



 315 784 3979

A stylized, handwritten signature in black ink, positioned above the main title.

# O R I G E N

CAFÉ DE ESPECIALIDAD

EST 2020



# CONÓCENOS



Nace del amor y la pasión que sentimos por compartir con todos nuestros amigos DeOrigen las bondades de un Café de Especialidad mientras conversamos sobre el mundo maravilloso del Café, su origen, consumo, sabores, aromas, las diferencias y particularidades de cada variedad.

Café DeOrigen es cultivado en la Finca el Arroyo, en el municipio de Cajibío en el departamento del Cauca, a una altura de 1765msnm, altura idónea para generar características únicas que deleitarán los sentidos de quién lo consume, aromas que despiertan tu paladar para degustar los sabores únicos en cada taza con un retrogusto armónico.

Actualmente tenemos 2 líneas estándar de consumo:

**Café Especial: Con notas sensoriales a** Toronja, Panela, Clavos y Chocolate, una intensidad media, tosti3n media (+), acidez media.

**Café Castillo el Tambo: Con notas sensoriales a** Miel, Canela y Frutos Amarillos, una intensidad media (+), tosti3n media (+), acidez media alta.

Con el prop3sito degustar variedades ex3ticas, tenemos líneas de Edici3n Limitada de caf3s excepcionales:

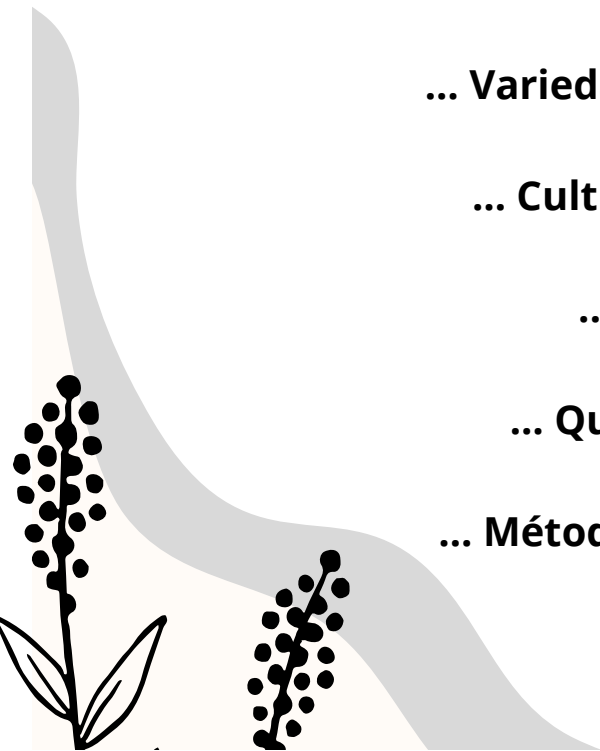
**Café Bourbon Rosado:** Avellanas, frutos secos, dulzor apanelado, retrogusto cacao. tosti3n media, acidez media (-), intensidad media





# Contenido

- ... La Historia del Café ...
- ... Consumo ...
- ... Producción del café ...
- ... El café en Colombia ...
- ... Variedades de Café en Colombia ...
- ... Cultivo de Café y su proceso ..
- ... Maquila del Café ...
- ... Que es un Café especial ...
- ... Métodos de extracción de Café ...





# La Historia del Café

## La Leyenda del Pastor

Según una leyenda, fue un joven pastor yemení llamado Kaldi quien descubrió la planta del café. Kaldi observó un comportamiento extraño en su rebaño, que brincada y saltaba enérgicamente, tras ingerir los frutos rojos de un arbusto hasta entonces desconocido.

Sorprendido por este hecho el pastor arrancó varios frutos y se los mostró a un superior religioso de un convento cercano. El religioso probó a hervir las bayas y beber la infusión resultante, pero era demasiado amarga y la desechó. Al tirar aquellos frutos al fuego observó cómo al tostarse desprendían un agradable aroma. De nuevo probó a preparar una infusión con las bayas ya tostadas, descubriendo entonces lo que hoy conocemos como café.

## Las montañas de Etiopía

Los historiadores sitúan las primeras plantas de café en las regiones montañosas de Etiopía, antes del siglo IX. Desde allí pasaron al vecino Yemen, situado al Sur de la Península Arábiga, desde donde fueron llevadas hasta Ceilán y la India. El café fue introducido en Europa cuando varios ejemplares de cafetos procedentes de Java fueron llevados al Jardín Botánico de Amsterdam. Desde entonces el cultivo del café se extendió por el continente, llegando incluso a las colonias que los países europeos tenían en América. El consumo de café comenzó a generalizarse en Europa a partir del siglo XVIII.





# O R I G E N

CAFÉ DE ESPECIALIDAD

EST 2020



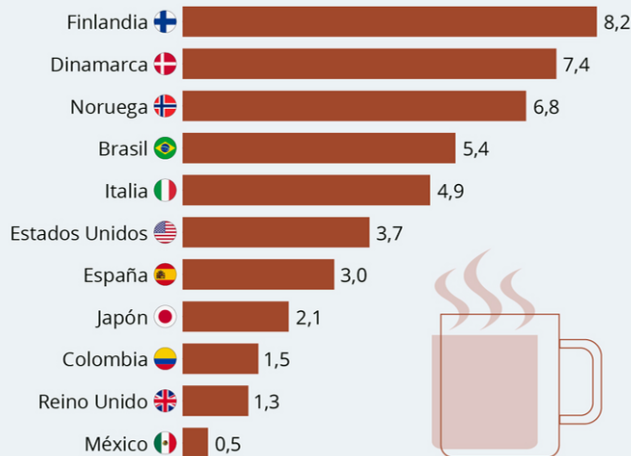
## Consumo

### De fruto a infusión

En un primer momento el café se consumía masticando los granos crudos o en una masa obtenida tras machacar los frutos y mezclarlos con grasa. Más tarde el café se convirtió en una bebida obtenida de la maceración de los granos en agua fría. A partir del siglo XIII se procedió a secar los granos al sol y tostarlos al fuego antes de preparar la infusión, tal y como se sigue realizando en la actualidad. El café se ha convertido en una de las bebidas más populares y consumidas en todo el mundo.

### Los países más y menos adictos al café

Consumo medio estimado de café per cápita en 2021 (en kg)\*



\* Países seleccionados.

Fuente: Statista Consumer Market Outlook



statista

# O R I G E N

CAFÉ DE ESPECIALIDAD

EST 2020

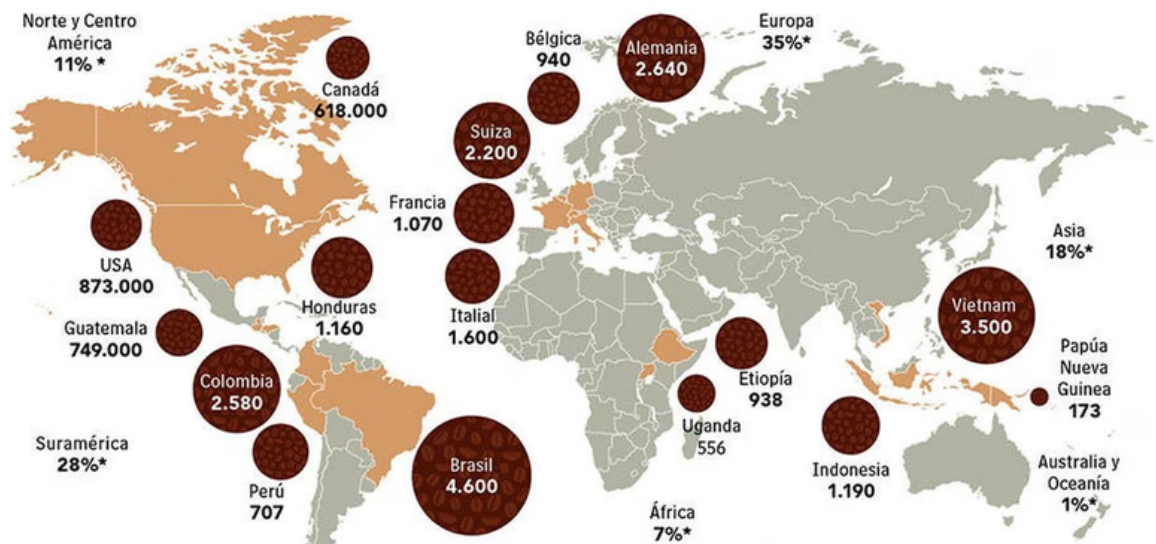


## Producción del Café

La producción mundial de café se concentra principalmente en 7 países: Brasil, Vietnam, Colombia, Indonesia, Etiopía, Honduras y la India. Algunos muy conocidos por sus cafés y otros que, seguramente, sorprenderán. Todos ellos son países intertropicales, que es dónde se cultiva el café.

Estos países productores de café concentran un volumen de más de 8 millones de toneladas de café, un 80% de la producción mundial. Pero no son los únicos, en otros rincones del planeta se producen variedades de café muy valoradas.

Mayores exportadores globales del grano verde o procesado.  
Cifras al cierre de 2017 en US\$ millones



\* Porcentaje de las exportaciones totales



# El café en Colombia

En el siglo XVII llegó a Europa por el puerto de Venecia, expandiéndose por todo el continente hasta llegar a América en el siglo XVIII.

El café en Colombia tiene cerca de 300 años de historia desde que los jesuitas lo trajeron en el siglo XVIII. Se estima que en el año 1835 se exportaban los primeros sacos producidos en la zona oriental, desde la aduana de Cúcuta.

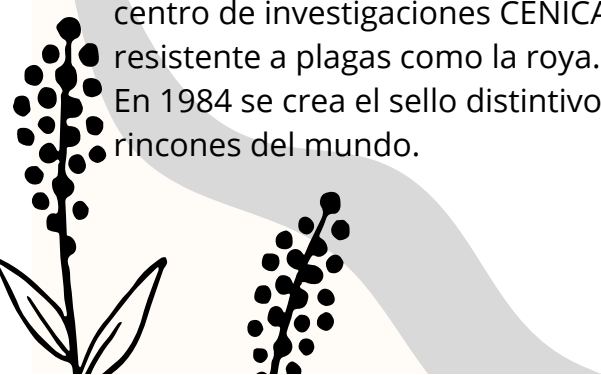
Cuenta una leyenda que el aumento de producción de café en Colombia fue gracias al sacerdote jesuita Francisco Romero en un pueblo de Norte de Santander llamado Salazar de las Palmas.

Cuando sus fieles se confesaban, el sacerdote les imponía como penitencia para redimir sus culpas, sembrar café. Gracias a esto se dice que la producción de café empezó a expandirse a otros departamentos y para 1850 había llegado a Cundinamarca, Antioquia y Caldas.

Para finales del siglo XIX la producción había pasado de 60.000 sacos a más 600.000 y para finales del siglo XIX el café ya era el principal producto de exportación por el que Colombia recibía divisas.

En 1927 se creó la Federación Nacional de Cafeteros que se encargó de agremiar a los caficultores para representarlos y velar por sus derechos. Posteriormente, en 1938 nació el centro de investigaciones CENICAFÉ, responsable de logros como la variedad Castillo resistente a plagas como la roya.

En 1984 se crea el sello distintivo de Café de Colombia que lo identifica en todos los rincones del mundo.





# Variedades de Café en Colombia

**61%**

Producción mundial



**59%**

Producción mundial

## Arábica vs. Robusta

Forma alargada y corte curvo

Aceites esenciales (16%)

Azúcares naturales (7,5%)

Cafeína máx. (1,5%)

Mayor costo



Forma redonda y corte recto

Aceites esenciales (7,5%)

Azúcares naturales (3,5%)

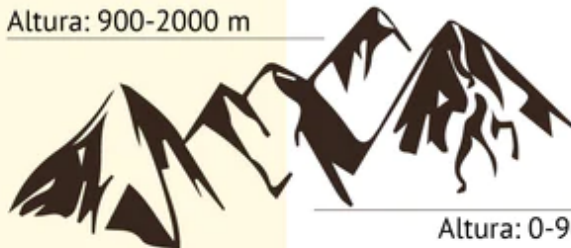
Cafeína máx. (4%)

Menor costo



Aromas complejos  
 Suave y dulce  
 Frutal y ácida

Altura: 900-2000 m



Aromas simples  
 Fuerte y amarga  
 Mayor crema

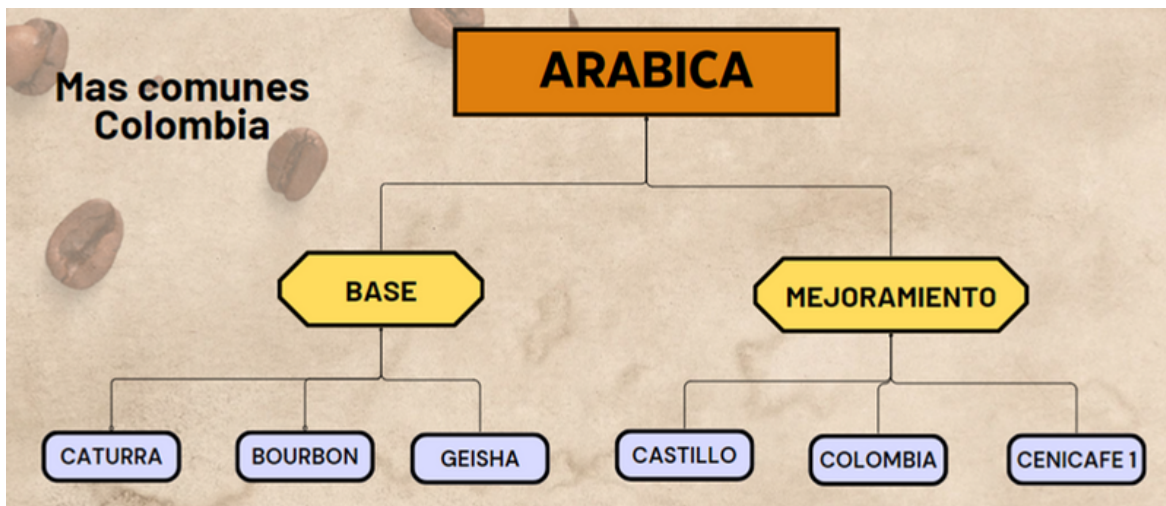
Altura: 0-900 m







El mejoramiento genético del café en Colombia data del año 1938, para el cultivo del café como para cualquier otro, las limitaciones bióticas (Plagas y enfermedades) y abióticas (Sequías, inundaciones, deficiencias nutricionales, entre otras) no solo determinan las zonas aptas para la producción sino que ocasionan un aumento de los costos de producción, al requerirse medidas de manejo y control para evitar o al menos mitigar sus efectos. La obtención de variedades con resistencia genética a uno o varios de estos limitantes es una aspiración de prácticamente todos los programas de mejoramiento genético. La Disciplina de Mejoramiento de Cenicafé ha tenido como objetivo principal la obtención de variedades mejoradas, en las cuales se busca combinar atributos agronómicos como: Resistencia a las enfermedades y plagas más limitantes, presentes o potenciales; calidad de grano (Tipo y tamaño), calidad de la bebida, alta producción y amplia adaptación a las condiciones agroecológicas del área cafetera del país.





# Cultivo del café y su proceso

## LA SIEMBRA

El Cultivo del café dependerá 100% de la variedad escogida, topografía, altitud sobre el nivel del mar entre otras variables.

El sol y la lluvia son factores importantes para el crecimiento y salud de los cafetales en el proceso del café. La lluvia debe ser constante con precipitaciones repartidas a lo largo del año. En lo que se refiere al sol, con más de 1800 horas de exposición directa al año, los cafetales necesitan más agua y aumenta el riesgo de enfermedades y plagas.

EJEMPLO: un café variedad tipo Castillo en condiciones favorables, se podrían sembrar 5000 palos por hectárea.

## CUANTO TARDA EL CAFETO EN PRODUCIR CAFE

El tiempo de la primera cosecha dependerá de todos los factores anteriormente mencionados, pero el rango esta entre 2 y 4 años, en su mayoría con 2 temporadas de recogida.

De aqui en adelante el mantenimiento del cafetal es imprescindible para para mantener la producción esperada, que se estima entre 7 a 10 años.







## RECOLECCIÓN DE CAFÉ

Es importante recoger los frutos maduros del árbol ya que el café no sigue su proceso de maduración una vez se ha recolectado.

### Picking:

Los granos se recolectan a mano, uno a uno, seleccionando aquellos que están maduros y dejando en el cafeto los que aún no están a punto y que se recogerán más adelante. Este proceso solo puede hacerse a mano y se usa tanto para cafés de gran calidad pero también en zonas donde, debido al clima, las cerezas del café no maduran de forma homogénea y en zonas de difícil acceso, como en los cafés cultivados a gran altura.

### Striping:

Se retiran todos los frutos del cafeto de una sola vez, a mano o bien con maquinaria especial





## PROCESO O BENEFICIO DEL CAFE

Hay tres formas en las que el café ha sido procesado tradicionalmente: lavado, natural y honey

### Proceso Lavado

En el caso del café lavado, el 100% del proceso depende de que el grano absorba los nutrientes y azúcares necesarios durante todo el ciclo. Lo cual indica que, la variedad, el suelo, el clima, la maduración, la fermentación, el lavado y el secado sean aspectos fundamentales.

Se recolectan los granos (generalmente a mano) y luego se hace una selección para remover hojas, granos verdes o pintones, piedras y cualquier otra impureza o suciedad que pueda haberse mezclado al momento de recolectar.

El siguiente paso es separar la pulpa o cáscara de los granos contenidos dentro de la cereza.. Este proceso se conoce como despulpado y se hace con una máquina que aprieta las cerezas entre planchas fijas y móviles. La cáscara queda a un lado y los granos quedan a otro lado.

Los granos, desprovistos ahora la cascara que los recubre, están recubiertos de una sustancia viscosa que se conoce como el mucílago o la miel del café.

En el proceso lavado, el mucílago se remueve completamente y para esto, se ponen los granos en tanques de fermentación hasta que el mucílago que recubre el pergamino pierda la textura mucosa y adquiera un tacto más áspero.

Para la mayoría de cafés toma entre 12 y 24 horas para que el mucílago pueda ser removido en su totalidad. Esto depende también de la temperatura ambiental, el grosor de la capa mucilaginoso y la concentración de las enzimas.

El café pergamino lavado tiene en esta etapa un 57% de humedad aproximadamente.





### Proceso Natural o En Seco

El método por vía seca es también conocido como proceso natural y es tal vez el más antiguo y más sencillo ya que requiere poca maquinaria.

El método consiste en secar la cereza entera después de haberla recolectado, sin remover la piel o cáscara.

En primer lugar se clasifican y limpian las cerezas recolectadas, para separar las que no estén maduras o estén dañadas o afectadas por algún insecto.

Esto puede hacerse a mano o también en canales de lavado, donde las cerezas maduras flotan y las defectuosas o verdes se van al fondo del canal. Luego se tienden las cerezas en patios de secado o en esteras o camas levantadas del piso.

A medida que las cerezas se van secando, se deben ir moviendo para que todas se sequen por igual.

El secado en este tipo de proceso tarda generalmente 20 días, aunque dependiendo de las condiciones climáticas, podría llegar a tardar hasta cuatro semanas.

Este proceso natural se usa para aproximadamente el 90% del café Arábica producido en Brasil, para la mayoría del café que producen Etiopía, Haití, Yemen, Indonesia y Paraguay y también para algunos Arábicas que se producen en India y Ecuador.

Asimismo, casi todos los Robustas se procesan de esta manera, sobretodo en zonas con clima cálido y consistente, poco lluvioso y/o con escasez de agua.







## Proceso Honey

Esta forma de procesar el café es fundamentalmente la misma que en el método lavado, con la única diferencia que en el proceso honey NO se remueve el mucílago sino que se seca el café con esta sustancia recubriendo aun los granos.

Contrario a lo que algunos se imaginan, el café procesado de esta manera no sabe a miel ni tampoco se utiliza miel en el proceso. El nombre lo recibe porque al tacto, como está recubierto con el mucílago, se siente pegajoso como la miel.

Estos cafés tienden a tener una acidez más balanceada que la de los cafés lavados, acompañado de una dulzura pronunciada y una sensación en el paladar más compleja.

En algunas regiones se distingue entre 3 tipos diferentes de proceso honey: El Amarillo, EL Rojo y El Negro.

La mayor diferencia está en el sabor, que se desarrolla a medida que se ajustan los tiempos y técnicas de secado:

El Honey Amarillo es el que se seca mas rápido (aproximadamente 8 días) y es en este método donde el café recibe la mayor cantidad de sol, dando al pergamino que recubre el grano de café un tono amarillo claro para el momento en que termina de secarse.

El Honey Rojo toma un poquito más de tiempo en llegar al nivel óptimo de humedad. En este método el café se seca a la sombra o sin rayos solares directos, y por esta razón obtiene su color característico.

El Honey Negro o Black Honey tarda la mayor cantidad de tiempo en secar, y en este método, el café se cubre con un plástico negro en camas similares a las camas africanas. Este último es el más complejo de los 3, con cuerpo alto, abundante en sabor y es naturalmente más costoso en el mercado.

Cabe anotar que el resultado no es un café con el pergamino negro completamente, sino que es un poquito más oscuro que el honey rojo.





## SECADO DEL CAFE

El secado del café es un proceso de manejo poscosecha durante el cual, generalmente se preserva la calidad del café en lugar de mejorarla. Los cafés lavados, naturales y de proceso honey se deben secar en alguna etapa del proceso.

A lo largo del proceso de secado, es importante tener en cuenta los límites de temperatura para cada tipo de método de procesamiento; los cafés en pergamino no deben secarse a temperaturas superiores a 40 °C, mientras que los naturales no deben secarse a más de 45 °C. También, se recomienda que el productor mantenga la temperatura a un nivel constante durante ciertos períodos de la fase de secado.

Los niveles de humedad también deben ser monitoreados con el fin de evitar el desarrollo de moho en los granos. Los niveles de humedad antes del secado estarán entre el 40% y el 50%, y deberían reducirse hasta alcanzar entre el 11% y el 12%.

Cuando solo se secan al sol, los cafés lavados y semilavados tardan menos tiempo en secarse (entre seis y nueve días), mientras que los cafés naturales y los de proceso honey tardan más (entre 10 a 14 días).

Cuando se utilizan secadoras mecánicas, hasta cierto punto el café generalmente tendrá un pre secado al sol. Las secadoras se utilizarán entonces para completar el proceso con mayor precisión y exactitud.





# Maquila del cafe

## LA TRILLA

consiste en remover la cáscara del grano en pergamino o cereza seca hasta transformarlo y clasificarlo de forma mecánica y electrónica en café verde.



## LA TOSTIÓN

El café tostado es resultado de un proceso a través del cual se transforma por completo el grano verde de café y se alteran sus características iniciales para producir otros componentes organolépticos, como el sabor, la acidez y el cuerpo del café que finalmente degustamos.

La fase del tostado es fundamental. Según el tipo de tueste, el resultado es diferente y da un café con unas características u otras. De una misma materia prima se pueden obtener infusiones de café totalmente distintas según el tostado. La máquina tostadora, el calor aplicado, la temperatura y el tiempo de tostado son factores que influyen en el producto final.







## Tueste ligero (o canela)

El tueste ligero tiene un color canela. Es el que mejor conserva los sabores del origen por lo que se suele utilizar para los cafés de origen o gourmets. Son cafés con matices herbales y frutales. El famoso café Blue Mountain se tuesta normalmente siguiendo este método. Es el tueste ideal para las cafeteras de filtro (V60, aeropress...).

## Tueste Medio

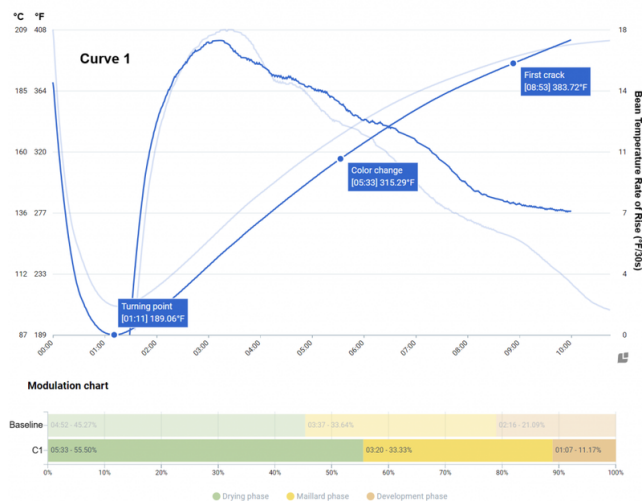
El siguiente nivel sería el tueste medio. Se trata de un tueste que sigue manteniendo un nivel considerable de cafeína pero mayor dulzor. Con la mayor exposición al calor, los azúcares del café comienzan a caramelizarse con lo que se consiguen matices de frutos secos, caramelo e incluso chocolate. Este tipo de tueste va bien tanto para espressos como para cafés de filtro.

## Tueste Oscuro

Por último tenemos el tueste oscuro. El café se seca mucho más (destilación seca) y se extraen todos sus aceites esenciales. Es un café con un contenido de cafeína muy bajo que se utiliza normalmente para cafetera espresso. En este tipo de tostado conseguimos sabores especiados e incluso ahumados.

## ¿Y el torrefacto?

El torrefacto no es un nivel de tostado, es el resultado de añadir azúcar en el proceso de tostado. Una práctica común en países como España, Portugal, Francia o Argentina. El aspecto de los granos es mucho más brillante y el sabor más fuerte.





# Que es un café especial

El termino "café especial", es atribuido a la noruega Erna Knutsen, experta tostadora de café, quien usó por primera vez este término en la conferencia internacional de café, celebrada en Montruil (Francia) en 1978 (Ponte 2003, 2004).

Este concepto hace alusión a la geografía y a los microclimas, que permiten la producción de granos de café con sabor único y de características particulares que preservan su identidad. En 1982, se creó la Asociación Americana de Cafés Especiales (SCAA), y ésta definió el término 'café especial' como "un café de buena preparación, de un origen único y sabor distintivo" (Cague et al., 2002; SCAA, 2004).

Como diferenciarlos ??

- Los cafés especiales por lo general se cultivan entre los 1400 y los 2100 metros sobre el nivel del mar.
- Sus propiedades organolépticas, fueron testeados en catas y clasificadas bajo un puntaje en la escala SCA
- Son específicos de variedades claramente definidas
- Se especifica su proceso de beneficio
- Fue evaluado en la mejor curva de tosti3n, para aprovechar al máximo sus características únicas
- Tiene notas de cata o sensoriales





# Métodos de extracción de café

**PRENSA FRANCESA** es uno de los métodos de café más conocidos y se trata de un método de inmersión. Con él lograrás una taza de café de cuerpo medio, apariencia turbia y textura un poco terrosa, aunque lo puedes filtrar para que no quede tan terroso si así lo prefieres.

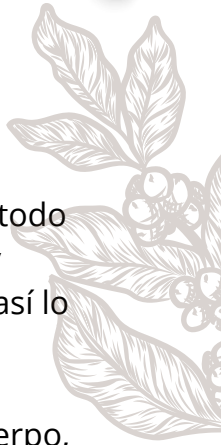
**CHEMEX** Se trata de un método de goteo con el que se logra una taza de menor cuerpo, mayor dulzor, sin residuos ni acidez.

**SIFÓN JAPONÉS** Este método de extracción combina inmersión y goteo, básicamente funciona como una cafetera de vacío. El sifón japonés consta de dos piezas superpuestas de forma esférica y en la parte de abajo tiene un mechero de alcohol para prender fuego, aunque también los hay con placas eléctricas.

El vapor produce que el agua suba al recipiente superior a través de un tubo. Todo ello debido a la contracción y expansión de los gases y al vacío que genera. Después, como consecuencia de la presión negativa, el líquido vuelve al recipiente inferior.

**V60** Su nombre se debe a la forma cónica del recipiente, como V, y 60 por el ángulo al que se encuentra. Este es un método de goteo.

Cuenta con un solo orificio para facilitar una extracción uniforme. Con este método de extracción de café se obtiene una taza con cuerpo, aroma y acidez transformada en dulzor.





# Métodos de extracción de café

## **MÁQUINA DE ESPRESSO**

El funcionamiento de la máquina de espresso hace que el café sea producido cuando la alta presión de la fuerza del agua caliente atraviese el café finamente molido y se filtra, extrayendo rápidamente el sabor.

## **CAFETERA CASERA O PERCOLADORA**

Una vez que llega el agua caliente al compartimiento del café, se realiza un proceso de filtrado con ayuda de un papel filtro o un filtro de metal y cae la bebida caliente a una jarra, que se mantendrá a temperaturas elevadas mientras el café es consumido.

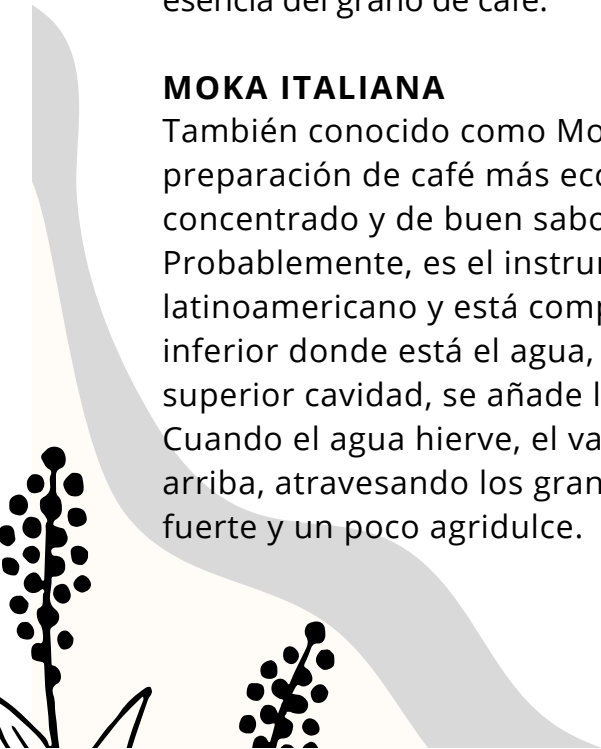
Cuando esto se hace correctamente, el resultado es una infusión rica que captura la esencia del grano de café.

## **MOKA ITALIANA**

También conocido como Moka Pot, Grega o Macchinetta, es uno de los métodos de preparación de café más económicos y rápidos que hay, con un resultado concentrado y de buen sabor.

Probablemente, es el instrumento de preparación de café más usado en los hogares latinoamericano y está compuesto por tres cavidades o cámaras: la primera, la inferior donde está el agua, la segunda donde se aloja el café, y en la última o superior cavidad, se añade la molienda.

Cuando el agua hierve, el vapor provoca una presión que empuja el agua hacia arriba, atravesando los granos de café. Al final podremos tener una taza de café fuerte y un poco agri dulce.





ATRÉVETE A VIVIR ESTE SUEÑO CON  
NOSOTROS Y DESCUBRIR EL VERDADERO  
CAFÉ DE COLOMBIA

