

El café, más que una bebida, una costumbre que une y reconforta a todos los amantes del aroma

Noticias 24hs | 22-01-2024 | 12:00



Café de especialidad

Con una tradición arraigada y una reputación mundialmente reconocida, el café colombiano se destaca como un tesoro cultural y gastronómico. Este elixir aromático se ha convertido en un emblema de la identidad, siendo apreciado no solo por su exquisito sabor, sino también por la historia y la pasión que impregnan cada grano.

Colombia, conocida como el "triángulo de oro" de esta bebida, cuenta con condiciones geográficas únicas que favorecen el cultivo de granos de alta calidad. La combinación de altitudes ideales, suelos fértiles y climas diversos contribuye a la diversidad de perfiles de sabor que lo caracterizan. La mayor parte de la producción se centra en el café arábica, considerado de mayor calidad y con perfiles de sabor más complejos.

La tradición se remonta al siglo XVIII, cuando las primeras plantaciones fueron introducidas en las fértiles tierras de la región de Antioquia. Desde entonces, esta aromática bebida se ha convertido en un motor económico y un símbolo cultural del país. La cosecha, que generalmente tiene lugar entre octubre y febrero, es un evento que une a las comunidades en torno a la recolección de los preciados granos.

Destaca además por sus variedades de especialidad, siendo el 100% arábica uno de los más destacados. Este tipo se distingue por su suavidad y acidez equilibrada, junto con notas de sabor distintivas que pueden incluir matices frutales, florales o chocolatosos. La calidad de los granos se debe en parte a la altitud a la que se cultivan, ya que las condiciones más altas tienden a producir granos más densos y complejos.

En el mercado global de café de especialidad, los variedades colombianos ocupan un lugar privilegiado. Los cafés 100% arábica, cultivados en la cordillera de los Andes, han ganado

reconocimiento por su consistencia y calidad. Los consumidores de todo el mundo buscan la etiqueta distintiva como garantía de una experiencia sensorial única y refinada.

En ciudades cosmopolitas, la demanda y apreciación por esta bebida han experimentado un crecimiento significativo. Los amantes de ella buscan café de especialidad en Madrid con experiencias auténticas y distintivas, y el colombiano, con su rica tradición y calidad inigualable, se posiciona como una elección destacada. En cafeterías y establecimientos especializados, de Colombia se han convertido en embajadores del sabor único y la artesanía detrás de cada taza.

?Lo ideal siempre es tener el café en grano, ya que se mantiene fresco durante más tiempo, pero si se quiere molido tenemos la opción de elegir el punto de la molienda según el tipo de cafetera que se utilice?, agregan en Café Dinastía.

Compartir esta bebida es mucho más que una simple rutina; es una experiencia social y cultural que trasciende momentos cotidianos. Desde encuentros con amigos hasta reuniones laborales, las mejores maneras de beber una taza se convierten en vínculos que fortalecen relaciones y crean memorias inolvidables. Trasciende el simple acto de beberlo, convirtiéndose en un medio para fortalecer relaciones, inspirar creatividad y disfrutar de la compañía de otros en diversos contextos.

El café es un testimonio de una herencia rica y una dedicación apasionada. Sus variedades continúan deleitando a los paladares más exigentes y llevando consigo la esencia única de las montañas colombianas. En Madrid y más allá, cada sorbo es una invitación a explorar un mundo de tradición, calidad y autenticidad.

Autor: Redacción