
**DESCUBRIENDO EL
CAFÉ DE
ESPECIALIDAD DE
COLOMBIA**



CONTENIDO

04

Introducción

Diferencia entre el café de especialidad y
el café comercial

05

06

Proceso de un café de especialidad

Conceptos claves del café de especialidad

07

10

Regiones cafeteras de Colombia
y sus características

Métodos de preparación para potenciar
el sabor del café

11

12 Usos para los residuos del café

Consejos del barista

13

14 Conclusiones



INTRODUCCIÓN

Nos complace presentarles este ebook sobre el café de especialidad de Colombia, creado en colaboración con nuestro barista, Nicolas Agray, para aquellos amantes del café que desean adquirir un conocimiento más técnico.

Nuestro objetivo es compartir nuestro conocimiento sobre el café de especialidad y dar a conocer la diferencia entre el café comercial y el café de especialidad.

DIFERENCIA ENTRE EL CAFÉ COMERCIAL Y EL DE ESPECIALIDAD

El café de especialidad es un café de alta calidad en todas las etapas de la cadena, desde su cultivo hasta la preparación de la taza. Se seleccionan cuidadosamente los granos, se utilizan buenas prácticas en su cultivo y se omite el uso de pesticidas dañinos.

En contraste, el café comercial es un café amargo y de baja calidad que se tuesta demasiado para cubrir los sabores de los cafés de baja calidad. El tueste oscuro y largo elimina la acidez natural del grano y crea niveles altos de azúcar que pueden ser perjudiciales para la salud.



¿QUÉ PROCESO HAY DETRÁS DE CADA TAZA DE CAFÉ DE ESPECIALIDAD?

El proceso de producción del café de especialidad puede variar según el objetivo, pero en general, incluye los siguientes pasos:

- **Plantación del café:** Se selecciona el terreno adecuado y se planta la semilla del café.
- **Cosecha:** Los granos maduros se recolectan a mano, lo que garantiza la selección de los mejores granos.
- **Selección de los mejores granos:** Los granos se seleccionan cuidadosamente para garantizar la calidad del café.
- **Despulpado de la cereza:** Se retira la piel y la pulpa del grano.
- **Secado:** Los granos se secan al sol o en secadores mecánicos.
- **Tueste:** Se tuestan los granos para darles sabor y aroma.
- **Preparación de la taza:** Los granos se muelen y se preparan en la taza utilizando técnicas de barismo.

CONCEPTOS CLAVES DEL CAFÉ DE ESPECIALIDAD

Para entender el mundo del café de especialidad, es importante conocer algunos conceptos clave que nos permitirán apreciar las cualidades sensoriales y nutricionales del grano y de la bebida final.

Tostión: La tostión es el proceso que transforma física y químicamente los granos de café verde, con el objetivo de realzar sus cualidades sensoriales y nutracéuticas. El resultado es un grano tostado con diferentes niveles de intensidad, que aporta una amplia variedad de sabores y aromas.

Sabor residual: El sabor que perdura en la boca después de tomar el café se conoce como sabor residual. Es la sensación que se percibe inmediatamente después de ingerir la bebida.

Sabor: El sabor es la sensación que se percibe al probar el café. Los sabores pueden ser dulces, ácidos, amargos, salados, afrutados, florales, entre otros.

Aroma: El aroma del café se refiere al olor que desprende la bebida al prepararla. Es una parte fundamental de la experiencia sensorial del café.

Fragancia: La fragancia es el olor que se percibe en el grano de café o en el café molido. Es importante para determinar la calidad del grano.

Cuerpo: El cuerpo del café se refiere a la densidad y persistencia del sabor en la boca. Un café con cuerpo tiene una textura cremosa y una sensación densa en la boca.

Acidez: La acidez del café se refiere a la intensidad del sabor de la bebida. No se refiere a la acidez como tal, sino a una sensación ácida en la lengua, que puede ser más o menos intensa.

Variedad: La variedad del café se refiere al origen y especie del grano que se cosecha. Las dos especies principales son el café arábica y el café robusta, aunque existen más de 100 especies diferentes. Dentro del café arábica, hay diferentes variedades, como la típica, la castillo, la caturra o la bourbon rosado.

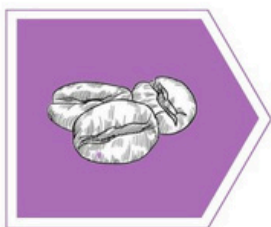
Procesos: El proceso de producción del café es clave para definir su perfil de taza. Los procesos más comunes son el lavado, el natural y el honey.

Perfil de Taza: El perfil de taza es como la identidad de cada café. Es la descripción sensorial que se le da a un café, que incluye información sobre su aroma, sabor, acidez, cuerpo y otros aspectos sensoriales. Un buen barista sabe cómo definir el perfil de taza de un café y cómo resaltar sus cualidades para ofrecer una experiencia única a los clientes.



REGIONES CAFETERAS DE COLOMBIA Y SUS CARACTERÍSTICAS

Es importante conocer las regiones cafeteras de Colombia y sus características para poder elegir el café que más te guste. Cada región establece un perfil de sabor diferente, lo que puede ser de gran ayuda al momento de seleccionar un buen café.



Región Norte

La Guajira, Magdalena, Cesar, Bolivar, Norte de Santander, Santander, Antioquía y Chocó.

Acidez: Medio.

Cuerpo: Alto.

Notas: Chocolate y nuez.



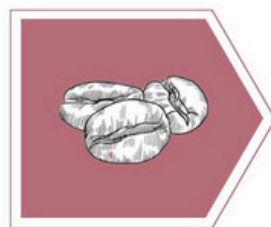
Región Central

Caldas, Risaralda, Quindío, Valle del Cauca, Boyacá, Casanare, Cundinamarca, Tolima, Arauca.

Acidez: Medio.

Cuerpo: Medio.

Notas: Frutal y floral.



Región Sur

Meta, Cauca, Huila, Nariño, Caquetá, Putumayo.

Acidez: Alta

Cuerpo: Medio.

Notas: Dulce y cítrico.

MÉTODOS DE PREPARACIÓN PARA POTENCIAR EL SABOR DEL CAFÉ

Conocer el perfil de taza del café de especialidad que hayas escogido es clave para poder optimizar su sabor. En general, existen dos clases principales de métodos de filtrado: por goteo e inmersión. Algunos de los métodos de filtrado más populares son Chemex, V60, prensa francesa, AeroPress y la moka.

Los métodos de filtrado por inmersión suelen ofrecer un sabor más intenso y con mayor cuerpo, mientras que los métodos de filtrado por goteo ofrecen un sabor más suave y un cuerpo más sutil.

USOS PARA LOS RESIDUOS DEL CAFÉ

El café utilizado también puede tener otros usos en el hogar, puede ser utilizado: como fertilizante para las plantas, para atrapar malos olores en armarios, basura y neveras, para eliminar el olor a ajo, cebolla o pescado de las manos, para limpiar sartenes y bandejas de cocina, y para ahuyentar hormigas y otros insectos.



CONSEJOS POR PARTE DE NUESTRO BARISTA

Como barista, es importante calibrar correctamente la máquina de espresso para obtener el mejor resultado en la extracción del café. Y para los clientes, recomendamos probar muchos cafés diferentes y experimentar con distintos métodos de preparación para encontrar el café que más les guste.



Nicolas Agray
Barista principal de Pradma

CONCLUSIÓN

Esperamos que este ebook les haya brindado una visión más clara sobre el café de especialidad de Colombia y las técnicas de barismo. Creemos que el conocimiento sobre el café puede mejorar significativamente la experiencia de tomar una taza de café y estamos emocionados de compartir nuestro conocimiento con ustedes.