

# Sabor y Saber del Café

*Conversar sobre el café está cada vez más de moda, y probar un "gourmet coffee" puede ser una experiencia tan inolvidable y placentera como disfrutar de un vino "grand cru". Al igual que en el vino, la sofisticación ha llegado definitivamente al mundo del café. Es posible encontrar los más inesperados sabores: chocolate, nueces, castaña. La lista es enorme*



## No todo el café es igual

**A**ntes de profundizar en este apasionante tema, es bueno recordar que aunque originario de Etiopía, fueron los árabes los que esparcieron la cultura del café por el mundo. Brasil siempre estará agradecido de Francisco de Mello Palheta, quien fue el que trajo esta deliciosa bebida al país. Como toda historia, ésta presenta un lado desconocido. Brasil le entregó al sargento Palheta dos misiones: la primera tenía carácter diplomático, poner un emblema con el escudo portugués que el gobernador de Guyana, Claude d'Orvilliers, había mandado arrancar en la frontera entre las dos colonias. La segunda era clandestina: debía obtener ramas de café, cultivadas en Guyana desde 1719, y traerlas para replantarlas en Pará. Palheta terminó involucrándose amorosamente con la señora d'Orvilliers, y fue agraciado por ella con una rama de la planta.

De no haber ocurrido esta historia de amor, quizás hoy Brasil no sería el mayor productor

de café del mundo y el segundo mercado consumidor (18,39 millones de sacos anuales); siendo sólo sobrepasado por E.E.U.U que consume entre 20 a 21 millones de sacos. Sin embargo, las proyecciones indican que el 2012, Brasil podrá alcanzar los 21 millones de sacos, pasando a ser también el mayor mercado consumidor. Con la inversión realizada en el desarrollo de la calidad, la demanda de los café especiales y gourmet brasileiros está creciendo vertiginosamente, y el consumidor chileno podrá apreciar y probar esa alta calidad, que ahora se encuentra disponible en el mercado.

### *¿Qué hay detrás de la taza de café?*

En Brasil hay más de 300 mil propiedades de tamaños diversos, correspondiendo 2/3 de ellas a pequeños productores. El trabajo de calidad empieza en la selección del área de plantío, en la variedad elegida, pasa por las prácticas culturales, cosecha selectiva, secado y almacenamiento adecuados, para llegar finalmente a la taza de los consumidores. Entonces tengamos presente: no todo el café es igual.

Las diferencias empiezan en la labranza y con el método elegido para la preparación del café cosechado. Una ventaja competitiva es que el productor brasileño que invierte en calidad, puede elegir entre tres métodos de preparación. Están los Café Naturales, que son aquellos cuyos frutos fueron secados naturalmente en la planta de café. Tienen cuerpo y dulzura y son muy importantes para la formación de un buen blend para expreso. Podemos compararlos con el vino tinto. Luego están los Café Pelados (también conocidos como semi-washed), que son aquellos en que a la cereza se le removió la cáscara, pero la pulpa se mantuvo. Ellos poseen cuerpo y dulzura bastante parecida al café natural. Y finalmente tenemos los Café Despulpados (también conocidos como fully washed o lavados), que son aquellos en que a la cereza se le elimina tanto la cáscara como su pulpa. La pulpa es removida mediante fermentación en tanques, lo que le confiere al café una acidez placentera y menos cuerpo. Podríamos compararlo con el vino blanco.

Otro momento de diferenciación de los café es el de la formación del blend, que es una mezcla de diferentes café. Ésta puede ser de granos producidos en uno o más caseríos o regiones, o bien una mezcla de granos con diferentes métodos de preparación (natural, pelado y despulpado). El industrial puede comprar el café verde ya “blendado”, o bien, crear su propio blend en el laboratorio de tostado.

Tanto en Brasil como en Chile hay una creciente preocupación con el tema de la sustentabilidad económica, social y ambiental. Es importante saber cómo se obtuvo la producción del café elegido. ¿La finca cafetera tiene responsabilidad social y se preocupa del medioambiente? Parte de la respuesta la podemos encontrar buscando en el envase del café, el logotipo de una certificación seria como la Utz Certified y Rainforest Alliance, o bien el sello de calidad de ABIC (Asociación Brasileña de la Industria del Café). Este sello de calidad (Tradicional, Superior y Gourmet) le indica al consumidor cuáles son las características de aquel café y constituye uno de los más importantes trabajos institucionales del sector cafetero.

## Café y Vino

### Lavados

Procesado sin pulpa y cáscara

### Naturales

Procesado con pulpa y cáscara

### Como el Vino Blanco

- ✓ Menos Cuerpo
- ✓ Más Acidez

### Como el Vino Tinto

- ✓ Cuerpo
- ✓ Baja Acidez

### Las manos del barista

Sin embargo, de nada vale hacer un trabajo de excelencia en cada una de las etapas de producción anteriormente mencionadas, y hacer un blend con las mejores características,



si a la hora de preparar el café la persona no sabe hacerlo correctamente. Es aquí donde cobra importancia el barista, que es el profesional responsable de extraer todo lo mejor que hay de los blends existentes en el mercado.

Los baristas son al café, lo que los sommeliers son al vino. Esta profesión surgió en Italia y deriva de la palabra “bar”. El barista trabaja atrás del mostrador (bartender), sirviendo tanto el café extraído de la máquina de expreso como así también bebidas alcohólicas. En el resto del mundo, el término pasó a ser usado para referirse a aquellos profesionales que habían alcanzado un alto nivel de conocimiento en la preparación de bebidas a base de café expreso, además de ser un gran conocedor de las variedades de los granos, de sus grados de tostado y de los diferentes equipos.

Actualmente, el barista es responsable de la última etapa de la preparación del café, y para cumplirla necesita ser un profesional. El oficio requiere determinación, constancia y pasión. Ningún barista debe trabajar en una máquina de expreso sin tener buenos conocimientos sobre granos, cultivo, cosecha,

procesamiento, principios de tostado y de molienda.

Es fundamental que este profesional conozca profundamente el café que se sirve en su cafetería para que pueda satisfacer la curiosidad de los consumidores, quienes cada día conocen más del tema. ¿Cómo está compuesto el blend? ¿Es un café 100% Bourbon? ¿Es un blend de café natural, cereza pelada y despulpado? ¿Cuál es la calidad de la bebida extraída a partir de esos granos? ¿Es una bebida dura o tierna? Para responder a este tipo de preguntas, es necesario conocer muy bien el producto con el cual se trabaja.

Finalmente, para ser un buen profesional, la relación con el cliente también es fundamental. El barista tiene la responsabilidad de transmitir el concepto de calidad a quienes aprecian esta bebida. En las cafeterías y establecimientos que se dedican a servir un buen café expreso, el barista debe tener total libertad para informar al cliente sobre el blend elegido, dictar tendencias e introducirlo al universo del café – en suma, educarlo. Del consumidor de café al propietario de la cafetería, todos se benefician con un barista profesional de excelencia. ■

*El autor de este artículo, Edgard Bressani, es cafeólogo, formado en derecho y con MBA en marketing de la USP. Es Director de Mercado Externo de Ipanema Coffees, la mayor productora de café especiales del mundo, Presidente de la Asociación Brasileña de Baristas, autor de la “Guía del Barista”, e integra el Comité de Entrenamiento del WBC - World Barista Championship.*

*Para mayor información consultar a: Patricio Seelenberger (09-3320693) ABIC / Chile*