vinetur

Del grano al placer, así es Kaitxo la marca de chocolate con conciencia

Raquel González transforma cacao de origen en chocolate artesanal de alta gama con ética y trazabilidad.

lunes 2 de marzo de 2026

ESCRITO POR LAIA ACEBES

En un mundo que presume de saberlo todo sobre vino, aceite o café, el chocolate sigue siendo el gran desconocido. **Se consume con devoción casi religiosa y, sin embargo, se entiende poco**. Se le exige placer inmediato, pero rara vez se le concede la profundidad que merece. Y eso que el cacao, con más de medio centenar de nutrientes identificados, es uno de los alimentos más complejos y fascinantes del planeta.

En Balmaseda, Bizkaia, una pequeña fábrica desafía esa contradicción con la convicción de quien ha decidido mirar al origen sin atajos. **Allí nace Kaitxo**, una casa que trabaja bajo el movimiento *bean to bar* y que ha logrado algo poco habitual en la escena española: colocar una tableta en lo más alto del podio mundial.

Está claro que el *Bean to bar* no es una etiqueta estética, es una declaración de intenciones. **Significa controlar el proceso completo, desde la selección de la haba en origen hasta el molde final. Significa viajar a plantaciones, catar lotes, evaluar fermentaciones, entender secados y asumir que el sabor no empieza en la fábrica, sino en el árbol**.



Detrás de esta revolución sensorial se encuentra Raquel González, alma y fundadora de Kaitxo. Nacida en Bilbao, su relación con el chocolate comenzó en las sobremesas familiares, donde cada tableta era un objeto de estudio y admiración. Aquellos primeros descubrimientos se transformaron en pasión y conocimiento: Raquel estudió cata de chocolate a nivel internacional, perfeccionando su técnica hasta convertirse en una de las catadoras más reconocidas de España y juez en los prestigiosos International Chocolate Awards. Su mirada no se conforma con lo evidente; entiende que cada haba tiene historia, terroir y carácter, y que un chocolate excepcional solo puede nacer de la combinación precisa de origen, fermentación, tueste y afinación. Bajo su dirección, **Kaitxo no es solo una marca, sino un laboratorio de exploración, donde el rigor científico y la sensibilidad gastronómica convergen para crear chocolates que hablan de lugares lejanos, técnicas depuradas y un respeto absoluto por quienes cultivan el cacao**. Raquel no solo fabrica chocolate; diseña experiencias que despiertan la curiosidad, la memoria y el placer de cada onza.



El 85% del cacao que se produce en el mundo está destinado a la gran industria. Es cacao correcto desde el punto de vista químico (control de cadmio, parámetros analíticos) pero no necesariamente extraordinario en términos organolépticos. **Solo un 15% pertenece a esa categoría de calidad que permite hablar de matices, de notas florales o frutales**, de acidez vibrante o amargor elegante. Ahí es donde juega el verdadero chocolate.

Seleccionar cacao es un ejercicio de precisión casi enológica. Importa más la variedad, el origen y el proceso que el porcentaje impreso en la etiqueta. El % de cacao es un dato técnico; no habla de calidad. Lo que realmente define el carácter de una tableta es la fermentación , ese momento crucial en el que se desarrollan los precursores aromáticos, y el tueste posterior, que debe ser lo suficientemente suave para revelar, no para ocultar. Un exceso de temperatura genera amargores planos y notas quemadas que anulan la identidad del grano.

En Kaitxo el refinado y el conchado no son trámites industriales, sino herramientas de afinación. El tiempo de refinado dice más que el porcentaje de cacao: determina textura, volatilidad aromática y equilibrio en boca. El chocolate bien

trabajado no se mastica; se deja fundir. La manteca de cacao tiene un punto de fusión cercano a la temperatura corporal. Si se muerde con prisa, se percibe como grasa; si se espera, se transforma en seda líquida que libera capas de sabor progresivas.



Durante años, el chocolate blanco cargó con el sambenito de no ser chocolate. Un error conceptual. Si más de la mitad del haba de cacao es grasa, la manteca es parte esencial de su identidad. En manos inexpertas puede resultar plano y empalagoso; en manos precisas, es un lienzo perfecto para aromatizaciones delicadas. El oro mundial logrado en Florencia con la tableta de pistacho caramelizado confirma que el blanco, cuando se formula con manteca de alta calidad y equilibrio técnico, puede alcanzar cotas de sofisticación inesperadas. La casa vizcaína también ha sido reconocida por su 75% de Tanzania, una tableta que demuestra que intensidad no es sinónimo de agresividad. En su catálogo aparecen orígenes como Filipinas, especialmente apreciado cuando se trabaja en porcentajes elevados, incluso 100%, donde no hay azúcar que maquille defectos. **Cuando se elige un chocolate de pureza extrema, no vale cualquier cacao. Si el grano no es apto, simplemente no se produce**. Eso hace que Kaitxo sea muy especial.

Hablar de buen chocolate implica hablar de precio. **Una tableta que cuesta 1,50 euros no puede sostener una cadena ética, logística y productiva que atraviesa continentes**. **El cacao no crece en Europa; requiere cultivo tropical, fermentación cuidadosa, secado, transporte y transformación artesanal.** El paralelismo con el jamón ibérico resulta elocuente: nadie espera pagar una cifra irrisoria por un producto cuya materia prima y proceso son exigentes. Con el chocolate, esa conciencia aún está en construcción.

El equilibrio ideal combina ética y sabor. El comercio justo sin excelencia organoléptica no basta; el placer es parte esencial de la experiencia. El chocolate no es un alimento de subsistencia, es un momento. Y ese momento debe justificar cada eslabón de la cadena.

La revolución silenciosa



Mientras Estados Unidos, Reino Unido o los países escandinavos lideran el movimiento *bean to bar*, en España emerge una generación de artesanos que rechaza la homogeneización del sabor. El consumidor comienza a exigir en el

chocolate la misma información que ya demanda en el vino: origen, variedad, proceso. La etiqueta deja de ser un envoltorio bonito para convertirse en un mapa sensorial.

El chocolate bien hecho no es amargo por defecto ni empalagoso por sistema. Es equilibrio entre acidez natural, dulzor medido y un amargor noble que estructura el conjunto. Es fruta roja en Tanzania, notas tostadas elegantes en Filipinas, matices lácteos afinados en un blanco bien ejecutado. Es técnica al servicio del placer.

Quizá el verdadero lujo contemporáneo no sea la ostentación, sino la conciencia. Saber qué se come, quién lo cultiva, cómo se transforma y por qué sabe como sabe. En esa intersección entre conocimiento y hedonismo se mueve el chocolate bean to bar y el café de especialidad. Dos mundos que comparten ADN y que, cuando se trabajan con rigor, convierten un gesto cotidiano, partir una onza, servir una taza, en un acto profundamente gastronómico.