

Águas passadas

Preparamos o mesmo café com seis diferentes tipos de água; o resultado foi surpreendente

22.03.13 | FOTO Trícia Vieira



Nesta edição, a **Espresso** colocou à prova a teoria de que a água usada no preparo do café tem grande influência no resultado da bebida. Queríamos saber também até que ponto a água fervida não é adequada para preparar a nossa xícara de todo dia. Como essa degustação seria bem técnica buscamos realizá-la em um laboratório de prova com um filtro de carvão ativado, com tripla filtragem: a Associação Comercial de Santos. A ideia era selecionar um café de características mais neutras, como o blend Alta Mogiana, da cafeteria do Museu do Café, e prepará-lo com diferentes marcas e tipos de água (sem gás), todas a 90°C, exceto a da torneira que, por razões óbvias e para reproduzir o que se costuma fazer nas casas de grande parte dos brasileiros, foi utilizada após alguns minutos de fervura.

Participaram da degustação o mestre Davi Pinto Teixeira, de 81 anos (mais de 60 deles como provador de café), atualmente consultor da Wolthers & Associates Corretora de Mercadorias; o jovem Vitor Ladaga, 23 anos, provador de cafés e consultor, e a equipe **Espresso**. Para reproduzir o ambiente doméstico, fizemos uma degustação do café coado em filtro tradicional com coador de papel, mas não escapamos da prova no método cupping (utilizado profissionalmente, em que o café é moído mais grosso e preparado em infusão), já que estávamos em um dos templos dos provadores de café com dois feras da profissão. No final das contas, a prova apenas reforçou a impressão que os cafés filtrados haviam causado.

É importante ressaltar que o teste não se refere à qualidade das águas, mas sim à performance delas quando usadas no preparo do café.

Algumas conclusões às quais chegamos

- a água influencia e muito nas características que o café apresentará
- a diferença se dá especialmente na doçura e no amargor da bebida
- as águas que são muito minerais (com um alto índice de cálcio), como a Evian, não são adequadas para o preparo da bebida, pois demoram mais para passar pelo pó e ficam mais tempo em contato com o café e deixando a bebida mais amarga
- a água da torneira fervida é inadequada para o preparo, pois confere um amargor superior a qualquer outro tipo de água

Agradecimento: Associação Comercial de Santos - www.acs.org.br

FICHA DO CAFÉ

Blend Alta Mogiana, da Cafeteria do Museu do Café



Região Alta Mogiana, São Paulo

Produzido várias fazendas / Coocupé

Altitude 1.000 m

Varietade Caturai e Mundo Novo

Torra média

Fabricação 29/01/2013

Validade 6 meses (embalagem fechada) ou 1 mês após aberto

Preço R\$ 13,25 (250 g)

FICHA DAS ÁGUAS

ACQUISSIMA PERSONALITÉ



Tipo: mineral sem gás

Fonte: Santa Inês

Região: Águas de Lindoia, São Paulo, Brasil

Quantidade de sódio: 13,300 mg/L

Quantidade de cálcio: 16,490 mg/L

Quantidade de magnésio: 2,750 mg/L

pH a 25°C: 6,97

Data de Fabricação: 16/10/12

O CAFÉ+ACQUISSIMA

Aroma acentuado e persistente, bastante doce, com notas frutadas e de nozes **Sabor** doçura leve, proveniente de maturação, frutas como ameixa, passas **Acidez** média **Corpo** médio **Finalização** baixa, com leve retrogosto adstringente, leve doçura

EVIAN



Tipo: natural de manancial

Fonte: Alpes franceses

Região: França

Quantidade de sódio: 6,5 mg/L

Quantidade de cálcio: 80 mg/L

Quantidade de magnésio: 26 mg/L

pH a 25°C: 7,2

Data de Fabricação: 09/05/12

O CAFÉ+EVIAN

Aroma caramelado, doce lembrando mel **Sabor** um pouco salgado, notas de terra e amargor acentuado **Acidez** baixa **Corpo** médio alto, que preenche a boca **Finalização** seca, desagradável, com amargor presente

VOSS



Tipo: mineral natural sem gás

Fonte: Voss

Região: Voss, Noruega

Quantidade de sódio: 6,8 mg/L

Quantidade de cálcio: 5,3 mg/L

Quantidade de magnésio: 0,93 mg/L

pH a 25°C: 6,1

Data de Fabricação: 01/06/11

O CAFÉ+VOSS

Aroma agradável, com notas frutadas e adocicadas, lembrando mel **Sabor** equilibrado, com toque de frutas vermelhas **Acidez** média **Corpo** limpo, médio **Finalização** curta, porém agradável

BONAFONTE



Tipo: mineral natural sem gás

Fonte: Jacutinga

Região: Jacutinga, Minas Gerais, Brasil

Quantidade de sódio: 1,212 mg/L

Quantidade de cálcio: 1,402 mg/L

Quantidade de magnésio: 0,586 mg/L

pH a 25°C: 5,68

Data de Fabricação: 06/01/13

O CAFÉ+BONAFONTE

Aroma adocicado, tostado e doce, com nozes e leve mel **Sabor** levemente doce e defumado **Acidez** baixa **Corpo** baixo, mas macio **Finalização** rápida, o café deu uma apagada

ÁGUA FILTRADA

Fonte: sistema de abastecimento de água, após filtragem tripla em filtro de carvão ativado

Região: Santos, São Paulo, Brasil

O CAFÉ+ÁGUA FILTRADA

Aroma delicado e doce, de perfume caramelizado e achocolatado **Sabor** levemente doce

Acidez média **Corpo** baixo médio **Finalização** baixo amargor e leve adstringência

SISTEMA FERVIDA

sistema de abastecimento de água

Santos, São Paulo, Brasil

+ ÁGUA FERVIDA

ligeiramente defumado, com notas tostadas e de mate **Sabor** amargo com toque de caramelo e chocolate, adstringente e

ado **Acidez** moderada **Corpo** médio alto, café pesado **Finalização** desagradável, marcada pelo amargor.