



*por Ekaterina y Pancho
Amantes del Café y Mente Buscadora
con apoyo incondicional de Mono Barista, Fiklu Tostadora y por supuesto Leo, la gata*

LA TAZA IMPERFECTA

Cómo rompí mis creencias y descubrí que la homogeneidad no era el camino

Edición 2



Santiago, Chile

02/06/2025

Este libro NO es gratis. Pero...

Pero sé que no todas las personas pueden pagar. Por eso decidí dejarlo en **acceso libre**. Porque el conocimiento no debería tener una puerta cerrada.

Aun así, creo profundamente que **todo trabajo merece ser valorado**. Y este es mi trabajo. Si lo descargaste, lo leíste y te ayudó, paga lo que crees que vale. Paga lo que puedas. Con tu aporte, podré seguir haciendo lo que más amo: enseñar, compartir, investigar, romper dogmas, y ayudar a otros a aprender.

¿Y por qué limitarte? Tal vez eres un millonario excéntrico que se sorprendió con lo que acaba de leer. O quizás eres parte de una empresa que quiere apoyar una voz distinta en el mundo del café. Sea como sea, si este libro te movió, tienes el poder de ayudarnos a seguir.

Porque estamos a punto de perder el lugar donde vivimos. Es una casa sencilla, pero es nuestro hogar. Y también es nuestro taller: el espacio donde grabamos los videos, donde hacemos los experimentos, donde nace todo lo que compartimos con tanto amor.





LA TAZA IMPERFECTA. ESTE LIBRO ES GRATUITO. PERO...

La alquilamos desde hace 13 años. Ahora su dueño quiere venderla. Nos ofreció la opción de comprarla, pero no tenemos ahorros. Porque todo lo que hacemos ha sido, hasta hoy, gratis y por amor al café.

Yo no soy una persona materialista. Nunca hice nada por dinero. Lo que me mueve es enseñar. Compartir. Hacer felices a los demás. Eso fue siempre mi motor. Y lo sigue siendo. Pero hoy necesito pedirte algo.

Si este libro te sirvió, si alguna vez pensaste: “¡Estos locos se lo merecen!”, quizás hoy sea el momento de apoyarnos. Necesitamos reunir una suma enorme en muy poco tiempo. No sabemos si lo lograremos. Pero si este texto te tocó, y puedes aportar aunque sea un poco, nos estarás ayudando a no perder nuestro hogar ni el lugar donde nace todo lo que hacemos.



Si quieres apoyarnos, encontrarás los datos para hacerlo en la última página del libro. Cualquier aporte, por pequeño que sea, nos acerca un paso más a conservar nuestro hogar.

*Gracias por leer
Gracias por pensar
Gracias por estar
— Ekaterina y Pancho*

www.amantesdelcafe.cl
clubamantesdelcafe@gmail.com



LA TAZA IMPERFECTA. PROLOGO. EL DESPERTAR

PRÓLOGO. EL DESPERTAR

Hace unos días no sabía que iba a escribir un libro. Solo quería explicar una cosa. Una sola. Quería que vieran lo que yo vi cuando descubrí que la temperatura dentro de la pastilla de café no era homogénea. Pensé que iba a ser una pequeña publicación, una aclaración para quienes no entendieron mi ***Antiteoría***. Pero entonces algo pasó.

Y no sé cómo decir esto sin sonar extraña. Sentí que algo se apoderó de mí. Como si alguien o algo tomara el control de mis dedos. No dormí durante seis días. Solo escribía. No corregía. No pensaba. Solo salía. Escribía como si necesitara sacarlo de adentro para poder respirar.

Y ahora, mientras releo este libro, no me reconozco. No soy escritora. El español no es mi idioma materno. Y sin embargo, cada palabra está escrita desde lo más profundo de mí. Creo que es porque lo que vi, lo vi todo de golpe. Vi cómo se derrumbaban mis certezas. Vi cómo una idea que nunca cuestioné — la idea de la extracción homogénea — había dominado toda mi forma de pensar. Vi cómo creí que pensaba libremente... pero no era así.

Y allí lo entendí: la propaganda no es solo política. La propaganda vive también en las ideas técnicas que no se cuestionan. Este libro no nació de la tranquilidad. Y por eso está escrito como está escrito. Con las manos temblando. Con mucho miedo pero con la certeza de que tenía que salir.



LA TAZA IMPERFECTA. GUIA DE NAVEGACIÓN

GUIA DE NAVEGACIÓN 1

Este libro NO es gratis -2-

Prólogo. El despertar -4-

Guia de Navegación -5-

Resumen -9-

Parte I. Nuestra Historia -10-

El Rey Desnudo -11-

La figura del “rey” en el café -11-

Yo no soy inteligente -13-

Cómo empezó todo -14-

Nuestras primeras cafeteras caseras -15-

El camino que recorrimos -17-

Nuestro proposito -19-

Parte II. Mis 12 pilares sobre el espresso -22-

Pilar 1. Solubles e insolubles del café -23-

Pilar 2. ¿Qué entiendo por extracción? -27-

Pilar 3. Métodos de extracción -28-

Pilar 4. Solubles: acidez, dulzor y amargor -29-



LA TAZA IMPERFECTA. GUIA DE NAVEGACIÓN

GUIA DE NAVEGACIÓN 2

Pilar 5. Rangos medibles de acidez, dulzor y amargor -31-

Pilar 6. Cómo medir los compuestos solubles -33-

Pilar 7. Extracciones: sub, balanceada y sobre -37-

Pilar 8. Herramientas para manejar el proceso de extracción -38-

Pilar 9. Solubles disueltos y Grosor de la Molienda -39-

Pilar 10. Solubles disueltos y el Tiempo de Extracción -44-

Pilar 11. Solubles disueltos y La Temperatura del Agua -46-

Pilar 12. Solubles disueltos y La Presión -49-

Parte III. La homogeneidad no existe -51-

Extracción homogénea. Definición -52-

Mito 1. Molienda Homogénea -53-

Mito 2. Contacto uniforme con el agua (Tiempo) -58-

Mito 3. Presión 9 bares -63-

Mito 4. La temperatura homogénea -65-

Parte IV. Y entonces recordé por qué hago lo que hago -68-

Parte V. Tueste y componentes solubles -76-

Niveles de tueste -77-



LA TAZA IMPERFECTA. GUIA DE NAVEGACIÓN

GUIA DE NAVEGACIÓN 3

Una teoría obsoleta: 0-18-22-28 (adios) -79-

Niveles de tueste y composición de compuestos solubles -80-

Tueste claro y sus sabores -80-

Tueste mediano y sus sabores -81-

Tueste alto y sus sabores -82-

Parte VI. Imperfección vs Perfección -83-

¿Dónde está el secreto del espresso? -84-

Esquema visual de la extracción -86-

Imperfección. Mi teoría de limón y azúcar -87-

¿Y si no es tan obvio como parece?: -90-

---Secar el portafiltro--- -90-

---El distribuidor--- -91-

---Estabilidad térmica--- -91-

---Forma de canasto--- -92-

No se trata de decidir si algo está bien o mal -93-

El espresso es una bebida, una comida líquida -94-

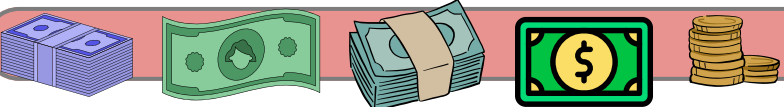
Esquema de Mono Barista: la extracción NO homogénea -96-

GUIA DE NAVEGACIÓN 4

¿Y ahora que viene? -101-

¿Quién decidió como debe ser el espresso? -104-

Parte VII. “La mentira repetida 1000 veces...” -106-

 -112-





Resumen

Este no es un libro técnico sobre café. Este es el testimonio de dos personas, amantes del café y de los experimentos, que se atrevieron a cuestionar lo incuestionable. Dos observadores obstinados. Voces libres. Personas que creyeron que una buena extracción debía ser homogénea... hasta que vieron con sus propios ojos que no lo era. Lo que sigue no es solo una Segunda Parte de la ***Antiteoría de la Extracción Homogénea***. Es un recorrido emocional y científico. Es un manifiesto contra el pensamiento repetido. Es una experiencia viviente sobre café, pero también sobre propaganda, percepción, creencias, costumbre y convicción. ***Porque cuando se rompe un dogma técnico, también se rompe la obediencia mental que lo sostenía.*** Este libro no te dice qué pensar. Solo te invita a mirar de nuevo



Parte I

Nuestra historia

Antes de hablar de temperatura, extracción, homogeneidad hay algo que necesitas saber: quiénes somos. Esta parte no es un relleno. Es el punto de partida de todo lo que viene después. Porque para entender por qué nos atrevimos a cuestionarlo todo, primero tienes que saber cómo llegamos hasta aquí. No venimos de una academia. No somos campeones de nada. Somos amantes del café y de los experimentos, personas que aprendieron a observar por necesidad, que compraron cafeteras con su propio dinero y desarmaron máquinas porque no encontraban respuestas. En esta primera parte te contamos cómo empezamos, por qué grabamos videos, qué buscábamos al evaluar cafeteras y qué tipo de amantes del café somos: los que prefieren ***entender antes que repetir***. Porque sin conocer nuestro recorrido, lo que vas a leer después podría sonar exagerado. Pero una vez que entiendas todo lo que observamos, dudamos, rompimos y reconstruimos, verás que lo que sigue no es teoría. Es una experiencia real. Hecha de errores, risas, peleas, noches sin dormir... y preguntas que nadie nos enseñó a hacer.



El Rey Desnudo

Una de mis historias favoritas desde niña es “***El traje nuevo del emperador***”, de Hans Christian Andersen. Muchos consideran los cuentos como cosas de niños. Yo no. Para mí, los mejores cuentos son obras de genialidad disfrazadas de fantasía. Dicen verdades demasiado incómodas y reveladoras como para ser dichas directamente. Y esta en particular — la del Rey Desnudo — es una obra maestra sobre cómo funciona el mundo.

Porque no se trata solo de un rey... Se trata del miedo a pensar diferente. Del miedo a ser el único que ve que el rey está desnudo, mientras todos aplauden su traje invisible.

Y así funciona también el mundo profesional. Y así funciona también el mundo del café.

La figura del “rey” en el café

En nuestra industria, basta que una ***figura de peso*** diga algo para que eso se convierta en verdad. No importa si lo que dijo tiene sentido. Importa ***quién lo dijo***. Y el resto, por miedo a parecer ignorante, repite. Y no solo por miedo. También porque, al creer que sabe menos, asume que la persona “que sabe más” obviamente tiene razón. Así se crean las autoridades. Así nacen los “líderes de opinión”. ***Lo que importa es el nombre.***

Pero incluso las personas más reconocidas, más brillantes, más premiadas... también pueden equivocarse. Y no solo equivocarse. También pueden arrastrar a toda una industria hacia convicciones falsas. Ideas no cuestionadas que, de tanto repetirse, terminan aceptándose como dogma.

Yo, que me considero una persona bastante terca y un poco ingenua, me hago preguntas:

- ¿Quién puso las reglas?
- ¿Quién decide qué es “correcto”?
- ¿Quiénes son los jueces? (¡y los jueces... quiénes son?)

Hay una obra de teatro rusa que amo, “Го́пе от у́ма” de Aleksandr Griboyédov (traducida como ***El infortunio del ingenio*** o ***La desgracia de tener talento***), donde el protagonista, un hombre culto y libre pensador llamado Chatski, se enfrenta a una sociedad hipócrita y conservadora. En un momento icónico, dice con ironía:

«¿Y LOS JUECES... QUIÉNES SON?»

Lo dice al descubrir que quienes se atreven a juzgarlo — quienes dictan qué está bien o mal — son personas mediocres, sin criterio propio, que repiten lo que escuchan y temen cualquier idea nueva. Es una crítica brutal a esa autoridad basada solo en reputación y tradición, no en verdad ni razonamiento.

Y yo siento eso muchas veces.

Cuando alguien en la industria afirma algo sin argumentos y eso se convierte en “verdad”, no porque tenga sentido, sino porque lo dijo alguien con renombre, me vuelven esas palabras a la cabeza:

¿Y los jueces... quiénes son?



Yo no soy inteligente

Soy muy cabeza dura, pero no en el sentido de ser terca sin pensar, sino porque soy lenta para entender. Me cuesta mucho. Y por eso, las cosas complejas siempre trato de explicármelas a mí misma de forma simple. Cuando escribo o hago reviews, siempre pienso en las personas como yo: las que necesitamos tiempo y claridad para entender.

Busco ejemplos de la vida cotidiana. Busco imágenes, metáforas. Porque no todos aprendemos igual.

Me asustan palabras como: *saturación, ratio, TDS, perfil físicoquímico, perfil sensorial, dinámica de flujo, refractometría, granulometría*.

Me intimidan los papers científicos. Porque muchos están escritos como si quisieran que nadie los entienda. Como si quisieran hacerte sentir tonto. Y con esa letra minúscula que parece “la letra chica” de un anuncio trucho.

Yo siempre creí esto: ***si alguien no puede explicar algo en palabras simples, quizás no lo entiende tan bien como cree.***

Pero hay algo que sí tengo:

- curiosidad radical
- obsesión por entender
- cero idolatría

No creo en nadie solo porque es famoso. Yo necesito entender ***“el porqué”***.

Cuando empecé a hacer reviews de cafeteras, la primera pregunta que me vino a la cabeza fue: ¿Qué criterios debo aplicar para evaluar una máquina? ¿Qué hace que una cafetera sea buena o mala, y por qué? Siempre: **¿por qué?**

Cómo empezó todo

Entre 2015 y 2018, teníamos una cafetería en una Universidad. Éramos muy cercanos a los estudiantes. Sabían que los queríamos, y nos devolvían ese cariño. Más que café, queríamos crear un lugar cálido, donde pudieran relajarse, descansar y sentirse bien. Y ellos lo sabían.

Empezaron a preguntarle a Pancho cómo hacía los dibujitos, cómo texturizaba la leche. Si había tiempo, los dejaba pasar a la barra.

Como siempre nos gustó enseñar, empezamos a hacer pequeños talleres cada sábado, después de cerrar.

Ahí nació todo...





Después de los talleres, los estudiantes nos decían: “Ekaterina, Pancho, ¿qué cafetera casera nos recomiendan para practicar en casa?”

Y cuando no supe responder... Me quedó la inquietud.

Nuestras primeras cafeteras caseras

Aunque teníamos una cafetería y trabajábamos a diario con máquina profesional, desconocíamos por completo el mercado de cafeteras caseras.

Se me metieron en la cabeza estas dudas:

- ¿Cuál es la diferencia entre una cafetera casera y una profesional?
- ¿Puede una de casa preparar un espresso parecido al de una profesional?
- ¿Puede texturizar la leche igual?

Fuimos con Pancho al centro comercial a ver qué opciones había. Vimos cafeteras desde 80 hasta 250 dólares. Y yo me preguntaba:

“¿Por qué tanta diferencia de precio?” Para alguien con bajo presupuesto, 170 dólares es una diferencia enorme.

Preguntamos a los vendedores. Ninguno sabía responder con argumentos. La mayoría decía cosas como “porque esta marca es más famosa”. Otros peor: uno nos dijo que había que poner la leche debajo del vaporizador, el vaporizador la iba a succionar, y que por el grupo saldría “el café con leche”. Me costó no reírme. Lo decía tan serio que casi le creí... mentira.

Ahí entendí algo: muchos vendedores no quieren ayudar, ni entender el producto. Solo quieren vender y cobrar su comisión.

Yo no funciona así. Por eso detesto la publicidad. Porque muchas veces los “famosos” promocionan algo solo porque les pagaron, no porque lo crean. Y la gente les cree. Y compra algo que no le gusta, que no era lo que esperaba.

Como no obtuvimos respuestas, hicimos nuestra propia lista de marcas y les escribimos. Pedimos que nos prestaran cafeteras para analizarlas y hacer pequeños videos. Nadie respondió.

Así que fuimos a la tienda, compramos todas las cafeteras disponibles, y empezamos a estudiarlas por nuestra cuenta





Después de cerrar la cafetería, probábamos, grabábamos y subíamos nuestros primeros videos a nuestro primer canal de YouTube (ya no existe, lo eliminamos al crear Club Amantes del Café). En estos tiempos casi no dormíamos.

El camino que recorrimos

Cuando cerramos la cafetería en 2018, nos preguntamos qué queríamos hacer. Y la respuesta fue clara: enseñar. Enseñar sobre el café. Al principio hacíamos videos de todo tipo, pero poco a poco empezamos a especializarnos en cafeteras de espresso: tanto para el hogar como para cafeterías. Porque entenderlas nos pareció fascinante... y desafiante al mismo tiempo.

Con cada review crecían nuestras dudas. Cuanto más aprendíamos sobre cafeteras, más sentíamos que menos sabíamos. En un momento entendimos que no podíamos evaluarlas sin comprender cómo funcionan por dentro.

nuestra primera cafetera armada desde cero: antes vs despues

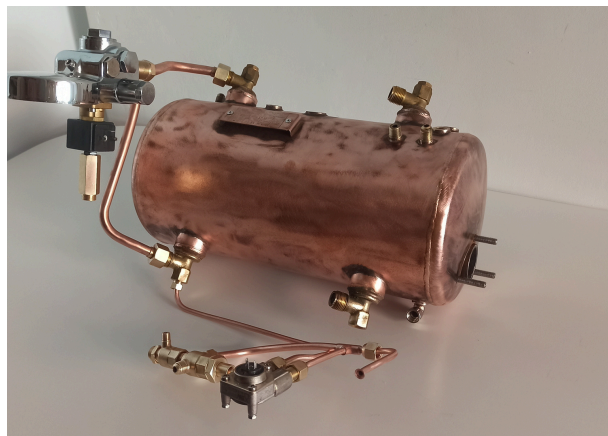


Aprendimos qué es un termobloque, un intercambiador de calor, una multicaldera. Estudiamos todo. Cortamos piezas, desarmamos máquinas, tratamos de entender cada componente: qué hace, por qué está ahí, cómo podría mejorarse.

Una de las pocas peleas reales que hemos tenido con Pancho fue durante el review de la Gaggia Classic. Era una de nuestras primeras cafeteras caseras con calderín de solo 100 ml, sin termobloque. Hasta entonces habíamos aprendido que en las calderas de cafeteras profesionales una parte es agua y la otra es vapor. Y en medio de intentar entender cómo funcionaba, uno de nosotros decía que estaba llena de agua, el otro que tenía mitad de vapor. Gritamos tan apasionadamente que los vecinos pensaron que nos estábamos matando...

¡y llamaron a la policía! Es una historia que nunca vamos a olvidar.

Otra historia: no entendíamos el intercambiador de calor ni qué era exactamente el sistema termosifón. Así que conseguimos una caldera vieja y la cortamos con nuestras propias manos. Después, conseguimos una cafetera con HX, la desarmamos por completo y estudiamos cada tubo, cada válvula, cada circuito.





Desarmábamos todo. Porque solo así podíamos realmente entender. Solo así podíamos mejorar nuestras reviews.

Cuento todo esto para que se entienda: recorrimos un largo camino. No llegamos desde la nada. Desde que abrimos nuestro canal de YouTube, cada día hemos querido ser mejores.

Nuestro proposito

Con el tiempo, nos dimos cuenta de algo importante. Había un vacío. Los videos sobre cafeteras en YouTube solían caer en dos extremos:

1. ***Demasiado simples o promocionales:***

Solo muestran cómo enchufar la máquina, apretar un botón y... listo. O peor: son pagados por marcas, donde el reviewer dice que todo es “hermoso y maravilloso”, sin decir nada realmente útil.

2. ***Demasiado técnicos:***

Hechos por ingenieros que no hablan el idioma del amante del café. Explican cosas complejas, pero no abordan lo que de verdad le importa a quien quiere preparar un buen espresso en casa o montar una cafetería.

El nicho que descubrimos

Y fue entonces cuando entendimos cuál era nuestro propósito. Ser el puente. Un puente entre:

1. Las miles de cafeteras que existen en el mercado,
2. Y el amante del café — casero o emprendedor — que está perdido entre tantas opciones.



Porque elegir una cafetera no es una decisión menor. Es una inversión. Y elegir mal, muchas veces significa desilusión, frustración o pérdida de dinero.

¿Por qué somos ideales para ese rol?

Porque tenemos una combinación única de experiencias:

- ***Tuvimos una cafetería***

Sabemos lo que necesita un emprendedor cuando quiere abrir su propio local.

- ***Somos amantes del café y del espresso en particular***

Entendemos lo que busca alguien en casa que solo quiere disfrutar de un buen café.

- ***Hablamos el idioma de quienes no son expertos.***

No venimos del mundo técnico. Tuvimos que entender todo con esfuerzo, paso a paso. Y por eso, cuando explicamos, usamos palabras sencillas, ejemplos visuales y lenguaje claro.

- ***Escuchamos***

A lo largo de los años, recibimos miles de comentarios en nuestro canal. Y fuimos entendiendo qué preguntas se repiten, qué dudas tienen las personas, qué cosas les importan de verdad.

- ***Creamos una estructura cómoda***

Con el tiempo, creamos nuestra propia metodología para evaluar cafeteras. Siempre pensando en las personas. Si es un emprendedor, decimos: “Esta máquina tiene estas ventajas, pero ojo con esto, que te podría limitar.” Y si es un amante del café en casa, decimos: “Esto te puede encantar, pero esta parte

quizás no es lo que esperas. Evalúa si estás dispuesto a vivir con eso, o si prefieres invertir un poco más para evitarlo.”

- ***Y lo más importante: somos honestos***

La comunidad lo sabe.

1. Nunca decimos algo en lo que no creemos, por más dinero que nos ofrezcan
2. Rechazamos la publicidad y cualquier colaboración que comprometa nuestra opinión
3. No vendemos opiniones. Hacemos análisis reales, desde la experiencia, con argumentos y datos
4. Y eso nunca va a cambiar





Parte II

Mis 12 pilares sobre el espresso

Esta parte es una recopilación de lo que yo comprobé y confirmé con mis propios experimentos sobre el espresso. Le llamo “Mis 12 pilares”, porque cada uno de ellos sostiene mi forma de entender el espresso. Aquí comparto de forma simple lo que observamos con Pancho una y otra vez: cómo influyen la molienda, el tiempo, la temperatura, la presión en el comportamiento de los compuestos solubles, qué pasa cuando cambiamos una sola variable. Quiero mostrarte cómo llegué a pensar distinto, y qué base tengo para atreverme a escribir esta **Antiteoría**. Porque si no entiendes cómo está construida mi forma de ver, todo lo que viene después puede parecer exagerado. Pero si entiendes esto, entonces vas a ver que lo que propongo no nace de la ocurrencia, sino de la observación constante.

Pilar 1

El café tiene componentes solubles e insolubles, y los solubles se disuelven a distinta velocidad

Como ya conté, soy bastante cabeza dura. No me basta con leer algo: necesito comprobarlo con mis propias manos. Así que hice un experimento muy simple.

El experimento:

1. Primero tamicé el café molido seco usando el mismo colador que usaría después para separar las partículas del líquido. Esto fue importante: así eliminé todas las partículas más pequeñas que los orificios del colador, asegurando que ninguna pasara después al líquido durante el proceso de infusión.
2. Coloqué el café molido en una olla y le agregué un litro de agua.



3. Lo infusioné por 1 minuto en fuego suave.



4. Luego colé la infusión: el líquido se fue por un lado, las partículas de café quedaron en el colador.



5. Tomé una muestra en un vaso transparente (para observar el color).



6. Boté el líquido, me quedé solo con las partículas solidas ya infusionadas (para volver a infusionarlas).

Repetí el mismo proceso varias veces con los mismos sólidos:



- Cada vez infusionaba 1 minuto
- Tomaba una muestra
- Colaba el líquido
- Botaba la infusión y me quedaba con las mismas partículas de café para volver a usarlas

Después de varias repeticiones, la infusión ya no tenía color. Las muestras anteriores, en cambio, mostraban colores cada vez menos intensos. Eso me hizo pensar:

1. Los compuestos solubles del café no se disuelven todos a la misma velocidad. Si todos se disolvieran al mismo tiempo, la segunda infusión ya saldría sin color, como agua limpia. Pero no es así: con cada nueva infusión, el color del líquido se vuelve más claro de forma gradual, lo que indica que ciertos compuestos se disuelven rápidamente, mientras que otros tardan más en liberarse.

Este comportamiento evidencia que la extracción es un proceso progresivo, donde diferentes compuestos se disuelven en etapas distintas según su naturaleza química y su interacción con el agua.



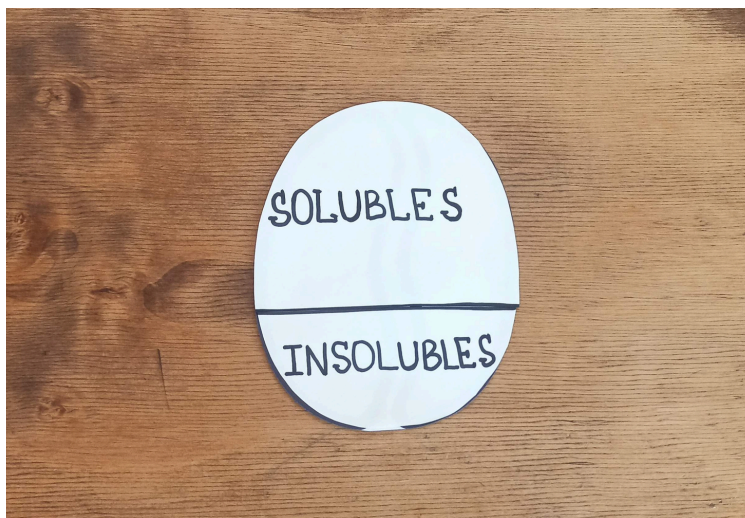
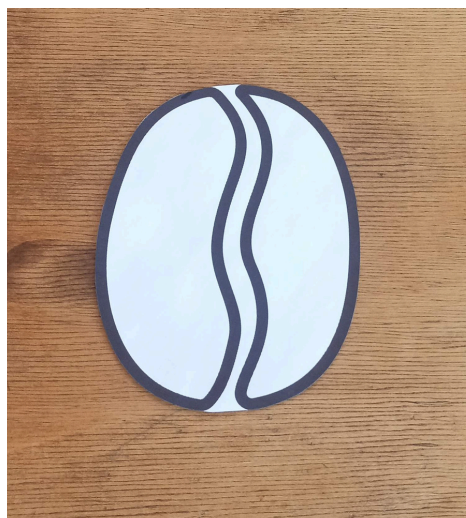
2. El café molido también contiene componentes insolubles

Evidencia: incluso después de 8 infusiones sucesivas, las partículas de café seguían presentes en el colador. Si el café fuera 100% soluble, al final no habría quedado nada.

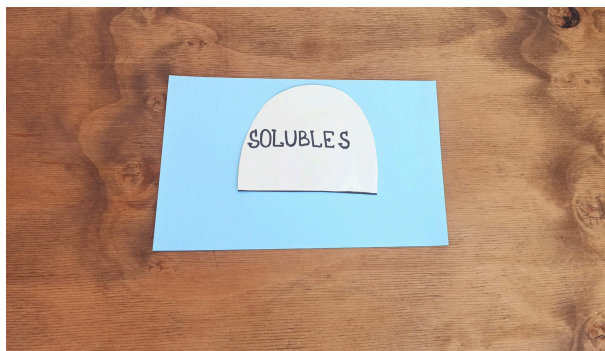


Conclusiones del experimento en resumen:

1. El grano de café está compuesto por dos tipos principales de componentes: componentes solubles y componentes insolubles



2. Los componentes solubles se disuelven en el agua a distinta velocidad y los componentes insolubles no se disuelven en el agua.

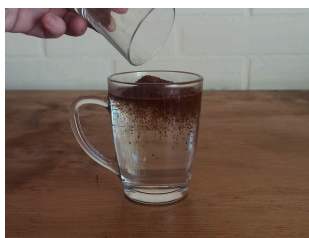


Pilar 2

¿Qué entiendo por extracción?

Cuando hablo de “**extracción**” me refiero a dos cosas distintas pero relacionadas:

El proceso: Es la interacción entre el agua caliente y el café molido, durante la cual los compuestos solubles del café comienzan a disolverse en el agua.



El resultado: Es lo que finalmente llega a la taza — es decir, el líquido que contiene los compuestos extraídos del café.



Pilar 3

Métodos de extracción

Cada método tiene sus particularidades — tiempo, temperatura, proporción de café y agua, molienda, entre otros —, pero todos comparten la misma esencia:

extraer los compuestos solubles del café mediante su interacción con el agua.

ALGUNOS DE LOS MÉTODOS DE EXTRACCIÓN

V60



Aeropress



Prensa francesa



Cafetera turca o Cezve



Chemex



Cafetera italiana



Sin embargo, en esta **Antiteoría**, no vamos a referirnos a todos los métodos de extracción. Nos vamos a centrar exclusivamente en uno: el espresso preparado en una

♥ **cafetera espresso** ♥

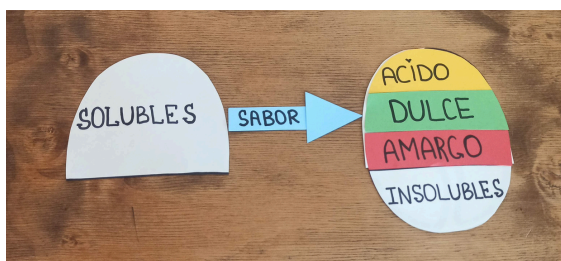


Porque es allí donde descubrimos lo que nos voló la cabeza.

Pilar 4

Solubles: **acidez**, **dulzor** y **amargor**

El café contiene **compuestos solubles e insolubles**, y que los solubles podían agruparse (de forma muy general) así:



- Los que aportan **acidez**
- Los que aportan **dulzor**
- Los que aportan **amargor**

Y que se extraen en ese mismo orden:

primero **los ácidos**, luego **los dulces**, y al final **los amargos**.

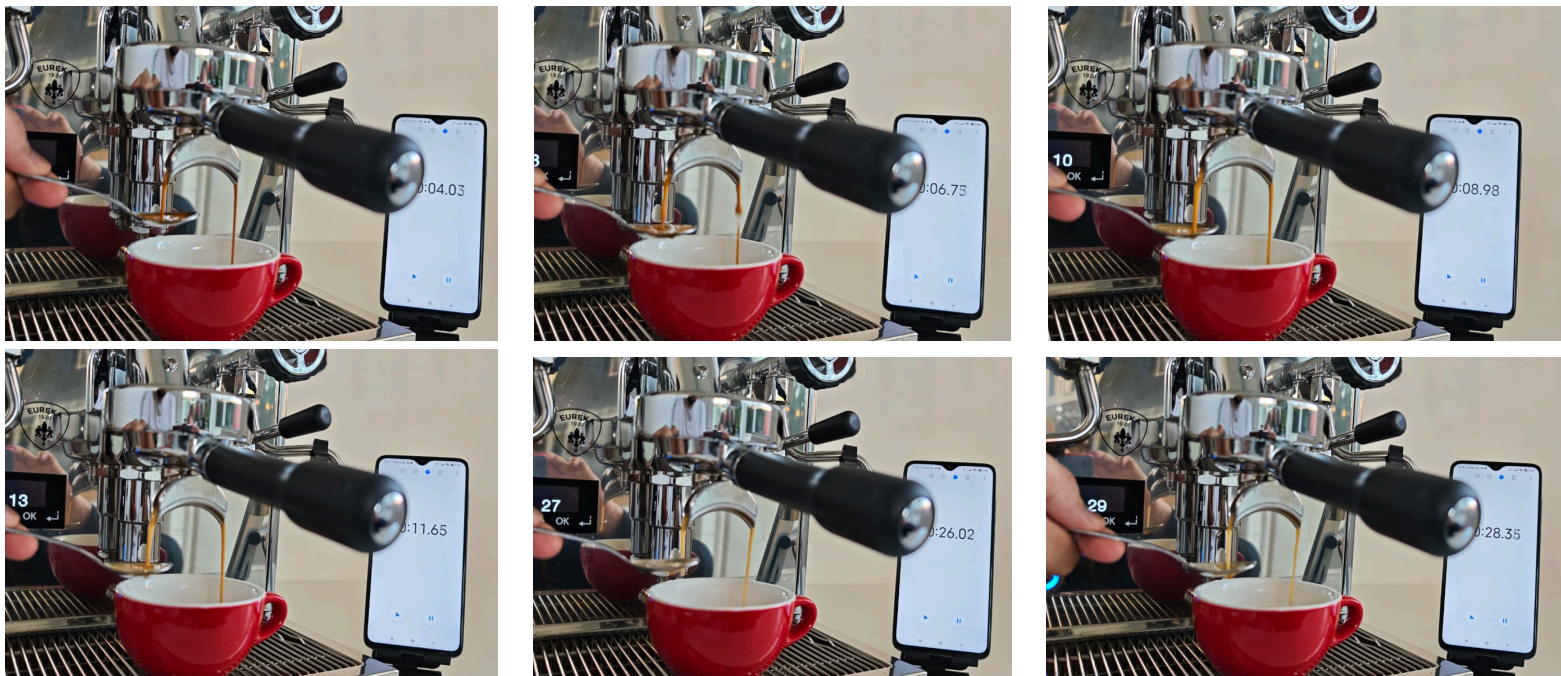


"EL EJERCICIO DE LA CUCHARA"

Nosotros pensábamos con Pancho cómo podríamos verificar si realmente la extracción sigue el orden que muchos describen: primero los sabores **ácidos**, luego los **dulces**, al final los **amargos**. Y a Pancho se le ocurrió lo que llamamos el **"Ejercicio de la cuchara"**.

Para este experimento usamos un portafiltro con boquilla doble. Debajo de una boquilla colocamos una taza para recoger la extracción completa.

Del otro lado, probamos la extracción directamente con una cuchara tantas veces como podemos durante todo el proceso. La idea es sencilla: probar cómo evoluciona el sabor segundo a segundo, desde el inicio hasta el final de la extracción.



Y aunque mi paladar no es el más fino del mundo (aunque he probado miles y miles de espressos), puedo decir que casi siempre siento lo mismo:

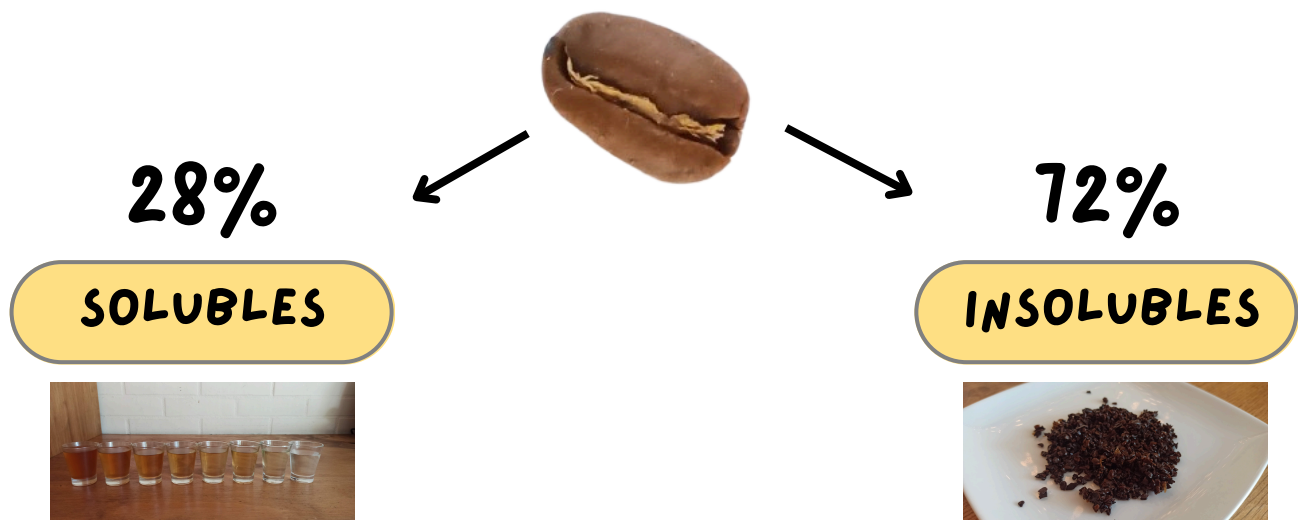
- Al comienzo, un sabor **ácido** marcado
- El **dulzor**, sinceramente, casi nunca lo percibo claramente
- Y al final, sí, siempre aparece el **amargor**. Muy fuerte. Muy claro

Entonces, cuando siento que el **amargor** empieza — por ejemplo, en el segundo 30 —, uso esa información para ajustar la próxima extracción: reduzco el tiempo total y corto el espresso un par segundos antes, en este caso, en el segundo 28. Casi siempre da resultado.

Pilar 5

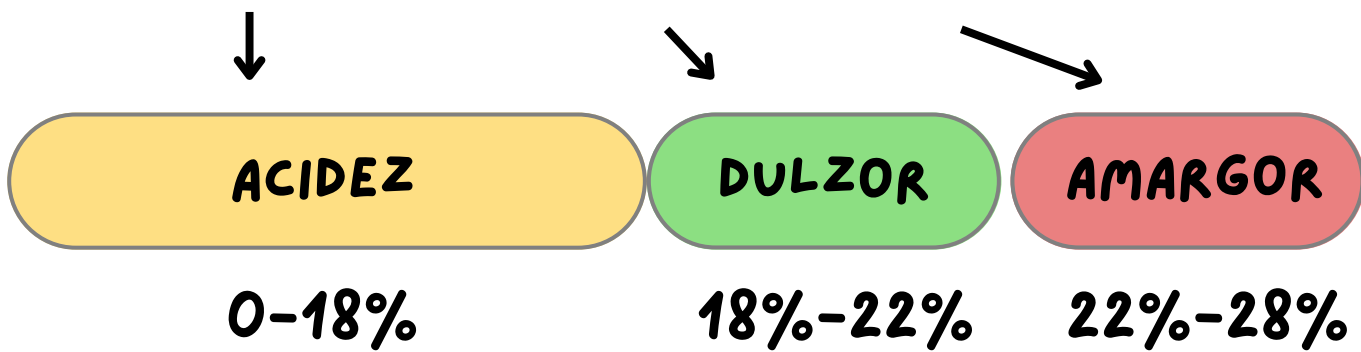
Los solubles del café: rangos medibles de **acidez**, **dulzor** y **amargor**

Hay una teoría — según yo, bastante obsoleta, pero útil como referencia — sobre la cantidad y naturaleza de los **compuestos solubles** en el café. Según esta teoría, el grano de café contiene:



Y dentro de ese 28 % de **solubles**:

- De 0 % a 18 % corresponden a compuestos que aportan **acidez**
- De 18 % a 22 % corresponden a compuestos que aportan **dulzor**
- De 22 % a 28 % corresponden a compuestos que aportan **amargor**



Traduciendo al idioma práctico:

Supongamos que para preparar nuestro espresso usamos 18 gramos de café molido. Eso representa el 100 % del café.

TOTAL: 18 GR = 100%

PASTILLA DE CAFÉ



SOLUBLES

28% DE 18 GR

INSOLUBLES

72% DE 18 GR

$$(18 \text{ GR} / 100\%) \times 28\% = 5,04 \text{ GR}$$

$$(18 \text{ GR} / 100\%) \times 72\% = 12,96 \text{ GR}$$

Sabemos que, en teoría, el 28 % del café está compuesto por compuestos **solubles**, y el resto (el 72 %) son compuestos **insolubles**, es decir, partes del café que no se disuelven en agua y permanecen como residuo.

Entonces, ¿cuántos gramos reales de compuestos **solubles** hay en esos 18 g? Hacemos un cálculo simple:

28 % de 18 gramos: $(18 \text{ gr} / 100\%) \times 28\% = 5,04 \text{ gramos}$

Eso significa que, como máximo, podríamos disolver 5,04 gramos de **compuestos solubles**.

¿Y cuántos gramos de esos 5,04 gramos de compuestos **solubles** corresponden a sabores **ácidos**, **dulces** o **amargos**?

- Del 0 % al 18 % corresponden a compuestos que aportan **acidez**:
→ de 0 gramos a 3,24 gramos (18 % de 18 g = 3,24 g). **Total 3,24 g**
- Del 18 % al 22 % corresponden a compuestos que aportan **dulzor**:
→ de 3,24 gramos a 3,96 gramos (22 % de 18 g = 3,96 g). **Total 0,72 gr**
- Del 22 % al 28 % corresponden a compuestos que aportan **amargor**:
→ de 3,96 gramos a 5,04 gramos (28 % de 18 g = 5,04 g). **Total 1,08 g**

SOLUBLES TOTALES EN LA PASTILLA DE 18 GR: 5,04 GR

ACIDEZ

DE 0 GR A 3,24 GR

DULZOR

DE 3,24 GR A 3,96 GR

AMARGOR

DE 3,96 GR A 5,04 GR

Pilar 6

Cómo medir los compuestos solubles disueltos en una extracción

Una pregunta clave es:

- *¿cómo podemos saber cuántos **compuestos solubles** del café se disolvieron en el agua durante la extracción?*

Y otra pregunta clave es:

- *¿Y para qué necesito saber la cantidad de **componentes solubles** disueltos?*

Pero como el sabor es algo muy subjetivo, necesito también ***una forma de medirlo***, para poder entender cómo los cambios en distintos parámetros afectan ***cuantitativamente*** el resultado.

Gracias a los avances científicos, hoy existe una herramienta que nos permite hacer justo eso: ***medir la cantidad de sólidos disueltos en un líquido***.

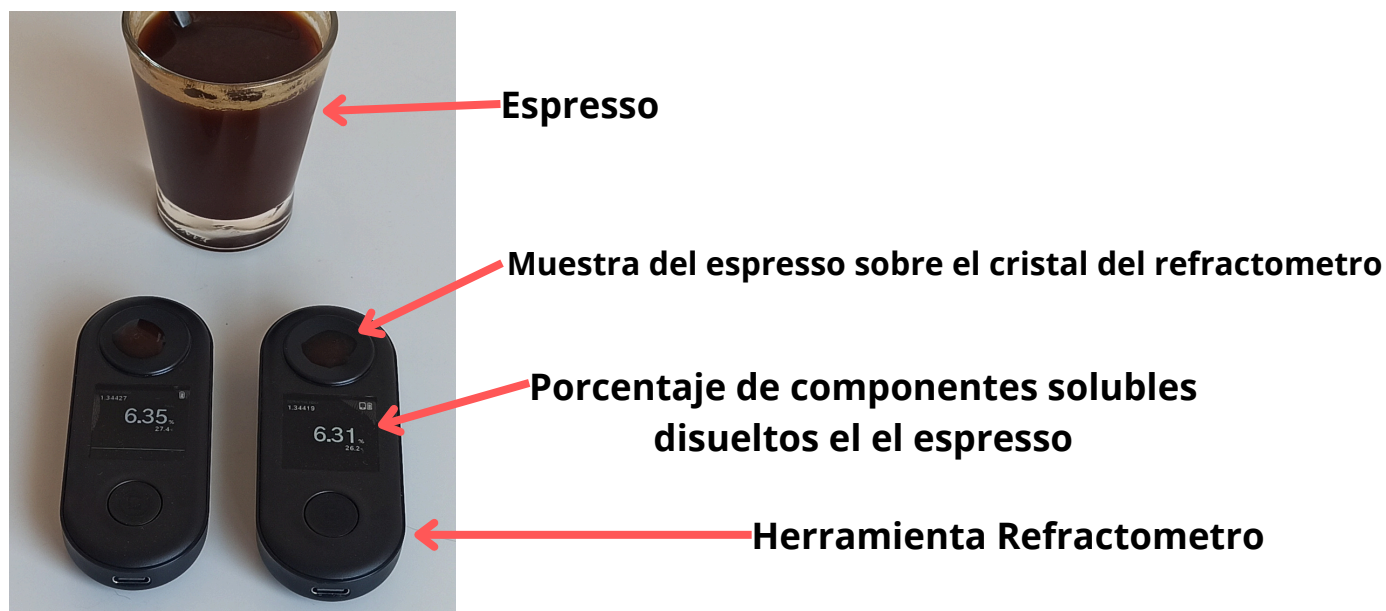


Esa herramienta se llama: ***refractómetro (lo amo con todo mi ser)***.

Sí, una palabra que a mí también me intimidaba. Pero en realidad, no es tan difícil entender cómo funciona.

¿Cómo funciona?

Se coloca una gota de espresso sobre el cristal del refractómetro, y en la pantalla aparece un número en porcentaje. Ese número representa el porcentaje de ***compuestos solubles*** disueltos en la bebida. Es decir, cuánto “café” real hay en tu taza, y cuánto es agua.





Ejemplo práctico

Paso 1

Supongamos que usamos dos refractómetros para aumentar la precisión (ver la foto en la pagina anterior):

- Uno marcó 6,35 %
- El otro, 6,31 %

Paso 2

Sacamos el promedio: $(6,35 + 6,31) / 2 = 6,33 \%$

Eso significa que el 6,33 % de nuestra extracción está compuesto por **compuestos solubles** del café. El resto —el 93,67 %— es agua.

Paso 3

Nuestra bebida pesa 60 gramos.

Entonces, ¿cuántos gramos de compuestos solubles hay?

$6,33 \%$ de 60 g = 3,8 gramos

Paso 4

¿Y qué significa eso en relación a nuestra pastilla de café?

Supongamos que usamos 18 gramos de café molido para hacer ese espresso.

Queremos saber: ¿3,8 gramos representa qué porcentaje de esos 18 gramos?

Hacemos la regla de tres:

18 g = 100 %

3,8 g = x %

$(3,8 / 18) \times 100 = 21,1 \%$



Eso significa que se extrajo el 21,1 % del café molido en forma de compuestos solubles.

Paso 5

¿Y qué nos dice esa cifra?

Si recordamos la teoría clásica de solubilidad (que aunque es debatible, sirve como referencia), sabemos que:

- De 0 % a 18 % → se extraen los compuestos **ácidos**
- De 18 % a 22 % → se extraen los compuestos **dulces**
- De 22 % a 28 % → se extraen los compuestos **amargos**

Entonces, si nuestra extracción fue del 21,1 %, según esa teoría debería tener notas **dulces**. Aunque personalmente no me gusta encasillar el sabor solo con números, esta herramienta sí sirve para observar tendencias

¿Para qué sirve todo esto?

Para entender cómo distintos factores influyen (o no) en la cantidad de componentes solubles. Y si influyen, poder **crear una lista de herramientas** que me ayuden a corregir el sabor del espresso.

Por ejemplo:

Quiero saber si la compactación de la pastilla influye en la cantidad de **componentes solubles**. Entonces hago muchos experimentos: compacto con 5 kg, 10 kg, 15 kg, 20 kg, 25 kg y 30 kg. Si la cantidad de **componentes solubles** aumenta o disminuye con la fuerza de compactación, eso significa que sí, la fuerza de compactación sirve como herramienta. Pero si no hay ningún patrón claro, entonces no me sirve.

Y así hago este ejercicio con cada factor que supongo que podría influir en el sabor del espresso. Porque sólo cuando entiendo el impacto real de cada variable, puedo usarlas a mi favor para construir la receta que quiero.

Pilar 7

Extracciones: sub, balanceada y sobre

Espressos podían clasificarse en tres grandes categorías, dependiendo del nivel de extracción:

1. Espresso subextraído

→ Se extraen principalmente los compuestos **ácidos**



2. Espresso balanceado

→ Se extraen **los ácidos**, **los dulces** y algo de **amargos**, pero en proporción armónica



3. Espresso sobreextraído

→ Se extraen compuestos **amargos** en exceso



Pilar 8

Principales factores que tenemos como herramienta para manejar la cantidad de sólidos disueltos y, así, el sabor

Hasta ahora hemos hablado de qué se disuelve, cuánto se disuelve y cómo medirlo.

Pero falta una pregunta clave:

¿QUÉ HERRAMIENTAS TENEMOS PARA MANEJAR EL PROCESO DE EXTRACCIÓN?

Es decir: ¿cómo influimos, desde afuera, en lo que pasa dentro de la pastilla? Según la teoría tradicional, los principales factores (pero no todos) que determinan la cantidad de sólidos disueltos en el espresso — y por lo tanto, en su sabor — son:

- Tamaño de la molienda
- Tiempo de extracción
- Temperatura del agua
- Presión

Vamos a ver cada uno de estos factores en detalle — muy en detalle —, porque serán clave para entender y argumentar por qué la **homogeneidad de la extracción no existe**.

Hecho 9

¿Cómo influye EL GROSOR DE LA MOLIENDA en la velocidad de disolución de los compuestos solubles?

Cuando hablo de grosor de la molienda, me refiero al tamaño de las partículas que resultan al moler el café:

- una **molienda fina** produce partículas pequeñas
- una **molienda mediana** produce partículas medianas
- una **molienda gruesa** produce partículas grandes

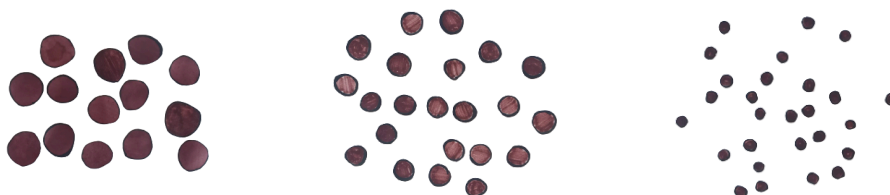


¿Cómo influye el tamaño de la molienda en la velocidad de extracción?

Cuanto más pequeñas son las partículas — es decir, más fina la molienda —, mayor es la velocidad de extracción.

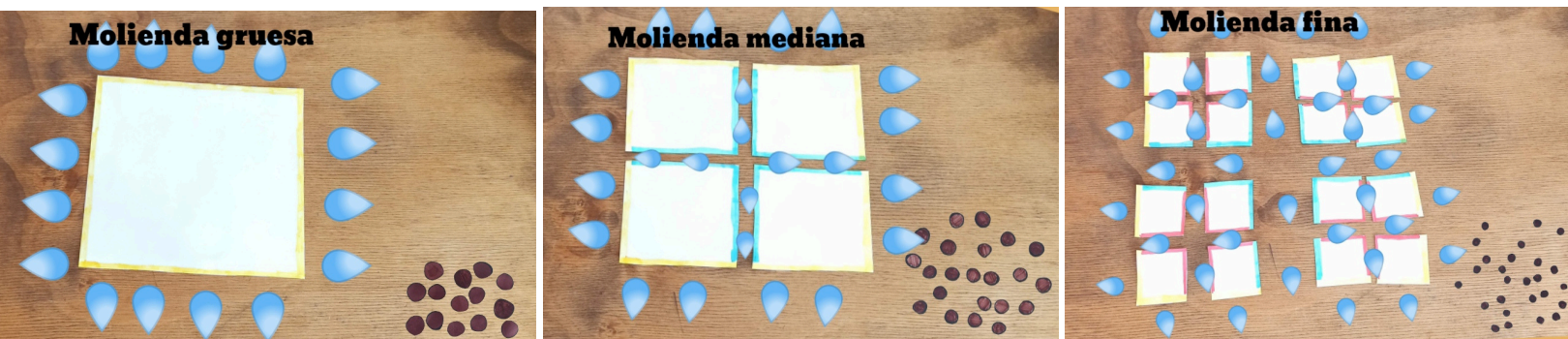
¿Por qué?

Porque una misma cantidad de café molido fino tiene mayor superficie de contacto con el agua que la misma cantidad de café molido grueso



Ejemplo visual:

¿Por qué la ***molienda fina*** tiene más contacto con el agua?



1 cuadrado 4 x 4

Imaginemos que la partícula de café es un cuadrado grande de 4 x 4 unidades
Su perímetro (superficie de contacto con el agua) sería:

$$4 + 4 + 4 + 4 = \mathbf{16 \text{ unidades}}$$

4 cuadrados 2 x 2

Ahora cortamos ese cuadrado en 4 cuadrados iguales

Cada uno mide 2 x 2 unidades

Cada cuadrado tiene una superficie de:

$$2 + 2 + 2 + 2 = 8 \text{ unidades}$$

Multiplicamos por los 4 cuadrados:

$$8 \times 4 = \mathbf{32 \text{ unidades}}$$

16 cuadrados 1 x 1

Ahora cortamos cada uno de esos cuadrados nuevamente en 4 partes.

Eso nos da 16 cuadrados pequeños de 1 x 1.

Cada uno tiene una superficie de:

$$1 + 1 + 1 + 1 = 4 \text{ unidades}$$

Multiplicamos por 16 cuadrados:

$$4 \times 16 = \mathbf{64 \text{ unidades}}$$

¿Qué muestra este ejemplo?

Que cuanto más dividimos, más superficie de contacto tenemos. El volumen no cambió, pero el contacto con el agua se multiplicó por 4:

- Molienda gruesa: 16 unidades
- Molienda mediana: 32 unidades
- Molienda fina: 64 unidades

¿Qué es la velocidad de extracción?

La velocidad de extracción es la rapidez con la que los compuestos solubles del café se disuelven en el agua, bajo condiciones constantes (como temperatura, presión, el tamaño de la molienda, etc)

En otras palabras:

Si dos cafés se extraen bajo las mismas condiciones, el que libera sus compuestos solubles más rápido tiene una mayor velocidad de extracción.

Ejemplo cotidiano: el azúcar

Imagina tres tipos de azúcar que pesan lo mismo:

- **Azúcar en cubo** → representa una molienda gruesa
- **Azúcar granulada** → representa una molienda mediana
- **Azúcar flor (en polvo)** → representa una molienda fina

Ahora ponlos en agua caliente, bajo las mismas condiciones. Según mi experiencia, el orden de disolución será este:

- **El azúcar flor** (molienda fina) se disuelve primero
- Luego el **azúcar granulada** (molienda mediana)
- Y mucho después, **el cubo** (molienda gruesa)

Nuestro experimento:

Con Pancho hicimos tres moliendas distintas, en igual cantidad:

- Molienda fina
- Molienda media
- Molienda gruesa



Las colocamos en vasitos transparentes para poder observar bien. Agregamos agua a la misma temperatura en cada uno al mismo tiempo, y empezamos a observar:

El color: a simple vista, el vaso con molienda fina se oscurecía más rápido. Para mí, un color más oscuro indica que se disolvieron más **compuestos solubles**.

Luego sacamos muestras de cada vaso al mismo tiempo y las analizamos con un refractómetro, para medir la cantidad real de sólidos disueltos.

¿Qué mostró el refractómetro?

- La infusión con molienda fina tenía la mayor cantidad de compuestos solubles disueltos
- La de molienda media tenía menos que la fina, pero más que la gruesa.
- Y la de molienda gruesa tenía la menor cantidad de solubles disueltos.

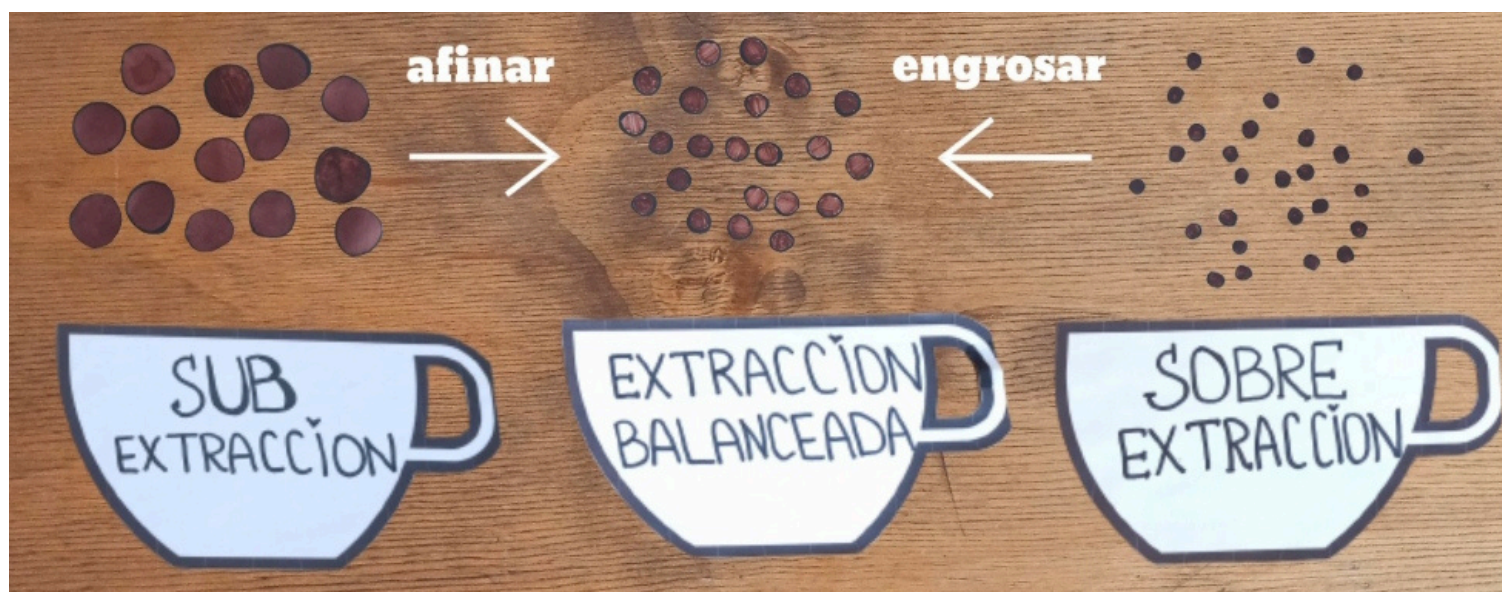
La observación visual coincidía con la medición.

Conclusión práctica:

- Cuanto más fina la molienda, mayor la velocidad de extracción.
- Cuanto más gruesa la molienda, menor la velocidad de extracción.

Consejo práctico 1:

- Si tu espresso sabe **amargo**, prueba engrosar la molienda.
- Si tu espresso sabe **ácido**, prueba afinar la molienda para aumentar la velocidad de extracción.



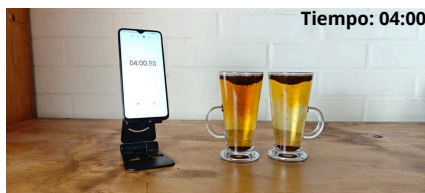
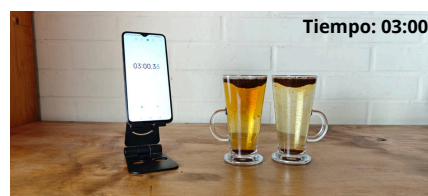
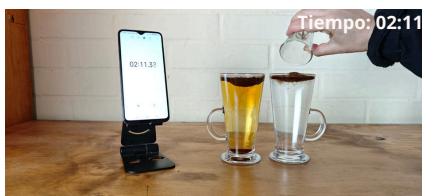
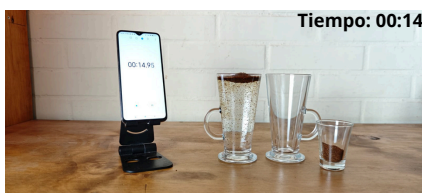
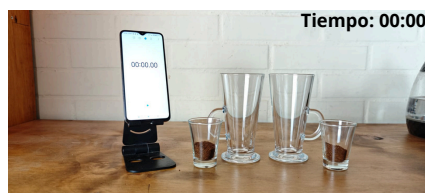
Pilar 10

¿Cómo influye EL TIEMPO de extracción en la disolución de los compuestos solubles?

- Cuanto mayor es el tiempo de contacto entre las partículas de café y el agua, mayor será la cantidad de compuestos solubles que se disuelven.
- Cuanto menor es ese tiempo, menor será la cantidad de compuestos solubles extraídos.



Experimento: Observen todas las fotos del experimento antes de seguir leyendo. ¿Qué están viendo?





¿Qué pasó en este experimento?

Preparamos dos vasitos para comparar. Mismo café, misma molienda, misma cantidad, misma agua a la misma temperatura.

Paso 1:

Vertimos el agua caliente en el vasito de la izquierda y de inmediato añadimos el café.

Paso 2:

Esperamos 2 minutos y luego hicimos lo mismo con el vasito de la derecha: primero el agua caliente, luego el café. Desde ese momento, comenzamos a observar ambos vasitos durante 8 minutos mas (en total 10 minutos).

¿Qué vi?

En todas las fotos, la infusión del vasito izquierdo era claramente más oscura. Eso me llevó a una conclusión preliminar:

Cuanto más tiempo están las partículas de café en contacto con el agua, más compuestos solubles se disuelven.

¿Pero es solo visual? Lo medimos.

Usamos el refractómetro para medir la cantidad de sólidos disueltos en cada vaso. El resultado fue claro: En el vaso izquierdo (donde el café estuvo 2 minutos más en contacto con el agua), se disolvieron más **compuestos solubles**. En el vaso derecho, hubo menos. Eso confirmó lo que vimos con los ojos.

El tiempo sí es un factor que influye directamente en la cantidad de compuestos extraídos.

Consejo práctico 2:

Si tu espresso está **amargo**, prueba disminuir el tiempo de extracción. Así las partículas de café estarán menos tiempo en contacto con el agua.

Si tu espresso está **ácido**, prueba aumentar el tiempo de extracción. Así se extraerán más compuestos y equilibrarás el sabor.



Pilar 11

¿Cómo influye la TEMPERATURA del agua en la cantidad de compuestos solubles disueltos?

¡Ufff! La temperatura del agua sí que influye en la extracción. Pero como siempre, no lo decimos, lo comprobamos.

Así que con Pancho hicimos un nuevo experimento.

El experimento:

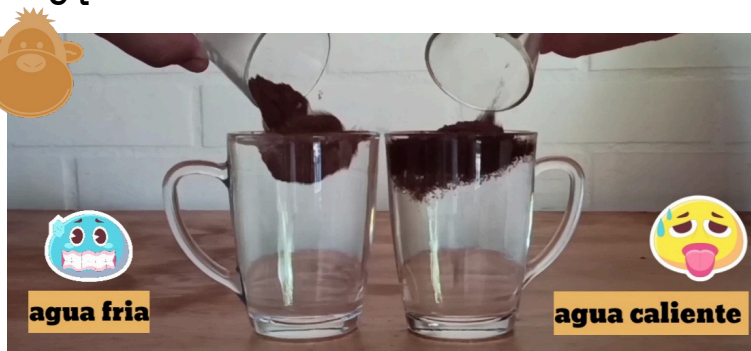
Teníamos dos tacitas. En cada una pusimos la misma cantidad de café, con la misma molienda. En la tacita 1, agregamos agua a temperatura ambiente. En la tacita 2, agregamos agua hirviendo. Todo se hizo al mismo tiempo, y luego observamos.

Antes de seguir leyendo...

Observen las fotos.

Deténganse un momento y pregunten:

¿Qué están viendo?



Lo que vi:

El vasito con agua fría estaba mucho más claro, incluso después de 24 horas. El vasito con agua caliente estaba visiblemente más oscuro desde el comienzo.

Y como yo creo en lo que ven mis ojos, saqué esta conclusión preliminar:

Sí, la temperatura influye en la velocidad de disolución de los compuestos solubles. A mayor temperatura, más rápido se disuelven.

¿Pero lo medimos? ¡Por supuesto! Usamos el refractómetro para comparar los sólidos disueltos en ambos vasos. Y la diferencia fue clarísima. La extracción con agua caliente tenía mucho más material soluble disuelto que la de agua fría.

Conclusión:

Sí. La temperatura del agua influye directamente en la velocidad de extracción. Cuanto más alta la temperatura, mayor la velocidad de extracción. Cuanto más baja, menor.

Consejo práctico 3:

Si tu espresso sabe **amargo**, prueba bajar la temperatura del agua. Eso reduce la velocidad de extracción y puede disminuir el **amargor**.

Si tu espresso sabe **ácido**, prueba subir la temperatura. Eso aumentará la disolución de otros compuestos y puede dar más **equilibrio**.



Pilar 12

¿Cómo influye LA PRESIÓN en la cantidad de compuestos solubles disueltos (y no solubles)?



Con este tema tengo que ser honesta: tengo problemas. Hace meses, con Pancho, intentamos hacer un video rápido sobre esto. El título era exactamente este: ***¿Cómo influye la presión en la cantidad de compuestos solubles disueltos (y no solubles)?*** Pero el tema resultó ser más complejo de lo que imaginábamos.

Los resultados de los experimentos me sorprendieron tanto que aún no me siento preparada para interpretarlos con claridad. No quiero escribir algo solo por rellenar. No quiero escribir una estupidez solo por escribir. Por eso, prefiero omitir por ahora una conclusión sobre la presión.



¿Y eso afecta este trabajo?

No. Para nada. Porque el objetivo de esta **Antiteoría** no es analizar cada parámetro individualmente, sino cuestionar la creencia de que la extracción es homogénea.

Y eso, puede desmontarse con solo observar lo que sucede con molienda, tiempo y temperatura. La presión la voy a mencionar más adelante en este mismo trabajo, no como resultado experimental, sino como una reflexión.

Y como ya les dije antes: soy lenta. Pero lo que no entiendo rápido, lo entiendo hondo.



Parte III

La Homogeneidad NO existe

Durante años, repetí — como todos — que una buena extracción debía ser homogénea. Y lo creía sinceramente. Hasta que los datos me mostraron algo que ya no pude desver. En esta parte, no solo pongo en duda esa creencia. La desarmo, pieza por pieza. Primero, explico qué entendía yo por extracción homogénea: una molienda perfectamente uniforme, partículas en contacto con el agua el mismo tiempo, misma temperatura para todas, y presión constante durante toda la extracción. Después, empiezo a tachar cada una de esas condiciones. Aquí simplemente mido, comparo, observo y cuestiono. Porque si no somos capaces de ver lo que pasa realmente en la extracción, todo lo que digamos después — sobre recetas, sobre técnica, sobre espresso perfecto — va a estar sostenido en una base equivocada.

¿Qué entiendo por “extracción homogénea”?

Antes de comprobar que mi creencia sobre la homogeneidad era equivocada, creo necesario definir qué es lo que yo entendía por “**extracción homogénea**”.

“EXTRACCIÓN HOMÓGENEA”

Para mí, una **extracción homogénea** era aquella que se lograba cuando se cumplían todas estas condiciones al mismo tiempo:

- **Molienda homogénea**

Todas las partículas del café molido debían tener el mismo tamaño

- **Contacto uniforme con el agua**

Todas las partículas debían estar en contacto con el agua el mismo tiempo

- **Temperatura homogénea**

Todas las partículas debían extraerse a la misma temperatura, idealmente entre 90 y 96 °C.

- **Presión constante y uniforme**

La presión debía ser constante y estable, preferiblemente a 9 bares, aplicada de forma pareja sobre toda la pastilla.

Esa era la definición que yo sostenía como base para evaluar, corregir y enseñar espresso. Esa era la verdad que no cuestionaba. Y ahora, esa es la verdad que voy a dismantelar.

Desmantelando los mitos

Mito 1. La molienda homogénea es la clave

Durante años creí que una molienda homogénea era la base de todo buen espresso. ¿Y por qué? Porque así me lo enseñaron. Porque así lo repetía todo el mundo. Porque se decía que, si todas las partículas tienen el mismo tamaño, se extraerán de forma pareja. Y eso — según el discurso dominante — es lo ideal.

El experimento

Con Pancho decidimos comprobar qué tan real era esta supuesta “homogeneidad”. Nuestro taller es rudimentario, pero somos ingeniosos. Así que tostamos café en sartén,



sacando un grano cada minuto.



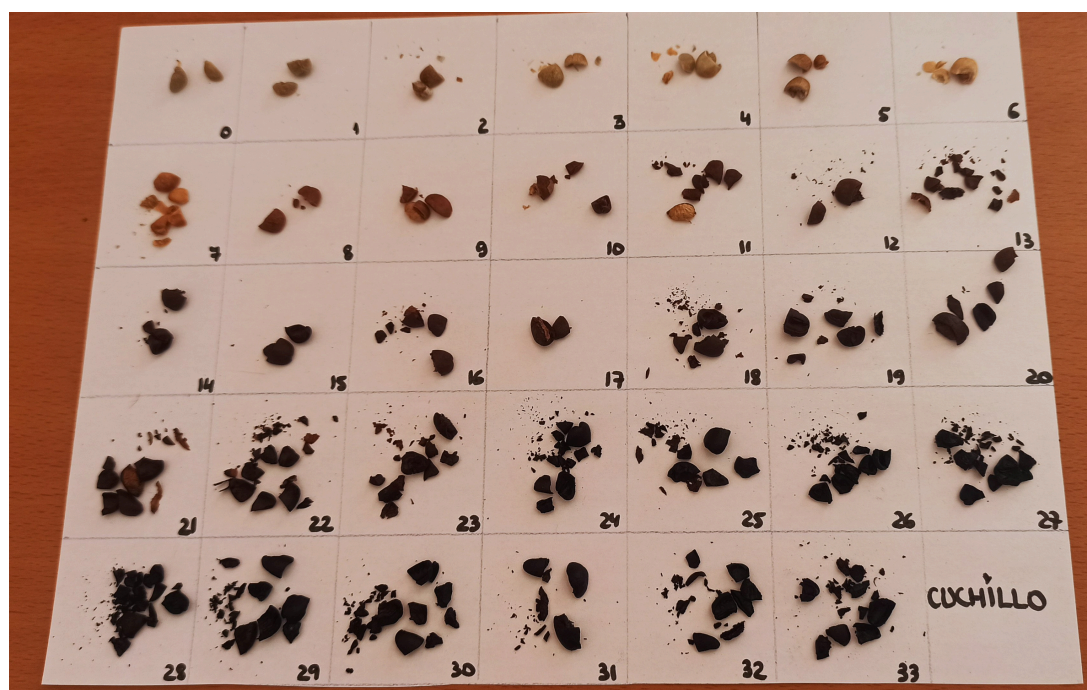
Luego, Pancho afiló un cuchillo tan perfectamente que lanzábamos papel al aire... y lo cortaba. Con ese cuchillo intentamos cortar los granos tostados uno por uno, justo por la mitad. Al principio funcionó más o menos. Pero a medida que los granos estaban más tostados, ya no se cortaban: se rompían y producían mucho polvillo.

Y ahí descubrimos algo que llamamos como:

LA FRAGILIDAD DEL GRANO

A medida que el grano se tuesta, pierde humedad y se vuelve frágil. Ya no se puede cortar: **se quiebra**.

Si nunca lo han hecho, pruébenlo. Y si no tienen café a mano, piensen en cortar un merengue seco: **no se corta, se rompe**.



La cocina después del experimento

¿El resultado? Horas limpiando. El grano de café tiene algo llamado silver skin, una capa finísima que, al tostar, se vuelve tan liviana como la cáscara seca del maní. Volaba por toda la cocina, se metía en todos los rincones.



¿Y qué pasa con la molienda?

Mientras más fina, más parecida parece. Pero incluso usando el mejor molino del mundo, si se analiza con lupa o tamizador, siempre se encuentra esto:

**DISTINTOS TAMAÑOS DE
PARTÍCULAS. SIEMPRE.**

Y si el tamaño de la partícula influye en la velocidad de disolución — como ya demostramos antes — entonces ***cada una se extrae a su propio ritmo.***

LA TAZA IMPERFECTA. PARTE III. LA HOMOGENEIDAD NO EXISTE

Esta es la composición de una molienda hecha con un molino de altísima calidad. Los números representan el tamaño de las partículas en micrones. Y aun así... no es homogénea. Se pueden ver claramente partículas de distintos tamaños. Esto no es un error del molino. Esto es la naturaleza del café molido. Incluso cuando todo parece “uniforme” a simple vista, al mirar de cerca, la homogeneidad desaparece.



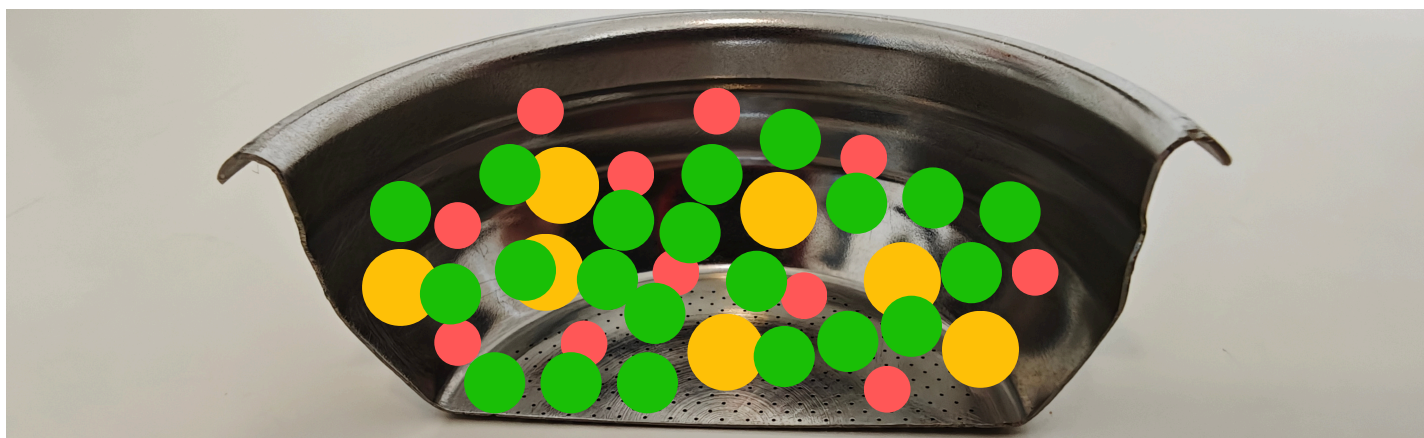
¿Qué significa eso?

Que dentro de una misma pastilla de café molido:

- Hay partículas **sobreextraídas**
- Hay partículas **balanceadas**
- Y hay partículas **subextraídas**

Todo eso, al mismo tiempo. En la misma extracción.

Este es un dibujo esquemático



- ● Los **círculos rojos** representan las partículas más pequeñas dentro de una molienda — son las que, por su tamaño, probablemente estarán **sobreextraídas**.
- ● Los **círculos verdes** representan las partículas de tamaño medio, que se encuentran en el rango óptimo y tienden a ser **balanceadas** durante la extracción.
- ● Y los **círculos amarillos** representan las partículas más grandes de la molienda — son las que estarán **subextraídas**, ya que se disuelven más lento y reciben menos contacto efectivo con el agua.

Conclusión:**LA MOLIENDA HOMOGÉNEA
ABSOLUTA NO EXISTE**

Volvamos a la definición de la extracción homogénea.

Una extracción homogénea era aquella en la que se cumplían simultáneamente cuatro condiciones:

- ~~Molienda homogénea~~ ✗
- Todas las partículas están en contacto con el agua el mismo tiempo
- Temperatura constante
- Toda la pastilla de café recibe la misma presión —idealmente 9 bares—, aplicada de forma estable y uniforme en todo el lecho.

Como comprobamos que la molienda homogénea no existe, entonces podemos tachar una de las 4 condiciones de la extracción homogénea:

→ **Molienda homogénea**

Mito 2**Todas las partículas están en contacto con el agua el mismo tiempo**

La extracción en la parte inferior de la pastilla no comienza en el segundo cero. Porque a veces pasan 4, 5, 7 segundos antes de que caiga la primera gota.

- Las partículas de la parte superior están en contacto con el agua desde el primer momento.
- Las del fondo, no.

En nuestros datos anotamos el segundo exacto en que cae la primera gota. Para no hablar sin pruebas, les dejo esta tabla. La columna de la izquierda muestra los segundos desde el inicio de la extracción. La fila superior indica los números de los experimentos. En esta tabla se puede ver en qué experimento y en qué segundo cayó el primer gramo en la taza.

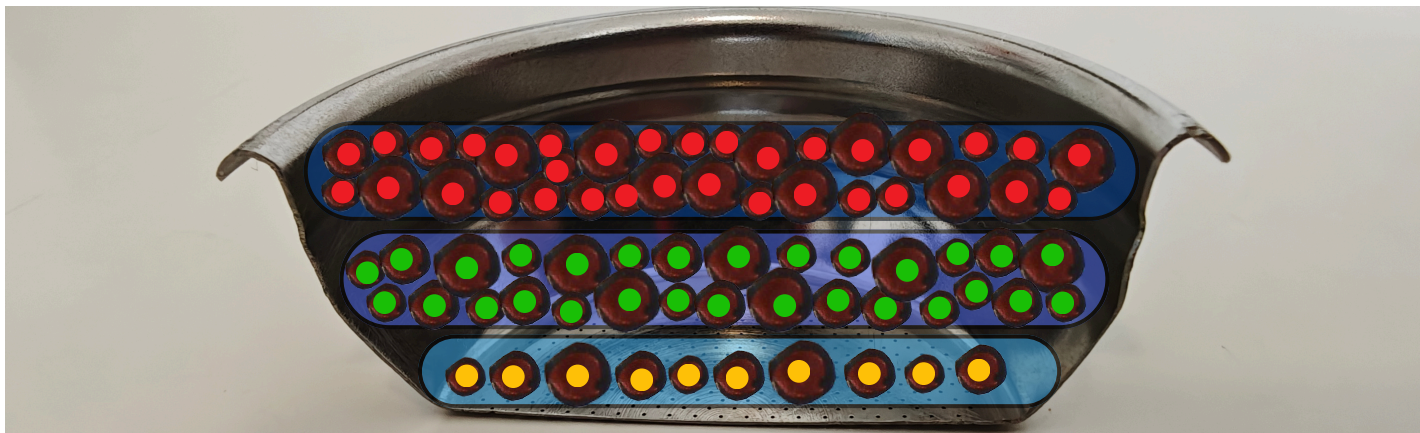
Tiempo, seg	exp 1, gr	exp 2, gr	exp 3, gr	exp 4, gr	exp 5, gr	exp 6, gr	exp 7, gr	exp 8, gr	exp 9, gr	exp 10, gr
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
4	0	0	0	0	0	1,1	0	0,8	0	1,5
5	1,8	0	0,9	1,2	0	1,6	1,3	1,7	1,1	1,7
6	2,4	1,2	1,4	1,4	0	2,4	1,7	2	1,4	1,9
7	2,7	1,4	1,6	1,7	1,5	2,9	2,4	2,4	1,6	2,9

En la tabla podemos ver que, entre los 4 y 7 segundos, se demoraba en salir la primera gota. Si consideramos que una extracción dura aproximadamente 30 segundos, eso significa que las partículas en la parte inferior de la pastilla están entre un 6 % y un 23 % menos tiempo en contacto con el agua. Y nosotros ya vimos — con experimentos — que el tiempo de contacto con el agua influye directamente en la cantidad de **compuestos solubles** que se disuelven.

Eso me hace pensar que en la misma pastilla de café en la parte superior puede haber partículas **sobreextraídas**, en el medio podrían llegar a estar **balanceadas**, pero en la parte inferior, casi siempre están **subextraídas**.

LAS PARTICULAS DE CAFÉ NO ESTÁN EN CONTACTO CON EL AGUA EL MISMO TIEMPO

Esta imagen es mi intento — muy, muy, pero muy simplificado — de demostrar una idea clave



- ● Los círculos **rojos** representan las partículas que estuvieron más tiempo en contacto con el agua. Como estuvieron en contacto desde el principio, llegaron mucho antes al punto de saturación.
- ● Los círculos **verdes** muestran las partículas que estuvieron menos tiempo en contacto con el agua que las de arriba. Por eso llegaron más tarde al punto de saturación.
- ● Y las partículas de la parte inferior — que representé con **círculos amarillos** — son las que estuvieron menos tiempo en contacto con el agua en toda la extracción. Fueron las últimas en alcanzar la saturación.

Ahora quiero hablar de saturación

En la primera parte de mi ***Antiteoría de la Homogeneidad de la Extracción***, demostré que las partículas de café dentro de la pastilla no se saturan de inmediato con el agua.

Se demoran entre 30 % y 50 % del tiempo total de la extracción en saturarse. (cuando las temperaturas en 3 capas observadas de la pastilla de café se alinean). Y si el tiempo de saturación no es el mismo para todas las partículas,



entonces no tienen la misma velocidad de extracción. Además, las partículas que están en la parte inferior de la pastilla — además de estar menos tiempo en contacto con el agua — también tienen una menor velocidad de extracción.

¿Y por qué sospecho esto?

Ustedes ya entendieron que con Pancho somos muy observadores. Y el otro día estábamos haciendo un experimento — más bien, tuvimos que sacar unas fotos para este trabajo que inesperadamente se convirtió en un libro — sobre cómo el tiempo de extracción influye en la cantidad de compuestos solubles disueltos. (Honestamente, tenemos tantas fotos que no las encontré en mis archivos, así que tuvimos que repetir el experimento.) Sacamos las fotos necesarias y, como siempre, nos quedamos observando.

En este caso, la pastilla. O más específicamente: la capa de arriba. Nuestra suposición era que la cama de café iba a colapsar pronto. Pero nunca cayó. Solo se desprendían, poco a poco, las partículas que estaban en contacto con el agua en la parte de abajo. ***Entonces hicimos una hipótesis:***

El aire que contiene la pastilla no permite que las partículas se saturen completamente. Así que decidí romper la cama de café con un mondadientes, dejando salir el aire. (Eso se puede observar en las fotos desde arriba de la cama. Y en cuanto se liberó el aire, el agua pudo entrar. Las partículas — justo en la zona donde penetré — empezaron a saturarse más rápido y comenzaron a liberar sus ***compuestos solubles***.

Y ahora (esto se me acaba de ocurrir mientras escribo)...

Quizás, con ese mondadientes, imité la canalización de una pastilla de café en un espresso.

LA TAZA IMPERFECTA. PARTE III. LA HOMOGENEIDAD NO EXISTE



Entonces, creo que demostré que el “tiempo homogéneo” de cada partícula en el café también es un mito.

Y con eso, podemos tachar otro de los factores que se considera obligatorio para que una extracción sea “homogénea”:

→ ~~Tiempo homogéneo~~ ✗



Mito 3

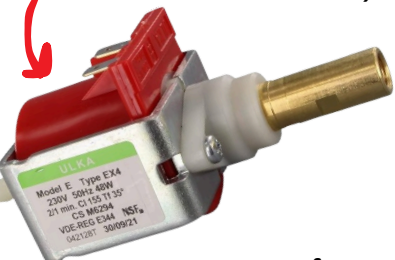
La presión durante la extracción es homogénea y constante a 9 bares

Otra de las ideas que siempre se repiten — y que yo también repetía — es que una buena extracción debe tener una presión constante y estable, idealmente de 9 bares durante toda la extracción.

Pero hoy me detuve a pensar un poquito más...

En el mercado existen principalmente dos tipos de bombas:

- la bomba rotativa, donde sí se puede controlar la presión; y
- la bomba vibratoria, que es la que tienen la gran mayoría de las cafeteras domesticas, incluso muchas profesionales.



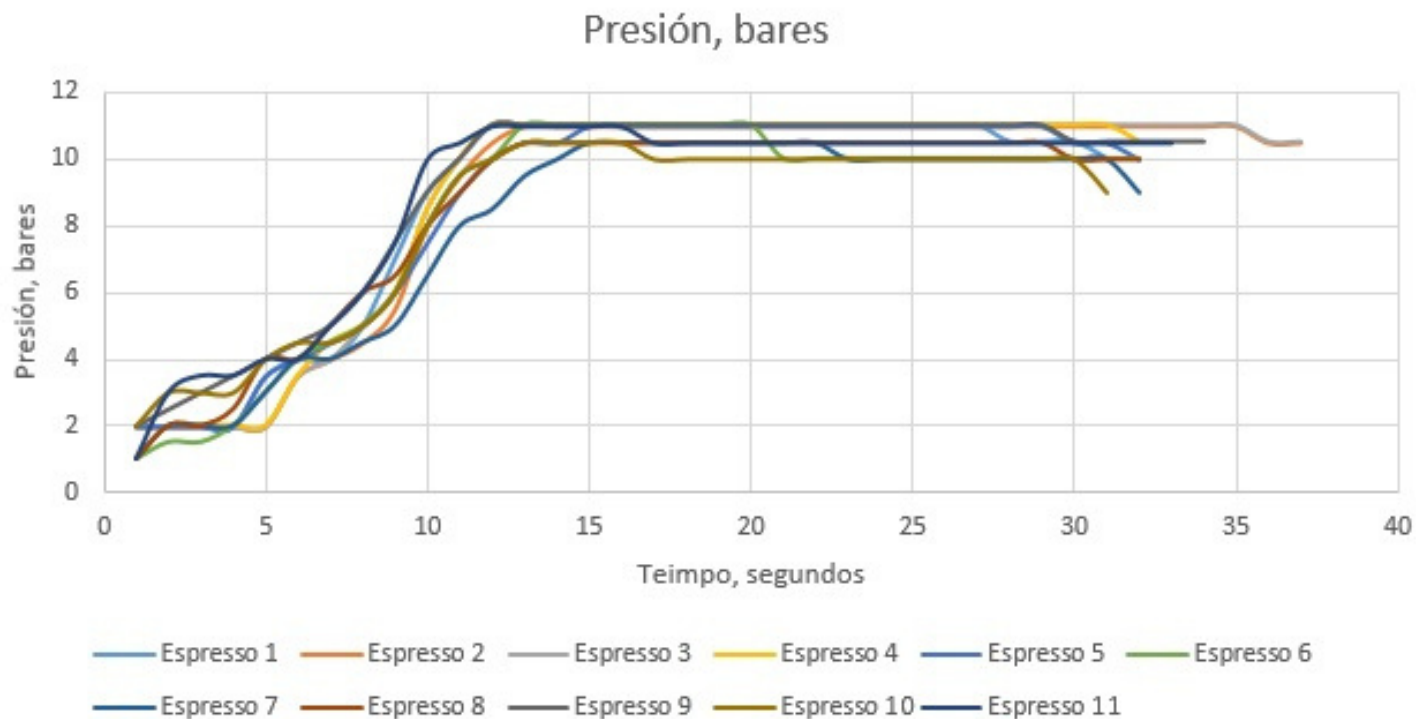
Con las bombas vibratorias no se puede controlar directamente la presión. Solo se puede limitar la presión máxima a través de una válvula de sobrepresión (OPV).

Por ejemplo:

Probamos recientemente una cafetera con bomba vibratoria y manómetro de presión. La válvula OPV estaba calibrada a 11 bares. Pero al registrar los datos, vimos que la presión no alcanzaba los 11 bares durante toda la extracción.

Y eso no fue una excepción: es lo normal en este tipo de bombas. La presión en las cafeteras con bomba vibratoria no es homogénea.

Además, la válvula OPV tampoco está siempre ajustada a 9 bares. Y, aun así, esas máquinas hacen muy buenos espressos. ¿Y cómo los llamamos? Espresso. ¿Por qué? Porque salieron de una máquina de espresso.



Conclusión

- La gran mayoría de las cafeteras del mercado — incluso algunas profesionales — usan bombas vibratorias, y esas máquinas no tienen una presión constante de 9 bares, pero aun así logran buenos resultados.
- Y no solo eso. Lo que más importa en realidad — cuando hablamos de homogeneidad — no es la presión como número absoluto, sino cómo influye esa presión sobre las partículas solubles distribuidas en diferentes zonas de la pastilla de café. Y al parecer, no todas las partículas reciben la presión de la misma forma. Pero todavía no tengo los datos finales para afirmarlo con certeza. Solo observaciones. Hipótesis. Por eso, en otros capítulos, preferí no profundizar demasiado en el tema de la presión.

Pero aun asi podemos tachar otra condición de la lista de lo que se suponía que definía una "extracción homogénea":

→ ~~Presión constante de 9 bares~~ ✗

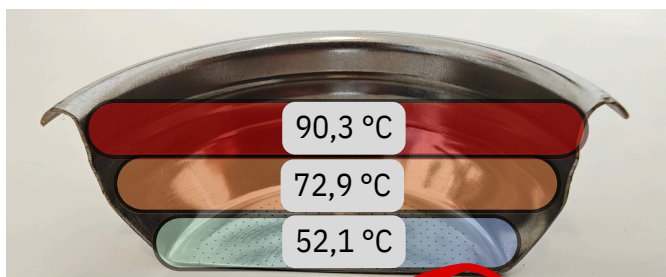
Mito 4

La temperatura dentro de la pastilla es constante

Toda mi vida pensé que la temperatura dentro de la pastilla era igual en todas partes. Pensaba que si una máquina era termoestable, eso significaba que cada partícula de café recibiría agua a la misma temperatura durante toda la extracción.

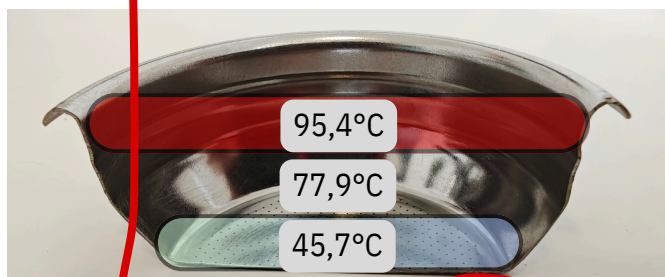
Pero en la primera parte de esta **Antiteoría de la Homogeneidad**, mostramos que esa convicción mía estaba lejos de la verdad. Lo que descubrimos. **En el momento en que cae la primera gota en la taza** la temperatura de extracción en la parte superior de la pastilla y en la parte inferior puede diferir hasta en 50 grados. ¡Cincuenta grados!

	abajo	centro	arriba
t°C (al primer gramo en taza)	52,1	72,9	90,3



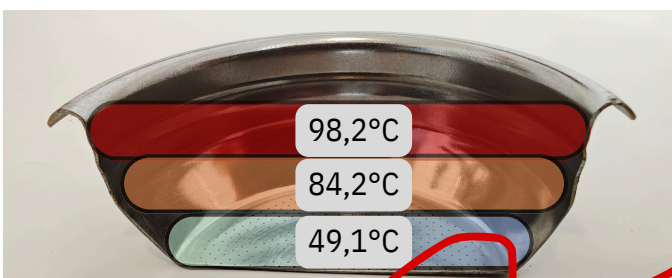
$$90,3^{\circ}\text{C} - 52,1^{\circ}\text{C} = 38,2^{\circ}\text{C}$$

	abajo	centro	arriba
t°C (al primer gramo en taza)	49,7	77,9	95,4



$$95,4^{\circ}\text{C} - 49,7^{\circ}\text{C} = 45,7^{\circ}\text{C}$$

	abajo	centro	arriba
t°C (al primer gramo en taza)	49,1	84,1	98,2

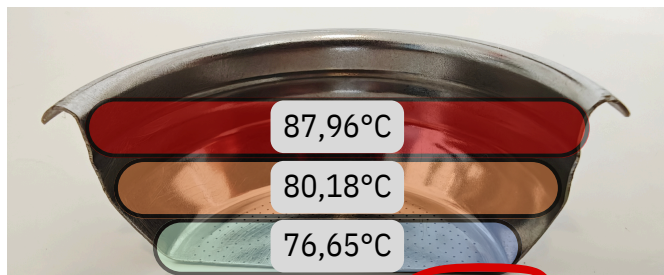


$$98,2^{\circ}\text{C} - 49,1^{\circ}\text{C} = 49,1^{\circ}\text{C}$$

50°C

Y si medimos la temperatura promedio durante toda la extracción, la diferencia entre la capa superior y la inferior puede ser de 11 a 15 grados

	abajo	centro	arriba
t°C promedio durante toda la extracción	76,65	80,18	87,96



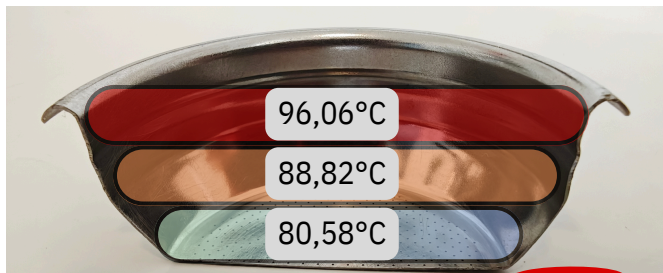
$$87,96^{\circ}\text{C} - 76,65^{\circ}\text{C} = 11,31^{\circ}\text{C}$$

	abajo	centro	arriba
t°C promedio durante toda la extracción	78,38	85,67	92,67



$$92,67^{\circ}\text{C} - 78,38^{\circ}\text{C} = 14,29^{\circ}\text{C}$$

	abajo	centro	arriba
t°C promedio durante toda la extracción	80,58	88,82	96,06



$$96,06^{\circ}\text{C} - 80,58^{\circ}\text{C} = 15,48^{\circ}\text{C}$$

11-15°C

Este fue el punto más impactante. De todos los mitos, este fue el que más me golpeó. Porque mientras veía los datos frente a mis ojos, pensé: “¿Y todas las veces que evalué máquinas por su termoestabilidad, entonces qué estaba midiendo?”

Toda la industria habla de estabilidad térmica como una de las grandes virtudes de una máquina: Se dice que las máquinas multicaldera tienen más estabilidad térmica que las de intercambiador de calor. Se invierte en tecnología, se diseñan grupos saturados, se promueven PID de última generación...

Todo para lograr una extracción más homogénea, a través de una temperatura más constante. Pero en ese momento pensé: ¿Para qué hacen todo eso... si dentro de la pastilla nunca hay estabilidad térmica?...

Conclusión:

La temperatura dentro de la pastilla no es homogénea. Ni constante. Por su naturaleza. Así que también podemos tachar esta última condición:

→ ~~Temperatura constante~~ ✗

Con esto, las cuatro condiciones necesarias para una extracción homogénea quedaron en evidencia. Ninguna se cumple.

Extracción homogénea

- ~~Molienda homogénea~~ ✗
- ~~Todas las partículas están en contacto con el agua el mismo tiempo.~~ ✗
- ~~Temperatura constante~~ ✗
- ~~Toda la pastilla de café recibe la misma presión —idealmente 9 bares—, aplicada de forma estable y uniforme en todo el lecho.~~ ✗

ESTE LIBRO IBA A TERMINAR
AQUI. PERO...



Parte IV

Y entonces recordé por qué hago lo que hago

Este libro iba a terminar aquí. Pero algo cambió. Mi idea inicial era dejarlo hasta este punto. Estaba orgullosa de mí misma por haber logrado demostrar y argumentar con claridad que la extracción homogénea no existe.

Pero después me detuve a pensar... Si casi nadie entendió mi primera **Antiteoría**, si nadie vio cómo podía aplicarse en la vida real, entonces es muy probable que tampoco estén entendiendo del todo lo que acabo de escribir.

Y me di cuenta de algo simple, pero muy importante: lo que es obvio para mí... no tiene por qué ser obvio para los demás. Nadie tiene una bola de cristal. Nadie puede meterse en mi cabeza. Y si realmente quiero que este libro sirva, no puedo dar nada por sentado.

Entonces decidí seguir. Porque siempre he creído — y sigo creyendo — que **los descubrimientos no deben quedarse en el papel**. Quien descubre algo, tiene la responsabilidad de explicar cómo puede usarse. Cómo puede mejorar el mundo real.

Y yo entendí que no quiero solo demostrar una idea. Quiero escribir los mejores libros sobre café del mundo. Libros pensados para las personas que trabajan todos los días en una cafetería. Y también para las que preparan café en casa. Porque casi no existe material accesible que realmente te permita entender el café. Y para mejorar, uno necesita entender qué hay detrás de cada proceso.

Nos pasó algo parecido cuando empezamos a hacer reviews en YouTube. Solo encontrábamos dos tipos de contenido:

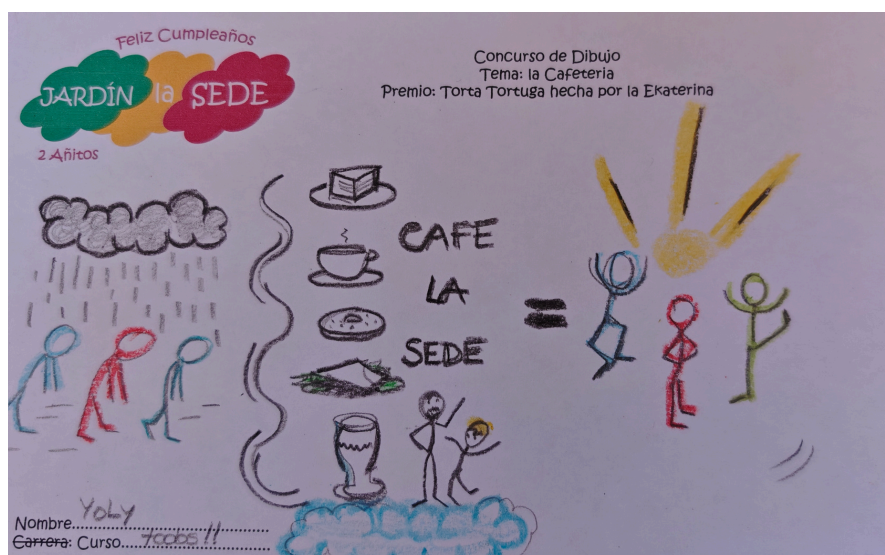
- Demasiado superficial, donde te decían “haz esto así” sin explicar por qué.
- Demasiado técnico, al punto de que parecía que había que estar bajo el efecto de alguna sustancia para entenderlo.

Así que decidí hacerlo yo. Porque si el Universo me dio un don — el de poder explicar las cosas de forma simple — entonces tengo que aprovecharlo. Porque una cosa es saber. Y otra, muy distinta, es saber cómo explicarlo para que otros también puedan saber. Y esto no es el final. Es solo el comienzo.

Ahora estoy obsesionada con registrar todos mis conocimientos en papel y hacer un cambio real. Recordé por qué no seguí con la economía. Y recordé por qué amaba la cafetería. Y por qué amo tanto hacer videos en YouTube. ***Porque siento que mi propósito en esta vida es hacer felices a las personas. Hacer un cambio real en su día a día. Y ver ese cambio, de inmediato.***

En economía, quizás hacía algo bueno, pero nunca veía los resultados. No sabía si lo que hacía tenía algún impacto en las personas.

***En cambio, en la cafetería,
sí veía ese impacto.
Veía a personas llegar tristes...
y salir felices.***



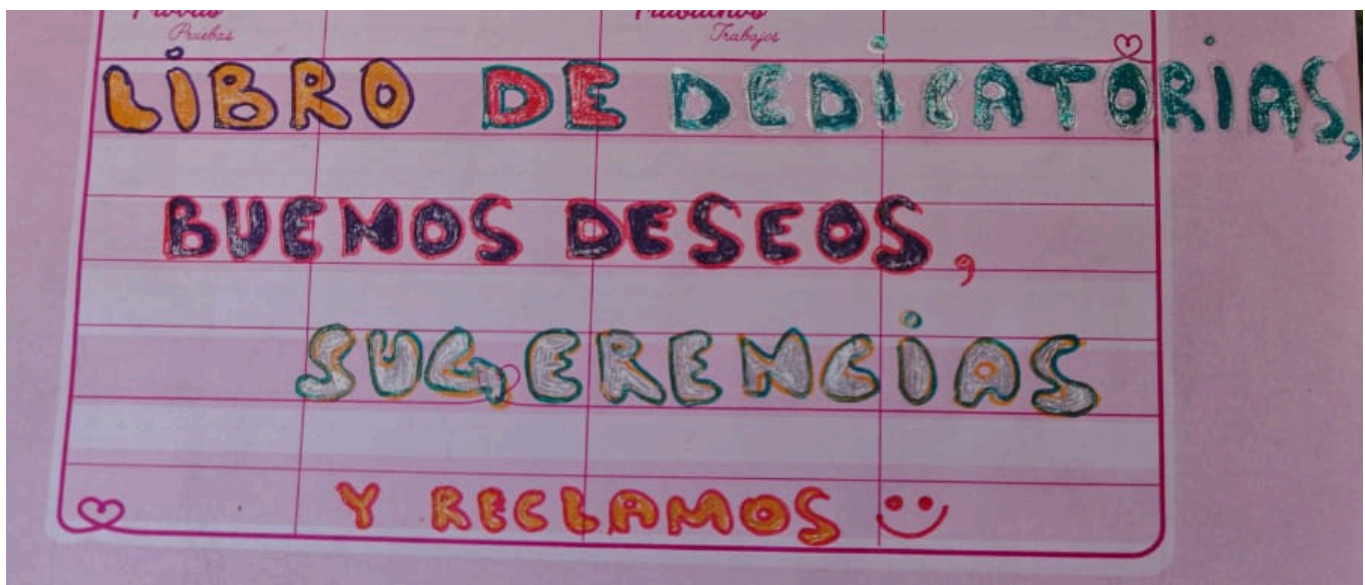
Dibujos que nos hacían nuestros estudiantes

LA TAZA IMPERFECTA. PARTE IV. Y ENTONCES RECORDÉ POR QUÉ HAGO LO QUE HAGO

Porque los escuchamos. Porque creamos para ellos un espacio.

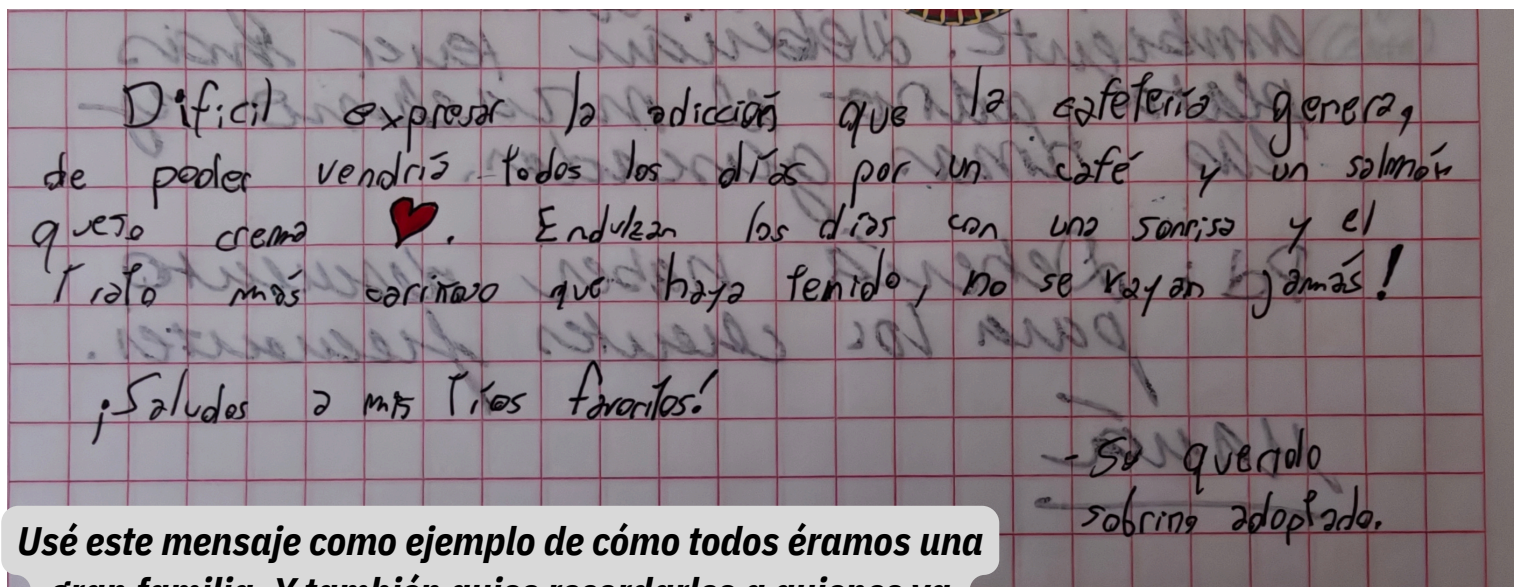
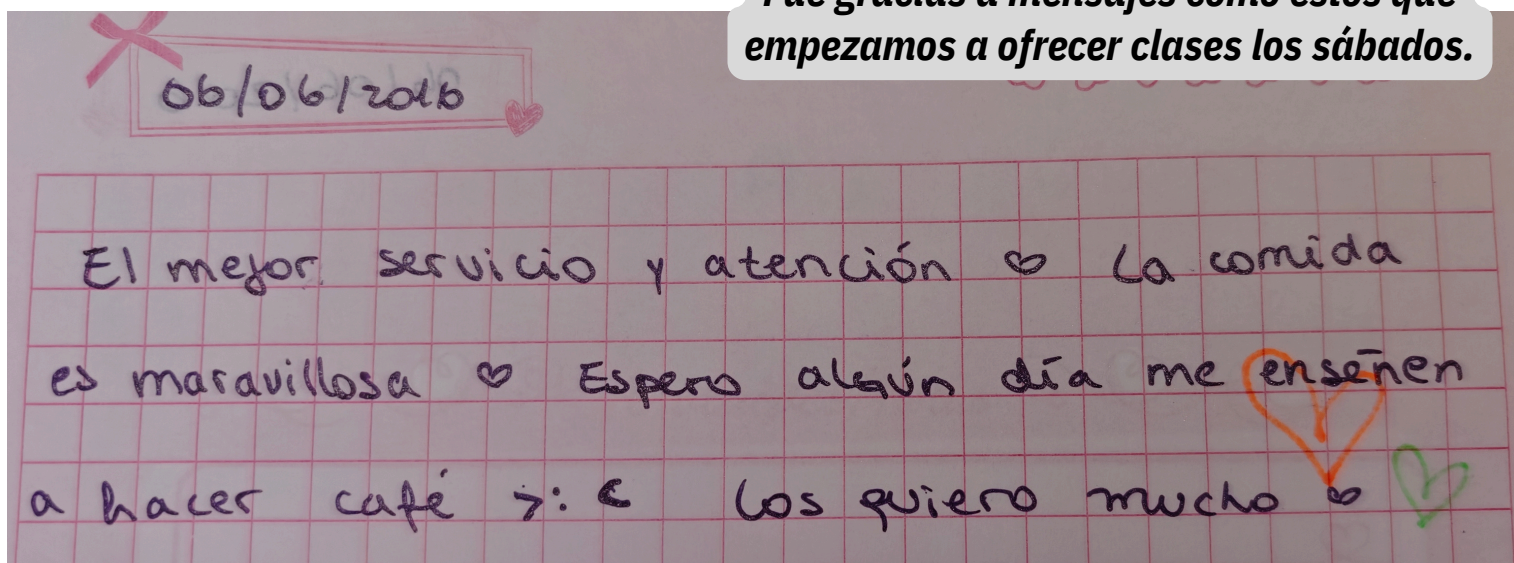


Teníamos un libro de buenos deseos.



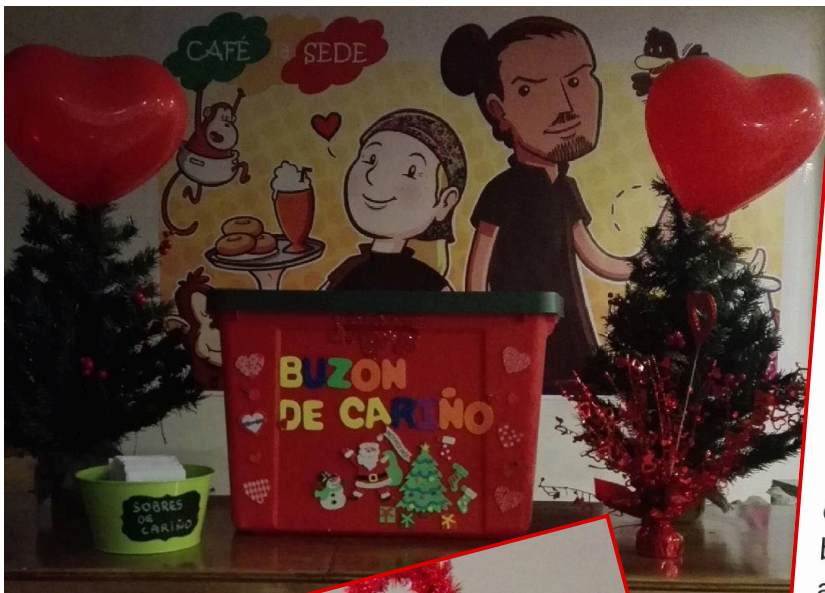
Y cuando estábamos tan cansados, tan agotados, y nos preguntábamos por qué hacíamos todo esto... abríamos nuestro libro de buenos deseos. Y al leer cada mensaje, cada dedicatoria, cada dibujo, recordábamos por qué. Por eso. Por ellos.

Fue gracias a mensajes como estos que empezamos a ofrecer clases los sábados.



Usé este mensaje como ejemplo de cómo todos éramos una gran familia. Y también quise recordarles a quienes ya tienen — o están a punto de abrir — una cafetería: una cafetería no se trata realmente del café. Se trata de dar amor a las personas que cruzan tu puerta.

Y sin duda, el mejor invento de intercambio de amor que se nos ocurrió fue el **“Buzón de Cariño”**. Al principio, la idea era tenerlo solo durante una semana, que declaramos como la Semana del Amor y la Amistad. Pero fue tan especial, tan mágico, que se quedó para siempre. Cada noche hacíamos un live donde anunciábamos a los destinatarios. Y al día siguiente, entregábamos las cartas vestidos de cupidos.



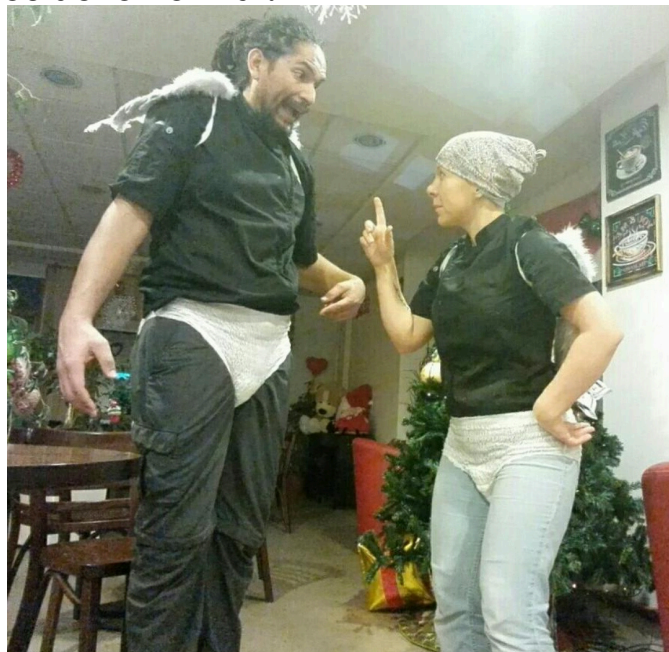
cafelasede Por una semana entera en la cafetería va a estar disponible Buzon de Cariño. Cada uno de nosotros necesita saber que lo quieren, que lo aman, que lo aprecian. Queremos invitarles a dedicar unos minutos en estas semanas llenos de estrés y escribir una cartita/mensaje a su mejor amigo/a que lo quiere y por que, a su pololo/a que lo ama, al profesor que aprecia algo bonito para motivarlo a hacer su trabajo aun mejor, etc. Nosotros con Francisco vamos a entregar todos los mensajes a sus destinatarios. Mensajes pueden ser tanto anonimos como personales. Queremos generar mucha energía positiva, amor, cariño y sonrisas. Así que manos a la obra (mas bien cerebros a la obra) y a pensar quien de su alrededor merece 5 minutos de su tiempo y unas cuantas palabras bonitas. ps compramos sobrecitos para sus mensajes :) Les gustó la idea?

27 de noviembre de 2017



LA TAZA IMPERFECTA. PARTE IV. Y ENTONCES RECORDÉ POR QUÉ HAGO LO QUE HAGO

Días antes de que comenzara la semana, mientras nos preparábamos y elegíamos disfraces, por alguna razón inexplicable se nos ocurrió que unos pañales para adultos nos acercarían a la imagen de cupido que teníamos en la cabeza. Pero nos equivocamos. Nos veíamos aún más ridículos de lo normal.



Y justo en ese momento entró nuestro amado Fels. Nos vio así, disfrazados, haciendo el ridículo con todo el amor del mundo. Y días después, nos envió una caricatura de nosotros como cupidos. Nos encantó tanto que la recreamos en una foto real. Fels nos hizo tantos dibujos, tantos regalos en caricatura, que terminamos dedicándole una pared entera en la cafetería: el **Muro de Fels**. Porque para mí, él es el mejor artista del mundo: ve a las personas no solo por fuera, sino por dentro. Y eso es un don único.



@FELSDRAWS



Lo mismo me pasa con el **canal de YouTube**. Recibir cada día mensajes de agradecimiento, ver que nuestros videos — hechos con tanto esfuerzo, dedicación y amor — sirvieron a alguien, es lo que me motiva a seguir.

@paolaliebsch9618 • hace 3 semanas :
Muchas gracias a uds
arregle mi maquina expresso ❤️

Gaggia Classic. Tips y mucho más

@carlamardones737 • hace 10 meses :
El mejor video explicativo cabros!
La acabo de comprar y estan muy buenos los tips! Muchas gracias por la ayuda! Aguanten los baristas nacionales 🇲🇽

Cómo elegir cafetera de 1 grupo. Principales criterios

@estebancolina • hace 11 meses
😂 El Jason Momoa del YouTube Coffee. Excelente volvieron. Gracias

@MrSegersall • hace 9 meses
Hace un par días apenas que me topé con su canal, y en tres videos recién que he visto, he podido identificar errores, pasos, tips que en muchos otros videos (en español e inglés) no había encontrado. Justo ahora intenté texturizar leche, habiendo ya dedicado muchos intentos y videos a ello sin resultados positivos, y después de ver éste video el resultado ha sido totalmente diferente, vamos que no lo creía. Utilizando todo exactamente igual (misma máquina, misma leche, etc) pero siguiendo su paso a paso. No sé cómo agradecerles. La manera tan sencilla, humilde, paciente en la que explican todo, simplemente magnífica. Un nuevo suscriptor desde México.

La técnica de un buen Café

@pablowlowin559 • hace 5 meses :
Buenísima explicación, Uds. son MUY buenos en lo que hacen! Los veo desde Málaga, se algo sobre café y con Uds. aprendo más, ya me subscribí y siempre les doy like, les deseo mucho éxito en sus emprendimientos 🙌

Espresso, Ristretto, Lungo, Doppio. Todo lo que necesit...

@denissewullschleg... • hace 10 meses :
Excelente video voy a poner todo en práctica en mi cafetería en hawaii ❤️

Review en vivo cafetera Gaggia Ruby

@MiriamCha • hace 6 meses
Excelente!! Muchas gracias, explicas muy bien, estuve buscando algo así y al fin lo encontré

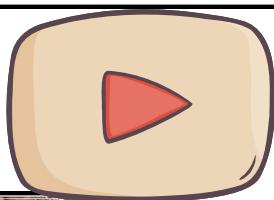
Molino Delonghi Dedicado

@migpsxiaomigos6817 • hace 1 mes :
Lo habeis explicado muy bien, para personas que estamos interesados por primera vez en tener una cafetera en casa y no saber cual elegir porque no tenemos ni idea de que elementos influyen en el café, esta información es importantísima, y la sabéis trasladar a los demás excelentemente.

Muchas gracias por el video

Espresso, Ristretto, Lungo, Doppio. Todo lo que necesit...

@oscarponce9807 • hace 2 meses :
Sin lugar a duda es uno de los mejores videos sobre ese tema. Muchas gracias.



Clase #10. Que pasa dentro de la cafetera espresso al te...

@jacoboaarmijo • hace 2 meses :
Buenísimo! me encantó poder ver todo lo que sucede por dentro de la máquina y no solo dejar a la imaginación todos los ruidos que se generan en el proceso jejeje. Muchísimas gracias por cada explicación!

Por que no le sale agua a mi cafetera espresso casera...

@jorgealan17 • hace 10 meses :
2 horas llevo desarmando la cafetera. Nada funcionaba. Veo esto y se arregló en 1 min..... GRACIAS! 🙌

Texturización de la leche

@nicolascornejo6 • hace 3 semanas :
como siempre, el mejor canal ! me sirvió mucho

Review en vivo de la cafetera Gaggia Classic Pro

@RodrigoFigueras • hace 8 meses :
Los sigo hace años, bucha que son lúdicos y entretenidos, y el contenido de los videos perfecto 10/10, excelente pareja 😊

@elidabeatrizhermida... • hace 4 meses :
Magníficas explicaciones. Excelente combinación de tonos de voz, conceptos, pizarrón y máquinas. Un placer haber visto todo el video. ¡Gracias!

Gaggia Classic. Tips y mucho más

@pablomoralessalen... • hace 11 meses :
Hola. Excelente video!! Solucione muchas dudas y los tips de lujo!! Muchas gracias por compartir este video!! Saludos desde San Felipe !!

@Theparch13 • hace 11 meses :
😂😂. Ellos son la onda ❤️

Lindos y muestran muchas cosas importantes del los equipos... Felicidades

Lo mejor fue cuando dijo.. "pinche pancho" morí 😂

Cómo elegir cafetera de 1 grupo. Principales criterios

@benjami... • hace 2 meses (editado) :
Gracias, gracias, gracias. Excelente video didáctico completo sobre cafeteras de 1º Grupo. 🙌

@javiera.6260 • hace 1 mes :
Felicidades, el video es excelente, hacen que se entienda el funcionamiento de la maquina de una forma sencilla y clara. Lo dicho, felicidades y gracias.

Cómo elegir cafetera de 1 grupo. Principales criterios

@arturobelmonte3... • hace 10 meses :
Excelente video para mi son el mejor canal de docencia cafetera qué hay en YouTube. Saludos desde Argentina.

Como funciona una cafetera espresso con caldera con in...

@michaelarivero6927 • hace 8 meses :
Hola chicos, ¡vaya video! He incorporado los aprendizajes de manera fácil y didáctica gracias a este video. Abrazo enorme desde Buenos Aires!

Como texturizar la leche en la cafetera francesa

@gloriaquintero5505 • hace 2 meses :
Llegué a este video hoy ,después de 6 años y me encantó,gracias a este los empecé a seguir 🙌



Y por eso me dije a mí misma: ***si sé algo que puede ayudar al mundo del café, tengo que compartirlo.***

No solo a través de mis videos, sino también a través de textos. Siento que no solo tengo información científica — porque los gráficos y los números no todos los entienden, pero son importantes para demostrar algunas cosas — también tengo conocimientos reales, de la vida en una cafetería, que pueden ayudar a muchas personas:

- a cafeterías
- a baristas
- a emprendedores
- a amantes del café en casa

Porque aunque todos dicen que el mundo del café es hermoso... no siempre lo es.

- Hay muchos egos.
- Mucho secretismo.
- Muchos guardan lo que saben.

Y para mí, aún peor que no saber... es saber y no compartir. ***Porque solo podemos mejorar el mundo compartiendo lo que sabemos.***



Parte V

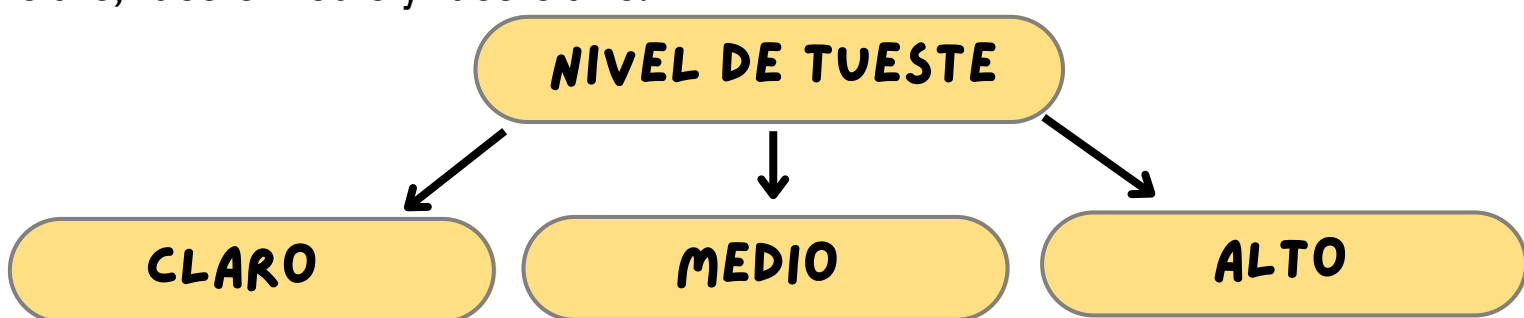
TUESTE Y SABOR DEL ESPRESSO

Antes de hablar de la extracción, necesitamos hablar del tueste. Porque el tueste determina qué sabores hay disponibles en el grano y cuánto se pueden disolver. En esta sección veremos cómo cambia la proporción de compuestos ácidos, dulces y amargos según el nivel de tueste (claro, medio u oscuro), y cómo eso afecta directamente al sabor del espresso. También explicamos por qué una teoría ampliamente repetida sobre el orden de extracción de sabores según el porcentaje disuelto — 18 %, 22 %, 28 % — ya no tiene sentido. Aquí empieza el verdadero pensamiento crítico.

Niveles de tueste

Para quienes están comenzando en el mundo del café, una de las cosas más difíciles es entender es **cómo elegir un café** y qué lo diferencia de otro.

A mi juicio, una de las diferencias más importantes es el **nivel de tueste**. En líneas muy generales, el tueste se puede dividir en tres grandes grupos: tueste claro, tueste medio y tueste alto.



Y cómo explicarlo con algo más cotidiano?

Bueno... yo, por ejemplo, amo las semillas de maravilla (girasol), y siempre las compramos ya peladas. Cuando están crudas, tienen un sabor muy particular. Cuando las tostamos ligeramente, el sabor cambia y se vuelve más profundo, más rico. Pero si nos distraemos y se nos queman, es muy evidente: solo queda el sabor a quemado.

Con el grano de café pasa exactamente lo mismo. Para mí, las semillas crudas son como el tueste claro, las semillas bien doradas son como el tueste medio, y las semillas quemadas... ese sabor amargo y carbonizado... sería el tueste alto.

¿Por qué mencioné las semillas de girasol? Porque es algo que todos conocen. Y hasta quien no sabe nada de café puede entender, con ese ejemplo, que al tostar algo su sabor cambia. ¿Y por qué cambia? Porque su composición interna cambia.

Desde el principio dijimos que el grano de café está compuesto por componentes **solubles e insolubles**. Y que los solubles, según el sabor que aportan, se pueden dividir en tres grandes grupos: los que dan **acidez**, **dulzor** y **amargor**.



Pues bien:

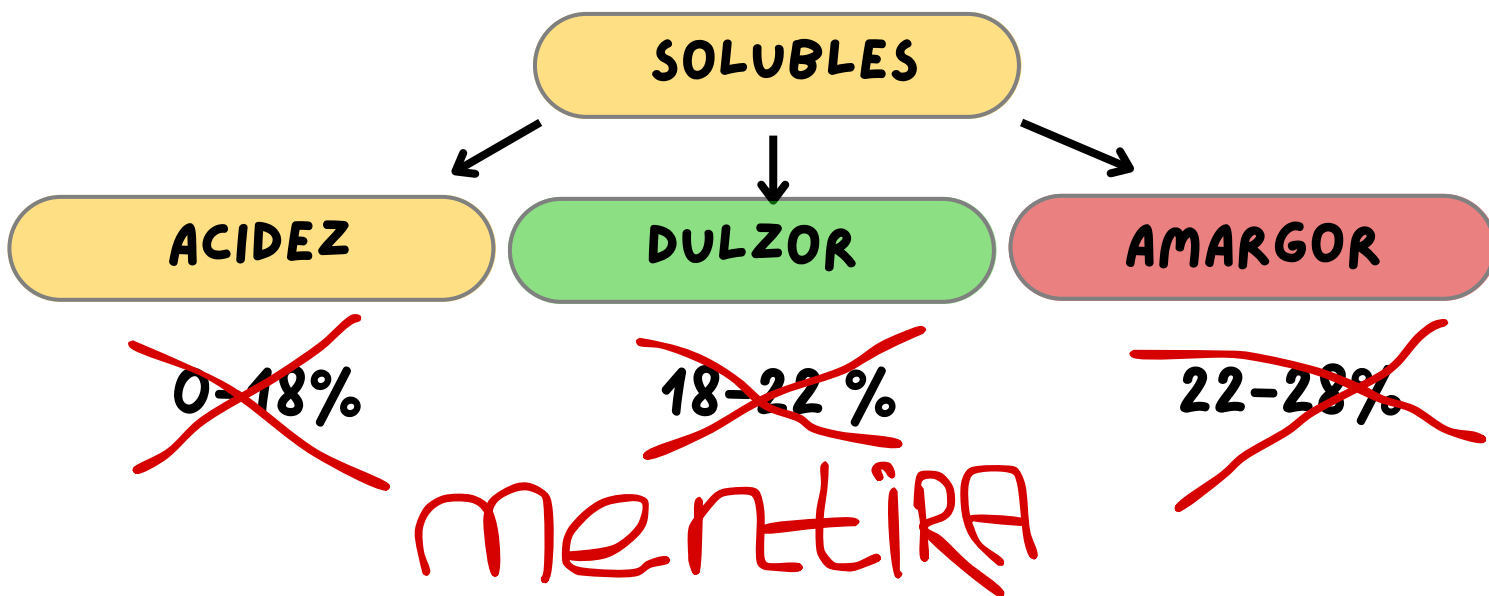
- El grano con **tueste claro** tiene muchos, muchísimos **ácidos**, casi nada de **dulzor** y un **amargor** apenas perceptible.

- El grano con **tueste medio** tiene menos **acidez**, aparece el **dulzor** y algo de **amargor**.
- Y el grano con **tueste alto**... es puro **amargor**. Muy **amargo**. A veces, **quemado**.

Además, otra cosa muy importante. Con el tueste, la solubilidad del grano cambia: mas tostado - mayor solubilidad.

Una teoría obsoleta

Y lo menciono porque hay una teoría muy difundida (la que mencioné al principio y dije que era obsoleta) — sí, una teoría que muchas personas repiten sin cuestionar — que dice que:



Y esa teoría no tiene sentido. Porque un grano de café quemado no tiene ni **acidez** ni **dulzor**.

Entonces... ¿cómo podría mantener esa proporción de sabores si ya no están ahí? Es una teoría obsoleta. No sirve. **Y hay que dejar de repetirla.**



¿El problema? Que muchas personas no aplican pensamiento crítico. Ven un gráfico bonito, lo copian, lo enseñan, lo usan. Compran un refractómetro sin saber qué es. Y lo usan para “medir el sabor”. Confían más en el numero que en su propio paladar. El refractómetro es una herramienta útil. Pero sirve para medir la cantidad de componentes solubles. Para entender cómo los distintos factores influyen en la extracción. No para reemplazar los sentidos. Porque el sabor no se mide: se siente.

Cómo varían los compuestos solubles en el canastillo según el tueste

Ahora vamos a ver esquemáticamente qué pasa si molemos cada uno de estos cafés: ¿cómo se vería la composición de los componentes solubles en el canastillo?

Como siempre:

- Los **círculos amarillos** representan los compuestos que aportan **acidez**.
- Los **círculos verdes** representan los compuestos que aportan **dulzor**.
- Los **círculos rojos** representan los compuestos que aportan **amargor**.
- Y los **círculos marrones** representan los **insolubles del café**.

Tueste claro

En el primer canasto (ver siguiente pagina) se ve que hay muchos ● **circulitos amarillos**. Eso significa que, si haces un espresso con este café, por más que:

- afines la molienda
- por más que aumentes el tiempo de extracción
- por más que subas la temperatura del agua

el sabor seguirá siendo **ácido**... simplemente por el **nivel de tueste**.

Tueste medio

En este canasto se nota que hay menos **círculos amarillos (ácidos)** que en el tueste claro, aparecen varios **círculos verdes (dulzor)** y algunos **círculos rojos (amargor)**.

Esto significa que si haces espresso con este café de **tueste medio**:

Si estás en **zona de acidez** y quieres disolver más compuestos **dulces**, podrías usar las siguientes herramientas para corregir el sabor:

- Afinar la molienda (para aumentar la superficie de contacto con el agua de los compuestos solubles)
- Aumentar el tiempo de extracción
- Subir la temperatura del agua

Y si estás en la **zona roja** y quieres disminuir el amargor, podrías:

- Engrosar la molienda
- Reducir el tiempo de extracción
- Bajar la temperatura del agua

tueste claro



tueste medio



tueste alto





Tueste alto

En este canasto (la pagina anterior) se nota que ya casi no hay ● **círculos amarillos (ácidos)**, quedan muy pocos ● **verdes (dulzor)**, y predominan los círculos ● **rojos (amargor)**.

Esto significa que si haces espresso con este café de tueste alto. Si estás en zona de **amargor** y quieres corregir el sabor, puedes usar estas herramientas:

- Engrosar la molienda (para disminuir la superficie de contacto)
- Reducir el tiempo de extracción
- Bajar la temperatura del agua

Pero, aunque ocupes todas las herramientas posibles, el sabor seguirá siendo predominantemente **amargo**, simplemente porque el grano ya no contiene los compuestos **ácidos** ni **dulces** en su composición.

No es culpa de tu técnica, es el nivel de tueste.



Parte VI

IMPERFECCIÓN VS PERFECCIÓN

En este capítulo, cuestiono la idea de que una buena extracción debe ser homogénea, estable y perfecta. Replanteo los conceptos clásicos de la extracción homogénea, y propongo otra mirada: ¿Y si la imperfección no es un error, sino una herramienta? Ya no la pienso en la pastilla de café como una masa homogénea, sino como un cuerpo con muchas capas imaginarias, donde cada capa “vive su propia vida” durante la extracción. Acompañada de esquemas y observaciones prácticas, comparto mi hipótesis sobre cómo se disuelven los compuestos solubles, y cómo podemos diseñar recetas no para buscar la perfección, sino para aprovechar una imperfección controlada y bien pensada. Porque en el espresso, como en la vida, a veces lo más interesante ocurre cuando dejamos de buscar la simetría... y empezamos a entender el caos.



¿Dónde está el secreto del espresso?

Después de todos los experimentos, los datos y las observaciones, llegué a una conclusión que no puedo ignorar:

LA EXTRACCIÓN NO ES HOMOGÉNEA

Y sin embargo...

EL ESPRESSO SIGUE SIENDO DELICIOSO (A VECES)

Eso me deja con dos caminos por explorar:

Camino 1: El secreto está en la imperfección

Si el sabor no depende de una extracción perfectamente homogénea, entonces quizás el espresso que amamos es una ***suma de microextracciones imperfectas, que se combinan en proporciones únicas y balanceadas.***

Reentender y reanalizar cada paso en la preparación del espresso para volver a crear una lista de factores que influyen — y cómo influyen — en la velocidad de extracción dentro de la pastilla de café.

Y esta vez, no analizar la pastilla como una estructura homogénea, sino como una estructura de muchas capas imaginarias, donde cada capa vive su propia vida. Cada una con su contacto distinto con el agua, su temperatura, su presión, su tiempo.

Y a partir de ahí, construir recetas pensando no en controlar el sabor final mediante la homogeneidad, sino a través de una imperfección bien diseñada y bien controlada.



Camino 2: El secreto está en lograr homogeneidad

Si la homogeneidad sí es clave para un mejor sabor, entonces tenemos que aceptar que no estamos logrando una extracción realmente homogénea, y pensar cómo hacerlo mejor. En ese caso, las preguntas son:

- ¿Cómo lograr una molienda más uniforme (realmente)?
- ¿Cómo saturar la pastilla de forma más equitativa?
- ¿Cómo evitar la diferencia de temperatura dentro del café molido?

Si elegimos este camino, cada variable debe analizarse en cada etapa de la extracción, y no como un número global, sino como una serie de fenómenos que suceden a distintos ritmos y en distintos puntos de la pastilla de café.

Este capítulo va a profundizar los dos caminos posibles:

- El de quienes creen que el secreto está en la imperfección controlada,
- y el de quienes apuestan a seguir buscando una verdadera homogeneidad total.

En ambos casos, lo que necesitamos no son dogmas.

Necesitamos preguntas nuevas.

Y ganas de experimentar.

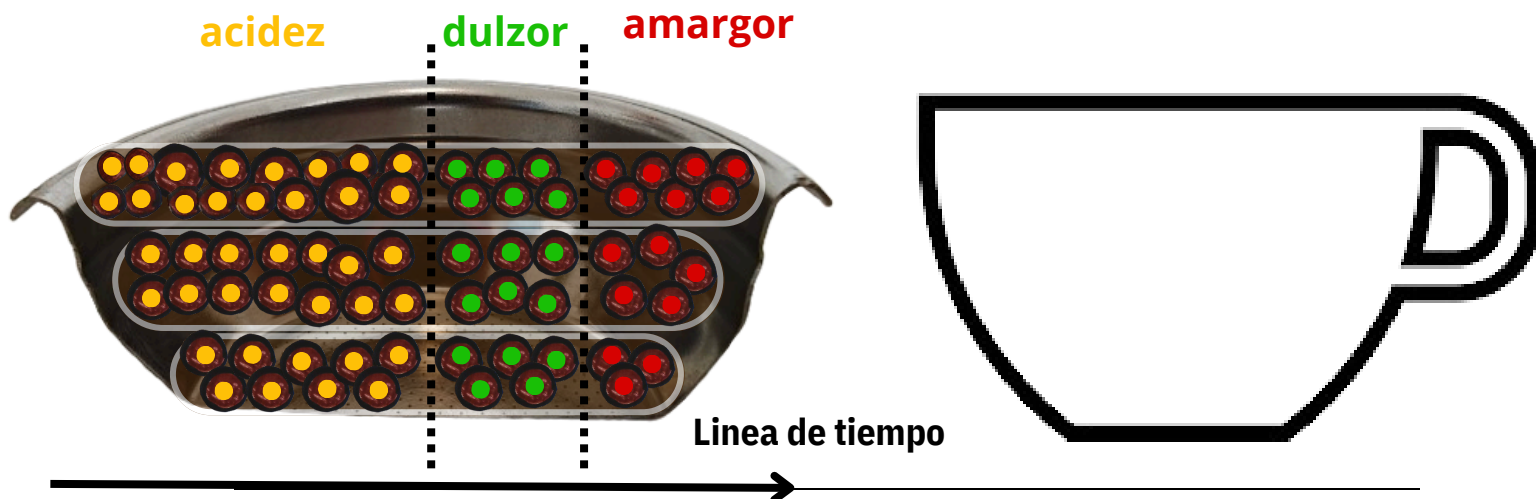
Esquema visual de la extracción

Este esquema me va a acompañar a lo largo de todo el capítulo. Lo voy a usar para explicar visualmente cómo (según yo) se comportan los compuestos solubles en distintos escenarios. ¡Importante! Distribuí los compuestos solubles en el canasto de izquierda a derecha, según el orden en que se supone que se disuelven en el agua: **acidez**, **dulzor**, **amargo**. Avísenme si no se entiende. Y si no funciona... habrá que inventar otra forma de visualizarlo.

En las imágenes:

- dividí la pastilla en tres capas de forma esquemática. Es solo una simplificación para poder transmitir mejor la idea
- Los granos de café de color **marrón** ● representan las **partículas insolubles** del café
- Los círculos **amarillos** ● representan los compuestos solubles que aportan sabor **ácido**
- Los círculos **verdes** ●, los que aportan **dulzor**
- Y los círculos **rojos** ●, los que aportan **amargor**

Cuando estos compuestos están dentro del canasto, significa que aún no se han disuelto. Cuando están representados en la taza, significa que ya son compuestos solubles disueltos — es decir, ya pasaron al líquido y forman parte del espresso.





CAMINO 1. IMPERFECCIÓN

Mi teoría de limón y azúcar

Les cuento algo.

Cuando descubrí que la pastilla de café no tenía la misma temperatura en todas sus partes, fue como un trigger, un despertar de hipnosis. De pronto, todo lo que creía se derrumbó, y comencé a cuestionarlo todo.

Entonces empecé a hacer cuentas. Las mismas que habíamos hecho antes, cuando aún seguíamos la teoría que hoy ya no usamos — pero que sigue siendo útil como ejemplo (18%-22%-28%).

- Supongamos que usamos 18 gramos de café.
- Estos 18 gramos tienen aproximadamente:

- 1) 28% de componentes **solubles** (lo máximo que se puede extraer)
- 2) 72% de componentes **insolubles** (que no se disuelven en agua)

Entonces lo máximo que podríamos extraer serían 5,04 gramos de compuestos solubles.

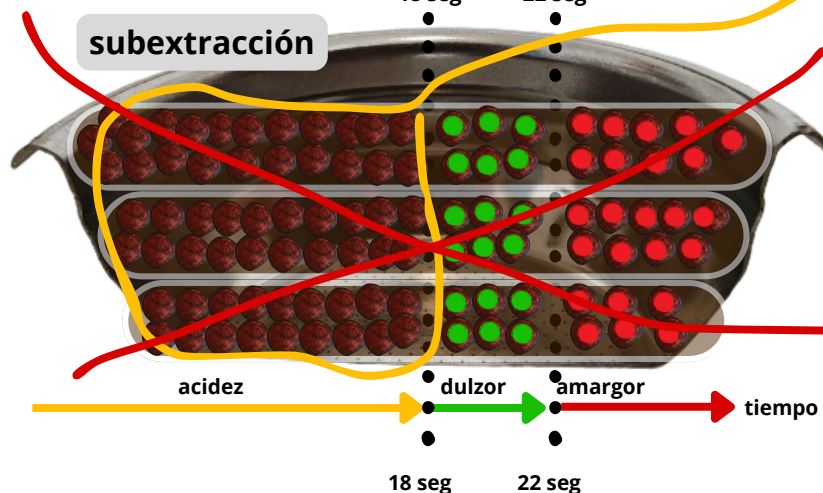
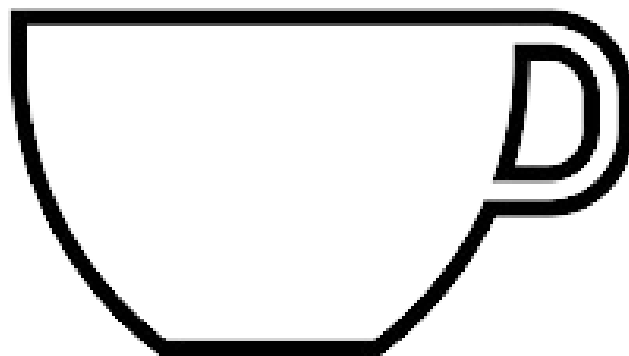
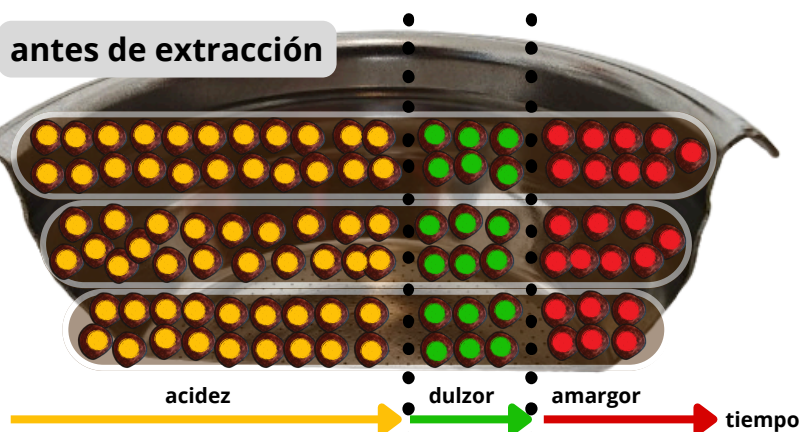
Y si dividimos esos 5,04 gramos según la teoría tradicional:

- 18% **acidez** → 3,24 gramos
- 4% **dulzor** → 0,72 gramos
- 6% **amargor** → 1,08 gramos

Y ahora hagamos también la suposición de que la extracción dura 28 segundos. Es un número inventado, claro, pero ayuda a visualizar mejor la idea.

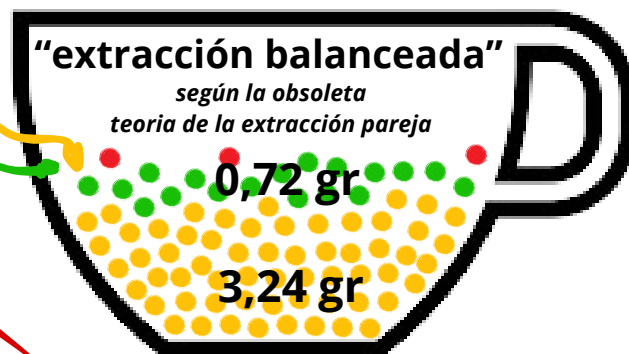
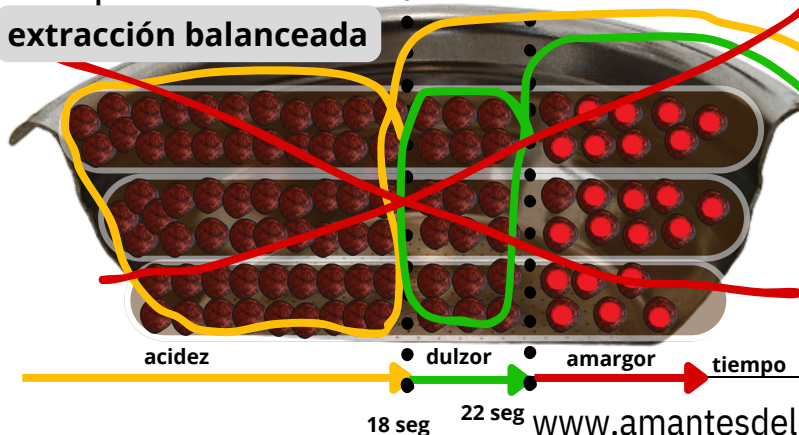
LA TAZA IMPERFECTA. PARTE VI. IMPERFECCIÓN vs PERFECCIÓN

Según esa teoría (teoría de la extracción pareja o homogénea), primero se disuelven los 3,24 g de **ácido**



MENTIRA

luego los 0,72 g de dulzor, y al final comienza a salir el amargor. Y entonces, habría que cortar la extracción justo allí, para que el amargor sea solo un "toque"



MENTIRA



Pero ustedes ya me conocen: yo tengo que probarlo todo en la vida real.

Hagamos un experimento mental.

Imagina que tienes:

- un pequeño vaso de agua
- el limón representa la **acidez**
- el azúcar representa el **dulzor**

Ahora piensa:

¿Quién dijo que la proporción perfecta es 3,24 g de limón por 0,72 g de azúcar?

Nadie. Esa proporción no garantiza nada. **Lo que importa es el equilibrio.**

Y ahí comprobé mi teoría:

El espresso balanceado no es “extraer todo lo ácido y todo lo dulce”, sino encontrar la proporción justa entre esos compuestos para hacer que ese pequeño vasito de líquido sepa increíble

Y fue en ese momento cuando lo entendí: :

**el espresso es la suma de muchas,
muchas mini extracciones distintas**

Y el balance es la proporción entre los compuestos solubles que, al disolverse, le entregan a la bebida su sabor increíble. Y encontrar esa proporción no tiene nada que ver con una supuesta extracción pareja o homogénea.



¿Y si no es tan obvio como parece?

Cuando publiqué la primera parte de mi **Antiteoría**, muchas personas intentaron minimizar lo que descubrimos con Pancho. Recibimos mensajes con tono condescendiente, diciendo que “ya se sabía” que la pastilla no tiene la misma temperatura en todas sus partes.

Y si ya se sabía... ¿por qué seguimos hablando de extracción homogénea? No me da vergüenza decirlo: empecé a dudar. Hasta me asusté. Pensé: “¿Será que me equivoqué? ¿Será que todos lo saben menos yo?” Pero yo siempre hablo conmigo misma. Me pregunté: “Si lo pensaste, Ekaterina, ¿Por qué? ¿Hubo indicios? Y empecé a recordar.

Voy a compartir solo algunos argumentos.

1. Secar el portafiltro

Todos enseñan que el portafiltro debe estar seco. ¿La razón? Porque si no lo secas, la extracción empieza antes en la parte de abajo y eso rompe la homogeneidad.

Yo, como vengo de trabajar en una cafetería — donde a veces atendíamos a 500 personas al día entre Pancho y yo — siempre pienso en cómo simplificar los pasos y trabajar rápido, sin hacerlo mal.

Y para mí tenía más sentido lo contrario. Si mojamos el portafiltro antes, las partículas de la parte inferior empiezan a extraerse antes. ¿Y eso no podría ser algo bueno? Como mostramos, las partículas de abajo tardan entre 4 y 7 segundos en entrar en contacto con el agua. La temperatura de extracción en



la parte de abajo es mucho más baja que en la parte de arriba. Entonces, si se mojan antes, ¿no estaríamos compensando un poco esa desigualdad?

Volví a dudar:

“Ekaterina, ¿de dónde sacaste que el portafiltro tiene que estar seco?” Y encontré otro indicio. En la hoja técnica del campeonato mundial de baristas dice explícitamente que el portafiltro debe estar seco. ¿Y es la institución que domina la educación del café en el mundo...? Dejo pregunta abierta.

2. El distribuidor

Otra herramienta que genera muchas dudas para mí. De nuevo, yo pienso en la cafetería, en cómo optimizar el tiempo. ¿Cuánto aporta realmente? Se supone que se usa para evitar la canalización. ¿Y por qué la canalización es “mala”? Porque rompe la homogeneidad.

Pero si ya demostramos que la extracción no es homogénea — por ejemplo, por la enorme diferencia de temperatura entre capas — ¿no será que la canalización también puede aportar algo? ¿Agregar una “nota” extra, un pequeño desvío que suma? Ser como pizca de sal en nuestro plato favorito y enriquecer el sabor.

3. Estabilidad térmica

¿Por qué las marcas invierten tanto en lograr estabilidad térmica? ¿Por qué se considera que una máquina más estable térmicamente es mejor, si dentro de la pastilla hay diferencias de hasta 50 grados? Muchos dicen que “esto se sabía desde hace 16 años”. Y si se sabía...¿Por qué seguimos construyendo herramientas, métodos y discursos sobre una teoría que no se sostiene?

4. ¿Y si la forma del canasto también perpetúa el dogma?

Después de descubrir que dentro de la pastilla de café la temperatura no es uniforme — que hay una diferencia de hasta 50 °C entre la parte superior e inferior — me empecé a hacer preguntas.

Todos en el rubro hablan de “precisión” y “homogeneidad”. Pero... ¿y los canastos de competencia? Son planos. Muy planos. Incluso se les llama canastos de alta precisión.

Pero ¿precisión para qué? Según mi lógica, la forma plana empeora la homogeneidad, porque la parte superior del café se satura antes, se calienta mejor y extrae más, mientras que el café del fondo queda aislado, con menos contacto, menos temperatura y menos velocidad de extracción.

Entonces pensé:

¿Y si diseñáramos un canasto más ancho arriba y más angosto abajo? Un canasto así, tipo embudo. Lo que daría más tiempo para que el agua penetre en las capas inferiores, acelerando su saturación, compensando la diferencia térmica, y quizás acercándonos a una extracción más balanceada.

Nunca lo he probado, pero me cuesta entender por qué la forma plana se considera “la mejor” sin cuestionamiento?

¿Y si es solo otro legado del dogma de la homogeneidad?

No se trata de decidir si algo está bien o mal

Se trata de entender cómo lo que hacemos afecta al sabor. Esa fue otra revelación importante para mí. No necesito decidir si algo es bueno o malo. Necesito saber cómo influye cada una de mis decisiones en el resultado final. Solo así voy a poder crear mi propia receta. Solo así voy a poder repetir lo que me gustó.

Y para eso, tengo que conocer mi máquina. Tengo que entender cómo funciona. Tengo que saber qué pasa si hago esto, o si hago lo otro, y cómo cada una de mis acciones se refleja en la taza. Por ejemplo, cuando hago reviews de máquinas, ya no quiero decir simplemente:

- Esta máquina funciona bien.
- Esta máquina funciona mal.
- Esta da 93 °C.
- Esta otra, 91 °C.

No. Quiero decir:

- Esta máquina, si haces esto y esto, te da esta temperatura.
- Si haces esto otro, cambia así.
- Y eso se va a notar así en tu espresso.

Porque lo importante no es si una máquina es “buena” o “mala”. Lo importante es que me dé las herramientas que necesito para crear la receta que quiero. Y lo más importante de todo. entender lo que hago. Para poder repetir lo que me encantó. O para poder cambiarlo cuando no me gustó. Ese es el verdadero poder. No obedecer. Sino comprender.



El espresso es una bebida, una comida líquida.

Y el gusto, como en toda comida, es profundamente personal. Si alguien ama el espresso hecho con café de tueste oscuro, intensamente amargo, ¿esa persona está equivocada? ¿O estamos equivocados nosotros por juzgar sus preferencias solo porque no encajan en lo que alguien, en algún momento, decidió que era “correcto”?

Yo, por ejemplo, no uso sal. Casi nunca.

Y si alguien me dijera que mi comida está “mal” por eso, solo porque no tiene sal... me parecería ridículo.

¿Entonces por qué en el espresso sí aceptamos esa lógica absurda? Porque alguien metió en nuestra cabeza que el espresso debe ser como “debe ser”. Y repetimos esa idea sin cuestionarla, sin detenernos a pensar si eso nos hace bien... o si nos limita.

El espresso es una bebida preparada con una máquina. Y si esa máquina me permite jugar, experimentar, ajustar temperatura, presión, tiempo, molienda... ¿Por qué tengo que seguir reglas que no decidí? ¿Por qué no puedo crear mi propio espresso, con mi propio gusto?

Después de todo esto, ya no pude parar de pensar. Me hice una pregunta honesta: ¿Por qué tanta gente sigue haciendo cosas sin saber por qué las hace?



LA TAZA IMPERFECTA. PARTE VI. IMPERFECCIÓN vs PERFECCIÓN

Mi respuesta es esta:

- Muchos usan herramientas porque leyeron un paper... y no lo cuestionaron.
- Otro barista ve al barista más experimentado usar algo... y lo copia, sin preguntar por qué.
- Todos repiten. Casi nadie piensa.
- Casi nadie se pregunta si realmente siente la diferencia.

Y con este texto no quiero cancelar el mundo del café. Quiero invitar a pensar. A cuestionar. A tener pensamiento crítico.

Entonces te pregunto (seas honesto contigo mismo):

¿Puedes diferenciar, con los ojos cerrados, un espresso hecho con el portafiltro mojado y otro con el portafiltro seco? ¿Puedes diferenciar un espresso hecho con el distribuidor y otro sin? Si tu respuesta es sí, ¡perfecto!

Pero si dudas, tal vez sea hora de pensar ¿Por que en realidad hago lo que hago?

- Porque hice experimentos, probé, dudé, cuestioné... o simplemente porque “todos lo hacen así”?
- ¿Porque alguien me lo enseñó — y nunca se me ocurrió cuestionarlo?
- ¿Porque confío más en la autoridad de quien me enseñó que en mi propia capacidad de observar?

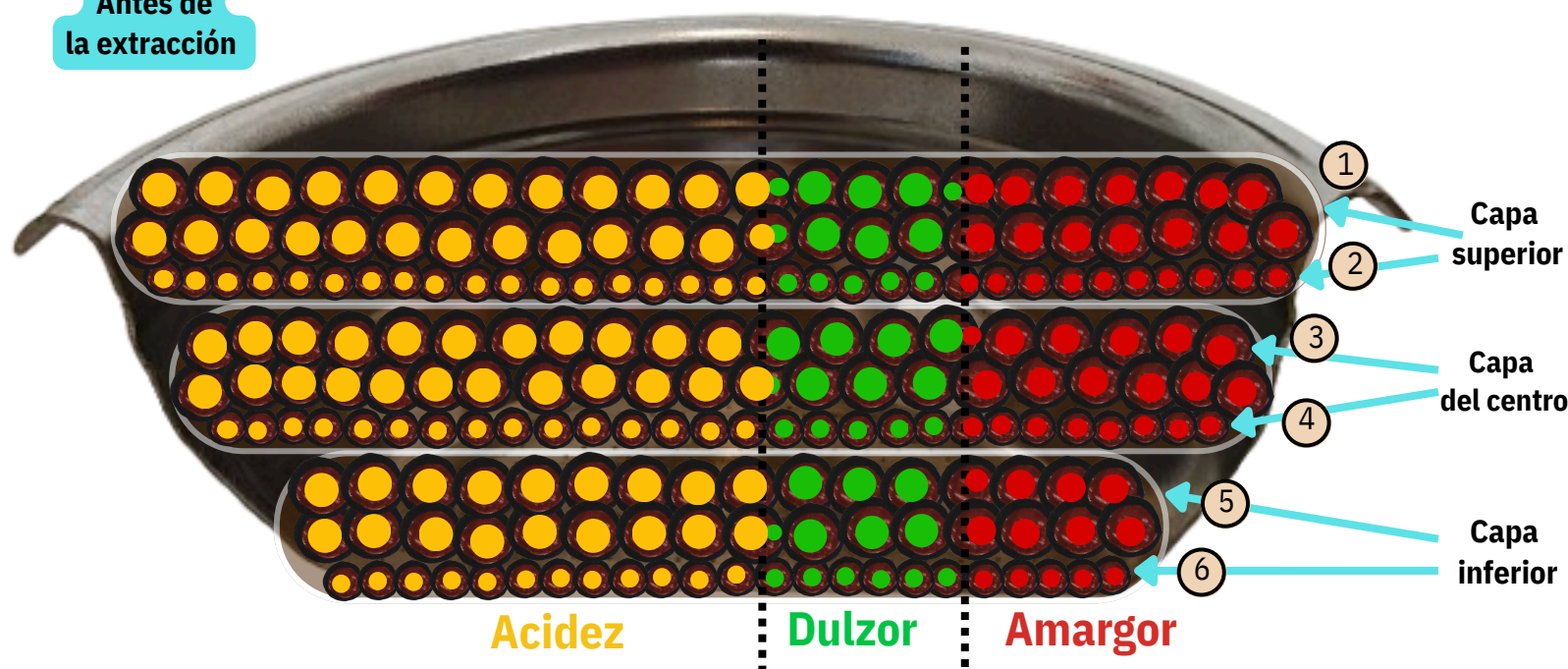
Y si te dijeron simplemente: “Hazlo así porque así se hace”... **¿No será hora de dejar de repetir y empezar a pensar?**

Y ahora veamos qué ocurre realmente dentro de la pastilla de café durante el proceso de extracción, teniendo en cuenta que la extracción no es homogénea. Inventé este esquema para visualizar mejor lo que pasa, y lo llamé “*Esquema de Mono Barista*”, en honor a nuestro querido Mono.

Esquema de MONO BARISTA

Composición de componentes solubles en la pastilla de café

Antes de
la extracción



Esquema de Mono Barista. Descripción

El Esquema de Mono Barista representa cómo están distribuidos los **compuestos solubles** en una pastilla de café (antes de la extracción en este caso). Para visualizarlo mejor,

dividimos simbólicamente la pastilla en tres capas:

- Capa superior
- Capa del centro
- Capa inferior

(En realidad no existen como capas separadas, pero nos ayudan a entender mejor lo que pasa dentro.)



Cada capa contiene dos tipos de partículas:

- Partículas “grandes” del tamaño promedio de la molienda
- Partículas “pequeñas” (resultado de la fragilidad del grano, como vimos en nuestro experimento con el cuchillo afilado)

Así, tenemos ***seis tipos de extracción diferentes en una misma pastilla:***

1. Capa superior – Partículas grandes (molienda promedio):

Estas partículas están

- más tiempo en contacto con el agua y
- a mayor temperatura que sus equivalentes en las capas del medio e inferior.

Por eso, disuelven más componentes solubles que de las capas del medio e inferior.

2. Capa superior – Partículas pequeñas (producto de la fragilidad del grano):

Aunque están

- el mismo tiempo en contacto con el agua y
- a la misma temperatura

que las partículas grandes de su capa, se extraen más rápido por tener mayor superficie de contacto con el agua. (Experimento “Grosor de la molienda”, p.39)

3. Capa del medio – Partículas grandes:

Aquí ya hay

- menos tiempo de contacto con el agua y
- a menor temperatura



que las partículas del mismo tamaño de la capa superior. Por eso estas partículas disuelven menos componentes solubles que las de la capa superior al momento del corte.

4. Capa del medio – Partículas pequeñas:

Tienen las mismas condiciones de

- temperatura y
- tiempo que sus vecinas grandes de la capa del medio

pero al tener menor tamaño, extraen más compuestos solubles. Incluso pueden extraer más que las partículas grandes de la capa superior.

5. Capa inferior – Partículas grandes:

Tienen

- la menor temperatura y
- el menor tiempo de contacto

que las partículas del mismo tamaño de las capas del medio y superior, por eso, al cortar la extracción, liberan menos compuestos solubles que todas las demás.

6. Capa inferior – Partículas pequeñas:

Aunque están expuestas

- el mismo tiempo y
- a la misma temperatura

que las grandes de su capa, al ser más pequeñas, disuelven más. Y posiblemente más que muchas partículas grandes de las capas superiores y medias.

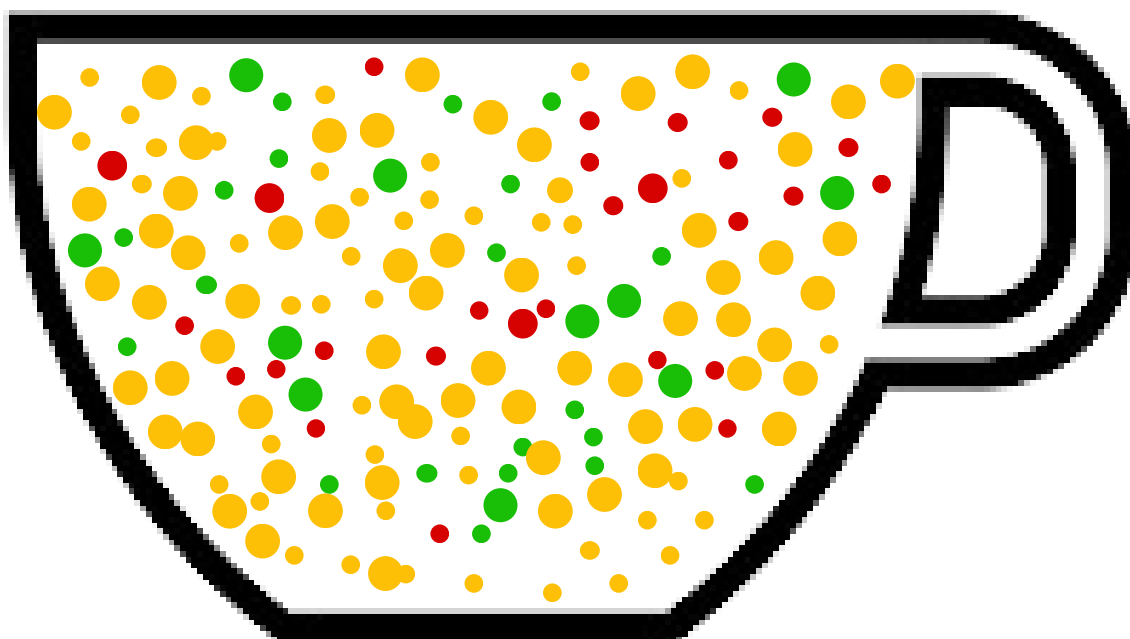
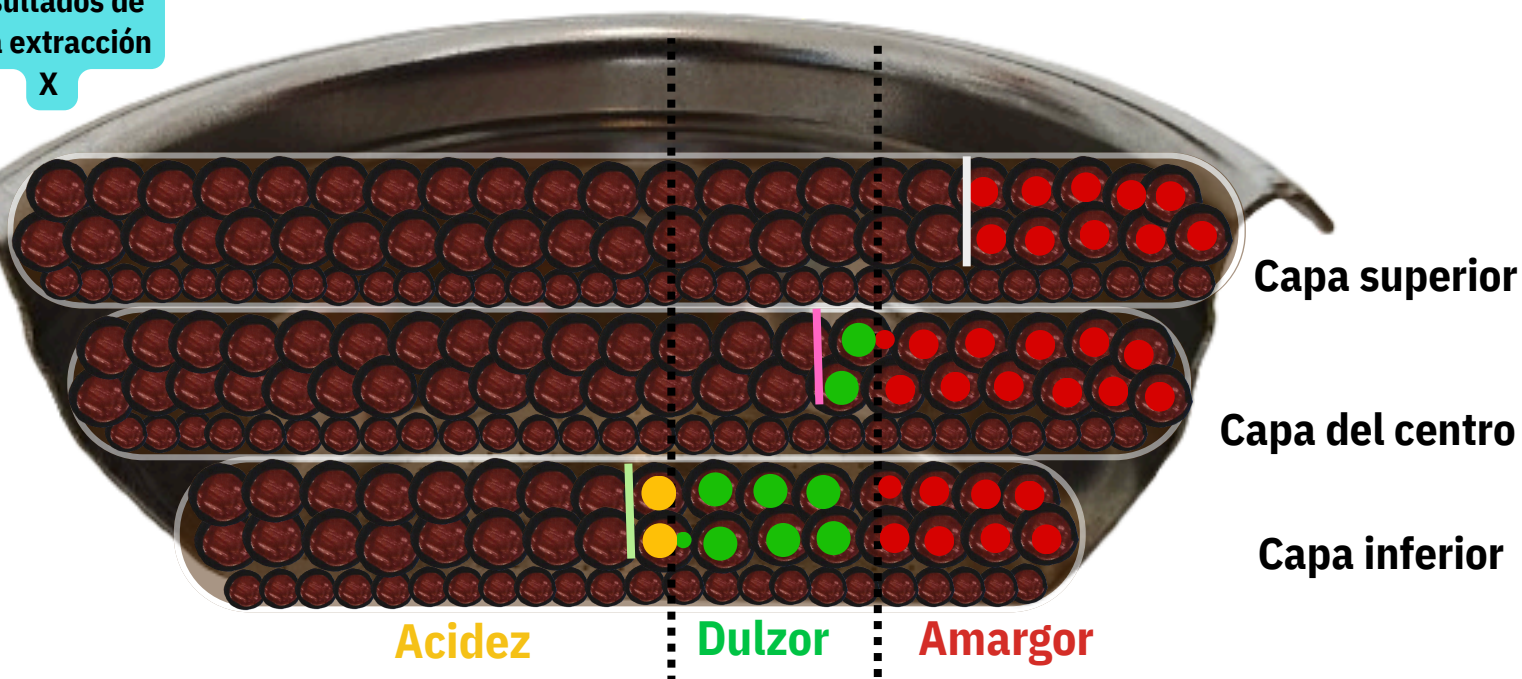
¿Y para qué todo esto? Porque somos visuales. Y este esquema es clave para entender que dentro de una pastilla de café no hay una sola extracción, sino muchas. Todas distintas. Y si lo entendemos así, cambia todo.

Esquema de MONO BARISTA

Composición de componentes solubles en la pastilla de café antes de la extracción

Resultados de una extracción

X





Ahora vamos a ver los resultados de una extracción X.

Supongamos que estamos haciendo una extracción y la cortamos en cierto momento. En el esquema aparecen los resultados.

Analicémoslos:

1. Es muy probable que las partículas pequeñas de las capas superior, media e inferior (2, 4 y 6) hayan liberado ya todos sus compuestos solubles debido a su tamaño diminuto.
2. Las partículas grandes de la capa superior (1) probablemente habrán extraído ácidos, dulces y una buena parte de los amargos.
3. Las partículas grandes de la capa del medio (3) quizás solo habrán extraído ácidos y parte de los dulces.
4. Las partículas grandes de la capa inferior (5) habrán extraído únicamente ácidos.

Este es solo un ejemplo de una posible extracción. Pero sirve para demostrar algo clave:

**EL ESPRESSO ES LA SUMA DE MILES Y MILES
DE MINI EXTRACCIONES**

Y el verdadero secreto está en cómo se comporta cada una de esas capas. Yo propongo analizar siempre estas 6 capas simbólicas (como las describí), porque así es mucho más fácil entender el impacto de nuestras acciones. Y también entender qué podemos hacer para alcanzar la proporción ideal —para nuestro paladar— entre compuestos solubles que aportan sabor ácido, dulce y amargo.



Por ejemplo, quiero usar este esquema para argumentar mi idea del portafiltro mojado.

Hago una extracción y noto que le falta dulzor. Entonces pienso: “¿Y si dejo el portafiltro mojado para que las partículas de la parte de abajo tengan más tiempo de extracción?”

Pero... esa ya es otra historia.

La idea de este libro era solo una: mostrar que la extracción no es uniforme. Que el espresso no es una sola extracción... sino la suma de muchas.

¿Y ahora qué viene?

No sé si mis reflexiones van a cambiar un rubro tan dogmatizado como el del café. Pero por lo menos tenía que escribir lo que pensaba. Y ahora que lo hice, lo que viene es replantearlo todo.

Con este nuevo conocimiento — que la extracción no es homogénea — tengo que volver a mirar cada paso con otros ojos. Entender cómo influye cada decisión en el sabor final. Ver si es posible simplificar sin perder lo que realmente importa.

Últimamente siento que el espresso perdió su esencia. Se volvió una performance. Una competencia de herramientas. Como si el que más juguetes tiene fuera el mejor barista. ***Pero muchas veces es solo eso: un disfraz elegante para ocultar la falta de comprensión.***

LA TAZA IMPERFECTA. PARTE VI. IMPERFECCIÓN vs PERFECCIÓN

He visto baristas usando el distribuidor de agujas para "evitar la canalización", mientras la máquina está más cochina que un trasero después de diarrea.





Porque eso es: una forma de tirar colonia sobre la mugre. De enmascarar el problema sin entenderlo.

Yo vengo del mundo real de las cafeterías. Donde hay 50 personas en la fila y no puedes perder tiempo. Ahí aprendes que hay dos cosas que importan de verdad:

- Hacerlo rápido
- Hacerlo bien

Por eso, decidimos dedicar la segunda parte de este libro justamente a eso:

"Reinventando el Espresso". Y lo haremos como un juego. Imaginemos que perdimos la memoria. No sabemos qué es un tamper, ni un ratio, ni un distribuidor. Solo tenemos una máquina de espresso enfrente... y curiosidad.

Vamos a investigar como niños:

- ¿Qué pasa si aprieto este botón?
- ¿Dónde va el café?
- ¿Qué cambia si dejo el portafiltro mojado?
- ¿Qué pasa si presiono más o menos?

Y con cada paso, vamos a probar si lo que hicimos mejora o no el sabor. Sin seguir reglas. Sin miedo a equivocarnos. Sin repetir lo que alguien “importante” dijo una vez.

Porque la idea es esa: limpiar nuestro cerebro de dogmas, propaganda y fórmulas heredadas, y descubrir si cada paso que hacemos realmente sirve... o fue puesto en nuestra cabeza por la figura del “rey”.

Si te gustó este libro y quieres acompañarnos en esta aventura, síguenos en Instagram y YouTube. Vamos a compartir cada paso. Cada descubrimiento. Y siempre nos haremos las mismas dos preguntas: ¿Por qué? ¿Para qué? La meta es clara:

Volver a aprender a hacer el mejor espresso...



¿Quién decidió que el espresso debe ser así y no de otra manera?

Siempre que reflexiono, me vienen analogías. Quizás algunos no logren entender la magnitud del drama si hablamos sólo del espresso, pero quiero que piensen en otra cosa.

Recuerden su infancia. Ese momento en que estaban haciendo algo maravilloso, cuando alguien — quizás sin querer — les dijo:

“No hagas eso, tienes que ser como todos los demás”.

¿Cuánta creatividad mataron en ustedes?

¿Cuántas ideas dejaron de explorar?

¿Cuántas veces dudaron de su genialidad porque alguien mediocre les dijo que no servía para nada?

Todos nacemos con algo especial, con algún talento único.

Pero ¿cuántas personas trabajan toda su vida en algo que odian porque dejaron de creer en sí mismos? ¿Cuánta tristeza, cuánta agresividad, cuánta infelicidad hay porque alguien creyó ese mensaje:

“Si todos lo hacen así, quizás el que está mal soy yo”?

La vida es corta. Y tenemos una sola oportunidad de vivirla de forma única. ¿Por qué no hacerlo a nuestra manera? No estoy diciendo que hay que dejar todo atrás, ni que todo el mundo va a cambiar de la noche a la mañana.

El mensaje de “hazlo como los demás” ya está tan arraigado en nuestras cabezas que ni siquiera lo cuestionamos.

Me viene a la mente ese viejito Brooks en nuestra película favorita Sueño de Libertad, que al salir de la cárcel no pudo con tanta libertad porque estaba demasiado acostumbrado a la rutina. Así que ser libre no es para todos.

Pero si todavía queda vivo en ti ese niño explorador, si la sociedad mediocre aún no ha logrado silenciar del todo tu intuición, tu curiosidad, tu genialidad, tu creatividad...

¿por qué no probar? ¿por qué no intentar una receta distinta de espresso? ¿y si te gusta? ¿Y si ese pequeño gesto es la chispa de un cambio más grande?





LA TAZA IMPERFECTA. PARTE VII. “LA MENTIRA REPETIDA MIL VECES...”

Parte VII

“La mentira repetida mil veces...”



“La mentira repetida mil veces...”

Hay libros que llegan antes de tiempo...

Cuando leí 1984 por primera vez, era adolescente. Tenía unos 15 o 16 años. No entendí nada. Me pareció un libro absurdo y muy deprimente, y pensé: “¿Qué estaba fumando este autor?” Y como hago con todo lo que no me sirve, lo olvidé. Como Dory (así me llama a veces Pancho), seguí nadando.

1984 – una historia sobre el control del pensamiento

1984 cuenta la vida de Winston, un hombre que trabaja reescribiendo el pasado para que siempre coincida con lo que dice el poder. En su mundo, todo está vigilado. Las cámaras ven, los micrófonos escuchan, y pensar diferente es peligroso. Lo más fuerte es que el régimen no solo controla lo que haces, sino lo que crees. Se repiten frases como verdades absolutas, aunque no tengan sentido:

- La guerra es la paz
- La libertad es la esclavitud
- La ignorancia es la fuerza

Y si las escuchas mil veces, empiezas a creerlas. Así funciona la propaganda: no necesita tener razón. Solo necesita que repitas. Winston intenta rebelarse. Pero el sistema lo atrapa, lo rompe, y al final lo reprograma. No solo lo obliga a obedecer. Lo convence de que eso que odiaba... ahora lo ama. Y eso es lo más peligroso: cuando el poder no solo controla tus actos, sino que se instala dentro de tu cabeza.



2022 — otra historia sobre el control del pensamiento

En 2022, 1984 volvió a cruzarse en mi vida. Esta vez lo leí con otros ojos. Y no podía creer lo que estaba leyendo.

Yo soy rusa.

Y cuando mi país inició la guerra — esa que ni siquiera se llama “guerra”, sino “operación militar especial” — mi mundo interior se derrumbó. Caí en una depresión tan profunda que hubo días en que no sabía si quería seguir viva. Vi imágenes insoportables: ciudades arrasadas, civiles asesinados, terror puro.

Y una de las tragedias mas profundas para mi fue ver cómo lo justificaban. Y no me refiero a trolls ni a bots. Me refiero a personas brillantes. Amigos. Familia. Gente con pensamiento crítico, con acceso a información, que ha viajado, que piensa, que siente. Veían lo mismo que yo, pero decían que “defendíamos la patria”. Que el enemigo era peligroso. Ese enemigo que, hasta ayer, era tu primo, tu compañero de escuela, tu hermano. Y ahí entendí que 1984 no era una metáfora.

La frase que nunca se me fue

En mi país, el recuerdo de la Segunda Guerra Mundial y el horror del nazismo está grabado en los huesos. Es una herida nacional, parte de la memoria de cada familia. Yo siempre me pregunté cómo Hitler logró hipnotizar a toda una nación. Cómo convirtió a personas comunes en asesinos sin piedad. Leí sobre Goebbels, el ministro de propaganda nazi, y su frase más repetida:

“Una mentira repetida mil veces se convierte en verdad.”



Pero aún así, no lo entendía del todo. No comprendía cuán vulnerable puede ser la mente humana. Cuán fácil es que la propaganda se filtre incluso en cerebros lúcidos.

Hasta que lo vi... en un espresso

Hasta que un día... Vi algo tan simple como brutal: la temperatura dentro de la pastilla de café no era homogénea.

Y no, esto no es un cambio de tema. Fue mi despertar. Mi propio experimento me mostró cómo nace una mentira dentro de la cabeza. Una mentira que yo misma repetí durante años. Yo, que siempre me consideré libre, crítica, independiente, había aceptado sin cuestionar que la extracción homogénea era el camino correcto.

Y aunque ya habíamos hecho pruebas, aunque los datos lo mostraban, mi mente rechazaba la evidencia.

¿Por qué? Porque todo el mundo a mi alrededor decía otra cosa. Y volví, una y otra vez, a la misma frase de Goebbels: **“Una mentira repetida mil veces se convierte en verdad.”**

Y ahí me di cuenta de algo que todavía me duele. Yo también fui víctima de propaganda. No política. Profesional.

(Nota personal)

*En 2025, yo quería participar en el campeonato nacional de baristas. Mi rutina estaba enfocada en torno a este mismo tema: **la manipulación del pensamiento**. No pude participar —el dinero no me alcanzaba—, pero creo que el Universo me dio otra oportunidad para expresar lo que quería decir... y fue este libro.*

Siempre me fascinó cómo funciona el cerebro, y los campeonatos de baristas me parecen un escenario perfecto para explorar esto. Porque si lo piensas... algo ya no está limpio en cómo funciona.

El barista describe el café en voz alta mientras lo sirve. Dice: “notas de chocolate amargo, cereza negra, rosa”, y el juez, sin querer, ya está condicionado. Ya no es sólo percepción. Es sugestión. ¿Y si cambiáramos el orden? ¿Y si primero el juez anotara lo que percibe, lo que siente de verdad, sin saber nada? Después, el barista describe su café. Y solo entonces se comparan las respuestas. Sería mucho más revelador. Y más justo.

Además, sería una prueba también para el juez, para ver si los 4 coinciden, si realmente pueden percibir sin interferencia. Incluso podría hacerse visible para el público. Que vean en pantalla lo que los jueces sintieron antes de escuchar al barista. Que entiendan el proceso.

Y eso... eso sí sería un verdadero campeonato.

El café como espejo

Porque cuando todos repiten la misma idea, aunque tus ojos vean otra cosa, dudas de ti. Aunque el espresso con portafiltro mojado te sabe mejor, lo secas. Porque “así se hace”. Aunque la canalización da sabores interesantes, la evitas. Porque “eso está mal”. Aunque sabes que el espresso no es homogéneo, actúas como si lo fuera. Porque así lo dicta el dogma.

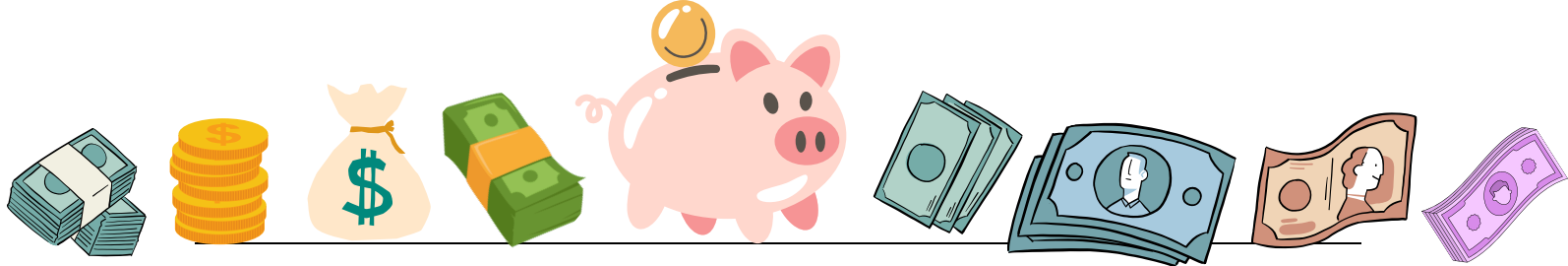
Por eso escribí este libro. Para recordarme — y quizás también recordarte — que el verdadero conocimiento nace cuando te atreves a dudar. Cuando dejas de obedecer, incluso a tu propia voz repetida. Cuando, en vez de seguir la receta, empiezas a crear la tuya.

Si una mentira repetida mil veces se convierte en verdad, entonces repitamos esto hoy, mil veces, hasta que cale hondo:

Tú puedes pensar por ti mismo. Puedes ver. Probar. Dudar. Volver a ver. Y decidir. No hay sabor más profundo que el de la libertad.

gracias por leer



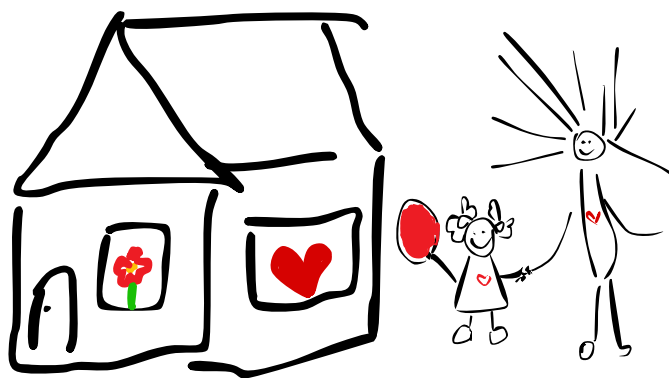


Este libro NO es gratis. Pero...

Pero sé que no todas las personas pueden pagar. Por eso decidí dejarlo en acceso libre. Porque el conocimiento no debería tener una puerta cerrada.

Aun así, creo profundamente que **todo trabajo merece ser valorado**. Y este es mi trabajo. Si lo descargaste, lo leíste y te ayudó, paga lo que crees que vale. Paga lo que puedas. Con tu aporte, podré seguir haciendo lo que más amo: enseñar, compartir, investigar, romper dogmas, y ayudar a otros a aprender.

Si este libro te sirvió, si alguna vez pensaste: “**¡Estos locos se lo merecen!**”, quizás hoy sea el momento de apoyarnos. Necesitamos reunir una suma enorme en muy poco tiempo. No sabemos si lo lograremos. Pero si este texto te tocó, y puedes aportar aunque sea un poco, nos estarás ayudando a no perder nuestro hogar ni el lugar donde nace todo lo que hacemos.



gracias
por apoyar

TRANSFERENCIAS EN CHILE



Nombre: **Club Amantes del Café**

RUT: **77.366.932-5**

Banco: **Scotia**

Cuenta: **Corriente**

Nro: **986844465**

email: **clubamantesdelcafe@gmail.com**

APORTES INTERNACIONALES

