



MEJORES HERRAMIENTAS PARA UN MEJOR ESPRESSO

TIM WENDELBOE, CAMPEÓN MUNDIAL DE BARISTAS EN 2004, ESCRIBE PARA LA BARRA Y ENSEÑA CUÁLES SON LOS ACCESORIOS *SINE QUA NON* A LA HORA DE PREPARAR UN ESPRESSO

✦ Cuando empecé a trabajar como barista, hace más de siete años, de verdad pensaba que comprar mejores accesorios mejoraría la calidad del espresso que hiciera. Pasé la mayoría de mis días centrándome, especialmente, en apisonadores y mezcladores de martini, siempre buscando los mejores. Hoy en día tengo una perspectiva diferente. Me he dado cuenta de que las herramientas y los accesorios no son los que hacen saber mejor un café. No obstante, esas herramientas sí hacen el trabajo más fácil y me hacen sentir más cómodo cuando estoy detrás de una barra.

Pero, ¿qué herramientas son las mejores?, ¿cómo elegir las? Las respuestas son simples: Seleccionar los mejores accesorios tiene que ver más con el confort y las preferencias que con cualquier otra cosa. En este artículo describiré los accesorios imprescindibles y mostraré, a la vez, qué clase de equipos prefiero usar.

APISONADOR/ APISONADOR MANUAL

Esta herramienta es la que cualquier barista serio debe tener. Simplemente uno no puede hacer el mejor espresso sin ella. Aunque la mayoría de molinos para espresso viene con un apisonador fijo, personalmente, nunca he sido capaz de sacar tragos de espresso tan buenos como los que hago con un apisonador manual. Mientras que los italianos usan principalmente la versión fija, yo creo que con esta ridiculez es casi imposible lograr los 10 a 20 kilos de presión requeridos sobre el portafiltro. Si no me cree, entonces inténtelo usted mismo y note la diferencia.

Usando el apisonador manual, su espresso adquirirá dulzura y ganará cuerpo y viscosidad. Con el otro, tendrá un café más amargo y ácido y con una textura aguada. La razón es que cuando el agua presurizada de la máquina choca con la dosis de café en el portafiltro, es más probable que el agua encuentre un camino de salida o menos resistencia a través de un café que no ha sido apisonado apropiadamente, lo que lleva a obtener un espresso sobreextraído. Si usted lo apisona apropiadamente, el agua extraerá toda la esencia del café y por lo tanto dará un mejor sabor en la taza.

Personalmente prefiero usar el *Vivance ergo packer* fabricado por

David Schomer (www.espressovivace.com). Se adapta ergonómicamente a mi mano y es también muy bien balanceado. También he utilizado el apisonador Reg Barber con mango de madera y pistón de acero inoxidable que se puede conseguir en www.espressoparts.com. Normalmente recomiendo el apisonador con fondo convexo en acero inoxidable, creo que es más cómodo trabajar con la forma convexa y con el peso del acero, en oposición a la ligereza del aluminio. Debo decir que no he notado diferencias en el sabor del espresso usando fondos convexos o planos, pero los planos se atascan con mayor frecuencia en el portafiltro, sobretodo cuando el diámetro de éste es ligeramente más estrecho en la base que en la parte superior. Esa es la razón por la que siempre traigo conmigo el apisonador convexo cuando pruebo nueva maquinaria.

Hay muchos apisonadores diferentes por ahí y cada barista tiene su favorito. Lo más importante para tener en cuenta es que la base de éste sea del mismo diámetro del portafiltro, así, cuando usted apisona, toda la dosis de café será prensada.

Recuerde también usar de 10 a 20 kilos de presión. Una opción fácil es usar una pesa de baño. Sólo ponga el portafiltro encima y después apisona. Mantener la presión es tan importante como usar la fuerza adecuada. Si no guarda esos preceptos usted sólo estará burlándose de sus clientes y de sí mismo.



FILTRO CIEGO, DETERGENTE PARA ESPRESSO Y ESPONJILLA VERDE

Todas las veces empiezo una sesión de entrenamiento o mi trabajo como barista limpiando la máquina. Una máquina sucia siempre afectará el sabor de un espresso. Piense que estuviera fritando plátano en la misma sartén que cocinó pescado el día anterior. Si usted no limpia esa sartén el plátano sabrá a pescado rancio. Lo mismo pasará con el espresso. Por eso, limpiar la máquina con detergente y lavarla con el filtro ciego es extremadamente importante. Incluso si usted únicamente preparó un espresso durante todo el día, la máquina necesita limpiarse para el día siguiente para que el espresso guarde su dulzura.

“LOS ACCESORIOS NO HACEN MEJOR EL SABOR DE UN ESPRESSO, PERO SÍ FACILITAN EL TRABAJO”

2 OZ Ó 60 ML. COPAS DE MEDIDA

Nunca puedo tener suficientes copas de medida. Las que generalmente uso traen líneas de medida en onzas y en mililitros, lo que es una excelente herramienta de entrenamiento para enseñar a nuevos baristas cómo ajustar el molino y para degustar la diferencia de los espressos cuando se extraen diferentes volúmenes de tragos. Buenas copas se pueden obtener en www.espressosupply.com.

TEMPORIZADOR

Cuando ajusto el molino, para un mejor espresso, siempre uso mis sentidos (vista, olfato y gusto), copas de medida y, no menos importante, un temporizador. El espresso debe ser extraído normalmente durante 20 a 30 segundos y entre 25 a 35 ml de contenido. Es muy sabio usar un cronómetro y hacer un seguimiento de los tiempos de cuando en cuando. Recuerde que no es que haya un tiempo correcto y exacto para el espresso. Observe el café cuando es extraído y pare la máquina si el espresso que está saliendo se torna blancuzco o claro y aguado, opuesto a la textura espesa, melosa y cálida de uno perfecto.

Somos la combinación perfecta, para un
espresso perfecto



Para llegar a un espresso donde se mezclen los sentidos con el arte y la pasión, debe mantenerse una constante práctica y capacitación; estar al tanto de las innovaciones y cambios en el mundo del café.

Inscríbete en nuestro Centro de Capacitación Escuela de Café Lukafe Espresso y sé uno de los baristas en formación.

Línea CFH CasaLuker: 446 4960
Línea Escuela de Café: 348 1718

Comunícate con nosotros a nuestra Línea de Servicio al Cliente 01 8000 112 131



TIM WENDELBOE

Barista noruego. Después de ganar por tres veces el Campeonato Noruego de Baristas y obtener dos segundos puestos en el Campeonato Mundial de Baristas, se convirtió, en 2004, en el 5° Campeón Mundial de Baristas en Trieste, Italia. En 2005, también ocupó el primer puesto en el World Cup Tasters Championship en Atenas.

Para más información:
www.worldbaristachampion.com

“NO EXISTE EL ESPRESSO PERFECTO. PUEDE QUE LO SEA PARA USTED, PERO QUIZÁS NO PARA MÍ”

“ES FUNDAMENTAL USAR LA PRESIÓN CORRECTA, ENTRE 10 Y 20 KILOS, PARA LOGRAR EXTRAER TODA LA ESENCIA DEL CAFÉ.”

12 OZ Ó 0,36 L.
VAPORIZADOR DE ACERO
INOXIDABLE

Este es el vaporizador con el que no puedo dejar de trabajar. Es perfecto para capuchinos y macchiatos tanto como para café latte. El tamaño es perfecto para la mayoría de bebidas; la forma, ideal para crear “latte art” y el grosor del acero, excelente para lograr una rápida respuesta en la temperatura cuando se está trabajando sin termómetro. Sin embargo, aconsejo usar el termómetro de vez en cuando para calibrar su mano que es el instrumento que generalmente se usa para medir la temperatura correcta de la leche durante la preparación. El vaporizador es muy simple y la mayoría de distribuidores lo venden.

ANTES DE EMPEZAR
A COMPRAR EQUIPO

Recuerde que un espresso requiere más que elegantes taponadores y copas de medida para lograr un buen sabor. Ahí está el por qué de la necesidad del barista de tener un amplísimo conocimiento acerca del café para ser capaz de preparar

un excelente espresso. Hacer el espresso perfecto es casi imposible, ya que un trago de éste depende de más de 18 millones de factores para ser perfecto: la calidad del agua, el café, la máquina, el molino, etc; todos tienen gran influencia en la calidad del espresso y si uno de estos falla, el resultado puede ser una total catástrofe. Incluso, si usted logra hacer el espresso perfecto, puede que para mí no lo sea. ¿Quién lo decide?

No se preocupe, todavía hay esperanza y el mejor lugar para empezar es adquiriendo más conocimientos.

Terminaré recomendando algo de buena literatura acerca de las técnicas para baristas y los factores que como baristas podemos controlar: se llama *Espresso coffee professional technique*, escrito por David Schomer en www.espressoivace.com. También visite www.coffeeresearch.org, para información más a fondo acerca de café. Buena suerte.



vaporizador de acero



“TECNOLOGÍA PARA EL ARTE DULCE”

SECCIÓN PATROCINADA

CHARLA DE CAFÉ

CADA DÍA ES MÁS EVIDENTE QUE LA GENTE YA ESTÁ APRENDIENDO LO QUE ES UN BUEN CAFÉ, UN BUEN ESPRESSO. POR ESO ES QUE YA NO HAY EXCUSA PARA NO OFRECER UN PRODUCTO PERFECTO.

En días recientes estuvo en Colombia el señor Luca Dore especialista en temas de café y todo lo concerniente al mundo de las máquinas para hacer espresso. Este italiano, traído por la empresa Artegel, habló con La Barra y estas son sus impresiones.

LA BARRA: ¿EN QUÉ CONSISTE LA INICIATIVA DE “CAFÉ DE AUTOR”?

Luca Dore: El café de autor es una filosofía de trabajo que se fundamenta bajo dos pilares básicos que son: trabajar bien y aprovechar de una manera óptima los productos. Es decir, como primera medida, trabajar bien es tener los elementos adecuados y, sobre todo, de muy buena calidad; aquí no puede haber improvisación. En segundo lugar, para aprovechar los productos de una manera óptima es necesario tener el café perfecto, recién molido y una máquina que extraiga de él todo su aroma, su sabor.

L.B. ES DECIR, ¿CADA CAFÉ TENDRÍA SU PROPIO AUTOR?

L.D. Exactamente. Eso es lo que tratamos de hacer a través de nuestros cursos por todo el mundo. Por ejemplo, se explica todo el proceso de un buen espresso, los conceptos, bajo qué parámetros se elabora un excelente espresso y después viene la parte artística esa que te permite, al final, firmar tu propio café.

EL MEJOR CAFÉ SE TOMA EN PAÍSES COMO ITALIA, ESPAÑA Y PORTUGAL Y ESTO SE DEBE, EN GRAN PARTE, A QUE LOS BARISTAS DE ESTOS LUGARES SON PERSONAS MAYORES QUE ECHAN MANO DE TODA SU EXPERIENCIA Y CONOCIMIENTO.

EL CAFÉ ES ALGO VIVO

Este italiano, que también ha sido director de barra, nació entre máquinas de café y desde ahí se ha acrecentado su pasión por el grano. Los 10 años que lleva viviendo en España le han brindado la responsabilidad de ser el encargado del área de formación de la empresa La Spaziale. Para él esta es una labor de tiempo completo cuya idea central es llevar un concepto más global del café a todas partes.

L.B. ¿SE TOMA BUEN CAFÉ EN COLOMBIA?

L.D. No es secreto que la gran mayoría de gente no sabe tomar café, es decir, no saben lo que es un buen café. Y esa ignorancia se le podría atribuir en parte a los dueños de establecimientos y de los mismos baristas que no han difundido la calidad de un verdadero espresso. De hecho, y este es un dato bien interesante, el mejor café se toma en países como Italia, España y Portugal y me atrevería a decir que esto se debe en gran parte a que los baristas de estos países son personas mayores que echan mano de toda su experiencia y conocimiento. Eso, obviamente sin demeritar a los jóvenes profesionales que también hay, y muy buenos.

La Fantasía hecha Café
Equipos y accesorios
para preparar todo lo que
su creativa imaginación
siempre quiso!



Equipos para:

- Refrigeración Comercial
- Pastelería
- Heladería
- Chocolatería
- Máquinas para Café



Materias Primas:

- Heladería
- Repostería
- Café

Artegel Italia Ltda.
Carrera 45 No. 13-80
Tels.: 268 6080 - 269 2801
268 4076 - 368 3751
Fax: 269 8016
www.artegel-italia.com
E-mail: comercial@artegel-italia.com
Bogotá, D. C. - Colombia