



¿QUE ES UN CAFÉ DE ESPECIALIDAD?:



Hay una diferencia significativa entre el café comercial y el café especial o de especialidad.

Debo reconocer que cuando me invitaron a participar en Sensaciones del Sur, no tenía ni idea que existía esta diferencia, mi lógica era que mientras el café comercial está elaborado sin ninguna selección en el tipo de grano, tamaño o defectos, el café especial tiene unos estándares de exigencia bastante altos.

Para que de ahora en adelante hablemos el mismo idioma, te cuento que cuando hablamos de café especial, nos referimos a un BUEN café. Pero no es cosa de llegar y decir que el café está bueno, si no que para que sea especial, en su catación debe obtener una puntuación de más de 80, en una escala de 1 a 100. Es más, la Specialty Coffee Association (SCA) dice que el café de especialidad es café Arábica con una puntuación de taza de 80 + puntos (en Sensaciones del Sur tenemos sólo café 100% Arábica).

Resulta que no cualquier ser humano puede dar esta puntuación para que sea válida, si no que tiene que estar otorgada por un Q Grader, que es una persona que ha estudiado mucho y fue certificada por el Instituto de Calidad del Café (CQI) como capaz de analizar el café Arábica a través del olor y el sabor, es decir de hacer la

“catación”. En definitiva, es un catador certificado.

Ahora, para que el café llegue a dar un puntaje de 80 o más, no es para nada una tarea fácil, ya que el proceso del café implica mucha rigurosidad en cada etapa, porque cualquier pequeña falla, va a incidir directamente en el resultado de la taza preparada que vas a tomar. Por ejemplo, los granos tienen que ser muy bien seleccionados en su madurez precisa; el proceso de lavado y despulpado debe hacerse en máquinas y aguas muy limpias y con tiempos muy acotados para evitar dejar un sabor avinagrado o mohoso; el proceso de fermentación tiene tiempos y condiciones específicas, así como también el secado; y ¡el tueste lo es todo! un mal tostador puede arruinar el mejor café del mundo; la molienda debe ser la correcta y por último, una buena preparación deberá evidenciar la calidad de los procesos anteriores y potenciar el sabor, aroma, cuerpo y acidez, para obtener la mejor taza posible.

Expertos en café nos cuentan: "las diferentes variedades son las que nos permiten elegir cual dará mejor o diferente taza, eso sí con un buen proceso de beneficio (variedad, altura, abono, control de plagas, recolección, selección, lavado, fermentación, secado, empaque y almacenamiento.

Todo ello da un café especial y se refleja en el perfil de taza."

Y para que sigas conociendo más o menos todo lo que cuesta llevar una buena taza de café a tu paladar, nos dice:



"Para una carga de 125 kilos de café en pergamino, se necesitan 650 kilos de café en cereza, y el proceso de café especial tarda entre 20 y 25 días.

Cómo se llega al café tostado: se recolectan 650 kilos en cereza para obtener 125 kilos en pergamino. De esos 125 kgs. de pergamino se pierde un 25% al trillarlo, por lo que nos quedan 93.75 kgs. de café en verde. De esos 93.75 kgs.

en verde, al tostarlo hay una merma de un 15% por lo que obtienes finalmente de los 650 kgs recolectados, sólo 79.69 kgs. de café tostado".Bastante trabajo el



de los productores, ¿no? Por eso es que los admiramos tanto y buscamos mejorar las condiciones para ellos, porque son los que más trabajo hacen y los que menor parte de la torta se llevan (si quieres saber más de esto, puedes leer nuestra info sobre Comercio justo).

Bueno, todo esto y muchísimo más es lo que hace que un café sea ESPECIAL o DE ESPECIALIDAD. Podría ponerme hasta sentimental y decirte que el café especial está hecho con más amor y es por eso que cuando abres un envase de café Sensaciones del Sur puedes vivir una experiencia muy distinta a los otros cafés que habías probado antes. Procuramos llevar a tu taza cafés que superen el puntaje 85, por lo que la diferencia es muy evidente.

Yo que tú, aprovecharía que tenemos nuestras promociones Sensaciones del Sur "café de especialidad" en nuestra tienda online. Ahora que ya sabes el nivel de nuestros granos, seguro disfrutarás aún más nuestro único sabor.

Accede a nuestra variedad de Cafés de Especialidad a través del siguiente link:

<https://sensacionesdelsur.cl/cafe/>

Accede a nuestra variedad de Cafés en general a través del siguiente link:

<https://sensacionesdelsur.cl/categoria-producto/cafe-de-especialidad/>

LA MAYORÍA DE NUESTROS ENVÍOS SON GRATÍOS O FINANCIAMOS EL 50%.

CONTACTO

Teléfono y Whatsapp: +56 9 50148414


Mail: ventas@sensacionesdelsur.cl

Web: www.sensacionesdelsur.cl

www.instagram.com/sensacionesdelsur.cl/

www.facebook.com/sensacionesdelsur



 Envíos a todo Chile CL

Artículo original:

<https://cafeamatista.com/blogs/news/que-es-un-cafe-especial-o-de-especialidad>

Publicado por Barbara Mejias en 29 de marzo de 2019

** Ilustraciones: © Copyright Sensa Sur SPA: todos los derechos reservados; Sensaciones del Sur® Marca Registrada*