

Café: bondades, sabores y variedades

1.701

cafeterías identificó en Chile el último Censo Cafetero.



Café regala energía para sobrellevar el frío en esta época del año

El 25% de los consumidores muestra preferencia por el café con leche y el 53% prefiere el sabor de acompañamiento marcadamente dulce o simplemente sólo.



El frío se ha hecho notar estos meses y muchos de nuestros lectores seguramente han acudido a un café muy caliente para sobrellevar las bajas temperaturas. En el estudio “Mercado del café y caracterización del consumidor en Chile”, se señala que hay un “perfil de alto consumo de café en términos de frecuencia de consumo promedio diaria (2,8 tazas) y semanal (6,3 tazas)”. Tam-

bién “el 25% de los consumidores muestra preferencia por el café con leche y el 53% prefiere el sabor de acompañamiento marcadamente dulce o en su defecto simplemente sólo”.

Los chilenos consumen casi un kilo de café al año, muy por debajo de países como Noruega que multiplican por 10 el consumo. Pero Chile ha crecido en el gusto por el café. Así lo atestigua Daniel Tera-

busi, cafeólogo y docente del Instituto Chileno del Café (ICHCA), quien con 9 años en el país ha visto el interés que ha despertado este brebaje.

Para el experto claramente han existido 3 “oleadas” de experiencias con el café. La primera fue con el café instantáneo, la que aún perdura, pero que ha sido complementada con la “segunda oleada” que se ha expresado en las cafete-

rias comerciales, muchas de ellas franquicias arribadas al país a mediados de los '90, y con la “tercera oleada” o café de “especialidad”, que se caracteriza por “notas más exóticas, frutales y el servicio del barista te lleva a una experiencia”.

Beneficios

El experto señala que el café tiene importantes beneficios, por-

que ayuda “a evitar enfermedades neurodegenerativas como el Alzheimer y el Parkinson, da un ‘rush’ de energía, aportan al área cognitiva y a la longevidad”. Sugiere que al día no supere “las 3 ó 4 tazas, equivalentes a 350 a 400 miligramos de cafeína al día y mejor beberlas no más allá de seis horas antes de dormir y no menos de 1 hora luego de levantarse, porque la idea es darle al

cuerpo un espacio para tomar agua y no se produzca un ‘afternoon crash’ o bajón de la tarde por tomar café muy temprano”. Explica que hay café negro, verde y blanco y la diferencia es que los dos últimos tienen menos cafeína.

Finalmente, la recomendación del experto es consumir no más de 10 grs. de café diluidos en 150 a 200 ml de agua.

AYUDANDO
A CREAR UN
MUNDO MEJOR

Descubre los logros
del Plan 2030 aquí



Crea tu mundo

NESCAFÉ

Proceso de producción del Café: desde la planta al placer de beberlo



En su blog, Cafeteros Chile explica que “en el emocionante mundo del café de especialidad, cada método de procesamiento de granos de café tiene un impacto único en el sabor final de la bebida. Uno de los métodos más apreciados y ampliamente utilizados es el proceso de café lavado o café lavado húmedo. Este proceso meticuloso y artesanal juega un papel fundamental en la creación de tazas de café excepcionales”.

A continuación, Cafeteros Chile presenta el proceso de café lavado paso a paso, desde la cosecha hasta la taza, para que puedas apreciar mejor este delicioso arte.

1. Cosecha Selectiva: La aventura comienza en los campos de café, donde los expertos recolectores seleccionan cuidadosamente las cerezas maduras. Este paso es crucial para garantizar que solo los granos de la más alta calidad lleguen al proceso de procesamiento.

2. Despulpado Preciso: Una vez cosechadas, las cerezas de café son llevadas a la estación de procesamiento, donde se inicia la

Los amantes del café de especialidad aprecian especialmente la claridad y la consistencia de los sabores que ofrece su especial procesamiento.

transformación. Aquí, se utiliza una despulpadora para eliminar la pulpa exterior de las cerezas, exponiendo los codiciados granos verdes en su interior.

3. Fermentación Maestra: El próximo acto es la fermentación, una etapa que aporta matices únicos al sabor del café. Los granos despulpados se colocan en tanques de fermentación, donde los microorganismos naturales descomponen el mucílago, una capa pegajosa que rodea los granos. La duración y las condiciones de fermentación pueden variar según el productor y la región, creando perfiles de sabor distintivos.

4. Lavado y Limpieza: Después de la fermentación, los granos pasan por una limpieza meticulosa. Se utilizan canales de lavado para eliminar cualquier rastro de pulpa y mucílago, dejando solo el

pergamino y la película plateada que recubre los granos. Este proceso de lavado da lugar a un sabor “limpio” que destaca las cualidades intrínsecas del café.

5. Secado bajo el Sol: Los granos lavados, ahora limpios y listos para su transformación final, se colocan en patios de secado o camas africanas para secarse al sol. Durante esta etapa, la humedad se reduce cuidadosamente al nivel óptimo (generalmente entre el 10-12%) para garantizar la calidad y la conservación a largo plazo.

6. Beneficiado y Almacenamiento: Una vez secos, los granos de café lavado se someten a un proceso de beneficio para eliminar cualquier defecto. Luego, se almacenan en sacos de café y están listos para su exportación a los mercados internacionales o su uso local.

El Sabor del Café Lavado

Destaca Cafeteros Chile en su blog que “un café lavado es conocido por su sabor ‘limpio’. A diferencia de otros métodos de procesamiento, donde el mucílago y las capas exteriores permanecen, el café lavado permite que los sabores intrínsecos del grano y su origen se destaquen. Esto se traduce en perfiles de sabor brillantes, con notas de acidez chispeante y una dulzura distintiva. Los amantes del café de especialidad aprecian especialmente la claridad y la consistencia de los sabores que ofrece este método de procesamiento”.

Agregan que “el proceso de café lavado es una obra de arte en sí mismo, que transforma las cerezas de café en tazas de café excepcionales. Desde la cosecha selectiva hasta el secado al sol, cada paso se realiza con precisión y cuidado para crear una experiencia de café única. La próxima vez que disfrutes de una taza de café de especialidad, ¡recuerda el viaje que hizo desde la plantación hasta tu taza, gracias al proceso de café lavado!”.

Plan NESCAFÉ 2030

Los resultados de la gestión sostenible que destacan a NESCAFÉ



En el marco de su plan “Nescafé 2030”, la marca de café ha logrado reducir su impacto medioambiental a nivel global y en su fábrica en la comuna de Graneros, en Chile, además de fomentar prácticas de agricultura regenerativa, capacitando a más de 148 mil caficultores en 16 países.

Desde el 2022, año en que NESCAFÉ lanza su Plan 2030, la marca aceleró su visión y ambición de sostenibilidad para esta década, la que impulsa sus esfuerzos hacia un cultivo cafetero más sostenible. Este plan es un conjunto de objetivos y compromisos que NESCAFÉ ha establecido a nivel mundial para abordar desafíos ambientales y sociales claves.

Debido a este programa, en Chile ya se registran avances importantes. Uno de ellos es en términos de eficiencia energética, ya que en la fábrica de Nestlé en Graneros, donde se fabrica el café, el 100% de la energía eléctrica proviene de fuentes de energía renovables. Se espera que al 2025, todas las fábricas



de NESCAFÉ a nivel global cumplan esta meta. Además, la fábrica ubicada en la Región de O'Higgins, es cero residuo, lo que significa una reducción de más de

883 toneladas de residuos a vertedero hasta la fecha. En esta misma lógica existen dos iniciativas que se han desarrollado con la comunidad local y que tienen que ver con

la reutilización de sacos de café y el reuso de la borra. Por una parte, los sacos de café se ocupan para crear bolsos que son realizados por una artesana de la localidad, mientras que la borra de café se entrega para la creación de compost a Agro Mostazal, quien ha recibido más de 30 toneladas de este producto orgánico.

“Tenemos un norte muy claro y que es ser un agente real de cambio y generar un impacto en el cultivo del café a nivel global. Esto implica un apoyo permanente a los caficultores y a la agricultura regenerativa y buscar constantemente nuevas oportunidades de desarrollar tecnologías e iniciativas que potencien nuestro compromiso con la sosten-

tabilidad”, señala Juan Pablo Cañas, marketing manager de Nescafé.

Avances Plan 2030

En este camino hacia la sostenibilidad, NESCAFÉ obtuvo de manera responsable más de 700 mil toneladas de café, equivalentes al 92,5% de la producción a nivel mundial. “Esto quiere decir que nuestro café es rastreable hasta su origen y se cultiva de acuerdo a los estándares internacionales de sostenibilidad, los que son verificados por organizaciones externas”, detalla Cañas. El impacto positivo de este plan se puede ver en sus cifras. Por ejemplo, 148 mil caficultores en 16 países se han capacitado en agricultura

regenerativa; se han distribuido 21 millones de cafetales para renovar y reforestar, acumulando un total de 290 millones desde 2010. Esto se suma al Plan Global de Reforestación de Nestlé que ha plantado más de 3 millones de árboles para capturar carbono y fomentar la biodiversidad. “Estamos instalando la agricultura regenerativa en el corazón del Plan Nescafé 2030 y trabajamos con los agricultores para ayudarlos a adoptar prácticas de agricultura regenerativa que ayudarán a reducir la emisión de gases de invernadero y mejorar la productividad de los campos con el objetivo de mejorar los ingresos de los agricultores”, comenta Juan Pablo Cañas.

AYUDANDO A CREAR UN MUNDO MEJOR

En NESCAFÉ, estamos seguros que una pequeña taza de café puede hacer una gran diferencia. Por eso, trabajamos con caficultores alrededor del mundo inculcando prácticas sustentables que ayudan a fortalecer la caficultura y a construir comunidades más fuertes ante el visible cambio climático.

Queremos trabajar juntos para mejorar la calidad de vida y el entorno, a través de cada taza de NESCAFÉ, y así darles la oportunidad a todos de crear su mundo.

Descubre los logros del Plan 2030 aquí



Crea  tu mundo

NESCAFÉ

Las preparaciones de café que tientan a los chilenos especialmente en la época de frío y lluvia



En nuestro país hay muchos amantes del café, lo que se ve reflejado en un aumento de su consumo en los últimos años. Entre las preparaciones más populares encontramos:

- **Espresso:** La base de muchas otras bebidas de café, se caracteriza por su sabor intenso y concentrado. Se obtiene al pasar agua caliente a presión por granos de café molido finamente.

- **Café con leche:** Una mezcla simple y deliciosa de espresso con leche caliente. Es una opción popular para quienes buscan un café más suave y cremoso.

- **Cappuccino:** Un clásico italiano que combina espresso, leche vaporizada y una capa de espuma de leche en la superficie. Ofrece un equilibrio entre sabor, aroma y textura.

- **Mocaccino:** Una bebida más dulce y cremosa que el cappuccino, ya que se le agrega chocolate caliente o jarabe de chocolate. Ideal para los amantes del chocolate y el café.

- **Café americano:** Se prepara diluyendo espresso con agua caliente, resultando en una bebida con un sabor menos intenso que el espresso solo. Es una opción popular para quienes prefieren un café más suave.

- **Café cortado:** Similar al café con leche, pero con una menor cantidad de leche. Se caracteriza por su sabor más intenso y su textura más ligera.

Además de las mencionadas anteriormente, también se consumen otras preparaciones de café en Chile, como:

• **Café instantáneo:** Práctico y rápido de preparar, es una opción popular para el consu-

Existen en nuestro país tipos de preparaciones de café prácticamente para todos los gustos, sin importar si hace frío o calor, que han convertido a este brebaje casi en insustituible durante todo el año.

mo en casa.

• **Café helado:** Ideal para refrescarse en días calurosos, se puede preparar con diferentes métodos y sabores, el más tradicional el de vainilla.

• **Café granizado:** Al café se le suma leche, azúcar y hielo picado, ideal para tardes de calor.

Tendencias actuales

En Chile existe una creciente tendencia hacia el consumo de cafés de especialidad, donde los consumidores buscan cafés de origen único con historias y características especiales. Las cafeterías locales que ofrecen experiencias de café inmersivas y educativas también están ganando popularidad.

De acuerdo al Censo Cafetero 2022, "se identificaron 1.701 cafeterías, las cuales se concentran principalmente en la Región Metropolitana (38,5%), Región de Valparaíso (16,23%) y Región de Co-

quimbo (8,41%). Las comunas que concentran mayor cantidad de cafeterías se encuentran todas en la RM: Providencia (114), Santiago Centro (84) y Las Condes (73). En regiones La Serena (60), Temuco (35) y Valparaíso (33) lideran el top 3. Además se contabilizaron 674 cafeterías nuevas, 242 de la RM y 219 nuevas cafeterías identificadas en la Región de Valparaíso lideran esta categoría".

Conceptos que ayudan

La barista Fabiola Solano, nos cuenta en Nescafé.com algunos tips para preparar el mejor café:

- **Proporción:** Es la relación entre la cantidad de café que usamos y el agua que agregamos. Esto determina qué tan fuerte o concentrado será la bebida. Los profesionales del café la expresan así: 1:15; significa 1 gramo de café y 15 de agua.

Esta es la proporción más utilizada porque se logra un buen balance entre el sabor del café sin que sea muy ligero, pero tampoco muy intenso. Si se quisiera obtener un café intenso entonces se puede bajar la proporción entre 1:10 y 1:12. La proporción se mueve hacia el lado contrario si se prefiere un café más ligero.

Si no se tuviera cómo pesar el café, la opción más simple es utilizar una cuchara grande, pero se debe procurar usar siempre la misma para mantener la consistencia. Dos cucharadas son suficientes para preparar una jarra de café.

- **Temperatura del agua:** La temperatura ideal ronda los 91° a 96° C y esto es básica-

mente cuando se ven pequeñas burbujas subiendo a la superficie. No es necesario que hierva a borbotones para que esté lista para preparar café. A menudo no se sabe ni cuál método de preparación elegir cuando se quiere experimentar, así que aquí te dejo una guía de categorías de métodos y cómo se utilizan.

- **Inmersión:** Sin duda alguna esta es una de las formas más sencillas de preparar café ya que consiste de unos pocos pa-

sos, agregar el café en un recipiente y luego el agua caliente. Esperar unos 4 minutos y luego filtrar. El método de inmersión más conocido a través de la historia es la prensa francesa cuyo primer diseño fue patentado en 1852 y que ha evolucionado con el tiempo, pero siempre presente en las sobremesas. La prensa francesa incluye un filtro metálico que facilita el filtrado del café, pero un tip importante es precalentar primero la prensa, eso

quiere decir agregar agua caliente antes, dejar que absorba el calor y luego descartar esa agua. Hacer esto va a permitir que el café permanezca caliente por más tiempo.

El café preparado en un método de inmersión como la prensa tiende a ser bastante ligero, y su filtro metálico permite que pequeñas partículas queden suspendidas en la bebida lo cual le agrega una leve textura arenosa en el paladar.

Dunkin' y sus 15 variedades de café

Todos los locales Dunkin' del país ofrecen 15 preparaciones de café, calientes y fríos, entre los que destacan su famoso Iced Coffee, preferido tanto en verano como en invierno, y los ya tradicionales Latte, Cappuccino o Americano, favoritos de los chilenos.

Además, hace más de un año Dunkin' invita todas las mañanas a empezar el día con el mejor café 100% arábico con su promoción "Morning Coffee", 50% de descuento en todos los café, de lunes a domingo, hasta las 10:30 AM.

Se estima que los chilenos consumimos alrededor de 3 tazas de café al día, pero además nuestro conocimiento sobre granos y tipos de preparaciones ha aumentado. "Las tres variedades favoritas de los chilenos son, en primer lugar, el Latte, luego el Capuccino y en tercer lugar el clásico Americano", señala Felipe Mir, gerente de marketing de Dunkin'.

¿Sabías que el nombre Dunkin' proviene de la deliciosa idea de mojar las Donuts en el café? La tradición Dunkin' se extiende por más de 72 años en el mundo y 26 en Chile, ofreciendo una amplia variedad de sabores de Donuts y café de la más alta calidad.

En el último año se vendieron más de 1,9 billones de tazas de café y 2,8 billones de Donuts y Munchkins en los 11.700 locales de la compañía, distribuidos en 43 países alrededor del mundo.

