

EL ESPRESSO **TRADICIONAL** **VS** EL **NUEVO** ESPRESSO



La innovación tecnológica en las máquinas de café espresso y la profesionalización de barista han dado paso a una nueva cultura del café, en la que preparaciones ya clásicas como el espresso toman nuevas formas, tanto en lo que se refiere a su preparación como su resultado en taza.

El Espresso es una bebida que se ingiere en taza y se obtiene vertiendo agua caliente sometida a la presión adecuada sobre café en molido. Esta operación se lleva a cabo con la ayuda de máquinas de café espresso fabricadas y reguladas con este fin.

Sin tener en cuenta los matices propios que cada café o blend de café es capaz de aportar, a nivel general se considera un buen espresso a la taza de 25ml de café coronada con una consistente y fina crema de color avellana. En boca el espresso debe resultar denso y aterciopelado y presentar un punto justo de amargor, sin resultar nunca astringente

Estas son las características sen-

soriales básicas del espresso que tradicionalmente se ha preparado haciendo pasar agua caliente a presión, primero más baja y luego más alta, sobre una pastilla de café molido depositado en el portafiltros de una máquina espresso durante un tiempo determinado. La temperatura de esta agua, así como la presión del agua de infusión, o el tiempo de filtrado son variables que se han mantenido estándares durante muchos años. Ahora, sin embargo, el mayor conocimiento de este sistema de extracción y sobretodo el trabajo de fabricantes y baristas y la progresiva popularización de cafés con características diferencias que requieren tratamientos fuera de los estándares, ha dado lugar a múltiples variaciones sobre el patrón tradicional del espresso, acortando y alargando tiempos de pre-infusión, modificando flujos de agua, adecuando temperaturas a voluntad, modificando el diseño de componentes, ... El resultado son los "nuevos" espressos, tazas cada vez más personalizadas en función tanto del gran protagonista, el café, como de los gustos de quien opera la máquina o disfruta de la taza. El siguiente dossier, compuesto por dos estudios realizados por colaboradores de Fórum Café, se ponen sobre la mesa algunas de las

diferencias más notables que presentan las nuevas tazas de espresso, preparadas aprovechando la capacidad de las máquinas de café más innovadoras que permiten variar los parámetros anteriormente indicados para ajustar el resultado final a nuestra idea de espresso perfecto. Temperatura y tiempo parecen ser la clave y así lo hemos querido comprobar.

En el primer ensayo, firmado por Pau Valverde de Cafés El Magnífico, se ha trabajado en la influencia del tiempo de pre-infusión y extracción sobre dosis determinadas, sus cualidades organolépticas, la comparación sensorial de las distintas extracciones entre sí, y el impacto de los tiempos en los valores de cafeína y ácidos clorogénicos de las tazas resultantes.

En el segundo informe, firmado en este caso por Carlos González de Rancilio Group España, se centra en la determinación de los compuestos extraídos durante la preparación espresso bajo perfiles distintos de temperatura.

La tecnología ha abierto un mundo de posibilidades al espresso, una preparación con más de un siglo de vida que ha sabido adaptarse a las nuevas corrientes del café.

S.C.

DETALLES TÉCNICOS DE UN ESPRESSO ITALIANO

Certificado por el instituto nacional del café espresso italiano (INEI)

Cantidad necesaria de café molido	7 g +/- 0,5
Temperatura del agua en salida de equipo	88°C +/- 2°C
Temperatura del café en la taza	67°C +/- 3°C
Presión del agua de infusión	9 bar +/- 1
Tiempo de filtrado	25 segundos +/- 2,5 seg.
Viscosidad a	45°C > 1,5 mPa s
Total de lípidos	< 100 mg/taza
Mililitros en taza (incluida la crema)	25 ml +/- 2,5

Además, la mezcla de café, la máquina y el molino debe estar certificados por el INEI

LOS TIEMPOS DEL NUEVO ESPRESSO

La aparición de nuevos tostadores y locales especializados en café y más concretamente en el café de especialidad ha propiciado en los últimos años, ha dado pie a variaciones en los métodos de preparación de muchas bebidas, entre ellas, el espresso.

Esta diversificación en los métodos está mayormente provocada por la gran variedad de estilos de tueste disponibles, siendo posible encontrar el mismo café tostado en lugares diferentes y con perfiles distintos.

Es entonces cuando en la preparación espresso vemos a baristas que optan por usar distintas maneras de extraer. Esto es debido en primer lugar a la formación o recomendación que los baristas puedan haber recibido del tostador, quien suele facilitar al barista lo que se conoce como receta. Estas contienen generalmente entre otras variables: Dosis, masa seca (gramaje de café molido), tiempo de extracción y cantidad de bebida resultante, la cual suele venir expresada, en mililitros (ml), o en

masa de la bebida final (gramos de bebida líquida). Esta medición es la que nos permite obtener, de una manera sencilla, la relación o ratio entre masa seca y masa de bebida líquida. No es extraño, pues, que los baristas hablen de ratios al calibrar puntos de molido, cosa poco habitual hasta hace unos años. El ajuste personal que hace el barista sobre estas variantes será el que determine las características del espresso final, pudiendo conseguir resultados dispares, a pesar de haber empleado el mismo café. Atendiendo a los parámetros utilizados durante la extracción, las cualidades organolépticas, sensoriales y el impacto de la extracción en los valores de cafeína y ácidos clorogénicos varían. Para conocer cómo, hemos realizado el siguiente ensayo.

MATERIALES Y MÉTODOS

El café seleccionado del varietal Caturra ha sido cultivado a 1.800

metros sobre el nivel del mar y beneficiado por el método natural. Se ha seleccionado por sus notas de cata de fragancia a fruta deshidratada y caramelo, cuerpo limpio y sedoso con notas a cóctel de frutas, gran dulzor y acidez brillante. Se han obviado datos de interés sobre el origen del café para evitar influenciar las percepciones sensoriales durante el ensayo. El café se ha reposado durante 10 días en bolsas individuales de 0.5kg con válvulas desgasificadoras de una sola vía.

Para el ensayo se han utilizado dos máquinas espresso, una con cacillo de 52mm (a partir de ahora máquina espresso 1) y otra con cacillo de 58 mm (a partir de ahora máquina espresso 2). Ambas han sido calibradas a 93°C de temperatura, habiéndose iniciado el ejercicio, una vez, las dos han estabilizado la temperatura.

El molino para moler el café del ensayo, previamente a las pruebas ha sido precalentado con 400 gr de café en modo no continuo. Cada dígito en el indicador de punto de