

EL ARTE DEL GUSTO

Los verdaderos amantes del café consideran el sabor la culminación de todos los sentidos. La Revista Nespresso le invita a disfrutar de una travesía sensorial al corazón de un café verdaderamente excepcional.



NESPRESSO EN TODOS LOS SENTIDOS

“Sobre gustos no hay nada escrito”, reza el viejo proverbio. Y, en realidad, es justo decir que la percepción sensorial del café es diferente para cada persona. Lo que convierte el disfrute del café en un vasto y agradable campo por descubrir, tanto en lo que se refiere al gusto como a las emociones evocadas al tomarlo. Es un viaje de descubrimientos sutiles, que se enriquece constantemente con sensaciones nuevas y excitantes. Por consiguiente, Nespresso ofrece a los conocedores genuinos del café un universo completo de sabores para explorar y disfrutar, un universo de placer sensorial tan ilimitado que la sola descripción de los Grandes Cafés es capaz de inundarnos de pura emoción. En este imperio del placer, el comentario más acertado sólo puede provenir de un poeta del disfrute gastronómico exquisito, el gran Brillat-Savarin: “Los animales se alimentan, el hombre come. Pero sólo el hombre sabio sabe cómo cenar”.

CULTURA DEL CAFÉ

Gusto

El gusto, se percibe principalmente a través de las papilas gustativas, los receptores del gusto que están estratégicamente distribuidos por la lengua. Actualmente podemos identificar cuatro sabores básicos: dulce, salado, ácido y amargo. La acidez, por ejemplo, como la que encontramos en el zumo de limón, es un sabor básico que se percibe mediante las papilas gustativas muy vívidamente. La achicoria o el cacao, por otro lado, se caracterizan por su sabor típicamente amargo. Sin embargo, hay que tener en cuenta que los especialistas recientemente han destacado la existencia de un quinto sabor, el que denominan umami. Una palabra japonesa que literalmente significa delicioso y se asocia especialmente a la presencia de glutamato, al que se atribuyen propiedades potenciadoras del sabor.

La última impresión que deja un café, y que persiste en la boca largo tiempo después del último sorbo, es el regusto que sirve para prolongar el placer. Pero, como hemos visto, cuando al gusto se le priva de sus componentes olfativos reduce sensiblemente sus efectos. La acción conjunta de masticación y deglución crea una exuberancia que aumenta la percepción del sabor de la comida y la bebida y que permite un olfateo retrorrenal para complementar el sabor.

Estudios científicos, incluyendo los realizados por el Dr. Chahan Yeretzian de Nespresso, nos han permitido descubrir el modo en que se comportan estos sabores. Los sabores del café, como los del vino, evolucionan en la boca. Siempre que tomamos café nuestros sentidos perciben los aromas en tres fases sucesivas. La primera se produce cuando el café entra en contacto con los labios: una sensación intensa que revela una composición aromática característica. A continuación, tragamos el primer sorbo de café y percibimos otros sabores a través de la nariz. A esta le sigue rápidamente la tercera fase, en la que los sabores perduran mucho tiempo después de tragarlos. Como cada una de estas tres fases abre una nueva combinación de aromas, los expertos hablan de la “melodía del café”: estos aromas, cuyas transformaciones se han medido, se comportan de forma similar a las armonías de un mismo elemento que evoluciona constantemente en el tiempo. Por consiguiente, los sabores del café no son estáticos, sino más bien semejantes a una melodía de olores que siguen su propia partitura, y de los que ningún amante del café desearía prescindir.





Vista

La vista es, por supuesto, el segundo sentido que entra en juego ya que anticipa lo que vemos, preparándose para la degustación. Por encima de todo, nuestro sentido de la vista nos permite apreciar el color y la calidad de la crema que corona el café. Una crema ideal es suave, ligera, homogénea, oleaginosa y tiende a pegarse a la taza. La suavidad de la crema se mide por el tamaño de sus burbujas. Una crema suave presenta una multitud de burbujas tan compactas que reflejan la luz. En cuanto a la cantidad de crema, se puede juzgar con la ayuda de una cucharilla o con la prueba del azúcar: vierta un sobre o una cucharilla de azúcar en la espuma reciente y sin remover. Una crema verdaderamente excepcional, como la de los Grandes Cafés de Nespresso, sujetará los granos de azúcar durante más de 10 segundos antes de hundirse, creando un orificio cónico en su camino hacia el fondo.

Oído

¿Qué papel juega el oído en este viaje al corazón de la degustación? Vale, algunos pueden decir que esto es algo rocambolesco. Pero esos escépticos deberían recordar que el hombre es una criatura que se deleita con ciertos hábitos, no sólo por su comodidad sino porque constituyen una fuente genuína de placer. Si este hábito tiene que ver con el arte de vivir y con una idea de excelencia cotidiana, sería más justo considerarlo un ritual sutil. Y cuando se trata de disfrutar de Nespresso, ciertamente parece que algunos detalles marcan la diferencia. Los detalles que comienzan a materializarse ya antes de que la primera gota de café entre en contacto con la boca, cuya primera manifestación puede ser... oída.

Basta con observar lo que ocurre cuando se produce la magia de la preparación del espresso. Coloque una cápsula de Nespresso en la máquina y pulse el botón: oirá el sonido de la cápsula cuando es perforada. A continuación, bajo el efecto de 19 bares de presión, el agua comienza a gorgotear mientras atraviesa el café para extraer toda su sustancia. La explosión del líquido marca un momento de libertad. De hecho, no es sino la culminación de un largo y tortuoso camino, repleto de esfuerzo, obstáculos y una extrema atención, que comenzó hace varios meses, y a menudo en regiones muy lejanas al lugar donde finalmente es consumido. Desde la rigurosa selección de los granos de café (o cerezas de café, que es su denominación más correcta), su recolección, lavado, preparación, transporte, mezcla (siguiendo un proceso exclusivo), tueste y molienda, hasta la inserción en las cápsulas, todo el amor puesto en el proceso tiene un único objetivo: sublimar el sentimiento de liberación que acompaña al sonido característico que anuncia la llegada del Gran Café a la taza. Los más observadores dicen incluso que, escuchando atentamente la crema, se pueden oír millones de burbujas diminutas que estallan en una jubilosa canción al liberar sus aromas esenciales.



Tacto

Cuando elevamos la taza hasta nuestros labios, entra en juego otro sentido. Aunque no es un sentido que reciba el mayor grado de atención, el sentido del tacto está muy presente en el ritual de la degustación. Permite a los verdaderos expertos evaluar el cuerpo del espresso, su temperatura y la suavidad de la crema. Lo que se conoce como el cuerpo del café es su plenitud, viscosidad y el peso que adquiere en la boca. Un café con cuerpo es espeso en la boca y tiene una densidad característica. Un café con poco cuerpo se percibe como aguado y líquido.

Olfato

Obviamente, el olfato juega un papel vital en nuestra percepción de cualquier clase de alimento, ya que existe una estrecha conexión entre la identificación olfativa y la emoción. ¿A quién no se le ha hecho la boca agua al pasar por delante de una pastelería de la que emergía un dulce aroma de pasteles? Este reflejo pavloviano recuerda a nuestro cerebro su propensión al placer, mientras nos incapacita para analizar nuestros sentimientos de forma racional. El mensaje se impone en nuestro cerebro con la fuerza de un grito: "Esto huele bien, me gusta el olor, siempre que lo huelo inevitablemente siento un gran deseo de comérmelo". De hecho, normalmente no distinguimos entre olor y sabor, ya que estos sentidos están íntimamente asociados. Durante la degustación del espresso, incluso antes de que el precioso néctar llegue a sus labios, se sentirá rodeado por los aromas volátiles que escapan de la taza. Primero percibe las notas más ligeras: delicadas y aromáticas. Si en ese momento remueve el café, permitirá la liberación de las notas más intensas, las que estaban encerradas en la crema.

Sin embargo, el olor también influye en el modo en que el paladar percibe el gusto. Cuando el café entra en la boca, todos los sabores contenidos en él se entremezclan y una parte de ellos viaja hasta las fosas nasales, donde enriquece sus sensaciones gustativas. Es entonces cuando puede apreciar la riqueza de las notas aromáticas que se liberan de la taza: amaderadas o granuladas, afrutadas, cítricas o de cacao, etc. Son tantos los aromas, que nos recuerdan la sensualidad del incomparable momento en el que nuestros pensamientos flotan libremente, inmersos en los aromas que escapan de cada taza de café de forma tan misteriosa y fascinante.

