



**ESTA GUÍA CONTIENE LOS
CONOCIMIENTOS BÁSICOS
PARA REALIZAR UNA CATA
DE CAFÉ**

LA CATA DE CAFÉ

GUÍA DE CATA

Consideraciones previas

Variedades de café

El planta del café, el cafeto, pertenece a la familia de las rubiáceas y al género de la coffea. De las más de 70 variedades solo dos son de interés para el consumo humano, la Arábica y la Robusta. Existe una tercera variedad, la Liberica, muy poco apreciada para la exportación, por lo que principalmente se destina para el consumo interno del país productor.

El café Arábica (*Coffea arabica*): Existen unas 200 variedades de plantas que crecen de manera ideal entre los 500 y 2.000 metros de altura. A maduración del grano es larga y dura entre 60 y 120 días. Esta especia presenta los granos más aromáticos con una cantidad de cafeína más bien baja. La mayoría de las grandes cosechas de café proceden de la variedad arábica aclimatada a un entorno específico lo que proporciona un café con aromas concretos.

El café Robusta (*Coffea canephora*): Cuenta con más de 500 variedades de plantas pero pocas son comestibles. Sus granos maduran con rapidez en aproximadamente un mes y es bastante fácil de producir. Su sabor resulta menos pronunciado, es menos sutil que el del arábica y contiene prácticamente el doble de cafeína. Son cafés muy utilizados por la gran industria de los cafés solubles.

A finales del siglo pasado se creó una nueva especie de cafeto, el arabusta, un híbrido de arábica y de robusta con mejor paladar que el robusta.

Perfil de las grandes cosechas de café

Tres atributos deben ser tomados en consideración para apreciar un café y en que proporción deben entrar en una mezcla: cuerpo, acidez y aroma.

Los Robusta tienen cuerpo, carecen de acidez y de aroma afirmado, dan una bebida bien constituida, que de gusto recuerda lejanamente al caramelo y de un sabor acre (áspero y picante). Esta acritud puede disminuir cuando los cafés han sido despelliculados han perdido así los residuos de las pieles que subsisten en los granos.



El cafeto

Los Arábica tratados según el método seco carecen de acidez, a veces tienen bastante cuerpo y su aroma es agradable sobre todo en los cafés estrictamente suaves.

Los cafés de Centroamérica la mayoría de las veces tienen cuerpo. Su acidez varía en función de la altitud en que se sitúa la plantación (a mayor altitud mayor acidez) y su perfume es muy acentuado en general muy afrutado. En estos cafés el aroma predomina por encima de las demás cualidades. Los mejores son los que presentan una ligerísima acidez, son suaves y dejan en el paladar un gusto afrutado pero sin exceso.

Los Moka tienen un gusto absolutamente particular. Los que provienen de Etiopía tienen un perfume pronunciadísimo, afrutado, ligeramente azucarado y presentan cierta acidez. Se trata de excelentes cafés que contribuyen a mezclas de primerísima calidad.

Los cafés de Indonesia son los que tienen más cuerpo de mundo. Suelen tener sabor a chocolate. Convienen perfectamente para dar cuerpo a una mezcla con la condición de no intervenir demasiado para no matar el gusto de los demás componentes.

Los cafés de Kenia, con cuerpo y bastante ácidos, tienen también un gusto muy particular. Su empleo es indispensable si se quiere tener una mezcla con cuerpo altamente aromatizada y afrutada (su gusto recuerda a veces al de la grosella).

Los cafés de la India pueden prestar el mismo servicio que los de Kenia pero como no son ácidos darán una mezcla mucho más blanda.

Si quiere ampliar esta información descárguese la guía de las grandes cosechas de café que encontrará en la web de Catast.

La elaboración del café

Como hemos visto, cada zona de producción, con su altitud, su temperatura, su suelo y su método de cultivo da lugar a un café único y diferenciable de los demás. Existen sin embargo unos factores comunes en la etapa de elaboración del café que van a incidir en la calidad final de éste.

Durante la cosecha existen tres modos de realizar la recolección. Existe un momento óptimo de maduración de la cereza en la que ésta debe recogerse y al igual que todos los frutos, no todas las cerezas en una rama maduran al mismo tiempo. La recolección cereza a cereza consiste solo en recoger las que están suficientemente maduros.



La cereza del cafeto

Es un método costoso, caro ya que requiere mucha mano de obra y realizar varias pasadas pero da como resultado los mejores cafés.

Existe otro método basado en recoger todas las cerezas de una rama a mano y a la vez. Los frutos que no están maduros, los maduros y los podridos, no se separan por lo que es un método económico pero que da como resultado cafés más mediocres. Por último existe un método intermedio que consiste en hacer vibrar el árbol por lo que sólo caen al suelo y se recolectan las cerezas más maduras.

Una vez cosechada, la cereza debe transformarse para convertirse en café verde. Existen dos métodos:

- **Por vía seca:** se eliminan las ramas de las cerezas y se secan. Después se pelan para conservar solo los granos de café que se han separado de la pulpa. Este método no siempre pone de relieve todo el potencial de un café.
- **Por vía húmeda o lavado:** se retira la piel y la pulpa de las cerezas por un método mecánico y a continuación se dejan fermentar. Esta fermentación elimina el resto de la pulpa y crea unos aromas que el tostado revelará. Después los granos se limpian, aclaran y se secan.

Una vez se obtienen los granos se realiza un calibrado y se eliminan los que tienen mal color, rotos o han fermentado mal, según el nivel de calidad deseado, pudiéndose realizar una selección rigurosa o limitada. A continuación se seca el café verde en sacos de yute o, solo en el caso de las grandes cosechas como el Blue Mountain, en cajas de madera.



El proceso del tostado

A continuación, el tostado, es la etapa crucial en la preparación del café porque es la que revelará todos los aromas que se han formado durante la transformación. Los granos de café verde se colocan en un tostador giratorio. Se les aplica aire caliente entre 200 y 220°C, que los transforma química y físicamente. Pierden casi toda el agua, aumentan de volumen y se tornan marrones y quebradizos. Una vez tostado se enfría con rapidez.

Aunque parezca un proceso simple, en realidad cada etapa requiere una precisión y control profundos que para que salga bien, deben considerarse los siguientes factores: la variedad de café, la temperatura del tostador, la duración del tostado, la rapidez del calentamiento, la ventilación en el tostador y el tiempo de enfriado una vez tostado.

El café puede tener un tostado ligero, medio o completo.

El tostado ligero produce unos granos de café con una tonalidad no demasiado fuerte, de sabor suave y con una buena acidez y un cuerpo bastante ligero.

El tostado medio produce unos granos de café más oscuros, con unos sabores y un cuerpo perfectamente equilibrados. La taza es mas oscura y densa.

En el tostado completo se obtienen unos granos muy oscuros con unos sabores muy ricos y un cuerpo pronunciado al igual que los sabores amargos.

Existe otro tipo de tostado que consiste en añadir al café una cantidad de azúcar durante el proceso de tueste. Por efecto del calor este azúcar carameliza y envuelve el grano de café. Con ello se obtiene el café torrefacto en el que los granos son brillantes, de color más oscuro, casi negro y con un sabor más intenso.

Finalmente para que los granos tostados liberen el máximo de sus sabores y aromas, el café debe estar bien molido. Los granos de café deben molerse delicadamente para que no se calienten ya que el calor (producido por la fricción del molino con los granos) modifica la molienda y puede alterar su color y sabor.

El tamaño de la molienda, la granulometría, también condiciona el sabor del café. Los granos muy finos liberaran muchos aromas (buenos o no tan buenos) mientras que una granulometría elevada, favorece más los sabores amargos y ácidos. Cuanto más breve sea la exposición del café al agua caliente durante su preparación, más fina deberá ser la molienda para liberar los aromas con rapidez. En cambio cuando el contacto con el agua sea mas prolongado, la molienda deberá ser más gruesa para no producir un café demasiado impregnado de gusto fuerte y amargo.

Se distinguen cuatro tipos de molienda, extrafina, muy fina, fina y media.

Las formas de café

Existen diferentes formatos en que podemos encontrar el café en el mercado.

- **Café verde en grano:** es el café sin tostar. Es difícil pero posible de encontrar en tiendas especializadas. En esta forma su sabor es casi inexistente por lo que se debe disponer de un tostador para sacarle partido. La ventaja es que se puede tostar al gusto personal y se puede experimentar con distintas intensidades de sabor y amargor según el grado de tueste.



Gradiente de tostados



Café verde en grano

- **Café en grano tostado:** es la forma más simple. Para prepararlo solo se tiene que moler. Los que se venden en grandes superficies suelen ser cafés blends (mezclas) por lo que si se quiere degustar cafés que no estén mezclados es aconsejable acudir a un tostadero o tiendas especializadas. Tiene la ventaja que se puede moler mas o menos fino en función de su gusto o acorde a la forma de preparación.
- **Cafés molidos:** es la formas mas extendida. Los encontrará al vacío (duros al tacto) o en atmósfera controlada (blandos). Són prácticos y rápidos de utilizar y aptos para todas las modalidades de preparación. Suelen mezclar diferentes cosechas y orígenes por lo que la calidad del café es sumamente variable según la marca. También existen mezclas no debidas al origen sino de la forma de tostado, por lo que se pueden encontrar cafés que por ejemplo sean un 80% natural y 20% torrefacto.
- **Cafés aromatizados:** estan en auge en Estados Unidos y Asia mientras que en Europa son poco populares. Se debe prestar atención a que la aromatización no sirva para ocultar defectos de un café de mala calidad.
- **Cafés instantáneos:** buscan la practicidad a costa de la excelencia. Su proceso de fabricación no restituye por completo la complejidad aromática de la infusión clásica, lo cual explica que su sabor siempre resulte reconocible sea cual sea el café utilizado.
- **Monodosis y cápsulas:** es el sistema que más se está extendiendo actualmente. El tiempo de contacto entre el café y el agua es breve lo que permite que se liberen solo los mejores aromas. Se prepara el café taza a taza por lo que se toma recién hecho. Existen diferentes tipos de monodosis, las duras o POD de 55mm de diámetro y las blandas o PAD de 71mm. Otro formato son las cápsulas de aluminio con el café envasado a presión. Existen distintos fabricantes para cada formato y a su vez distintas variedades de tipo de café con lo que el abanico de posibilidades es muy amplio. Se necesita una cafetera especial por lo que se acaba siendo esclavo de una marca limitándonos a utilizar los cafés que ésta ofrece. Sin embargo se venden cápsulas de plástico autorrellenables que nos permiten utilizar el café que nosotros queramos.
- **Extractos de café:** son infusiones de café concentradas y envasadas en frascos, que se utilizan en pastelería.

En la Web de Catast excluirémos los cafés aromatizados, instantáneos y los extractos de café.

Las cafeteras



Cezve



De filtro



Italiana



De vacío



De palanca

Existe una gran variedad de éstas por lo que si se puede, vale la pena disponer de dos o tres tipos de cafeteras para variar los placeres. Además algunos tipos de café se prestan más a ciertos tipos de cafeteras.

- **Cezve o ibrik:** el cezve, llamado también ibrik, es un cazo donde el agua y el café se mezclan, se llevan a ebullición y se dejan infusionar para dar lugar al café turco que también se encuentra en Grecia. La molienda debe ser extrafina y el tipo de café debe ser afrutado.
- **De filtro:** el principio es simple, el agua entre 90°C y 95°C se va vertiendo poco a poco sobre el café molido. Es una infusión bastante lenta, que arrastra toda la cafeína del café así como una parte de sus aromas menos deseables. El café obtenido es siempre bastante claro aunque suele ser amargo y fuerte de cafeína. Lo molienda debe ser de fina a media según el tipo de filtro y los cafés recomendados son los Arábica. Si desea que la bebida resulte más aromática, con un vaporizador humedezca un poco el café cuando lo haya puesto en el filtro.
- **Italianas o napolitanas:** se coloca el café en una cesta, encima del agua. Se cierra la cafetera, se lleva a ebullición y el agua pasa a través del café. La infusión filtrada por la cesta queda en uno de los compartimentos. Este sistema permite preparar cafés bastante fuertes porque la temperatura del agua asciende a 100°C con menos cafeína que el sistema de filtro. La molienda debe ser de fina a media y los cafés recomendados son los puros Arábica ya que con los Robusta se obtiene un café muy fuerte.
- **Cona o de vacío:** las cafeteras cona, de doble recipiente, son quizás el no va más en su género ya que nunca alteran el café y permiten una extracción suave de los aromas. La temperatura del agua que entra en contacto con el café no supera los 90-92°C. Además su funcionamiento basado en el principio de la despresurización es espectacular. La molienda se recomienda de media a fina y es ideal para grandes cosechas sin temor a maltratarlas.
- **De palanca:** este original sistema no es demasiado frecuente debido a su precio, sin embargo es uno de los mejores. Se coloca el café molido en un compartimento. Al tirar de la palanca el agua a 90°C invade el compartimento: es la preinfusión. La pericia del barista consiste en saber cuanto tiempo debe invertir en esta etapa.

Después se empuja la palanca y el café sale del compartimento. La molienda debe ser extrafina o fina. Este sistema, muy suave, permite preparar cafés de calidad con Robusta, sin embargo muestra todo su esplendor con los Arábica de altura.



De émbolo

- **De émbolo:** se coloca el café en el cilindro y se vierte encima el agua a punto de ebullición (nunca hirviendo). Después se debe dejar infundir durante un tiempo variable en función del resultado deseado. Posteriormente se prensa todo con un émbolo y el café está listo. Este es un sistema muy práctico y económico y se obtienen cafés más aromáticos que los de cafetera de filtro y menos fuertes que los de cafetera italiana. La molienda se aconseja media y es adecuada para cafés ligeros.



Exprés

- **Exprés:** funcionan según un principio que combina dos elementos importantes. El primero es que el paso del agua por el café molido es muy rápido lo cual evita que se extraiga demasiada cafeína, lo que garantiza una selección de los mejores aromas de la molienda. El segundo es que el agua está a presión, a 15 bares como mínimo, así aparece crema en la superficie del café y se evita la extracción de los aromas menos deseables de la molienda. La presión ideal está entorno los 19 bares. La molienda debe de ser fina y la gran ventaja es que es apta para todo tipo de cafés. Una cafetera exprés perfectamente regulada, minimiza los defectos que pueda tener un café y potencia la calidad de los mejores.
- **Robot:** el café, en grano, se sitúa en un depósito. La máquina lo muele en el último momento y después prepara la molienda como un café expreso. Es la mejor cafetera que se puede encontrar. Los inconvenientes es que ocupa mucho espacio y tiene un precio elevado. Apta también para todo tipo de cafés.

Fases de cata

La cata comprende tres fases, generalmente realizadas en el mismo orden que se describe:

Fase visual, donde se analiza el color, el brillo, la densidad de la infusión y la crema en el caso de los cafés expreso (textura, color y persistencia).

Fase olfativa, donde se identifican y cuantifica la intensidad de los aromas que constituyen la fragancia propia del café, los producidos durante el proceso de tueste y los derivados del proceso de destilación en el que se obtiene la infusión.

Fase de boca, en que el catador confirma los aromas percibidos en la fase nasal o bien encuentra de nuevos y analiza los distintos gustos básicos (dulce, salado, amargo y ácido) junto con el cuerpo, astringencia, complejidad de la infusión de café, equilibrio y el posgusto final de ésta.

La hoja de perfil

The image shows a detailed form titled 'CATAST EL TAST DE VINIURE FULL DE PERFIL'. It includes fields for 'Transferidor (nom i cognom)', 'Data', 'Nom comercial del cafè', 'Any de degustació', 'Varietats de cafè', and 'Viscador'. Below these are several tables for recording scores (1-5) for different attributes: 'Fase de vista' (color, clarity, body), 'Fase olfactiva' (aroma, acidity, sweetness, bitterness, etc.), and 'Fase de boca' (mouthfeel, acidity, sweetness, bitterness, etc.). A 'Notes' section is provided at the bottom for additional observations.

La hoja de perfil fija un modelo para registrar el análisis sensorial del café y a su vez realizarlo de una forma estructurada. Con este modelo descriptivo, a base de catar diferentes cafés, aprenderemos a detectar los atributos diferenciadores de éstos, apreciando las cualidades positivas de cada uno de ellos y aumentando el conocimiento de las distintas formas, tipos y variedades a través de la degustación.

En dicha hoja, se analiza la intensidad de cada atributo positivo de las fase visual, olfativa y fase de boca sobre una escala de 1 a 5. En la web de Catast encontrará la hoja de perfil que hemos creado, pero en la que hemos eliminado los defectos negativos ya que se requiere ser un catador experimentado para detectarlos y tampoco pretendemos dañar la imagen de las marcas. Sin embargo si usted detectara un atributo negativo de forma muy evidente, hemos incluido un espacio para observaciones donde puede especificarse.

En nuestra hoja de perfil hemos incluido un espacio para la valoración global, en el que calificaremos el café de forma integral valorandolo de 1 a 10.

Atributos del café

Atributos de la fase visual

Cada variedad de café, en su grado adecuado de tostado, tiene unas características específicas de color o aspecto que no siempre son determinantes de su calidad, pero sí sirven para identificarla. Si coinciden con el patrón del café que deseamos, vamos por buen camino.

Color: es la característica más determinante. Puede ir desde un marrón claro hasta casi el negro, dependiendo de la caramelización de los azúcares del café durante la operación del tostado. A más tostado, más oscuro.



Brillo: a su vez el color puede ser muy brillante o por contra, mate o apagado.

Densidad de la infusión: se nos puede presentar nítida hasta muy densa debido a partículas insolubles en suspensión. Este atributo puede ser muy distinto para un mismo café según el grado de molienda o el tipo de cafetera utilizado para su preparación.

En el caso del café exprés, la crema es un aspecto importante de la taza de café. La crema se produce cuando el agua caliente y a presión, arrastra en poco tiempo, partículas coloidales, grasas y aceites del café, en una mezcla de aire y gases. En la taza, los gases desaparecen y queda la crema.

Una crema espesa, uniforme, gruesa y de color marrón claro, con ligeros surcos estriados y/o pequeñas motas oscuras, como una piel de tigre, es una prueba de un expreso elaborado de forma óptima. Debe ser consistente, de 2 a 4mm de espesor y desvanecerse lentamente. Sin crema, sólo con una pequeña corona junto a los bordes de la taza, indica que la extracción se ha hecho demasiado rápidamente, o la temperatura alta, o con poco café en la dosis. Cuando la crema no aparece hasta el final del llenado de la taza, indica que el café es viejo, lleva ya excesivo tiempo molido y empieza a ranciarse: el primer arrastre de los aceites exudados ha impedido la formación de la crema.

Textura de la crema: Una crema con amplias burbujas que desaparece rápidamente, denota que el café ha sido poco molido, la temperatura era demasiado alta o la presión baja. Una extracción correcta nos debe dar una crema espesa con burbujas imperceptibles y una extracción demasiado fuerte nos indicará con una espesura no homogénea. La evaluaremos desde ligera pasando por espesa hasta compacta.

Color de la crema: El color es un claro indicador de la buena preparación y calidad del café según hemos descrito. Un color marrón claro con rayas marrones más oscuras nos indicará una extracción correcta. Extracciones flojas nos darán colores más claros y las más fuertes nos puede dar una crema con bordes marrón oscuro. Una crema color marrón oscuro y de color blanco o negro en el centro, es señal de que la temperatura y la presión eran superiores a lo normal, que el tiempo de extracción ha sido elevado o bien que el molido era demasiado fino. El café resulta fuerte, astringente y amargo en demasía. Una crema oscura puede ser señal de una importante presencia de torrefacto en el café. Lo evaluaremos en consecuencia, desde color beige claro hasta tonalidades más intensas como se muestra en el gradiente de al lado.

Beige claro
Beige
Marrón claro
Marrón
Marrón oscuro

Persistencia de la crema: La crema tiene que ser persistente, es decir, debe durar, por lo menos el tiempo necesario para observar cómo debe ser una buena taza: con un grosor suficientemente fino para que sea cómoda para los labios, pero suficientemente alto para conservar el calor. Una duración adecuada debe ser de entre 3 y 4 minutos. Una extracción demasiado fuerte no dará cremas de duración inferior, de entre 1 y 2 minutos y una extracción muy floja nos puede dar cremas con una persistencia inferior a un minuto.

Atributos de la fase olfativa

En el café percibiremos tres perfiles distintos de aromas. Los que constituyen su fragancia, los propios de su aroma producidos en el tostado y los derivados de la destilación.

Las que constituyen su fragancia: provienen principalmente de la variedad de la planta, de la tierra en que se ha criado, de su cultivo y de su beneficio (separación de la piel y pulpa del fruto del café). Suelen ser los primeros en liberarse. El perfil de fragancias del café pueden ser:

- Florales: geranio, manzanilla, té...
- Fruta más o menos madura: banana, higo, ciruela, manzana, pera, melocotón, albaricoque...
- Frutos rojos: grosella, fresa, frambuesa, mora, arándano, uva ...
- Cítricos: limón, pomelo ...
- Minerales: tierra, roca, caliza...
- Vegetales
- Herbáceas
- Madera (madera seca, lápiz, roble...)

Debidos al proceso del tostado: aparecen en el momento que el grano verde se transforma totalmente, pudiendo surgir más de 700 componentes aromáticos distintos. Los aromas del café podemos clasificarlos en:

- Elementos poco tostados: cereales, pan
- Elementos tostados: pan tostado
- Elementos más tostados: caramelo, chocolate, mofee, cacao.
- Elementos quemados: regaliz.
- Otros: jarabes, mantequilla, lácteos, vainilla, frutos secos (nueces, avellanas, almendras ...)

Compuestos derivados de la destilación: generalmente son percibidos en el posgusto, sensación que permanece en la boca después de probar la infusión, y los podemos clasificar en:

- Terpenos: trementina (mango), achicoria, orégano...
- Especies: nuez moscada, pimienta...
- Carbones: humo, brea, tabaco...

Atributos de la fase de boca

El sabor es una sensación global, suma de los cuatro sabores básicos: dulce, salado, ácido y amargo. En mayor o menor medida, encontraremos estos cuatro sabores en todos los cafés.

Aromas retronasales: son los que percibimos en el momento de la degustación y con los mismos perfiles descritos anteriormente. Podemos confirmar los hallados en la fase nasal o bien detectar de nuevos.

Sabor dulce: causado por los componentes caramelizados del café. Acostumbra a ir acompañado de aromas de chocolate, fruta, caramelo, etc.

Sabor salado: el sabor salado no es nada frecuente pero si puede llegar a encontrarse en ciertos cafés debido a la presencia de una alta concentración de sales. Puede deberse también a la presencia de achicoria en la mezcla del café. Este matiz salado no es muy apreciable en esta bebida.

Sabor ácido: aparece cuando se ha formado ácido clorogénico, cítrico, tartárico o bien málico. La acidez es una cualidad positiva en el café, es la expresión de su viveza ya que sin ella un café aparece plano y con poca personalidad. La acidez varía en función de la altura en la que han crecido los cafés (a mayor altitud niveles más altos de acidez) y también influye el proceso de secado (los que utilizan el método húmedo son más altos en acidez) y el tostado (el grano llevado a un color más oscuro, más tostado, pierde acidez). Lo que está claro es que dentro de unos límites ni la acidez intensa ni la gran suavidad pueden considerarse defectos. Aunque hay que considerar que para ciertos tipos de cafés como los espresso la acidez muy marcada siempre intenta evitarse. El sabor ácido se aprecia en el lateral de la lengua y cuando se mezclan los azúcares propios del café con los ácidos puede recordar el gusto a los caramelos de limón.

Sabor amargo: se aprecia en la parte posterior superior de la lengua y no de forma rápida como la acidez sino un poco más tarde. Normalmente siempre está presente por lo que se considera positivo si no supera ciertos niveles.

Cuerpo: es la sensación de fuerza del sabor y la plenitud que llena la boca cuando se ha conservado en ella unos instantes un sorbo de café. Diremos que tiene mucho cuerpo si bebiendo muy poca cantidad ya percibimos muchas sensaciones intensas. Una manera sencilla de poder apreciarlo es hervir el café con un poco de leche. Un café de cuerpo conservará su gusto mientras que un café sin cuerpo casi lo perderá completamente. De todas formas es fácil para un paladar aunque esté poco ejercitado, darse cuenta de la fuerza de un café.

Astringencia: sensación de sequedad y aspereza producida por la disminución del poder lubricante de la saliva después de beber el café.

Complejidad: se refiere a las posibilidades del café que se revelan en distintos momentos de la degustación. Diremos que un café es muy complejo cuando la paleta de gustos y aromas sea muy rica, por lo que habremos detectado gran cantidad de cosas.

Equilibrio: diremos que un café es equilibrado cuando en la paleta de gustos y aromas no predomina descaradamente ninguna característica sobre las demás.

Posgusto: es la sensación que queda en el paladar después que el café es tragado. Algunos cafés se desarrollan al final, cambiando de manera agradable. Un tono picante puede ablandar al cacao o chocolate en el acabado, o un matiz demasiado seco puede endulzarse al final.

Valoración global: en esta calificación (de escala 1 a 10) debemos reflejar globalmente si el café nos ha gustado o no teniendo en consideración el tipo de café que hemos catado. Lo juzgaremos sin ningún criterio preestablecido y con total libertad.

El recipiente de degustación

La taza en la que se debe degustar un café debe responder a una doble exigencia: conservar el calor el mayor tiempo posible y no comunicar gusto desagradable al café.

Se desaconsejan las tazas de metal ya que no cumple ninguno de los dos requisitos. Las de cristal no comunican sabor a la infusión pero no conservan bien el calor, al revés que las de plástico. Las tazas de porcelana son las más adecuadas ya que no le confieren ningún gusto al café y mantienen el calor mejor que cualquier otra.

Para degustar un café exprés se aconseja utilizar tazas pequeñas (de 70 a 100ml) fabricadas en porcelana gruesa para que puedan conservarlo caliente de 2 a 3 minutos, el tiempo de la degustación. Están especialmente diseñadas para que la crema se extienda bien y no se pierda nada de su espesura, su textura y color. Es aconsejable que sea de color blanco así se podrá juzgar mejor el color del café. Los modelos italianos ligeramente cónicos o los modelos franceses que son rectos resultan perfectos.

Para café con filtro, preparados con cafetera de cona y el resto de cafeteras, es conveniente utilizar tazas más grandes (de 150 a 200ml) también de porcelana para que conserven bien el calor y preferiblemente blancas para juzgar el color y lisas.

Es aconsejable que los bordes sean más finos que las tazas de café exprés, ya que el contacto de la taza con los labios debe ser lo mas discreto posible para captar mejor el café.

Conceptos adicionales

Sabor a trementina: si alguna vez ha tenido ocasión de comer mango habrá podido apreciar el sabor a trementina inconfundible de esta fruta tropical, aunque dependiendo de la procedencia de estas frutas esta característica puede llegar a ser casi inexistente. Los mangos procedentes de la India son los que tienen un sabor más intenso a trementina y son el mejor ejemplo para poder tomarlos como referencia cuando queremos encontrar este sabor o aroma en algunos cafés.

Sabor a frutos secos: considerando que la proporción de un componente es fundamental para considerarlo como deseable o indeseable podemos tener más claro que el sabor en el café a frutos secos en ocasiones es calificado como defecto y en otras como virtud que no puede dejar de mencionarse como cualidad positiva y diferenciadora de grandes cafés. Realmente el sabor a almendras, avellanas o nueces cuando se integra con el sabor global, puede considerarse por cualquier persona como agradable. Cuando ese sabor destaca en exceso convirtiéndose en un constante recuerdo a cacahuetes estamos ante un café de mala calidad de origen o bien que ha sido mal tostado.

Sabor a chocolate: uno de esos recuerdos, más o menos intensos, puede ser el sabor a chocolate. Hay que tener en cuenta que no en todos los cafés vamos a poder encontrar ese ligero sabor a chocolate, perceptible especialmente en el retrogusto y por lo tanto asociado en cierta manera al aroma más profundo. En especial los cafés de Indonesia son los que pueden tener más acentuada esta propiedad.

Café afrutado: decimos que un café es afrutado cuando nos recuerda en su frescura a ciertas frutas como la manzana, las grosellas, las naranjas,... Evidentemente no se trata de encontrar en estos cafés afrutados el sabor puro a una manzana o a cualquier otra fruta pero si que al tratarse por lo general de cafés poco tostados podemos encontrar con más facilidad recuerdos a frutas. Esta cualidad se considera positiva siempre que no sea demasiado intensa.

Bibliografía

Vanier, M. (2004) *El libro del amante del café*. José J. De Olañeta Editor.

Delsams, J., Morell, J.M. (2003) *El café i la cuina del café*. Ed. Pagès.

Lagorce, S. (2008) *Café*. Ed. Larousse.

Nestlé Nespresso (2008) *Iniciación al ritual del espresso*.

Cafeína: la cafeína es la sustancia farmacológicamente activa más consumida del mundo. Está presente no sólo en el café y en el té, sino también en el cacao, en los productos con base de chocolate, así como en más de 60 especies vegetales. Desde el punto de vista químico, la cafeína es una sustancia cristalina de color blanco que pertenece a la familia de los compuestos alcaloides y que, como todos los alcaloides, tiene un sabor amargo. Se absorbe directamente por el tracto gastrointestinal y alcanza los niveles máximos en sangre a los 30 minutos aproximadamente tras ser ingerida. En una taza de café el contenido de cafeína puede ser muy variable, en función del tipo y de la cantidad de café y del método de preparación. Como media, los granos de café Arábica contienen entre un 0,9% y un 1,7% de cafeína y el Robusta alrededor del doble. Contrariamente a una creencia muy extendida, una taza de espresso contiene menos cafeína que una taza de café extraído, y esto se debe a que el tiempo de contacto entre el agua y el café es muy inferior. Todos conocen el efecto estimulante de la cafeína: mejora la actividad neuronal del cerebro, puede retrasar el cansancio y muchos estudios han demostrado que mejora las prestaciones cognitivas y aumenta las capacidades y la resistencia física.

Café blend: mezcla de cafés de distintas procedencias.