



BREVE INTRODUCCIÓN AL CAFÉ DE ESPECIALIDAD

- El arbusto que produce el café se llama cafeto y existen 2 especies cultivadas para el consumo humano: la robusta y la arábica.

Robusta: De peor calidad, cafés mucho mas económicos, de sabores nada complejos, mas amargos, mas terrosos, sin acidez, y mucho cuerpo. Concentración de cafeína 1,7 a 4 %,

Arábica: Mejor calidad, de sabores mas complejos, mas agradables, mas dulces, con acidez y menos cuerpo. Concentración de cafeína 0,4 a 1,7%.

- El modo en que se prepara el café para ser tostado se denomina **proceso** y existen tres formas fundamentales que a grandes rasgos son:

Natural: 1º se seca el café y luego se limpia.

Produce cafés con mas cuerpo, de baja acidez y sabores afrutados o de vino.

Lavado: 1º se limpia el café y luego se seca.

Produce cafés con cuerpo medio, mas acidez y notas florales.

Honey: 1º se medio limpian, luego se secan y finalmente se limpian del todo.

Produce cafés mas dulces, con matices frutales y acidez moderada.

- Ha rasgos generales existen cuatro tipos de tueste del café

Ligero: el elegido para cafés filtrados ya que potencia su acidez y sus aromas, pero conserva un menor número de solubles. (mucha acidez, poco cuerpo).

Medio: se utiliza tanto para cafés filtrados como para espressos, es el mas balanceado y jugoso. (mayor balance entre acidez, dulzor y aroma) (mas complejo en sabores)

Oscuro: es el utilizado en los cafés comerciales de calidad moderada a baja porque permite enmascarar las características no deseables de estos cafés. (mayor amargor y menor complejidad de sabores)

Torrefacto: se tuesta el café mezclandolo con azúcar. Se usa para tostar cafés de muy mala calidad (sabor a quemado, muy amargos, nada complejos), debido a la alta temperatura empleada para caramelizar el café produce acrilamida compuesto químico que produce cáncer.

- Que es un café de especialidad?

Categoría de café utilizada en todo el mundo para designar los mejores cafés, aquellos con una calidad única, de sabor singular y personalidad diferente y superior a las bebidas a las que estamos acostumbrados. Para ello requieren de un alto nivel de calidad en su cultivo, recolección, en el tueste y en el envasado. Además las fincas que cultivan cafés de especialidad deben tener responsabilidad social, ambiental y ética, lo que da como resultado un producto de origen sostenible y controlado, y, por supuesto con un sabor único.

- Para regular y controlar la calidad del café se formó la **SCA** (Asociación de Cafés de Especialidad) a nivel mundial. Esta asociación vela para que la calidad del café sea la mejor posible preocupándose en formar a todos los eslabones existentes en la industria, desde el caficultor hasta el barista.

Una de las líneas que siguen es la puntuación de los cafés, para que se consideren de especialidad deben tener una puntuación mínima de 80 sobre 100.

En Pichi's Coffee Roasters tostamos nuestros cafés en un nivel medio, en pequeños lotes y a menudo para que estén siempre frescos.