El vino y el café,

una parte importante de la historia de la humanidad

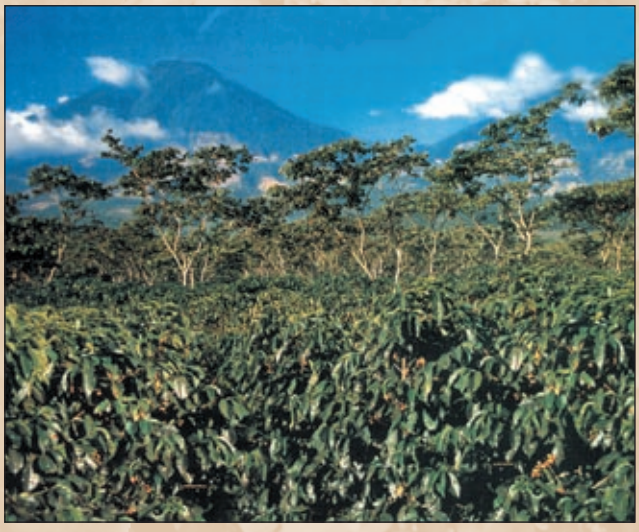
En nuestras ciudades, las situadas en el llamado "mundo occidental", es frecuente encontrar un grupo de personas reunidas alrededor de una mesa con sendas tazas de humeante café. De la misma manera que estamos acostumbrados a ver en las mesas de los restaurantes una botella de vino. El café y el vino, o, el vino y el café, que el orden es lo de menos, forman parte de nuestra cultura social, y superan su clasificación como productos alimentarios, alcanzando la categoría de elementos sociales, aunque sería más claro considerarlos como coadyuvantes de las relaciones sociales. Una gran parte de la humanidad no concibe realizar el acto de comer sin acompañarlo de una copa de vino y la misma cantidad de personas comienza el día con una taza de café y concluye las comidas con otra.

Tanto el vino como el café son productos agrícolas cuyo consumo se realiza en una multiplicidad de países a lo largo y ancho de nuestro planeta, circunstancia que tan sólo presentan algunos cereales considerados como básicos para nuestra alimentación.

La historia del origen de estos productos no es ni mucho menos similar. El vino es conocido desde tiempos ancestrales i del café sabemos de su consumo tan sólo desde hace unos pocos siglos. Pero los dos, siendo tan diferentes, con sabores, olores y efectos tan dispares, están unidos en nuestros hábitos, conformando ambos, un mismo comportamiento social.

El vino, un poco de historia

El vino, parece ser, proviene de Mesopotámica, el escenario de casi la totalidad del Antiguo Testamento. En realidad, los científicos han podido probar, que la planta originaria proviene de las costas orientales del Mar Negro, en el territorio de la actual Georgia. Como explica el prestigioso enólogo Jaime Ciurana "Este refugio, alejado al mismo tiempo de las aguas frías del Atlántico y de los vientos gélidos procedentes de Siberia, gracias a la cadena de montañas del Caucaso, guardó para la posteridad, durante todo aquel periodo glacial, de hace unos 100.000 años, aquella planta delicada de la Era Terciaria, que era una liana, bautizada después, con el nombre latino de vitis vinífera.



De qué manera, y en qué momento, los hombres comenzaron a hacer plantaciones, provenientes de aquella viña natural que existía en la zona de la actual Georgia, es un enigma de la historia. Pero el hecho es que 3.000 años antes de nuestra Era, la viticultura ya estaba fundada. Tenemos el testimonio en los relatos bíblicos y en los documentos egipcios"

El cultivo de la viña se extendió rápidamente por todo el Mediterráneo y más tarde, por obra de los "conquistadores", por la zona meridional de América del Norte, la casi totalidad de América del Sur, llegó al sur de Australia, una buena parte de Asia, también a Nueva Zelanda, al norte y al sur de África... Hoy en día se cultiva la viña en las zonas templadas de casi todos los países situados al norte y al sur de los Trópicos de Cáncer y de Capricornio.

La "vitis vinífera" es una especie vegetal única, de la que existen más de 5.000 variedades catalogadas, aunque tan sólo tienen interés enológico unas 50 variedades. Las causas de que existan tantas variedades son debidas al suelo, el clima, los vientos y a las diferentes prácticas agrícolas del cuidado de la planta.

Cada región tiene sus métodos de cultivo y cada variedad necesita unas determinadas atenciones. La variedad es la que da carácter al vino, aunque encontramos que una misma variedad puede dar vinos completamente diferentes, según sea

el terreno y el clima de la zona donde se planta. Al respecto, conviene tener presente, que no tan sólo se pueden mezclar diferentes variedades o orígenes de vinos, si no que, de hecho, esto es una practica frecuente y muy estimada por los elaboradores y consumidores.

En el mismo libro citado anteriormente, Jaime Ciurana define la viña de una manera clara: "La viña es hija de la harmonía y del equilibrio. Mucho calor, la ahoga; mucho frío, la adormece. El exceso de agua la convierte enfermiza y frágil; la falta de agua, la seca. Demasiada altitud no es buena; las plantas bajas no producen calidad. Hacia el norte, producen vinos aromáticos, pero ácidos y verdosos; hacia el sur, vinos potentes y robustos, pero faltos de aroma. El vino, como la civilización, nace en zonas templadas".

La moderna viticultura

El proceso de vinificación de la uva ha recorrido un largo camino desde que Noé probó los efectos del líquido extraído de los frutos de la viña primigenia. En esencia los primeros pasos son idénticos, ya sea por la presión obtenida por el pisado de la uva, o por el prensado mecánico, la diferencia entre los procedimientos antiguos y los modernos para obtener el preciado mosto, tan sólo los encontramos en los avances técnicos que han ido produciéndose con el correr de los tiempos. Pero el procedimiento para obtener el producto final no se parece en nada al que empleaban nuestros ancestros.

El vino de aquellos tiempos, al menos el vino "de calidad", se mezclaba con miel, uvas pasas y otros ingredientes. El vino joven, una vez fermentado en toneles, se espesaba con resina de pino, o bien se cocía para evaporarlo y de esta manera obtener un líquido más espeso. No hace falta decir que hoy en día no seriamos capaces de bebernos esos brebajes.

La manera actual de producir el vino se basa, una vez fermentado el mosto obtenido por el prensado, en la aplicación de técnicas muy depuradas y contrastadas de crianza y envejecimiento. Explicado así, parece una tarea muy fácil, pero al contrario, la complejidad del proceso y el cuidado con el que debe tratarse el vino, ha creado una ciencia con nombre propio: la enología.

De la antigua ánfora, pasando por el tonel i la jarra, hasta llegar a la botella, el vino ha recorrido un largo y accidentado camino, pero en el deleite de probar una copa de alguno de esos maravillosos caldos que existen hoy en día, podemos quizás vislumbrar los miles de años que ha costado llegar a obtenerlo.

El café, una historia más cercana

El origen del café es confuso y plagado de leyendas que lo enmascaran. No se tiene conocimiento, ni tan sólo aproximado, de cuando se comenzó a consumirse. Algunas leyendas hacen beber al mismísimo Mahoma una bebida tonificante que le ofrece un compasivo arcángel Gabriel. Cuenta la leyenda que los efectos no tan sólo lo sanaron sino que, además, el Profeta recobró su fuerza viril. La bebida que le ofreció el arcángel, era tan oscura como la Piedra Negra de la Kaaba de la Meca, razón por la cual recibió el nombre de kawah.

Con bastante seguridad, parece que el café proviene de Etiopia, de la región de Kafa, topónimo que puede haber sido el origen de su nombre, aunque otra versión indica qué café, hace referencia en árabe antiguo, a "eso que maravilla y hace volar el pensamiento". La única constancia real de consumo de café la encontramos, hacia 1511, en la Meca, donde, debido a la gran proliferación de establecimientos que servían café, el gobernador Khair Bei, les acusó de crear desordenes sociales y ordenó el cierre de los establecimientos y destruir los depósitos de café. Esta medida fue abolida al poco tiempo, ya que el café se había ganado el favor de los sacerdotes y de la población.

Unos pocos años más tarde, hacia 1534, el café llegó a Constantinopla. Rápidamente la nueva bebida arraigó entre los turcos, originándose nuevas y numerosas leyendas que loaban las virtudes del kafa. En el siguiente siglo, un fraile que visitó Constantinopla, describió un tipo de establecimiento situado en la orilla del mar, al que los turcos llamaban "xiosc" de donde proviene el nombre de quiosco. El fraile escribió "Este xiosc es un balcón cubierto con su pabellón, donde los turcos acostumbran a ir a tomar tabaco y beber café, que a mi parecer es lo mismo que una casa de placer".

La pasión turca

En el transcurso de la larga confrontación que los turcos mantuvieron con Austria, introdujeron el café en la Europa oriental. En Viena, aparece por primera vez a finales del siglo XVII, el café filtrado, se dice, que por el disgusto que producía a los vieneses el poso del café en la taza. Fuera o no así, lo cierto es que el café filtrado tuvo éxito y se extendió rápidamente por todo el Imperio Austro-Húngaro.

El tráfico del café se realizaba por el mar Adriático, que era muy transitado por los mercaderes venecianos, así que no tardaron en aparecer en Venecia los primeros cafés, casi al mismo tiempo que en Paris, donde llegó de la mano de la embajada turca. Una vez el café hubo conquistado los paladares europeos, comenzó su expansión por todo el mundo, por medio de los comerciantes holandeses. La causa de esta expansión se explica fácilmente por la necesidad de abastecimiento que demandaban los establecimientos que servían café.

En el año 1714 ya se había plantado café en la isla de Java, donde se reprodujo con suma facilidad. Unos pocos años más tarde los franceses establecieron una factoría permanente en Moca, al sur de la Península Arábiga. Pero fue en América, con un clima ideal para el cultivo, donde más proliferó el cultivo. Primero en las colonias francesas, como Santo Domingo y Guadalupe, después en la Guayana holandesa y seguidamente en las colonias españolas y portuguesas.

A Brasil llegó en el año 1727, aunque el apogeo del café brasileño no llegó hasta el siglo XIX. En poco tiempo el café había conquistado desde Indonesia hasta la América Latina, pasando por África. La semilla del café estaba extendida por todo el mundo, preparada para crecer y seducir. El café se ha ganado la fama, propagada rápidamente, como su aroma, que ha venido a satisfacer la necesidad de mentalidades despiertas y activas que requiere toda sociedad abocada al conocimiento, al progreso industrial y al tecnológico.

Luis Antúnez

Convergencias y divergencias del vino y el café

El café y el vino son dos productos agrícolas semejantes, no en su apariencia pero si en la función social que asumen. En efecto, su presencia en actos sociales, gastronómicos y de consumo particular, acaso íntimo, contribuye a que estas dos bebidas tengan un camino casi paralelo. Veamos algunos de estos aspectos comunes.

La uva y el café, o si se prefiere la vid y el cafeto, son dos arbustos con una larga tradición histórica. El primero ya aparece documentado en la antigua Mesopotamia, el otro es un brebaje árabe que se pierde en la noche de los tiempos.

Por el terreno de cultivo y por sus condiciones climatológicas, el café se produce entre los dos trópicos, Cáncer y Capricornio, alrededor de todo el mundo sin excepción, aunque cueste creerlo. El vino se desarrolla a partir de los trópicos Cáncer hacia el norte o bien Capricornio hacia el sur.

Procesos y semejanzas

El vino es un proceso de fermentación de la uva, que después de iniciar la fermentación alcohólica del mosto se consigue, con medios químicos y físicos, modificar sus características organolépticas y alcanzar buquets excepcionales en cosechas determinadas.

El proceso del café también se inicia con una fermentación de la cereza que permite, por hinchamiento, separar el pergamino del hueso para obtener los granos de café. A estos granos, mediante el tueste, se les modificará su acidez, aroma y cuerpo, consiguiendo una taza que nos puede deleitar por aroma y sabor.

La vid y el cafeto, como arbustos que son, pueden sufrir ataques de insectos, pájaros o mamíferos que en ocasiones pueden acabar con una plantación. Tal fue el caso de un hongo, la filoxera (mildíu), que obligó a replantar cepas americanas resistentes a la devastadora plaga, que se desarrolló por el Mediterráneo, desde Grecia hasta España.

En el caso del café, la hemilieae vastratix acabó con los cafetales de la isla de Ceilán, colonia holandesa, que obligó a quemar las plantaciones de cafés arábigas y cambiar a arbustos de té. Se descubrió en África un cafeto resistente a este hongo, al que se denominó Robusto, que con otras propiedades organolépticas permitió replantar el café en aquellas zonas devastadas.

El vino aporta el grado alcohólico además de otras propiedades que lo caracterizan. El café aporta la cafeína, que también hallamos en el té y en el cacao, que nos aporta unas energías bien necesarias en

actividades de creatividad escrita, musical o incluso de vigilancia. Dos bebidas que alguien podría definir como dependientes o creadoras de adicción. Y sin embargo complementan el proceso digestivo si son consumidas con prudencia y cautela.

En el ámbito social se trata de dos productos que podríamos definir como generadores de interrelaciones en nuestra sociedad. Celebramos con cavas y vinos las comidas de familia, amigos o negocios y con una taza de café finalizamos reuniones, negocios o momentos de ocio.

Bajo conocimiento del café

Hasta aquí hemos repasado las semejanzas de café y vino, con detalles que quizás nos han pasado a todos desapercibidos, y hasta desconocidos. Recientemente, en el sector de la restauración ha aparecido la figura de un prescriptor de vinos, espirituosos y de cigarros para poder completar la elección de platos selectos pertenecientes a un amplio abanico de sabores, desde la cocina popular a la más sofisticada cocina francesa por mencionar la más reconocida.

Pero tanto al restaurador como al sumiller les falta, en demasiadas ocasiones, un conocimiento del café que les permita aconsejar a su cliente sobre cual es el entronque gustativo final (o maridaje) con la comida y las bebidas seleccionadas o recomendadas. En efecto, no existe un sólo café (el de la casa) ni cien cafés para cada uno de los platos o postres propuestos, pero si un café oloroso, o ácido, afrutado o ahumado, que pueden entroncar muy bien con unos postres o con un cigarro habano...

En este punto quisiéramos llamar la atención de sumilleres y prescriptores gastronómicos en iniciarse en cursos de café, no sólo de catas de cafés arábigas o robustas, sino en profundizar en el proceso de tostación (aquí podemos modificar características de café), como conocimiento de aquellos orígenes que en muchas ocasiones, en operaciones de marcado carácter mercantil, son desconocidos. En esta línea, el Fórum Cultural del Café ha creado un curso de café para sumilleres con el objeto de inyectar luz en un campo con muchas sombras.

Un curso para especialistas

En efecto, el programa pensado para especialistas tiene mucho que ver y se asemeja al de los vinos. En primer lugar debemos empezar por determinar, conocer y detectar aromas y olores de productos naturales y esenciales. Se pretende clasificar al alumnado sobre la base de sus características pituitarias. El conocimiento de olores de cafés verdes y tostados puede ser muy importante para un buen profesional.

También se hará especial hincapié en el proceso de tostado y sus modificaciones de temperatura y tiempo. Se procederá a la realización de tostaciones presenciales de varios cafés para comprobar su evolución aspecto-gusto final en taza y finalmente, después de ajustar la maquinaria y como enseñanza más interesante, la preparación de cafés de forma personal.

Consideramos que este tipo de enseñanza es la necesaria y obligatoria para los profesionales de la restauración, en línea con la de otros productos que se sirven y degustan en una buena comida. Se pretende dar a conocer un relativo contenido profundo y no sofisticado de la taza de café. No debemos quedarnos con catas de cafés robustas y arábigas o de buenos cafés tostados frente a uno de "malo". Se debe avanzar más y los asistentes al curso deben salir con conocimientos prácticos destacados.

Asimismo, en el curso se incluyen un repaso al cultivo, proceso de recogida, preparación y otros aspectos relativos al café verde, así como otros detalles como cartas de cafés o distintas cafeteras para preparar esta infusión. Pensamos que el café, en un próximo futuro, debe alcanzar la relevancia en su selección como hoy ya la tienen los vinos, cavas y otros complementos de la buena mesa: licores, aguardientes y cigarros.

Jordi Codina
Gerente de Cafés Unic

CURSO DE CAFÉ PARA SOM

preparado por el Fórum Cultural del Café

PRIMERA SESIÓN

Comparación uva-café

Geografía-climatología
Mezclas-"Coupage" o monovarietals
Hoja de cata. Tipos-explicación

Clasificación de los olores

Olores Sibarite – 10 referencias
Olores naturales – 5 referencias
Olores cafés verdes (procedencias) – 5 referencias
Olores cafés tostados – 5 referencias
(Tostadora laboratorio / grados de tostado: alemán-medio-alto)

Cartas de café

Variaciones sobre un café – adicción de aromas o alcoholes
Variaciones procedencias cafés – problema de frescor

SEGUNDA SESIÓN

El café

Fruto – países productores – suelo – beneficiado – secado
Arábiga: ejemplos y características
Robusta: ejemplos y características
Monovarietal y mezclas aroma – cuerpo – acidez

Extracción

Mucha: expresso – maquinaria bar
Media: Cona – Oroley – Domestic – restaurante fino
Poca: Melitta – Domestic

Otros cafés

Soluble normal
Soluble liofilizado
Monodosis
Jarabe de café
Jarabe de aromas

TERCERA SESIÓN

Tipos de café

Fisiología de los sentidos
Descripción bucal
Hoja de cata

Cafés arábigos

Etiopía Sidamo
Tanzania Bukova
Kenia AA

Salvador Pacamará
Colombia Tula
Guatemala Antigua

Java Kalosi
Papua Sigri

Cafés Robustas

Camerún
Costa de Marfil
Uganda Kouilli

India
Indonesia

Cafés no lavados

Brasil Mogiana
Brasil Cerrado
Brasil Santos
Brasil Conilón

ELIERES

CUARTA SESIÓN

Práctica cafetera

Cafetera tipo
Molinete tipo

Preparar maquinaria

Ajustar cafetera y molinetes

Diferentes cafés elaborados
Interpretación de la bromera
Cata expresso