

**Twice-crowned champion:  
2004 World Barista Champion  
TIM WENDELBOE has trumped his own  
achievement by winning this year's  
World Cup Tasting Championships in  
Athens**

# A championship year

Reigning World Barista Champion **Tim Wendelboe** of Norway astounded himself and onlookers in Athens this March by adding the **World Cup Tasting Championship** title, edging out eleven other professionals before an enthusiastic crowd.

This was the second running of the event, won last year by Italy's **Fabiana Pozzar** in Rimini. In each round, contestants face eight 'triangular tests', each test comprising of a set of three coffee samples arranged in a triangle (two of which are identical) laid out on a table before them. The task is to correctly select the 'odd one out' in each set.

Going into the first round, the Norwegian says, "I didn't have a strategy. I thought it was easy." As he went into to the second round, the semi-finals, the field was now narrowed by two-thirds. Tim says, "This was harder. I gambled on three or four samples in the second round, but finished quickly in order to get a time advantage, checking out where the competition was." The gamble paid off, with Tim and Brazil's **Silvio Leite** both scoring 7 out of 8 samples correctly, but with Tim using less time. "I did the same in the final and gambled on two or three samples." This time, Silvio and Tim each scored 5 out of 8 correctly, but another fast finish gave Tim sweet victory. Hot on the heels of this, he's been invited to serve as a judge in a forthcoming **Cup of Excellence** competition in Honduras and **Flavour of**

**India Fine Cup Award Cupping Competition** in Seattle.

### The life of a WBC champion

"It's been a hectic year," he says, looking back on what he's been doing since winning the WBC Championship in Trieste last June. "I've been travelling a lot, and I've opened a new coffee shop in Oslo. So I've been quite busy." When he matter-of-factly describes just what he's been up to, the 'quite busy' seems an understatement.

On the travel front, he's been shuttling to and from Norway, travelling to Germany as the guest of WBC sponsor **Probat**, and to the United States, offering barista training for **PT's Coffee Company** in Topeka, Kansas, where he met baristas from all across America and presented his WBC-winning signature drink. He's coached the **Norwegian barista team** and flown with them to Iceland for the **Nordic Barista Cup**. And prior to this year's 4th SCAE World Coffee Conference, Exhibition & Events, he spent two days in Athens giving barista training, plus a trip to Ireland helping prepare the Athens event. "It's opened more doors than I would have thought of when it comes to travel and training," he adds, "and I get much more interesting jobs to do in my spare time."

Just in case you're wondering, he hasn't given up his day job. Back in Norway, he is head of quality for **Stockfleth's**, an Oslo chain for



*Tim Wendelboe in Trieste*

*Tim Wendelboe en Trieste*

### GENTE DEL CAFÉ

**El dos veces campeón del Campeonato Mundial de Baristas 2004, TIM WENDELBOE, se ha superado a sí mismo al ganar también la Copa mundial de degustación de este año en Atenas.**

## Un año de campeonatos

*El reinante Campeón Mundial Barista Tim Wendelboe de Noruega sorprendió a los asistentes, y hasta a sí mismo, este marzo en Atenas añadiendo la corona del Campeonato Mundial de Degustación a su propio título, al superar a otros once profesionales frente a una audiencia entusiasta. Esta fue la segunda realización del evento, ganado en Rimini el año pasado por Fabiana Pozzar, de Italia. En cada ronda, los concursantes realizan tres "pruebas triangulares". Cada una consiste en un grupo de tres muestras de café, preparadas en un triángulo (dos de las cuales son idénticas) puestas en una mesa frente a ellos. La tarea es identificar correctamente la que es diferente en cada grupo.*

*En la primera ronda, el noruego dijo: "Yo no tenía una estrategia. Pensé que sería fácil". Al pasar a la segunda ronda, las semifinales, el campo se había reducido en dos tercios. Tim afirma que "esto fue más difícil. En realidad adiviné en tres o cuatro muestras de la segunda ronda, pero terminé rápidamente para ganar tiempo, viendo dónde estaban mis competidores". El juego funcionó bien, y Tim y Silvio Leite de Brasil identificaron siete de 8 muestras correctamente, pero Tim demoró menos. "Hice lo mismo en la final y adiviné en dos o tres muestras". Esta vez tanto Silvio como Tim marcaron 5 de 8 correctamente, pero su velocidad le dio a Tim la dulce victoria. Debido a esto, se le ha invitado a participar como juez en una próxima competencia Taza de Excelencia en Honduras y al concurso de Degustación de Cafés Finos de la India que se realizará en Seattle.*

### La vida de un campeón de WBC

*"Ha sido un año frenético", dice Tim, reflexionando sobre lo que ha estado haciendo desde que ganó la competencia WBC en Trieste el pasado junio. "He estado viajando mucho, y he abierto un nuevo café en Oslo. De manera que estado muy ocupado". Cuando comenta con sencillez todo lo que ha estado haciendo, la expresión "muy ocupado" parece modesta. En cuanto a los viajes, ha estado viajando desde y hacia Noruega, a Alemania como invitado del patrocinador del campeonato WBC Probat, y a los Estados Unidos, ofreciendo formación para baristas en la empresa PT's Coffe Company de Topeka, Kansas, donde se encontró con baristas de toda la nación y presentó su bebida de autor que ganó el concurso WBC. Ha entrenado al equipo barista de Noruega y voló con ellos a Islandia para la Copa Barista Nórdica. Y antes de la cuarta Conferencia y Exposición Mundial de la SCAE de este año, pasó dos días en Atenas dando conferencias para baristas, además*

# Winning the World Barista Championship in 5 easy steps

## Ganar el Campeonato Mundial de "Baristas" (WBC) en 5 pasos fáciles



1. Make the perfect espresso  
1. Preparar el espresso perfecto



2. Impress the judges!  
2. ¡Impresione a los jueces!

which he roasts and blends the espresso coffee sold by the chain – nearly the same blend he used in winning the WBC in Trieste. “The blend,” he says, “is 100% arabica, based on a Brazilian natural, which is a very sweet and ‘rested’ coffee. Then there’s a lot of sweet El Salvadorian coffee, and some Colombian coffee, and then some coffee from Java, Kenya and Ethiopia to sort of spice up the blend. It’s very fruity flavoured and sweet, with an acidic touch. It’s not very heavy, but very refreshing and sweet.”

The new shop he mentioned is Stockfleth’s fifth coffee shop, its biggest so far, in Oslo’s Prinsensgate. He enthuses, “We put in a retro-style three-group lever machine with a spring-loaded piston of the kind popular from around 1948 to 1961. It’s a Mirage from Kees van der Westen in the Netherlands...It’s beautiful!”

### Northern exposure

As WBC champion, he’s regularly called upon to offer training, do cup tastings, show off his skills at trade shows, and appear in the media – evidence of the impact that the WBC is making. “I’ve been on TV, making coffee, a lot,” he says, “and it’s a lot of fun – especially on live television where everything can go wrong. You rarely get any preparation time – usually just 5 minutes to set up your grinder and machine and everything else. Then they expect you to make cappuccinos in less than one minute and talk at the same time. It’s quite challenging, actually, but I’ve managed to do it quite well on

television.” He adds, “My preparation for the WBC has helped me a lot with this, because I really learned how to present myself competing in the WBC. TV is similar, but you get less time.”

His presentational skills also come in handy when his views are sought. “Whenever people ask me about something and I give my opinion, they pay more attention to it. But I also have to be more careful in giving those opinions, especially when I criticise things, because now, with those views coming from a WBC champion, people are often more offended.”

### Wider horizons

Besides being lauded and listened to, Tim has also used his time as champion to broaden his coffee horizons: “I’ve learned that coffee is more than making espresso. We baristas are just at the end of the chain. I’ve learned much more about other links in the chain, such as roasting, blending and cupping. Some of this has come from travelling, but I’ve also been talking to a lot of people, exchanging e-mails with them, tasting coffee for different people and just working with tastes. And I’ve learned that everything you do won’t matter if it doesn’t taste good in the cup. That’s the important thing.”

### Praise for the WBC

As to the WBC itself, Tim believes that it’s growing in importance. He notes that coffee chains are growing in many countries. “If they serve poor espresso,” he says, “I

de un viaje a Irlanda en preparación del evento en Atenas. “Esto me ha abierto más puertas de lo que hubiera pensado en lo que se refiere a viajes y entrenamiento – añade – y encuentro cosas mucho más interesantes que hacer en mi tiempo libre”. Por si alguien se lo está preguntando, Tim no ha renunciado a su trabajo habitual. De vuelta en Noruega, es jefe de calidad de Stockfleth’s, una cadena de Oslo para la que tuesta y mezcla el café espresso que allí se vende, casi la misma mezcla que utilizó en el campeonato WBC de Trieste. “Esta mezcla – dice – es cien por cien arábica, basada en un café natural brasileño, que es un café muy dulce y “reposado”. Y también hay mucho café dulce de El Salvador, y algo de café colombiano, y también un poco de café de Java, Kenia y Etiopía para realzar la mezcla. Tiene un sabor afrutado y dulce, con un toque ácido. No es muy pesado, sino refrescante y suave”. El nuevo local de café que menciona es el quinto y mayor hasta ahora de la cadena Stockfleth, en Prinsensgate de Oslo. Se entusiasma cuando nos cuenta: “Instalamos una máquina estilo retro, con grupo de tres grupos y un pistón de resorte, del tipo que era popular de 1948 a 1961. Es una Mirage de Kees van der Westen, de Holanda... ¡Es hermosa!”

### Viajando por el Norte

En su calidad de campeón del concurso WBC, lo convocan a menudo a ofrecer clases, realizar degustaciones, mostrar su talento en exposiciones del sector, y aparecer en los medios, lo que es evidencia del impacto que tiene el concurso. “He estado muchísimo en televisión, haciendo café – dice – y es muy divertido, particularmente en televisión en vivo donde las cosas pueden salir mal. Casi no se tiene tiempo para prepararse, generalmente apenas cinco minutos para disponer tu molino, la máquina y todo lo demás. Después esperan que hagas capuchinos en menos de un minuto y que hables al mismo tiempo. Realmente es muy exigente, pero he logrado hacerlo muy bien en televisión”. Añade que su preparación para la WBC le ha ayudado mucho con esto, “porque realmente aprendí cómo presentarme en la competencia. La televisión es parecida, pero tienes menos tiempo”. Su capacidad para las presentaciones resulta práctica cuando se le piden sus puntos de vista. “Cuando la gente me pregunta sobre algo y doy mi opinión, le prestan más atención. Pero tengo que tener más cuidado con esas opiniones, especialmente cuando critico cosas, porque ahora, dado que quien opina es un campeón del WBC, la gente puede ofenderse más fácilmente”.

### Horizontes más amplios

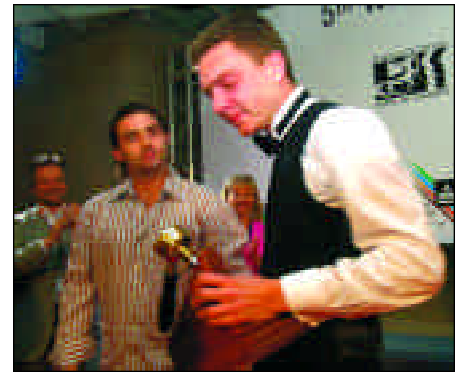
Además de las alabanzas y la atención que ha despertado, Tim también usa su tiempo como campeón para ampliar sus horizontes sobre el café: “He aprendido que el café es más que hacer espresso. Los baristas estamos sólo a un extremo de la cadena. Ahora sé mucho más sobre otros eslabones de la cadena, como el tostado, la mezcla y las degustaciones. Viajar también ofrece algo de esto, pero también he hablado con mucha gente, intercambiado mensajes por correo electrónico, he degustado café para distintas organizaciones y he trabajado con los gustos. Y he aprendido que todo lo que uno hace no importa si no se logra un buen sabor en la taza. Eso es lo importante”.



**3. Make the perfect cappuccino**  
**3. Prepare el capuchino perfecto**



**4. Whip up your signature beverage**  
**4. Cree su preparacion de autor**



**5. Collect your trophy!**  
**5. ¡Reciba el trofeo!**

think the business is going to die. So I think that pointing out how important the quality of the barista is – and communicating this to your day-to-day customers – is very important. I think the WBC is the perfect tool for that. And it's not just a communication tool, it's also a training tool for baristas and builds pride in what they're doing. With the WBC, you can actually make a hero out of the person making coffee," he laughs, "and you can promote that hero, the fact that many countries are competing, and that this all makes a difference. I think the WBC is the perfect tool to communicate the quality of the whole coffee chain."

Having said that, he would see the WBC rules made more flexible. For instance, where the WBC rules allow finger dosing (adjusting the dosage in the filter holder with one's fingers), he notes that in Brazil one is not allowed to do this. "I think we have to accept these cultural differences more," he says, "and I think also that too much emphasis is placed on technical skills in the judging. I don't think technical skills are that important, so long as the beverage is good. If you make a perfect espresso, I don't care what kind of technique you are using."

### Looking ahead

Surveying the speciality coffee scene and how it's changed since he entered it in 1998, Tim notes an explosion of activity in many parts of the world: "Coffee bars are growing in India and Indonesia and

places where you'd never think of coffee bars. And they're starting to sell good coffees in the producing countries too, which has not really been the case before." In consuming countries, meanwhile, "the whole coffee scene is changing into knowing who has grown your coffee and telling the customer a story about who they are. I think this will boost coffee sales even more in the future, as it has done for wine, giving credit not just to the barista but also to the grower. We baristas can't make the coffee we get any better than it is – in fact, we can only make it worse. So we should also be thanking the growers. This was a part of the reason that I wanted to use a single origin coffee [Mountaintop Plantation from Australia] in my signature beverage in Trieste, in order to point out that you can actually produce a perfectly good espresso using a single origin coffee."

Of his own future, he says, "I hope to continue travelling as I do now and giving training, because I love teaching people what I know. And by doing that I also learn a lot, because everybody you meet knows something that you don't. So in order to improve my own skills, I need to be in contact with people. I also want to do more roasting and cupping and maybe make my own blend to sell. I don't have any concrete or exact plans right now, but I'm open to suggestions. I think I'm going to stay in the coffee business for a long while, and I hope to work with good quality coffee for many years."

### Elogio del campeonato WBC

Con respecto al WBC mismo, Tim cree que está creciendo en importancia. Señala que las cadenas de café están avanzando en muchos países. "Si sirven mal espresso – dice – creo que el negocio va a morir. Por eso pienso que es muy importante señalar la importancia de la calidad del barista, y comunicarlo a los clientes cotidianos. Creo que el WBC es la herramienta perfecta para eso. Y no es sólo una herramienta de difusión, también una herramienta de capacitación para los baristas y da prestigio a lo que están haciendo. Con el WBC se puede hacer que la persona que hace café se convierta en una celebridad – ríe – y se puede promover esa celebridad, el hecho de que haya muchos países en la competencia, y todo esto hace la diferencia. Pienso que el concurso mundial es la herramienta perfecta para difundir la calidad de toda la cadena del café". Tras decir esto, le gustaría que las reglas del campeonato WBC fueran más flexibles. Por ejemplo, con respecto a la regla que permite dosificar manualmente (ajustar la dosis en el filtro con los dedos), señala que en Brasil no se permite hacer esto. "Pienso que tenemos que aceptar más estas diferencias culturales – dice – y pienso también que se pone demasiado énfasis en la capacidad técnica de los jueces. Creo que esta capacidad no es tan importante, mientras que el resultado sea bueno. Si preparas un espresso perfecto, no me importa qué técnica uses".

### Mirando hacia el futuro

Con respecto al panorama de los cafés especiales y como ha cambiado desde que ingresó a él en 1998, Tim señala una explosión de actividad en muchas partes del mundo: "Hay cada vez más bares de café en India en Indonesia y en lugares donde uno nunca pensaría en este tipo de establecimiento. Y también están empezando a vender buenos cafés en los países productores, lo cual verdaderamente antes no ocurría". Por otra parte, en los países consumidores, "todo el sector del café está cambiando y empiezan a hablar de quien ha cultivado tu café y a dar explicaciones al cliente sobre quiénes son. Pienso que esto incrementará las ventas en el futuro, como lo ha hecho con el vino, dando crédito no sólo al barista, sino también al cultivador. Los baristas no podemos hacer que el café que recibimos sea mejor de lo que es, de hecho, sólo lo podemos empeorar; de manera que debemos darle gracias a los cultivadores. En parte, esto fue la razón por la cual quería usar un café de origen único [la plantación MountainTop de Australia] en mi bebida de presentación en Trieste, para indicar que se puede producir un espresso muy bueno usando café de un solo origen."

Sobre su propio futuro, afirma: "Espero seguir viajando como lo hago ahora y dando clases, porque me encanta enseñar a la gente lo que sé. Y al hacerlo yo también aprendo muchísimo porque cualquiera con quien uno se encuentre conoce algo que uno no sabe. De manera que para mejorar mis propias capacidades, necesito estar en contacto con la gente. También quiero hacer más tostado y degustación y hasta quizás preparar mi propia marca comercial. Ahora mismo por no tengo planes concretos, pero estoy abierto a ideas. Pienso que seguiré en el negocio del café por mucho tiempo, y espero trabajar con café de buena calidad durante muchos años".