

Secretos del café al descubierto en el primer Centro de Estudios de Argentina

Por Agencia EFE –

Buenos Aires, 12 jun (EFE).- Buenos Aires, la ciudad de los viejos cafés, cuenta ya con su primer Centro de Estudios del Café de la mano de Analía Álvarez, la única jueza internacional del país, que pretende que, además de saborearlo, los argentinos valoren todo lo que hay detrás de una buena infusión.

Hace más de seis años que Álvarez, periodista de profesión, decidió cambiar de vida y comenzó a viajar por América Latina y a interesarse por los secretos del cafeto, una pasión que ha terminado convirtiéndola en la primera jueza internacional de café argentina y en directora del único Centro de Estudios del Café que acaba de abrir en el país.

A través de la Specialty Coffee Association of America (SCAA), una de las dos principales instituciones que rigen las calidades del denominado "café especial", esta argentina ha pasado a formar parte de un reducido grupo de profesionales internacionales del sector.

El mundo café, explica Álvarez en una entrevista con Efe, "es como un viaje de ida. Cuando lo conoces es difícil salir porque cada vez te ofrece cosas nuevas, desde la botánica a la climatología, pasando por el componente social, que es lo que más me interesa".

Al frente del Centro de Estudios del Café, Álvarez pretende desvelar las claves del proceso de elaboración, velar por los estándares de producción y enseñar a disfrutar plenamente de su sabor.

Un objetivo no exento de dificultades en Argentina, donde, reconoce la especialista, hay una gran tradición de consumo pero poco conocimiento real sobre calidades dado que no es un país productor y está obligado a importar, básicamente de Brasil.

A Argentina, admite, "no llegan muchas variedades de café, y eso dificulta el conocimiento. Hay costumbre de consumo pero no una cultura del café, y ese es el proceso que hay que comenzar".

Para lograrlo confía en el desarrollo del Centro de Estudios, ubicado en el barrio porteño de San Telmo, que cuenta con un área de almacenaje, laboratorio, máquinas tostadoras y cafeteras, sala de degustación y una zona de catas ajustada a las exigencias internacionales de temperatura, luz y ambiente.

El Centro imparte cursos para profesionales que aspiran a perfeccionar, en su mayoría "baristas" -trabajadores de bares y cafeterías-, "sommeliers" interesados en ampliar sus conocimientos y aficionados que buscan acercarse a los procedimientos de elaboración, tueste y aroma.

Pocos saben, por ejemplo, que una cata requiere de una adecuada temperatura del agua, que no puede ser mineral ni salida del grifo, que los catadores no pueden ingerir alcohol ni condimentos picantes horas antes de la prueba y que, por supuesto, el azúcar está totalmente prohibido a la hora de saborear un buen café.

"Necesitamos tener las papilas lo menos contaminadas posible para poder determinar la composición de ácidos, sales, azúcares y todos los elementos que componen el café", explica.

Después de probar prácticamente todos los cafés del mundo, Álvarez se queda con dos de las variedades más caras: el Blue Mountain de Jamaica -"excepcional", dice-, y el Kopi Luwak de Indonesia.

No obstante, asegura que hay productos de extraordinaria calidad en América Latina, como los de Colombia, Costa Rica y Brasil.

Hay también, advierte, un peligroso componente de "modas" en el sector que puede llevar a la confusión de los consumidores porque no siempre los cafés más caros o más exóticos son los mejores.

Para acercarse al mundo del café, esta especialista recomienda "pasión, paciencia, paladar y respeto" y sugiere que "cada vez que se va a hacer un buen café, se piense en todo lo que hay detrás, en vidas, en trabajo y en sacrificio".

"Si uno logra entender todo eso, lo va a saborear más y lo va a cuidar", concluye.

© EFE 2010. Está expresamente prohibida la redistribución y la redifusión de todo o parte de los contenidos de los servicios de Efe, sin previo y expreso consentimiento de la Agencia EFE S.A.