



# La importancia de la taza

A estas alturas todos ya conocemos la importancia de la taza para el servicio y degustación de un buen café. Ello, sin embargo, no obvia un repaso a sus rasgos más característicos, formas y materiales, directamente responsables de la calidad de la taza como pieza esencial para el servicio del café.

### Diseño

El diseño ideal de una taza de café es el que presenta una base interior redondeada. Esta forma favorece la caída del café de manera suave y la conservación de la crema, un elemento fundamental para mantener los aromas y formar un tapón térmico que retarde el enfriamiento del café. En la foto que acompaña este artículo se puede ver en detalle una de estas tazas en su corte longitudinal.

Este diseño de base interior redondeada encarece la construcción de la taza por las diferencias de espesor propias de esta geometría. Estas variaciones, como hemos visto, son esenciales para asegurar un buen resultado. Además, de este fondo redondeado, por lo general, las tazas son más gruesas en la parte inferior y más finas en los bordes, donde se apoyan los labios.

“ El diseño ideal de una taza de café es el que presenta una base interior redondeada ”

Es importante además, que la base exterior tenga una forma que impida que se adhieran líquidos y el posible goteo posterior y que el asa permita un buen agarre, cómodo, y seguro.

Las tazas domésticas y en especial las finamente decoradas, siguen esquemas diferentes, que priman más la belleza y la estética que los placeres gastronómicos.

### Material

Todo esto es más relevante y aumenta su eficacia cuando el material de la taza es porcelana, vitrificada como mínimo a 1.350 °C. Esta es la temperatura de vitricado de la pasta y el esmalte en un solo cuerpo, lo que se aprecia con la translucidez propia de este material.

Esta vitrificación del material cerámico repercute directamente en el resultado final de la taza, otorgando a las piezas de:

- 1.- Máxima dureza y resistencia al desgaste por uso, al rallado y esmerilado de la vajilla. Esto incide directamente en su vida útil en el establecimiento hostelero.
- 2.- Nitidez, blancura y brillo, que aportan una agradable sensación a la vista y al tacto.
- 3.- Brillo impecable de la decoración, gracias a la posibilidad de someter a la taza a temperaturas de hasta 1.000 °C para transferir la calca. Esta operación realizada a estos grados, lo habitual es entre 900 y 1.000 °C, garantiza la transferencia al motivo aplicado de un brillo impecable y nítido, resaltando, además, el blanco puro de la porcelana y alargando la vida de la decoración.

El gres y la loza son otros materiales utilizados en la fabricación de tazas, aunque la cerámica vitrificada, por sus excelentes resultados, es la más utilizada.



## Producción de una taza de café

El primer paso en la producción de una taza de café es determinar su diseño. En este proceso es esencial primar la arquitectura de la taza, supeditando a esta los elementos estéticos que conviertan a nuestra taza en una pieza, si así lo deseamos, única.

Una vez hecha la elección definitiva del diseño de la taza, y tras la elaboración de uno o diversos prototipos, se elabora el molde final que se utilizará para la producción de las piezas.

“*La capacidad media de una taza de espresso es de 60 cc, para un cortado, 165 cc y para un café con leche, 205 cc.*”

El cuerpo de la taza y su asa se fabricarán por separado. El cuerpo se obtiene introduciendo en el molde una pasta tipo puré denominada barbotina, elaborada a base de feldespato y caolín licuados, a la que se le añade un defloculante para darle la adecuada fluidez. Una vez la masa en su sitio, se prensa con una pieza macho giratoria hasta darle el grosor requerido. Este prensado se denomina isostático rotativo. Isostático porque confiere a la taza la misma forma al secar y rotativo por ser éste el movimiento de la operación.

Tras esta acción se une el asa, fabricada con el mismo material, utilizando la propia barbotina como pegamento. Finalmente se somete a toda la pieza a un pulido y refinado final, sobre todo el asa, a la que previamente se la ha librado de las rebabas del molde. La taza en este momento tiene una textura denominada “cuero” por su semejanza con este material.

A continuación, la taza recibe una primera cocción a unos 1.000 °C. El resultado será una taza dura, denominada “bizcocho”.

El proceso continúa con la sumersión de la taza en el esmalte escogido y posterior proceso de vitrificación a 1.385 °C en una atmósfera reductora (libre de oxígeno por la introducción del gas de combustión). Al finalizar, tendremos una taza altamente resistente, brillante y traslúcida.

En el caso de las tazas personalizadas con logos o imágenes, tras el proceso de vitrificación y con la taza ya acabada, se aplica sobre las piezas el transferible o calca con la imagen elegida. A continuación, para conseguir que se fije en el cuerpo de la pieza, se introduce la vajilla en el horno a una temperatura de entre 920 y 940 °C, según el diseño y el color. Transcurrido el tiempo marcado, las tazas ya están a punto y lucen la nueva imagen.

## La capacidad de la taza

Si bien la práctica totalidad de fabricantes coinciden en producir las tazas de café espresso con una capacidad media de 60 cc, hoy todavía seguimos sin ponernos de acuerdo en las medidas de las tazas para el cortado y el café con leche, registrándose variaciones en las capacidades de hasta un 45% según el país de fabricación de las piezas.

Como guía, sirvan las medidas más comunes para estas presentaciones que se fijan en 165 cc para las tazas de café cortado y 205 cc para las de café con leche.

## Longevidad de la vajilla y mantenimiento

La durabilidad de la vajilla en el establecimiento hostelero tiene una importancia relevante, porque muchos consumidores coinciden en que una vajilla desgastada, mate, rota o sucia puede, sin ninguna duda,

estropearnos el agradable momento de la degustación de un buen café.

Evidentemente el trato de la vajilla, teniendo en cuenta la fragilidad de la porcelana, es un factor decisivo y en cuanto a los requisitos necesarios para una buena apariencia de la vajilla es importante tener en cuenta una serie de cuidados, que aplicados con regularidad, nos serán sin duda de gran utilidad.

## El detergente

El detergente es un elemento imprescindible para una buena higiene y limpieza, pero como en tantos otros apartados del negocio, es importante usar detergentes de calidad, en los que la agresividad no sea extrema por excesivo uso de sosas, que abrasan los decorados, y que incluso en agua muy caliente con evaporado rápido, pueden llegar a dejar manchas negras difíciles de eliminar.

En el trato con la vajilla es importante eliminar la característica “música”, que se escucha al chocar una taza con otra, o plato contra plato, porque, aunque a simple vista no se aprecie, pueden producirse pequeñas fisuras que permiten la entrada de suciedad, o restos de café ya imposibles de eliminar.

Con estas pequeñas costumbres lograremos alargar la vida de la vajilla, permitiendo hacer si cabe más agradable el momento de la degustación de un buen café.

Como conclusión, volvemos a insistir en que una buena taza no mejora la calidad y elaboración de un buen café, pero sí que una taza poco cuidada, de mala calidad o sin una higiene adecuada puede estropear ese momento único, en el que se convierte el ritual de tomar un buen café en mejor compañía.

**Oriol Braso**  
Cerámicas Sant Pançaç