Café de especialidad: de la semilla a la taza

Historia, planta, procesos, tueste y catación del café de especialidad - Muestra gratuita (Capítulo 1)



Luis Felipe Ariza Vesga

Café de especialidad: de la semilla a la taza

Café de especialidad: de la semilla a la taza

Historia, planta, procesos, tueste y catación del café de especialidad - Muestra gratuita (Capítulo 1)

Luis Felipe Ariza Vesga

2026

Café de especialidad: de la semilla a la taza
Historia, planta, procesos, tueste y catación del café de especialidad - Muestra gratuita (*Capítulo 1*)

Copyright © Luis Felipe Ariza Vesga.
Todos los derechos reservados.

2026

La información de este libro se distribuye “tal cual”, sin garantía. Aunque se han tomado todas las precauciones en su preparación, ni el autor ni la editorial asumen responsabilidad alguna por pérdidas o daños derivados directa o indirectamente de su contenido.

A las familias caficultoras de Colombia que cuidan cada cereza a mano, y a cada persona que ha compartido una taza con nosotros en Beantage Specialty Coffee Roasters.

Índice general

Convenciones de este libro **1**
Resumen . . . 1
Tipografía . . . 1
Unidades y medidas . . . 2
Cuadros de aviso . . . 2
Figuras . . . 4
Idioma y referencias cruzadas . . . 4

Prefacio **5**
Por qué existe este libro . . . 5
Para quién es este libro . . . 6
Qué necesita para este libro . . . 6
De qué trata este libro . . . 7
De qué no trata este libro . . . 8
Cómo navegar este libro . . . 8
Uso de las recetas y proporciones de este libro . . . 9
Cómo contactarme . . . 9
Agradecimientos . . . 10

I Origen e historia 11

1 El descubrimiento del café: la leyenda de Kaldi **13**
1.1 Por qué toda taza empieza en Etiopía . . . 13
1.2 La leyenda de Kaldi . . . 14
1.3 Etimología y primeras menciones escritas . . . 16
1.4 Etiopía, cuna genética del café . . . 17

1.5 Monjes, vino y cerveza: las bebidas de los monasterios 19
1.6 Practique en el laboratorio 20
1.7 Resumen 20
Bibliografía 21

Convenciones de este libro

Las convenciones tipográficas, las unidades de medida y los cuadros de aviso, incluida una nota de seguridad para tostar en casa, usados en todo este libro.

Resumen

A lo largo de este libro se usan las siguientes convenciones tipográficas, unidades de medida y cuatro tipos de cuadros de aviso. Esta sección es de referencia: no hace falta memorizarla antes de empezar, pero vale la pena volver a ella si un símbolo o una unidad no queda clara más adelante.

Las convenciones cubren cinco categorías: tipografía, unidades de medida, cuadros de aviso, figuras y el idioma con sus referencias cruzadas. Cada categoría se explica con un ejemplo real tomado de los propios capítulos, no con un ejemplo inventado, para que vea exactamente cómo se ve aplicada antes de encontrarla en contexto.

Si usted es de los que prefieren aprender leyendo de corrido en lugar de consultar una tabla de referencia, puede saltarse esta sección por ahora: cada convención se reintroduce brevemente la primera vez que aparece en un capítulo, así que nada de lo que sigue es estrictamente indispensable antes de empezar a leer.

Tipografía

Negrita Indica términos clave y conceptos importantes en su primer uso, como **proceso natural** o **punto de corte del tueste**.

Cursiva Se usa para nombres científicos y términos en otro idioma, como *Coffea arabica*, *Coffea canephora* o el francés *terroir*.

`Ancho constante` Se usa para proporciones de preparación, valores numéricos de receta y de las prácticas de laboratorio, como `1:18` o `92 °C`.

Las notas al pie marcan una fuente citada o una aclaración que interrumpiría el flujo del párrafo si fuera al cuerpo del texto.

Cuando una receta de preparación aparece dentro de un párrafo en lugar de en una lista, el nombre del método (por ejemplo, V60 o prensa francesa) siempre va en **negrita** la primera vez que se menciona en un capítulo, para que pueda ubicarlo de un vistazo si vuelves a esa página después.

Los términos en español que provienen directamente del inglés técnico del café, como *espresso* o *cupping*, conservan su cursiva la primera vez que aparecen, incluso cuando ya son de uso común entre baristas de habla hispana.

Unidades y medidas

Las temperaturas se dan en grados Celsius (°C). La altitud de cultivo se da en metros sobre el nivel del mar (msnm), la unidad que usa Colombia. Las proporciones de preparación se escriben como café:agua, por ejemplo `1:18`, que significa 1 gramo de café molido por cada 18 gramos de agua (unos 55 g de café por litro). El peso siempre se da en gramos (g), nunca en tazas ni cucharadas, porque una taza de café molido pesa distinto según la molienda y la variedad. Los tiempos de extracción se dan en minutos y segundos (por ejemplo, 2:30).

Cuando una fuente citada usa una unidad distinta (por ejemplo, pies en lugar de metros, o grados Fahrenheit en lugar de Celsius), este libro la convierte y aclara la conversión entre paréntesis la primera vez que aparece, para no obligarlo a hacer la conversión mientras lees.

Cuadros de aviso

Cuatro tipos de cuadros señalan información especial a lo largo del libro.

Los cuadros de **Nota** contienen contexto adicional que complementa el texto principal.

Nota
Así se ve un cuadro de Nota real: los estándares y protocolos de la Specialty Coffee Association (SCA) se revisan periódicamente; este libro refleja la versión vigente al momento de escribirlo, pero para el protocolo oficial más reciente consulte siempre sca.coffee.

Los cuadros de **Consejo** contienen un truco práctico de barra o de tostadora que ahorra tiempo o mejora un resultado.

Consejo
Así se ve un cuadro de Consejo real: pese siempre el café molido y el agua en gramos, nunca en cucharadas; una diferencia de un solo gramo en una proporción `1:18` cambia la extracción de forma perceptible en la taza.

Los cuadros de **Advertencia** contienen información que no debe pasar por alto, aunque no implique un riesgo físico inmediato.

Advertencia
Así se ve un cuadro de Advertencia real: un café natural mal secado puede fermentar en exceso y desarrollar defectos de sabor irreversibles; el Capítulo 8 explica cómo reconocerlos antes de comprar o tostar el lote.

Los cuadros de **Precaución** señalan un riesgo físico real: quemaduras con agua caliente, aire caliente de un tostador casero o el humo y la brasa que puede generar la cascarilla (chaff) durante el tueste.

Precaución
Así se ve un cuadro de Precaución real: si tuesta café en casa con un tostador de aire caliente o un popper de palomitas modificado, trabaje siempre en un espacio ventilado, tenga un extintor cerca y nunca deje el tostador sin supervisión: la cascarilla que suelta el grano es inflamable y el tambor alcanza temperaturas que queman la piel al contacto.

Figuras

Las figuras están numeradas por capítulo y por índice de figura dentro del capítulo, y el subtítulo aparece debajo de la figura. Cuando una figura es un diagrama Mermaid (por ejemplo, la línea de tiempo del beneficio del café o el mapa de las regiones cafeteras de Colombia), se muestra en vivo en el lector web y como diagrama rasterizado en el PDF. Cuando es una imagen (una ilustración de la cereza, la planta, un perfil de tueste o una taza de catación), el archivo vive en `images/<chapter-id>/` y siempre lleva una línea visible de crédito cuando proviene de una fuente oficial o con derechos de autor de terceros.

Todas las imágenes de este libro son ilustraciones de estilo acuarela creadas para esta obra; ninguna es una fotografía. Representan la finca, la tostadora y las tazas de catación que describen los capítulos, pero son interpretaciones artísticas, no registros de un lugar o un equipo concretos.

Idioma y referencias cruzadas

Este libro se publica en dos ediciones independientes, una en español y otra en inglés, cada una con su propio título. Usted tiene en las manos la edición en español, el idioma en que se investigó y escribió primero cada capítulo. Las referencias cruzadas del texto, como "Capítulo 8" o el número de una figura, apuntan siempre a capítulos y figuras de esta misma edición.

Si cita este libro o compara ambas ediciones, tenga en cuenta que algunos términos técnicos (como *body* en inglés frente a "cuerpo" en español para describir la sensación en boca de una taza) se tradujeron con cuidado para conservar el significado sensorial exacto, no la traducción literal más obvia.

Prefacio

Por qué un ingeniero, caficultor y catador certificado por la SCA escribió este libro, para quién es, qué necesita y cómo recorrer sus cinco partes.

Por qué existe este libro

Desde febrero de 2024, cuando Beantage Specialty Coffee Roasters empezó a operar, he guiado recorridos y talleres privados de café en Bogotá, y he visto la misma escena decenas de veces: un grupo termina una cata, alguien prueba por primera vez un café natural con notas a mora y pregunta cómo es posible que el mismo grano produzca sabores tan distintos según el proceso, y el recorrido termina antes de que la respuesta completa quepa en la conversación. Este libro nace de esas preguntas que se quedaron a medias en la puerta de un café.

Soy ingeniero, y también soy caficultor, probando nuevos cultivos de varietales como geisha, tabi, borbón rosado y papayo a 1550 msnm, además de tostador, barista y catador certificado por la Specialty Coffee Association (SCA). Esa mezcla poco común me enseñó a exigirle al café el mismo rigor que le exijo a cualquier sistema técnico: entender cada eslabón de la cadena, desde la semilla hasta la taza, en lugar de memorizar frases sueltas de marketing. Escribí este libro para reunir en un solo lugar, con ese rigor y en un lenguaje accesible, lo que normalmente solo cabe en fragmentos dispersos a lo largo de varias visitas a la finca, la tostadora y la barra.

Nota

En las catas alguien siempre pregunta si el café natural sabe a mora porque hay matas de mora sembradas junto a los cafetos, o a limón o naranja porque hay cítricos cerca. Es falso: las notas frutales nacen de la variedad, del terroir y, sobre todo, de los ésteres que producen las levaduras durante la fermentación del beneficio (Pajuelo-Muñoz et al., Molecules, 2026), no de un traspaso de sabor entre plantas vecinas. La miel es el caso contrario, y por una razón concreta: las abejas sí llevan el néctar de la planta a la colmena, y por eso existen mieles monoflorales como la de azahar o la de flor de café, con un aroma que corresponde a su origen botánico (norma de miel del Codex Alimentarius de la FAO; Trinh et al., Foods, 2022).

Para quién es este libro

Este libro es para el amante del café que quiere entender lo que está tomando, sin necesitar ningún conocimiento previo. Está pensado en particular para quienes han tomado o van a tomar uno de los recorridos o talleres privados de Beantage en Bogotá y quieren profundizar antes o después de la experiencia, pero funciona igual de bien para cualquier lector que llegó a este libro por su cuenta: el barista que empieza, el viajero curioso, la persona que solo quiere dejar de tomar café malo en casa.

No asume que el lector sepa qué es un proceso lavado ni cómo funciona un molino de rodillos. Cada término técnico se explica la primera vez que aparece, y los capítulos avanzan del origen del café hacia la taza en el mismo orden en que un principiante necesita aprenderlos.

Tampoco importa si nunca ha estado en Bogotá: el vocabulario y el protocolo de catación que enseña este libro son los mismos que usa cualquier catador certificado por la SCA en cualquier país, así que sirven igual de bien para entender una bolsa de café colombiano comprada en otro continente.

Qué necesita para este libro

Para los laboratorios necesita un molino de muelas (cónico o plano, idealmente de muelas metálicas y no de cerámica), una gramera de cocina, una tetera, una estufa, una prensa francesa y un temporizador. El molino y la gramera son equipo estándar,

no opcional: los laboratorios dosifican en gramos y se hacen frente al café, sin terminal, sin computador y sin calculadora. Un termómetro es opcional. No necesita equipo de laboratorio profesional ni experiencia previa como barista: necesita curiosidad y un paladar dispuesto a prestar atención.

Si va a hacer los laboratorios de catación (Parte 5), una taza limpia sin sabores residuales, un poco de café recién tostado y la voluntad de anotar lo que siente, en lugar de lo que cree que debería sentir, son más importantes que cualquier equipo adicional.

Tampoco hace falta que sepa nada de agronomía ni de química de tueste antes de empezar: cada capítulo introduce el concepto técnico que necesita justo antes de usarlo, en el orden en que aparece en la cadena del café, así que puede leer de corrido sin detenerse a buscar definiciones en otro lado.

De qué trata este libro

Este libro trata sobre el café de especialidad como una cadena completa, no como un producto que aparece ya listo en un empaque. Sigue la semilla desde la planta *Coffea*, su historia y su llegada a Colombia, pasando por el cultivo, la cosecha y el beneficio que convierten la cereza en grano verde, hasta el tueste, la molienda, los métodos de preparación y, finalmente, el vocabulario y el protocolo de catación que usa un catador certificado por la SCA para describir lo que hay en la taza. Los laboratorios no se imprimen en el libro: viven en el repositorio complementario, uno por parte, y cada capítulo señala sus temas en la sección «Practique en el laboratorio». El libro se apoya todo el tiempo en la experiencia real de operar una finca, una tostadora y recorridos de café en Bogotá con Beantage Specialty Coffee Roasters.

También explica, capítulo a capítulo, por qué cada decisión (la variedad sembrada, el método de secado, la curva de tueste, la proporción de preparación) cambia lo que finalmente siente en la taza.

El libro no es un manual técnico: quiere acercarle, de una manera fácil, los elementos técnicos del café de especialidad. Existen mediciones profesionales (refractómetros para el TDS y la extracción, Agtron para el color del tueste, software de perfiles de tueste y los formularios de catación de la SCA), y el libro las menciona para que las conozca. Su meta es que esas ideas se entiendan y se practiquen en casa, en la cocina, sin equipo profesional de laboratorio, con el equipo de casa (molino, gramera, tetera

y prensa francesa), sin computador y sin calculadora.

De qué no trata este libro

Este libro no es un manual de certificación oficial de la Specialty Coffee Association ni sustituye ninguno de sus cursos acreditados; donde cita protocolos o estándares de la SCA, lo hace como referencia educativa, no como credencial. Tampoco es un tratado exhaustivo de agronomía: describe lo que un caficultor y catador necesita saber para entender el cultivo, pero no reemplaza un curso de ingeniería agronómica ni la asesoría de Cenicafé para quien ya cultiva café. Y, sobre todo, no reemplaza probar el café: ningún libro sustituye el momento de oler una taza recién extraída y sentir por usted mismo la diferencia entre un proceso lavado y uno natural. Si puede, complemente la lectura con una visita a una tostadora o con uno de los recorridos de Beantage en Bogotá.

Tampoco es un libro de recetas rápidas para hacer buen café en cinco minutos: la calidad en la taza empieza en la finca, mucho antes de que el café llegue a su cocina, y este libro respeta ese orden.

Cómo navegar este libro

El libro está organizado en cinco partes que siguen el orden real en que el café se convierte en lo que llega a su taza: Origen e historia, La planta, Del cultivo al grano verde, Del tueste a la taza, y El paladar del catador. Cada parte agrupa tres capítulos y cuenta con un laboratorio práctico de 50 a 75 minutos en el repositorio complementario, así que el orden de lectura recomendado es lineal: lo que aprende en la Parte 2 sobre la planta explica decisiones de cultivo en la Parte 3, y lo que aprende en la Parte 4 sobre el tueste le prepara para describir con precisión lo que siente en los laboratorios de catación de la Parte 5.

Si ya tiene experiencia y buscas solo consulta rápida, el Glosario (Apéndice A) reúne los términos técnicos, y la guía de experiencias Beantage (Apéndice B) resume los recorridos y talleres disponibles en Bogotá para quien quiera vivir en persona lo que este libro describe.

Uso de las recetas y proporciones de este libro

Este libro reúne recetas de preparación, proporciones café-agua (por ejemplo, unos 55 g de café por litro de agua, aproximadamente `1:18`), temperaturas de tueste y de extracción, y prácticas de laboratorio para hacer en su cocina; el paso a paso completo de esas prácticas vive en el repositorio en línea complementario https://github.com/lfarizav/cafe-de-especialidad-de-la-semilla-a-la-taza. El repositorio tiene dos carpetas, `es/` para la edición en español y `en/` para la edición en inglés, y dentro de cada una hay un laboratorio por parte, de `lab-part-01` a `lab-part-05`, con sus materiales, sus pasos y su bitácora. Cada una de esas recetas se probó en la tostadora y en la barra de Beantage o en mi propia cocina, antes de escribirla en el libro; ninguna es teórica. Puede usar cualquier receta, proporción o método de este libro en su casa o en su negocio sin pedir permiso, incluidas las recetas de preparación de los laboratorios; se agradece la mención a este libro, pero no es obligatoria. Lo único que le pido es que, si reproduce una parte sustancial del texto en otra publicación, me escriba primero.

Tenga en cuenta, eso sí, que una proporción o una temperatura que funciona con mi equipo y mi altitud puede necesitar un ajuste fino con el suyo: trátelas como un punto de partida confiable, no como una regla absoluta.

Cómo contactarme

¿Encontró un error, una fuente desactualizada o simplemente quiere contarme qué aprendió? Escríbame directamente.

Correo	beantagecoffeeroaster@gmail.com
Sitio web	beantagecoffee.com
Recorridos y talleres	Beantage Specialty Coffee Roasters en Viator y Tripadvisor

Las correcciones son especialmente valiosas para un libro que enseña un producto

agrícola vivo: las cosechas, las variedades y hasta los estándares de la SCA cambian con el tiempo, así que si algo aquí quedó desactualizado, quiero saberlo. Una corrección confirmada se incorpora en la siguiente revisión y se reconoce en los agradecimientos de esa edición.

También puede escribirme si quiere coordinar directamente uno de los recorridos o talleres privados de Beantage en Bogotá, o si simplemente quiere compartir la foto de la primera taza que preparó siguiendo una receta de este libro; me encanta verlas.

Respondo personalmente cada mensaje, aunque a veces tarde unos días si estoy en plena cosecha o en la tostadora; ningún correo se queda sin respuesta.

Agradecimientos

Este libro no existiría sin las familias caficultoras de Colombia que cuidan cada cereza a mano, cosecha tras cosecha, ni sin el equipo de Beantage Specialty Coffee Roasters en Bogotá que sostiene la tostadora, la barra y cada recorrido con el mismo cuidado. Gracias a la Federación Nacional de Cafeteros y a Cenicafé por décadas de investigación pública sobre el café colombiano, y a la comunidad global de la Specialty Coffee Association por construir un lenguaje sensorial común que cualquier catador, en cualquier país, puede usar para describir una taza.

Gracias, sobre todo, a cada persona que ha tomado uno de nuestros recorridos o talleres en Bogotá y se fue con una pregunta que no alcanzamos a responder del todo: esas preguntas son el origen de este libro.

Gracias también a mi familia, que ha compartido cada cosecha, cada tueste fallido y cada experimento de catación de estos años sin quejarse ni una sola vez del olor a café tostado impregnado en toda la casa.

PARTE I

Origen e historia

1

El descubrimiento del café: la leyenda de Kaldi

Antes de ser una taza perfecta, el café fue una leyenda etíope sobre cabras bailarinas, monjes desconfiados y un arbusto silvestre que hoy sigue siendo la reserva genética del futuro del café.

1.1 Por qué toda taza empieza en Etiopía

Toda taza de café en la vida comienza mucho antes del grano, el tueste o el barista: comienza en las tierras altas de Etiopía, donde crecieron los primeros arbustos silvestres de **Coffea arabica** bajo el dosel del bosque. Antes de que existieran las fincas, las cooperativas o los concursos de catación, hubo una leyenda: la de un pastor de cabras que notó algo extraño en su rebaño y, sin saberlo, abrió la puerta a una de las bebidas más consumidas del planeta. En este primer capítulo del libro recorremos ese origen, no como anécdota curiosa sino como punto de partida real de la genética, la cultura y el comercio que hoy sostienen a la caficultura de especialidad.

Como roaster colombiano y catador certificado por la SCA, me interesa esta historia por una razón muy concreta: entender de dónde viene la diversidad genética que hoy protegemos en cada lote de origen. Etiopía no es solo el escenario de un mito bonito; es el banco genético del que depende buena parte del futuro del café frente al cambio climático. Este capítulo cuenta la leyenda de Kaldi, rastrea las primeras

menciones escritas del café y explica por qué Etiopía sigue siendo, siglos después, la cuna genética de la especie que usted bebe cada mañana.

1.2 La leyenda de Kaldi

La leyenda más citada sobre el descubrimiento del café se sitúa en la región que hoy conocemos como Etiopía y que en la antigüedad se llamó Abisinia; las fuentes no coinciden en la fecha (la National Coffee Association la ubica en el siglo IX) y ningún texto de la época la respalda. Cuenta la historia que **Kaldi**, un joven pastor de cabras, pasaba la mayor parte de su tiempo tocando la flauta y componiendo versos mientras su rebaño pastaba solo, porque el cuidado de los animales no le exigía demasiado esfuerzo. Un día, al llamar a las cabras con la nota especial que siempre usaba, ninguna respondió. Con miedo de perderlas y de que su padre lo castigara, Kaldi salió a buscarlas y las encontró saltando y "bailando" de una forma que nunca había visto.

Al observar de cerca, notó que la agitación de los animales coincidía con el consumo de unas bayas rojas de un arbusto cercano. Intrigado, probó primero las hojas, luego el mucílago que envuelve la semilla y finalmente masticó las semillas mismas: sintió el mismo efecto estimulante que sus cabras. Días después llevó las bayas a su padre, quien las entregó a los monjes de un monasterio local. Los religiosos, convencidos de que se trataba de una artimaña del diablo, arrojaron las semillas al fuego, pero el aroma del tueste improvisado los sedujo de inmediato. Para conservarlas, decidieron tostarlas, molerlas y mezclarlas con agua caliente: nació así, según la leyenda, la primera infusión de café, que los monjes adoptaron para mantenerse despiertos durante sus oraciones nocturnas.

Como toda leyenda de origen, la de Kaldi no tiene respaldo documental directo, pero condensa un patrón que se repite en la historia real del café: un descubrimiento accidental, la desconfianza inicial y una comunidad religiosa que termina adoptando la bebida por su utilidad práctica. Así lo recoge la National Coffee Association de Estados Unidos en su Historia del café, National Coffee Association USA, 2026, y así también lo narra Mark Pendergrast en su libro de referencia sobre la historia global del café, *Uncommon Grounds*, Basic Books, 2019. La escena, con sus cabras saltarinas y su pastor curioso, es la que ilustramos en la Figura 1.1.

Sobre esa misma leyenda existe una variante que vale la pena contar, porque revela



Figura 1.1. Kaldi observa a sus cabras bailar tras comer las cerezas del arbusto silvestre de café.

algo más profundo que el detalle folclórico de las cabras bailarinas. Según narra la historiadora colombiana Diana Uribe en su podcast Historia del Café I: El origen de una bebida universal, Diana Uribe FM, YouTube, no todas las versiones coinciden en quién recibió las bayas de Kaldi: unas hablan de monjes coptos, herederos de un cristianismo etíope antiquísimo, y otras de sufíes, la corriente espiritual musulmana que valoraba el café como ayuda para la vigilia nocturna de oración. Esa discrepancia no es un descuido narrativo: Etiopía fue, y sigue siendo, un cruce de religiones (el cristianismo copto, el judaísmo y el sufismo conviven allí desde hace siglos) y cada comunidad, con el tiempo, terminó contando la leyenda del café como propia. Lo que todas las variantes comparten es el patrón de fondo que interesa a este libro: una comunidad religiosa que adopta el café por su utilidad práctica, no por su sabor.

Consejo

Cuando una etiqueta, un catálogo o un guía de finca le cuente un origen del café, hágale tres preguntas: ¿existe un texto fechado que lo respalde?, ¿quién lo escribió?, ¿qué comunidad lo cuenta como propio? La leyenda de Kaldi sale mal parada de la primera pregunta; las menciones médicas antiguas, aunque discutidas, al menos tienen un texto detrás.

1.3 Etimología y primeras menciones escritas

Detrás de la leyenda hay un rastro documental mucho más sólido. El nombre mismo del café guarda varias hipótesis de origen: en Etiopía se le conocía como **bunn**; la palabra árabe **qahwa** (de la que deriva "café" en español y "coffee" en inglés) significaba originalmente "vino" y se usaba para bebidas que quitaban el apetito o alteraban el ánimo; otra hipótesis la vincula con **Kaffa**, la región etíope productora de café, y una tercera con **quwwa**, "fuerza" o "poder" en árabe. Esta multiplicidad de orígenes lingüísticos no es un detalle menor: refleja lo temprano y lo disperso que fue el contacto humano con la planta en distintas culturas del Cuerno de África y la península arábiga.

La primera mención médica documentada aparece con **Rhazes** (865-925), un médico persa a quien suelen atribuir los historiadores la mención de una bebida llamada *bunchum*. Algunos autores advierten que ese *bunchum* pudo no ser café, de modo que conviene leerlo como un indicio y no como una prueba. Hacia el año 1000, otro médico árabe describió una bebida llamada "bunnam", que se creía derivada de una raíz, y le atribuyó propiedades medicinales: fortalecía los miembros, limpiaba la piel, eliminaba la humedad corporal y confería un aroma agradable a quien la bebía. Durante los siglos XIV y XV, el consumo y el cultivo del café se expandieron por toda Etiopía, antes de que la planta cruzara el Mar Rojo hacia la península arábiga.

Ese cruce ocurrió gracias al comercio que ya existía entre etíopes y árabes, y las evidencias más tempranas del café en Yemen apuntan al siglo XV (World Coffee Research). Una tradición popular lo asocia con la ocupación etíope de Yemen en el siglo VI, pero no hay prueba documental de esa conexión. Los árabes continuaron después el cultivo en Yemen usando sistemas de riego cerca de las montañas, y fue allí donde se consolidó el nombre **qahwa** que terminaría dando origen a "café" en la mayoría de los idiomas occidentales, como resume la Figura 1.2.



Figura 1.2. De la leyenda de Kaldi a las primeras plantaciones en Yemen.

> **Advertencia**
> Las fechas de este capítulo (la leyenda de Kaldi, Rhazes entre 865 y 925, la ocupación etíope de Yemen en el siglo VI, el café en Yemen hacia el siglo XV) provienen de tradiciones y fuentes distintas. No las encadene en una sola cronología: la ocupación del siglo VI es una tradición sin prueba documental, y Kaldi no puede explicar cuándo llegó el café a Arabia.

1.4 Etiopía, cuna genética del café

Más allá del mito y de la filología, Etiopía tiene un lugar irremplazable en la historia del café por una razón biológica: es el centro de origen de **Coffea arabica**. En los bosques montañosos del suroeste etíope, la especie evolucionó de forma silvestre durante milenios, generando una diversidad genética que no existe en ningún otro lugar del planeta. Mientras la mayoría de las variedades comerciales que hoy se cultivan en América Latina, África oriental y Asia descienden de un puñado de introducciones históricas (principalmente Typica y Bourbon), los cafetales silvestres de Etiopía conservan un reservorio genético mucho más amplio y prácticamente inexplorado por la agricultura comercial.

Esta diferencia no es solo académica. World Coffee Research ha documentado que la especie arabica tiene, en conjunto, muy poca diversidad genética comparada con otras plantas cultivadas, lo que la hace especialmente vulnerable a plagas, enfermedades como la roya y al cambio climático. Según el programa de diversidad genética de Coffea arabica, World Coffee Research, 2026, apenas un pequeño número de variedades captura la mayor parte de la diversidad genética disponible en la especie, y las colecciones de germoplasma existentes fuera de los bosques etíopes, aunque valiosas, siguen siendo mucho más limitadas que la diversidad silvestre que aún crece en Etiopía.

Para quien trabaja con café de especialidad, esto tiene una implicación directa: cada variedad nueva resistente a la roya, cada cruce que busca adaptar la planta a temperaturas más altas, depende en último término de genes que existen hoy, todavía, en esos bosques. Proteger el café silvestre etíope no es un gesto simbólico hacia el pasado; es proteger el futuro genético de la taza.

Vale la pena detenerse también en por qué, precisamente, el café despierta y no aturde. La cafeína no es un capricho bioquímico: es un mecanismo de defensa que la planta desarrolló a lo largo de su evolución. Concentrada en hojas y semillas, resulta tóxica o repelente para ciertos insectos, mientras que en dosis moderadas atrae y estimula a otros que benefician a la planta; en los seres humanos, bloquea los receptores de adenosina que producen somnolencia, y de ahí la sensación de alerta. Es, en otras palabras, una química de supervivencia vegetal que terminamos tomando prestada para mantenernos despiertos. Como recuerda Diana Uribe en el primer episodio de su serie sobre la historia del café, esta genealogía etíope suele quedar invisibilizada en los relatos que empiezan la historia del café en el momento en que los europeos lo empezaron a consumir, como si antes de eso no hubiera existido ya, durante siglos, una cultura cafetera propia en el Cuerno de África.

Nota

La secuenciación genómica sitúa el nacimiento de Coffea arabica hace entre unos 350.000 y 610.000 años, cuando C. eugenioides y C. canephora se hibridaron de forma natural en las tierras altas de Etiopía, mucho antes de cualquier cultivo humano (Salojärvi et al., Nature Genetics, 2024). El mismo estudio confirma que el arábica cultivado conserva una diversidad genética muy baja, y por eso las poblaciones silvestres de Etiopía son tan valiosas para el fitomejoramiento.

1.5 Monjes, vino y cerveza: las bebidas de los monasterios

El vínculo entre religión y bebida en la historia del café no es casual ni exclusivo. A lo largo de los siglos, los monjes han sido protagonistas silenciosos de la historia de varias bebidas fermentadas y estimulantes: el vino en los monasterios europeos, la cerveza en las abadías benedictinas y trapenses, y, según la leyenda, el café en los monasterios etíopes. En los tres casos se repite un mismo patrón de trabajo: comunidades religiosas dedicadas a la observación paciente de la tierra, dispuestas a experimentar durante generaciones con métodos de cultivo, fermentación o tueste hasta encontrar las condiciones óptimas de calidad.

Los monasterios medievales europeos perfeccionaron técnicas de viticultura y elaboración de cerveza porque necesitaban bebidas seguras (el agua no siempre lo era) y porque las largas jornadas de oración, ayuno y trabajo manual exigían algo que sostuviera el cuerpo y, en el caso del café, la vigilia nocturna. No es difícil imaginar por qué unos monjes etíopes, si la leyenda tiene algo de verdad, habrían adoptado con entusiasmo una infusión que les permitía permanecer despiertos durante los oficios de la noche. Esa misma lógica, bebida funcional antes que bebida de placer, explica por qué el café, igual que el vino y la cerveza monásticos, empezó como una herramienta espiritual antes de convertirse en costumbre social y, siglos después, en la industria global que conocemos hoy.

La caficultura de especialidad moderna, con su insistencia en el detalle, el terruño y el proceso, se parece al monje que ajustaba paso a paso la receta de su cerveza hasta dar con la fórmula correcta.

1.6 Practique en el laboratorio

Temas de la práctica `lab-part-01` (Parte 1) para este capítulo:

- La etiqueta de su bolsa y el aroma del café seco y húmedo.

1.7 Resumen

Este capítulo recorrió el origen del café desde su punto de partida más antiguo: los bosques de Etiopía. La leyenda de **Kaldi**, el pastor de cabras cuyo rebaño se agitó al comer las bayas de un arbusto silvestre, sigue siendo la puerta narrativa más popular hacia esta historia, recogida tanto por la National Coffee Association como por Mark Pendergrast en *Uncommon Grounds*. Detrás del mito, sin embargo, existe un rastro documental real: al médico persa Rhazes (865-925) se le atribuye la mención de una bebida llamada *bunchum*, aunque se discute si era café, y hacia el año 1000 otro texto médico árabe describió la bebida "bunnam" y sus supuestas propiedades curativas. Con los siglos, el café se expandió por Etiopía antes de cruzar el Mar Rojo hacia Yemen, hacia el siglo XV, donde se consolidó el nombre **qahwa**.

Más allá de la anécdota, este capítulo insistió en un punto central para cualquier persona que trabaje con café de especialidad hoy: Etiopía sigue siendo la cuna genética de **Coffea arabica**. Los bosques silvestres etíopes conservan una diversidad genética que las variedades comerciales, descendientes en su mayoría de Typica y Bourbon, no tienen, y que World Coffee Research identifica como clave para la resistencia futura de la especie frente a plagas y al cambio climático. Cerramos también con el hilo monástico: igual que el vino y la cerveza, el café nació como una bebida funcional adoptada por comunidades religiosas antes de convertirse en costumbre social y, después, en industria global.

En los siguientes capítulos seguiremos ese viaje: de los bosques etíopes a los cafetales de Yemen, de allí a Europa, y finalmente a América Latina, donde el café encontró un nuevo hogar y, en Colombia, una vocación de calidad que sigue viva hoy.

Bibliografía

- History of Coffee, National Coffee Association USA, 2026 https://www.aboutcoffee.org/origins/history-of-coffee/
- Pendergrast, Mark. Uncommon Grounds: The History of Coffee and How It Transformed Our World. Basic Books, 2019
- Coffea Arabica Genetic Diversity, World Coffee Research, 2026 https://worldcoffeeresearch.org/es/programs/coffea-arabica-genetic-diversity
- Historia del Café I: El origen de una bebida universal, Diana Uribe FM, YouTube https://www.youtube.com/watch?v=-MTfj684Q-A
- Salojärvi, J. et al., The genome and population genomics of allopolyploid Coffea arabica reveal the diversification history of modern coffee cultivars, Nature Genetics 56, 2024 https://www.nature.com/articles/s41588-024-01695-w
- Typica, World Coffee Research Arabica Coffee Varieties Catalog https://varieties.worldcoffeeresearch.org/varieties/typica