

El arte de degustar café Illy



Ninguna bebida tiene en el cuerpo y en el espíritu los efectos beneficiosos del café Illy. Aumenta la lucidez y la concentración, estimula la creatividad, acaricia los sentidos y evoca sensaciones y recuerdos.

El merito es de la cafeína, contenida en el espresso en dosis muy bajas, pero sobre todo del aroma y del cuerpo.

Si el aroma es el conjunto de perfumes que surgen de la taza, el cuerpo es la percepción táctil de terciopelo entre la lengua y el paladar.

Cada aroma actúa sobre la memoria personal reviviendo recuerdos, asociaciones y evocaciones.

Degustar, es decir, aprender a beber con conocimiento un café espresso, significa también reencontrar el sabor de los días vividos y descubrir cada vez algo nuevo de uno mismo y de la experiencia del mundo.

La degustación de un espresso es sobre todo un recorrido a través de los sentidos. Y degustar es mucho más que simplemente saborear, es más bien reconocer los componentes y entender los porqués del sabor. Es, por tanto, disfrutar dos veces, ampliar la esfera perceptiva y sensorial, viajar en la memoria y en la imaginación.



el sabor

Llega el momento de beber café.

La temperatura ha bajado a los 65 °C, la temperatura ideal para el examen del sabor. Un sabor que es mejor no alterar con azúcar: el mejor espresso ya tiene el equilibrio adecuado entre dulce y amargo.

Es suficiente con un sorbo de pocos mililitros; después se deja fluir el café por toda la cavidad bucal. Las sensaciones van de las papilas gustativas al cerebro, e instintivamente se busca en la boca el equilibrio entre los sabores y la armonía perfecta entre amargo y dulce, una agradable sensación de conjunto.



Son muchos los factores que influyen en esta armonía, pero sobre todo la especie de café: la relación equilibrada entre acidez y amargor es una característica del café Arábica, mientras la especie Robusta presenta un fuerte componente amargo. Aunque también entre los diferentes tipos de Arábica la ciencia de la mezcla sabe buscar y encontrar de nuevo el equilibrio.

Al final, lo que queda es un sabor pleno, dulce y aromático.



el tacto

El espresso es terciopelo.

Coger la taza y mezclar el café, percibir su consistencia: el examen táctil empieza aquí.

Aunque es cuando se bebe el primer sorbo cuando se siente el cuerpo del café, esa sensación de agradable plenitud y cremosidad que crean en la boca los aceites y los azúcares. Junto al aroma, es el cuerpo lo que distingue al espresso de todas las demás preparaciones.

Un cuerpo que debe tener la suavidad apropiada: cuando el espresso se hace siguiendo las reglas, el café se desliza por la boca y la acaricia como el terciopelo.



el olor

Las dos oleadas de los aromas.

Un examen olfativo completo tiene dos fases. La primera, cuando el espresso está a una temperatura de alrededor de 80 °C.

Se mezcla el café, para que la capa de crema no impida la difusión del perfume en el aire, y después se acerca la nariz a la taza con delicadeza, sin girarla.

Se realiza una intensa inspiración de pocos segundos, y de la superficie del café el vapor lleva hacia las fosas nasales un conjunto de notas aromáticas, que hay que reconocer una por una, como se hace con el vino. Son aromas frescos y ligeros: flores, hortalizas, frutas, del jazmín a la almendra.

Junto a los sentidos, entra en juego la memoria: los aromas se reconocen por analogía con lo que ya se ha vivido y aprendido antes.

Es un ejercicio agradable y difícil, en el que cada vez se adquiere una nueva sensibilidad: los aromas del café están compuestos por aproximadamente 700 componentes químicos y las combinaciones posibles son infinitas.



Lo que se busca y se satisface es sin embargo una sensación de finura, de limpieza y equilibrio entre la variedad de los aromas, y entre éstos y la nota tostada correcta, que no extingue ni encubre los aromas.

La segunda oleada de aromas llega después de la degustación. Con la boca ligeramente abierta para expirar el aire, la percepción retronasal devuelve nuevos aromas, más intensos y, en conjunto, muy agradables: mantequilla, pan recién salido del horno, hojaldre y chocolate. Es lo que en el lenguaje de cada día se denomina “sabor”, lo que permanece mucho después de haber bebido un espresso excelente.



la vista

El espresso perfecto se reconoce a primera vista.

Lo primero que hay que hacer es mirar el espresso. Son muchas las cosas que un ojo entrenado reconoce a primera vista.

El marco de loza blanca permite observar con mayor nitidez la superficie de la crema: la del espresso perfecto tiene una trama fina con ligeros surcos estriados y un grosor de 3 a 4 milímetros, además de un color que va del avellana hacia tonalidades más intensas.

Un color que es un auténtico papel de tornasol de la calidad. Un marrón más oscuro, con un botón blanco o un agujero negro en el medio indica que el tiempo de extracción ha sido demasiado o que el molido ha sido demasiado fino, o bien que la temperatura y la presión del agua han sido demasiado altas. El espresso con una crema clara y poco consistente habrá sido extraído durante un tiempo insuficiente, con agua y presión a temperatura demasiado baja, o molido demasiado grueso.

La crema tiene que ser persistente, es decir, debe durar, por lo menos el tiempo necesario para observar cómo debe ser una buena taza: de loza, con el interior blanco y con un grosor suficientemente fino para que sea cómoda para los labios, pero suficientemente alto para conservar el calor.





Lo que se busca y se satisface es sin embargo una sensación de finura, de limpieza y equilibrio entre la variedad de los aromas, y entre éstos y la nota tostada correcta, que no extingue ni encubre los aromas.

La segunda oleada de aromas llega después de la degustación. Con la boca ligeramente abierta para expirar el aire, la percepción retronasal devuelve nuevos aromas, más intensos y, en conjunto, muy agradables: mantequilla, pan recién salido del horno, hojaldre y chocolate. Es lo que en el lenguaje de cada día se denomina “sabor”, lo que permanece mucho después de haber bebido un espresso excelente.



el oído

El sonido secreto del café.

¿Se puede escuchar el café, sentir y valorar su sonido como se hace con los aromas o la suavidad en boca?

La razón diría que no, y sería difícil imaginar una tabla de evaluación para el sonido del café. Pero si la degustación es un arte, e intuición, subjetividad y memoria personal tienen un papel que jugar, entonces seguramente los cuatro sentidos en cuestión necesiten la ayuda del quinto.

La experiencia sensorial se enriquece con los ruidos del bar, del tintineo de la loza de platos y tazas, del soplo sutil que acompaña la inspiración de los aromas y el examen retronasal, y finalmente también de los comentarios de los degustadores.

Son sonidos que quedarán en la memoria para poder recordar un instante y unas sensaciones muy especiales.



Información facilitada
integralmente por **Illy**



Selección de LOS TENEDORES



Cafe espresso molido ILLY

Cafe espresso en grano ILLY

Cafe descafeinado ILLY

Presentacion en envases de 250 gr.

Precio bote: 8,50 €

La pasión y la tecnología de dos prestigiosas marcas italianas se unen para crear una nueva manera de preparar el café con la cafetera moka.

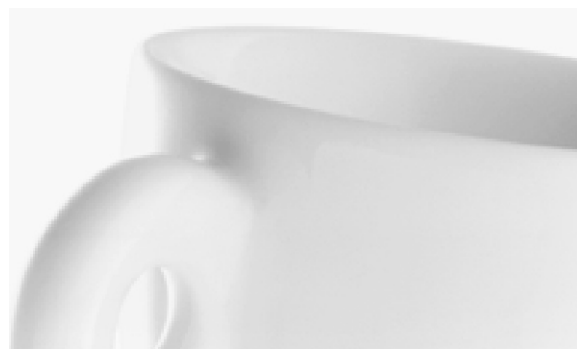
Desde la colaboración entre illy, la excelencia en el arte y en la ciencia del café espresso, y Bialetti, líder en el sector de la fabricación de cafeteras, nace un sistema de extracción innovador, que aporta a los amantes del café preparado con la cafetera moka, un aroma y un sabor perfecto.

Precio: 95 €

EDICIONES LIMITADAS

Moka Lovers

la innovadora



Selección de LOS TENEDORES



X7 Iperespresso negra

originalidad y tecnología

X7 es la máquina que illy ha ideado para el Metodo Iperespresso, su revolucionario sistema en cápsulas para saborear directamente en casa el mejor espresso illy.

Introduzca la cápsula, apriete el botón, y obtendrá un espresso aromático y con cuerpo coronado por una espectacular crema, que se mantiene durante más de 15 minutos.

Precio: 275 €

EDICIONES LIMITADAS



Capsulas para esta cafetera



Tueste oscuro: Con el cuerpo y el sabor más intensos de un espresso más fuerte, en el que las notas de cacao y pan tostado se mezclan con matices de caramelo. Bote de 21 capsulas. Precio: 12,30 €

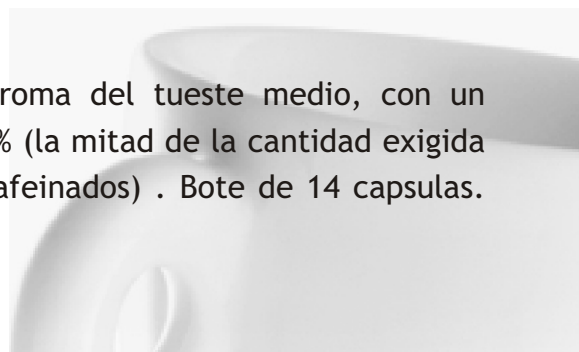


Tueste medio: Un sabor suave y equilibrado mejorado por exquisitas notas de caramelo, chocolate, pan tostado y un sutil toque floral.

Precio: 12,30 €



Descafeinado: Todo el sabor y el aroma del tueste medio, con un porcentaje de cafeína inferior al 0,05% (la mitad de la cantidad exigida por la legislación para los cafés descafeinados) . Bote de 14 capsulas. Precio: 8,20 €





Pedro Almodovar Seis tazas de pelicula



El famoso director español Pedro Almodóvar es el autor de esta exclusiva colección de tazas illy Art Collection, en que cada taza se ha creado inspirándose en un cartel de una de sus películas.

La serie esta representada por tazas únicas, que cubren toda la carrera del artista.

El paquete incluye la colección completa que consta de 6 tazas y 6 platos decorados por Pedro Almodóvar.

PRECIO JUEGO 6 TAZAS Y 6 PLATOS ESPRESSO: 165 €

PRECIO JUEGO 6 TAZAS Y 6 PLATOS CAPPUCINO: 185 €

En 1988, con “Mujeres al borde de un ataque de nervios”, el director consiguió fama internacional. Después siguió con “Átame”, “Tacones lejanos” y “La flor de mi secreto”. En 2004 “La mala educación”, se selecciono para inaugurar el Festival de Cannes, obteniendo críticas muy favorables en todo el mundo. En 1996 realizó “Volver”, que ganó de nuevo en Cannes, los premios al mejor guión y al mejor actor con las actrices Penélope Cruz, Carmen Maura y los otros intérpretes.

PARA CONSULTAS Ó PEDIDOS, CONTACTA CON NOSOTROS EN
LOS TENEDORES. Responsable: Susana de la Riva Compadre

Tel.: 661 54 25 74

www.lostenedores.es

contactar@lostenedores.es