

Antonio y Javier Abreu del proyecto Océánico Ocean Coffee (Entrevista)

Por: Verónica Martín León

En una finca de **San Juan de la Rambla**, en **Tenerife**, los hermanos Abreu han apostado por un sueño cafetero. Cultivan café desde 2021, apostando por la idea de que es un producto que puede reunir la innovación en **Canarias**, el amor por el territorio, el respeto por el medio ambiente; e incluso, sostener el hilo narrativo de su identidad personal y familiar.



Tras estos años, están satisfechos con su propia labor y con el recibimiento que ha tenido el proyecto. Aun así, acaban de empezar, les quedan metas por cumplir y ganas para lograrlas.

“Nuestro café es otra forma más de expresar el territorio”

Entrevista

Verónica Martín. – ¿Cómo nació el proyecto de Oceánico Ocean Coffee?

Antonio y Javier Abreu. – La primera semilla la sembró nuestro padre. Siempre ha sido un apasionado de la cultura canaria, profundamente vinculado al sector agrario, y desde que éramos niños nos inculcó la importancia de mantener las raíces y cuidar el medio ambiente. Crecimos con la sensación de estar en deuda con la tierra y el municipio y con la responsabilidad de devolverle algo de lo que nos había dado.

En mi caso (Antonio), mi camino profesional se desarrolló en la hostelería de alto nivel, trabajando en sala en distintos restaurantes con estrella Michelin, donde la formación continua y la búsqueda de la excelencia forman parte del día a día.



Fue precisamente en una de esas formaciones donde, casi de manera casual, recibí una introducción básica al mundo del café: sus orígenes, el clima, las particularidades de cada territorio. Aquel momento despertó una inquietud que no se apagaría. Paralelamente, por motivos personales, viajé con frecuencia a Alemania. Allí descubrí cafeterías donde el café se trataba con el mismo respeto y creatividad que un gran plato: distintos orígenes, diferentes recetas, nuevas formas de entender y relacionarse con el producto.

Todo aquello que había aprendido en las formaciones lo encontraba allí con naturalidad, mientras que en Canarias era prácticamente inexistente.

Fue entonces cuando entendimos que en un producto, en plena tendencia, como el café habíamos encontrado el hilo conductor perfecto para unir nuestra trayectoria de desarrollo personal con la necesidad de poner en valor la tierra y nuestras raíces. A la vuelta, lo compartí con mi hermano y con mi padre, y decidimos ir a por ello, con la convicción de que el café podía ser también una forma de contar quiénes somos y de dónde venimos.

Verónica Martín. – ¿Quiénes forman parte de Oceánico Ocean Coffee y qué función lleva a cabo cada uno?

Antonio y Javier Abreu. – El proyecto lo llevamos nosotros dos: Javier y Antonio Abreu, somos hermanos. Desde el principio nos obligamos a pasar por todas las fases del proceso, porque creemos que solo entendiéndolo en su conjunto se puede construir algo sólido. Es cierto que Antonio se encarga principalmente de la parte agronómica y de la [estrategia](#) de campo, mientras que Javier asume la comunicación y las ventas. Aun así, todas las decisiones se someten a debate. Formamos un buen equipo porque nuestras diferencias de carácter se complementan: uno aporta una visión más creativa e impulsiva, y otro un perfil más racional y analítico. Esa combinación nos permite madurar las ideas y avanzar con equilibrio.

Verónica Martín. – ¿Qué tipo de café

trabajan?

Antonio y Javier Abreu. – Trabajamos con una: la variedad Starmaya, un híbrido de Coffea Arábica de alta productividad, que importamos desde Nicaragua. Se trata de una variedad patentada y desarrollada por el CIRAD (Instituto Francés de Investigación para el Desarrollo), creada específicamente para hacer frente a algunos de los grandes retos actuales del café en origen, como el cambio climático y los bajos rendimientos.

Tras un largo proceso de ensayo y adaptación, conseguimos que esta variedad se adaptara al clima de Tenerife, algo poco habitual fuera de las zonas cafeteras tradicionales.

A medida que fuimos avanzando en el proyecto y acercándonos a la primera cosecha, comprendimos que nuestro elemento distintivo no podía ser únicamente la rareza del origen - Tenerife, Islas Canarias-, sino que debíamos ir un paso más allá. Fue entonces cuando decidimos especializarnos en el beneficio postcosecha, poniendo el foco en el manejo del grano como principal herramienta de expresión.



FLORACIÓN'25

DOBLE DE FLOR
DOBLE DE POTENCIAL



CONOCE MÁS >



NUESTRO CAFETAL ESTÁ EN SU MEJOR MOMENTO.
¿Sabes que hizo posible este resultado?



COMIENZA CON LA INDUCCION FLORAL

ES EL PROCESO EN EL QUE LA PLANTA CAMBIA DE
FASE VEGETATIVA A REPRODUCTIVA.

EN OTRAS PALABRAS

ES CUANDO DECIDE FLORECER

En el primer año comercial de la marca lanzamos cinco estilos de café diferentes, todos procedentes de la misma planta, trabajando distintos procesos para explorar al máximo su potencial: un Natural, un Red Honey, un Gold Honey, un Doble lavado sensorial y un anaeróbico natural ligeramente fermentado en agua de mar durante 48 horas.

El resultado en taza supuso un auténtico hito para nosotros. Dos catadores certificados por la Specialty Coffee Association evaluaron los cafés con puntuaciones que superaron ampliamente nuestras expectativas: 88,5 puntos para el natural, 87 y 86,5

para los *honeys*, y 85 puntos para el anaeróbico. Todo ello cobra aún más valor si se tiene en cuenta que, aunque contábamos con una base teórica sólida, nunca antes habíamos trabajado café de forma práctica.

Verónica Martín. – ¿Cuáles son las diferencias y similitudes del cultivo en Canarias con respecto al cultivo en otras zonas del mundo?

Antonio y Javier Abreu. – En los países tropicales (donde tradicionalmente se cultiva café), la altitud es un factor determinante. A menor latitud, más cerca del ecuador, las temperaturas son elevadas durante todo el año, por lo que es necesario ganar altura para encontrar climas más frescos y estables. Es en esas cotas elevadas donde se alcanzan los rangos ideales para el café, con temperaturas medias que oscilan entre los 15 y 24 grados, fundamentales para un desarrollo lento y equilibrado del grano.

En Canarias, sin embargo, el planteamiento es distinto. Nuestra ubicación geográfica, la influencia del océano y el clima subtropical permiten alcanzar ese mismo rango térmico a altitudes mucho más bajas. Aquí no es la altura la que enfría el clima, sino la latitud y el efecto regulador del Atlántico.

Si profundizamos un poco más y analizamos el tiempo de maduración del grano, así como los datos obtenidos tras el secado, nos encontramos con un resultado muy revelador: la densidad del grano es comparable a la de cafés de alta

altitud. La densidad es uno de los indicadores clave de calidad en un café. Está directamente relacionada con la dureza del grano, es decir, con la cantidad de materia sólida que contiene en su interior.

Cuanto más denso es un grano, más compactas son sus paredes celulares y menor es la proporción de aire interno.

Esa estructura celular más cerrada es consecuencia de una maduración lenta y controlada, y se traduce en un mayor contenido de azúcares, ácidos y compuestos aromáticos. En taza, esto se expresa como mayor complejidad, equilibrio y profundidad de sabor.



De nuevo se confirma que, aunque el café se cultive a cotas más bajas, las condiciones climáticas de Canarias permiten reproducir los mismos procesos fisiológicos que normalmente asociamos a la altitud.

Verónica Martín. – ¿Cómo ha sido la aceptación por parte del gran público y qué tipo de clientes tienen?

Antonio y Javier Abreu. – La aceptación ha sido muy positiva desde el inicio, siendo conscientes de que no somos el único

proyecto cafetero en Canarias. Aun así, nuestra iniciativa ha despertado un notable interés por su enfoque, el nivel de detalle y la forma en que abordamos tanto el cultivo como los procesos, lo que ha generado curiosidad y conversación dentro y fuera de las islas, atrayendo la atención de actores muy diversos. Actualmente contamos con microlotes ya comprometidos para tostadores de España, Suecia y Japón.

El principal interés ha llegado desde la alta gastronomía, así como de baristas y amantes del café de especialidad: un público curioso, informado y abierto a descubrir nuevos orígenes. Se trata de clientes que valoran especialmente el origen, la producción limitada y el carácter experimental de la propuesta. Asimismo, hemos percibido un creciente interés por parte del consumidor local, que siente orgullo al descubrir que en Canarias es posible producir café con este nivel de calidad. En este sentido, la aceptación no ha sido únicamente comercial, sino también emocional.

Verónica Martín. – Acerca de la fermentación con agua de mar: ¿cuáles son las características y ventajas de ese proceso?

Antonio y Javier Abreu. – Es un proceso muy puntual y experimental, que abordamos con muchísimo respeto y control. No se trata de una técnica aplicada de forma sistemática ni buscando llamar la atención, sino de una línea de investigación concreta dentro de nuestros procesos de fermentación.



El uso de agua de mar, siempre en proporciones muy pequeñas y cuidadosamente medidas, introduce una flora microbiana distinta y una mineralidad específica que no se encuentra en otros entornos. Esto influye en la dinámica de la fermentación y nos permite explorar perfiles sensoriales diferentes, siempre manteniendo la limpieza y el equilibrio en taza.

La ventaja no está en “salar” el café ni en alterar su identidad, sino en aportar complejidad. En taza se traduce en una acidez más integrada, mayor profundidad y matices que conectan directamente con el entorno atlántico. Es una forma más de expresar el territorio a través del café, de trasladar

a la taza el paisaje, el clima y el carácter de la isla.

Verónica Martín. – ¿Cómo ven el futuro del proyecto? ¿Cuáles son sus retos para 2026?

Antonio y Javier Abreu. – Vemos el futuro con ilusión, pero también con mucha responsabilidad. Nuestro objetivo es hacer rentable la empresa y poder dedicarnos por completo a esta actividad, ya que, a día de hoy, la compatibilizamos con nuestros trabajos por cuenta ajena.

No buscamos un crecimiento acelerado, sino consolidar lo que ya hemos construido, asegurándonos de que la calidad y la coherencia del proyecto se mantengan en el tiempo. En la cosecha actual, que finaliza en el mes de abril, estamos desarrollando un *lineup* especialmente disruptivo, en el que partimos de un mismo grano para crear hasta diez estilos diferentes de café, utilizando como inspiración y materia conceptual elementos propios de nuestra cultura.

Se trata de un ejercicio profundo de investigación y postcosecha que nos permite explorar al máximo el potencial del origen y seguir profundizando en la identidad del proyecto.

Además, uno de nuestros objetivos a corto plazo es seguir afinando los procesos en finca y elevando el nivel en taza, con la ambición de que alguno de los lotes alcance el umbral simbólico de los 90 puntos.

Fincas de Nicaragua, café muy especial, tostado en Madrid

Por: Ángel Marques – Periodista

Este proyecto está construido por jóvenes de emprendedores de 25 a 28 años, que buscan dar a conocer la maravillosa historia de las Fincas de Nicaragua, cada finca pertenece a una familia diferente que trata y cultiva la planta del café de una manera particular, lo que produce distintos matices en cada taza, aunque las plantaciones se encuentren en zonas cercanas.

Cada familia tiene su propia insignia y su propia manera de tratar el producto. Nuestra misión es la de dar a conocer a la gente que se puede consumir un café de grandísima calidad a buen precio y con un gran servicio.

Estos tostaderos se encargan de importar el [café](#) de las mejores fincas, tostándolo mensualmente, lo empaquetan y distribuyen por toda España. Su filosofía cafetera, según nos comenta *“en dar mucha calidad y ofreciendo siempre el producto más fresco posible. Para poder ofrecer toda esta calidad a tan buen precio, nuestra estrategia fue la de adquirir un local muy pequeño, donde trabajar, utilizándolo de almacén y de centro de logística”*, nos dice Javier Pardo, responsable de las relaciones con los clientes de la marca *“[Fincas De Nicaragua](#)”*



Café muy especial, tostado en Madrid

Estos aventureros jóvenes amantes del café, se enamoraron de ese café en “*Fincas de Nicaragua*” eligiendo únicamente los mejores cafés de especialidad, y los tratan con el cuidado que merecen. Todo su café se tuesta en Madrid, y siempre se envasa y reparte en menos de un mes, para que esté siempre fresco y mantenga todas sus cualidades organolépticas.

Café el Tucán

Es un [café](#) para el día a día, especialmente indicado para personas a las que les gusten los sabores cítricos y el chocolate.

Con un tueste medio, y un sabor suave, podemos conseguir una taza ideal para degustar tranquilamente y descubrir cada día nuevos matices. Un café idóneo para los que tienen personalidad, y les gusta el café diario.

Café Blend El Jaguar

Jaguar es nuestra apuesta de café más potente. Queríamos un [café](#) con garra, fuerza y mucha cafeína. Buscábamos el café ideal para esos días que se necesita algo más de cafeína, pero sin renunciar al sabor y calidad que nos caracteriza.

La mejor mezcla posible entre dos variedades distintas, creando un café único y muy especial. ¡Para amantes del café fuerte!



Nuestra misión es la de dar a conocer a la gente que se puede consumir un café de grandísima calidad a buen precio y con un gran servicio

Café El Colibrí Azul

Sin duda, el **café** de especialidad más **premium** que tienen. Nos encanta el nombre porque representa perfectamente la identidad de este café, un **producto** muy difícil de encontrar y del que se producen muy pocos sacos al año. Una taza con matices únicos para tomar en ocasiones especiales. Es la “joya de la corona” de [Cafés Fincas de Nicaragua](#). Un café gourmet para aquellos que buscan momentos excepcionales.

El sector del café de especialidad va cogiendo buen ritmo a medida que se da a conocer.

En Madrid se está comenzando a conocer cada vez más y más. Cada mes surgen nuevas empresas, con diferentes propuestas. **2021** va a ser un año complicado para todos y también para el café de especialidad, al final es un producto con un coste más alto de lo que el cliente está acostumbrado a pagar. En **época** de crisis los productos de esta calidad pierden protagonismo y cuota de mercado, aun así, confiamos en que continúe al alza como en los últimos años.

El Consumidor español cada vez sabe más de café, el problema es que tenemos un legado de un café torrefacto, que ha hecho creer a muchas personas que el café deber ser quemado fuerte y azucarado y no es así. En Madrid cada vez se abren más locales y cafeterías con el “Specialty coffee” debajo del nombre, lo que provoca más interés acerca de este café y un mayor consumo.

Javier Pardo, responsable de las relaciones con los clientes de la marca “*Fincas De Nicaragua*”, nos cuenta que fue hace dos años a través de nuestro tío Rogelio que trabajaba en Nicaragua muy cerca de una plantación En Madrid cada vez se abren más locales y cafeterías con el “*Specialty coffee*” debajo del nombre, lo que pr

de café. Se trajo un par de **kilos** y nos enamoró. Pero fue al hacer mi trabajo final de carrera cuando descubrí que en España seguía siendo uno de los 4 únicos países del mundo donde todavía se seguía consumiendo torrefacto.





Esto, sumado a que somos el segundo país del mundo después de estados unidos en consumo de café en cápsula, nos hizo darnos cuenta que en España existía y existe un problema con el café. Nos replanteamos importar el mejor café de Nicaragua y empezar a dar a conocer más el café de especialidad.

Lo más importante de un café es que sea 100% natural, y si puede ser café de especialidad mejor, porque significa que ha llevado un proceso artesanal en todo momento y que además ha sido categorizado como un gran café. Luego ya dependiendo de los gustos de cada cliente se puede elegir un tueste más fuerte o más suave.

En España el café más demandado suele ser la variedad denominada “robusta” la que es la más fuerte y con más cafeína. Javier Pardo nos indica que “a nosotros nos compran todos por igual, aunque sí que es verdad que el más suele gustar es el Jaguar, nuestro Blend”.

El mundo del **café** es un sector muy complejo, nos apunta este especialista, Javier Pardo, ya que es “el producto más consumido del mundo y sin embargo nadie sabe nada acerca de él. Es muy difícil convencer a un cliente de que el café que lleva consumiendo 20 años no es un café bueno, o que las capsulas no son cafés de calidad y que son altamente contaminantes. Hay mucha competencia y es difícil desmarcarse. Aun así, es realmente bonito saber más sobre el café sus orígenes como se recolecta, encontrar cada día sabores nuevos, son experiencias únicas difíciles de encontrar en otros sectores”.

“Nuestra idea es seguir trayendo los mejores cafés de Nicaragua y quién sabe si en un futuro traer de otras partes del mundo, también queremos a comenzar a trabajar con oficinas, dando un gran producto y un mejor servicio. El concepto es dar a conocer a las familias de Nicaragua que trabajan sus plantaciones de manera artesanal, dando siempre la mejor calidad y ofreciendo unas tazas de una calidad insuperables. Queremos que la gente comience a conocer lo que es un café de calidad y valore un producto artesanal, cultivado a 1.500 metros en una cordillera en medio de la selva nicaragüense”.