



# La influencia del agua en la elaboración de un buen café



Las exigencias en la obtención de un buen café son pocas pero importantes. Nadie acepta hoy en día un, café con sabores extraños, distintos a la estructura aromática y gustativa propia de cada variedad... un mal café.

Uno de los aspectos más importantes para evitar este “mal café” es utilizar, por supuesto, café con tueste acorde con su tipología, es decir, con un tostado justo al punto de cada variedad de café. Este primer aspecto es sumamente valioso, ya que de él depende la extracción aromática y gustativa de sus compuestos. Un café demasiado tostado resultará con aromas y sabores amargos en exceso y un tanto “quemado”. Por el contrario, si el tueste es demasiado corto, el verdor del fruto resultará algo astringente o en exceso “vegetal”. Por tanto, es lógico que el maestro tostador tenga como premisa un buen tostado, a su justo tiempo y temperatura, conservando al máximo cada estructura aromática de las distintas variedades con las que trabaje.

Actualmente, la tecnología manufacturera de la elaboración de cafés permite disponer de un gran número de variedades, genéticamente puras, a las que extraer toda su riqueza de aromas y sabores. El mercado nos ofrece variedad, calidad y diversidad en todos los aspectos, tanto de procedencia, como de elaboración y, por supuesto, de precio.

La pregunta surge con estas afirmaciones y deja un gran interrogante al profesional de la hostelería y al propio consumidor: ¿cómo podemos obtener esa riqueza de matices, aromas y sabores?. La diversidad de variedades enriquece el panorama cafetero. No se trata de degustar un café, sino que la cuestión ya se plantea con la forma, la elaboración y la preservación rigurosa de matices de cada variedad.

Así, un buen café se obtiene siguiendo unos preceptos clásicos, pero observando su proceso cuidadosamente. Para cada planta cafetera el suelo y el clima de donde se desarrolla son fundamentales, hasta el punto que una misma

variedad da diferentes frutos según cual sea su hábitat de crecimiento. El clima, la humedad, el aire, la retención hídrica, la insolación, la temperatura, etc. otorgan al grano sus características de procedencia, independientemente de las que ya tienen por propia estructura genética.

## El Agua en la elaboración de un buen Café

No hace muchos años, la calidad de vida y el nivel social no eran, por su situación, tan exigentes como hoy. El mercado ha crecido mucho y ya nadie se conforma con tomar café, si no que desea un tipo de café, incluso exigen las cualidades de un “buen café”: aroma amplio y definido, sabor e intensidad, persistencia y cremosidad.

Estas premisas le permiten, a todo buen entendedor, pagar un poco más y aceptar las diferencias de precio de cada variedad. ¿Cuáles son los requisitos para elaborar ese buen café?

El principal, utilizar café seleccionados por expertos, de marcas o empresas reconocidas que pueden garantizar la autenticidad del producto. La segunda cuestión es saber y conocer como obtener “ese” buen café.

La cafetera, su presión y temperatura y el tiempo de extracción son factores claves y de suma importancia en la elaboración del café. Además, la calidad del agua utilizada en este proceso resulta vital.

Por todos es sabida la diversidad de las aguas de las ciudades, diferentes en su composición mineral y por tanto en sus propiedades gustativas. Algunas de estas características se convierten en defectos notables en muchos lugares, sobre todo donde las aguas urbanas son salobres, cloradas en exceso, cálcicas o con gran contenido sedimentario. La calidad del agua es un factor, pues, vital, por cuanto, rizando el rizo necesario para elaborar un café majestuoso, soberbio, esta debe tener unas características especiales.



En cuanto al agua de suministro urbano, existen distintos aparatos que en mayor o menor grado, pueden influir en la calificación del agua. Mediante sistemas de ósmosis inversa, de descalcificación, de filtrado, etc. puede mejorarse significativamente la calidad del agua de nuestra cafetera. Pero, si bien estos resultados son apreciables para un buen café de consumo masivo, en cafeterías, por ejemplo, no lo es tanto en el caso de establecimientos cuyos requisitos de calidad sean máximos, es decir, cuando el consumidor está dispuesto a pagar más por más.

El factor de la calidad del agua es vital e influyente en el proceso de elaboración del café. La calidad del agua y sus características, composición de minerales y demás oligoelementos, es fundamental. Es todo un ritual clásico donde, a similitud de una gran orquesta, una nota discordante de un miembro puede desmerecer todo el trabajo de una meticolosa interpretación.

El agua, por tanto, juega el factor final y decisivo de todo proceso de obtención de un café excelente, supremo en calidad y en sus características organolépticas máximas para todo buen analizador: nuestro cliente o consumidor.

## Las Aguas Minerales en el Café

Las aguas minerales envasadas de calidad son utilizadas cada día más para elaborar café. Utilizando cafeteras individuales clásicas, de fusión o de pistón, la incorporación del agua se realiza mediante un depósito situado en la propia cafetera.

De esta forma, el aparato, por sus dimensiones, puede situarse cerca o frente al cliente y realizar el proceso con la posibilidad de ofrecer las distintas variedades de café justo en la comanda. De inmediato, el profesional puede comenzar el "ritual" del proceso. El agua, junto a la variedad del café puede ser distinguida frente al cliente o consumidor. De esta forma, si se trata de un establecimiento hotelero, puede influir también en el ítem de calidad de los productos que le ofrecemos.

El Grupo Vichy Catalán ha realizado distintas investigaciones encaminadas a los resultados, en la utilización de aguas minerales en la elaboración de un buen café. Los resultados, utilizando la misma variedad de café, han sido interesantes.



La utilización de aguas minerales está consiguiendo una excelente aceptación en el segmento profesional de la alta restauración y, en ello, el Grupo Vichy Catalán, al que pertenecen las aguas Fontdor, Les Creus, Font del Regàs, Mondariz, Malavella y Vichy Catalán, sigue colaborando con las empresas cafeteras para poder potenciar la respuesta hacia la máxima calidad posible en la degustación de un buen café.

Una misma cafetera, con el mismo producto y utilizando distintas aguas, da como resultado diferenciales organolépticos distinguibles. Cada agua, por su composición mineral, acidez, etc., interfiere y se fusiona, formando una simbiosis perfecta. Así, un agua cálcica da una mayor potencialidad al fondo gustativo, con notas ácidas y en algunos café tipo Arábica, potencia su estructura significativamente. Mientras que un agua de bajo contenido mineral, reduce estos efectos. Otra muestra interesante dentro de las investigaciones realizadas confiere a la cremosidad y al post-gusto.

En el caso de la cremosidad, las aguas bicarbonatadas pueden mantener y aumentar, en el caso de algunas variedades de Robusta, la consistencia de la crema.

La sensibilidad post-gustativa en el empleo de agua Vichy Catalán con sus connotaciones de salinidad, potencia la sensación de amargor y persistencia de sabor de larga duración, en los cafés de tueste natural mezcla, o en variedades consistentes como los cafés turcos.

El agua, en sus aspectos más novedosos y en franco desarrollo, tiene un futuro interesante desde un aspecto hedonista y demostrable. El agua mineral, en la elaboración de cafés individuales, juega un gran papel, maximizando la alta calidad de los buenos cafés y los requisitos que las grandes marcas ofrecen al consumidor moderno, capaz de distinguir la auténtica calidad.

**Julio Cayuela Tormo**  
Editor de la revista Someller