



La importancia de la taza

Tendencias

Por costumbre, tradición y usos, el recipiente para la degustación de un café es “LA TAZA”.

En los últimos tiempos, este elemento de la vajilla ha cobrado una importancia relevante en la hostelería. Hoy es posible elegir entre varios diseños, tamaños y colores, habiéndose convertido la taza en un elemento diferenciador y característico para cada enseña, tanto por lo que se refiere a imagen y decoración, como a elemento publicitario.

Desde ya hace algún tiempo, son muchos los tostadores que han apostado por la calidad y cada vez son más los bares y cafeterías que deciden utilizar estos granos para beneficio de sus clientes. En consonancia con este incremento de calidad, mejoría de los envases, de las presentaciones, etc., la “taza” de café ha aumentado también la calidad, redefinido su diseño y mejoradas sus características hasta convertirlas en idóneas para la correcta degustación del café. Hoy, en la mayoría de los casos, la taza de café es la imagen final de la marca, en la que el producto pasa la prueba final del largo camino personal y empresarial que recorre tan preciada bebida.

Este nuevo papel obliga a los fabricantes de tazas a cuidar escrupulosamente la calidad de los materiales, su fabricación y presentación, con el objetivo de satisfacer las exigencias de unos consumidores cada vez más “sensibilizados” en el consumo.



Por ejemplo, la importancia de un correcto diseño interior, para que la bebida ofrezca una buena imagen en el servicio, y facilite una buena formación de la crema, tan apreciada en los cafés de origen, es hoy indispensable. Y no menos importante es que la taza sea capaz de mantener el máximo tiempo posible la temperatura de la bebida, acorde con sus características, ofreciendo un conjunto agradable a la vista, al tacto y a su uso.

Las tazas complejas y ultra modernas no son garantía de una degustación más agradable. El diseño y el material, mandan. Una taza muy atractiva visualmente, por ejemplo, pero difícil de sujetar, no es una buena pieza.



La taza debe ser agradable a la mano, y sobretodo manejable. Esto aún es más importante cuando se trata de la degustación de un Cappuccino. En este caso, entre el producto y la taza podemos llegar a sumar de 350 a 450 gr. y si el diseño no es el adecuado, sostener pesos de este calibre con un par de dedos, puede resultar un esfuerzo considerable y dar sensación de pesadez, que no se corresponde con el agradable momento de degustar un café.

Nuevas tendencias

Las nuevas tendencias en cuanto a tazas para hostelería se refiere, apuestan por cuerpos de taza más alargados, haciéndola crecer en altura, con lo que se consigue una visión más esbelta que, además, favorece la formación de la crema y conservación de la temperatura por incremento del efecto "Termo", siempre y cuando la pieza sea de porcelana vitrificada.

Estas nuevas tazas proponen decoraciones minimalistas y austeras, ya que en estos casos, es el propio diseño de la pieza, el elemento que cobra mayor importancia.

Otra propuesta en consonancia con las nuevas tendencias es el uso de diferentes colores para un mismo servicio -al menos cuatro colores, tanto en la taza como en el plato-, consiguiendo de este modo atractivas combinaciones cromáticas, obteniéndose un servicio moderno y divertido, a la vez que diferente y distinguido.

Cada vez es más habitual también contar con vajillas especiales para descafeinado. En estos casos se suele marcar, casi siempre en rojo, el plato con la palabra "Descafeinado" o bien se hace constar esta misma leyenda en algún lugar de la taza, en su interior o en el asa.

Pero todo esto, siendo importante, lo es aun más saber que una taza gastada, rota o con su diseño de decoración deteriorado, no favorece la sensación única de tomar una taza de buen café.

Oriol Brasó
Cerámicas Sant Pancraç