

CULTURA DEL CAFÉ

Indulgencia esencial

Como ocurre con el vino, la cultura del espresso se puede considerar como el mayor arte del sibarita. La Revista Nespreso presenta un guía para expertos en café elaborada por el maestro culinario Corby Kummer, Editor Jefe de "The Atlantic Monthly" y autor de "The Joy of Coffee".



CULTURA ESPRESSO

el espresso es una forma de vida. Es mucho más que la pureza o la fuerza de la bebida en sí misma, que no se parece a ninguna otra en su intensidad regeneradora. Como ocurre con la copa perfecta para el vino, el momento de beber una taza de espresso mejora infinitamente si contamos con las herramientas adecuadas: las tazas, las cucharillas, y unos complementos refinados como pueden ser el chocolate, el agua o incluso el orujo. Y, si con el vino las únicas decisiones a tomar son la temperatura y el tipo de copa, cuando se trata del espresso las elecciones son prácticamente infinitas. ¿Con o sin azúcar? ¿Largo o corto (relación entre la cantidad de agua y el café)? ¿El agua local es lo suficientemente buena para realizar un espresso excelente o se debe utilizar agua embotellada? Y después, está la interminable controversia de la cantidad de leche que lleva el espresso. Por supuesto, lo más importante es la compañía, pero el lugar en el que tome el espresso puede cambiar sus hábitos de vida.

Italia es la cuna del espresso. Bueno, quizá no tanto su cuna, pues los franceses fueron los primeros en patentar una máquina que utilizaba el principio de hacer pasar agua a

presión a través de café, en 1843. Pero los italianos enseguida reclamarían el espresso como propio, dándole, también, el nombre con el que se popularizó finalmente. Por cierto, en sus orígenes el término fue acuñado para denotar que era un café hecho expresamente para usted, no un café hecho con prisa. La presión del agua caliente incide en la intensidad de la mezcla, y los italianos, inventores empedernidos, se empeñaron en buscar formas de hacerlo más fuerte y mejor. A finales del siglo XIX, las máquinas de espresso eran fantásticos artilugios con alas batientes, espitas y chorros, como algunas máquinas que todavía se encuentran en la parte de atrás de algunos bares, totalmente restauradas y en museos de máquinas de espresso. Los italianos tratan las máquinas de espresso con la misma reverencia con la que tratan sus coches deportivos, y ya en los años treinta los diseños eran una reminiscencia de trenes aerodinámicos, y más adelante, de elegantes y extravagantes coches.

El tamaño y el material de la taza pueden ser un tema delicado, pero las tazas raramente lo son. Con la actividad frenética de los bares se rompen con asiduidad, al igual que con los



Las tazas mostradas en estas páginas son la forma más clásica y elegante de servir un espresso, y después de la cena o a media tarde existen pocas maneras mejores de agasajar a sus invitados.



lavavajillas industriales. Ahora que el espresso se puede tomar en casa, Ginori, Rosenthal y otros fabricantes de porcelana como Bernardaud, que trabaja para Nespresso, ofrecen unas tazas de cerámica resistente del tipo de las que suministran sólo a bares, a menudo con diseños coloridos y dinámicos. Cada bar tiene dos tamaños de taza para el espresso: uno relativamente estrecho, para el espresso solo y el café macchiato, “manchado” con una cucharada de leche vaporizada caliente y una cucharada de espuma de leche en la parte de arriba. Sin embargo, para espressos con más leche de la que lleva el macchiato, el tamaño siguiente, una taza propia del cappuccino es el adecuado. “Propio” es la palabra clave aquí, porque fuera de Italia estas tazas se ven muy raramente. No son tan anchas como las tazas de té, y tienen los lados curvos como la sartén de un chef, de forma que el espresso reposará en la parte inferior sobre un fondo espeso. Allí esperará sólo unos segundos para suavizarse, hacerse esponjoso y enriquecerse con la suavidad de la leche totalmente vaporizada que convierte al espresso en un verdadero cappuccino (nombre que proviene de la capucha blanca y marrón del hábito de un monje capuchino). Es un placer sujetar y beber en estas tazas, que se acomodan a la mano como si se hubieran creado para ser medidas.

El vienes utiliza esta taza para su versión de un cappuccino llamado melange, o para un Brauner, café servido con una pequeña jarra de leche caliente a un lado. Aunque no lo pida, cualquier café servido en Viena siempre se acompaña con un vaso bajo de agua fría. El tamaño y la forma del vaso también se acomodan a la mano, y debería ser un complemento obligatorio para el espresso servido en cualquier parte. Los italianos sólo piensan en un cappuccino por la mañana, digamos que antes de las once y generalmente antes de las diez. A menudo es todo su desayuno, o lo toman

con un cornetto, el rollo con forma de cuerno hecho con una masa más similar a un brioche que a un cruasán. Después del mediodía, como muy tarde, usar más leche de la que cubre un macchiato está ‘vietato’.

Los americanos, acostumbrados a las bebidas calientes muy largas, generalmente piden caffè latte, con cinco o seis partes de leche por cada parte de espresso, en vez de la estricta relación tres a uno de un cappuccino. En Italia, el caffè latte se sirve en vaso, no en taza. En Estados Unidos, se sirve en una taza de cartón muy alta o en un gran tazón. Este tamaño es realmente más adecuado para el café au lait, el desayuno francés que consiste en leche caliente servida en un tazón y con café diluido, perfecto para mojar tartinas, el resto de la baguette del día anterior, partida y untada de mermelada.

Como en el bar, las tazas deben estar calientes, quizá no ardiendo como las tazas a punto de hervir de Nápoles, donde los camareros las mantienen boca abajo medio sumergidas en agua a punto de ebullición. En el resto de Italia, las tazas se colocan en la parte superior de la máquina de espresso, donde se calientan hasta la temperatura ideal y se cubren con un trapo limpio. La máquinas de espresso domésticas de calidad excelente (como la Le Cube y la Siemens by Porsche Design de Nespresso) ahora vienen equipadas con una placa calentadora en la parte superior, perfecta para este mismo cometido. Utilicela si tiene una, y si no la tiene, llene las tazas con agua del grifo muy caliente o con agua hervida.

Las cucharas pequeñas son también imprescindibles para el espresso. Las cucharas chapotean en el líquido, y lo enfrían demasiado rápido removiéndolo y exponiéndolo al aire. En cambio, las cucharillas finas mezclan de manera óptima el azúcar con el café y la leche, y ayudan a preservar la distribución perfecta de la espuma y la leche vaporizada

Cualquier otro dulce que acompañe al espresso tendrá que ser seco y crujiente, como un diminuto amaretti o una galleta dura como el cristal; las nueces ligeramente tostadas de los amaretti son el mejor complemento para los sabores tostados del café.



de un cappuccino sin rebajar la espuma. Aunque los italianos desdeñan a los extranjeros que, sin darse cuenta de su error, piden un cappuccino por la tarde o, Dios no lo quiera, después de la cena, el vertido y removido del azúcar antes de la degustación sí que forma parte integral del ritual. Si bien es verdad que los italianos raramente se aventuran más allá del azúcar granulado, presentado en recipientes comunes colocados sobre la barra, los suizos, vieneses, alemanes e incluso los ingleses cuentan con gustos más evolucionados en lo que al azúcar se refiere, tomando con frecuencia pequeños terrones de azúcar moreno o incluso un palillo de cristales de azúcar moreno que se convierte en un delicioso removedor, para chupar una vez remojado en el café. En algunas partes de Viena o Budapest, las más cercanas a Rusia, podrá ver con frecuencia cómo mojan el terrón en el café caliente y lo colocan entre los dientes, chupando lentamente el café deliciosamente endulzado hasta que el terrón se deshace en la lengua en una fina capa de cristales. *(Nota del editor: Nespresso recomienda usar azúcar granulado para endulzar el café.)*

Prácticamente en cualquier restaurante que se precie, la taza de espresso de después de la cena se suele servir con una pequeña porción de chocolate agrídulce a un lado. Esta adictiva tradición arraigó en Suiza, Francia e Inglaterra, países que innovaron en las técnicas de producción de chocolate con el ingenio que los italianos aplicaron a la preparación del espresso. Cualquier clase de buen chocolate que deje un sabor persistente en la lengua servirá, incluso el chocolate endulzado, aunque el preferido y más sofisticado es el chocolate amargo. La acidez inherente al espresso servirá como equilibrio, especialmente si el café es amargo, o poco dulce. Se trata de tomar un pedazo de chocolate seguido de un sorbo, dejar que el espresso comience a derretir el chocolate y lo disuelva en

una esencia de moca que penetre totalmente en las papilas gustativas y permanezca durante la sobremesa.

Los licores fuertes son un complemento frecuente del café después de la cena. El vino es un mal acompañamiento, porque su gama de aromas florales y afrutados debe apreciarse por sí sola. Pero al destilarlos, los racimos de uvas prensados y el vino destilado se convierten en grappa u orujo, y coñac, bebidas que pueden intensificar la potencia del espresso. Los trabajadores franceses e italianos a menudo comienzan el día con un caffè corretto, un espresso “corregido” con un chorrito de grappa. Normalmente lo hacen para protegerse del frío de las mañanas. Todas las clases disfrutan del coñac o la grappa, generalmente de la mejor calidad que se puedan permitir, para acompañar un espresso y estimular una buena conversación o para relajarse en ella. La única decisión importante será qué sorbo dar al final para mantener el sabor el mayor tiempo posible.

Italia ha conseguido exportar la mayoría de sus tradiciones del espresso con bastante fidelidad. Sí, hay equívocos, como la persistente presencia de leche después de la cena, por ejemplo. Pero la costumbre que más molesta a los italianos es añadir una corteza de limón al espresso. Esto es impensable en Italia: los aceites esenciales añaden un áspero sabor afrutado que tiene aún menos sentido que la mermelada de frambuesa o una copa de vino para potenciar el sabor. ¿De dónde procede? Hay distintas teorías: el proceso de lavado de tazas con corteza de limón en lugares con pocos recursos de agua potable es una de las más populares. Aunque no sería ortodoxo como complemento de una taza de buen espresso. El chocolate es el amigo más natural de un espresso, y la leche la mejor amiga que tienen en común. Un espresso excelente puede asociarse con ambos, dependiendo, por supuesto de la hora del día. ☘

