



## **EL CAFÉ, DEL CAFETAL A SU TAZA**

por Ricardo Oteros

*Supracafé*

Desde que el café es sembrado en la zona tropical del globo, hasta que llega a su taza sigue un fascinante camino que aglutina el esfuerzo de muchas personas. Dentro de las más de 60 especies botánicas de cafeto están las dos que se dedican al consumo humano (Arábica y Robusta) con múltiples variedades cada una de ellas.

El proceso del café comienza en los semilleros de los que salen las plantas que se trasladan a los cafetales. Después de casi 2 años, estas plantas de café comienzan a dar sus primeros frutos en una o dos cosechas anuales según el país. Una vez maduros han de ser recolectados por cualquiera de los dos sistemas existentes: por vía seca o por vía húmeda. El primero consiste únicamente en recolectar los frutos del café, dejarlos secar y extraer finalmente la semilla; mientras que el de recolección por vía húmeda, mucho más cuidadoso, se separan la pulpa y la cáscara de las semillas, produciéndose una fermentación así como un cuidadoso lavado en agua y secado de la semilla para cuidar al máximo sus propiedades.

Una vez terminado el proceso en la finca, se deben desprender todas las cascarillas y seleccionar los granos por tamaño, aspecto, calidad, así como por otras características, a través del proceso de trilla.

Realizados los diferentes controles de calidad sobre la semilla de café, todavía sin tostar, se deposita en sacos de 60 o 70 kilos, o en depósitos a granel, estando listo para su exportación a los países consumidores. Este proceso de transporte generalmente se realiza en grandes contenedores vía marítima.

Una vez en el país de destino, el café es tostado en las industrias de café. El proceso de tueste consiste en someter a la semilla a altas temperaturas, generalmente en bombos donde circula aire caliente, y puede realizarse en diferentes grados, desde ligero hasta muy tostado. Es en este proceso donde la semilla desarrolla su sabor y aroma característicos que varían dependiendo del grado de tueste al que sean sometidos. En España, además existe el tueste con adición de azúcar durante el proceso o tueste torrefacto, tan extendido en nuestro país como desaconsejado por los expertos y conocedores del producto.

Cuando los granos ya han sido tostados, se deben envasar en bolsas herméticas para evitar el enranciamiento de los aceites de la semilla. Este envasado puede realizarse en grano o molido, aunque una vez molido el café pierde rápidamente el aroma. Es así como llega el café al consumidor quién utiliza diferentes tipos de cafeteras para realizar la infusión debiendo cuidar las

principales variables de preparación como son la molienda, dosis, temperatura, calidad del agua, etc.

Estos sistemas ofrecen desde cafés de baja concentración como el puchero o filtrado a los más concentrados expresos. La diversidad botánica y de orígenes, sumada a las diferentes combinaciones entre ellos y grados de tueste nos ofrece un amplio abanico de posibilidades que van desde productos casi imbebibles hasta maravillosas tazas de café que rozan lo sublime.

Por todo ello, para preparar una buena taza de café se necesita buena materia prima, como un café 100% arábica, lavado o no lavado, de última cosecha, origen único o mezcla de varios orígenes, tueste natural y lo más reciente posible. Es fundamental, prepara adecuadamente el café en los diferentes tipos de máquinas existentes para obtener y degustar un producto correcto en cuanto a aroma y sabor.