

3ª EDICIÓN

OBERON

¡AL GRANO!

La guía para comprar,
preparar y degustar el mejor CAFÉ

KIM OSSENBLOK





¿POR QUÉ TOMAMOS CAFÉ?

Cuenta una famosa leyenda que, hace muchos años, un pastor descubrió a sus cabras brincando y «bailando», tras haber comido de unos frutos rojos. Se le ocurrió hacer una infusión con esos frutos para sentir también él ese efecto estimulante. Cuando la probó, ante su horrible sabor, tiró las bayas al fuego. Así, poco a poco empezaron a tostarse las semillas de su interior. De este modo descubrió el maravilloso aroma del café tostado.

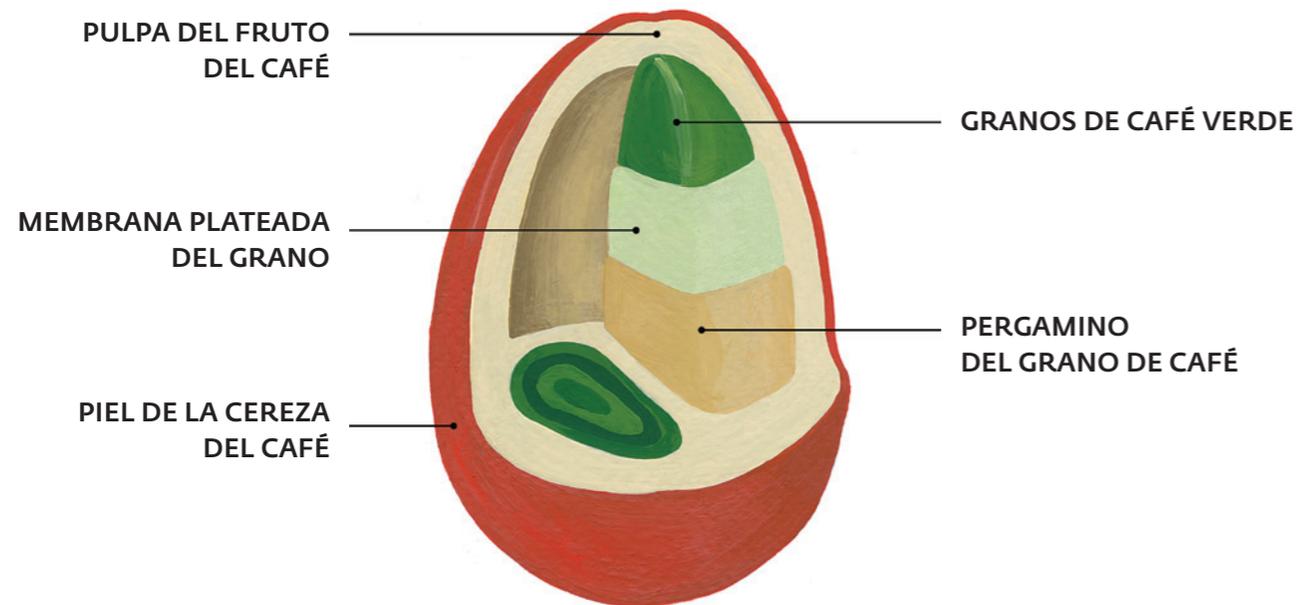
Hay muchas más leyendas como esta, que explican cómo entró el café en nuestras culturas. Pero en este libro no vamos a hablar de leyendas, sino de cómo tú mismo puedes comprar, preparar y degustar esta bebida como un verdadero «chef de café», y en tu propia casa.

Compartiré contigo todos los secretos que he ido acumulando durante mis 10 años de intenso trabajo de consultoría en el sector de café. Vamos a desmitificar las creencias populares sobre el café, y así entenderás el potencial real que tiene el café como bebida gourmet.

Puede que estés leyendo esta obra porque alguien que piensa que eres «muy cafetero» te lo haya regalado; o quizás tú mismo te lo hayas comprado porque ya has percibido que el café es algo más que una bebida negra, caliente, amarga y con sabores a plástico y carbón.

Este libro será un viaje por un universo de técnicas y sabores que te servirán para reconocer mejor las diferentes notas y matices que pueden descubrirse dentro de una simple taza de café. Comprobarás que esta taza de café quizás es más compleja de lo que te han contado. Cuidado, porque si aún no eres un amante del café, esta bebida te seducirá muy pronto.

LA ESTRUCTURA DEL GRANO DE CAFÉ



La planta del café produce un fruto rojo o amarillo, dependiendo de la variedad. Este fruto lleva uno, dos o tres huesos o semillas dentro. Este hueso es conocido como el «grano de café verde», y está recubierto de varias capas.

De dentro afuera, se encuentran la semilla, una membrana plateada, la capa «pergamino», el «mucílago», la pulpa del fruto y la piel de la cereza. Lo curioso del fruto del café es que los granos ocupan la mayoría del espacio, casi no hay pulpa o carne. Por eso se aprovecha la semilla de esta fruta. El grano de café verde contiene muchos de los sabores del fruto, los azúcares, aceites y proteínas que posteriormente podremos percibir en la bebida preparada.

Lo que más va a determinar la calidad de los sabores que vas a encontrar es, sobre todo, el grado de maduración de

este fruto. Si el fruto está poco maduro o verde, tendrás sabores vegetales y la bebida será más astringente. Si está excesivamente maduro tendrás sabores a fruta fermentada y tu café también será más amargo. Solo cuando el fruto alcanza su punto óptimo de maduración (que, dependiendo de la variedad, se traducirá en un color rojo, naranja o amarillo), el resultado será una bebida muy dulce, y con un sabor y aroma exquisitos.

Al igual que el vino, el café proviene de un fruto y, por tanto, las características de la bebida resultante dependen en gran medida de diferentes factores, como el cultivo, la altura, el proceso y la variedad de este fruto. En el siguiente capítulo veremos cómo influyen las especies y las variedades en el sabor y la calidad de tu café.

CÓMO INFLUYEN EN EL SABOR LAS ESPECIES Y LAS VARIEDADES

Hace unos años me invitaron a Panamá para participar en la conferencia «Hablamos de café» y compartir mi experiencia en el blog (www.baristakim.es). No dudé ni un segundo en ir y aprovechar para descubrir las famosas fincas donde se cultiva una de las variedades más premiadas en el mundo, la «Geisha».

La variedad Geisha, cultivada en las fincas de Panamá, es considerada el café más exótico y mejor valorado por los profesionales. Su nombre viene del pueblo de Gesha, en Etiopía, donde originariamente se descubrió esta variedad. Aún no se sabe cómo, pero esta variedad llegó a Costa Rica, donde el Sr. Don Pachi Serracín se sorprendió por el tamaño y la forma alargada de sus granos. Como era productor de café, se llevó medio kilo de cerezas para plantarlas en su finca de Boquete, Panamá.

Repartió algunas de estas cerezas entre sus amigos productores, y en el año 1996 esta variedad fue reconocida

mundialmente durante el campeonato de cata «Best of Panamá». Durante esta prestigiosa subasta de cafés, se elige cada año a los mejores Geishas del mundo.

Debido a su perfil de sabor extraordinario y apoyado por una buena estrategia de marketing, el café Geisha de Panamá se ha convertido en el más valorado en el mercado de cafés de especialidad. Si quieres comprar este café, hazte a la idea de pagar entre 30 y 135 € por libra (0,45 kg) de café verde (sin tostar) o de 150 € a 600 € por kilo de café tostado.

Este café se caracteriza por sus sabores exóticos, como a miel, frutos de hueso, frutos maduros, pasas o bergamota; y por su acidez cítrica, con un cuerpo sedoso y un regusto que se puede dejar sentir hasta media hora después de haberlo tomado... ¡INCREÍBLE! Te aseguro que, después de esta experiencia sensorial, entiendo mejor la importancia de la variedad en relación con el sabor.



MÁQUINAS DE TUESTE



La máquina de tueste más antigua es la sartén, que hace uso simplemente del fuego para calentar el grano. Ahora se usa el mismo método de contacto directo, pero con un bombo rotatorio que hace mover los granos para evitar que se quemen.

También hay sistemas que usan un flujo de aire para calentar los granos. Este método suele tostar de un modo más rápido y uniforme por la distribución uniforme de todos los granos. La cantidad de café verde que puede tostar cada máquina varía mucho. Existen tostadoras de café que pueden tostar desde 50 gramos a 1 kg para muestras, de 3 kg a 25 kg para pequeñas empresas o micro *roasters* y de 120 kg hasta 4.500 kg a nivel industrial.

Cada uno de estos tostadores cuenta con tecnologías adaptadas al volumen que se va a tostar. En la mayoría es posible ajustar la intensidad del calor que se transmite al grano. Las máquinas profesionales suelen usar gas para aplicar energía al tostador que va a calentar el grano de café.

Este calor se aplica de tres formas: por contacto directo, con aire caliente y mediante la propia energía que se transmite de un grano a otro. Se conocen, respectivamente, como conducción, convección y radiación. En cada máquina tostadora se aplican estas tres formas de transmitir el calor, pero dependiendo del sistema, habrá más contacto directo o funcionará en mayor medida con aire caliente.

Desde hace algún tiempo, en Estados Unidos existe la cultura de tostar el café en casa. Algunos tuestan de manera casera su café de las mañanas, pero otros llevan

este tueste hasta un nivel muy científico. Existen muchos blogs donde los aficionados del tueste comparten sus trucos y sus perfiles de tueste. Algunos han evolucionado hasta llegar a tener su empresa tostadora y otros incluso fabrican sus propias máquinas tostadoras. Si estás pensando en tostar algún día tus propias muestras, pon atención a estos detalles para no arriesgarte a quemar tu primer lote de café.

Primero tienes que comprar un café verde fresco. Parece obvio, pero conozco muchas empresas tostadoras que comienzan su andadura sin saber reconocer un café viejo. Empiezan a tostar sin tener en cuenta que el café es la semilla de una fruta de temporada. Esto significa que si no lo consumes lo antes posible, puedes empezar a notar sabores a madera, heno o paja. Estos sabores indican que lo mejor de tu café ya se ha perdido. Sabemos que algunos cafés se deterioran antes y otros se pueden conservar un poco más, pero en general: cuanto más fresco, mejor... y punto. Lamentablemente, solo puedes saber si el café que has comprado está fresco cuando lo catas.

En las empresas tostadoras profesionales suelen medir la humedad, densidad e incluso la actividad del agua, pero aquí no vamos a complicarnos con estos datos de laboratorio. Es importante saber que cada grano va a reaccionar diferente al calor aplicado. Para mejorar el tueste, tienes que mantener la constancia en cada una de las variables que puedes modificar. Si la capacidad de tu tostador es de 1 kg, recomiendo tostar solo 800 gramos de café verde, es decir, el 80 % de su capacidad total. Cada vez que tuestes, pesa exactamente 800 gramos de café para mantener la constancia.

LOS AROMAS DEL CAFÉ

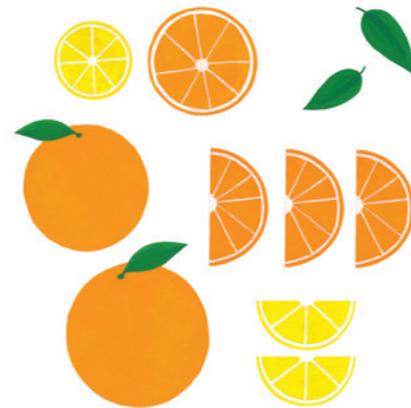
Durante el cultivo y según la tierra, el clima, la variedad, la fermentación, los procesos de secado y el almacenamiento, en la semilla del café se desarrollan miles de aromas. Los aromas florales y frutales son más volátiles y se perciben más fácilmente en tuestes claros y se perciben más fácilmente en tuestes claros. Cuando los azúcares se caramelizan un poco más durante el tueste, percibimos los sabores de frutos secos, caramelos y chocolates. Si se pasa un poco de tueste, el café sabe a carbón, y con un tueste excesivo no percibes ninguna de las características propias del origen, y tapas incluso los defectos. Esta puede ser la razón para los tuestes muy oscuros, y por eso hay que aprender a valorar los aromas y sabores del buen café.

El aroma del café lo percibes por la nariz y por la parte de la boca que está conectada con la nariz. Por eso, si te tapas la nariz o estás resfriado, no percibirás ningún aroma. Como los receptores del olfato están directamente conectados con el cerebro, en el momento en que hueles algo, inmediatamente te viene un recuerdo. Esta memoria es muy personal y cualquier persona es capaz de aprender a describir los aromas reales del café y no solo los bonitos recuerdos.

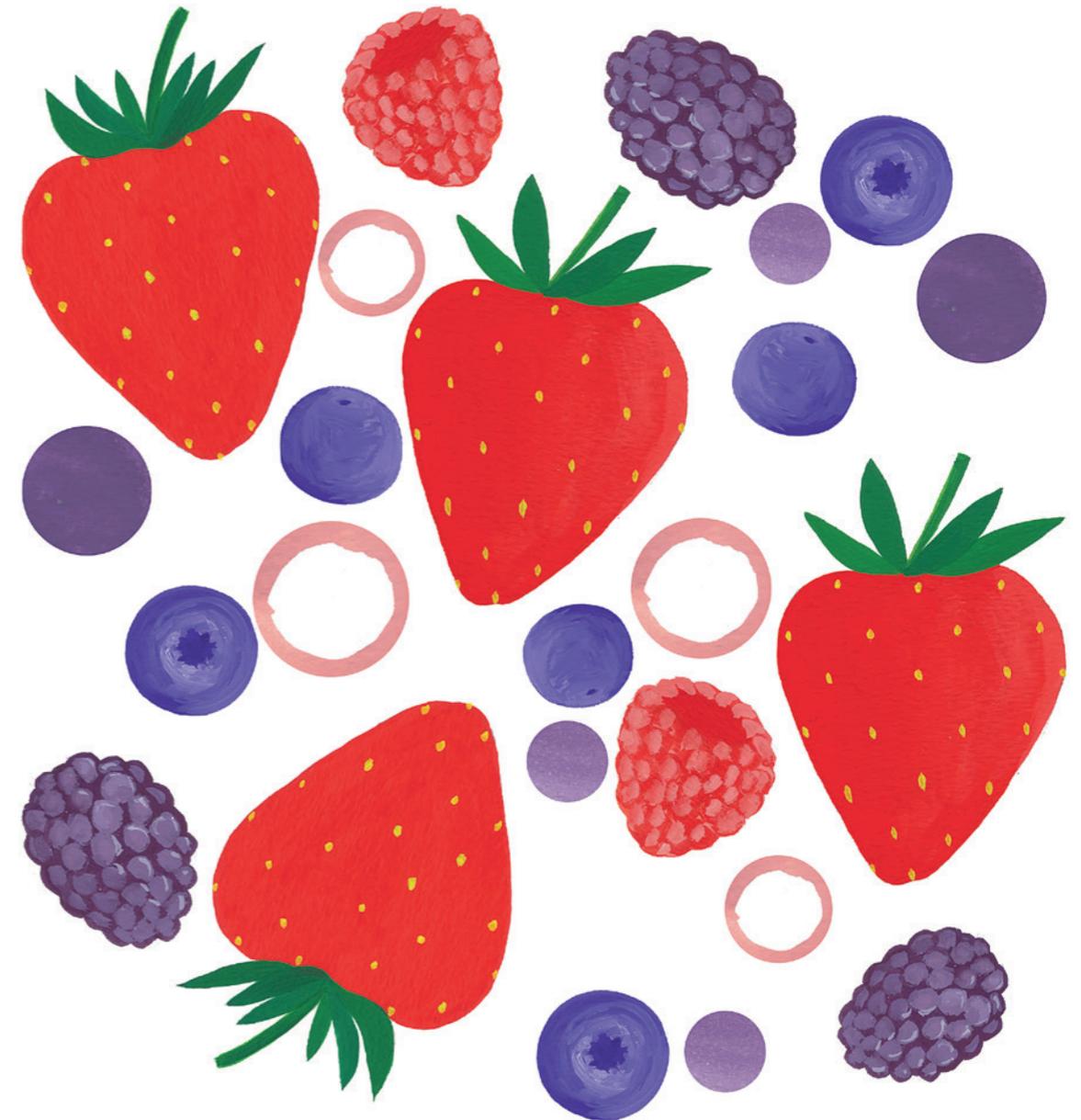
AQUÍ TE DEJO UNA LISTA DE LOS AROMAS MÁS AGRADABLES QUE HE ENCONTRADO EN EL CAFÉ Y QUE, CON UN POCO DE PRÁCTICA, TÚ TAMBIÉN PODRÁS PERCIBIR EN TU PRÓXIMA DEGUSTACIÓN. ÚSALO COMO GUÍA PARA COMPARARLOS CON TUS PROPIAS EXPERIENCIAS CATANDO CAFÉS.



Florales. Este aroma se encuentra en muchos cafés del mundo pero, si quieres sentir ese aroma intensamente en el café, cómprate un Ethiopia Sidamo o Yirgacheffe con tueste ligero. Cuando muelas el café, intenta percibirlo directamente en la fragancia, porque se va muy rápido y no querrás perdértelo.



Frutas cítricas. Muy notable en cafés de altura y cafés de proceso «lavado». Se encuentra en cafés de países africanos y de Latinoamérica. Aromas que recuerdan a piel de lima, caramelos de limón y zumo de pomelo. Son los más fáciles de detectar y siempre sorprenden.



Bayas. Característico de muy buenos cafés beneficiados con el proceso «natural». Este proceso aporta sabores de frutas muy maduras, a punto de fermentar. Es un proceso delicado, por eso hay una fina línea entre uno muy bueno y uno malo. Mi amigo Erico está tan enamorado del aroma de arándanos

que casi solo se toma un café si tiene un intenso sabor a blueberries (arándanos azules). Este sabor también es mágico en un blend de espresso y, si le añades leche vaporizada, parece un pastel con nata y confitura.



TÉCNICAS PARA MOLER E INFUSIONAR CAFÉ

En el grano de café tostado hay cientos de aromas atrapados y esperando a salir. Los gases que se desarrollaron durante el tueste salen continuamente de los poros del grano. Cuanto más tostado está el grano, con mayor facilidad salen los gases y más rápido se pierden los aromas. Por eso, un café con un tostado más ligero aguanta mucho más tiempo con todos los aromas dentro del grano. Pero cuando mueles el café, pasa algo inesperado.

Cuando trabajaba como formador con el tostador, un cliente nos llamó para decirnos que su café no salía bien, no había crema en el *espresso* y el sabor era muy plano. Me llamaron como «inspector de calidad», para investigar cuál podía ser el problema. Nada más entrar en la cafetería, vi que el dosificador del molino estaba lleno hasta arriba de café molido. En esos momentos la cafetería estaba a punto de cerrar y ese café no se iba a usar hasta la mañana siguiente. Les expliqué que en ese periodo de 12 horas los gases saldrían y se perdería todo el aroma del café molido. No iban a conseguir una buena crema en los primeros *espressos* hasta tener nuevamente café recién molido. A partir de ese momento, empezaron a moler en el momento exacto en que un cliente pedía un café. No solo se solucionó así el problema de la calidad, sino que, además, a partir de entonces el aroma a café recién molido inundaba siempre cada rincón de la cafetería.

Si aún no tienes molinillo en casa, intenta guardar el café en el envase original. Si lo pasas a otro envase, expones todo el café al oxígeno y el aroma se perderá más rápido. El café recién tostado y recién molido para casa tiene que consumirse lo antes posible, por eso es mejor comprar pequeñas cantidades a tu tostador local. Así además puedes probar diferentes cafés y rápidamente tendrás ganas de comprarte un molinillo. Parece lógico, pero un día me regalaron un café guardado en un bote de cristal, bien cerrado. Como estaba molido probablemente desde hacía meses, el único aroma que se le podía sacar era rancio. Aunque solo sea por respetar al productor y al tostador del café, debes comprar el café en grano y molerlo al momento.

2. MÉTODO DE GOTEO MANUAL

Este método es el más usado en el mundo y tiene diferentes nombres según la cultura de café en cada país. Para conocer los diferentes nombres, hice una encuesta entre mis 20.000 seguidores de Facebook. Gracias a ellos, descubrí más de 20 diferentes maneras de llamar al «café de filtro». Se usan nombres como café americano, chorreado, yodo, de pucherete, pasado, tinto, a la americana, guayoyo, negro, de cafetera, coado, colao, de palo, destilado, cafetera eléctrica, coladito, Kahpeltik, de coador, regular, drip o brew coffee, goteo, pasado, de pota, cabrales, ...

Los filtros de estos sistemas de goteo pueden tener diferentes formas: un filtro plano tipo Melitta (es el más conocido), un filtro cónico para la V60 y Chemex y un

filtro redondo para la Kalita y BUNN. También existen filtros de diferentes materiales, como plástico, cristal, cerámica, metal e incluso madera. Cada uno de ellos absorbe el calor de una forma diferente y tienen una estética particular. El filtro más usado es el de papel, que existe en varios grosores, con papel reciclado y con varias capas. Cuando usas un filtro de papel, puedes doblar los bordes para asegurarte de que encaja bien en el porta-filtro. Intenta limpiar el filtro pasándole agua hirviendo por encima antes de hacer el café para eliminar el sabor a papel. Cada «chef de café» tiene su técnica favorita y experimenta con diferentes cafés, moliendas, gramajes y tiempos de infusión hasta encontrar una receta adaptada a sus gustos.

KALITA®

La Kalita es uno de mis métodos preferidos, porque te deja un café muy limpio, de cuerpo aceitoso. Como el filtro es redondo y plano en la parte inferior, es menos probable sobreextraer o quemar el café. Lo puedes usar para preparar de una a 3 tazas de café. Obtendrás el mejor sabor con cafés de especialidad con un tueste medio/claro.

- Limpia el filtro de papel y precalienta el recipiente con agua caliente.
- Quita el agua y vierte 25 gramos de café recién molido en el filtro.
- Tara la balanza y vierte 60 gramos de agua caliente para saturar todo el café.
- Deja preinfundir durante 30 segundos para que escapen los gases.
- Vierte el agua restante en círculos hasta alcanzar los 400 gramos en la balanza.



Fase 1: Busca la dosis ideal de tu café según la capacidad del filtro que tengas disponible. Si tienes un filtro de 14 gramos, con algunos tuestes entrarán solo 13 gramos y con otros, 15 gramos. Para saber cuánto cabe en tu filtro, llénalo al máximo, prénsalo y colócalo en el grupo de la máquina. Sácalo el portafiltro de nuevo y, si ves la marca del tornillo o de la ducha, hay demasiado café para tu filtro. Quitá un gramo y prueba de nuevo hasta que ya no toque la ducha. Si tras hacer el café, la pastilla queda muy húmeda, significa que hay muy poca cantidad de café en el filtro.

Fase 2: Decide la receta para tu *espresso*. Si quieres un café más fuerte, tienes que hacer pasar menos agua y, si lo quieres más suave, usar más agua. Si has decidido la receta que vas a usar: *ristretto*, *espresso* o *lungo* (que veremos en detalle en el siguiente capítulo), mantén fija la cantidad de agua. Como no puedes medir el volumen del agua que usas para hacer el café, tendrás que medir el volumen o el peso del *espresso* resultante en la taza. Para empezar, intenta obtener por cada gramo de café molido, 2 gramos o 3 mililitros de café líquido en taza. Ahora haz el *espresso*, siguiendo los siguientes pasos:

- Retira el portafiltro del grupo y purga este último un par de segundos.
- Limpia los restos de café y seca el filtro con un trapo.
- Tara la balanza con el portafiltro encima para poder pesar el café.
- Muele entre 16 y 20 gramos y distribúyelos homogéneamente en el filtro de dos cafés.
- Controla la cantidad de café molido y ajústala si es necesario.
- Limpia los bordes y quita los restos de café.
- Inserta suavemente el portafiltro en el grupo, y pulsa inmediatamente el botón de erogación.
- Coloca las tazas y espera (entre 20 y 30 segundos) a que termine la extracción.

Fase 3: Ahora prueba el café y ajusta el molino en función de la calidad del café que has extraído. Si el *espresso* te resulta muy ácido, con sabores vegetales, y la crema desaparece en seguida, tu café está «subextraído», ha salido rápido y/o a baja temperatura. Al café le falta tiempo de contacto con el agua y para corregirlo tienes que moler más fino. Si el *espresso* te resulta muy amargo, con sabor a ceniza y la crema tiene manchas blancas en la superficie, tu café está «sobreextraído». Probablemente ha salido muy lento y/o a alta temperatura. Al café le sobra tiempo de contacto y, para corregirlo, tienes que moler más grueso. En mi curso "ADN Espresso" explico con más detalle cómo influye el tipo de café, el tipo de tueste, el agua, la preinfusión, la temperatura, e incluso el flujo de agua, en la extracción y el sabor del *espresso*.

Pero, si tu máquina está limpia y el café sale sin crema o con mal sabor, repasa los siguientes pasos antes de hacer un nuevo café.

- Controla si la fecha de tueste de tu café es reciente.
- Tira el café ya molido y muele una nueva dosis de café.
- Precalienta bien tu máquina y controla la temperatura y la presión del agua.
- Controla que el tiempo de infusión esté entre 20 y 30 segundos
- Revisa tu técnica de prensado para evitar túneles en la pastilla del café por donde el agua pudiera escapar.



CAFÉ VIENÉS

La primera vez que tomé un café vienés fue el día que conseguí el tercer puesto en el campeonato de cata de café que se celebró en Viena el año 2012. Como curiosidad; quería ver cómo se preparaba esta famosa bebida, porque lo había visto de varias maneras diferentes. La manera más habitual es verter nata montada encima de un *kaffee crème*, un café americano o café de filtro. La nata montada aporta un increíble dulzor al café, y si lo decoras con un poco de cacao, tendrá un éxito seguro.



- *Prepara un espresso doble y alérgalo con agua caliente en un vaso.*
- *Monta la nata en una coctelera hasta obtener una densidad media.*
- *Vierte la nata montada sobre el café, con la ayuda de una cuchara.*
- *Ralla un poco de chocolate puro encima de la nata para decorar.*





TÉCNICAS DE BARISTA PARA TU CASA

Una de las cosas más atractivas cuando vas a una cafetería es recibir un *cappuccino* con un bonito dibujo en la superficie. Eso no te garantiza la buena calidad del café, pero sí una cierta preocupación del barista por servir algo más atractivo para sus clientes. Si vas a una cafetería donde los baristas dominan la técnica del *latte art*, al menos tienes la posibilidad de exigir cada vez un mejor café.

Hace 10 años, cuando empecé a trabajar en la empresa tostadora de café, me presenté un día a un campeonato de baristas. Fui descalificado por no indicar bien el momento en que empezó mi presentación, pero sí conseguí sorprender a los jueces. Al servir los 2 *cappuccinos*, dibujé un corazón en la superficie del café y era una de las primeras veces que se veía hacer *latte art* en un campeonato de baristas en España. Hoy en día es raro si no haces un dibujo, como un corazón o un tulipán, cuando presentas un *cappuccino*. Incluso también en las cafeterías, donde se puede disfrutar cada vez más de esa increíble decoración en las bebidas con leche; y esto irá a más. Estoy convencido de que hay una buena evolución en el mercado, porque el nivel de exigencia de los consumidores es cada vez más alto. Poco a poco, los amantes del buen café irán probando cafés diferentes y, simultáneamente, mejorará el sabor de estos y su calidad en general. Si la próxima vez que vayas a tu cafetería, el barista no te hace *latte art* en el *cappuccino*, enséñale esta fórmula latte que vas aprender aquí.

Algunos de los que han asistido a la primera edición de mi curso online «Fórmula Latte» hoy hacen un mejor *latte art*, desde su propia casa, que el barista de la cafetería de abajo. Uno de ellos incluso es tan bueno que podría apuntarse directamente a un campeonato de *latte art* y, además, sus fotos y vídeos son de los más compartidos en las redes sociales. Para que tú también puedas empezar a hacer *latte art* en tu casa, a continuación te explicaré en más detalle las características de la leche, los tipos de jarras que existen para dibujar y las técnicas de vaporización. Todo lo que vas a necesitar para convertirte en un «home barista» y que te permitirá seducir a tus invitados o a tu pareja con maravillosos dibujos en los *cappuccinos*.

Solo un sabio puede conocer tan a fondo un universo tan complejo como el del café. Kim Ossenblok es un sabio. Y este es su legado cafetero.

— Jordi Luque, periodista gastronómico y socio de Unto.

Sin café, el mundo se detendría. Con este libro, el mundo es más comprensible y bello.

— Víctor Amela, La Vanguardia.

Kim Ossenblok es uno de los mayores expertos en café y un formador con amplia experiencia, pero mantiene intacta la fascinación, el enamoramiento juvenil que le arrastró al mundo barista. En «¡Al grano!» reúne conocimiento sin erudición y una pasión contagiosa que empuja al lector a la práctica inmediata.

— Rafael Lozano, La Vanguardia.

Es una de las bebidas más consumidas del mundo y parte de nuestra rutina diaria, pero en realidad sabemos muy poco del café. «¡Al grano!» es la guía perfecta para ponerse al día y aprender cómo hacer y pedir un buen café.

— Iker Morán, periodista gastronómico, 20 minutos.

Kim Ossenblok nos contagia su pasión por el café. Lo hace yendo al grano, que es esencialmente donde empieza todo. A partir de aquí nos descubre un mundo de aromas y sensaciones que ayuda a sumar una comunidad interesada en la cultura cafetera. «¡Al grano!» nos contagia el interés por la cultura del café. Al final se trata de hacer las cosas bien hechas y para lograrlo necesitamos información. Kim Ossenblok hace un gesto generoso y lo comparte todo. ¡Disfrutemos de una buena taza de café mientras leemos el libro!

— Marc Orozco, Deixa'm tastar, Cadena SER

Kim te invita de forma gratuita al curso
«FUNDAMENTOS BARISTA»
de su plataforma online ESTUDIO DE CAFÉ,
valorado en **97 euros**.

OBERON

www.oberonlibros.com

