



CARRBORO
COFFEE ROASTERS
27510

COLECCIÓN 2012 - AÑO 03, NÚMERO 17



PERSONAJE

Scott Conary Criterio internacional de la evolución regional

Entrevista y redacción por Bárbara Solórzano, fotografía por Rodrigo Mussapp para Editorial Cinco Soles.



“Sobre el café
siempre hay algo
más que aprender”.



CARRBORO
COFFEE ROASTERS
27510



Scott Conary es juez internacional para el World Barista Championship (WBC) y miembro del comité certificador de jueces de esa entidad. Originario de Chapel Hill, Carolina del Norte, Estados Unidos, este apasionado del café ha estado en la industria por 17 años. Además es tostador y posee *coffee shops* en su país de origen.

Con motivo de la 8a. Competencia Guatemalteca de Baristas, Conary visitó por tercera ocasión la ciudad de Guatemala –la segunda fue en 2007– y conversó con Café Cultura acerca de su trayectoria, el papel de los jueces en la competencia y sobre todo cómo ha evolucionado el rol del barista en la región Centroamericana.

¿Cómo se inició en la industria del café?

Mi historia es probablemente similar a la de mucha gente aquí [en Guatemala]. Yo crecí bebiendo café, aunque eso no es tan normal en Estados Unidos. Probablemente incluso más extraño fue que me gustaba a pesar de ser niño, cosa que no es común tampoco. Así que crecí bebiéndolo y disfrutándolo y queriendo aprender y saber más sobre él, aspecto que dice mucho sobre mi personalidad; es decir, cuando algo me gusta, quiero saber todo sobre eso. Así que busqué activamente información sobre el café y traté de aprender para poder convertirme en alguien que tuviera conocimientos sobre el mismo. Yo era alguien que disfrutaba el café y lo volví un *hobby*, lo que me llevó a convertirlo en una pasión y seguí aprendiendo más y más hasta que llegó a ser mi negocio, pues decidí que quería hacer esto para vivir. Tenía a mi disposición otras carreras; no es que tuviera que dedicarme al café, pero yo así lo elegí porque es lo que amo hacer.

¿Cómo fueron sus inicios en el World Barista Championship?

Muchas cosas que me gustan en la industria del café están basadas en el voluntariado. Parte de amar algo es dar tu tiempo y lo que sabes para ayudar a los demás a que aprendan también y así toda la industria mejore. Me inicié como voluntario en 2002 para la Competencia de Baristas de Estados Unidos. Después de un par de años de hacer esto para Estados Unidos –donde tienes campeonatos regionales y nacionales, hay muchas oportunidades– fui voluntario para el WBC, pues ya tenía experiencia suficiente para empezar a involucrarme a nivel mundial. Fui tomando más y más responsabilidades, hasta que llegué a formar parte de los comités. En el US Barista Championship Committee, soy el presidente a través de la Specialty Coffee Association of America (SCAA) y soy parte del comité de certificación de jueces para el WBC que está ahora bajo la sombrilla del World Coffee Events (WCE). Creo que estás tan interesado e involucrado como tú lo quieras estar.

No hay límites. Es un voluntariado, es nuestro tiempo y dinero el que usamos para que podamos hacer que más personas mejoren en este campo. La idea es que si nosotros podemos aprender más, podemos hacer que todos los demás aprendan también y así ser mejores en lo que hacemos: cultivar un gran

café y preparar un gran café para que la industria completa se impulse. Eso tiene que ser bueno para todos nosotros.

Usted es un juez del WBC muy reconocido en la industria, cuéntenos cómo ha sido esa experiencia a lo largo de este periodo tiempo.

Ha sido una experiencia maravillosa. Lo que me hace volver una y otra vez a esto es la emoción y que continúo aprendiendo. Es uno de los aspectos sobre el café que menciono siempre: que tú nunca lo sabes todo; es básicamente imposible saberlo todo, así que siempre hay algo que aprender. Eso es lo que me mantiene entusiasmado en hacer cosas que me mantengan aprendiendo. No llegaré al punto en que diga “eso es todo, ya terminé”; sabes, quiero seguir aprendiendo. Aunque mi carrera en el WBC ha sido de aprendizaje –me inicié como juez técnico, luego me convertí en juez sensorial y luego en juez líder–, en los pasados siete años he sido juez líder en las competencias a nivel mundial. Esto es prestigioso porque solo tenemos cuatro, pero personalmente no lo veo así, sino como una herramienta para el desarrollo. Estar en esa posición es una oportunidad que tengo para ayudar a otros a ser mejores, ya sean jueces o baristas.

Todos hablamos de la dificultad de estas competencias y la preparación de los baristas, pero juzgar también es difícil y nadie habla de eso. Qué nos puede decir sobre la preparación de los jueces, las habilidades y la concentración necesarias para cada competencia.

Es cierto, nadie habla de eso. Pero, por un lado, probablemente esté bien que deba estar tras el escenario. Por otro lado, los baristas deben sentirse bien con los resultados de la competencia. Quiero decir que nadie debe pensar que no tuvo un buen desempeño solamente porque los jueces no fueron capaces de hacer bien su trabajo.

Queremos que los baristas entiendan el criterio y lo duro que los jueces deben trabajar para ser buenos en lo que hacen, para que puedan sentir confianza en los resultados de la competencia. Obtener la certificación para ser juez nacional en una competencia toma dos días completos. Es principalmente una certificación, pero sobre todo es un proceso de mejora y desarrollo. Queremos que todos tengan los jueces correctos para la competencia y que los baristas no se decepcionen; se debe tener gente que sea capaz de hacer el trabajo de juzgar. Para eso es la certificación: queremos probar que están listos, pero igual queremos asegurarnos que algunos jueces, que no están bien preparados y no logran certificarse, puedan obtener las herramientas y podamos ayudarlos a mejorar para que vuelvan a la próxima y obtengan la certificación.

¿Ve diferencias en el nivel de la competencia y de los baristas de Guatemala y El Salvador?

Absolutamente. Yo vine dos años seguidos a Guatemala y ahora vengo por una tercera vez. Puedo decir que la diferencia más obvia es que antes había significativas diferencias entre los competidores, en el nivel entre un competidor y otro en



CARRBORO
COFFEE ROASTERS
27510



términos de habilidades técnicas e incluso en la preparación del café. La diferencia era muy extrema entre los que se notaba que eran nuevos en esto y los que ya tenían experiencia. Ahora, por lo que he visto, la brecha es menor, no hay tales extremos; se nota que los baristas han estado aprendiendo y poniendo atención y creo que tenemos que agradecerlo a que hay más visibilidad de la competencia mundial (WBC).

Los baristas pueden verla en línea, algunos hasta han podido ir [a la competencia mundial]. Estoy seguro de que también ayuda que a Raúl [Rodas] y a Alejandro [Méndez] les haya ido tan bien en el WBC; pues hay un seguimiento a los competidores que lo hacen bien y los demás les ponen atención y los observan porque ellos tuvieron éxito. Es interesante saber que las brechas se están acortando, que el nivel es más parejo y definitivamente más alto ahora.

¿Cree que la competencia ha tenido una influencia palpable en lo que se ve en los *coffee shops* en Guatemala en términos de calidad de café?

En mi experiencia personal, yo no recuerdo que, por ejemplo, El Injerto Café existiera cuando yo vine la primera vez. Yo no lo conocía, ahora lo conozco y lo que están haciendo en su tienda es mucho mejor de lo que había disponible antes.

Hay más pequeños *coffee shops* que están haciendo su trabajo y eso es nuevo, no era lo común hace cuatro o cinco años; así que definitivamente ha cambiado. Lo que también ha cambiado son las expectativas de la gente, que es lo que yo espero, que las expectativas de los clientes sean diferentes, que si van a gastar mucho dinero en un café, es mejor que este sea bueno.

¿Qué impacto tiene que el campeón mundial de baristas 2011 sea por primera vez proveniente de un país productor de café?

No sé si quiera si podemos medir el impacto. Es enorme. Creo que todavía veremos exactamente lo que eso significa a lo largo del tiempo; pero el impacto más inmediato que tiene es en todos los demás países productores. Ellos ven que es posible. Creo que antes tal vez pensaron que eso no podía suceder, que estaban demasiado lejos, ahora no.

Para finalizar, ¿hay algo que quiera decir a nuestros lectores?

Probablemente muchas cosas. Es muy agradable para mí regresar después de estos años y ver cómo han mejorado todos; los jueces se han aplicado para ser mejores y, por supuesto, los baristas, cuyo nivel ha aumentado. Así que las oportunidades de éxito son más cercanas y obvias.