



De vuelta a lo básico

Nespresso es más que un espresso. Es una experiencia genuina que combina perfección y placer, simplicidad y esteticismo. Desde el cultivo del grano de café verde de la mejor calidad hasta la creación del perfil aromático perfecto para cada Gran Café y el desarrollo de una gama de máquinas con un diseño y una funcionalidad que rozan la perfección, Nespresso ha desarrollado un sistema integrado que domina con total maestría todos los parámetros necesarios para la elaboración del espresso perfecto. La Revista Nespresso se complace en abrir las puertas de un apasionante mundo que, en solo 20 segundos, transforma una joya encapsulada en una obra maestra para los sentidos.

Cereza de café Si desea entender el café, debe retroceder en el tiempo, puesto que es un ser de orígenes floridos muy arraigados en la tierra. ¿De dónde procede? Del cinturón tropical que rodea la tierra, entre los trópicos de Cáncer y Capricornio, el único lugar del mundo en el que se cultiva el café, ya que es una planta que requiere mucho calor y abundante lluvia: Brasil, Colombia, Costa Rica, Guatemala, Togo, Kenia y Etiopía son la cuna del mejor café del mundo. El arábica, uno de los cafés favoritos de Nespresso, florece a más de 1.000 metros de altitud. Nespresso suele utilizar esta variedad para sus diversas mezclas por su personalidad afrutada y floral, su acidez y su bajo contenido en cafeína. La variedad de café robusta se encuentra en zonas de entre 100 y 800 metros de altitud: es más intensa, más amarga y tiene más cuerpo y más cafeína. Nespresso la utiliza en pequeñas cantidades, como un chef utilizaría una especia: para darle un misterioso toque de sabor o para añadir una nota selecta al perfil aromático.


Cultivo El café disfruta de sus mejores horas de juventud en compañía de los mejores caficultores del mundo. Es una época en la que la tierra, el agua, la luz del sol y el cuidado paciente de estos hombres y mujeres son su único alimento. Una única rama de capullos con delicada fragancia de jazmín engendra pequeños frutos rojos llamados cerezas de café. Cada cereza esconde dos granos que, posteriormente, se convertirán en café verde. Estos hombres y mujeres que además recolectarán manualmente sólo los frutos más maduros para garantizar la mejor calidad, imprimen a su trabajo un cuidado y una pasión infinitos.

Café verde Las cerezas de café se convierten en granos de café verde. Nespresso utiliza el procesado en húmedo: Las cerezas se ponen a remojo, se despulpan, se dejan fermentar, se lavan y se secan. A continuación se descascaran, dejando sólo el mejor café verde. A pesar de ser un método complejo, prolongado y costoso, el procesado en húmedo produce una materia prima única que realza los tonos aromáticos del café atenuando su amargor.

Mezclas para Grandes Cafés Las mezclas se elaboran con esta materia prima y con cafés de la mejor procedencia. Nespresso sigue perfiles aromáticos exclusivos para cada Gran Café. Es un arte de precisión: la elaboración de una mezcla requiere una sutil alquimia basada en la rigurosa selección de cada café para dotarla de rasgos únicos, como su aroma, su fineza, la calidad de su espuma y la forma en que perdura en el paladar. Es un arte de equilibrio: cada Gran Café debe conservar los mismos aromas y fragancias de una cosecha a otra. Sin embargo, las condiciones climáticas provocan invariablemente algún cambio de un año a otro.

El arte del tueste Esta fase crucial guarda muchos de los secretos de lo que podríamos denominar el “espresso perfecto”. El café verde se tuesta hasta que se le extrae toda su esencia aromática. Se trata de un proceso específico para cada mezcla que sublima los principales rasgos de cada café que la compone. Se ha de utilizar la cantidad exacta de calor y de tiempo, que permitirá a cada café expresarse plenamente hasta revelar la delicada armonía de la mezcla. Es un proceso muy arriesgado, puesto que el café evoluciona durante el tueste: su aspecto, su aroma, su sabor, su contenido de cafeína, su acidez, su cuerpo y amargor... todo cambia. Una vez tostado, el café se deja en un silo sin aire para protegerlo de los efectos de la oxidación.

Molienda A continuación, el café recién tostado se muele. Esta tarea requiere la máxima precisión, puesto que la molienda afectará a la velocidad de extracción y a muchos otros criterios sensoriales en el momento de su degustación. Para garantizar un equilibrio sensorial, la mezcla de cada café se muele de forma distinta. Su fineza afectará a su flujo de salida durante la preparación. Cuanto más fino sea el café, más tardará en fluir y en el proceso se acumulará cierto amargor. Cada Gran Café pretende realzar todas las facetas del café en una armoniosa interacción entre su acidez, su amargor, su cuerpo y sus melodías aromáticas. La homogeneidad y la fineza del café son fundamentales para el equilibrio perfecto.



La Cápsula En esta fase de su evolución, al espresso sólo le falta la oportunidad para expresarse en todo su esplendor. Espera pacientemente su momento de la verdad en una cápsula de aluminio herméticamente sellada, diseñada especialmente para conservar la proporción exacta y la perfección. El café queda protegido del aire, la luz y la humedad y conserva el aroma, la frescura y los más de 900 aromas del Gran Café perfectamente molido hasta que por fin llega el momento de celebrarlo y saborearlo.

La máquina Su misión es transformar el café molido de la cápsula en una entidad plena de cuerpo, con una rica amalgama de aromas sin un solo fallo, taza tras taza. Para conseguirlo, la máquina Nespresso está dotada de un exclusivo sistema de extracción y preparación que controla todos los elementos necesarios para crear el café perfecto con sólo pulsar un botón. Una vez insertada la cápsula en la máquina, ésta se perfora, permitiendo que el agua caliente a la temperatura ideal fluya a través del café molido rápidamente y a gran presión, gracias a la bomba de alta presión de 19 bares. Esto produce un cuerpo extraordinario y un sabor realzado por una crema suave. Además de ser tecnológicamente muy eficientes y avanzadas, las máquinas Nespresso combinan a la perfección sencillez, funcionalidad y desenfado en un diseño atemporal.

Crema La crema que cubre la superficie del espresso perfecto es densa, homogénea y untuosa. Esta crema es tan fina que las diminutas burbujas de la que está compuesta reflejan la luz. La forma en que estas burbujas se amontonan

El espresso perfecto esconde un regalo definitivo: Cuando ofrece su cuerpo, entrega también el alma.

revela la excelente calidad de los Grandes Cafés de Nespresso. A través de su crema, el espresso revela sus sabores volátiles en forma de notas delicadas y aromáticas, que liberan parte de su personalidad.

Notas aromáticas Pero la riqueza de la mezcla no se detiene en su exterior de color avellana. Sólo tiene que tomar una cuchara y remover el café. Las más intensas armonías escondidas en la crema se revelan una tras otra, extrayendo los toques más tostados del café. Estas aromáticas notas traen consigo un completo mundo sensorial que recuerda a las maderas, los cereales, el cacao, los cítricos y las frutas, y el dulzor de la vainilla o el caramelo.

El gusto La lengua examina el peso, la temperatura y la cremosidad del café. El espresso perfecto revela un café pleno

de cuerpo en toda su riqueza, densidad y viscosidad características. Su sabor es, de hecho, un arco iris de aromas armoniosos que lo hacen único. Su amargor, acidez y fuerza inundan nuestras papilas gustativas con información sensorial que se transforma en puro placer. Estos aromas no son estáticos, sino que evolucionan con arreglo a una melodía que sólo ellos conocen. Tras el último sorbo, perdura un regusto que prolonga el placer en la boca.

El alma Hemos estudiado el espresso desde todos los ángulos posibles. ¿Qué queda de este encuentro? ¿Un viaje a los dominios de los aromas y sabores? ¿Sutiles ondulaciones de placer en el paladar? ¿Una revelación de los sentidos? No, es algo más que todo eso, porque el espresso perfecto esconde un regalo definitivo: Cuando ofrece su cuerpo, también entrega el alma. ☺