

No hay nada como un buen café en cualquier momento del día...

Por: [La Ruta de Ar.y.Sab](#)

Hoy nos hemos propuesto aprender el arte de hacer un buen café en casa.

Si te gusta disfrutar de una buena taza de café, merece la pena seguir algunos **consejos básicos para degustarlo como se merece**. No hay nada como un buen café en cualquier momento del día, pero también hay pocas cosas peores que un café malo.

Hay muchas formas de preparar un [café](#) de calidad, dependiendo de las costumbres de cada cultura, de la cafetera que se utilice y de los gustos personales. Está claro que **tener una buena máquina es un primer paso importante**, si podemos invertir en ella., pero no es lo único a tener en cuenta. De hecho, hay miles de cafeterías plagadas de maquinaria profesional y sin embargo, sirven bebidas que son más purgantes que cafés. ¡Que no os pase lo mismo en casa!



Compra buen café natural y olvida el torrefacto.

Hay diferentes variedades de café pero las más consumidas en todo el mundo son dos: **arábica y robusta**. El arábica es siempre mejor calidad que un robusta.

Te proporciona un café más suave con una mezcla de aromas y sabores afrutados y achocolatados. Los robustas tienen más cuerpo, son algo más amargos, concentran una mayor cantidad de cafeína y se suelen percibir como más fuertes de sabor. También se pueden encontrar **mezclas de ambas** variedades en diferentes proporciones. (generalmente es 80% robusta y 20% arábica y luego se torrefacta)

De lo que hay que **huir para siempre es del torrefacto**, un crimen contra el café de calidad. De hecho, ningún café que es de calidad es torrefacto, siempre debe ser tueste natural.

El torrefacto es mas fuerte, generalmente porque es mezcla con robusta que es más amargo y luego en su proceso, se le agrega azúcar, que al calentarse se carameliza y se quema, destrozando las cualidades del café.

Apuesta por el café en grano

Los granos de café son una materia prima delicada que empiezan a perder propiedades cuanto más procesados están. Por eso es conveniente comprar café en grano, si es posible en casas especializadas donde te asesorarán de cómo prepararlo y además si no tienes molinillo en casa, te lo molerán al momento, según tu forma de prepararlo ya que cada sistema lleva un molido distinto para aprovechar mejor los sabores en la infusión.



Si tienes un molinillo en casa mucho mejor, ya que molerás al momento la cantidad justa que usarás en esa ocasión. El café **comienza a liberar sus aromas** desde el mismo momento en el que se muele, perdiendo así sabor. Además le afectará más el contacto con la atmósfera, el aire y la luz. (la Nevera, leyenda que no se sabe de dónde sale y que perjudica brutalmente el café) Es una pena comprar buen café que a los pocos días ya habrá perdido parte de sus aromas si no está bien conservado o lleva mucho tiempo de molido.

Busca siempre el café más fresco

No solo conviene moler los granos al momento, o lo más cercano al comprarlo, también es recomendable adquirir **el café más fresco posible**. Cuando menos tiempo haya transcurrido entre su tostado y nuestro consumo, mucho mejor.



No hay nada como un buen café en cualquier momento del día

Por eso es mejor confiar en profesionales que sean especialistas de verdad, que traten el café que venden con el cuidado que se merece. Por supuesto, es clave que se nos puedan asegurar que **el tueste de los granos es cercano**, para llevarlos lo más frescos posibles a casa.

También deben estar bien conservados, nunca hay que comprar café que está expuesto al aire o a la luz, ni en tolvas o recipientes de metacrilatos o plásticos ya que solo el cristal, garantiza una excelente conservación. Nuestra proximidad con el cliente cotidiano nos exige la máxima seriedad asegurando que nuestros café tienen un máximo de un mes de tostado.

Adapta el grado de molido

Como dijimos anteriormente, el molerlo en una casa especializada nos mucho más la perfección **al grado de la molienda**. Con el molido de los granos de café lo que buscamos es facilitar la extracción mediante la infusión, por lo que

deberá ser distinta según el método de preparación. Los grandes baristas profesionales saben su importancia y lo dominan a la perfección, ya que unas variaciones del ajuste en las cafeteras pueden cambiar drásticamente la calidad de las tazas.

Nosotros no tenemos que complicarnos demasiado en casa. Es suficiente con saber que, **cuanto más tiempo pase el café en contacto con el agua, más grueso deberá ser el grano**. Por ejemplo, para procedimientos de filtrado que requieren más de 5 minutos, buscaremos una molienda gruesa, mientras que las cafeteras expreso o italianas requieren un grano más fino. También se puede jugar para ajustarse al gusto personal.

Presta mucha atención al agua

El otro ingrediente fundamental para preparar un café es el agua, y no deberíamos tomarla a la ligera. Es la base de la infusión y debería ser de la mejor calidad posible, ya que **un agua mala puede estropear cualquier preparación**. Y jamás hay que usar agua caliente para acelerar el proceso, debe calentarse de forma gradual para no afectar al proceso natural de infusión.



Elige **agua mineral** en la medida de lo posible, o al menos que no sea un agua dura. No debe presentar olores extraños, debe ser totalmente transparente y mejor de mineralización débil. Si es un agua que al beberla te sugiere alguna nota de sabor, mejor desecharla. La **temperatura debe ser siempre constante**, y en los procesos manuales, se recomienda echar el agua justo antes de entrar en ebullición.

Ajusta la proporción agua-café

Aquí depende un poco de los gustos particulares y de la cultura cafetera de la región, pero no es una proporción que se deba dejar al azar. También depende del tipo de cafetera que vamos a usar; por ejemplo, **con la italiana se recomienda llenar de agua hasta la válvula, sin sumergirla**. Está claro que a mayor proporción de agua, más “clarete” saldrá el café, con menos cuerpo y menos aroma.



La cantidad de café para cada infusión es igualmente importante. De nuevo, las distintas cafeteras tienen ajustes diferentes, y no conviene pasarse. Un **expreso suele tener unos 8 gramos de café**, (si hablamos de una cafetera casera) en la cafetera italiana no debemos hacerlo. Hay que dejar que el café caiga con naturalidad sin aplastarlo en el depósito.

La taza importa

Sí, hay muchas tazas diferentes con diseños de lo más variado, pero al final lo clásico se impone en cuestión de calidad. Hablamos de tazas para cafés espresso, ristretto o café solo, ya que las demás bebidas pueden adaptarse mejor a otro tipo de recipientes y jugar con ello. **El color debería ser neutro**, mejor blanco, porque así no afectará a la percepción psicológica del sabor, aunque va en gustos.

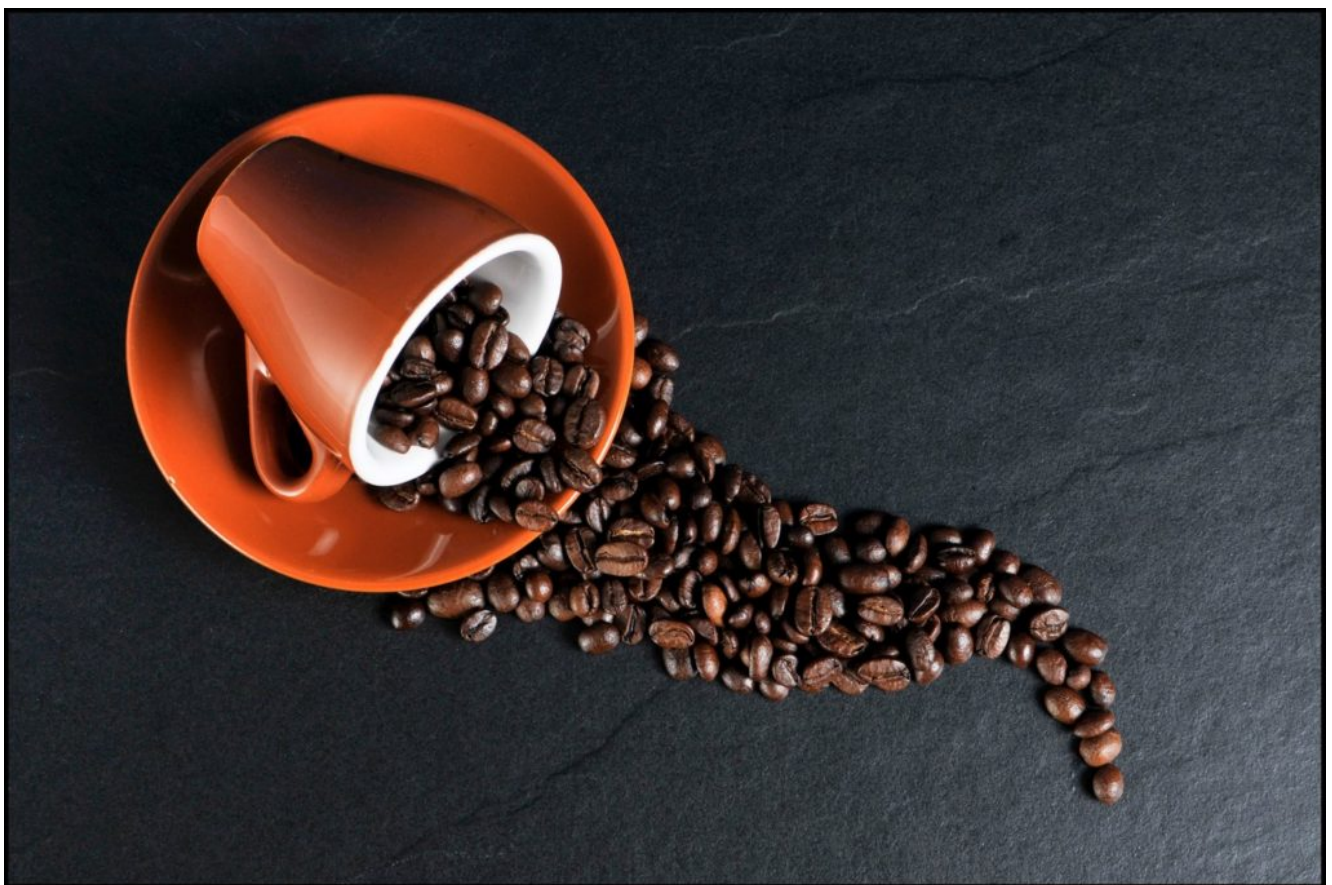


Tradicionalmente se usa **porcelana** porque es un material noble, **resistente y porque conserva mejor el calor**. El vidrio o cristal permite, apreciar los colores y la textura del café, su uniformidad y su crema, pero pierde temperatura rápidamente. La **forma cónica** es adecuada para que la infusión caiga con delicadeza sobre la taza, sin salpicar, además si es un expreso, sacará más crema.

Sirve el café al momento

Si quieres estropear un buen café, deja que se enfríe y vuélvelo a recalentar en el microondas hasta que humee. Obviamente, no te recomendamos que lo hagas, salvo que solo busques una dosis de cafeína y no te importe disfrutar de verdad de una buena taza. De nuevo, **es importante la máxima frescura**, también a la hora de degustar la bebida. Sin quemarte, claro, pero el café siempre recién hecho.

En el momento en que **se enfría** ya no podremos apreciar el café en su punto máximo de aroma, cuerpo y sabor, y además perderá la crema. Hay una excepción a esta regla, por supuesto, solo cuando vayamos a preparar cafés fríos o con hielo. Tan importante como la temperatura de infusión es la de servicio, igual que ocurre con la comida.



No te olvides del mantenimiento y la limpieza

Muchas veces la clave detrás de un mal café de bar está en la mala limpieza de la máquina, o un mantenimiento descuidado de

la misma. En casa, sin importar la cafetera que tengamos, no deberíamos olvidarnos nunca de **ciertos cuidados básicos**. Nada de dejar los posos de café en la cafetera italiana hasta el día siguiente, o dejar que se acumule suciedad en los depósitos.

Como cualquier otro utensilio de cocina, la cafetera debe **limpiarse correctamente después de cada uso**, y usando los productos adecuados. Las máquinas automáticas además requerirán descalcificaciones periódicas y otros cuidados concretos que indican los fabricantes. El mito de que una cafetera sucia “*veterana*” dará mejor café es totalmente falso. Si no la limpiamos se corre el riesgo de afectar al sabor del café y de que obstruyan sus componentes.

Cuidado con lo que añades a tu taza

Un barista casi siempre recomendará **degustar el café solo**, pues es la única manera de apreciar todas sus cualidades perfectas. Sin entrar en el mundo de los capuccinos, lattes y demás, añadir leche, nata, licor, azúcar, miel o cualquier edulcorante afectará al sabor original de un buen café. Por desgracia hoy todavía te miran raro si tomas el café “a palo seco”, aunque reconozco que muchos de los cafés que te sirven por ahí son intragables sin una ayuda.



En cualquier caso, hay que ser conscientes de que todo lo que agreguemos a posteriori va a modificar el sabor del café que nos han preparado. Los edulcorantes artificiales son terribles en general, pues dejan un regusto metálico que estropea cualquier café, y si la leche se ha calentado demasiado puede amargar el café **—al quemarse los azúcares—**. En casa podemos preparar el café como más nos guste, faltaría más, pero merece la pena intentar **acostumbrar el paladar a apreciar un café**

solo, especialmente si nos lo sirve un buen profesional.

Conserva el café correctamente (y no te pases comprando)

Ya que te has molestado en buscar un buen proveedor de café de calidad, natural y tostado a cercano, merece la pena prestar **atención a su conservación** en casa. Hemos insistido en que los granos van perdiendo aroma según pasan los días, así que intentaremos ralentizar el proceso. En primer lugar: **no compres café de más**. Los paquetes de 250 g son ideales si no somos muchos en casa, incluso podrías comprar menos si preparas café con poca frecuencia. Nada de dejarse llevar por ofertas ni acumular grandes cantidades; nos toca hacer viajes frecuentes para comprar si queremos la máxima calidad.

A la hora de conservarlo siempre se deben buscar **recipientes limpios, opacos, herméticos y sin aromas** extraños. Elige frascos de cristal, con la tapa hermética intacta, que no sean muy grandes, y guárdalos en un armario o en la despensa alejados de la luz solar.

Un último consejo: no hay que caer en obsesiones excesivas, **lo importante es disfrutar**. Conociendo un poco la naturaleza de los granos y cómo afectan los procesos que intervienen, no es tan difícil preparar un buen café en casa