



Ballesté no recomienda echar azúcar al café: «Ya seleccionamos variedades que combinen bien con la leche o el cacao»



Jana Katasonova y David Ballesté están al frente de Casa Quadrat

“**«Todo el equipo completo es como comprarse un coche caro»**

tidiano desde hace dos siglos. Por eso es importante valorar cada café que se toma. En Casa Quadrat, cada café se pesa en una báscula específica, se pasa por un distribuidor que lo nivela y se prensa uniformemente con un tampón. Luego la máquina controla los segundos de extracción. Del tiempo dependerá que el resultado sea más ácido, más dulce o más astringente. Porque el café, contra el credo popular, no es naturalmente amargo. «Eso depende de su calidad y de si está bien hecho».

David y Jana tienen un único proveedor. El tostador El Rusc del Vendrell, les suministra cafés seleccionados y de comercio justo. «Nuestro café no sienta mal. No tiene más cafeína si se extrae correctamente. No da taquicardias. Piensa que venimos de una tradición donde se tomaba café torrefacto, que es café quemado, cancerígeno». Por supuesto, aquí no hay café descafeinado («eso es quitarle la esencia vital al ca-

fé con un proceso químico horrible») y, aunque David no es excluyente en este punto, tampoco recomienda el azúcar. «Ya seleccionamos variedades de café que combinen bien con la leche o el cacao, y que equilibren el dulzor». La leche llega a Tarragona fresca de Manresa, «aquí no hay vacas», lo que nos lleva a un tema peliagudo: los lattes y los dibujitos en la leche, tan propios de influencers de Instagram.

Trazar espigas, tulipanes o corazones en la taza es un arte que domina Jana con maestría. Pero no es una cuestión estética, solamente. El dibujo es la prueba del tratamiento adecuado de la leche. No puede sobrepasar los 65°, porque si no se quema y el objetivo es crear una crema persistente. Para demostrarlo, me preparan un 'latte' con un cisne. A medida que te lo bebes, se observa que el trazado no se difumina. «Esto es la señal inequívoca de calidad en la elaboración».

¿Es posible cambiar nuestra cultura del café? «En realidad ya está pasando, aunque en mi opinión aquí en Tarragona cuesta encontrar sitios que lo traten bien. Para mí es igual de malo el café del bar Manolo que el de las grandes cadenas de cafeterías, donde lo pervierten con siropes», lamenta Ballesté. Habrá que hacerle un voto de confianza al café de especialidad, ahora que ya he entendido qué es. Mientras tanto, me quedo en el paladar con la acidez equilibrada y las notas de chocolate de un doble espresso, toda la tarde. Cunde mucho.

HERBIVORE, VEGANO EN REUS



«Aunque no soy vegano, me flipa lo que hacen en este taller de fermentación, y les compro productos para Casa Quadrat», explica David Ballesté. Una opción para descubrir los kimchis, el chucrut y los quesos vegetales. Todo de elaboración propia.

UN DULCE: GUINNESS MOCHA



Porque con café, a parte del consabido tiramisú, también se cocina. En Casa Quadrat preparan este 'coc' con cerveza negra Guinness, chocolate y cubierto con un 'frosting' de café. «Es un éxito», asegura Ballesté

UN LIBRO: 'THE CRAFT AND SCIENCE OF COFFEE'



Publicado en 2017 y editado por Britta Folmer, el libro es un compendio total sobre el origen, la historia y la importancia del café, desde el cultivador al barista, pasando por los tostadores. La biblia del amante del café.

BEBER HOY

MUCHO MÁS QUE ROSA

MAITE RUIZ ARASA

PERIODISTA ESPECIALIZADA EN VINO (WSET3)

Durante años, los rosados han sido los grandes infravalorados del vino, considerados poco más que una moda veraniega. Pero en Navarra siempre han sabido que un rosado bien hecho puede ser tan serio y complejo como cualquier otro vino. Y dentro de Navarra, hablar de rosados es hablar de Chivite. Mucho antes de que los rosados de calidad despertaran el interés que tienen hoy, Chivite ya estaba marcando el camino. No es una apuesta de última hora, sino un vino con historia, con raíces profundas en una tierra donde la Garnacha siempre ha sido protagonista.

Navarra y la Garnacha han ido de la mano durante siglos. Aquí, esta uva tinta se ha entendido siempre en clave de frescura y elegancia, especialmente en los rosados. Pero mientras muchos los asociaban a algo ligero y sin pretensiones, Chivite apostó por otra idea: un rosado serio, gastronómico, con estructura y capacidad de evolución. Un vino que no buscaba imitar a nadie, sino reivindicar lo que siempre ha sido Navarra. Su Chivite Colección 125 Rosado nos demuestra que los rosados pueden jugar en otra liga. La diferencia empieza en la selección de uvas, Garnachas y Tempranillos, de una finca excepcional (Finca Legardeta). Y sigue en la elaboración: se utiliza solo el mosto flor -el de mayor calidad- y se encuba en barricas de roble francés donde fermenta y se cría con sus propias lías. Esa crianza le da volumen y complejidad. No es un rosado efímero, sino un vino con profundidad, con capas, con capacidad de sorprender.

En nariz, explotan las frutas rojas frescas. Sabe a granada con un toque cítrico y especiado que engancha. En boca, es amplio, cremoso, con la acidez justa para sentirlo fresco y la estructura suficiente para sentarlo en la mesa y acompañar platos contundentes. Porque es un vino que no se esconde, que planta cara y, además, se disfruta.

Dato curioso. ¿Sabías que la Garnacha fue, en su momento, la variedad más cultivada en España? Hoy ocupa el cuarto lugar. Se encuentra en casi todas las regiones, excepto en Galicia, Bierzo y Andalucía, aunque brilla especialmente en Navarra, Aragón, Madrid, La Rioja, Cataluña y la franja mediterránea.



**CHIVITE COLECCIÓN
125 ROSADO 2022**
100% Garnacha
DO Navarra
Temperatura de servicio: 12°C
Precio: 28 euros