and Events
SCAE Secretariat, Oak Lodge Farm, Leighams Road,
Bicknacre, Chelmsford, Essex CM3 4HF,
United Kingdom.*

Tel.: +44 (0) 1245 426060

Fax: +44 (0) 1245 426080

E-mail: dean@scae.com

Or visit our website: www.scae.com

SCAE Awards for Coffee Excellence

The SCAE Awards for Coffee Excellence will be presented at the SCAE Event in London. This year the Awards will be given for the following categories:

- Young Entrepreneur
- Lifetime Achievement
- The Inventive Communicator
- The Outstanding Producer

Please visit www.scae.com to enter your nominations and vote for the nominees.

SPONSORING THE



The SCAE Awards for Coffee Excellence are sponsored by the BUNN Corporation



Seminars

Wednesday 23 June 2010

09:00 - 09:30	Welcome coffee and registration
09:30 - 10:10	Buck Hendrix, Starbucks President EMEA and Starbucks veteran since 1993
10:10 - 10:50	Doug Zell, Founder and CEO Intelligentsia Coffee
10:50 - 11:10	Coffee Break
11:10 - 11:50	Jeff Grouts, JM Consulting
11:50 - 12:30	Paul Ettinger, International Development of Food, Beverage and Music at Caffè Nero
12:30 - 13:10	Bobby Kerr, CEO - Insomnia Coffee Company
13:10 - 13:40	Panel discussion hosted by Colin Hughes
13:40 - 14:30	Lunch and networking

Thursday 24 June 2010

09:00 - 09:30	Welcome coffee and registration
09:30 - 10:10	Richard Barclay, Senior VP International Brands and Franchising SSP Group
10:10 - 10:50	Kenneth Lucciani, Co-founder of Baresso Coffee, Denmark

10:50 - 11:10

Coffee Break

Marco Schalf, Schalf Group, Vienna

James Hoffman, Co-founder, Square

Mile Coffee, WBC Champion 2007

Carl Sara, The Crafted Coffee Company

Panel discussion hosted by Barry Kither,
Lavazza UK

Lunch and networking

Friday 25 June 2010

09:00 - 09:30	Welcome coffee and registration
09:30 - 10:10	The Future Laboratory
10:10 - 10:50	Ross Hunter, Graven Images
10:50 - 11:10	Coffee Break
11:10 - 11:50	Lewis Allen, Portland Design Group
11:50 - 12:30	David Schomer, Founder of Seattle's Espresso Vivace
12:30 - 13:10	David Anderson, CADA
13:10 - 13:40	Panel discussion hosted by Hugh Gilmartin
13:40 - 14:30	Lunch and networking

SCAE EVENT 2010

www.
cream
supplies
.co.uk



MOCCAMASTER

COFFEE CULTURES: AUSTRIA

SCAE National Coordinator
THEODOR ZUS reports

Austria's long love affair with coffee

The introduction of coffee to Austria is documented as being among the heroic deeds in Austrian history. Some 325 years ago, Ottoman troops under Suleiman the Magnificent laid siege to Vienna. A Pole living in the city donned a Turkish uniform, slipped through the Ottoman lines, and summoned help from Polish-Hapsburg allies. The invaders were defeated, and in their final retreat they left bags of coffee behind. This is how the black elixir came to Vienna and how Viennese coffee culture was born.

A few years later, Georg Kolschitzky opened the first of what was later to develop into the typical Viennese coffee house, and which eventually became a grand meeting place for exchanging news, for meeting friends or like-minded thinkers, or just for drinking a cup of coffee and reading the newspaper. Before Kolschitzky, Armenian couriers had opened coffee houses serving ibrik coffee, but these failed to win customers. It was Kolschitzky's addition of milk and honey to coffee that assured its popularity. Over time, Vienna's 'coffee cooks' developed into master coffee brewers, inventing

a host of coffee specialities, and the success of the black gold became unstoppable.

Starting in the late 19th century, Austrian coffee culture – and especially the Vienna coffee scene – witnessed the creation of elaborate coffee houses. These became an increasing part of Viennese life. Today, these are sought out by thousands of tourists, who flock to them to enjoy the flair of coffee house culture and the taste of Viennese coffee specialities.

Growth of speciality coffees

The first company to roast coffee in larger quantities in Austria was Julius Meinl (in 1860). By 1900, there were many small roasters present, roasting coffee freshly in marketplaces and in shops. During the First and Second World Wars, coffee became a very expensive commodity, and many of the small roasters disappeared. After WWII, the coffee market recovered, and roasting revived in food shops. Today, in addition to international concerns such as Jacobs, Nestlé and Tchibo, there are a number of Austrian roasters, and to a certain extent



Georg Kolschitzky, who introduced coffee to Vienna

Georg Kolschitzky, introdujo el café en Viena

CULTURAS DEL CAFÉ: AUSTRIA

Informe del Coordinador Nacional de SCAE,
THEODOR ZUS

El largo idilio de Austria con el café

La introducción del café en Austria está documentada como una de las hazañas heroicas de la historia del país. Hace unos 325 años, el ejército otomano al mando de Solimán el Magnífico sitió Viena. Un polaco que vivía en la ciudad se puso un uniforme turco, se escabulló entre las filas otomanas, y fue a pedir ayuda a aliados polacos-Habsburgo. Los invasores fueron derrotados, y en la retirada dejaron bolsas de café. Así fue cómo llegó el elixir negro a Viena y cómo nació la cultura vienesa del café.

Unos años después, Georg Kolschitzky abrió la primera de las que luego serían las típicas cafeterías vienesas, y que finalmente se convirtió en un punto de reunión para intercambiar noticias, compartir con amigos o pensadores de la misma ideología, o simplemente tomar una taza de café y leer el periódico. Antes de Kolschitzky, mensajeros armenios habían abierto cafeterías que servían café ibrik, pero que no lograron sumar clientes. Fue el agregado de Kolschitzky de leche y miel al café lo que finalmente lo volvió popular. Con el tiempo, los "cocineros del café" de Viena se convirtieron en preparadores maestros e inventaron muchísimas especialidades, y así el éxito del oro negro nunca más se detuvo.

A partir de fines del siglo XIX, la cultura austriaca del café –y especialmente el ámbito del café en Viena– fue testigo de la creación de cafeterías sofisticadas. Las cafeterías se convirtieron en una parte cada

Buhler and Petroncini test facilities optimize product quality and plant efficiency. The modern pilot plants in Italy and Switzerland offer tailor-made services for the coffee processing industry. Experienced research teams test and develop customers' processes and products on small-scale industrial machines under real conditions. Coffee manufacturers can optimize their product quality, reliability and throughput as well as energy consumption and emission output. Process analyses including reliable data for the future production help to select the most appropriate manufacturing equipment.

Visit us at Tea & Coffee 2010 at Reed Messe, Vienna, Austria

25–27 April 2010, Hall C, Stand No. 610

www.buhlergroup.com, www.buhlersortex.com, www.petroncini.com

150 YEARS innovations for a better world.



The solution behind the solution.

BÜHLER

How to order your coffee in Austria – Traditional Viennese and modern coffee Specialities

The coffee menu in Austria can offer a wide and confusing choice. Here is a description of the most popular specialities.

Small Black (Kleiner Schwarzer)

Mocha (espresso) in a small cup

Small Brown (Kleiner Brauner)

Mocha in a small cup served with whipped cream

Large Brown (Großer Brauner)

Double mocha in a large cup served with whipped cream

Large Black

Double mocha in a large cup

Coffee with milk froth (Melange)

Mocha, stretched with hot milk, and with a milk-froth topping, served in a large cup

Cappuccino

Mocha, stretched with hot milk, and with milk-froth topping, dusted with cocoa powder

Caffè latte

Mocha with a lot of milk and milk froth, served in a tall glass

Kaffee verkehrt

Mocha with a lot of milk – a milky coffee

'Stretched' black (Schwarzer Verlängerter)

Mocha in a large cup with added hot water

'Stretched' Brown (Brauner Verlängerter)

Mocha in a large cup with added hot water and a dash of whipped cream

Mocha with whipped cream (Einspänner)

Mocha topped with whipped cream in a small "Einspänner" glass, served with powdered sugar

Kapuziner

A double mocha with whipped cream

Fransiskaner

A "melange" with whipped cream instead of milk-froth topping, served in a large cup

Fiaker

Mocha served with a little rum

Maria Theresia

Double mocha with a dash of orange liqueur and whipped cream, served in a glass

Small gold cup (Kleine Schale Gold)

Mocha with hot milk and milk-froth topping, served in a small cup

Irish coffee

Double mocha with Irish whisky, sugar and whipped cream, served in a glass

Viennese iced coffee (Wiener Eiskaffee)

Mocha poured over delicious ice cream and served with whipped cream

Stirred iced coffee

Vanilla ice-cream smoothly stirred with cold mocha and whipped cream

Mazagran

Double mocha, first cooled with ice cubes and then with Maraschino liqueur added, served in a glass

Biedermeier coffee

Large mocha with apricot liqueur and whipped cream

Kaisermelange

Mocha with whipped egg yolk and beaten with honey or sugar

Mozart coffee

Large mocha with cherry brandy and whipped cream

Obermayer

Named after a member of the Viennese Philharmonic Orchestra, this is a large mocha, with a thin layer of cream on top

Royal

Coffee and brandy – the brandy has previously been poured over a sugar cube and flambéed

Mariloman

Hot mocha with cognac

Meisterkaffee

Coffee – whether black, brown, or stretched – with good brandy added

Cómo pedir el café en Austria: café especializados vieneses tradicionales y modernos

El menú de cafés en Austria puede resultar muy largo y confuso. A continuación se describen las especialidades más populares.

Negro pequeño (Kleiner Schwarzer)

Moca (espresso) en pocillo

Marrón pequeño (Kleiner Brauner)

Moca en pocillo servido con crema batida

Marrón grande (Großer Brauner)

Moca doble en taza servido con crema batida

Negro grande

Moca doble en taza

Café con espuma de leche (Melange)

Moca alargado con leche caliente, con espuma de leche arriba, servido en taza

Cappuccino

Moca alargado con leche caliente, con espuma de leche arriba, espolvoreado con cacao en polvo

Caffè latte

Moca con mucha leche y espuma de leche, servido en vaso alto

Kaffee verkehrt

Moca con mucha leche

Negro "alargado" (Schwarzer Verlängerter)

Moca en taza con agua caliente agregada

Marrón "alargado" (Brauner Verlängerter)

Moca en taza con agua caliente agregada y un toque de crema batida

Moca con crema batida (Einspänner)

Moca con crema batida en un vaso "Einspänner" pequeño, servido con azúcar en polvo

Kapuziner

Moca doble con crema batida

Fransiskaner

"Melange" con crema batida arriba en lugar de espuma de leche, servido en taza

Fiaker

Moca servido con un poco de ron

Maria Theresia

Moca doble con un toque de licor de naranja y crema batida, servido en vaso

Pocillo de oro (Kleine Schale Gold)

Moca con leche caliente, con espuma de leche arriba, servido en pocillo

Café irlandés

Moca doble con whisky irlandés, azúcar y crema batida, servido en vaso

Café frío vienés (Wiener Eiskaffee)

Moca vertido sobre un delicioso helado y servido con crema batida

Café frío agitado

Helado de vainilla suavemente agitado con moca frío y crema batida

Mazagran

Moca doble, primero enfriado con cubos de hielo y luego con licor marrasquino agregado, servido en vaso

Café Biedermeier

Moca grande con licor de damasco y crema batida

Kaisermelange

Moca con yema de huevo batida con miel o azúcar

Café Mozart

Moca grande con brandy de cereza y crema batida

Obermayer

Moca grande con una fina capa de crema arriba, bautizado con el nombre de un miembro de la Filarmónica de Viena

Royal

Café y brandy (previamente vertido sobre un cubo de azúcar y flambeado)

Mariloman

Moca caliente con coñac

Meisterkaffee

Café (negro, marrón o alargado) con un buen brandy agregado



The art nouveau interior of the Café Sperl

El interior art nouveau del Café Sperl

they each have their own special roasting technologies. Among the best known of these are Meinl, Dallmayer, J.Hornig, Wedl, and Schärf. Moreover, as the speciality market grows, the number of speciality roasters is now increasing.

These developments led to the foundation of the Austrian chapter of the Speciality Coffee Association of Europe in 2004. The chapter has expanded steadily and, since its reorganisation in autumn 2008, is attracting more and more people who love coffee and the many ways it can be prepared and enjoyed.

Traditional coffee house culture

The classical Viennese coffee house has already been exported to many countries, and you can find the flair that has made Viennese coffee famous in many places outside of Austria.

Innumerable variations, from espresso to Viennese iced coffee, are offered in these Vienna-style coffee houses, and it is a challenge for the visitor to choose just which beverage to drink, in a place where they find themselves in another world: one where they can talk informally, discuss business, or simply relax.

Elsewhere inside Austria, Vienna-style coffee houses were opened in the other cities, and so the coffee house and coffee shop scene has developed in many different variations.

Apart from Vienna, Graz (in relation to its 220,000 inhabitants) has the highest density of coffee houses and shops. Graz also produced the first Austrian Barista champion, Harry Fischer. The city is also a winner of European culture and food and drink awards, attracting not only students to

lo ha experimentado un crecimiento sostenido, y desde su reorganización en el otoño de 2008 atrae a cada vez más amantes del café y de las muchas maneras de prepararlo y disfrutarlo.

La cultura de las cafeterías tradicionales

La clásica cafetería vienesa ya se ha exportado a muchos países, y es posible encontrar el estilo que hizo famoso al café vienes en muchos lugares fuera de Austria. En estas cafeterías de estilo vienes se ofrecen innumerables variedades, desde el espresso hasta el café frío vienes, y es un desafío para el cliente elegir una sola bebida en un lugar que parece otro mundo, donde se puede hablar informalmente, hacer negocios, o simplemente relajarse.

También se abrieron cafeterías de estilo vienes en otras ciudades de Austria, y así el ámbito de las cafeterías desarrolló muchas variantes distintas.

Después de Viena, Graz tiene la mayor densidad de cafeterías y tiendas de café, en relación con sus 220.000 habitantes. También es de Graz el primer campeón barista austriaco, Harry Fischer. La ciudad también es ganadora de premios de alimentos y bebidas y cultura europea, y por eso atrae no sólo estudiantes para sus muchas universidades, sino también muchos visitantes.

En Salzburgo, se ha desarrollado un ámbito de cafeterías pequeñas y de primera calidad además de las cafeterías tradicionales. Estas cafeterías ofrecen a los visitantes tostado en el momento, lo que atrae a muchos entusiastas del café, quienes valoran tanto la oferta de cafés especializados como la perfecta preparación de los baristas.

vez más importante de la vida en Viena. Hoy en día, reciben la visita de miles de turistas ávidos de disfrutar el estilo de la cultura de la cafetería y el sabor de los cafés especializados vieneses.

Crecimiento de los cafés especializados

La primera compañía que tostó café en grandes cantidades en Austria fue Julius Meinl, en 1860. Para el 1900 ya existían muchos tostadores pequeños, que tostaban el café en el momento en mercados y tiendas. Durante la Primera y la Segunda Guerra Mundial, el café se volvió un artículo muy costoso, y muchos de los tostadores pequeños desaparecieron. Después de la Segunda Guerra Mundial, el mercado del café se recuperó y el tostado revivió en las tiendas de alimentos. En la actualidad, además de las compañías internacionales como Jacobs, Nestlé y Tchibo, existen varios tostadores austriacos, y en alguna medida cada uno cuenta con sus propias tecnologías especiales de tostado. Los más conocidos son Meinl, Dallmayer, J.Hornig, Wedl y Schärf. Asimismo, al crecer el mercado especializado, también está aumentando la cantidad de tostadores especializados.

Estos acontecimientos llevaron a la fundación del Capítulo Austríaco de la Asociación de Cafés Especializados de Europa en 2004. El capítu-

its many universities but also many visitors.

In Salzburg, a small and top-quality coffee shop scene has developed alongside traditional coffee houses. These coffee shops present visitors with on-site roasting in the shop, something that has won over many enthusiastic coffee gourmets, who value both the speciality coffees on offer and the perfect preparation by baristas.

Coffee is also gaining more interest in West Austria, where, thanks to training in the HORECA sector and special offers for customers, coffee is raising its profile in Alpine tourist areas.

Modern coffee shops

Many Austrians have adopted the Italian espressophile attitude to coffee, having acquired a taste for espresso and cappuccino from their many visits to their neighbour to the south.

Coffee shops in Austria can be categorised in two groups i.e., those with Anglo-American concepts and those with Italian concepts. In addition, coffee specialities are offered in many bakeries and patisseries, some of which also roast their own coffee and, like the large chains, also offer their coffee "to go" in paper cups.

Coffee shop chains like Starbucks and McCafé are also present in Austria, but while Starbucks is closing down shops, McCafé intends to increase its number of outlets from 50 to 100 by the end of 2009. Other coffee shop chains present in the country are Cup&Cino, Testa Rossa Caffè, Coffeeshop Company, as well as many others with two or three coffee shops.

Tchibo, with a vast and long-standing chain of coffee shops over the whole of Austria offering both coffee and non-coffee products, reaches the largest number of consumers in general.

Coffee market structure

Austrians boast per capita coffee consumption of 8.5 kg a year, one of the highest figures worldwide. Most of the green coffee is

imported, according to figures from the Austrian Coffee Association, from Vietnam (32%), Brazil (30%), Thailand (6%), Colombia (6%), and Kenya (5%). Smaller amounts come from Indonesia, Peru, Honduras and Ethiopia.

In Austria, speciality coffees overall (filter and espresso) occupy some 5% of the market. Espresso-based beverages overall also occupy 5% of the coffee market, and their market share is increasing. Over the past few years, increasing numbers of householders have been won over to capsule and pod systems, with the big electrical retailing shops selling pod and capsule brewing equipment. There is a wide range of machines on offer, and this has fuelled consumer interest in buying such machines and learning more about coffee – launching a new generation of coffee gourmets, with ever more interest in the topic of coffee. Alongside this, there has been an increase in coffee training opportunities, and the past few years have seen a real boom in their attendance.

Future Developments

Austria shares in the international outlook of growth for the coffee shop sector and for speciality coffees, and we expect the next few years to bring very positive developments. Quality will improve because of increasing competition and product differentiation, while individual shop personalisation (e.g., in-shop roasting, tastings, etc.) will be an important part of future concepts.

The emergence of new beverages in the coffee-based cold drink segment will further enliven the range of products on offer.

Younger coffee lovers seem to prefer latte macchiato, caffè lattes and cappuccinos, but increasing numbers of them are also enjoying a perfect espresso.

One trend that will certainly not change in the future is coffee's pre-eminence in Austria: coffee remains the country's favourite drink, ahead of mineral water and beer, with per capita consumption of more than 185 litres – the highest figure in Europe.

El café también está ganando terreno en el oeste de Austria donde, gracias a la capacitación en el sector Horeca y las ofertas especiales para los clientes, el café tiene un perfil cada vez más alto en las zonas turísticas alpinas.

Cafeterías modernas

Muchos austriacos han adoptado la actitud italiana hacia el café, luego de haber adquirido el gusto por el espresso y el cappuccino en sus numerosas visitas al vecino del sur.

Las cafeterías de Austria se pueden clasificar en dos categorías: las del concepto angloamericano y las del concepto italiano. También se ofrecen cafés especializados en muchas panaderías y pastelerías, algunas de las cuales también tuestan su propio café, como las grandes cadenas, y también ofrecen café para llevar en tazas desechables.

Las cadenas de cafeterías como Starbucks y McCafé también tienen presencia en Austria. Pero, mientras que Starbucks está cerrando sucursales, McCafé tiene pensado aumentar su cantidad de locales de 50 a 100 para fines de 2009. Otras cadenas con locales en el país son Cup&Cino, Testa Rossa Caffè y Coffeeshop Company, además de muchas otras con dos o tres locales cada una.

Tchibo, con una enorme y antigua cadena de cafeterías en toda Austria que ofrece café y otros productos, es la que alcanza a la mayor cantidad de clientes en general.

Estructura del mercado del café

Austria tiene un consumo de café per cápita de 8,5 kilos por año, una de las cifras más altas del mundo. La mayor parte del café es importado, según las cifras de la Asociación del Café de Austria, de Vietnam (32%), Brasil (30%), Tailandia (6%), Colombia (6%) y Kenia (5%). Cantidadades más pequeñas se importan de Indonesia, Perú, Honduras y Etiopía.

En Austria, los cafés especializados en total (de filtro y espresso) componen aproximadamente el 5% del mercado. Las bebidas con base de espresso también componen un 5% del mercado del café, y su participación en el mercado está creciendo. En los últimos años, cada vez más hogares han adoptado los sistemas de cápsulas, y las grandes tiendas de artículos eléctricos venden máquinas de café en cápsulas. Existe una gran variedad de máquinas disponibles, lo que ha alimentado el interés de los consumidores en comprarlas y aprender más sobre el café. Así nace una nueva generación de entusiastas del café, cada vez más interesada en el tema. Al mismo tiempo, se multiplicaron las oportunidades de capacitación en café, y en los últimos años la participación en cursos ha vivido un verdadero auge.

Tendencias futuras

Austria comparte las perspectivas internacionales de crecimiento del sector de las cafeterías y de los cafés especializados, y esperamos que en los próximos años los avances sean muy positivos. La calidad mejorará gracias a la creciente competencia y a la diferenciación de productos, mientras que la personalización de las tiendas (con tostado en el lugar, degustaciones, etc.) será una parte importante de los conceptos futuros.

La aparición de nuevas bebidas en el segmento de bebidas frías con base de café diversificará aún más la oferta de productos.

Si bien los amantes del café más jóvenes parecen preferir los latte macchiato, caffè lattes y cappuccinos, cada vez más disfrutan también de un espresso perfecto.

Una tendencia que sin duda no cambiará en el futuro es la preeminencia del café en Austria: el café sigue siendo la bebida favorita del país, por sobre el agua mineral y la cerveza, con un consumo per cápita de más de 185 litros, la cifra más alta de Europa.

Coming soon: The Green Pages**How green
is your coffee?**

In the speciality coffee world, coffee is far more than just a product. Besides the particular methods of growing, processing and roasting that give us the aromas and flavours we prize in various coffees, we also look to how the coffees are produced, and their impact socially and environmentally.

Assessing the ecological impact or measuring the carbon footprint of your morning coffee are no easy matters – they involve complex judgements and calculations. Whatever the exact figures may be, one thing is certain: there is room for improvement. So we ask: what can we in the coffee world do to contribute to a sustainable future – for coffee, and for the world in general. As we know, the efforts needed for modern civilisation to achieve this are enormous, and we cannot look to international bodies and governments alone to lead the arduous way. At the SCAE, we aim to stimulate efforts in this direction in our sector, calling attention to what is currently being done in the coffee world that contributes to sustainability, and at strategies to advance it.

In fact, there is much to report on. From field to cup, every operation comes into the equation. Already, the work being done in coffee growing is better known than for any other crop by the end consumer: think bird-friendly coffee, shade-grown coffee, and, of-course, Fairtrade. All of these, of course, are highly emotive issues and bring more consumer attention to coffee – positive and negative – than for probably any other foodstuff.

Away from the headlines, however, there is progress on many fronts: at the coffee farm and in processing (in pest and disease control, plant nutrition and water management), at the warehousing and transport

stages (materials and operations), in roasting technology, in brewing and extraction technology (energy efficiency and pollution controls), and in packaging materials, serving equipment and disposables. Making use of the best of these, we can all contribute to sustainability.

We'll also be talking to the people at the forefront of developments to ensure the sustainability of coffee: strategists, designers, manufacturers, policymakers, environmentalists and others who are working with a long-term vision.

The Green Pages will debut in our next issue, with a special feature focusing on roasting technology.

*

Café Europa invites comments and suggestions from readers. Please e-mail editor@scae.com and put "Green Pages" in the subject line of your e-mail.



Neuhaus-Neotec's RG (Roaster Gourmet) model. Top-end roasting machine manufacturers offer a range of solutions for energy savings, water usage savings, and air pollution controls. Read about Neuhaus-Neotec's pre-heating technology and the latest developments from other manufacturers in our next issue.

Modelo RG (Roaster Gourmet) de Neuhaus-Neotec. Importantes fabricantes de máquinas de torrefacción ofrecen una gama de soluciones en ahorros de energía, ahorros de agua y controles de polución atmosférica. Entérense de la tecnología de precalentamiento de Neuhaus-Neotec y de los últimos desarrollos de otros fabricantes de máquinas de torrefacción en nuestro próximo número.

Pronto: Las Páginas Verdes**¿Hasta qué punto es verde su café?**

En el mundo del café especializado, el café es mucho más que un simple producto. Además de los particulares métodos de cultivo, procesamiento y torrefacción que nos dan los aromas y sabores que apreciamos en los diferentes cafés, también tenemos en cuenta cómo se producen los cafés, y sus efectos en la sociedad y el medio ambiente.

La evaluación del efecto ecológico o la medición de la huella de carbono de su café de la mañana no son cuestiones sencillas – requieren complejos análisis y cálculos. Al margen de cuáles sean las cifras exactas, hay una cosa que es cierta: siempre se puede mejorar. Entonces, preguntamos: ¿qué podríamos hacer nosotros, los que estamos en el mundo del café, para aportar a un futuro sostenible – para el café y para el mundo en general? Como sabemos, son enormes los esfuerzos que necesita la civilización moderna para lograr este cometido, y no podemos depender de organismos internacionales y gobiernos para que se ocupen de esta ardua tarea. En la SCAE, aspiramos a estimular esfuerzos para definir qué se puede hacer en nuestro sector dirigiendo la mirada hacia lo que actualmente se está haciendo en el mundo del café que sume sostenibilidad, y hacia estrategias para llevarlo a la práctica.

De hecho, hay mucho para considerar. Desde el campo hasta la taza, cada operación interviene en la ecuación. El consumidor final ya conoce el trabajo que se está haciendo en el cultivo de café, mucho más de lo que sabe sobre cualquier otro cultivo: piensen en el café amigable para las aves, el café cultivado a la sombra, y, por supuesto, Fairtrade. Todas ellos, por supuesto, son temas altamente emotivos y atraen la atención del consumidor más hacia el café – positivo y negativo – que hacia cualquier otro producto alimenticio probablemente.

Pero lejos de la primera plana, hay avances en muchos frentes: en la finca de café y en procesamiento (en control de pestes y enfermedades; nutrición de las plantas y manejo del agua); en las etapas de almacén y transporte (materiales y operaciones), en tecnología de torrefacción, en tecnología de preparación y extracción (eficiencia energética y controles de polución) y en materiales de embalaje,

equipos para servir y desechables. Utilizando lo mejor de ellas, todos podemos contribuir a la sostenibilidad.

También estaremos hablando con la gente que está a la vanguardia de los desarrollos para asegurar la sostenibilidad del café: estrategas, diseñadores, fabricantes, formadores de políticas, medioambientalistas y otros grupos que están trabajando en una visión a largo plazo

Las Páginas Verdes debutarán en nuestro próximo número, con una nota especial sobre tecnología de torrefacción.

*

Café Europa invita a los lectores a enviar comentarios y sugerencias. Pueden mandar un correo electrónico a editor@scae.com, poniendo "Páginas Verdes" en el renglón de Referencia de su mensaje.

SCAE NATIONAL CHAPTERS:

AUSTRIA

**SCAE National Coordinator
THEODOR ZUS reports**

The Austrian Chapter of the SCAE

SCAE began its activities in Austria in 2004. The beginning, with the first members, was informal, but over the last few years there has been a continuous increase in the number of members, which led to a new structuring of the Austrian Chapter in autumn 2008.

The aim of the Austrian Chapter is to build up a network of local contact partners involved with speciality coffees and to promote activities. Furthermore, we have prepared a proposal to set up an Austrian Coffee University, in order to study Austrian and international developments, as well as trends in the coffee scene and to develop them further. The Austrian Chapter has also applied to host the coffee World Championships in Vienna in 2012, and has been working for several months on the organisational concept for this event.

We also place strong emphasis on the qualifications of the trainers in the Austrian chapter of the SCAE, so that the level of training continually rises and so the barista and brewmaster professions maintain a high status.

We have created an organisation committee solely for the national Austrian Barista Championship (ABC). This will coordinate its entire business management and also acquire sponsors. The committee made the excellent decision to hold national championships in a major shopping mall, and in this way bring the topic of high-quality coffee closer to the actual end customers. This took place in City Park in Graz in January 2009. Accompanied by training sessions on coffee,

the 6th Barista Championship, the 3rd Latte Art Championship, the 3rd Coffee in Good Spirits Championship and the 1st Cezve/Ibrik Championship presented the public with an extraordinary show.

The 3rd Cup Tasting Championships was held in the Viennese City Hall (Wiener Rathaus) in May 2009. This had the highest number of entrants of all the championships, with 20 people competing. After the competition, well known personalities from politics, sport and business were invited to taste the coffees used, and the event attracted wide publicity in TV, radio and the press.

DVDs were made of each of these events, in order to capture the feeling of each competition and to present future participants with helpful advice. These DVDs were passed to representatives of the media and can also be obtained from the Austrian chapter (e-mail: office@scae.at).

Our chapter has developed an invaluable communication channel thanks to cooperation with leading online and print media, helping to make the general public aware of what we are doing and winning many new fans to the cause of top quality coffee.

In the summer 2009, we marked a new milestone, through our cooperation with the Chamber of Commerce in the Austrian state of Carinthia. In the future, our chapter will cover all matters relating to coffee competence. Tenders for training courses for gastronomes in Carinthia will be offered, and so the SCAE will have a new positioning in the

CAPÍTULOS NACIONALES DE SCAE: AUSTRIA

**Informe del Coordinador Nacional de SCAE,
THEODOR ZUS**

El Capítulo Austríaco de SCAE

SCAE inició sus actividades en Austria en 2004. Si bien el comienzo con los primeros miembros fue informal, en los últimos años aumentó sostenidamente la cantidad de miembros, lo que llevó a reestructurar el Capítulo Austríaco en el otoño de 2008.

El objetivo del Capítulo Austríaco es crear una red de contactos locales dedicados a los cafés especializados y promocionar sus actividades. Asimismo, hemos preparado una propuesta para la fundación de una Universidad Austríaca del Café, donde se pueda estudiar los desarrollos de Austria y del mundo, así como las tendencias del mundo del café, y continuar con su desarrollo. El Capítulo Austríaco también se postuló para ser anfitrión de los campeonatos mundiales del café Viena 2012, y viene trabajando desde hace meses en el concepto organizativo para este evento.

También ponemos el foco en la idoneidad de los instructores que se desempeñan en el Capítulo Austríaco de SCAE, de modo que el nivel de capacitación sea cada vez mayor y las profesiones de barista y especialista en preparación mantengan un alto estatus.

Hemos creado un comité de organización exclusivo para el Campeonato de Baristas de Austria (ABC) nacional. El comité fue el encargado de toda la administración comercial y la convocatoria de patrocinadores. El comité tomó la excelente decisión de realizar los campeonatos nacionales en un centro comercial importante, a fin de llevar el tema del café de alta calidad a sus verdaderos consumidores finales. El evento se realizó en City Park, en Graz, en enero de 2009. Combinado con sesiones de capacitación sobre café, el 6º Campeonato de Baristas, el 3º Campeonato Arte Latte, el 3º Campeonato Café con Buen Espíritu, y el 1º Campeonato Cezve/Ibrik, fue un gran espectáculo para el público.

El 3º Campeonato de Catadores se llevó a cabo en la municipalidad de Viena (Wiener Rathaus) en mayo de 2009. Allí se registró el más alto número de competidores entre todos los campeonatos, con un total de 20 personas. Después de la competencia, se invitó a personalidades de la política, el deporte y los negocios a probar los cafés utilizados, y el evento tuvo mucha publicidad en televisión, radio y los medios escritos.

Cada uno de estos eventos se grabó en DVD, a fin de captar el sentimiento de cada competencia y brindar consejos útiles a los futuros participantes. Los DVD se distribuyeron a los representantes de los medios y también se pueden solicitar al Capítulo Austríaco (correo electrónico: office@scae.at).

Nuestro capítulo cuenta con un invaluable canal de comunicación, gracias a la cooperación con importantes medios escritos y en línea, que nos ayudan a divulgar al público en general nuestras actividades, y al mismo tiempo sumar muchos entusiastas por la causa del café de primera calidad.

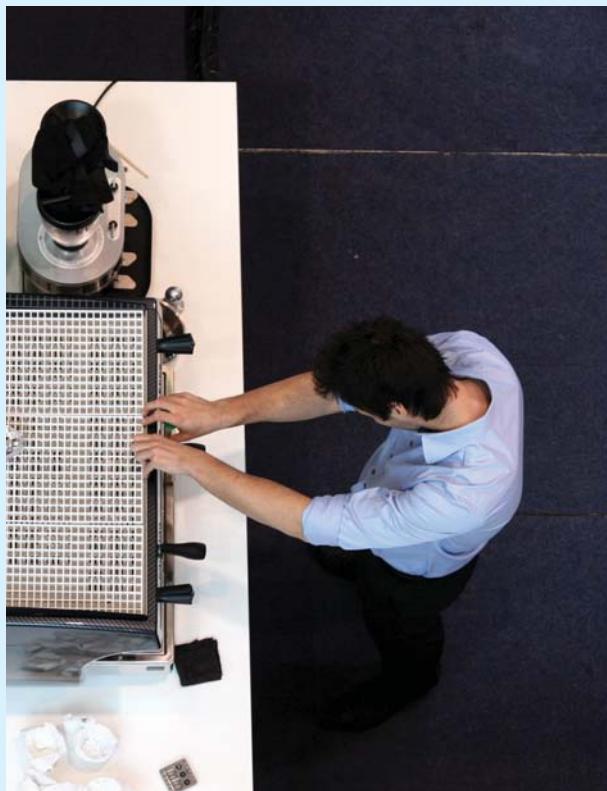
En el verano de 2009, alcanzamos un nuevo objetivo mediante la cooperación con la Cámara de Comercio del estado austriaco de Carintia. En el futuro, nuestro capítulo estará a cargo de todas las cuestiones relacionadas con la competencia en el café. Se ofrecerán cursos de capacitación para gastronómicos en Carintia, y así SCAE logrará un mejor posicionamiento en el ámbito gastronómico en Austria. Las Cámaras de Comercio de Styria y

Austrian gastronomy scene. The Chambers of Commerce in Styria and Tirol have already followed this example. We have also begun initial discussions with the Association of Viennese Coffee Houses (Verein der Wiener Kaffeehäuser).

In 2010, our chapter of SCAE will be responsible for the topic of coffee at the Federal Apprenticeship Competition (Bundeslehrlingswettbewerb) for the tourism sector and will take a further step to promote the coffee training, expertise and enthusiasm among young people working in gastronomy.

Members of our chapter come from all professional groups and the wider public. We are also the only organisation covering the needs of coffee roasters, producers, traders, coffee shops, baristas and private persons in Austria. We now have over 30 members who enjoy an intense exchange of ideas among themselves. And, as you can see, we have been extremely active!

Photo: SCAE Austrian chapter



At last year's Austrian Barista Championship

En el Campeonato de Baristas de Austria del año pasado

Tirol ya han seguido el ejemplo. También hemos iniciado conversaciones con la Asociación de Cafeterías Vienas (Verein der Wiener Kaffeehäuser).

En 2010, nuestro capítulo de SCAE será el responsable en el tema del café en la Competencia Federal de Aprendices (Bundeslehrlingswettbewerb) para el sector turístico, y además fomentará el entusiasmo, los conocimientos y la capacitación en los jóvenes que trabajan en gastronomía.

Los miembros de nuestro capítulo provienen de todas las profesiones y del público en general. También somos la única organización que se ocupa de las necesidades de tostadores, productores, comerciantes, cafeterías, baristas y particulares de Austria. Actualmente contamos con más de 30 miembros que disfrutan de intercambiar ideas. Y, como ven, nos mantenemos sumamente activos.

Abuse it.



Do not believe anyone who tells you that decaffeinated coffee is not good! When the blend is good the taste does not change. And with the Demus® Process, chosen by the best coffee roasters, what we do is remove the caffeine while leaving the properties of every single bean unaltered. So that you may enjoy the pleasure of an espresso every time you want to. Well then... may your next coffee be a decaffeinated one.

demus
...decaffeinated with art
via Caboto, 31 - 34147 Trieste
info@demus.it • www.demus.it

by SCAE Past President MAX FABIAN

EAFC Fine Coffee Conference and Exhibition

I had the pleasure of participating in the 7th African Fine Coffee Conference & Exhibition, organised by the Eastern African Fine Coffees Association (EAFC), and held in Mombassa, Kenya, February 11-13. In the days before, I was part of a group of coffee enthusiasts on EAFC's Coffee Safari, an intense three-day programme through beautiful coffee plantations and mills.

Coffee Safari

We started from Nairobi, heading to Lake Nakuru, a gorgeous soda basin rich with flora and fauna. The road was quite good by African standards, lined by buildings of all sorts. This construction appeared to be a problem in terms of land availability for coffee growing: more and more farms are being sold for real estate development, and coffee growers need to move far from the main cities. The main producing regions are around Nairobi, Lake Victoria and Mount Kenya, but now the need is to move northwards towards Lake Rudolf, on lands principally belonging to the Kikuyu ethnic group of President Mwai Kibaki.

We visited Jungle Estate, Iraini-Ini Farmers Cooperative Society (with a Good Agricultural Practices enhancement project carried on by Technoserve and sponsored by USAID), Mwega Estate, the big Thika Coffee Mills (where more or less one-third of Kenyan coffee is processed), Yadini Estate in Ruiru and ended our journey with a visit to the coffee auction at Nairobi Exchange.

Ruiru 11

Interesting to note was the high average standard of plantations, in line to the good quality of Kenyan coffee, and the controversial use of Ruiru 11 versus Bourbon coffee plants. Ruiru 11 was created by cross-breed-

ing arabica and canephora varieties, in the aim of getting the best of both – i.e., the arabica's quality and canephora's productivity and resistance. Initial trials did not have good results on the quality side. One of the reasons for this, according to proponents of Ruiru 11, is that the plant was located where other coffee plants had already failed, in difficult terrains that had little chance of producing decent coffees. Now, in the right locations, it appears to be giving better results and, grafted on bourbon roots (and roots are the weakest part of Ruiru 11), Ruiru 11 is at no disadvantage to growth and commands good premiums on the Nairobi Coffee Exchange.

Conference

EAFC Executive Director **Philip Gitao** and EAFC President **Leslie Omari** from Tanzania opened the Conference, also thanking USAID for its continued support. **William Ruto**, Kenyan Minister for Agriculture since April 2008, stated that last year Kenya produced 54.000 tonnes (900.000 bags) of coffee, of which 80-85% were considered of speciality quality. While great importance was given also to the new branding message "So rich, so Kenyan", and while its precise use and purpose did not seem fully defined, the indications were that it was to be used in cooperation with consuming countries, and its use in labelling would be voluntary.

Judy Ganes-Chase, in addressing participants, highlighted the fact of generalised GDP growth in Africa, despite the global recession, although **Justin Archer** pointed out how the credit crunch was limiting investments in Africa, damaging productivity and quality.

International Coffee Organization Executive Director **Nestor Osorio** underlined the

a cargo del Ex Presidente de SCAE, MAX FABIAN

Conferencia y Exposición de EAFC

Tuve el placer de participar en la 7º Conferencia y Exposición Africana de Cafés Finos, organizada por la Asociación de Cafés Finos de África Oriental (EAFC), y que tuvo lugar en Mombasa, Kenia, los días 11-13 de febrero. En los días previos, fui parte de un grupo de entusiastas del café que participamos en el Safari del Café de la EAFC, un intenso programa de tres días por las hermosas plantaciones y beneficios de café.

Safari del Café

Salimos desde Nairobi, camino al Lago Nakuru, una estupenda cuenca de soda con abundancia de flora y fauna. El camino era bastante bueno para el patrón africano, bordeado de construcciones de todo tipo. Esas construcciones se plantearon como un problema en cuanto a disponibilidad de tierras para el cultivo del café: cada vez más fincas están siendo vendidas para el desarrollo inmobiliario, y los caficultores tienen que mudarse lejos de las ciudades principales. Las principales regiones productoras están alrededor de Nairobi, del Lago Victoria y del Monte Kenia, pero ahora surge la necesidad de trasladarse hacia el norte, en dirección al Lago Rudolf, ocupando tierras que principalmente son propiedad del grupo étnico Kikuyu, del Presidente Mwai Kibaki.

Visitamos la Finca Jungle, la Sociedad Cooperativa de Productores Iraini-Ini (con un proyecto de optimización de Buenas Prácticas Agrícolas conducido por Technoserve y patrocinado por la Agencia de Estados Unidos para el Desarrollo Internacional -USAID), la Finca Mwega, los grandes Beneficios de Café Thika (donde se procesa más o menos una tercera parte del café de Kenia), la Finca Yadini en Ruiru, y terminamos nuestro recorrido visitando la subasta de café en la Bolsa de Nairobi.

Ruiru 11

Interesante de observar fue el alto patrón promedio de las plantaciones, en correspondencia con la buena calidad del café de Kenia, y el controvertido uso de las plantas de café Ruiru 11 en lugar de Bourbon. Ruiru 11 fue creada cruzando las variedades arábica y canéfora, con la finalidad de obtener lo mejor de las dos - es decir, la calidad de arábica y la productividad y resistencia de canéfora. Las primeras pruebas no dieron buenos resultados de calidad. Una de las razones, según los propulsores de Ruiru 11, es que la planta se encontraba en el lugar donde ya habían fracasado otras plantas de café, en terrenos difíciles que tenían pocas probabilidades de producir cafés decentes. Ahora, en los lugares correctos, parece estar dando mejores resultados e, injertada en raíces de bourbon (y las raíces son la parte más débil de Ruiru 11), Ruiru 11 ya no presenta desventajas para su cultivo y alcanza precios altos en la Bolsa del Café de Nairobi.

Conferencia

El Director Ejecutivo de EAFC, **Philip Gitao** y el Presidente de EAFC **Leslie Omari** de Tanzania abrieron la Conferencia agradeciendo también a la USAID por su permanente apoyo. **William Ruto**, Ministro de Agricultura de Kenia desde abril de 2008, dijo que el año pasado Kenia había producido 54.000 toneladas (900.000 bolsas) de café, de las cuales el 80-85% eran consideradas de calidad gourmet. Si bien también se dio importancia al nuevo mensaje de marca "Tan intenso, tan de Kenia" y aunque su uso y propósito específicos no parecían estar totalmente definidos, las indicaciones eran que debía usarse en cooperación con los países consumidores, y que su uso en el etiquetado sería voluntario.

Photos: Max Fabian





Kenya coffee (left to right): coffee trees, processing, and drying
Café de Kenia (izquierda a derecha): cafetos, procesamiento y secado

forecast deficit of production, looking at current supply and demand curves, while Kenya Coffee Board Managing Director **Louise Njeru** stated that Kenya was targeting production of 100,000 tonnes in five years, substantially doubling present output. **Jeremy Block** spoke about the competitive advantage of East African coffees, because of their high quality, and their good profitability thanks to current prices.

Eleni Gebre-Medhin, CEO of the Ethiopia Commodity Exchange (ECX), stated its willingness to show flexibility, recognising the complexity of Ethiopian coffee, by diversification. It has recently launched Direct Speciality Trading, a new platform in which producers of specialty coffee can transact directly with international buyers seeking to purchase premium beans on a fully traceable basis.

Nestor Niyungeko, from the Coffee Privatization Committee of Burundi, spoke of his country's new philosophy and strategy for coffee development and a relaunch of Burundi coffee.

Barry Yuen made a presentation on the Chinese coffee market and how Hong Kong is "the right way through" for reaching this market.

The session on speciality robusta coffee heard about work to develop a common standard for judging robusta quality, similar to arabica judging standards, but with two traits unique to robustas: a bittersweet aspect ratio and softness.

Climate change was another issue discussed in one of the

sessions, and **J K Kimemia** spoke about the possibility of shifting of coffee growing areas and the results of non-uniform flowering, cherry maturation and ripening of coffee plants, thus affecting quality. Mitigating strategies were also presented, including shade-grown coffee, agroforestry, techniques to avoid soil erosion, implementing crop nutrition, pruning, Good Agricultural Practices (GAP), breeding and, possibly, GMOs.

David Browning suggested a definition for speciality coffee as that coffee receiving a premium of +10 US cents or more: the volume, he said, should consequently be 8 million bags, increasing by 7.5% per year. Thus, speciality production should rise by 10 million bags in the next ten years, out of which 2 million bags should come from Africa.

A presentation by the **Common Fund for Commodities** (CFC) on its Coffee Certification Project was made, underlining the importance of building real capacity in the interests of coffee quality and productivity.

EAFCA also held its AGM. It highlighted the poor levels of coffee consumption in African countries, with the exception of Ethiopia and South Africa. It also reported that its membership is steadily growing and that a Coffee Training Centre is to be launched (also in the context of the above CFC project). EAFCA's next African Fine Coffee Conference & Exhibition, its eighth edition, will be held in Tanzania in 2011.

*

For information on EAFCA, visit www.eafca.org.

Judy Gaines, al dirigirse a los participantes, destacó el hecho del crecimiento generalizado del PBI en África, a pesar de la recesión mundial, aunque **Justin Archer** señaló que la contracción crediticia estaba limitando las inversiones en África, limitando la productividad y la calidad.

El Director Ejecutivo de la Organización Internacional del Café **Néstor Osorio** subrayó el déficit previsto de producción, observando las curvas actuales de oferta y

demanda, en tanto que la Directora Gerente de la Junta Cafetera de Kenia **Louise Njeru** señaló que Kenia estaba apuntando a una producción de 100.000 toneladas en cinco años, duplicando la cifra actual. **Jeremy Block** habló sobre la ventaja competitiva de los cafés de África Oriental, debido a su alta calidad y a su buena rentabilidad gracias a los precios actuales.

Eleni Gebre-Medhin, CEO de la Bolsa de Materias Primas de Etiopía (ECX), puso de manifiesto su predisposición a mostrar flexibilidad, reconociendo la complejidad del café etíope, por diversificación. Acaba de lanzar Operaciones Directas de Comercio de Especialidades, una nueva plataforma en la que los productores de café especializado pueden operar directamente con compradores internacionales que quieran comprar granos de alta calidad y origen comprobable. **Néstor Niyungeko**, del Comité de Privatización del Café de Burundi, habló sobre la nueva filosofía y estrategia de su país en cuanto al desarrollo del café y a un relanzamiento del café de Burundi. **Barry Yuen** hizo una presentación sobre el Mercado Chino del Café y explicó por qué Hong Kong es la "vía correcta de acceso" para llegar a este mercado.

En la sesión sobre el café especializado robusta se habló sobre trabajar para desarrollar un patrón común para juzgar la calidad del robusta, que sea similar a los patrones para juzgar el arábica, pero con dos particularidades propias para el robusta: una relación del aspecto agridulce y suavidad,

El cambio climático fue otro tema que se debatió en una de las sesiones, y **J.K. Kimemia** habló sobre la posibilidad de rotar las zonas de cultivo de café y sobre el efecto resultante de una floración, envejecimiento de las cerezas y maduración de las plantas de café en forma despareja, afectando su calidad. También se presentaron estrategias de mitigación, entre ellas las de café cultivado a la sombra, agroforestación, técnicas para evitar la erosión del suelo, la implementación de nutrición de los cultivos, poda, Buenas Prácticas Agrícolas (GAP, por su sigla en inglés), cruzas y, posiblemente, GMO.

David Browning sugirió una definición para el café especializado como café que recibe una prima de +10 centavos de dólar o más: el volumen, dijo, debería ser entonces de 8 millones de bolsas, aumentando 7,5% por año. De esa forma, la producción de café especializado debería aumentar en 10 millones de bolsas en los próximos diez años, de las cuales 2 millones deberían provenir de África.

El Fondo Común de Materias Primas (CFC) hizo una presentación sobre su Proyecto de Certificación de Café, destacando la importancia de contar con capacidad real en aras de la calidad y productividad del café.

EAFCA también celebró su asamblea anual. Puso de relieve los bajos niveles de consumo de café en los países africanos, a excepción de Etiopía y Sudáfrica. También informó que su cantidad de miembros está aumentando a paso constante y que se abrirá un Centro de Entrenamiento en Café (también en el marco del proyecto CFC arriba indicado). La próxima Conferencia y Exposición Africana de Cafés Finos de la EAFCA, su octava edición, tendrá lugar en Tanzania en 2011.

*

Para información sobre EAFCA, pueden ingresar en www.eafca.org.



SCAE COMPETITIONS

An open invitation

The 2010 SCAE Coffee Photography Competition is now open!

Digital photography has only been around for a few years, but in that time more photographs have been taken than in the entire previous history of photography. All over the world, people are now exploring the medium and finding new ways of interpreting the world around them.

In this year's SCAE Coffee Photography competition, we're looking for pictures of a high technical standard that tell us something unique about coffee. Be original and show us something special about the role coffee plays in our lives, or about any of the many hands involved through the entire production chain, in growing, processing, shipping, trading, roasting, selling, preparing or drinking the beverage. Use your camera – and your imagination – to explore our rich world of coffee.

Open to all

Previously, the competition was open to members only. This year, we're making the competition open to all, with a new internet-based entry and voting system. Visit the SCAE website, www.scae.com, for full details.

The winners

The winners will be announced at the SCAE Event 2010 in London, June 23-25.

The winning photographs will also feature both on the SCAE website and in the September 2010 edition of *Café Europa*.

COMPETENCIAS DE SCAE

Invitación a todos

¡El Concurso de Fotografías del Café de SCAE de 2010 ya está abierto!

La fotografía digital ha existido durante pocos años, pero en ese tiempo se tomaron más fotos que en toda la historia anterior de la fotografía. En todo el mundo, la gente está explorando este medio y encontrando nuevas maneras de interpretar lo que los rodea. En el Concurso de Fotografías del Café de SCAE de este año, estamos buscando fotos de alto nivel técnico que nos expresen algo único sobre el café. Sea original y muéstrenos algo especial acerca del rol del café en nuestra vidas, o cualquiera de las numerosas manos que participan en toda la cadena de producción, cultivando, procesando, transportando, comercializando, tostando, vendiendo, preparando o tomando la bebida. Use su cámara, y su imaginación, para explorar el rico mundo del café.

Abierto para todos

Antes, este concurso estaba abierto sólo para los miembros. Este año, abrimos el concurso a todo el mundo, con un nuevo sistema de inscripción y votación por Internet. Conozcan todos los detalles, ingresando en el sitio web de la SCAE, www.scae.com.

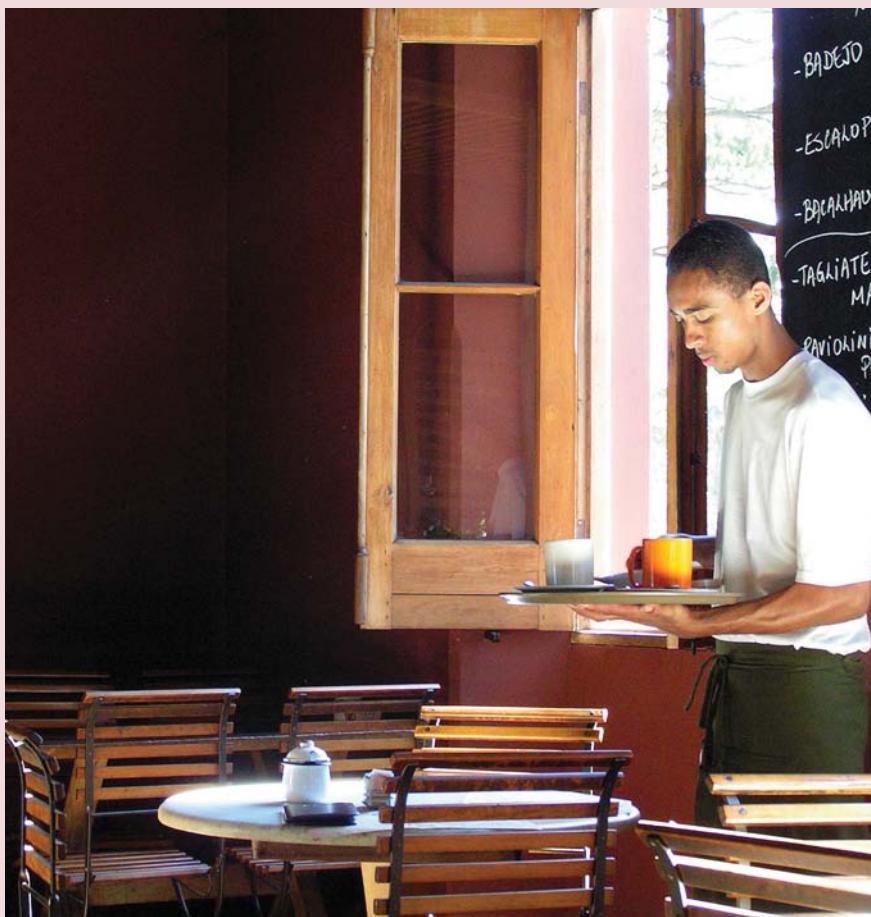
Los ganadores

Los ganadores serán anunciados en el Evento 2010 de la SCAE, en Londres, los días 23-25 de junio.

Las fotografías ganadoras se publicarán tanto en el sitio web de SCAE como en la edición de septiembre 2010 de Café Europa.

Las reglas

1. *Las fotos enviadas pueden ser sobre cualquier tema relacionado con el café que prefieran.*
2. *La fotografía debe enviarse en archivo JPEG de alta resolución.*
3. *La SCAE hace expresa reserva de su derecho a no aceptar la inscripción o a rechazar las presentaciones que no se ajusten a las reglas o considere inapropiadas.*
4. *Personas físicas: Si se registran como personas físicas, el trabajo enviado debe ser de su propia autoría, garantizando que son los titulares de los derechos de autor sobre la fotografía y que autorizan a la SCAE a usar la fotografía en las condiciones abajo indicadas. Ninguna de las fotografías enviadas debe haber sido usada en alguna publicidad con anterioridad.*
5. *Sociedades/organizaciones: Estos participantes pueden designar al fotógrafo elegido, pero al enviar la fotografía, garantizan que en realidad son los titulares de los derechos de autor sobre la fotografía y que autorizan a la SCAE a usar la fotografía en las condiciones abajo indicadas. Ninguna de las fotografías enviadas debe haber sido usada en alguna publicidad con anterioridad.*
6. *Al enviar una muestra, se comprometen a respetar las reglas del concurso y a conceder a SCAE el derecho de uso justo de la fotografía en la exposición, en Café Europa, en nuestro sitio web www.scae.com y en otras actividades o publicaciones aprobadas por SCAE.*
7. *Todas las reglas del concurso aparecerán en el sitio web de la SCAE, www.scae.com.*



Last year's winning photo

'Coffee is the best thing to douse the sunrise with (Belo Horizonte, Brazil)', by Johanna Wechselsberg

Some tips on how to win

Good advice can be found in Tom Ang's article, "How to Win Prizes with your Pictures", which you can read on his website. Visit: <http://www.idigitalphoto.com/prize-photos/>

*

Foto ganadora del año pasado

'El café es la mejor cosa para apagar el amanecer (Belo Horizonte, Brasil)', por Johanna Wechselsberg

Algunos consejos para ganar

Podrá encontrar buenos consejos en el artículo de Tom Ang "Cómo ganar premios con sus fotografías", que puede leer en su sitio web. Visite: <http://www.idigitalphoto.com/prize-photos/>

marco
Über Project

Join the Über Project!
BE PART OF THE DESIGN TEAM

www.marco.ie/uberproject
www.twitter.com/uberproject

pouring perfection

SCAE Event 2010
Conference & World Championships
World Barista Championship 2010
& Caffè Culture
London, United Kingdom
June 23-25, 2010

This is London calling...

For countless reasons, London is most visited tourist destination on the planet, attracting millions more visitors from all over the globe than any other city on earth.

And London is arguably the world's greatest coffee capital. From its early adoption of coffee, the coffee houses that gave rise to Lloyd's of London, political intrigue and great literature, to its leading world coffee contracts, its booming modern speciality sector, its modern coffee bars and to two World Barista Champions, London means coffee.

For speciality coffee lovers, this is absolutely the year to visit London. The world's top speciality people will be gathering for the SCAE Event and Caffè Culture, offering an unmissable opportunity to network, catch up with the latest developments in our industry, and – the icing on the cake – enjoy all that London has to offer.

What's on?

Theatre – everything from Shakespeare to Mamma Mia

Galleries & museums – the Elgin Marbles at the British Museum, Rothko and Bacon at the Tate, and the sparkling new Tate Modern

Sports – Wimbledon is on! Will Federer win again?

Restaurants – your choice of Michelin starred, molecular gastronomy, Chinatown, Indian, Thai and just about every other cuisine you can think of, all served up with cosmopolitan flair

An amazing coffee scene – cafés on nearly street, award-winning roaster-retailers and innovative coffee bars.

Modern – new tube line and modern infrastructure, plus congestion-controlled traffic, all helping to speed your journeys around the city

Nightlife!

Nightclubs where you can hip and hop, and scores of live music venues for every taste – classic, jazz, rock, soul, rap, hip hop, house, experimental – scores of venues

Don't forget – Buckingham Palace, the Changing of the Guard, the Tower of London, the Beefeaters, fish and chips, and the London Eye overlooking everything!

Why not?

...zip over to Paris for a day on the amazing Eurostar, or take your partner for a romantic weekend?

Shopping – the pound is cheap! Yield to the siren songs of Oxford Street, Harrod's and Bond Street....



SCAE GOLD CUP PROGRAMME

by PAUL STACK, SCAE Gold Cup Programme Leader and SCAE Education Committee Vice Chair

SCAE launches Gold Cup research initiative

The objective of SCAE's Gold Cup Programme is to raise the quality of filter coffee on an industry-wide basis. As Programme Leader, I am pleased to announce the creation of the Gold Cup Research Group (GCRG), charged with the very ambitious task of reconfirming the industry standards for today's brewed coffee world.

This reconfirmation is overdue, as the current Gold Cup standard is derived from scientific analysis that dates back over 50 years. Our aim is to methodically question the standard and either validate or modify the current SCAE Gold Cup standard, to reflect today's technologies and palates. This can only be a good thing!

The need for new research

In 1952, the Coffee Brewing Institute (CBI) in the US first conducted technical and scientific programmes on filter coffee and published its results. This laid the groundwork for the Gold Cup. After the CBI dissolved in 1964, it was immediately replaced by the Coffee Brewing Center (CBC), where the focus was shifted to the foodservice industry/HORECA market. The CBC developed several programmes that promoted good brewing practices, including the first

implementation of the Gold Cup Award.

The Coffee Brewing Center's work provided a scientific basis for understanding complex inter-relationships of coffee cupping, roasting and brewing. This work remains the foundation of today's SCAE Gold Cup presentations.

Since then, however, there has been no significant published research on correct extraction of filter brewed coffee.

In the intervening 50 years, we have seen significant cultural and technological advances in all aspects of coffee production and preparation, from seed to cup. Everything from coffee varietals, husbandry, processing, transport to storage has advanced in green coffee, while the technological advancements in roasting, grinding and brewing have grown apace. Similarly, the measurement apparatus available in the 1950's and 1960's is very different to those measurement systems available in the digital world of 2010.

The SCAE launched its Gold Cup programme in Antwerp, Belgium in 2007. In the intervening years, it has become clear that this 50-year-old research is still valid. However, its relevance to the new world

EL PROGRAMA TAZA DE ORO DE SCAE

por PAUL STACK, Director del Programa Taza de Oro de SCAE y Vicepresidente del Comité de Educación de SCAE

SCAE lanza una iniciativa de investigación en el marco de Taza de Oro

El objetivo del Programa Taza de Oro (Gold Cup Programme) de SCAE es mejorar la calidad del café de filtro en toda la industria. Como Director del Programa, me complace anunciar la creación del Grupo de Investigación Taza de Oro, al cual se encomendó la ardua tarea de reconfirmar las normas de la industria para el mundo actual del café preparado.

La reconfirmación se debería haber realizado antes, ya que el estándar Taza de Oro actual proviene de un análisis científico de hace más de 50 años. Nuestro fin es cuestionar metódicamente el estándar y validar o bien modificar el estándar Taza de Oro actual de SCAE, a fin de reflejar las tecnologías y los paladares actuales. Sin duda será muy bueno.

La necesidad de nuevas investigaciones

El 1952, el Instituto de Preparación de Café (CBI) de los Estados Unidos ejecutó por primera vez programas técnicos y científicos sobre el café de filtro y publicó los resultados. Así surgió la base para la Taza de Oro. Luego de la disolución del CBI en 1964, nació para reemplazarlo el Centro de Preparación de Café (CBC), donde el énfasis pasó al mercado HORECA y a la industria de los servicios alimentarios. El CBC implementó varios programas que fomentaban las buenas prácticas de preparación, incluida la primera edición del Premio Taza de Oro.

El trabajo del Centro de Preparación de Café otorgó una base científica para comprender las complejas relaciones entre la degustación, el tostado y la preparación del café. Hasta el día de hoy, este trabajo constituye los cimientos de las presentaciones Taza de Oro de SCAE.

Sin embargo, desde ese entonces no ha habido ninguna investigación importante que se haya publicado sobre la correcta extracción del café preparado con filtro.

En los 50 años transcurridos, se han producido importantes avances culturales y tecnológicos en todos los aspectos de la producción y preparación de café, desde la semilla hasta la taza. Todo desde los varietales, la agricultura y el procesamiento, hasta el transporte y el almacenamiento, ha progresado en cuanto al café verde, mientras que los avances tecnológicos en tostado, molienda y preparación han crecido a ritmo acelerado. De igual manera, los



The SCAE Gold Cup Programme is sponsored by:





Does the current Gold Cup standard, based on analysis dating back over 50 years, reflect today's technologies and palates?

¿Refleja el estándar Taza de Oro actual, en base a análisis que datan de hace más de 50 años, las tecnologías y paladares de hoy?

of global coffees deserves re-examination.

Laying the groundwork for a modern standard

We have prepared a framework document for the Gold Cup Research. This sets out how we plan to start the research. You can download it from the SCAE website (www.scae.com). All comments from the industry are welcome.

Coffee selection

Essentially, we will be scientifically examining coffees from five different origins, chosen to meet the following outline specification:

- The coffees must reflect what is generally accepted as quality coffees, with finer flavour components
- They should reflect various processing methods
- They should reflect botanical varieties
- They should ideally represent a stable, accessible and reproducible quality over time
- They should ideally come from different parts of the world
- Must be able to shipped for free in one 60kg bag
- They should have a mini-

mum of fading during the six months we shall use them.

The five chosen coffees will be tested, in blind cuppings, alone, and one blend of those chosen will also be included, to be determined when the coffees are selected.

Qualified cuppers

We will invite a panel of 20 cuppers to give feedback throughout the project and to be present at the blind cupping. They will also be given the opportunity to input to the design of a new cupping form. The Gold Cup Research Group will select cuppers who meet the following criteria:

- Total credibility
- Focus on filter coffee
- Broad experience.

New cupping form

We will create a new cupping form that will allow cuppers to score the coffees in a way that will be beneficial to the core objective. Therefore, the following pointers will be considered in the cupping form design:

- The form must reflect our hypothesis on how changes in extraction affect the vari-

aparatos de medición que existían en las décadas de 1950 y 1960 son muy distintos de los sistemas de medición que tenemos al alcance en el mundo digital de 2010.

SCAE lanzó su Programa Taza de Oro en Amberes, Bélgica, en 2007. Desde entonces, se hizo evidente que la investigación que data de 50 años atrás mantiene su vigencia. No obstante, vale la pena revisar su relevancia para el nuevo mundo de los cafés globales.

Preparando el terreno para un estándar moderno

Hemos redactado un documento marco para la Investigación Taza de Oro, que especifica cómo pensamos comenzar la investigación. El documento se puede descargar en el sitio web de SCAE (diríjase a SCAE.com). Todos los comentarios de la industria son muy bienvenidos.

Selección de cafés

En resumen, analizaremos científicamente distintos cafés de cinco orígenes distintos, que cumplan con las siguientes especificaciones:

- Los cafés deben reflejar lo que se acepta generalmente como cafés de calidad, con componentes de sabor finos
- Deben reflejar diversos métodos de procesamiento
- Deben reflejar variedades botánicas
- Deberían idealmente representar una calidad estable, accesible y reproducible a través del tiempo
- Deberían idealmente provenir de distintas partes del mundo
- Se deben poder enviar sin cargo en una bolsa de 60 kg
- Deben presentar un debilitamiento mínimo durante los seis meses que los usaremos

Los cinco cafés seleccionados se probarán en degustaciones a ciegas, individualmente, y también se incluirá una mezcla de los elegidos, que se determinará una vez que se hayan seleccionado los cafés.

Catadores calificados

Convocaremos un panel de 20 catadores para que nos den sus comentarios durante todo el proyecto y para que estén presentes en la degustación a ciegas. También tendrán la oportunidad de aportar al diseño de un nuevo formulario de degustación. El Grupo de Investigación Taza de Oro seleccionará catadores que cumplan con los siguientes criterios:

- Credibilidad absoluta
- Énfasis en el café de filtro
- Amplia experiencia

Nuevo formulario de degustación

Crearemos un nuevo formulario de degustación que permitirá a los catadores puntuar los cafés de un modo que sea beneficioso para el objetivo principal. Por lo tanto, se considerarán los siguientes criterios en su diseño:

- El formulario debe reflejar nuestra hipótesis sobre el efecto de los cambios en la extracción sobre los distintos aspectos de la calidad de los cafés
- La teoría principal es que la extracción en demasia conlleva una pérdida de sabor y se tapa con la amargura
- De la misma manera, la extracción en demasia conlleva una pérdida de dulzura y acidez
- La teoría principal es que la extracción insuficiente conlleva una pérdida similar de sabor y aromas
- También deseamos determinar cómo influye la extracción en el cuerpo y el retrogusto
- El formulario debe ser fácil de replicar en otros ámbitos, y fácil de comprender. También debe contar con la aceptación general de los catadores y los interesados
- Toda la industria especializada debe poder replicarlo

- ous quality aspects of coffees
 - The main theory is that over-extraction leads to loss of flavours and is overshadowed by bitterness
 - Similarly, over-extraction leads to loss of sweetness and acidity
 - The main theory is that under-extraction will lead to a similar loss of aromas and taste
 - We will also want to note how extraction influences body and aftertaste
 - The form must be easy to replicate in other forums, easy to understand and also be generally accepted by the cuppers and by those interested
 - The entire speciality industry must be able to replicate it
 - It must to some extent be comparable with other recognised forms
 - It must reflect what can be measured chemically
 - It must use a scale that clearly shows differences in preferences
 - It must be easy to transfer to table or diagram form (e.g., a star diagram)
- Logically we should therefore record ratings on:
 - Finer flavour presence (complexity)
 - Bitterness
 - Sweetness
 - Acidity
 - Body
 - Aftertaste
 - Overall preference
- Expectations**
- We hope to redefine at what extraction and strength speciality coffees are best brewed. We expect the research to lead to a significant programme of research studies including further investigation of the following items and their impact on filter coffee:
- Brew temperatures
 - Grind profiles
 - Roast profiles
 - Altitude
 - ...and more
- This is an extremely exciting project and will be of huge value to the speciality coffee industry. I look forward to 2010 and the learning it holds!
- Debe ser comparable en cierta medida con otros formularios reconocidos
 - Debe reflejar lo que se puede medir químicamente
 - Debe emplear una escala que muestre claramente las diferencias en las preferencias
 - Debe ser fácil de transferir a tablas o diagramas (por ej., diagrama de estrella)
 - Por lo tanto, deberíamos registrar puntajes de:
 - Presencia de sabores finos (complejidad)
 - Amargura
 - Dulzura
 - Acidez
 - Cuerpo
 - Retrogusto
 - Preferencia en general

Expectativas

Esperamos poder redefinir a qué nivel de extracción y concentración se preparan mejor los cafés especializados. Esperamos que la investigación nos lleve a desarrollar un programa importante de estudios que analicen en mayor profundidad los siguientes elementos y sus efectos en el café de filtro:

- Temperaturas de preparación
- Perfiles de molienda
- Perfiles de tostado
- Altitud
- ... y otros

Se trata de un proyecto muy interesante que resultará sumamente valioso para la industria del café especializado. Espero un 2010 colmado de aprendizajes.

demuslab
Analysis, consulting, courses and R&D on coffee

Everything You Always Wanted to Know About Coffee

...we can tell you

Our experienced technicians and researchers, working in our up-to-the-minute physical and chemical analysis laboratory, can provide a quality reference point for the world of coffee. Demus Lab's knowhow doesn't only give you the means to perfect your roasting, grinding and packing. In fact, Demus Lab can help you improve all the stages of your production cycle, and our research into the most fragrant and aromatic new blends can boost the quality of your product, too. Thanks to our wide network of coffee experts, we can offer complete training, from selecting the best green coffee and achieving the ideal coffee tastes, to custom-designed courses on espresso tailored to specific client needs.

In short, Demus Lab has the best answers to all your questions about coffee.



Area Science park - ed.E3
Padriciano 99 - 34012 Trieste
tel. +39 0403755466
fax +39 0403755467
info@demuslab.it
www.demuslab.it

by PAULINE SHERWOOD and
JOHN SHERWOOD

Vikram Kashyap wins the first UAE Barista Championship at Dubai Specialty Convention

The Specialty Coffee and Tea Convention (in Dubai in mid-November) was a very well organised event, Pauline and John Sherwood report, particularly considering it was being held for the first time. Congratulations should go to **Anselm Godinho**, Managing Director of event organisers IC&E (which launched the Convention in conjunction with the SCAA) and particularly to Operations Manager **May Juan**.

The Barista Championship

A great deal of planning went into making sure an event highlight – the First UAE Barista Championship – went well, with experts from all around the world training both competitors and potential judges, as well as participating in workshops and judging.

The Judges Certification Committee of the WBC launched a trial run of its new training programme for national judges with a two-day programme of testing. This included a comprehensive written test on the rules and sensory and technical training/assessment of participants. The national judges included expatriates from Austria, New Zealand, UK, India and Hungary. **Scott Conary** and **Ben Bicknell** led the workshops, supported by WBC Judges **Sonja Grant** and **John Sherwood**. All the participants passed as qualified to judge the UAE competition (although a much more comprehensive testing programme would be needed to become a WBC Judge).

There was a truly international panel at the UAE Championship, with 14 judges coming from the USA, UK, Hun-

gary, Iceland, Austria, Ireland, New Zealand and Australia.

The competition attracted 26 contestants and two teams of judges were needed to cope with the two days of semi-finals. Six contestants reached the final on the third day and the eventual winner was **Vikram Kashyap** of Caribou Coffee, a former Indian Barista Champion who is now living and working in Dubai. Second was **Kim Thompson** and third **Raja Muthusamy**, both from the Raw Coffee Company.

Vikram will be a very competent representative of the UAE in London in June; his signature drink was very innovative and had the audience and judges guessing right up to the climax!

The Educational Programme

Alongside the Championship, the Convention offered a comprehensive lecture and workshop programme coordinated by the SCAA. Many SCAA representatives were called upon to use their judging skills for the barista competition, as was **Stephen Morrissey**, 2008 World Barista Champion, who is now based in the US.

Also there, manning the WBC's Nuovo Simonelli machine, was **Gwilym Davies**, this year's World Barista Champion from the UK, always a crowd pleaser with his ready smile and enthusiasm!

After the Championship, Stephen and Gwilym gave a virtuoso display on stage, explaining how to tackle a barista performance to please the judges. This presentation was really appreciated by the local baristi,

EVENTOS

por PAULINE SHERWOOD y JOHN SHERWOOD

Vikram Kashyap gana el primer Campeonato de Baristas de los EAU en la Convención de Cafés y Tés Especializados de Dubai

Pauline y John Sherwood nos informan que la Convención de Cafés y Tés Especializados (llevada a cabo en Dubai a mediados de noviembre) fue un evento muy bien organizado, sobre todo teniendo en cuenta que fue la primera edición. Felicitaciones a Anselm Godinho, Director Gerente de los organizadores de eventos IC&E (que lanzaron la convención conjuntamente con SCAA), y especialmente a la Gerente de Operaciones, May Juan.

El Campeonato de Baristas

Se necesitó mucha preparación para asegurar el éxito de uno de los momentos destacados del evento, el Primer Campeonato de Baristas de los EAU, con expertos de todo el mundo que capacitaron a los competidores y a los posibles jueces, y además participaron en talleres y juzgaron competencias.

El Comité de Certificación de Jueces del WBC realizó una prueba piloto de dos días de su nuevo programa de capacitación para jueces nacionales. El programa incluyó una prueba escrita completa sobre las reglas y la capacitación y evaluación sensorial y técnica de los participantes. Los jueces nacionales incluyeron expatriados de Austria, Nueva Zelanda, el Reino Unido, India y Hungría. Scott Conary y Ben Bicknell dirigieron los talleres, con el apoyo de los jueces del WBC Sonja Grant y John Sherwood. Todos los participantes pasaron la prueba para ser jueces en la competencia de los EAU (aunque para ser juez del WBC se necesitaría un programa de pruebas mucho más completo).

El panel del Campeonato de los EAU fue verdaderamente internacional, con 14 jueces de los Estados Unidos, el Reino Unido, Hungría, Islandia, Austria, Irlanda, Nueva Zelanda y Australia.

La competencia atrajo a 26 competidores, y se necesitaron dos grupos de jueces para los dos días de semifinales. Seis competidores llegaron a la final el tercer día, y finalmente el ganador fue Vikram Kashyap de Caribou Coffee, un ex Campeón Barista de la India que ahora vive y trabaja en Dubai. El segundo lugar fue para Kim Thompson y el tercero para Raja Muthusamy, ambos de Raw Coffee Company.

Vikram será un digno representante de los EAU en Londres en junio. Su bebida de propia invención fue muy innovadora y mantuvo en vilo al público y a los jueces hasta el final.



who were anxious to learn all they could from the masters.

A taste of Arabic coffees

One presentation particularly pertinent to the locale was a special workshop on Arabic and Turkish coffee making given by roaster **Ahmed Noor**, originally from Saudi Arabia, who supplies coffee to the Arab world and even to the Dubai royal family.

He explained the history and philosophy behind what is, in effect, a coffee ceremony like the one for which Ethiopia is famous. The offering of coffee, together with dates, he said, is an expression of friendship and hospitality among Arabs.

The coffee used for Arabic coffee mainly comes from Yemen and is very lightly roasted for a very long time: two to three hours for 60 kilos! Two dessertspoonfuls of the coffee are added to a litre of boiling water in a pot called a *dallh* (pronounced *dolla*), which actually looks like an old fashioned kettle. To this is added half a dessertspoonful of cardamom and a pinch of saffron, and the brew is simmered for about 15 minutes with the lid on. After a further five minutes, to let it settle, it is poured into the traditional Arabic coffee pot with a long spout – confusingly called an *ibrik* – and served in very

small cups with no handles.

The resulting brew tastes rather straw-like, but with a hint of the typical Yemeni winy/gamey character and a noticeable cardamom flavour. It is not easily recognisable as coffee in the way we Europeans know it, but it's not unpleasant.

The way the Turkish coffee is made is more familiar to us, in that a cezve called a *dollh* (pronounced *dolla*) is heated, then has water added, plus two heaped teaspoons of Turkish-style coffee. This can be boiled up to seven times, according to taste, as opposed to the three times more commonly used in Turkey and Greece.

The coffee produced this way has a typically pungent Rio-y character, so we know where that came from!

The trade exhibition accompanying these events was small by European standards, but many trade visitors said they would be there in support next time (already set for October 13-15, 2010), as they see the Middle East as a growing marketplace for speciality coffee.

To see a gallery of John Sherwood's images from the Convention and Championship in Dubai, see the SCAE website, www.scae.com.

El programa educativo

Además del Campeonato, durante la Convención se ofreció un completo programa de conferencias y talleres coordinado por SCAA. Se solicitaron las habilidades de muchos de sus representantes como jueces de la competencia de baristas, y también **Stephen Morrissey**, Campeón Mundial Barista 2008, que ahora reside en los Estados Unidos.

También se hizo presente para manejar la máquina Nuovo Simonelli del WBC, **Gwilym Davies**, Campeón Mundial Barista de este año del Reino Unido, siempre un favorito del público con su sonrisa y entusiasmo.

Luego del Campeonato, Stephen y Gwilym ofrecieron una demostración de virtuosismo en el escenario y explicaron cómo abordar una actuación de barista para agradar a los jueces. Su demostración fue especialmente bienvenida por los baristas locales, ávidos de aprender todo lo posible de los maestros.

Degustación de cafés arábigos

Una presentación especialmente pertinente a la sede del evento fue un taller sobre la preparación de café arábigo y turco a cargo del tostador **Ahmed Noor**, originario de Arabia Saudita, que provee café al mundo árabe e incluso a la familia real de Dubai.

Explicó la historia y la filosofía de lo que es, en efecto, una ceremonia del café como la famosa de Etiopía. Explicó que el ofrecimiento de café y dátiles es una expresión de amistad y hospitalidad entre los árabes.

El café que se usa para el café arábigo proviene principalmente de Yemen y se tuesta muy levemente durante un largo tiempo: ¡entre dos y tres horas para 60 kilos! Se agregan dos cucharadas de postre de café a un litro de agua hirviendo en un recipiente llamado *dallh* (se pronuncia *dela*), que en realidad parece una pava antigua. Se agrega media cucharada de postre de cardamomo y una pizca de azafrán, y se hiere la preparación a fuego lento durante unos 15 minutos con la tapa puesta. Después de cinco minutos de reposo, se vierte en la cafetera tradicional árabe con pico largo (que recibe el nombre confuso de *ibrik*) y se sirve en pequeños pocillos sin asa.

La preparación resultante presenta un sabor algo pajoso, pero con un toque del típico carácter yemení y un notable sabor a cardamomo. No es fácilmente identificable como café en el sentido europeo, pero no es desagradable.

El modo de preparar el café turco es más familiar para nosotros, porque un Cezve llamado *dollh* (se pronuncia *dola*) se calienta, luego se le agrega agua, y luego dos cucharadas de té colmadas de café estilo turco. La preparación se puede hervir hasta siete veces, según el gusto, aunque en Turquía y Grecia es más común hervirla tres veces.

El café que se prepara de esta manera presente un fuerte carácter tipo Rio, ¡así que sabemos de dónde vino!

La exposición comercial que acompañó estos eventos fue pequeña según parámetros europeos, pero muchos visitantes comerciales confirmaron su presencia para la vez próxima (más precisamente entre el 13 y el 15 de octubre de 2010), ya que consideran que el Medio Oriente es un mercado en expansión para el café especializado.

Para ver una galería de imágenes de la Convención y del Campeonato de Dubai, de John Sherwood, visite el sitio web de SCAE, www.scae.com.

MICHAEL McCUALEY of Cafés Richard reports

Great success for France's first triple championship

The SCAE's French chapter organised its first triple championship October 17 and 18, including the third edition of the French Barista Championship, the second edition of the French Cup Tasting Championship and the premiere edition of the Latte Art Championship.

The event took place in the magnificent, historic 600-square-metre ballroom of the Mayor's mansion in the 15th arrondissement of Paris, during a gourmet weekend accentuated by the presence of local chefs and award-winning food artisans, who displayed their crafts outdoors in front of the chateau.

The SCAE France event was the focus of this very successful weekend. Several hundred spectators – professionals as well as the general public – enjoyed discovering the art of perfect coffee during the three competitions over the weekend. Many were also attracted by the varied activities presented, such as live roasting demonstrations, coffee & water tasting competitions, photo exhibitions, latte art demonstrations and chocolate tastings at the SCAE Bar, coffee conference sessions, and, for children of all ages, workshops making coffee mosaics and planting coffee beans to bring home as souvenirs.

This year, France wanted to raise itself up to an international level by inviting internationally-based judges and also by conducting intensive judge certification workshops for its national judges. Among the international judges at the event were **Jose Arreola**, member of the WBC-JCC, and **Marc-Pierre Dietrich**, the only international technical judge in Europe, who were the two head judges for

the France Barista Championship. **Peter Hernou**, the World Latte Art Champion 2009, was head judge for the Latte Art competition. These prestigious judges were accompanied by experienced international and national judges **Lauro Fioretti** from Italy, **Valérie Egélé** from France and **Petra Vissers** from Belgium.

A special thank you goes out to **Instaurator** and his daughter **Ella** from Australia, for their constant presence, assistance and support throughout the entire event and after. They proved to us the meaning of passion, humility and curiosity!

The French Barista Championship

Anthony Calvez became Champion de France, the French Barista Champion, for the second time at the climax of the event. Anthony was also awarded the prize for Best Signature Drink.

He looks forward to going to the World Barista Championship in London in June, hoping to bring France's coffee reputation up to the level of its cuisine and wine.

This year at the Nuova Simonelli booth at the HOST event in Milan, he was thrilled to be able to make coffees and do improvised competitions alongside two world champions, **Gwilym Davies** and **Stephen Morrissey**, as well as with several WBC finalists including **Colin Harmon** from Ireland, **David Makin** from Australia and **Søren Stiller Markusen** from Denmark – a fantastic learning experience!

Second place in the Championship went to a second-time finalist, **Maxence Moyaerts** from Nice. Maxence also won

CAPÍTULOS NACIONALES: FRANCIA

Informe del miembro de SCAE Michael McCauley, de Cafés Richard

Gran éxito del primer triple campeonato de Francia

El capítulo francés de SCAE organizó su primer triple campeonato el 17 y 18 de octubre, que incluyó la tercera edición del Campeonato de Baristas de Francia, la segunda edición del Campeonato de Catadores de Francia, y la primera edición del Campeonato Arte Latte.

El evento se realizó en el histórico e imponente salón de fiestas de 600 metros cuadrados de la mansión del Alcalde, ubicada en el 15º distrito de París, durante un fin de semana gourmet marcado por la presencia de artistas gastronómicos premiados y chefs locales, quienes demostraron sus habilidades al aire libre, frente al chateau.

El evento de SCAE Francia fue la estrella de este tan exitoso fin de semana. Varios cientos de espectadores, entre los cuales se encontraban profesionales además del público en general, disfrutaron el descubrir el arte de un café perfecto durante las tres competencias del fin de semana. Muchos también se vieron atraídos por las diversas actividades ofrecidas, como demostraciones de tostado, competencias de cata de café y agua, exposiciones de fotos, demostraciones de arte latte y degustación de chocolate en el Bar de SCAE, conferencias sobre café y, para niños de todas las edades, talleres para armar mosaicos de café y plantar granos de café para llevar a casa como recuerdo.

*Este año, Francia se propuso alcanzar un nivel internacional con jueces extranjeros invitados y con talleres de certificación intensivos para los jueces nacionales. Dos de los jueces internacionales del evento fueron **Jose Arreola**, miembro de WBC-JCC, y **Marc-Pierre Dietrich**, el único juez técnico internacional de Europa, quienes se desempeñaron como los dos jueces principales en el Campeonato de Baristas de Francia. **Peter Hernou**, Campeón Mundial Arte Latte 2009, fue el juez principal en el Campeonato Arte Latte. Estos prestigiosos jueces estuvieron acompañados por los experimentados jueces nacionales e internacionales **Lauro Fioretti** de Italia, **Valérie Egélé** de Francia y **Petra Vissers** de Bélgica.*

*Agradecemos especialmente a **Instaurator** y su hija **Ella**, de Australia, por su constante presencia y apoyo durante y después del evento. Nos demostraron lo que significa la pasión, la humildad y la curiosidad.*

El Campeonato de Baristas de Francia

***Anthony Calvez** se consagró Campeón Barista de Francia por segunda vez en el momento culminante del evento. Anthony también recibió el premio a la Mejor Bebida de Propia Invención.*

Espera ansiosamente su participación en el Campeonato Mundial de Baristas en Londres en junio, donde intentará elevar la reputación de Francia en cuanto al café hasta el nivel de sus vinos y gastronomía.



Este año, en el puesto de Nuova Simonelli en el evento HOST de Milán, tuvo la alegría de poder preparar cafés y participar en competencias improvisadas junto a dos campeones mundiales, **Gwilym Davies** y **Stephen Morrissey**, y con varios finalistas del WBC como **Colin Harmon** de Irlanda, **David Makin** de Australia y **Søren Stiller Markussen** de Dinamarca. ¡Fue una gran experiencia de aprendizaje!



the award for Best Espresso of the competition.

Third place was taken by **Anais Rebella**, a newcomer living in Luxemburg, originally from Grenoble, France, and the only female in the competition. Her boyfriend and coach, **François Knopès**, is the Belgian Latte Art Champion who, as our favorite Barista, graciously helped us out with all of our judge's calibrations! Anaïs also won the award for "The Most Charismatic Barista."

Cup Tasting France

A record turnout of 20 candidates tested their palates to be the best coffee taster in France.

The Champion de France, and winner of the Gold Cupping Spoon was **Delphine Luisin**, who had eight correct out of eight in the final round.

Second place winner of the Silver Cupping Spoon was **Jean Vergnes**, who had eight out of eight in the semi-finals and seven out of eight in the finals.

The Bronze Cupping Spoon for third place was won by **Joris Pfaff**, with six out of eight in the final round.

Latte Art France

We were happy to have eight candidates for this first time event. The public was totally enthralled to be discovering this unknown art in France. It was certainly a fantastic way to promote the art of the barista and coffee quality consciousness, and it was a visual treat!

The first Champion De France in Latte Art is **Joseph "Rudy" Dupuy** from Paris!

Second place went to Anais Rebella, third place in the Barista Championship, and the Most Charismatic Barista, who brought home a second prize as the Silver medalist for the Latte Art France.

Ludovic Loizon, multiple France Barista Championship finalist, was awarded the bronze portafilter for taking third place in the Latte Art France Championship.

The SCAE France is proud to be able to present these three French Champions in London in June, and to give them the opportunity to meet people from around the world, share experiences, as well as the challenge to help promote better quality for coffee in our country.

Francia

Un número record de 20 candidatos pusieron a prueba sus paladares para convertirse en el mejor catador de cafés de Francia.

El Campeón de Francia y ganador de la Cuchara del Catador de Oro fue **Delphine Luisin**, que tuvo ocho respuestas correctas de ocho en la ronda final.

El segundo lugar y ganador de la Cuchara del Catador de Plata fue **Jean Vergnes**, que tuvo ocho respuestas correctas de ocho en la semifinal, y siete en la final.

La Cuchara del Catador de Bronce del tercer lugar fue para **Joris Pfaff**, con seis respuestas correctas de ocho en la ronda final.

Arte Latte Francia

Fue una satisfacción contar con ocho candidatos en este evento que se realizó por primera vez. El público quedó maravillado al descubrir este arte desconocido en Francia. Fue sin duda una gran manera de promocionar el arte del barista y la conciencia sobre la calidad de café, además de ser un espectáculo visual.

El primer Campeón de Arte Latte de Francia es **Joseph "Rudy" Dupuy**, de París.

El segundo lugar fue para **Anaïs Rebella**, que además de ganar el tercer puesto en el Campeonato de Baristas y el premio al Barista Más Carismático, se llevó a casa la medalla de plata de Arte Latte Francia.

Ludovic Loizon, múltiple finalista del Campeonato de Baristas de Francia, recibió el portafiltro de bronce al tercer lugar en el Campeonato Arte Latte de Francia.

SCAE Francia se enorgullece en poder presentar a estos tres campeones franceses en Londres, en junio, y en darles la oportunidad de conocer gente de todo el mundo, intercambiar experiencias, y enfrentar el desafío de ayudar a promover una mejor calidad de café en nuestro país.

SCAE Web Editor MICHAEL SEGAL
on the latest in the speciality coffee sector

Round-up of international news

UNITED KINGDOM: SCAE backs first British coffee festival in Bath

The SCAE is to be a headline sponsor for the first coffee festival to be held in the UK, Executive Director Mick Wheeler said in late March.

The Bath Coffee Festival, scheduled for May 15-16, will include an exhibition stand highlighting the upcoming World Coffee Championships at **Caffè Culture** in London, and the activities at the Association's UK chapter.

Besides an exhibition, which has already attracted as participants a number of coffee suppliers, speciality food retailers and restaurants, the Festival will include demonstrations of recipes flavoured with coffee, and of barista skills (by UK Southwest regional Champion Jose Melium), and masterclasses in latte art given by Daisy Rollo of **Coffea Arabica**. A group of newly trained apprentices will be showing off their barista skills at the Festival as well, and artist Derek Stansfield will be demonstrating creating paintings using coffee, as part of a growing schedule of planned events.

Mick Wheeler said that he was pleased to associate the SCAE with the Bath Coffee Festival, which aimed to engage, educate and inspire both those who were passionate about coffee and those who had yet to experience the best coffeees.

You can get full details of the activities planned for the Bath Coffee Festival – set to take place at the World Heritage city's Recreation Ground – by visiting the website at www.bathcoffeefestival.co.uk.

COLOMBIA: Successful International Coffee Expo event picks three champions for London

At the Second International Coffee Expo, held in Pereira in mid-March, the **Colombian Specialty Coffee Association** successfully mounted three national championships and chose competitors for the London World Championships in June, Association Technical Director Nicolas Rodriguez reports.

The Latte Art, Coffee in Good Spirits, and Cezve/Ibrik Championships were held, and the three national champions who will represent Colombia are:

- Ever Bernal of **Amor Perfecto Café**, the Latte Art winner;
- Mauricio Romero, of **Juan Valdez**, who won the Coffee in Good Spirits competition; and
- Antonio Romero, of **Arte and Passion Café**, the Cezve/Ibrik champion

These competitors, along with the Colombian national Barista champion and the Cup Tasters champion chosen earlier, complete the team that is ready to represent the Colombia in London, June 23-25.

UNITED KINGDOM: The 2010 World Cup Tasters Championship needs your coffee!

Attention all quality coffee growers, cooperatives, traders and roasters: the 2010 SCAE World Cup Tasters Championship is requesting samples of the world's best coffees for use in its upcoming Final in London.

The finals of the 7th World Cup Tasters Championship are set to take place during the SCAE Championships, June 23-25 at **Caffè Culture** in London. We expect about 50 expert coffee cuppers – the best in their respective countries and from all over the world – to take part in what will be the largest event of its type ever held. The aim of this unique competition is to raise the status of coffee cup tasting to the same level as that of wine tasting, and to highlight and promote the quality and diversity of speciality coffee worldwide.

The Championship will once again use quality coffees from all over the world, so the organisers are inviting single estates, farms and cooperatives from all of the speciality coffee origins to take this opportunity to have their coffees presented in a unique showcase. Traders and roasters can also supply coffees for the Championship, by including full details of the growers or farms producing the coffees they submit.

During the Championship, not only will the world's best cuppers

INFORMACIÓN

MICHAEL SEGAL, editor de web de SCAE, sobre las novedades en el sector del café especializado

Síntesis de noticias internacionales

REINO UNIDO:

SCAE apoya el primer festival británico del café en Bath

La SCAE será un patrocinador de primera plana del primer festival del café que tendrá lugar en el Reino Unido, dijo el Director Ejecutivo Mick Wheeler a fines de marzo.

El Festival del Café, programado para el 15-16 de mayo, incluirá un puesto de exposición destacando los próximos Campeonatos Mundiales del Café que se harán en **Caffè Culture** en Londres, y las actividades que tendrán lugar en el capítulo del Reino Unido de la Asociación.

Además de una exposición, que ya atrajo la participación de una serie de proveedores de café, minoristas de especialidades gastronómicas y restaurantes, el Festival incluirá demostraciones de recetas con café y habilidades (a cargo del Campeón regional del sudoeste del Reino Unido, Jose Melium), y clases magistrales en el arte de la latte a cargo de Daisy Rollo de **Coffea Arabica**. Un grupo de aprendices recién capacitados también presentarán sus habilidades en el Festival, y el artista Derek Stansfield demostrará cómo crear pinturas utilizando café, todo ello como parte de un programa cada vez más frondoso.

Mick Wheeler dijo que estaba complacido de asociar a la SCAE con el Festival del Café de Bath, con la idea de atraer, enseñar e inspirar tanto a los que ya eran apasionados del café como a los que todavía no habían probado los mejores cafés.

Ingresando al sitio web www.bathcoffeefestival.co.uk, podrán conocer todos los detalles de las actividades programadas para el Festival del Café de Bath – que tendrá lugar en el Recreation Ground, en la ciudad que es Patrimonio Cultural de la Humanidad.

COLOMBIA:

La exitosa Expo Internacional del Café escoge tres campeones para Londres

En la Segunda Expo Internacional del Café, celebrada en Pereira a mediados de marzo, la **Asociación de Cafés Especializados de Colombia** organizó con éxito tres campeonatos nacionales y eligió a los participantes de los Campeonatos Mundiales de Londres del mes de junio, indicó el Director Técnico de la Asociación, Nicolás Rodríguez.

Finalizaron los campeonatos Arte Latte, Café con Buen Espíritu y Cezve/Ibrik y los tres campeones nacionales que representarán a Colombia son:

- Ever Bernal de **Amor Perfecto Café**, el ganador de Arte Latte;
- Mauricio Romero, de **Juan Valdez**, ganador del concurso Café con Buen Espíritu; y
- Antonio Romero, de **Café Arte y Pasión**, el campeón de Cezve/Ibrik

Estos competidores, junto con el campeón nacional de Baristas y el campeón nacional de Catadores elegidos anteriormente, ambos de Colombia, completan el equipo que está listo para representar a Colombia en Londres, los días 23-25 de junio.

REINO UNIDO:

¡El Campeonato Mundial de Catadores 2010 necesita su café!

Atención a todos los caficultores, cooperativas, comerciantes y tostadores: el Campeonato Mundial de Catadores 2010 de la SCAE está pidiendo muestras

Italiana

anima e corpo

(Italian body and soul)



À
d'ANCÀP

e-mail: ancap@ancap.it
www.ancap.it

CREATED AND MADE IN ITALY



Caffè Culture – London – 23rd-25th June 2010
Triestespresso Expo – Trieste – 28th-30th October 2010

de los mejores cafés del mundo para usarlas en su próxima Final en Londres.

La realización de las finales del 7º Campeonato Mundial de Catadores está programada para tener lugar durante los Campeonatos de la SCAE, los días 23-25 de junio, en el Caffè Culture de Londres. En lo que será el mayor acontecimiento de este tipo que se haya organizado jamás, esperamos la participación de alrededor de 50 expertos catadores de café – los mejores de sus respectivos países y del mundo entero. El objetivo de esta singular competencia es elevar el status de la degustación del café al mismo nivel que la de los vinos, y poner de relieve y promover la calidad y diversidad del café gourmet en todo el mundo.

En el Campeonato se usarán, una vez más, cafés de calidad procedentes de todo el mundo, y para ello los organizadores están invitando a fincas, caficultores y cooperativas de todos los lugares productores de café especializado para que aprovechen esta oportunidad de presentar sus cafés en una exposición única. Los comerciantes y tostadores también pueden proveer cafés para este Campeonato, enviando los datos completos de los productores de esos cafés que presentan.

Durante el Campeonato, no sólo los mejores catadores del mundo degustarán los cafés seleccionados, sino que también podrá probarlos el gran público que asista a este emocionante evento. Los asistentes tendrán la ayuda de un folleto totalmente ilustrado, donde se presenta a cada uno de los cafés seleccionados; este material se distribuirá durante el Campeonato, durante todo su transcurso, y también en el sitio web de la SCAE.

¡No se demoren! Si quisieran presentar sus cafés en el evento de mayor calidad del mundo, les pedimos que se comuniquen con Dean Salisbury en la Secretaría de la SCAE lo antes posible.

Cómo hacer para que su café participe en el Campeonato Mundial de Catadores 2010

Todas las fincas, caficultores y cooperativas pueden participar enviando sus cafés en forma independiente o a través de exportadores, comerciantes o tostadores. Se dará consideración a todos los cafés de calidad, al margen de su variedad botánica. Los miembros u organizaciones adheridas a la SCAE tendrán preferencia. El arancel para participar es de €500 por cada café que se presenta. (Se enviará una factura una vez recibido el contrato, y en el Campeonato se usarán solamente los cafés con facturas abonadas).

Los proveedores elegidos de café tendrán los siguientes beneficios:

1. Una página entera en el folleto del Campeonato Mundial de Catadores 2010 de la SCAE, mostrando una foto de la finca más una descripción del establecimiento y de su café. El folleto también tendrá información sobre el Campeonato y la degustación en general. Se distribuirán más de 2.000 ejemplares del folleto entre el público y los que asistan al Caffè Culture en junio, y también se lo presentará en el sitio web de SCAE y ocupará un lugar destacado en la página de Facebook de SCAE y en otros medios.
2. El café provisto será uno de los 24 que se usarán en el Campeonato, pero se lo mantendrá en el anonimato durante la Final.
3. Al público del Campeonato Mundial de Catadores 2010 se lo invitará a degustar los cafés, que serán identificados de inmediato después de la Final con los nombres de sus proveedores. A los proveedores se los invita a asistir cuando se presentan al público los cafés seleccionados.
4. En el Caffè Culture los proveedores tendrán oportunidades de fotografiar tanto durante como después del Campeonato.
5. Los proveedores seleccionados recibirán un diploma diciendo que sus cafés son los elegidos para la Final del Campeonato Mundial de Catadores 2010.
6. A los proveedores se les entregará 10 copias gratis del folleto del Campeonato Mundial de Catadores 2010 para que lo usen en sus actividades.

taste the selected coffees, but the large audience for this exciting event will be invited to sample them. The audience will be guided by a fully illustrated booklet, designed to highlight each of the selected coffees; this will be distributed during the Championship, throughout the event, and will also be presented on the SCAE website.

Don't delay! If you would like to have your coffee featured in the foremost world quality event, contact Dean Salisbury at the SCAE Secretariat as soon as possible!

How to get your coffee into the 2010 World Cup Tasters Championship

All traceable individual estates, farms and cooperatives are allowed to participate by sending coffee independently, or through exporters, traders or roasters. All quality coffees will be considered, regardless of botanical variety. Preference will be given to SCAE members or member organisations. The fee for participating is €500 for each coffee supplied. (An invoice will be sent on agreement, and only coffees with paid invoices will be used in the Championship).

The chosen coffee suppliers will enjoy the following benefits:

1. A full page in the SCAE 2010 World Cup Tasters Championship booklet, featuring a photo of the farm, along with a description of the farm and of its coffee. The booklet will also feature information about the Championship and about cup tasting in general. Over 2,000 copies of the booklet will be distributed to the audience and attendees at Caffè Culture in June, and it will also be presented on the SCAE website and highlighted on the SCAE Facebook page and other media.
2. The supplied coffee will be used as one of 24 in the Championship, but will be kept anonymous during the Final.
3. The audience at the 2010 World Cup Tasting Championship will be invited to taste the coffees, which will be identified immediately after the Final with the names of the suppliers. Suppliers are invited to attend when the selected coffees are presented to the audience.
4. There will be photo opportunities for suppliers at Caffè Culture both during and after the Championship.
5. The selected suppliers will receive a diploma stating that their coffees were chosen for the 2010 World Cup Tasters Championship Final.
6. Suppliers will be provided with 10 free copies of the 2010 World Cup Tasters Championship booklet to use in their marketing.
7. Suppliers will be able to use the phrase "Selected for the 7th SCAE World Cup Tasters Championship" in their marketing.

What Championship coffee suppliers need to send

1. A signed agreement confirming participation in the Championship ~ please contact Dean Salisbury for this; (contact details below)
2. Five (5) kilograms of green coffee, which must be received at the roastery before May 31, 2010. All coffees will be roasted and ground at the same time by James Gourmet Coffee. Coffees can be shipped either directly from the grower, or via their exporter, trader or roaster. The address to which the coffee should be sent is:
JAMES' GOURMET COFFEE
UNIT 7, CROPPER ROW
HAIGH INDUSTRIAL
ESTATE
ALTON ROAD
ROSS ON WYE HR9 5LA
UNITED KINGDOM
3. Please make sure all coffees and documents are clearly marked: "World Cup Tasters Championship Coffee".
4. A picture of the farm, the farmers or something similar, along with a short description of the farm or the location, and a guide to the taste characteristics of the coffee as you want them to appear in the booklet. This will need to be sent by email to Dean Salisbury by May 1, 2010.

For further information, contact Dean Salisbury at dean@scae.com; you can also download a copy of the 2009 SCAE Cup Tasters Championship Coffees Booklet from the website, www.scae.com.

**UNITED KINGDOM:
Get the best discounted hotel rates for the SCAE Annual Event at Caffè Culture in London**

If you are planning to join the cream of the coffee industry at **Caffè Culture** and the SCAE's Event in London, June 23-25, take advantage of the special discounted hotel rates that have been negotiated for the show.

Through the online accommodation service **Hotelzon**, the SCAE has negotiated a range of discounted rates at convenient hotels in the immediate vicinity of the Caffè Culture venue, Kensington Olympia.

The special attendee rates, which are valid at nearby Hilton and Holiday Inn hotels, as well as many other comfortable and luxurious establishments, including self-catering apartments, are available from Hotelzon only until May 21.

Contact Hotelzon for the special SCAE London 2010 rates by visiting www.hotelzon.com.uk/exhibitions/scae2010 to access the reservation details and to book online.

**UNITED KINGDOM:
The SCAE Conference 2010 set to be a coffee business highlight at Caffè Culture in June**
With the themes of learning, sharing and networking the SCAE

dades de marketing.

7. En su material de marketing se les permitirá colocar la frase "Seleccionado para el 7º Campeonato Mundial de Cataadores de la SCAE".

Qué tienen que enviar los proveedores de café para el Campeonato

1. Un contrato firmado confirmando su participación en el Campeonato ~ por favor consulten esto con Dean Salisbury; (sus datos de contacto están más abajo)
2. Cinco (5) kilogramos de café verde, que debe ser recibido en la tostadora antes del 31 de mayo de 2010. Todos los cafés serán tostados y molidos al mismo tiempo por James, de Gourmet Coffee. Los cafés pueden ser despachados directamente por el caficultor o bien, a través de su exportador, comerciante o tostador. La dirección a la que deben enviar los cafés es:

JAMES' GOURMET COFFEE
UNIT 7, CROPPER ROW
HAIGH INDUSTRIAL ESTATE
ALTON ROAD
ROSS ON WYE
HR9 5LA
REINO UNIDO

3. Por favor controlen que todos los cafés y documentos estén claramente identificados con esta frase: "Campeonato Mundial de Cataadores Café".

4. Una foto de la finca, de los caficultores o algo similar, junto con una breve descripción de la finca o del lugar, y una guía sobre las características de sabor del café según ustedes quieran que aparezcan en el folleto. Todo esto tiene que ser enviado por correo electrónico a Dean Salisbury antes del 1 de mayo de 2010.

Para mayor información, pueden comunicarse con Dean Salisbury en dean@scae.com; también pueden descargar una copia del Folleto de Cafés del Campeonato de Cataadores 2009 de la SCAE del sitio web, www.scae.com.

REINO UNIDO:

Consigan las mejores tarifas de hotel para el Evento Anual de la SCAE en el Caffè Culture de Londres

Si tienen intenciones de estar con la crema de la industria del café en el **Caffè Culture** y en el Evento de la SCAE en Londres, los días 23-25 de junio, aprovechen las tarifas hoteleras especiales que fueron negociadas para la ocasión.

A través del servicio de alojamiento por Internet, **Hotelzon**, la SCAE ha negociado una serie de tarifas descontadas en convenientes hoteles ubicados muy cerca del **Caffè Culture**, Kensington Olympia.

Las tarifas especiales para los asistentes, que rigen para los cercanos Hilton y Holiday Inn, así como para muchos otros confortables y lujosos establecimientos, incluso para apartamentos sin servicio de comida, pueden contratarse en Hotelzon sólo hasta el 21 de mayo.

Pónganse en contacto con Hotelzon para conseguir las tarifas especiales para la SCAE 2010 de Londres ingresando a www.hotelzon.com.uk/exhibitions/scae2010 para ver los detalles y reservar por Internet.

REINO UNIDO:

La Conferencia 2010 de SCAE lista para ser un evento destacado de la industria cafetera en el Caffè Culture en junio

Con los temas de conocer, compartir y sociabilizar, la conferencia 2010 de SCAE promete ser el evento "imperdible" de la industria del café de 2010. La SCAE ha congregado a importantes operadores de todas partes del mundo para que compartan sus experiencias y analicen los desafíos que enfrenta nuestra industria.

*

Día 1, miércoles 23 de junio: Manejando el Cambio – Un foco en las estrategias para el manejo del cambio

El día de apertura de la conferencia está dedicado al manejo del cambio, con la colaboración de ejecutivos de **Starbucks**, **Caffè Nero**, **Costa Coffee** e **Intelligentsia Coffee**, entre muchos otros, quienes analizarán el desafío del cambio que enfrenta nuestra industria y explicarán cómo lo están encarando.

El formato será una presentación individual de 40 minutos para cada orador, y en el final, un debate de mesa redonda – recibiendo preguntas de los asistentes. Los oradores que ya están confirmados para este día son:

- **Buck Hendrix**, Presidente de Starbucks para EMOA (Europa, Medio Oriente y África), y veterano de Starbucks desde 1993
- **Doug Zell**, Fundador y CEO de Intelligentsia Coffee, con sede en Chicago
- **Jeff Grouts, JM Consulting**
- **Paul Ettinger**, Desarrollo Internacional de Comida, Bebida y Música de Caffè Nero (además de ser uno de sus fundadores)
- **Un representante a confirmar de Costa Coffee**

La jornada será moderada por **Colin Hughes**, ex Director de Ventas Minoristas de la importante cadena británica de bares de sandwiches **EAT**, quien también ocupó cargos ejecutivos en **Marks & Spencer** y **Pret a Manger**.

*

Día 2, jueves 24 de junio: Todo un Mundo Nuevo – Análisis de nuevos conceptos en ventas minoristas para diferentes mercados

¿Cuál es el gasto promedio diario de café en cinco lugares diferentes del mundo? ¿En qué aspectos el panorama de ventas minoristas de café difiere

2010 conference promises to be the “must attend” coffee business event of 2010. The SCAE has brought together leading operators from all over the world to share their experiences and to explore the challenges facing our industry.

*

Day 1, Wednesday, June 23: Managing Change - A focus on change management strategies

The opening day of the conference focuses on change management, with the help of senior executives of Starbucks, Caffè Nero, Costa Coffee and Intelligentsia Coffee, among many others, who will explore the challenge of change facing our industry and explain how they are tackling it.

The format will be an individual 40-minute presentation by each speaker, with a round table discussion – with questions welcomed from the floor – at the end. Confirmed speakers on this day are:

- Buck Hendrix, Starbucks President EMEA (Europe, Middle East and Africa), and a Starbucks veteran since 1993
- Doug Zell, Founder and CEO of Intelligentsia Coffee, based in Chicago
- Jeff Grouts, **JM Consulting**
- Paul Ettinger, International Development of Food, Beverage & Music at Caffè Nero (as well as being one of the founders)
- A representative to be confirmed from Costa Coffee

The day will be moderated by Colin Hughes, ex Retail Director of leading UK sandwich bar chain **EAT**, who has also held senior positions with **Marks & Spencer** and **Pret a Manger**.

*

Day 2, Thursday, June 24: A Whole New World - An exploration of changing retail concepts for different markets

What is the average daily coffee spend in five different parts of the world? How is the coffee retail landscape different to where you operate? Who is challenging the chains? Where is the market heading next? Find the answers to these and many more questions from our panel, who trade, develop or supply café bars in several different geographical locations around the world.

On Day 2, the Conference will be exploring the challenges with operating cafe bars in different places around the world, from the UK to Scandinavia, all across Europe and from Australia to the US. Our expert speakers will share their knowledge of the challenges and trends in the markets where they operate.

Confirmed speakers on this day are:

- Richard Barclay, Senior Vice President, International Brands and Franchising, **SSP Group**
- Kenneth Lucciani, Co-founder of the **Barezzo Coffee** chain in Denmark
- Marco Schalf, third generation

of the **Schalf Group**, Vienna, Austria

- James Hoffman, Co-founder of **Square Mile Coffee** in London and 2007 World Barista Champion
- A representative from an Australian café bar

The format will again comprise individual presentations by each speaker, with a round table discussion and questions from the floor at the end. The host for Day 2 of the conference is Barry Kither, from **Lavazza UK**.

*

Day 3, Friday June 25: Design 2020 – An insight into the evolution of the café bar concept

Today's café bar is a unique combination of leisure, retail and workspace. We have reached outside our industry to bring together presenters who are design experts in each of these fields to bring us up to date with what is happening in the design world in their respective fields. This will be a session for anyone involved in design of a café bar, from a one-unit independent to a multi-site operator. Exploring the key trends in terms of customer interaction with design, our speakers will try to map out the emerging model of the cafe bar of 2020.

To balance this non-industry perspective, we have the internationally renowned café bar operator and innovator David Schomer, who will present architect's drawings of his newest espresso bars, and who will give his own unique insight into ensuring that cafés serve the operator as well as the customer.

Confirmed speakers on this day are:

- A representative of **Iconoculture**
- Ross Hunter, Co-founder of **Graven Images**, Glasgow, Scotland
- David Schomer, **Espresso Vivace**, Seattle
- David Anderson, **CADA**
- One other speaker to be confirmed

The moderator for this day will be Hugh Gilmartin, who is not only a serving board member of the SCAE, and co-author of Setting up and Managing Your Own Coffee Bar, but also runs his own successful coffee distribution business in Northern Ireland.

You can now book your SCAE Conference place at a special Early Bird rate, valid only until April 15. For full details, visit the Caffè Culture site (address below).

Of course the Conference is only one of many reasons that the specialty coffee sector will be gathering in London in June. In conjunction with the Caffè Culture exhibition, the SCAE is also organising a series of practical Workshops for a wide range of skills, presented by world experts in their fields; an exciting social programme which will highlight the London experience with some typical British hospitality; and the five most important competitions

del contexto en que ustedes operan? ¿Quién está desafiando a las cadenas? ¿A dónde se dirige el mercado? Encuentren las respuestas a estas y a muchas más preguntas entre nuestro panel, que son gente que explota desarrolla o provee a cafeterías en diferentes lugares geográficos de todo el mundo.

En el Día 2, la Conferencia evaluará los desafíos que entraña la explotación de cafeterías en diferentes lugares del mundo, desde el Reino Unido hasta Escandinavia, toda Europa y desde Australia hasta Estados Unidos. Nuestros expertos oradores compartirán sus conocimientos acerca de los desafíos y las tendencias que se observan en los mercados donde operan.

Los oradores que ya están confirmados para este día son:

- Richard Barclay, Vicepresidente Ejecutivo, **Marcas y Franquicias Internacionales, SSP Group**
 - Kenneth Lucciani, **Cofundador de la cadena Barezzo Coffee de Dinamarca**
 - Marco Schalf, tercera generación del **Grupo Schalf**, Viena, Austria
 - James Hoffman, **Cofundador del Square Mile Coffee de Londres y Campeón Mundial Barista 2007**
 - Un representante de una cafetería australiana
- Aquí también, el formato será una presentación individual para cada orador, y en el final, un debate de mesa redonda y preguntas de los asistentes. El anfitrión del Día 2 de la conferencia es Barry Kither, de **Lavazza UK**.

*

Day 3, viernes 25 de junio: Diseño 2020 – Una idea de la evolución del concepto de cafetería

La cafetería de hoy es una combinación particular de tiempo libre, comercio minorista y lugar de trabajo. Hemos buscado fuera de nuestra industria para reunir presentadores que sean expertos en diseño en cada uno de estos campos, para que nos pongan al tanto sobre qué está sucediendo en el mundo del diseño dentro de sus ámbitos respectivos. Esta será una sesión para cualquiera que trabaje en el diseño de una cafetería, desde un operador unitario independiente hasta uno que tenga varios locales. Analizando las tendencias principales en términos de la interacción del cliente con el diseño, nuestros oradores tratarán de bosquejar el modelo emergente de la cafetería del año 2020.

Para equilibrar esta perspectiva foránea, tenemos al internacionalmente reconocido operador de cafeterías e innovador David Schomer, quien presentará los planes de arquitectura de sus flamantes bares espresso, y quien nos dará su perspectiva singular sobre cómo asegurar que las cafeterías sirvan al operador al igual que al cliente.

Los oradores que ya están confirmados para este día son:

- Un representante de **Iconoculture**



Specialist Green Coffee Merchants

Sourcing directly from the farmers

WAKEFIELD & Company Limited

trade@drwakefield.com www.drwakefield.com



of the year in the coffee industry: the **World Barista Championship 2010**, the **World Latte Art Championship**, the **World Cup Tasters Championship**, the **World Coffee in Good Spirits Championship**, and the **World Cezve/Ibrik Championship**.

All of these attractions will take place in the same central London venue – Kensington Olympia – with the largest ever edition of the pre-eminent speciality coffee sector exhibition, Caffè Culture. In total, over 10,000 coffee specialists are expected to attend the combined events. If you are in coffee, you cannot afford to miss this very special occasion.

For more details and to register, visit the Caffè Culture site at www.caffeculture.com.

ETHIOPIA:

Trademarks sought for Limu and Nekempt varieties

Ethiopian authorities are moving to add the Limu and Nekempt coffee varieties to the list of registered trademarked products, after meetings with roasters and distributors.

Speaking in mid-March, a spokesperson for the Ethiopian Intellectual Property Office said that his organisation is aiming to add the two varieties to the list of Ethiopian coffees already trademarked, local reports said.

Harar, Yiirgacheffe and Sidama are the Ethiopian varieties that are already registered worldwide among coffee roasters and distributors that are selling these coffees.

INTERNATIONAL: A limited time offer: Discounts on most SCAE resources in the online shop

To celebrate the launch of the SCAE's new website, the Online Shop is now offering discounted prices on virtually all of its resource items, from barista aprons and tampers, to espresso and cappuccino cups, to clothing.

SCAE Barista and Cupping aprons are now only €12 for members (€14.40 for non-members) in the sale, while the official SCAE espresso and cappuccino cups – in both porcelain and glass – have had their prices cut by 40%. With the exception of a few items, all of the

rest of the resources – including books, T-shirts, polo shirts, jackets, ties, backpacks and training CDs – have been reduced by 10%.

All of these discounts are being offered for a limited time only, so place your order as soon as possible: visit the Shop at www.scae.com. (Besides SCAE members, SCAA, SCAJ, NCA and EAFC members also qualify for the special member rates on all Shop items; just indicate your affiliation and membership number on the order form).

INTERNATIONAL: Colombia to host 2011 World Barista Championship

Colombia has been selected to host the 12th annual **World Barista Championship**, which will be held in conjunction with the 2011 Expospeciales conference in Bogota.

Seven countries vied to host the 2011 event. "Choosing a winner from the very competitive site proposals we received was an extremely difficult task for the WBC board," commented WBC Executive Director Cindy Chang.

"We are delighted to host the 2011 Championship" said Luis Muñoz, CEO of the **National Federation of Coffee Growers of Colombia**. "It will be an opportunity for baristas and visitors to keep discovering the world of Colombia Coffee, and also to support our domestic coffee consumption programme."

"The barista movement is worldwide," said Ric Rhinehart, Executive Director of the SCAA, which co-owns the WBC alongside the SCAE. "We are delighted to see the event take place in a coffee producing country for the first time in its history."

The 2010 WBC takes place at London's Olympia Exhibition Centre June 23-25, in conjunction with the SCAE's Event, World Championships and the **Caffè Culture** exhibition; for more information visit the WBC website, www.worldbaristachampionship.com

UNITED KINGDOM: John Gordon takes UK Barista Championship in a close race

After a close contest involving the best 20 baristas in the UK, Aus-

• Ross Hunter, *Cofundador de Graven Images, Glasgow, Escocia*

• David Schomer, *Espresso Vivace, Seattle*

• David Anderson, *CADA*

• Otro orador más a confirmar

*El moderador de esta jornada será Hugh Gilmartin, quien no sólo es miembro de la junta de la SCAE y coautor de *Setting up and Managing Your Own Coffee Bar*, sino también dirige su propio y prospero negocio de distribución de café en Irlanda del Norte.*

Ahora ya pueden reservar su lugar en la Conferencia de SCAE a una tarifa especial Early Bird, válida sólo hasta el 15 de abril. Para conocer más detalles, pueden ingresar en el sitio de Caffè Culture (la dirección figura más abajo).

Por supuesto que la Conferencia es sólo una de las muchas razones por las que el sector del café especializado estará congregándose en Londres en el mes de junio. Además de la exposición en el Caffè Culture, la SCAE también está organizando una serie de Talleres prácticos para una gran variedad de habilidades, que serán presentados por expertos internacionales en sus respectivos ámbitos, un fantástico programa social que pondrá de relieve la experiencia de Londres con algunos agasajos típicamente británicos, y las cinco competencias más importantes del año de la industria del café: el Campeonato Mundial de Baristas 2010, el Campeonato Mundial Arte Latte, el Campeonato Mundial de Catadores, el Campeonato Mundial del Café con Buen Espíritu y el Campeonato Mundial Cezve/Ibrik.

Todas estas atracciones tendrán lugar en el mismo lugar del centro de Londres - Kensington Olympia - con la edición más grande de todos los tiempos de la preeminente exposición del sector de cafés especializados, Caffè Culture. Se espera la asistencia de un total de más de 10.000 especialistas en café. Si están en la industria del café, no pueden perderse esta ocasión tan especial.

Para obtener más detalles e inscribirse, pueden ingresar al sitio de Caffè Culture, www.caffeculture.com.

ETIOPÍA:

Se quieren marcas registradas para las variedades Limu y Nekempt

Las autoridades etíopes están moviéndose para incorporar las variedades de café Limu y Nekempt a la lista de productos patentados, tras reuniones con tostadores y distribuidores.

En una aparición a mediados de marzo, un vocero de la Oficina de Propiedad Intelectual de Etiopía dijo que su organismo está intentando agregar las dos variedades a la lista de cafés etíopes que ya tienen marca registrada, dijeron fuentes locales.

Harar, Yiirgacheffe y Sidama son las variedades etíopes que ya están registradas en todo el mundo entre tostadores y distribuidores de café que están vendiendo estos cafés.

INTERNACIONAL:

Una oferta de tiempo limitado: Descuentos en la mayoría de los artículos de la SCAE en la tienda en Internet

Para celebrar el lanzamiento del nuevo sitio web de la SCAE, la Tienda en Internet ya está ofreciendo descuentos en casi todos sus artículos, desde delantales y pisones baristas, hasta tazas para espresso y cappuccino, y ropa.

Los delantales de Baristas y Catadores de la SCAE cuestan ahora solamente €12 para miembros (€14,40 para no miembros), mientras que las tazas para espresso y cappuccino oficiales de la SCAE – tanto de porcelana como de vidrio – están con un descuento del 40%. Salvo unos pocos artículos, todos los demás - que incluyen libros, remeras, camisetas, sacos, corbatas, mochilas y CDs de capacitación - tienen un descuento del 10%.

Todos estos descuentos se están ofreciendo por un tiempo limitado solamente, así es que hagan sus pedidos lo antes posible: ingresen a la Tienda en www.scae.com. (Además, los miembros de SCAE y los miembros de SCAA, SCAJ, NCA y EAFC también pueden acceder a las tarifas especiales para miembros en todos los artículos de la Tienda; sólo tienen que informar en el formulario de pedido su número de afiliación y membresía).

GREENCOF®

GATEWAY TO GREEN COFFEE

Greencof B.V. offers you a wide range of assorted coffee varieties. From small amounts to truckloads, from spot-position or shipped from origin, we provide you the best the market has to offer.



GREENCOF B.V.
Appelsteeg 3
1621 BD Hoorn
The Netherlands

Tel: +31-(0)229-547040
Fax: +31-(0)229-270479
info@greencof.com
www.greencof.com

tralian-born John Gordon triumphed as UK Barista Champion at the Hotelympia show in London at the beginning of March.

John Gordon, of **Gorilla Tamper**s and London-based **Square Mile Coffee**, achieved 687 points in the final, and also took best espresso, best cappuccino and best signature drink prizes at the Championship.

The runner-up, with 675.5 points, was Dale Harris of **First Choice Coffee**, and the judges awarded 651.5 points to Neil Le Bihan of **Exchange Coffee** in Lewisham Market, London, to give him third place.

John Gordon will now join the winners of the Cup Tasting, Latte Art and Coffee in Good Spirits Championships (decided in Exeter in February and reported in a separate story) in representing the UK at the WBC and the SCAE World Championships in London June 23-25.

More UK Barista Championship news and photos are available from the SCAE UK chapter website; visit it at www.scaeuk.com.

LITHUANIA:

Another successful Coffee Culture Days event chooses champions for London

When Akropolis, the country's biggest shopping centre hosted the Coffee Culture Days 2010 in the Lithuanian capital Vilnius in late February, National Coordinator Vytautas Kratulis reports, the event chose both Lithuania's best Barista and best Latte artist.

Coffee Culture Days 2010 took place on a Saturday and Sunday and during the two days, the organisers' preparations allowed the shopping centre's visitors to consume several thousand cups of coffee. Meanwhile, the coffee professionals were competing to see who would represent Lithuania in the **World Barista Championship** and **World Latte Art Championship** in London this coming June.

This contest Barista Championship was already the sixth held in Lithuania. This year 17 masters of coffee competed, from various Lithuanian cafes and restaurants. On Saturday, a respected international panel of judges selected six finalists from the participants, and these finalists came back again on Sunday to find the winner. Also on Sunday, three contestants competed to be the best in Latte Art.

The participants were assessed by the international jury, made up of experienced coffee judges from Colombia, Canada, Greece, Belarus, Poland, Russia, Estonia and Lithuania. The event was organised under the official rules of the World Barista Championship.

The results were as follows: in the 6th Lithuanian Barista Championship, Agne Dirsaitė of **Sviezia Kava** in Vilnius came first, with 455 points; Domas Ivonis from

Vero Café in Vilnius achieved 440 points to place second; and Domas Balandis of **Paulig** in Vilnius was third, with 438.5 points.

In the Lithuanian Latte Art Championship: Domas Balandis of Paulig, Vilnius achieved 19 points, to become the winner; Ina Poderytė, from Vero Café in Kaunas, came second with 18 points; while Laimonas Cepas of **Eugesta** in Vilnius) was third, with 11.5 points.

Winners Agne Dirsaitė and Domas Balandis will represent Lithuania in London in June.

The annual Coffee Culture Days 2010 events, and the coffee professionals' Championships were organised by the **Special Coffee Association** (YKA), which is the SCAE's representative in Lithuania. The organisers would like to say a huge "Thank You" to all sponsors, participants and spectators, for helping to make Coffee Culture Days such a successful event once again.

You can view a gallery of images from the Coffee Culture Days 2010 by visiting the website, www.scae.com.

INTERNATIONAL:

Democratic Republic of Congo joins EAFCA

The Eastern African Fine Coffees Association in mid-February gained its 11th member as the Democratic Republic of Congo joined the organisation.

Speaking at EAFC's Conference in Mombasa, an official said that delegates from Cameroon, Gabon and Togo had also expressed interest in joining the body in due course.

Along with the Democratic Republic of Congo, EAFC members now comprise Kenya, Uganda, Tanzania, Ethiopia, Rwanda, Burundi, Zambia, Zimbabwe, Malawi and South Africa.

INTERNATIONAL:

Café Europa goes digital and expands its readership to include SCAA members

Big news for *Café Europa* in 2010: Each issue of the SCAE's authoritative and colourful magazine will now be read by SCAA members, through the special members' section of the SCAA website. The magazine will be presented there in digital format, using new page turning software, from this issue onward.

All advertisers in *Café Europa* will now have links back to their own websites, giving even more value for money and connecting advertisers with a much larger audience.

2010 will be an important year for the speciality coffee sector, with major events like **Caffe Culture** in the UK and the **SCAA Exposition** in the US, and *Café Europa* offers a cost effective solution for all marketing strategies.

Advertisers will now be able to speak to the major centres of the speciality coffee world with one

INTERNACIONAL:

Colombia será la sede del Campeonato Mundial de Baristas 2011

Colombia ha sido seleccionada como país anfitrión para el 12º **Campeonato Mundial de Baristas**, el cual se llevará a cabo junto con la Conferencia de Expoespeciales 2011 en Bogotá.

Siete países pugnaron por ser la sede del encuentro de 2011. "Seleccionar a un ganador de una variedad de ofertas extremadamente competitivas que recibimos, fue una tarea sumamente difícil para la Junta Directiva del WBC", comentó la Directora Ejecutiva del WBC, Cindy Chang.

"Estamos honrados de ser anfitriones del Campeonato 2011" indicó Luis Muñoz, Presidente de la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia de Colombia. "Será una oportunidad para baristas y visitantes de poder descubrir el mundo del café colombiano, y también de apoyar nuestro programa de consumo interno de café".

"El movimiento de baristas es un movimiento mundial," indicó Ric Rhinehart, Director Ejecutivo de la Asociación de Cafés Especiales de América, asociación que es co-propietaria del WBC junto con la Asociación de Cafés Especiales de Europa. "Estamos muy contentos de ver que el evento se llevará a cabo en un país productor de café por primera vez en su historia".

El WBC 2010 tendrá lugar en el Olympia Exhibition Centre de Londres, los días 23-25 de junio, junto con el Evento de la SCAE, los Campeonatos Mundiales y la exposición en el Caffè Culture; para mayor información, pueden ingresar en el sitio web del WBC, www.worldbaristachampionship.com.

REINO UNIDO:

John Gordon gana el Campeonato de Baristas del Reino Unido en una reñida lucha

Tras una feroz contienda con la participación de los mejores 20 baristas del Reino Unido, el australiano de origen John Gordon fue coronado como Campeón Barista del Reino Unido en el show del Hotelympia de Londres a comienzos de marzo.

John Gordon, de **Gorilla Tamper**s y el **Square Mile Coffee** de Londres, lograron 687 puntos en la final, y también se llevaron los premios al mejor espresso, mejor cappuccino y mejor bebida de propia invención en el Campeonato.

El segundo puesto, con 675,5 puntos, fue para Dale Harris del First Choice Coffee, y los jueces otorgaron 651,5 puntos a Neil Le Bihan del Exchange Coffee en Lewisham Market, Londres, en tercer lugar.

John Gordon se unirá ahora a los ganadores de los Campeonatos de Catadores, Arte Latte y Café con Buen Espíritu (decididos en Exeter en el mes de febrero y sobre los cuales se informa en nota aparte) representando al Reino Unido en el WBC y en los Campeonatos Mundiales de la SCAE que se harán en Londres los días 23-25 de junio.

En el sitio web del capítulo Reino Unido de la SCAE, pueden encontrar más noticias y fotos del Campeonato de Baristas del Reino Unido, en esta dirección: www.scaeuk.com.

LITUANIA:

En otro exitoso evento de los Días de Coffee Culture se elige a los campeones de Londres

Cuando Akropolis, el centro comercial más grande del país fue la sede de los Días de Coffee Culture 2010, en Vilnius, la capital de Lituania a fines de febrero, señala el Coordinador Nacional Vytautas Kratulis, se eligió al mejor Barista y al mejor artista en Latte de Lituania.

El evento Días de Coffee Culture 2010 tuvo lugar un sábado y un domingo y durante esos dos días, los preparativos de los organizadores hicieron que los visitantes del centro comercial consumieran miles de tazas de café. Mientras tanto, los profesionales del café estaban compitiendo para ver quién sería el representante de Lituania ante el **Campeonato Mundial de Baristas** y el **Campeonato Mundial de Arte Latte** a celebrarse en Londres, el próximo mes de junio.

Este concurso, el Campeonato de Baristas, era la sexta vez que se celebraba en Lituania. Este año, compitieron 17 maestros del café, procedentes de varias cafeterías y restaurantes de Lituania. El sábado, un respetado panel internacional de jueces eligió a seis finalistas entre los participantes, y estos finalistas volvieron a ir el domingo para conocer cuál de ellos sería el ganador. También el día domingo, hubo tres concursantes que compitieron para ser el mejor en el Arte Latte.

Los participantes fueron evaluados por el jurado internacional, compuesto por experimentados jueces en café de Colombia, Canadá, Grecia, Bielorrusia, Polonia, Rusia, Estonia y Lituania. El evento estuvo organizado de acuerdo con las reglas oficiales del Campeonato Mundial de Baristas.

Estos fueron los resultados: en el 6º Campeonato Lituano de Baristas, el primer premio fue para Agne Dirsaitė de **Sviezia Kava** de Vilnius, con 455 puntos; en segundo lugar estuvo Domas Ivonis de **Vero Café** en Vilnius, con 440 puntos; y en tercer lugar, Domas Balandis de **Paulig** en Vilnius, con 438,5 puntos.

En el Campeonato Arte Latte de Lituania: Domas Balandis de Paulig, Vilnius, sacó 19 puntos, ocupando el primer puesto; el segundo fue para Ina Poderytė, de **Vero Café**, Kaunas, con 18 puntos; mientras que tercero salió Laimonas Cepas de **Eugesta**, Vilnius, con 11,5 puntos.

Los ganadores Agne Dirsaitė y Domas Balandis representarán a Lituania en Londres, en el mes de junio. Los eventos anuales de los Días de Coffee Culture 2010 y los Campeonatos de los profesionales del café fueron organi-

advertisement in one magazine.

To take advantage of *Café Europa*'s expanded circulation (both in hard copy and now in digital format on both the SCAE and SCAA websites), contact Dean Salisbury by email on dean@scae.com, or ring him at SCAE headquarters on +44 (0)1245 426060.

You can see all of the SCAE's marketing opportunities by downloading a copy of the SCAE's Media File from the website, www.scae.com.

Back issues of *Café Europa* are archived and available to read online from the Publications section of the website, under News; visit www.scae.com to access them.

GREECE: Huge audience watches five champions created at the Hellenic Championships

An audience of over 1,500 visitors was on hand to see the emotion and expertise that was demonstrated at the successful Hellenic Barista Championships in early February, Greek National Coordinator Mira Gerontonaki reports. The event was held at the newest and largest exhibition centre in Greece, Metropolitan Expo Athens, during the International Food - Drink - Technology Exhibition.

In the competitions, Stefanos Domatiotis was the winner of the Hellenic Barista Championship, while George Kalaitzis took second place and Christos Kavrakos the third.

In the Latte Art Championship, George Kalaitzis was the winner, with Ilias Kalidonakis coming second and Edouard Erapetian taking third.

Tasos Moschopoulos again was the winner of the Cup Tasters competition, having won first prize last year. Second place went to Zafiris Mavros and Tasos Delichristos achieved third place.

In the Coffee in Good Spirits Championship, George Loukas was the winner, while Stavros Labrindis was the champion of the Ibrik competition.

All five Greek champions have declared themselves ready for the World Championships in London in June, and we wish them the best.

Four certified judges participated on the international judging panel: Marc Pierre Dietrich from UK, Paweł Maliszewski from Poland, Elisabeth Sereno from Spain and Tasos Delichristos from Greece.

Many thanks to our sponsors: **Taf Co**, the main sponsor for the Cup Tasters competition, dairy company **NoyNoy Family** which was the main sponsor of the Barista and Latte Art Championships, **Loymidis Papagalos**, which sponsored the Ibrik Championship, while **Eurogat** offered the necessary equipment, and **Wega** espresso machines were used for the competitions.

UNITED KINGDOM: The UK crowns new Latte Art, Coffee in Good Spirits and Cup Tasting Champions

The Westcountry 2010 Catering Exhibition was host to many of the country's best baristas at the beginning of February, reports Paul Meikle-Janney, and also yielded three new coffee champions.

On Tuesday February 2, the Exhibition saw the UK Latte Art Championship and the UK Coffee in Good Spirits Championship take place. The SCAE UK Latte Art Championship challenged our top baristas to create wonderfully patterned cappuccinos and lattes just by the way the milk is poured into the rich crema of the coffee.

The winners on the day were, in first place, Neil Le Bihan of **Exchange Coffee**, Lewisham Market, London, (who also won the prize for the best individual "free pour" on the day; Marcin Drzewiecki from **Elior UK**, London, who came second; and, in third place, Lynsey Harley of **The Drury Tea & Coffee Co.**, London.

Neil won the best "free pour" certificate with his hanging tulip, a swirling rosetta ending in a three leaf tulip. His signature pattern was a triple rosetta. Neil's customers at his market stall in Lewisham will now get to see him practising in order to be ready for the World Championships in London in June.

The SCAE UK Coffee in Good Spirits Championship was next on the day. Competitors had to produce two perfect Irish Coffees as well as a coffee cocktail of their own creation, using alcohol.

The winners of the Championship were: Edmund Burton of **Clifton Coffee**, Bristol (who came first); second place Richard Teasdale, from **Coffee Aroma** in Lincoln; and, in third place, Victor Frankowski, of **Union Hand Roasted**, London.

Edmund is no stranger to this competition, as he came second in the World Championship in Cologne in 2009. Edmund's cocktail creation was a Martini Potento, a heady mixture of espresso mixed with nutty Italian liquors, floated on top of triple sec and topped with cream and freshly grated chocolate.

On Thursday, February 4, the SCAE UK Cup Tasting Championship ended the coffee events at the Westcountry 2010 exhibition. In this contest, the UK's top coffee tasters had to distinguish the subtle flavour of many top quality coffees (this year supplied by **Peter James Gourmet Coffee** in Ross-on-Wye), and identify the odd one out in what are called "triangle tests".

The winners on the day were: Paul Stephens of **Redroaster Coffee**, Brighton, who came first; Jose Aguilera from **Mercanta**, Kingston-upon-Thames in second place; and in third place, David Faulkner of **Extract Coffee** in Bristol.

The results go to show the skills held by our gourmet artisan

zados por la Asociación de Cafés Especiales (YKA) que es la representante de la SCAE en Lituania. Los organizadores quisieran agradecer enormemente a todos los patrocinadores, participantes y espectadores, por colaborar en hacer que los Días de Coffee Culture sean un éxito otra vez.

Ingresando al sitio web, www.scae.com, pueden ver una galería de imágenes de los Días de Coffee Culture 2010.

INTERNACIONAL: República Democrática del Congo se incorpora a la EAFCA

La Asociación de Cafés Finos de África Oriental (EAFCA) reclutó, a mediados de febrero, a su miembro número 11, con la incorporación de la República Democrática del Congo.

En su locución ante la Conferencia de la EAFCA en Mombasa, un funcionario dijo que los delegados de Camerún, Gabón y Togo también habían expresado su interés en incorporarse a la asociación a su debido momento.

Con la República Democrática del Congo, los miembros de la EAFCA ahora son los siguientes: Kenia, Uganda, Tanzania, Etiopía, Ruanda, Burundi, Zambia, Zimbabue, Malawi y Sudáfrica.

INTERNACIONAL: Café Europa ahora es digital y amplía sus lectores incorporando a los miembros de SCAA

Buenas noticias para Café Europa en 2010 Cada número de la fidedigna y colorida revista de la SCAE ahora será leído por los miembros de SCAA, a través de la sección de miembros especiales del sitio web de la SCAA La revista se presentará en formato digital, usando un software de vuelta de páginas, a partir de este número.

Todos los anunciantes de Café Europa tendrán ahora vínculos a sus propios sitios web, ofreciendo una relación calidad-precio aún mejor y conectando a los anunciantes con un público mucho más grande.

2010 será un año importante para el sector de los cafés especializados, con grandes eventos como el **Caffè Culture** en el Reino Unido y la **Exposición de la SCAA** en Estados Unidos, y Café Europa ofrece una solución a buen precio para todas las estrategias de marketing.

Los anunciantes podrán ahora hablar con los principales centros del mundo del café especializado con un solo aviso en una sola revista.

Para aprovechar la mayor circulación de Café Europa (impresa y ahora digital en los sitios web tanto de la SCAE como de la SCAA), pueden contactarse con Dean Salisbury por correo electrónico a dean@scae.com, o llamarlo a la sede de SCAE, al +44 (0)1245 426060.

Todas las oportunidades de marketing de la SCAE pueden verse descargando una copia del Archivo de Medios de la SCAE de su sitio web, www.scae.com.

Los números anteriores de Café Europa están archivados y pueden leerse en Internet en la sección Publicaciones, bajo Noticias, ingresando al sitio web: www.scae.com.

GRECIA: Muy numeroso público observa a los cinco campeones surgidos de los Campeonatos Helénicos

Un público de más de 1.500 personas se hizo presente para vivir la emoción y la capacidad que se vio plasmada en los exitosos Campeonatos Helénicos de Baristas a principios de febrero, informó la Coordinadora Nacional de Grecia Mira Gerontonaki. El espectáculo tuvo lugar en el flamante centro de exposiciones más grande de Grecia, el Metropolitan Expo, en Atenas, durante la Exposición Internacional de Comida - Bebida - Tecnología.

En las competencias, resultó ganador Stefanos Domatiotis en el Campeonato Helénico de Baristas, en tanto George Kalaitzis se llevó el segundo puesto y Christos Kavrakos el tercero.

En el Campeonato Arte Latte, el ganador fue George Kalaitzis, seguido por Ilias Kalidonakis en el segundo lugar, y Edouard Erapetian en el tercero.

Tasos Moschopoulos fue nuevamente coronado en el concurso de Cataadores, tras llevarse el primer premio el año pasado. Zafiris Mavros se llevó el segundo premio, y Tasos Delichristos el tercero.

En el Campeonato del Café con Buen Espíritu, el ganador fue George Loukas, mientras que Stavros Labrindis salió campeón en el concurso Ibrik.

Los cinco campeones griegos expresaron estar listos para los Campeonatos Mundiales de Londres en el mes de junio, y les deseamos lo mejor.

El jurado internacional estaba conformado por cuatro jueces: Marc Pierre Dietrich del Reino Unido, Paweł Maliszewski de Polonia, Elisabeth Sereno de España, y Tasos Delichristos de Grecia.

Muchas gracias a nuestros patrocinadores: **Taf Co**, el principal patrocinador del concurso de Cataadores, la empresa láctea **NoyNoy Family** que fue el principal patrocinador de los Campeonatos de Baristas y Arte Latte, **Loymidis Papagalos**, que patrocinó el Campeonato Ibrik, mientras que **Eurogat** apoyó los equipos necesarios, y en los concursos se utilizaron máquinas espresso **Wega**.

REINO UNIDO:

El Reino Unido corona a los nuevos campeones de Arte Latte, Café con Buen Espíritu y Cataidores

La Exposición de Catering 2010 Westcountry recibió la presencia de muchos de los mejores baristas del país, a comienzos de febrero, informó Paul Meikle-Janney, y también produjo tres nuevos campeones del café.

roasters such as Paul at Redroaster and David at Extract. Jose is also a worthy winner coming from Mercanta, one of the leading importers of the finest green beans.

The South West heat of the UK Barista Championship is always a tough heat but it was Jose Melium (of **Jika Jika** in Bath) that won through on the day. The Baristas had to produce four perfect espressos, four quality cappuccinos and four of their signature coffee creation for the judges. Jose won with his espresso made from a single origin washed coffee from **Finca Los Altos**, Nicaragua. This was then turned into his novel signature drink with the addition of an infusion of dried coffee cherries, molasses, a little spice and Venezuelan cocoa. (You can see the pictures from all of the UK Championships from the SCAE UK's Photostream, which you can visit at www.flickr.com/photos/scaeuk/.

All three of the UK Champions will join John Gordon, the winner of the final of the UK Barista Championship, to represent the UK at the SCAE World Championships in London, June 23-25.

THAILAND: SCAE launches its 36th national chapter

The SCAE is pleased to announce the opening of the Association's latest national chapter – its 36th – in Thailand.

The Association already has 16 members in Thailand, and we hope that that number will dramatically increase thanks to the efforts of our new National Coordinator, Kijja Wongvaree of the **Aroma Group**.

Working in roasting and retailing coffee, he has some good ideas about how to improve the country's coffee. You can see his background by visiting the new Thailand chapter page on the website, www.scae.com, or you can contact him directly by email on kijjaw@aromathailand.com.

SWITZERLAND: Strong attendance as successful Swiss championships choose four winners

Over 300 people attended the successful Swiss Barista Championships at Berne's Westside events centre in late January, and four new champions were chosen to represent Switzerland in London in June, Swiss National Coordinator Heinz Trachsel reports.

Matthias Bühler, from the **Shisha Bar** in Thun, was the eventual winner, by a narrow margin, of the Barista Championship. He achieved 486 points, and also took the prizes for best cappuccino and best signature drink for his "Café Tiramisu." A close second was runner-up Beat Wiss, who was also awarded the prize for best espresso. Third place went to Anna Käpeli.

In the Coffee in Good Spirits Championship, Sandra Stucki from

Burgdorf triumphed, with André Kissling second and Sylvain Ernst placing third.

Martin Egger from Burgdorf is the new Latte Art Champion as a result of his performance in the contest, with Matthias Bühler coming second and Beat Wiss third.

Achieving eight correct answers out of eight in 4.06 minutes was the performance that gave René Fleischer the winning score in the final of the Swiss Cup Tasting Championship. Stefan Flückiger came second in the contest, and Florence Letroux third.

You can see full details and more pictures from the Swiss 2010 Championships by visiting the Swiss chapter's website, www.swisscae.ch.

SLOVAKIA: Coffee Championships find three new winners for London

With strong support from spectators, the Slovak Coffee Championships was successfully relaunched in late January, after a year's break, by organisers the **Slovak Coffee Association**, SCAE National Coordinator Marian Galuska reports.

The Championships were held during the Bratislava Incheba Danubius Gastro 2010 exhibition in the country's capital, and included the Slovakian Barista Championship, Latte Art Championship, and, for the first time this year, the Coffee in Good Spirits Championship.

The Slovakian Barista Championship 2010 (run under strict SCAE and WBC rules) began with a semifinal round for six contestants, all under the eyes of an international jury of competitors, led by the head judge, certified trainer and Coffee in Good Spirits World Champion Tasos Delichristos.

In the well matched final round, Stanislav Cibula came first. He had previously been Slovakian champion in 2007, and this year achieved an overall score of 470 points. Second in the Barista Championship was Marian Galuska (Slovakian champion in 2008), with Hotel Academy student Dagmar Strachanová taking third place. Miss Slovakia, Barbora Franekova, was on hand to award the prizes for the talented winners.

Female baristas dominated the Slovakian Latte Championship 2010, which saw a very close contest. Eventually, Miriam Szabóološova from the Hotel Academy in Nove Zamky became the winner. Monica Pálová (trained at Dublin's **Milk & Honey Café**) came second, and third place went to Martina Rapcová, also from Nove Zamky.

In the first Slovakian Coffee in Good Spirits Championship, where contestants compete to make perfect Irish coffees and signature beverages using coffee and alcohol, Marian Galuska took the top score of 22, just ahead of new

El martes 2 de febrero, se llevaron a cabo en la Exposición, el Campeonato Arte Latte del Reino Unido y el Campeonato del Café con Buen Espíritu del Reino Unido. El Campeonato Arte Latte del Reino Unido de la SCAE desafió a nuestros mejores baristas a producir cappuccinos y lattes maravillosamente preparados simplemente por la forma de verter la leche en la crema del café.

Los ganadores de la jornada fueron, en primer lugar, Neil Le Bihan del Exchange Coffee, Lewisham Market, Londres, (quien también ganó el premio a la mejor "caída libre" del día); Marcin Drzewiecki de Elior UK, Londres, que salió segundo; y en tercer lugar, Lynsey Harley de The Drury Tea & Coffee Co., Londres.

Neil recibió el certificado a la mejor "caída libre" con su tulipán colgante, una escarapela que termina en tres espigas. Su diseño de propia invención fue una escarapela triple. Los clientes del puesto de mercado que Neil tiene en Lewisham ahora irán a verlo practicar para estar listo para los Campeonatos Mundiales de Londres en junio.

Luego siguió el Campeonato del Café con Buen Espíritu del Reino Unido de SCAE. Los concursantes tenían que producir dos Cafés Irlandeses perfectos, y también un cóctel de café de su propia creación, usando alcohol.

Los ganadores del Campeonato fueron: Edmund Biston de Clifton Coffee, Bristol (en primer lugar); segundo lugar Richard Teasdale, de Coffee Aroma en Lincoln; y, en tercer lugar, Victor Frankowski, de Union Hand Roasted, Londres.

Edmund no es un extraño en este concurso, ya que en 2009 salió segundo en el Campeonato Mundial de Colonia. Su creación en cóctel fue un Martini Potento, una mezcla embriagadora de espresso combinado con bebidas espirituosas italianas con sabor a nueces, flotando por encima de un triple seco, y coronada con nata y chocolate recién rallado.

El jueves 4 de febrero, los eventos de café terminaron con el Campeonato de Catadores del Reino Unido de la SCAE, en la exposición 2010 West-country. En este concurso, los mejores catadores de café del Reino Unido tenían que distinguir el sutil sabor de muchos cafés de primera calidad (este año provistos por Peter James Gourmet Coffee en Ross on Wye), y excluir al desparejo, en lo que se llaman "pruebas de triángulo":

Los ganadores de la jornada fueron: Paul Stephens de Redroaster Coffee, Brighton, en el primer puesto; Jose Aguilar de Mercanta, Kingston-upon-Thames, en segundo lugar; y tercero, David Faulkner de Extract Coffee en Bristol.

Los resultados muestran las habilidades que exhibieron nuestros tostadores artesanos como Paul de Redroaster y David de Extract. Jose también fue un notable ganador representante de Mercanta, uno de los principales importadores de los granos verdes más refinados.

*La eliminatoria sudoeste del Campeonato de Baristas del Reino Unido siempre es un escollo difícil pero fue Jose Melium (de **Jika Jika** en Bath) quien salió victorioso en la jornada. Los baristas tenían que producir para los jueces cuatro espressos perfectos, cuatro cappuccinos de calidad y cuatro cafés de su propia invención. Jose ganó con su espresso hecho a partir de café lavado de origen único de la **Finca Los Altos**, Nicaragua. Este café pasó luego a ser parte de su original bebida de propia invención con el agregado de una infusión de cerezas secas de café, melaza, un poco de especia y cacao venezolano. (Pueden ver las fotos de todos los Campeonatos del Reino Unido en el Photostream del Reino Unido de la SCAE, ingresando a www.flickr.com/photos/scaeuk/).*

Los tres Campeones del Reino Unido se unirán al ganador de la final del Campeonato de Baristas del Reino Unido (que tendrá lugar el 1 de marzo en Hotelympia, Londres) para representar al Reino Unido en los Campeonatos Mundiales de la SCAE a celebrarse en Londres, los días 23-25 de junio.

TAILANDIA: SCAE lanza su 36º capítulo nacional

La SCAE tiene el agrado de anunciar la apertura del último capítulo nacional de la Asociación – el N° 36, en Tailandia.

*La Asociación ya tiene 16 miembros en Tailandia y espera que ese número aumente significativamente gracias a los esfuerzos de nuestro nuevo Coordinador Nacional, Kijja Wongvaree del **Grupo Aroma**.*

Dedicado al tostado y venta minorista de café, tiene algunas buenas ideas sobre cómo mejorar el café del país. Pueden consultar sus antecedentes ingresando a la página del nuevo capítulo de Tailandia en www.scae.com, o comunicarse directamente con él por correo electrónico, kijjaw@aromathailand.com.

SUIZA: Fuerte concurrencia para conocer a los cuatro ganadores de los exitosos campeonatos suizos

Más de 300 personas asistieron a los exitosos Campeonatos de Baristas de Suiza, en el centro de eventos Westside de Berne a fines de enero, donde se eligió a cuatro nuevos campeones para que representen a Suiza en Londres en el mes de junio, comentó el Coordinador Nacional de Suiza Heinz Trachsel.

*Matthias Bühler, del **Shisha Bar** en Thun, resultó el ganador, por un estrecho margen, del Campeonato de Baristas. Obtuvo 486 puntos y también se llevó los premios al mejor cappuccino y a la mejor bebida de propia invención por su "Café Tiramisú". El segundo y reñido puesto fue para Beat Wiss, a quien también premiaron por el mejor espresso. El tercer puesto fue para*

barista Andrei Gubany of Martin's and promising bartender Pavol Bezak from Bratislava.

Now each of the three winners will begin an extensive period of preparation for the SCAE World Championships at Caffè Culture in London in June. They will each represent Slovakia in their respective disciplines, competing with the national winners from around 60 countries. The results will be counted toward the SCAE's Best Nation prize, where, with three champions competing for the first time, instead of just the Barista winner, Slovakia has a better chance in the overall score. Good luck to all three!

The Slovak Coffee Association would like to thank the sponsors, without whom it would not have been possible to organise the competition, and also to thank the team of volunteers and organisers. More details and a photo gallery from the event are available from the Slovak chapter website www.scae.biz.

INTERNATIONAL: Check out Mick Wheeler's new SCAE blog

Some of the hottest topics in the speciality coffee sector are about to be debated on the new SCAE blog, where Executive Director Mick Wheeler presents a twice-weekly look at the current thinking in the sector.

Readers are welcome to participate and comment on the new

blog. How do you define speciality coffee, and how does it make a difference to the coffee business? Mick Wheeler, his guest bloggers and the SCAE would like to get your views.

Make sure to read the latest opinions, and join the current debate yourself on the new SCAE blog, which you can find directly linked from the website, www.scae.com.

INTERNATIONAL: SCAE relaunches Facebook and Twitter pages

The SCAE has relaunched its Facebook and Twitter pages for 2010, and is inviting all members and website visitors to take part.

Become a fan of the SCAE Facebook page, which is available directly from the website www.scae.com, and stay up-to-date with Association activities and speciality sector events, and comment on the latest hot topics.

Follow the latest daily tweets on the SCAE Twitter page, and sign up for the latest inside information on the Association, its activities, and on the whole European speciality sector and its events. You can reach directly from the website, www.scae.com.

INTERNATIONAL: Dalla Corte, Technivorm and Cream Supplies reserve first sponsorships for SCAE Lon- don 2010

Espresso machine manufacturer

Anna Kappeli.

En el Campeonato del Café con Buen Espíritu, la ganadora fue Sandra Stucki de Burgdorf, saliendo segundo André Kissling y en el tercer lugar, Sylvain Ernst.

Martin Egger de Burgdorf es el nuevo Campeón del Arte Latte por su actuación en el concurso, saliendo segundo Matthias Bühlér y tercero, Beat Wiss.

Respondiendo correctamente a las ocho preguntas en 4,06 minutos le valió a René Fleischer el puntaje más alto en la final del Campeonato de Catadores de Suiza. Stefan Flückiger salió segundo, y Florence Letroux en el tercer puesto.

Pueden ver todos los detalles y más fotos de los Campeonatos 2010 de Suiza ingresando al sitio web del capítulo suizo, [/www.swisscae.ch](http://www.swisscae.ch).

ESLOVAQUIA:

Los Campeonatos de Café tienen tres nuevos ganadores para Londres
Con un fuerte respaldo del público, volvieron a fines de enero, después de un año de ausencia, los Campeonatos de Café de Eslovaquia de la mano de su organizadora, la Asociación de Cafés de Eslovaquia, informó la Coordinadora Nacional de SCAE, Marian Galuska.

Los Campeonatos tuvieron lugar durante la exposición Bratislava Incheba Danubius Gastro 2010, que tuvo lugar en la capital del país, e incluyó el Campeonato de Baristas de Eslovaquia, el Campeonato Arte Latte, y, por primera vez, el Campeonato del Café con Buen Espíritu.

El Campeonato de Baristas de Eslovaquia 2010 (organizado según las estrictas reglas de la SCAE y WBC) comenzó con una ronda semifinal para seis concursantes, todo bajo la mirada de un jurado internacional de competidores, presididos por el juez principal, entrenador y Campeón Mundial del Café con Buen Espíritu, Tasos Delichristos.

En la bien disputada final, venció Stanislav Cibula. Ya había sido campeón eslovaco en 2007, y este año obtuvo un puntaje total de 470. En el segundo puesto del Campeonato de Baristas estuvo Marian Galuska (campeona eslovaca en 2008), y el tercer puesto fue para la estudiante de la Academia de Hoteles, Dagmar Strachanová. La Miss Eslovaquia, Barbora Franekova, se hizo presente para entregar los premios a los talentosos ganadores.

El Campeonato Latte de Eslovaquia 2010 estuvo dominado por baristas mujeres, y fue muy reñido. La ganadora terminó siendo Miriam Szabóolova de la Academia de Hoteles en Nove Zamky. Monica Pálová (entrenada en el Milk & Honey Café de Dublín) salió segunda, y el tercer puesto fue para Martina Rapcová, también de Nove Zamky.

En el primer Campeonato del Café con Buen Espíritu de Eslovaquia, donde los participantes compiten en hacer cafés irlandeses perfectos y bebidas de propia invención empleando café y alcohol, Marian Galuska obtuvo el mayor puntaje, con 22, delante del nuevo barista Andrei Gubany de Martin's y del prometedor cantinero Pavol Bezak de Bratislava.

Los tres ganadores comenzarán un largo período de preparación para los Campeonatos Mundiales de la SCAE que tendrán lugar en el Caffè Culture de Londres en el mes de junio. Cada uno de ellos representará a Eslovaquia en sus respectivas disciplinas, compitiendo con los ganadores nacionales de unos 60 países. Los resultados serán computados para el premio Mejor Nación de SCAE, donde, con tres campeones compitiendo por primera vez, en lugar de solamente el ganador de Baristas, Eslovaquia tiene mejores chances en el puntaje total. ¡Buena suerte para los tres!

La Asociación de Cafés de Eslovaquia desearía agradecer a los patrocinadores, pues sin ellos no habría sido posible organizar la competencia, y también agradecer al equipo de voluntarios y organizadores. En el sitio web del capítulo Eslovaquia, www.scae.biz, pueden consultar más detalles y ver una galería de fotos del evento.

INTERNACIONAL:

No se pierdan el nuevo blog de la SCAE de Mick Wheeler

Algunos de los tópicos más candentes del sector del café especializado serán materia de debate en el nuevo blog de la SCAE, donde su Director Ejecutivo Mick Wheeler presenta dos veces por semana un análisis del actual pensamiento del sector.

Están invitados a participar y comentar sobre el nuevo blog. ¿Cómo define al café especializado, y en qué medida hace una diferencia para el negocio del café? A Mick Wheeler, sus invitados en el blog y a la SCAE le gustaría conocer su opinión.

No dejen de leer las últimas opiniones y unirse al debate en curso en el nuevo blog de SCAE, al que pueden acceder directamente desde su sitio web, www.scae.com.

INTERNACIONAL:

SCAE relanza su Facebook y Twitter

La SCAE ha relanzado su Facebook y Twitter para 2010 y está invitando a participar a todos sus miembros y público de su sitio web.

Los invitamos a ser parte del Facebook de SCAE, al que pueden acceder directamente desde su sitio web, www.scae.com, para que estén actualizados de las actividades de la Asociación y eventos del sector de las especialidades, y comentar sobre los últimos temas de actualidad.

Sigan los últimos mensajes diarios en la página Twitter de la SCAE y registrense para recibir la última información acerca de la Asociación, sus actividades y de toda la industria de la especialidad europea y sus eventos.

Coffee is a lifestyle, roasting is more

Cafemino

www.cafemino.com

Electric Gas

Toper NK

Sample Roasters

www.toper.com toper@toper.com

Tel: +90 232 254 01 21 Fax: +90 232 237 21 27

Dalla Corte, brewer supplier **Technivorm** and syrups distributor **Cream Supplies** have signed up as the first official sponsors of SCAE London 2010, the top European coffee event this year.

SCAE London 2010 – which takes place in conjunction with the **Caffè Culture** exhibition and five world championships including the **World Barista Championship**, June 23-25 – is expected to attract at least 10,000 attendees to Kensington Olympia, the central London venue.

Milan-based Dalla Corte is at the forefront of espresso machine technology, and therefore an appropriate name to be supplying the Official Competition Espresso Machine 2010.

Award-winning coffee brewer maker Technivorm, from the Netherlands, has established itself as a top name in quality coffee brewing, and will supply the Official Competition Coffee Brewer for London.

From Portsmouth, UK, Cream Supplies offers a wide range including cream whippers, Aeropress coffee machines, Twist espresso machines and a variety of quality syrups to the catering sector, and it has taken the role of the Official Syrups and Sauces supplier for the event.

Each of these companies has grasped the opportunity to reach a huge international audience in London by becoming an official sponsor, and there are still a variety of sponsorships available. For full details of the way your company can take advantage of 2010's most important European coffee event, visit the website www.scae.com to download the Sponsorship brochure, or contact Dean Salisbury at the SCAE on dean@scae.com.

To get the latest information on the event itself, including details of the Conference, Workshops, Championships and the Caffè Culture exhibition, visit the Caffè Culture site at www.caffeculture.com.

INTERNATIONAL:
Gold Cup offers unique new sponsorship opportunities
A new opportunity to be among the few companies at the forefront of the development of a new filter coffee standard has been announced by the SCAE's **Gold Cup Programme**.

The Gold Cup Programme – already supported by the most important names in coffee brewing in Europe – aims to increase sales of quality filter coffee by promoting a measurable brewing standard. Under the programme, so far over 150 Brewmasters have already been certified, and these professionals are championing filter coffee quality at every industry level.

The initial sponsors of the programme have benefited by confirming that their companies are dedicated to coffee quality. Now, Gold Cup is seeking a new group of sponsors to help it continue the drive towards filter coffee quality. New sponsors

will get extensive benefits in terms of publicity and brand recognition, and the number of Premium Sponsorships is strictly limited.

To get full details of the 2010 Gold Cup Sponsor programme, visit the website, www.scae.com, to download the new brochure.

GERMANY:

German chapter set to hold Coffee Olympiad at Coteca Hamburg

The SCAE's German chapter is to hold its 2010 Coffee Olympiad – featuring several national championships – at the Coteca event in Hamburg, June 4-6.

The Coteca event, to be held at the Hamburg Messe, will include the German championships in Latte Art, Coffee in Good Spirits and Cup Tasting, in addition to the German Barista Championship. (Each of the winners in these national championships will progress to the international SCAE event at Caffè Culture in London, June 23-25, and to the **World Latte Art, Coffee in Good Spirits and the World Barista Championships** to be held there.)

The Coteca show, which is aimed at the coffee, cocoa and tea industries, will also feature a seminar and workshop programme, and a conference covering current developments in the three sectors.

More details of the Coteca show are available from the organisers by visiting the website www.hamburg-messe.de/coteca/ctc_de/start.php, and you can get further information about the German chapter's Coffee Olympiad at the Hamburg show, by visiting the chapter's website for the event at www.kaffeeolympiade.de.

INTERNATIONAL:

New to the online shop: an essential quality control tool now available to members

As recommended by the SCAE's **Gold Cup** Working Group, the SCAE Coffee Refractometer is now available from the online Shop.

This essential piece of equipment comes with the new dedicated ExtractMojo software (developed by George Howell), which allows quick and easy measurement of the strength of any brewed coffee.

The Refractometer is an essential tool for quality control anywhere coffee is brewed.

You can order the new SCAE Refractometer by visiting the SCAE's online Shop at www.scae.com.

An article by *Gold Cup Working Group* members Mike Khan and Paul Stack about the new Refractometer and the ExtractMojo software appeared in the September 2009 issue of *Café Europa* (number 38, page 30).

INTERNATIONAL:

Elegance with a coffee theme comes to the online shop

The SCAE is now offering a select line of coffee-related jewellery

Pueden ingresar directamente desde el sitio web, www.scae.com.

INTERNACIONAL:

Dalla Corte, Technivorm y Cream Supplies se reservan las primeras oportunidades para patrocinar la SCAE 2010 de Londres
El fabricante de máquinas espresso, **Dalla Corte**, el proveedor de cafeteras **Technivorm** y el distribuidor de jarabes **Cream Supplies** ya se han registrado como los primeros patrocinadores oficiales de la SCAE 2010 Londres, el evento europeo de café más importante de este año.

Para la SCAE Londres 2010 – que tiene lugar junto con la exposición de **Caffè Culture** y cinco campeonatos mundiales, entre ellos, el **Campeonato Mundial de Baristas**, los días 23-25 de junio, está prevista una asistencia de al menos 10.000 personas en el Kensington Olympia, en el centro de Londres.

Dalla Corte, de Milán, está a la vanguardia de la tecnología de máquinas espresso, y por lo tanto, es el nombre apropiado para que sea el proveedor de la Máquina Espresso Oficial de la Competencia 2010.

El premiado fabricante de cafeteras **Technivorm**, de Holanda, se ha consolidado como marca líder en máquinas de café de alta calidad, y será quien provea la Cafetera Oficial para la Competencia de Londres.

Desde Portsmouth, Reino Unido, **Cream Supplies** ofrece una amplia gama que incluye batidoras de nata, cafeteras Aeropress, máquinas espresso Twist y una variedad de jarabes de calidad para el sector de catering, y será el proveedor oficial de jarabes y salsas del evento.

Cada una de estas compañías ha aprovechado la oportunidad de llegar a un enorme público internacional en Londres, participando como patrocinador oficial, y aún hay muchas opciones disponibles para hacerlo. Para conocer todos los detalles de la forma en que su compañía podría aprovechar el evento europeo más importante del café de 2010, pueden ingresar al sitio web, www.scae.com, y descargar el folleto para patrocinadores, o comunicarse con Dean Salisbury de la SCAE, en dean@scae.com.

Para obtener la información más actualizada sobre el evento, incluyendo los detalles de la Conferencia, Talleres, Campeonatos y la exposición del **Caffè Culture**, pueden ingresar al sitio web de **Caffè Culture**, www.caffeculture.com.

INTERNACIONAL:

La Taza de Oro ofrece nuevas oportunidades especiales para patrocinar

El Programa **Taza de Oro** de la SCAE presenta una nueva oportunidad de estar entre las pocas compañías que están a la vanguardia en el desarrollo de un nuevo patrón para el café de filtro.

El programa **Taza de Oro** – que ya tiene entre sus patrocinadores, a los fabricantes de cafeteras más importantes de Europa - apunta a aumentar las ventas de café de filtro de alta calidad promocionando un estándar mensurable de preparación de café. Más de 150 especialistas ya han sido certificados bajo este programa, y son ellos los que defienden la calidad del café de filtro en cada nivel de la industria.

Los patrocinadores iniciales del programa se han beneficiado confirmando que sus compañías están dedicadas a la calidad del café. Ahora bien, la **Taza de Oro** está buscando un nuevo grupo de patrocinadores que la ayuden a continuar con el impulso que existe en favor de la calidad del café de filtro. Los nuevos patrocinadores obtendrán importantes beneficios en términos de publicidad y reconocimiento de marca, y la cantidad de Patrocinadores Premium es estrictamente limitada.

Para conocer todos los detalles del programa Patrocinador de la **Taza de Oro** 2010, pueden ingresar al sitio web, www.scae.com, para descargar el nuevo folleto.

ALEMANIA:

Capítulo alemán listo para Olimpiada del Café en Coteca, Hamburgo

El capítulo alemán de la SCAE celebrará su Olimpiada del Café 2010 - con varios campeonatos nacionales - en el evento Coteca, Hamburgo, los días 4-6 de junio.

El evento Coteca, que se hará en el Hamburg Messe, incluirá los campeonatos alemanes de Arte Latte, Café con Buen Espíritu y Cataadores, además del Campeonato de Baristas de Alemania. (Cada uno de los ganadores de estos campeonatos nacionales irá al evento internacional de la SCAE, en el Caffè Culture en Londres, del 23 al 25 de junio, y a los **Campeonatos Mundiales Arte Latte, Café con Buen Espíritu y Mundial de Baristas** que se harán allí).

El show Coteca, que está destinado a las industrias del café, cacao y té, también ofrecerá un programa de seminarios y talleres, y una conferencia para temas de actualidad en estos tres sectores.

Para conocer más detalles del show Coteca, pueden visitar el sitio web de sus organizadores, www.hamburg-messe.de/coteca/ctc_de/start.php, y para tener mayor información sobre la Olimpiada del Café del capítulo alemán en el evento de Hamburgo, pueden visitar su sitio web, www.kaffeeolympiade.de.

INTERNACIONAL:

Novedad en la tienda en Internet: una herramienta esencial de control de calidad ahora al alcance de los miembros

Siguiendo la recomendación del Grupo de Trabajo de la **Taza de Oro** de la SCAE, ahora se puede conseguir en la Tienda en Internet el Refractómetro

items from Italian designer, artisan and goldsmith Pietro Marmo.

The online coffee jewellery range, which is being offered at special prices to members, includes pendants, bracelets and cufflinks, all using coffee as a theme.

Included is a line of miniature silver coffee grinders, as well as life size coffee beans moulded in silver, in natural, dark or gold plated finishes.

See the collection – the perfect first stop for coffee gifts – by visiting the online Shop at the SCAE website, www.scae.com.

SWITZERLAND: SCAE holds second successful Authorised Trainer course in Berne

Eleven coffee enthusiasts from Austria, Germany and Switzerland (pictured) took part successfully in the SCAE's second Authorised Trainer course on November 10 and 11, reports Education Committee Chair Inga Schäper.

The course, the second of its kind held in German, was kindly hosted in Berne by **Blaser Café**.

Coffee education is a pillar of SCAE's mission and activities. Authorised SCAE Trainers (ASTs) are our most important ambassadors in spreading the coffee knowledge that is vital to achieving our aims. They help to promote awareness about coffee quality among caterers and consumers, through their highly professional work in implementing the SCAE

educational programme.

You can get more details of the SCAE's educational programme, including a list of ASTs and their courses, by clicking the Education tab on the SCAE website, www.scae.com.

BULGARIA: Nikolay Litov becomes the first Bulgarian Barista Cham- pion

The First Bulgarian Barista Championship took place October 15 and 16 in Sofia, reports National Coordinator Andrey Iliev. The **Bulgarian Speciality Coffee Association** was the main organiser of this extraordinary event, and a lot of international judges agreed to be a part of this championship, including Kalomira Gerantonaki and Tasos Delichristos from Greece, Pawel Maliszewski from Poland, Pauline and John Sherwood from the UK, as well as Bruno Fabricci from Italy and Serif Basaran from Turkey.

During the first day of the Championship, 16 competitors tried to impress the jury with their skills and knowledge, but only six of them were able to go through to the final round. On the second day, the judges had to decide who was the best barista in Bulgaria from among these finalists.

At the end, there could only be one winner, Nikolay Litov, who enchanted the jury with his technique and his signature beverage. He received a beautiful trophy, as

de **Café de la SCAE**.

Este equipamiento esencial viene con el nuevo software ExtractMojo (desarrollado por George Howell), que permite una medición rápida y sencilla del cuerpo de cualquier café preparado.

El Refractómetro es una herramienta esencial de control de calidad donde sea que se prepare el café.

Pueden ordenar el nuevo Refractómetro de SCAE ingresando a su Tienda en Internet, www.scae.com.

En el número de septiembre de 2009 de **Café Europa** (número 38, página 30) se publicó un artículo escrito por los miembros del Grupo de Trabajo de la Taza de Oro, Mike Khan y Paul Stack sobre el nuevo Refractómetro y software ExtractMojo.

INTERNACIONAL:

Elegancia con un tema de café llega a la tienda en Internet

La SCAE actualmente está ofreciendo una selecta línea de artículos de joyería relacionados con el café del diseñador, artesano y orfebre italiano Pietro Marmo.

La gama de joyas relacionadas con el café que se está ofreciendo por Internet a precios especiales para los miembros, incluye pendientes, brazaletes y gemelos, todos con la temática del café.

También se incluye una línea de molinillos de café en miniatura de plata, y granos de café de tamaño real moldeados en plata, con acabados natural, oscuro o enchapados en oro.

SUIZA:

SCAE dicta con éxito el segundo curso de Entrenadores Autorizados en Berna

Once entusiastas cafeteros de Austria, Alemania y Suiza (fotografiados) participaron con éxito en el segundo curso de Entrenadores Autorizados de SCAE que tuvo lugar el 10 y 11 de noviembre, informó Inga Schäper, Presidente del Comité de Educación.

El curso, el segundo de su tipo que se dicta en idioma alemán, tuvo lugar en Berna, gracias a la gentileza de Blaser Café.

La educación sobre el café es uno de los pilares de la misión y actividades de la SCAE. Los Entrenadores Autorizados de la SCAE (AST) son los embajadores más importantes que tenemos para difundir los conocimientos sobre el café, tan vitales para alcanzar nuestros objetivos. A través de su gran profesionalismo instrumentando el programa educativo de SCAE, colaboran para concientizar a las empresas de catering y consumidores acerca de la calidad del café.

Pueden encontrar más información sobre el programa educativo de SCAE, incluso un listado de los AST y de sus cursos, haciendo clic en Educación en el sitio web de SCAE, www.scae.com.

BULGARIA:

Nikolay Litov se convierte en el primer Campeón de Baristas búlgaro.

El Primer Campeonato de Baristas tuvo lugar el 15 y 16 de octubre en Sofía, informa el Coordinador Nacional Andrey Iliev. La Asociación de Cafés Especializados de Bulgaria fue la organizadora principal de este extraordinario evento, y muchos jueces internacionales estuvieron de acuerdo en participar en este campeonato, incluso Kalomira Gerantonaki y Tasos Delichristos de Grecia, Pawel Maliszewski de Polonia, Pauline y John Sherwood del Reino Unido, al igual que Bruno Fabricci de Italia y Serif Basaran de Turquía.

Durante el primer día del Campeonato, 16 competidores intentaron impresionar al jurado con sus habilidades y conocimientos, pero sólo seis de ellos pudieron llegar a la final. El segundo día, los jueces debieron decidir, entre todos estos finalistas, quién era el mejor barista en Bulgaria.

Finalmente, solo podía haber un único ganador, Nikolay Litov, quien deleitó al jurado con su técnica y bebida de su propia invención. Recibió un hermoso trofeo y también una nueva máquina de café y regalos del organizador. Por supuesto, Nikolay Litov también va a representar a Bulgaria en el Campeonato Mundial de Baristas de Londres en el mes de junio de 2010.

El presidente del jurado de este primer Campeonato de Baristas de Bulgaria, John Sherwood, agradeció a la Asociación de Cafés Especializados de Bulgaria y a Andrey Iliev, Coordinador Nacional de la SCAE por "la fantástica organización, muy impresionante por ser la primera vez."

Para ver la galería de imágenes del Primer Campeonato de Baristas de Bulgaria, visiten el sitio web de la SCAE, www.scae.com.

BÉLGICA:

El evento El Portafiltro de Oro atrae a 500 participantes en cuatro emocionantes concursos de café

El 1 de octubre, por primera vez, celebramos todas nuestras Competencias Belgas de la SCAE juntas en un solo día, que se presentaron durante un gran evento en el hermoso pueblo San Marco en Schelle, informa la Coordinadora Nacional Jeanne Gennar.

Llamamos a este evento de café "El Portafiltro de Oro", e invitamos a este show bien organizado a más de 500 personas, un show que puede llegar a convertirse en "el lugar obligado" para aquellos que quieran llevar un café de calidad a los consumidores.

El Campeonato de Catadores fue muy emocionante este año. Bart Van Sanden (de Efico) ya se había convertido en el segundo mejor catador del

sustainability
&
traceability

www.fincasdecafe.es
info@fincasdecafe.es



well as a brand new coffee machine and presents from the organiser. Of course, he will also represent Bulgaria at the World Barista Championship in London, in June 2010.

The head judge of this first-ever Barista Championship in Bulgaria, John Sherwood, thanked the Bulgarian Speciality Coffee Association and SCAE National Coordinator Andrey Iliev for "the wonderful organisation, very impressive for a first time."

Visit the SCAE website, www.scae.com to see a gallery of images from the First Bulgarian Barista Championship.

BELGIUM: **The Golden Portafilter event attracts 500 to four exciting coffee competitions**

On October 1, for the first time, we held all our Belgian SCAE Competitions together in one day, presented during a big event, in the beautiful San Marco Village in Schelle, reports National Coordinator Jeanne Gennar.

We gave our coffee event the name "The Golden Portafilter," and we invited more than 500 to this well organised show, a show that could grow into the "place to be" for everyone who wants to bring quality coffee to consumers.

The Cup Tasting Competition was very exciting this year. Bart Van Sanden (from Efico) had already become the second best copper in the World at the World Championship in Cologne in June. He, together with Bart Decraene (of Delhaize) and Bert Van Wassenhove (of Caffenation in Antwerp) fought each other for the title this time, and all three had seven correct cups in the final. Bert Van Wassenhove finally won, because he was the fastest, with a time of one minute and 13 seconds. Bart Van Sanden had a time of two minutes, 46 seconds, to come in second place, and Bart Decraene took third place with a time of three minutes and 20 seconds.

We now have a surprising new winner of the Coffee in Good Spirits competition: Jeroen De Corte, bartender at the jazz café Hopper in Antwerp, who also runs his own cocktail and catering business **Frozen Vanilla**. Last year's competition winner, Ronny Billemon (who placed eighth at the World Coffee in Good Spirits Championship in Cologne in June), came second.

The Gold prize in the Latte Art competition went to François Knopes, of **Cafés Knopes**, a roastery in the province Luxemburg, and he is the young but experienced barista who will represent us in London in 2010 at the World Latte Art Championships. The Silver prize went to Stéphane Dierinckx from **Café Liegeois**, and Joël Morabito from the coffee bar **Natural Caffé** in Brussels won the Bronze prize.

In the Barista Championship,

the Gold prize went to Kenny Burssens from the **Magma** restaurant in Antwerp, who already had experience with competitions as a sommelier, but was a surprise winner as he was a new barista in our competitions. Kenny also won the prize of best espresso.

Last year's winner, Melanie Nunes, won the Silver prize. She was 27th on the World Barista Championship, and was one of the world's five best of the female baristas. Melanie works in a coffee & cake bar called **Barista** in Gent. Melanie also won the prize of the best signature drink.

François Knopes of Cafés Knopes came third in the Belgian Barista Championship to take the Bronze prize – and he also won the prize for the best cappuccino.

All the winners, who will represent Belgium at the World Championships next June in London, received beautiful trophies and prizes from the sponsors of **Belgian Coffee Education**.

We closed the evening with Pauline Sherwood who gave us Belgians a certificate for being "the third best coffee nation in the World 2009". We won this in Cologne, thanks to the great results of our competitors.

We thank our judges, sponsors, MCs and helpers for making The Golden Portafilter such a success. As Jon Willassen told us in his poem about being a barista, every little detail is important, and every person within the organisation is important. It's all about being one team, and that brings all the success we have. So, let's stick together!

To see the full details of The Golden Portafilter competitions, visit the website, www.scae.com and go to the Belgian chapter page. There is also a gallery of images from The Golden Portafilter on the site; to access it, click on Media Centre.

ETHIOPIA: **Coffee quality centre opens at Hawassa**

Ethiopia in late September announced the opening of a Quality Certification Centre and Warehouse at Hawassa, in the south of the country.

The centre is aimed at increasing buyer confidence in Ethiopian coffee and should boost the advantages that the country's coffee has on the international market, local reports quoted an official as saying.

INTERNATIONAL:
McCafé could become top European coffee chain in 2010

Quick service restaurant McDonald's McCafé chain is aiming to become the largest coffee retailer in Europe, a late September *Business Week* report quoted the company's Chief Financial Officer Jerome Tafani as saying.

McDonald's hopes to have 1,100 McCafé outlets open across Europe by the end of 2009, and is

mundo en el Campeonato Mundial de Colonia que tuvo lugar en el mes de junio. Compitió por el título junto con Bart Decraene (de Delhaize) y Bert Van Wassenhove (de Caffenation en Amberes), y los tres obtuvieron siete medallas copas en la final. Finalmente ganó Bert Van Wassenhove, por ser el más rápido, registrando un tiempo de un minuto y 13 segundos. Bart Van Sanden registró un tiempo de dos minutos, 46 segundos y obtuvo el segundo puesto y el tercer puesto fue para Bart Decraene con un tiempo de tres minutos y 20 segundos.

Tenemos ahora un asombroso nuevo ganador del concurso Café con Buen Espíritu: Jeroen De Corte, cantinero de Hopper, un café de jazz en Amberes, quien también dirige Frozen Vanilla, su propio negocio de cócteles y catering. El ganador de la competencia del año pasado, Ronny Billemon (quien obtuvo el octavo lugar en el Campeonato Mundial Café con Buen Espíritu celebrado en Colonia en junio) salió segundo.

El premio de Oro del concurso Arte Latte fue para François Knopes, de Cafés Knopes, un tostador de la provincia de Luxemburgo, y es el joven que experimentado barista que nos representará en el Campeonato Mundial Arte Latte de Londres en el 2010. El premio de Plata fue para Stéphane Dierinckx de Café Liegeois, y Joël Morabito de la cafetería Natural Caffé de Bruselas obtuvo el premio de Bronce.

En el Campeonato de Baristas, el premio de Oro fue para Kenny Burssens del restaurante **Magma** de Amberes, quien ya tenía experiencia en concursos como sommelier, pero fue una sorpresa que ganara, ya que en nuestros certámenes era un nuevo barista. Kenny también ganó el premio al mejor espresso.

La ganadora del año pasado, Melanie Nunes, obtuvo el premio de Plata. Se ubicó en el puesto 27 en el Campeonato Mundial de Baristas, y fue una de las cinco mejores baristas mujeres del mundo. Melanie trabaja en **Barista**, un bar de cafés y tortas de Gent. Melanie también ganó el premio a la mejor bebida de propia invención.

François Knopes de Cafés Knopes salió tercero en el Campeonato de Baristas de Bélgica, recibiendo el premio de Bronce – y también ganó el premio al mejor cappuccino.

Todos los ganadores, que representarán a Bélgica en los Campeonatos Mundiales que tendrán lugar en Londres en junio próximo, recibieron preciosos trofeos y premios de los patrocinadores del programa **Educación en Café de Bélgica**.

Cerramos la velada con Pauline Sherwood quien nos entregó a los belgas un certificado por ser "la tercera mejor nación del café del Mundo 2009". Obtuimos este premio en Colonia, gracias a los excelentes resultados de nuestros competidores.

Agradecemos a nuestros jueces, patrocinadores, MC y asistentes por el éxito de El Portafiltro de Oro. Como nos dijera Jon Willassen en su poema sobre ser un barista, todos los pequeños detalles son importantes, y todas las personas que forman parte de la organización son importantes. Solo se trata de ser un equipo, y esa es la razón de nuestro éxito. Por lo tanto, ¡manténgamonos unidos!

Para conocer todos los detalles de las competencias El Portafiltro de Oro, visíten nuestro sitio web, www.scae.com e ingresen a la página del capítulo de Bélgica. En el sitio web también hay una galería de imágenes de El Portafiltro de Oro; para acceder hagan clic en Centro de Medios.

ETIOPÍA: **Abre el centro de calidad del café en Hawassa**

A fines de septiembre, Etiopía anunció la apertura de un Centro de Certificación de Café y Almacén en Hawassa, en el sur del país.

El objetivo del centro es que los compradores confíen más en el café de Etiopía y deberían potenciar las ventajas que tiene el café del país en el mercado internacional, dijeron las noticias locales citando a un funcionario.

INTERNACIONAL: **McCafé podría convertirse en la principal cadena de café de Europa en 2010**

La cadena McCafé del restaurante de comidas rápidas McDonald's aspira a convertirse en el principal minorista de café de Europa, según un informe publicado en *Business Week* a fines de septiembre citando a Jerome Tafani, CFO de la empresa.

Según el informe, McDonald's espera contar con 1.100 locales de McCafé en toda Europa para fines de 2009, y abrirá otros 200 el año próximo.

Es mucho más barato abrir locales de McCafé que los de su rival Starbucks, ya que McDonald's puede utilizar espacios en los locales existentes y tener mostradores y mesas separadas, decía el informe.

Starbucks tiene alrededor de 1.200 locales en Europa, de los cuales más de 700 están en el Reino Unido, donde McCafé aún tiene que penetrar. Sin embargo, en los últimos cuatro años los McCafé vienen creciendo en número en Italia – un mercado al que Starbucks titubea en entrar – y actualmente tiene allí 65 locales.

COLOMBIA: **Wbeimar Lasso Bolaños se convierte en el primer Campeón de Catadores de Colombia**

Como dijo Alf Kramer, ¡qué acontecimiento! Concurrieron 46 catadores de todos los rincones del mundo del café de Colombia - veteranos, principiantes, exportadores, funcionarios y productores. Había profesionales cultos y

to open another 200 next year, according to the report.

McCafé outlets are seen as much cheaper to open than those of rival Starbucks, because McDonald's is able to use space in existing outlets for separate counters and seating areas, the report said.

Starbucks has about 1,200 outlets in Europe, over 700 of them in the UK, where McCafe has yet to penetrate. However, McCafés have been growing in number in Italy – a market that Starbucks has hesitated to enter – for the past four years, and now has 65 outlets there.

COLOMBIA: Wbeimar Lasso Bolaños becomes the first Colombian Cup Tasters Champion

As Alf Kramer reports, what an event! There were 46 cup tasters from all walks of Colombian coffee life – veterans, newcomers, exporters, officials and growers. There were educated professionals and those well trained by life experience, along with advanced amateurs. And they were all there in mid-September – accompanied by supporters, families, employers and a huge media turnout – to choose the first Colombian Cup Tasters Champion at the Speciality Coffee trade show in the town of Ibague.

After 12 qualifying rounds, the best eight tasters took part in very public semi-final and final rounds, and it was only after these three dramatic sessions that Wbeimar Lasso proved himself the winner, correctly identifying the odd cup out in seven out of the eight triangles set up for the final. The runners-up were David Molina and Cristina Gomes, who identified six cups each, with David ahead on time to take second place. In fourth place, just one cup behind, was Elicer Pinzon.

New Champion Wbeimar Lasso, from the Nariño region, is an agricultural engineer who has also been an advisor and a technical expert supporting farmers in Colombian cooperatives. He also has some trees of his own, where he experiments with a variety of growing and processing methods. Cup tasting is a natural part of that job, and in spite of having no formal education in it, the years of practice and a natural talent have made him a brilliant taster.

Wbeimar also mastered his nerves better than most of the other very fine cup tasters taking part in the final – and that was in front of an audience of some 400 spectators, including Wbeimar's own family.

The Specialty Coffee Association of Colombia and the Colombian Coffee Federation hosted a great event in Ibague, including an exhibition and an educational programme. Colombia will now send a full team to London in June 2010, with every intention of winning next year's Best Nation Award.

INDONESIA: Government investment aims to increase speciality coffee production

Indonesia's Ministry of Agriculture is to invest Rp28bn (€1.9m) to increase the production of seven different types of speciality coffee, an early September report from the *Jakarta Globe* said. The scheme, which targets the improvement of well over 5,000 hectares of coffee farms, focuses on seven regions for the assistance.

The coffee types covered by the scheme are Takengon (from Aceh), Mandheling (North Sumatra), Kintamani (Bali), Bajawa (Flores), Toraja (Sulawesi), Luwak (Java) and Balem (Papua), according to the report.

Obituary

Emilio Lavazza 1932 - 2010

We very much regret to have to report the death on February 16 of Emilio Lavazza, who led his family roasting company for almost 40 years and oversaw its expansion into a worldwide espresso brand. He was 78.

He was the grandson of the founder of Luigi Lavazza, who founded the company in 1891, and worked in the business from 1955, becoming chief executive of the Turin-based roaster in 1971. He retired in 2008, and was named Honorary President.

Under his leadership of the company, Lavazza, which had previously captured almost half of the Italian coffee market, expanded abroad into 90 countries. Lavazza is now the world's sixth largest roaster, and has processing and distribution operations in places as far flung as India and Brazil.

Mr Lavazza was also at the forefront of the adoption of vacuum-sealed packaging for coffee in the 1970s, and helped develop other innovations including the single-shot espresso capsule.

He also developed a number of successful and award-winning advertising campaigns for the company. The Italian government knighted him in 1991, and he also served terms as President of the European Coffee Federation, the European Federation of Associations of Coffee Roasters and the Italian Association of the Food Products Industry.

Arvid Skovli 1949-2009

We regret to have to report the death in early September of speciality coffee pioneer Arvid Skovli, who worked for 33 years for Oslo-based roaster Solberg & Hansen. He was 59, and died after a short illness.

He held the position of Sales and Marketing Director at the company, and acted as the right hand man to Trygve Klingenbergs there.

He was described by his many

others well trained in the practical, along with amateurs advanced. Y allí estaban todos a mediados de septiembre - acompañados por seguidores, familiares, empleados y una gran cantidad de medios – para elegir al primer Campeón de Catadores de Colombia en la feria comercial de Cafés Especializados en la ciudad de Ibague.

Luego de 12 rondas eliminatorias, los mejores ocho catadores participaron en las semifinales y la final, de gran difusión pública, y fue sólo después de estas tres espectaculares sesiones que Wbeimar Lasso pudo consagrarse como ganador, logrando excluir correctamente la taza despareja en siete de los ocho triángulos dispuestos para la final. Los siguientes puestos fueron para David Molina y Cristina Gomes, que identificaron seis tazas cada uno, pero David logró un mejor tiempo y salió segundo. El cuarto lugar, por una diferencia de una sola taza, fue para Elicer Pinzón.

El flamante Campeón Wbeimar Lasso, de la región de Nariño, es un ingeniero agrónomo que también trabajó como asesor y experto técnico para productores en cooperativas colombianas. También tiene algunos árboles propios con los que experimenta diferentes métodos de cultivo y procesamiento. Catar es parte natural de ese trabajo y a pesar de no haber recibido una educación formal, los años de práctica y su talento natural lo convirtieron en un catador brillante.

Wbeimar también dominó sus nervios mejor que la mayoría de los restantes excelentes catadores que participaban en la final – y eso fue frente a un público de unos 400 espectadores, entre los que se encontraba la propia familia de Wbeimar.

La Asociación de Cafés Especializados de Colombia y la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia fueron los anfitriones de un gran acontecimiento en Ibague, que incluyó una exposición y un programa educativo. En junio de 2010, Colombia enviará un equipo completo a Londres, con todas las intenciones de ganar el Premio Mejor Nación del año próximo.

INDONESIA: Las inversiones del gobierno apuntan a aumentar la producción especializada

El Ministerio de Agricultura de Indonesia está por invertir 28 mil millones de rupias (1,9 millones de euros) para aumentar la producción de siete diferentes tipos de café especializado, según un informe de *Jakarta Globe* de principios de septiembre.

El plan de asistencia, que aspira a mejorar más de 5.000 hectáreas de cafetales, está orientado a siete regiones.

Los tipos de café comprendidos en el plan son Takengon (de Aceh), Mandheling (norte de Sumatra), Kintamani (Bali), Bajawa (Flores), Toraja (Sulawesi), Luwak (Java) y Balem (Papua), según el informe.

Necrológica

Emilio Lavazza 1932 - 2010

Lamentamos profundamente tener que informarles que el 16 de febrero falleció Emilio Lavazza, quien dirigió su empresa familiar de torrefacción durante casi 40 años y la vio expandirse convirtiéndose en una marca de café espresso a nivel internacional. Tenía 78 años.

Era el nieto de Luigi Lavazza, quien fundara la empresa en el año 1891, y trabajó en el negocio desde 1955, hasta que llegó a ser presidente de la tostadora con sede en Turín en el año 1971. Se retiró en 2008, cuando fue nombrado Presidente Honorario.

Bajo su mando, la empresa, que ya había captado casi la mitad del mercado italiano de café, se expandió a 90 países. Lavazza es ahora la sexta empresa de torrefacción más grande del mundo y tiene operaciones de procesamiento y distribución en lugares tan distantes unos del otro como la India y Brasil.

El Sr. Lavazza también estuvo a la vanguardia en la incorporación de envases de café sellados al vacío en la década del 70 y colaboró en el desarrollo de otras innovaciones, como la cápsula unitaria para el café espresso.

También desarrolló una serie de éxitos y premiadas campañas de publicidad para la empresa. El gobierno italiano le concedió el título de caballero en 1991, y también se desempeñó como Presidente de la Federación Cafetera Europea, la Federación Europea de Asociaciones de Tostadores de Café y de la Asociación Italiana de la Industria de Productos Alimenticios.

Arvid Skovli 1949-2009

Lamentamos tener que informar que a principios de septiembre falleció Arvid Skovli, el precursor del café especializado, quien trabajó durante 33 años para Solberg & Hansen, una tostadora con sede en Oslo. Tenía 59 años y murió tras una fulminante enfermedad.

Era el Director de Ventas y Marketing de la compañía, y fue la mano derecha de Trygve Klingenbergs.

Sus numerosos amigos de la industria lo describieron como un hombre modesto y bueno, con conocimientos excepcionales que abarcaron tres décadas de la industria del café.

Según Alf Kramer, quien trabajó con él, Arvid jugó un papel decisivo durante la década del 90 en la constitución de la Asociación de Cafés Especializados de Noruega, y colaboró en la organización de los Campeonatos de Baristas noruegos y nórdicos, que terminaron dando origen al Campeo-

friends in the industry as a modest and gentle man, with a unique knowledge spanning three decades of the coffee industry.

According to Alf Kramer, who worked with him, Arvid was instrumental during the 1990s in the formation of the Speciality Coffee Association of Norway, and he co-organised the Norwegian and Nordic Barista Championships, which were eventually developed into the World Barista Championship. By working behind the scenes, he was also a significant contributor to the success of the first editions of the WBC and the World Cup Tasters Championships.

Tone Liavaag of Solberg & Hansen said that in many ways he was the backbone of the company, "always supporting his peers, encouraging us all in our tasks and ideas. His mind and support have been instrumental in all coffee-related work that Solberg & Hansen has been involved in. He is deeply missed and he is a loss for our organisation."

Auction block

BOLIVIA: Cup of Excellence winner hits a record \$35 a pound at auction

The top coffee in mid-November's **Cup of Excellence** auction attracted a record price of \$35.05 per pound after bidding from an international group of speciality traders and roasters, the organisers said.

Japanese trader **Maruyama Coffee**, acting for the **Mikatujuku Group**, **Itoya Coffee** and **Orsir Coffee** won the coveted coffee, 24 boxes of wet processed Typica from Mauricio Ramiro Diez de Medina's **Agrotakesi** farm near Yanachi in the Sud Yungas region.

The average price for the winning Bolivian coffees in this year's fifth Cup of Excellence programme rose to \$7.77 a pound, the organisers said, with total auction proceeds up by over \$100,000. There were seven Presidential award winners (scoring over 90 points from the international jury) among the thirty top coffees in the programme.

The second highest price went to a lot of 20 boxes of a caturra and criollo cross from the **Café Jacaranda** farm operated by Crus Elia Choconapi near Caranavi. Another Japanese bidder, **UCC Ueshima Coffee Co**, won the lot by offering \$12.80 a pound.

A \$12.35 per pound bid from Canadian-based **49th Parallel Coffee Roasters** and **Café Imports** secured the 21 boxes of red catuai from the Luis Yujra Arismende's **Café Alan Coffee** farm.

Among the other successful bidders in the Bolivian Cup of Excellence auction were **Mercanta the Coffee Hunters** for

Andronicas World of Coffee and for **Bolling Coffee** in the UK, as well as fellow British concerns **Has Bean Coffee**, **Origin Coffee** and **Gala Coffee**, Iceland's **Kaffitár**, **Kontra Coffee** from Denmark, Ireland's **Bewleys**, **Sviezia Kava** from Lithuania, and regular participants **Solberg & Hansen** and **Kaffebrænnereiet** from Norway.

BRAZIL:

Bahia coffee wins top \$24 bid in Cup of Excellence auction

A 38-box lot of Catuai from **Fazenda Ouro Verde** in the Piatã region of Bahia state attracted the top bid of \$24.05 per pound from a group of Asian bidders in the **Brazil Cup of Excellence** auction held in late January, COE said. The coffee also placed highest in the international judging, which took place in November.

Japan-based **Time's Club** (acting for **C-CooP** and **Hisashi Yamamoto Coffee**), **Bontain Coffee**, **Tashiro Coffee**, **Arab Coffee**, along with **Terarosa** of Korea and Taiwan's **Orsir Coffee** won the pulped natural coffee, from Cândido Vladimir Ladeia Rosa's 100-hectare farm.

The number five coffee in the judging – 41 30kg boxes of pulped naturals from Antonio Rigno De Oliveira's **Chacara São Judas Tadeu** farm in the same area – fetched the second highest price: \$10.50 per pound in the auction from winning bidder **JuBean Coffee** of Seoul, South Korea.

Tokyo, Japan's **Toa Coffee** bid \$10.10 a pound to win the third highest selling coffee in the auction, 44 boxes of pulped natural Acaia and Yellow Bourbon from Paulo Sergio Noronha Barleta's **Fazenda Sant'ana** near Olímpio Noronha in southern Minas Gerais. The coffee had taken achieved the second highest score from the international judges.

Besides the Japanese bidders and a strong presence from Korea in the Brazil auction, successful European bidders continued to be well represented, including **Kaffebrenneriet** of Norway, **Gala Coffee** of the UK, Sweden's **Löfbergs Lila**, acting for **Barezzo Coffee** and **Peter Larsens Kaffe** in Denmark and UK-based **Mercanta the Coffee Hunters** acting for several British firms including **Bolling Coffee**, **Andronicas Coffee**, **Has Bean**, **Monmouth Coffee** and **Twoday Coffee Roasters**, as well as for Netherlands-based **Dutch Barista**, **Java Coffee Co** from Poland and **Kaffitár** of Iceland.

The auction marked the tenth anniversary of the Cup of Excellence programme in Brazil, the origin where it was introduced in 1999 with the assistance of the **Brazil Specialty Coffee Association**. This year's auction netted an average price of \$7.32 per pound for the 26 lots on offer.

nato Mundial de Baristas. Trabajando entre bambalinas, también contribuyó mucho al éxito de las primeras ediciones del WBC y de los Campeonatos Mundiales de Cataadores.

Tone Liavaag de Solberg & Hansen dijo que de muchas maneras fue la columna vertebral de la compañía, "siempre apoyando a sus pares, alentándonos a todos en nuestras tareas e ideas. Su espíritu y apoyo fueron fundamentales en todos los emprendimientos cafeteros encarados por Solberg & Hansen. Vamos a extrañarlo profundamente y es una gran pérdida para nuestra organización".

Bloque postor

BOLIVIA:

El ganador de la Taza de Excelencia marca un récord de \$35 la libra en subasta

El café más destacado en la subasta de la **Taza de Excelencia** de mediados de noviembre alcanzó un precio récord de \$35,05 la libra, tras la puja de un grupo internacional de comerciantes y tostadores de cafés especializados, comentaron los organizadores.

El comerciante japonés **Maruyama Coffee**, en representación del **Grupo Mikatujuku**, **Itoya Coffee** y **Orsir Coffee**, ganó el codiciado café, 24 cajas de café procesado en húmedo Typica de la finca **Agrotakesi** de Mauricio Ramiro Diez de Medina, cerca de Yanachi en la región de Sud Yungas.

El precio promedio de los cafés ganadores de Bolivia en el quinto programa de la **Taza de Excelencia** de este año alcanzó los \$7,77 la libra, dijeron los organizadores, aumentando los ingresos de la subasta en más de \$100,000. Entre los principales treinta cafés del programa, hubo siete que recibieron el premio Presidencial (obteniendo del jurado internacional más de 90 puntos).

El segundo precio más alto lo obtuvo un lote de 20 cajas de una cruda de caturra y criollo de la finca **Café Jacarandá** operada por Crus Elia Chocónapi cerca de Caranavi. Otro postor japonés, **UCC Ueshima Coffee Co**, ganó el lote con su oferta de \$12,80 la libra.

La oferta de \$12,35 la libra de los canadienses **49th Parallel Coffee Roasters** y **Café Imports** ganó 21 cajas de catuai rojo provenientes de la finca **Café Alan Coffee** de Luis Yujra Arismende.

Entre los otros postores que ganaron en la subasta la **Taza de Excelencia de Bolivia** figuraban **Mercanta the Coffee Hunters** para **Andronicas World of Coffee** y para **Bolling Coffee** del Reino Unido, al igual que las británicas **Has Bean Coffee**, **Origin Coffee** y **Gala Coffee**, **Kaffitár** de Islandia, **Kontra Coffee** de Dinamarca, la irlandesa **Bewleys**, **Sviezia Kava** de Lituania, y los participantes habituales **Solberg & Hansen** y **Kaffebrænnereiet** de Noruega.

BRASIL:

El café de Bahía obtiene \$24, la oferta más alta de la subasta la Taza de Excelencia

En la subasta la **Taza de Excelencia de Brasil**, llevada a cabo a fines de enero, un lote de 38 cajas de Catuai de **Fazenda Ouro Verde** en la región de Piatã del estado de Bahía, alcanzó los \$24,05 la libra, la mejor oferta proveniente de un grupo de asiáticos, informó la Taza de Excelencia. Este café también obtuvo el mayor puntaje en la evaluación internacional que tuvo lugar en noviembre.

Las empresas japonesas **Time's Club** (en representación de **C-CooP** y **Hisashi Yamamoto Coffee**), **Bontain Coffee**, **Tashiro Coffee**, **Arab Coffee**, junto con **Terarosa** de Corea y **Orsir Coffee** de Taiwán ganaron el café despulpado natural de la finca de 100 hectáreas de Cândido Vladimir Ladeia Rosa.

El café número cinco de la evaluación, 41 cajas de 30kg de despulpado natural provenientes de la finca **Chacara São Judas Tadeo** de la misma zona, propiedad de Antonio Rigno De Oliveira, obtuvo el segundo precio más alto de la subasta: \$10,50 la libra ofrecida por el ganador **JuBean Coffee** de Seúl, Corea del Sur.

La oferta de \$10,10 la libra de **Toa Coffee**, de Tokio, Japón, ganó el tercer café más caro de la subasta, 44 cajas de despulpado natural Acaia y Bourbon Amarillo de la finca **Fazenda Sant'ana**, cercana a Olímpio Noronha en el sur de Minas Gerais, propiedad de Paulo Sergio Noronha Barleta. El café había logrado el segundo puntaje más alto de los jueces internacionales.

Además de los participantes japoneses y de la fuerte presencia de Corea en la subasta de Brasil, los postores europeos ganadores siguieron estando bien representados, incluyendo a **Kaffebrenneriet** de Noruega, **Gala Coffee** del Reino Unido, **Löfbergs Lila** de Suecia, en representación de **Barezzo Coffee** y **Peter Larsens Kaffe** de Dinamarca y la empresa del Reino Unido **Mercanta the Coffee Hunters** en representación de varias firmas británicas, entre las que se encuentran **Bolling Coffee**, **Andronicas Coffee**, **Has Bean**, **Monmouth Coffee** y **Twoday Coffee Roasters**, y también la empresa holandesa **Dutch Barista**, **Java Coffee Co** de Polonia y **Kaffitár** de Islandia.

La subasta marcó el décimo aniversario del programa la **Taza de Excelencia de Brasil**, el lugar donde fue presentado en 1999 con la colaboración de la **Asociación de Cafés Especializados de Brasil**. La subasta de este año se embolsó un precio promedio de \$7,32 limpios por libra por los 26 lotes ofrecidos.

Index of Advertisers

Ancap SpA	43
Buhler Group	23
BUNN Corporation	5
Caffè Culture	IBC
CMA SpA	9
Coffee Board of India	7
D.R.Wakefield Co. Ltd	45
Dalla Corte srl	13
Demus	29
Demus Lab	37
Fiera Trieste Spa	56
Greencof	46
Marco Beverage Systems	33
Mare Terra	52
Neuhaus-Neotec	11
SCAE Event 2010	20-21
Schluter SA	0BC
Toper	50
TAF	IFC

Coffee Calendar

**Specialty Coffee
Association of America
22nd Annual Exposition
and Symposium**

April 14-18, 2010 – Anaheim,
CA, USA

Tel: +1 562 624 4100
E-mail: info@scaa.org
www.scaaexposition.org

Tel.: +49 40 3569-2434
E-mail: claudia.jeske@hamburg-messe.de
www.hamburg-messe.de/coteca/ctc_en/start.ph

**SCAE Event 2010
Conference & World
Championships
World Barista
Championship 2010
& Caffè Culture**

June 23-25, 2010 – at Caffè Culture, Olympia, London, UK
Contact: SCAE Secretariat
Tel: + 44 (0)1245 426060
E-mail: secretary@scae.com
www.scae.com

**2010 Tea & Coffee World
Cup Europe**

April 25-27, 2010 – Vienna,
Austria
Contact: Alicia Riley
Tel: +1 212 391 2060 Ext. 144
E-mail: a.riley@teaandcoffee.net
www.teaandcoffee.net

Bath Coffee Festival

May 15-16, 2010 – Bath, UK
Contact:
Lisa Taylor
Tel.: +44 (0)117 929 1900
lisat@geometrypr.co.uk
www.bathcoffeefestival.co.uk

TriestEspresso Expo

October 28-30, 2010 –
Trieste, Italy
Contact Fiera Trieste
Tel.: +39 040 9494111
E-mail: espresso@fiera.trieste.it
www.fiera.trieste.it/espresso

**Cotecá Hamburg / SCAE
Germany Coffee Olympiad**

June 4-6, 2010 – Hamburg,
Germany
Contact: Claudia Jeske
Hamburg Messe und Congress
GmbH

Sintercafé XXIV

November 11-14, 2010 –
Costa Rica:
Tel: +(506) 2231-3528
info@sintercafe.com
www.sintercafe.com



The MOST
IMPORTANT
biennial B2B event
covering ALL
SECTORS
of the ESPRESSO
COFFEE
INDUSTRY



**TRIESTE
ITALY** **28-30
OCTOBER
2010**

Fiera Trieste Spa
P.le de Gasperi, 1
34139 Trieste Italy
Tel +39 040 9494111
Fax +39 040 393062
espresso@fiera.trieste.it

**ESPRESSO COFFEE INDUSTRY
ON SHOW**

23 – 25 June 2010 | Olympia London



Caffè Culture.

The event serving the
international coffee community



Invest the time to visit Caffé Culture to source the latest products and services, build contacts and open up new business opportunities.

Caffè Culture is proud to be hosting the prestigious World Coffee Championships and Speciality Coffee Association of Europe's annual event.

Register for FREE* admission today
caffeculture.com/eu

Don't miss the most important global coffee event in 2010.

Media Partners

*£20 on the door



FOUNDED IN 1858, A TRUE STORY OF 6 GENERATIONS

EDMUND DAVID SCHLUTER (1834-1905)

GABRIEL EDWARD SCHLUTER (1841-1887) EDWARD WILLIAM SCHLUTER (1883-1926)

GERALD CHARLES SCHLUTER **GERALD EDWARD SCHLUTER**
(1885-1953) **(1917-1979)**

JOHN EDWARD SCHLUTER (1948-) **PHILIP MICHAEL SCHLUTER** (1973-)

SCHLUTER®

STILL IN ~~OUT OF~~ AFRICA

GRAND CRU COFFEE FROM SCHLUTER SA

Burundi

Cameroon

D.R. Congo

Ethiopia

Kenya

Malawi

MURAGO F.W. A

CAPLAMIF.

F.W. KIVU P

LILA SIDAMO 2 SOLAI AA

SATEMWAA

Rwanda

Tanz

Zambia

Zimbabwe

KAYCO MOUNTAIN F.W. A HOPE F.W. AA BUGISU ORGANIC A TERRANOVA AAA CROCODILE CREEK AA

Tel: +41 22 3622434, E-mail: coffee@schluter.ch, Website: www.schluter.ch

SCHLUTER SA - THE JOY OF AFRICAN COFFEE