

CAFÉ,
CIENCIA Y
SALUD

AMU
MI CAFÉ
es rico
y natural

DE LA PLANTA A LA TAZA

ANALÍA ÁLVAREZ

Juez Nacional en el V Campeonato Nacional de Barismo (2011)

HISTORIA



- Hoy hablamos de cafés en grano, molido, torrado, instantáneo, en saquitos, en cápsulas, preparados con leche, con cremas, con helado, con bebidas con y sin alcohol.
- Lo tomamos por la mañana, después del almuerzo, en una reunión de negocios, en la oficina, en el bar, en nuestra casa...una multiplicidad de opciones que nos brinda la modernidad con sus avances tecnológicos.
- Claro que esto nunca antes fue así. Porque el café, originario de Etiopía, comenzó a consumirse crudo, como un energizante que ayudaba a resistir enfrentamientos bélicos entre tribus vecinas y a caminar kilómetros y kilómetros bajo el sol, en las largas caravanas de esclavos destinados a los enclaves árabes.

EL CAFÉ COMO BEBIDA SOCIAL

- Mucho más tarde se convirtió en una bebida social, consumida en locales construidos y decorados para ese fin.
- Entre un momento histórico y el otro, el café fue considerado un **MEDICAMENTO** de gran importancia y versatilidad.
- Ya en 1687, Nicolás de Blégnny, autor de una de las primeras obras sobre el uso del café, lo consideraba **una verdadera panacea**: "Fortifica la memoria y el juicio, y le da a la voluntad una libertad entera para dirigir todas las acciones voluntarias, rectificando todas las disposiciones taciturnas y melancólicas".

BOTÁNICA



El grano de café color marrón, que todos conocemos, tiene en realidad una larga historia:

- Es la semilla del cafeto, un arbusto de hojas perennes y flor blanca, que crece mayoritariamente, entre los trópicos. El cafeto produce un fruto ovalado que mide alrededor de 1,5 a 2 centímetros de diámetro (dependiendo de la variedad), llamado “Cereza del Café”, que al madurar toma un color rojizo o amarillo.
- Cada cereza está conformada por una cáscara, una pulpa gelatinosa muy dulce y, en el centro, dos semillas recubiertas por un tegumento llamado pergamino. Esas semillas son los granos de café, que antes de tostar son de color verde.

PROCESOS

Para separar la cáscara y la pulpa de las semillas, las “cerezas” recolectadas manualmente o con máquinas, son sometidas a un proceso denominado “Beneficio”.

BENEFICIO SECO. Se le llama de esta forma al proceso por el cual la cereza recolectada se seca entera y recién se separa la cáscara de las semillas, de manera mecánica o artesanal, en el momento antes de exportarse.

BENEFICIO HÚMEDO. Las cerezas pasan primero por las despulpadoras que rompen las cáscaras y dejan al descubierto las semillas, recubiertas por el pergamino. Luego, esas semillas, se dejan en agua durante 16 a 22 hs (dependiendo de la temperatura ambiente), para lograr lo que se denomina fermentación. Pasadas esas horas, las semillas con el pergamino se lavan con abundante agua limpia y se secan (al sol o mediante secadoras). Para la exportación, los granos son separados del pergamino y se comercializan como grano verde o grano crudo.

BENEFICIO SEMI HÚMEDO. Las cáscaras y pulpas se separan con agua de las semillas envueltas en el pergamino, pero no se dejan en fermentación.

El café verde se comercializa en bolsas de yute de 60 y/o 69 kilos, dependiendo del país de origen. Pero ese café “verde” no se puede consumir. Es necesario tostarlo.

TUESTE



El proceso de tueste es muy importante ya que determinará cuáles serán las características organolépticas que predominarán en la taza.

El grado de tueste depende del tipo de grano, su utilización (para espresso, blends, etc.) y la costumbre de los consumidores. Ej: el tostado italiano y el francés son bien oscuros, el tostado americano es de un marrón medio a oscuro y el tueste en Argentina, en general, es un marrón medio.

El proceso de tueste puede durar entre 3-5 minutos hasta 15-20 minutos, dependiendo del tipo de tostadora.

El TORRADO es el café tostado con azúcar.

EN LA TAZA



- El atributo principal de un café es la ACIDEZ. A menudo, ésta suele confundirse con el amargor. La forma de detectar uno u otro componente radica en poder determinar en “que parte de la lengua se sienten”: el amargor aparece en el fondo de la boca, la acidez se reconoce en los laterales de la lengua y el dulzor en la punta.
- El café tiene más 800 compuestos aromáticos.

ANALÍA ALVAREZ



- Analía Álvarez, la Directora del Centro de Estudios del Café, se convirtió en Juez Internacional de Café a través de la Specialty Coffee Association of America (SCAA), una de las dos principales instituciones del mundo que rigen las calidades del Café Especial.
- Álvarez, con experiencia en catas realizadas en laboratorios y fincas cafeteras de Colombia, Brasil y Centro América, es la primera argentina en ingresar al difícil universo de los jueces internacionales de café, integrado por poco más de 800 profesionales del sector en todo el mundo, mayoritariamente oriundos de países productores y de las principales naciones consumidoras como Estado Unidos, Alemania y los países escandinavos.
- Está habilitada por la SCAA para determinar controles de calidad y participar como juez en concursos de catación que se realicen en cualquier parte del mundo.