



## EL CAFÉ, DISFRUTE DE LOS SENTIDOS

por Enrique Jiménez  
*Salmaza*

El café proviene del fruto de una planta llamada cafeto. Este es un arbusto de 3 a 6 metros, que incluso puede alcanzar los 12 metros de altura, con una flor parecida a la del jazmín y unas hojas similares a las del laurel o el limonero.

El cafeto da unos frutos gruesos del tamaño de las cerezas, cada uno de ellos contiene un racimo de semillas, que una vez limpias, tostadas y triturada dan lugar al café ya listo para su uso.

Actualmente existen más de 70 especies diferentes, aunque solamente son dos las que se utilizan y comercializan para la elaboración del café, influyendo su elección notablemente en el sabor. Estas especies son Arábica (Coffe Arabica) y Robusta (Coffe Canephora):

- **Arábica:** la de mayor calidad y la más valorada por los expertos cafeteros. El café Arábica se caracteriza por su sabor suave, equilibrado y aromático. También se distingue por su punto de acidez, baja concentración de cafeína, con tan sólo 0,8%.
- **Robusta:** se caracteriza por su sabor fuerte y amargo que perdura en el paladar. Su nivel de cafeína (2,5%) es tres veces superior que el Arábica.

### Tuestes del café

Las diferencias en el sabor no residen únicamente en la variedad de café, sino también en el tipo de tueste (natural o torrefacto):

- **Tueste natural:** el café de tueste natural se obtiene sometiendo al café verde o crudo en grano a la acción del calor, de forma que adquiera color, aroma y cualidades características. Este proceso de tueste es el menos agresivo por lo que resulta idóneo para mejor percepción del sabor y aromas originales del café.
- **Café torrefacto:** es un café al que se le ha añadido en torno a un 10-15% de azúcar en el proceso de tostado. Este proceso dota al café de un color más intenso, un sabor más fuerte y amargo pero sacrifica los delicados aromas y sabores del café de tueste natural. Normalmente el café torrefacto se consume mezclado en distintas proporciones con café de tueste natural compensando y mejorando la intensidad de su sabor.

## **Envasado del café**

No menos importante es el proceso de envasado, el café recién tostado ha de ser envasado, el café recién tostado ha de ser envasado en “atmósfera inerte” de forma que se reduzca el oxígeno y se obtenga un envasado libre al 99,5% de oxígeno.

¿Por qué desplazar el oxígeno?

El oxígeno es un factor determinante de la oxidación o ranciamiento del café.

Es necesario que el envase sea completamente hermético e incorpore una válvula denominada “válvula de desgasificación”.

¿Qué sentido tiene la válvula de desgasificación?

El café una vez envasado desprende compuestos volátiles (aromas) y principalmente CO<sub>2</sub>, en los tres meses posteriores tras su tostado.

Esta válvula, que es “monodireccional”, cumple la función de dejar salir el exceso de presión que se va generando en el envase y no deja entrar oxígeno en su interior, es decir, permite exclusivamente la circulación del gas en un solo sentido, del interior hacia el exterior.

## **Pasos para preparar un auténtico expresso**

Una buena selección de orígenes no es suficiente para lograr un perfecto expresso. Las claves son varias y además han de ser interdependientes, los pasos son:

- Punta de molienda correcto.
- Cantidad 7-8 gramos.
- Prensado adecuado.
- Presión de erogación entre 7 y 9 bares.
- Tiempo de erogación 25-30 segundos.
- Temperatura del café en taza 78°C recién erogado.
- Tazas calientes y troncocónicas.

Si se cumplen estos pasos, se obtendrá una taza de café con una crema marrón clara con tonalidades más oscuras denominadas “atigradas”.

¿Cómo identificar un café quemado?

La velocidad de caída al preparar la taza ha de ser lenta. La crema obtenida será marrón oscura y probablemente con un mancha blanca en el centro y con burbujas.

¿Cómo identificar un café poco extraído?

Se trata de un café que en el proceso de erogación, el agua no ha recogido suficientemente los aromas y sabores del café. Se caracterizaría por una crema muy clara y con muy poca consistencia.