



LA TERMINOLOGÍA DEL CAFÉ II

por Milagros de Torres Fernández y Sergio Calvo Pérez

Profesores de Terminología de la Universidad Alfonso X El Sabio

Recolección y procesado: el primer paso del sabor

La cereza del café, la más mimada de la tierra, se somete a innumerables controles de calidad durante su formación en la planta para llegar en perfecto estado al momento de la cosecha. La cosecha y el procesamiento del grano son fases cruciales en la producción de café y constituyen la piedra angular del resultado que llega a nuestros paladares.

El aroma de una taza de café y su inconfundible sabor pueden embelesar el paladar de cualquier persona. Basta un simple sorbo, justo cuando la temperatura, el cuerpo y el aroma se funden en perfecto estado, para que un estallido de energía recorra nuestro interior. Una bocanada de intenso fragancia atrapa la respiración y los ojos se cierran para saborear el momento. Un buen café cautiva a su captor y nos reconcilia con la vida.

El Papa Clemente VIII debió pensar algo parecido cuando alrededor del año 1600 se llevó a los labios una taza de café y convirtió la diabólica bebida en un *elixir cristiano*. “Es más fácil cambiar de religión que de café”, comentaba con sorna Georges Courteline, dramaturgo y novelista francés, refiriéndose a los «cafés» ya en el siglo XX. Sin duda, el café como bebida no tiene parangón en la historia de la humanidad.

Hoy en día, sigue siendo, tras el agua, la bebida más consumida y popular.

Beber café es un solaz verdaderamente universal. Muchos millones de personas empiezan el día con un café, no en vano decía Camilo José Cela que un café por la mañana “da ánimos para insistir en la lucha por la vida”. Ahora bien, ¿cuánto sabemos sobre esta bebida casi imprescindible?

¿Quién no se ha preguntado alguna vez cómo es posible que el café llegue a nuestras tazas? La respuesta no es sencilla. Sólo hay que pensar en el día a día de millones de personas, comunidades étnicas y pueblos enteros en diferentes partes del mundo que, gracias a su duro y experto trabajo, hacen posible que unas cerezas rojas se conviertan en un placer.

Se calcula que existen unos 25 millones de agricultores en el mundo que obtienen la totalidad o una gran parte de sus ingresos del cultivo del café. El café se produce en cerca de 70 países, cuyas exportaciones son un elemento esencial en sus ingresos y contribuyen significativamente a su producto interior bruto. No es difícil reconocer que el café es el segundo producto agrícola más

importante del mundo, y el segundo producto de consumo más comercializado en el planeta, tras el petróleo.

Un árbol de café puede producir cerezas suficientes cada temporada para unos 500 gramos de café tostado. Es decir, la planta del café necesita un año para producir la misma cantidad que una persona podría consumir en una semana. La producción de café se muestra, sin duda, como una desmesurada cadena de montaje que responde a las necesidades de una incesante masa consumidora del aparentemente simple regalo de la naturaleza: una cereza.

La cereza más mimada de la tierra se somete a innumerables controles de calidad durante su formación en la planta para llegar en perfecto estado al momento de la cosecha.

La cosecha y el procesamiento del grano son fases cruciales en la producción de café y constituyen la piedra angular del resultado que llega a nuestros paladares.

Para la cosecha o recolección se utilizan fundamentalmente dos métodos: uno basado en la recolección selectiva o *Picking* y el otro, conocido también como *Stripping*, que consiste en agitar la planta y recoger los frutos. Cuando llega el momento de la cosecha, las plantas de café aparecen ornamentadas con ramos de bayas rojas y brillantes. La piel del fruto del café es gruesa y tiene un sabor ligeramente amargo, pero la pulpa que se esconde bajo la piel es intensamente dulce y su textura es muy similar a la de la uva.

Estructura de las bayas: capas y grano de un cafeto

1. Corte central.
2. Grano de café.
3. Piel plateada.
4. Pergamino.
5. Capa de pectina.
6. Pulpa.
7. Piel exterior rojiza.

Dentro de la fruta está el pergamino (4) de la baya del café que sirve como bolsa protectora de la semilla, de manera similar a las pequeñas bolsas que protegen las semillas de una manzana. Si se levanta el pergamino, se encuentran los granos de café (2) listos para ser lavados y tostados.

Una vez recolectados, los granos se deben separar de la piel externa, la pulpa y el pergamino que los rodea. Se aplican dos técnicas diferentes para este proceso: *el procesado en seco* y *el procesado en húmedo*. La diferencia principal entre los dos métodos radica en que la vía húmeda permite separar la baya casi inmediatamente mediante el paso por un canal de lavado en lugar de dejar que las cerezas se sequen.

En el procesado en seco, las cerezas se secan al sol en láminas extendidas en el suelo o sobre mesas. En el procesado húmedo, el objetivo es separar los

granos de las cerezas eliminando la piel externa y la pulpa mediante una serie de tratamientos mecánicos y líquidos, con este método se producen los *café lavados*, poco ácidos y de mejor sabor.

El producto que se obtiene en esta fase es el *Café en pergamino*.

Es importante que el pergamino se mantenga en perfecto estado hasta su exportación, al permitir proteger y almacenar el grano en condiciones óptimas.

Tras el proceso húmedo, los granos todavía conservan el pergamino que los recubre, que contiene un 50% de humedad. El pergamino ha de someterse a un proceso de secado para que la humedad se reduzca al 11% y los granos puedan almacenarse en condiciones estables para su exportación.

El grado de humedad es importante. En el café *Arábica*, por ejemplo, si la humedad se reduce al 10%, el grano pierde su color verdiazul y disminuye su calidad. El pergamino permite alargar los periodos de almacenamiento incluso hasta un año para su exportación.

Justo antes de la exportación, el café se trilla para separar o descascarillar el grano del pergamino, tanto de los granos *Arábica* como de los granos *Robusta*, y el producto se prepara para su comercialización. El *trillado*, o extracción del pergamino del café lavado y de restos de capas exteriores de los granos sometidos a un proceso de secado, también se conoce como *Decorticación*. Para esta labor se utiliza maquinaria especial. Las *descascarilladoras* permiten realizar todo el proceso de limpieza de granos de café, desde que entra el grano en bruto hasta que el grano de café sale totalmente pulido y separado de la cascarilla, que se deposita en otro recipiente.

Una vez separados los granos de las capas que los rodean, es necesario clasificarlos y limpiarlos, ya sea a mano o a máquina, para eliminar las piedras o cualquier otro cuerpo extraño y retirar los granos defectuosos. Es lo que se conoce como el *Pulido*, cuya finalidad es eliminar cualquier resto de piel plateada que quede en el café después del descascaramiento, así como retirar los granos en mal estado.

Aunque los granos pulidos se consideran superiores a los que no pasan por este proceso, la diferencia entre ambos es mínima.

El resultado es lo que se denomina “Café verde” o “Café oro”. El control estricto del café verde ayuda a supervisar la calidad de los granos que posteriormente se comercializan en los mercados. Los tostadores tuestan, muelen y degustan una muestra de cada lote de café antes de su adquisición, ya que una vez tostado, el grano se deteriora rápidamente.

Molienda del café

La siguiente fase del proceso del café se produce en las fábricas e instalaciones de las empresas comercializadoras del café. El grano de café ya seleccionado se tuesta en grandes tambores giratorios donde comienza su transformación. Para molerlo, se emplean grandes tolvas.

Con el proceso de tueste, los granos duplican su tamaño.

Al aplicar calor, el grano pierde la humedad y el color verdiazul se vuelve primero amarillo y a continuación adquiere un intenso tono canela. Cuando la temperatura en el interior alcanza alrededor de 200° C, salen los aceites de los granos que le dan el brillo característico. En general, cuanto más aceite hay, más matices e intensidad de sabor tiene el café. Los cafés tostados y molidos representan una importante parte del mercado. En el caso de los cafés solubles, se necesita un proceso de fabricación más laborioso, que incluye la extracción y el secado, para obtener el polvo de café soluble.

Días más tarde, el suave aroma del café permite observar una *cereza en la taza*. El milagro se ha producido y ya se puede disfrutar del intenso elixir de una baya roja que se convierte en perla negra mediante la inteligente aplicación de técnicas y herramientas, el esfuerzo de millones de personas que trabajan en los cafetales y la mejora continua de los procesos de producción del café. ¿Acaso no merece el esfuerzo?

Glosario

Cafetales: terreno poblado de cafetos.

Café en pergamino: transformación del café en uva a café en grano al que se le han retirado las capas exteriores y se le deja la cápsula o pergamino que le protege. Hasta el descascarillado previo al tueste.

Descascaramiento o decorticación: es la extracción del pergamino del café lavado y del resto de capas exteriores de los granos sometidos a un proceso de secado.

Descascarilladora: maquinaria diseñada para realizar el proceso de limpieza de granos de café, desde que entra el grano en bruto hasta sacar la semilla de café totalmente pulida y separada de la cascarilla, que es depositada en otro recipiente.

Pectina o mucílago: capa de sustancia gelatinosa que protege el pergamino y de la que se liberan los granos en el procesado húmedo. Se está empezando a utilizar para producir combustible de origen vegetal.

Picking: método de recolección artesanal grano a grano, la cereza se corta a mano y permite seleccionar exclusivamente los granos en óptimo estado de maduración.

Los cafés más selectos se recolectan con ese método.

Procesado en húmedo: denominado también en los países productores del trópico “beneficiado húmedo” o despulpe. Es más costoso pero aporta mayor calidad a los granos de café ya que mediante el ‘lavado’ se evita que el mucílago y los restos de cereza provoquen la fermentación prematura del grano.

Procesado en seco: proceso del secado del café en el que las cerezas se secan al sol en láminas extendidas en el suelo o sobre mesas.

Stripping: consiste en esperar a que la mayoría de las cerezas o drupas estén maduras antes de cosecharlas, bien arrancando la rama del cafeto o bien agitando el árbol del que caen al mismo tiempo todos los frutos. Es el método más frecuente en Brasil y África, y se aplica sobre todo a la variedad Robusta.

Tolva: recipiente hermético con dos motores que se activan alternativamente mediante sensores cuando el café llega a una altura.

También se llama tolva al recipiente que en un establecimiento muele el café inmediatamente antes de su consumo.

Trillado o sistema de trilla: la operación de trilla o desgrane consiste en separar los granos de la parte de la planta que los sustenta.

Tueste: proceso mediante el que se tuesta el grano de café manualmente al sol o con máquinas. Los granos de café se exponen lentamente al calor y se secan sin quemarse hasta que adquieren color.