el agua en el Café

El agua es un don divino sin el cual se haría muy difícil, por no decir imposible, la supervivencia en nuestro planeta. El agua, gracias a su solubilidad, convive con varios elementos. Algunos los diluye, caso del litio y sodio; a otros hace solubles sus sales, como el calcio y el magnesio y a otros, como los metales, hierro, cobre... etc., les ayuda a vehicular su presencia. Todos estos elementos, pues, podemos encontrarlos en el agua, y de ahí que se hable de las propiedades saludables de aguas líticas, cálcicas o férricas.

El contenido de sales en el agua, sin embargo, varía durante el año, a causa del cambio de los niveles acuíferos de los ríos y manantiales. Así, por ejemplo, en la época de lluvias, los caudales son superiores y la concentración de sales, baja. Por el contrario, en la época seca, que coincide normalmente con los meses de verano, la proporción se invierte, aumentando la concentración de sal, en la misma cantidad de líquido.

E aquí, pues, una breve presentación del agua y sus "ingredientes" que después de pasar por nuestra cafetera, nos permitirá extraer el café y degustar esta taza que tanto nos apetece. Con el tiempo hemos aprendido que existen diversas clases de café, múltiples procedencias, diferentes alturas de cultivo... y que por todo ello, los cafés tienen sabores, texturas, acidez, aromas distintos que hay que paladear y buscar entre sorbo y sorbo. La naturaleza del agua que se emplee en la elaboración de éstos, sin embargo, es determinante para que no se enmascaren, combinen o desaparezcan las características propias de cada café, que son, al fin y al cabo, las que tanto cualifican las procedencias de los mismos.

Así, y para evitar posibles "contaminaciones" no deseadas, se recomienda utilizar aguas naturales de manantial o aguas minerales con una composición constante y exentas de productos químicos para su potabilización. Cierto es que las grandes ciudades necesitan abastecerse y desde siempre se ha recurrido a ríos, lagos y manantiales cercanos para hacerlo. El problema radica en la gran demanda actual, que obliga a utilizar productos artificiales para acelerar la decantación de materias en suspensión, derivados de cloro para conseguir la decoloración del agua, etc. Desafortunadamente, todos estos procesos, que evidentemente son necesarios, perjudican a nuestra taza, transmitiéndoles a ésta, sabores a lejía, sales

férricas, etc. Además, y desde el punto de vista técnico-cafetero, el calcio disuelto en esta agua, en forma de sales cálcicas, bicarbonatos, carbonatos, sulfatos,... se deposita en todos los conductos, caldera y difusores de vapor de nuestras cafeteras, llegando a provocar serios problemas, como el sellado progresivo de los canales por donde discurre el agua en el interior de las cafeteras, o el cubrimiento de la resistencia de la caldera, con la consecuente perdida de poder calorífico de la misma. En estos casos, y para resolver el problema, es obligado el tratamiento de la máquina con sales de intercambio iónico (calcio por sodio).

Por descontado, actualmente existen sistemas de tratamientos de agua industriales, semi industriales (hostelería) y domésticos que ofrecen desde el intercambio hasta la eliminación selectiva de sales por osmosis inversa. Será conveniente, pues, y debido a los problemas que sufre en el ámbito mundial aquel don divino que mencionaba al principio, que todos tengamos conocimiento de la existencia de estos tratamientos.

Así pues, y tras estas breves pinceladas sobre el componente mayoritario de nuestra taza -el café es en un 92% agua- no puedo por más que concluir recomendando una conveniente selección del agua que vayamos a utilizar para preparar el café. En el ámbito doméstico, el agua mineral embotellada representa la garantía que permite conseguir cafés excepcionales, mientras que en el plano industrial y semi industrial, la implantación de un tratamiento previo mejorará la vida de la cafetera y, también, del lavavajillas, lavaplatos, etc.

Y ahora sí, a saborear un buen café!

J. Agustí
Químico U.B