



# EL AUGUE DEL CAFÉ DE ESPECIALIDAD EN CHILE

Por: Kike Bustamante | Barista y Fundador Uno Café Paine

EL CAFÉ DE ESPECIALIDAD HA EXPERIMENTADO UN NOTABLE CRECIMIENTO EN CHILE EN LOS ÚLTIMOS AÑOS, TRANSFORMANDO LA CULTURA CAFETERA DEL PAÍS Y ATRAYENDO A UN PÚBLICO CADA VEZ MÁS EXIGENTE Y CONOCEDOR.



@kike\_bustamante\_

Este artículo explorará las razones detrás de este fenómeno, los actores clave en la industria y cómo el café de especialidad está moldeando el futuro del consumo de café en Chile.

## DEFINIENDO EL CAFÉ DE ESPECIALIDAD

El café de especialidad se refiere a aquellos granos de café que han sido cultivados, procesados y tostados con un alto grado de atención al detalle y a la calidad. Estos granos suelen provenir de micro lotes específicos, donde se controla rigurosamente cada etapa del proceso, desde la selección de las semillas hasta la cosecha y el tostado. La Asociación de Cafés Especiales (SCA, por sus siglas en inglés) define el café de especialidad como aquel que obtiene una puntuación de al menos 80 puntos en una escala de 100, basada en atributos como el sabor, el aroma, la acidez y el cuerpo.

## EL CRECIMIENTO DEL CAFÉ DE ESPECIALIDAD EN CHILE

**Evolución del mercado.** En la última década, el mercado del café en Chile ha experimentado una notable evolución. El aumento del poder adquisitivo y la creciente influencia de la cultura global han impulsado la demanda de productos de mayor calidad. Los consumidores chilenos, especialmente los jóvenes, han comenzado a valorar más la experiencia del café, buscando sabores únicos y métodos de preparación específicos. **Educación y formación.** La educación ha sido un pilar fundamental en el desarrollo del café de especialidad en Chile. Diversos cursos, talleres y certificaciones ofrecidos por instituciones especializadas han permitido a baristas, tostadores y productores perfeccionar sus habilidades y conocimientos. Esta profesionalización ha elevado los estándares de la industria y ha contribuido a la creación de una comunidad de entusiastas del café bien informada. **Cafeterías de especialidad.** El aumento de cafeterías especializadas

en todo el país ha sido uno de los indicadores más visibles del crecimiento del café de especialidad en Chile. Ciudades como Santiago, Valparaíso y Concepción han visto una proliferación de estos establecimientos, que no solo ofrecen café de alta calidad, sino también un ambiente acogedor y educativo para los consumidores.

## ACTORES CLAVES EN LA INDUSTRIA

**Productores y tostadores.** Aunque Chile no es un país productor de café, ha desarrollado una fuerte red de importadores y tostadores que trabajan estrechamente con productores de café de especialidad en países como Colombia, Brasil, Etiopía y Guatemala. Estos actores se centran en garantizar la trazabilidad y la sostenibilidad de los granos que importan, promoviendo prácticas agrícolas responsables y relaciones comerciales justas. **Baristas y cafeterías.** Los baristas juegan un papel crucial en la popularización del café de especialidad. Su habilidad para preparar bebidas que resalten los mejores atributos del café, junto con su capacidad para educar a los clientes sobre el origen y las características de los granos, ha sido fundamental para crear una base de consumidores conocedores y exigentes. **Desafíos y perspectivas futuras.** A pesar del crecimiento, la industria del café de especialidad en Chile enfrenta desafíos, como la necesidad de una mayor inversión en infraestructura y la competencia de grandes cadenas internacionales. Sin embargo, las perspectivas son positivas, con una creciente comunidad de entusiastas del café que impulsa la demanda y la innovación en el sector. En conclusión, el café de especialidad en Chile está en pleno auge, transformando la forma en que los chilenos disfrutan y valoran su café. Con un enfoque en la calidad, la sostenibilidad y la educación, esta tendencia promete seguir creciendo y consolidándose en los próximos años, ofreciendo nuevas oportunidades y desafíos para todos los actores involucrados en la cadena de valor del café.