



VIAJE AL ORIGEN



ÍNDICE

-
- 01** Historia del café
 - 02** El mapa cafetero mundial
 - 03** El árbol del café
 - 04** El fruto del café
 - 05** Arábica vs Robusta
-

HISTORIA DEL CAFÉ

EL MITO DEL PASTOR KALDI

Kaldi, un pastor etíope, observó que sus cabras se volvían muy activas al comer unas "cerezas rojas". Un monje probó a infusionarlas y descubrió sus efectos estimulantes.

EXPANSIÓN HACIA ARABIA

- El café llega al Yemen en torno al siglo XV.

Allí se desarrollan las primeras técnicas de cultivo, tostado y consumo. La ciudad de Moka se convierte en el primer gran puerto cafetero.

EL CAFÉ CONQUISTA EL MUNDO

- Siglo XVI: Se populariza en Medio Oriente, Persia y Turquía.
- Siglo XVII: Entra a Europa a través de Venecia y se abren las primeras cafeterías.
- Siglo XVIII: Llega a América, donde encuentra condiciones ideales para su cultivo.

EL MAPA CAFETERO MUNDIAL

LA FRANJA DEL CAFÉ

El café solo crece entre los Trópicos de Cáncer y Capricornio.

A esta zona se le llama el cinturón cafetero.

Principales países productores:

- **Etiopía:** perfiles florales, té, cítricos.
- **Yemen:** notas especiadas y vinosas.
- **Brasil:** chocolate, frutos secos, gran cuerpo.
- **Colombia:** balance, dulzor, marcada acidez.
- **Centroamérica (Costa Rica, Guatemala, Honduras...):** cafés afrutados y delicados, acidez brillante.
- **Asia (Indonesia, Vietnam):** terrosos, especiados, intensos.

 ROBUSTA  ARÁBICA  CULTIVO MIXTO

EL ÁRBOL DEL CAFÉ

El cafeto es un arbusto o árbol pequeño perteneciente al género *Coffea*, dentro de la familia de las rubiáceas.

Aunque en estado natural puede llegar a medir hasta 10 metros, en cultivo se mantiene podado a 1,5–2 metros para facilitar la cosecha.

El tronco es delgado y se ramifica en forma horizontal. De las ramas primarias nacen ramas secundarias donde crecen hojas, flores y frutos.

HOJAS

Son verdes, brillantes y ovaladas.
La salud de las hojas indica la salud del árbol.
Realizan la fotosíntesis que alimenta el fruto.

FLORES

Son blancas, pequeñas y muy aromáticas, parecidas al jazmín.
Florecen tras lluvias o cambios climáticos estacionales.
Cada flor puede convertirse en un fruto de café.

FRUTO

Se conoce como cereza del café por su forma y color.
Contiene:
- Piel (exocarpio)
- Pulpa y mucílago



EL FRUTO

El fruto del cafeto se llama cereza del café porque, cuando madura, adquiere un color rojo intenso similar al de una cereza. La calidad del café depende mucho del momento exacto de cosecha.

Verde Inmaduro	Amarillo/rojizo En proceso
Rojo brillante Óptima maduración	Oscuro/marrón Sobre-maduro

EXOCARPIO

La piel fina y firme que protege el fruto.

MUCÍLAGO

Capa viscosa y azucarada que rodea las semillas.

Es clave en la fermentación y en el perfil sensorial final.

MESOCARPIO

Capa dulce y carnosa, pulpa.

Importante en procesos como "natural" y "honey" porque aporta dulzor.

ENDOCARPIO O PERGAMINO

"Cáscara" dura que cubre los granos que rodea las semillas.



SEMILLAS: LOS GRANOS DE CAFÉ

Normalmente dos semillas planas, cara contra cara. A veces hay una sola semilla redonda: "caracolillo".

ARÁBICA



ROBUSTA



ORIGEN	• Etiopía	• África Occidental
ALTITUD DE CULTIVO	• 800–2.200 m	• 0–800 m
RESISTENCIA	• Más sensible a plagas y clima	• Muy resistente
RENDIMIENTO	• Medio	• Alto
SABOR	• Más dulce, complejo, aromático	• Más amargo, terroso, fuerte
AROMAS TÍPICOS	• Florales, frutales, cítricos	• Madera, tierra, frutos secos, cacao intenso
CUERPO	• Medio	• Alto
ACIDEZ	• Alta y brillante	• Baja
CONTENIDO DE CAFEÍNA	• 1,2% aprox.	• 2–2,7% aprox.
FORMA DEL GRANO	• Ovalado, línea central curva	• Redondo, línea central recta
PROCESO DE MADURACIÓN	• Más lento	• Más rápido



templocafes.es



@templocafesoficial