

1

EL PROCESO DEL CAFÉ COMO PRODUCTO ES ELEMENTO DEL QUE VAMOS A HABLAR HOY

Empezaremos por cómo se desarrolla la vida del café antes de que le podamos llamar café con todas las letras.

El café es la bebida que se obtiene a partir de los granos tostados y molidos de los frutos del cafeto, o planta del café.

El caféto es una planta de la familia de las rubiáceas y del género coffea. **Genero el coffea que tiene dos grandes tipos de plantas la arábica y la robusta.**

La producción de café en el mundo se divide entonces en dos grande grupos: el arábica y el robusta, entre ambos suman el 98% de la producción mundial.

2

El café antes de llegar a nuestra taza pasa por una sucesión de procesos de producción y elaboración que le aporta distintos niveles de calidad dependiendo de como se desarrollen.

Una vez plantado el cafeto necesita tres o cuatro años para dar su primera cosecha.

La duración de su ciclo de vida es de unos 20 0 25 años según la especie y las condiciones de cultivo.

- Las forma de cultivo son básicamente dos: a la sombra de otros árboles, donde convive con otros árboles de mayor porte.
- Al sol donde se cultiva en explotaciones que necesitan eliminar la vegetación preexistente.

Para los arábicas las explotaciones estarán necesariamente en zonas tropicales a más de 900 metros.

Un parentesis para decir que un café cultivado a la sombra siempre es una garantía de calidad frente a un café con una producción más industrial cultivado al sol.

Al igual que un café cultivado en altura tiende a ser garantía de un café más aromático y suave, y por lo tanto mejor café.

Los robustas son plantas más resistentes y menos exigentes en las condiciones de clima, suelo, altitud, y temperatura, se pueden cultivar más cerca del nivel del mar

Los cafés Arábica representan cerca del 65-70% del mercado y los Robusta el 35-30%.

1º EL PROCESAMIENTO DEL CAFÉ: LA RECOGIDA.

Existen dos tipos de recogida:

1ª LA QUE SE HACE POR MÁQUINA.

Se lleva a cabo en cultivos al sol que permiten recoger el grano en maquina directamente de la planta.

No discrimina el grado de maduración del grano por lo que se mezclan granos en distintos estados de maduración por lo que en principio no es positiva para la calidad del café.

2º LA RECOGIDA MANUAL. A LA QUE LE PONEMOS, ADEMÁS, EL APELLIDO DE SELECTIVA.

Cuando solo se recoge aquellos grados en plena madurez dejando los no maduros en la planta hasta que estén en condiciones óptimas de recogida.

La recogida manual y selectiva es la forma óptima de recogida del café.

Es la forma en que se recoge hasta el último grano que utilizamos en Café Huatusco.

Si quieres calidad en el café pide que la recogida haya sido manual y selectiva.

4

El café Arábica tiene un sabor más delicado, ácido, y un aroma más refinado que la variedad Robusta

Cómo ya hemos dicho las plantas de café Arábica son más delicadas y difíciles de cultivar, su precio de mercado es mayor que el robusta.

Por su parte, el café Robusta tiene mayor contenido de cafeína, un sabor más fuerte y terroso, mayor amargor.

Nosotros en Café Huatusco solo utilizamos el café Arábica.

Quedemonos con la idea de que el arábica en líneas generales es un café superior al robusta.



2º EL BENEFICIADO DEL CAFÉ

Como puedes suponer a las cerezas o frutos del cafeto tiene que separársele las semillas o granos de café.

Para esto se la retira el mucilago que las protege, mediante un proceso en húmedo o en seco.

Una vez terminado el proceso se obtiene un grano limpio que es el que posteriormente se pasa al tostado.

Si me vas a preguntar:

¿CUÁL ES MEJOR CAFÉ EL DEL BENEFICIADO HÚMEDO O EL DEL BENEFICIADO SECO?

Te diré que el sistema es mejor para la calidad del café, en mi opinión, es el beneficiado húmedo, y es con el que nos quedamos.

No lo elegimos por capricho.

Hablamos de esta modalidad porque es la que proporciona las mejores calidades denominadas "cafés suaves" o "cafés lavados".

A través del proceso del beneficiado húmedo obtenemos granos de alta calidad que se encuentran protegidos por el "pergamino".

PARA LLEGAR A ÉL TENEMOS 4 PROCESOS:

1. Lo primero que se realiza es “descerezado”, una técnica que elimina la piel dura que recubre el grano, la cereza.
2. En segundo lugar, los granos sin esa piel dura fermentan durante 24 horas para facilitar el lavado retirado del mucilago o parte blanda de la cereza.
3. Posteriormente son lavados en cubas retirando los restos de las capas exteriores que pueden interferir con el sabor. Durante este lavado se elimina cualquier resto de mucílago que pudiese haber quedado.
4. Una vez aclarado el grano, se secará bajo rayo de sol directo. Para lograr un secado homogéneo se necesitan 30 horas de sol y los operarios removerán los granos hasta lograr el estado perfecto.
5. Estos granos pasan a la trilladora, para “trillar el café” que no es otra cosa que quitarle el pergamino.

El resultado, el café verde o café oro que es el que se exporta para su tostado.

1 D e s p u i p e

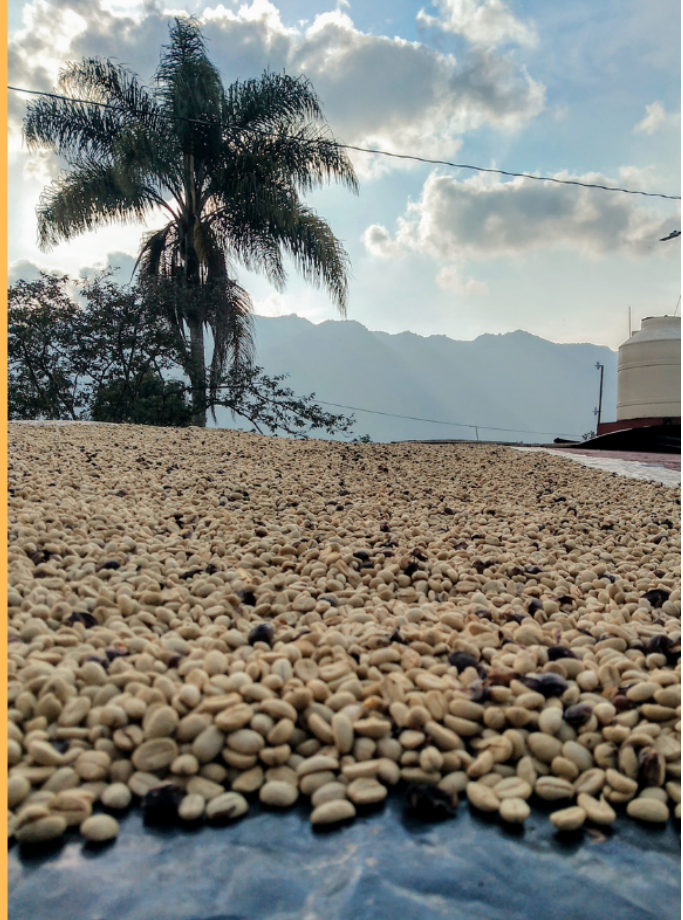


F e r m e n t a d o 2



3

Lavado



4

Secado



5

Trillado



T
O
S
T
A
D
O
6



7
M
O
L
I
D
O



8
A

t
a
n
a