I Campeonato Nacional de Aeropress Fórum Café

Fórum Café ha estrenado este año nuevas competiciones dirigidas a reconocer a los mejores expertos en disciplinas en pleno crecimiento y reconocimiento en el sector del café. Una de estas nuevas competiciones ha sido el Campeonato Nacional de Aeropress

La convocatoria de las nuevas competiciones Fórum Café ha sido un éxito y muestra de ello no sólo las listas de inscripciones cerradas meses antes de los campeonatos, sino también la calidad de las pruebas y sus participantes.

La primera de las nuevas competiciones en estrenarse fue el Campeonato Nacional de Aeropress que en esta su primera edición, ganó con autoridad, la venezolana afincada en Cataluña, Liz Ochoa.

La convocatoria, dividida en dos jornadas, la primera de Semifinales y la segunda de Final, contó con la participación de algunos de los especialistas más reconocidos del país en esta particular forma de preparar el café, demostrando cada uno de ellos la gran versatilidad de este método que permite, según los expertos, personalizar la taza de café al 100%.

Con poco más de 15 años de historia, la Aeropress se ha convertido en un dispositivo muy habitual entre el colectivo barista y también amantes del café en general, que han encontrado en este particular método, una forma rápida y cómoda de preparar su café allá donde estén. Para hacerlo se requiere del dispositivo en sí – una estructura de dos cilindros de plástico que funcionan al estilo de una jeringa, introduciendo aire a presión sobre la mezcla de agua y café molido para filtrar este a través de un filtro de papel y obtener la bebida – agua caliente y un molino de café.

Tanto en la semifinal como en la final, los participantes contaron con 8 minutos para presentar su taza de café elaborado en Aeropress, la cual, como mínimo debía contener 200 ml de bebida. Con ánimo de premiar la mejor preparación, y no distraer el paladar de los jueces por causa de diferentes calidades del café, todos los concursantes debían utilizar el café proporcionado y tostado por la organización, un Nicaragua SHG Colibrí Azul de la Cooperativa Aldea Global de Jinotega, seleccionado por Icona Café especialmente para la ocasión. Lo que si corría a criterio de los concursantes era el tipo de molino para moler sus granos, y el sistema de infusión, invertido o normal, para conseguir su taza perfecta de Aeropress.

Así, vimos a participantes que dedicaron una parte importante de su tiempo a seleccionar los mejores granos de su muestra para preparar el café; otros a moler de forma manual sus granos – así lo hizo la ganadora, Liz Ochoa- y, también, a pesar todos y cada uno de los ingredientes para conseguir el equilibrio perfecto en su extracción. La temperatura del agua fue otro de los factores al que mayor atención dedicaron los baristas, que se movieron en un rango de 88 a 92ºC - igual que a los diferentes tiempos de cada uno de los pasos de la infusión.

Para determinar el ganador, el equipo de jueces de la competición, formado por Salvador Sans, maestro tostador, catador de La Taza de la Excelencia y expresidente de Fórum Café; Pablo García, responsable de control de calidad en Icona Café y Q Grader; y Carlos Zavala, Campeón Nacional de Aeropress SCAE, cataron a ciegas las tazas de las diferentes rondas de participantes, buscando y valorando el mejor aroma, sabor, dulzura, acidez y retrogusto de los cafés presentados. Para indicar su café preferido, de forma simultánea y a indicación de los speakers de la competición, Diego López en la Semifinal y Alba Gambín en la final, debían señalar con su cuchara la taza en cuestión.

Tras las cuatro rondas de la semifinal y las dos de la final, Liz Ochoa se llevó el titiulo del I Campeonato Nacional de Aeropress Fórum Café, además de una cafetera de goteo en frío Cold Brew, por gentileza de Icona Café, empresa colaboradora de esta competición, igual que Bezoya, Compak y Cafés El Magnífico.

Destacar la gran expectación que levantó esta competición entre el público del salón y los muchos profesionales del café que visitaron el espacio Fórum Café en Hostelco.

Participantes I Campeonato Nacional de Aeropress Fórum Café 2016

Carlos Fernández Zarapico
Joan Santalla Mela
Liz Ochoa
Adrián Fernández Menéndez
Honorio García
Damián Novoa Seijas
Raúl Alonso Sánchez
Ignacio Soriano Sierra
Luís Ibáñez
Borja Gascón
Rafael Vicente Da Silva

Aeropress

La Aeropress es un equipo relativamente nuevo, lanzado en Estados Unidos hace poco más de una década atrás. Esta cafetera manual combina un émbolo con un filtro de papel y utiliza la presión del aire para la extracción, la cual consigue en un periodo corto de tiempo, y sobre el recipiente de servicio.

En este sistema, la presión aplicada manualmente permite ajustar la fuerza de la extracción, mientras que la cantidad de agua, dosis, molienda, tiempo y agitación permite una increíble diversidad de formas de elaboración.

Esta cafetera requiere el control de los diferentes parámetros para asegurar una correcta extracción, siendo su mantenimiento y limpieza operaciones muy sencillas en comparación de las requeridas por otros equipos.

La elaboración convencional con este equipo consiste en la colocación del café en la parte inferior del émbolo de la Aeropress, sobre el que se vierte parte del agua caliente, dejando reposar el conjunto durante unos pocos segundos, y removiendo para asegurarnos que elqueda todo el café húmedo y en contacto con el agua. A continuación, se añade el agua restante y se presiona suavemente la pieza que hace la cámara de aire y que se sitúa por encima de la mezcla. Esperamos unos segundos y seguimos apretando firmemente, pero sin demasiada fuerza esta pieza, dando paso así, al inicio de la extracción a través del filtro inferior, directamente sobre la taza o jarra. Dejamos reposar 2-3 minutos y el café estará listo para tomar.

Tiempo de elaboración: 8-10 min. aproximadamente.

Dosificación: 12 - 15 gr. por taza de 200ml aprox. (ratio de referencia 75 gr/l).

Molido: medio/fino.

Temperatura del agua: de acuerdo con la Asociación de Cafés Especiales de América, la temperatura de preparación ideal para el café de filtro es entre 92 y 96°C. Sin embargo, para la elaboración en Aeropress, u otros métodos que utilizan más tiempo de infusión se recomienda utilizar agua algo menos caliente.

Taza: resulta un café con más cuerpo que uno filtrado y con menos sedimentos que la cafetera de émbolo, gracias a su filtro de café. Existen, también, filtros metálicos diseñados especialmente para esta cafetera con los que se obtienen resultados diferentes con los conseguidos con el papel. En general, tazas con más cuerpo y más matizadas. Es por ello que hay quien para hacer el café más liviano aconseja agregar agua una vez listo esté listo, a la manera del café americano.

Cafés: la cafetera es adecuada para todo tipo de cafés y mezclas. Con cafés lavados y especialmente con granos de procesos naturales o semi lavados pueden conseguirse muy buenos resultados.

IBERITAL

Tu expresión detrás de cada café

Cada barista se define por su estilo, su entorno y su café. Para potenciar la esencia de cada uno de ellos, Iberital lanza la nueva Expression Pro, una máquina innovadora y sofisticada. Más espacio para la máxima comodidad y una trasera personalizable para una experiencia 360.

Expression by IBERITAL

Más info: www.iberital.com