



**La cata es un ejercicio básico que realizan profesionales de diferentes ámbitos del café para determinar las características sensoriales de un café. En estas pruebas, las habilidades y capacidades del catador resultan determinantes para alcanzar el éxito y crédito del ejercicio**

Difícil, exigente y de muy alto nivel, estos son algunos de los calificativos que ha recibido el I Campeonato Nacional de Cata Fórum Café que como el nuevo Campeonato nacional de Aeropress y el I Concurso de Coctelería con Café se celebró en el espacio Fórum Café en Hostelco 2016.

La convocatoria de esta competición fue un éxito y varias semanas antes de la celebración del Campeonato se tuvieron que cerrar inscripciones, debido a la limitación de plazas que permitía esta compleja competición. En ella, los concursantes se enfrentaron a diversas rondas triangulares y una exigente prueba de memorización, en la que se puso a prueba todas las capacidades sensoriales y de concentración de los aspirantes al título nacional.

Para las pruebas, la organización, Fórum Café, con el asesoramiento de Cafés El Magnífico, empresa colaborada en esta competición, eligió ocho cafés de referencia internacional por su calidad: Brasil Jaguara; Etiopia Burka Gudina; Kenia Gatiruri; Sumatra keitiara; El Salvador Pirineos; Etiopia Chelbessa; Ruanda Burumera; y Sumatra Siri Kalam. Estos cafés fueron preparados en filtro a una proporción de 60 gramos por litro de agua; reservados en recipientes de aire y servidos a una temperatura de entre 80 - 85°C.

En la primera parte de la competición, los participantes, divididos en dos rondas de cuatro catadores cada una, debían identificar la taza diferente de cada una de las ocho series que se les presentaron simultáneamente en

la mesa. Para ello, los participantes disponían de tan sólo de 8 minutos de tiempo para probar tantas veces como desearan las muestras y usando sus habilidades del olfato, gusto, atención y experiencia, identificar y retirar de cada grupo la taza que consideraban diferente al resto. Teniendo en cuenta que las diversas variedades de cafés del mundo tienen muchas y complejas características que los distinguen, esta prueba en un campeonato busca determinar el catador con mejores capacidades para diferenciarlas, sin que el ejercicio en este caso, tenga en ningún caso nada que ver con la evaluación de la calidad u origen de los cafés sobre la mesa.

Finalizada esta primera eliminatoria, en la segunda parte del campeonato, se pidió a los concursantes que, haciendo gala de su memoria sensorial, identificaran, entre varias tazas, los cafés catados en una ronda anterior a ciegas. En esta primera cata, se les dio a probar seis muestras de diferentes cafés durante 10 min. Catadas y retiradas, se volvieron a colocar en la mesa cuatro de las seis muestras anteriores, teniendo el participante que emparejar en un máximo de 7 minutos, cada una de ellas con su correspondiente de la primera ronda.

Esta prueba cromatografía en boca exigió la máxima concentración de los participantes, que debieron demostrar las capacidades de su memoria sensorial, uno de los principales valores reconocidos a los catadores y que sólo es posible adquirir con la práctica continuada de la cata de café.



Al final de la competición, Csaba Boka se alzó con el título de Campeón Nacional de Cata Fórum Café, recibiendo como premio además del trofeo acreditativo, una caja de 36 aromas de la Nez du Café, una herramienta utilizada por los catadores para entrenar su nariz.

Este primer Campeonato Nacional de Cata fue presentado por Alejandro Rodríguez, Licenciado Q Grader y Juez Barista Fórum Café quien guio al público presente en la explicación de las diferentes pruebas y también en la importancia del ejercicio de cata en el sector del café. Contó como empresas colaboradoras, además de Cafés El Magnífico, con Compak y Bezoya.

**Participantes / Campeonato Nacional de Cata Fórum Café**

- Honorio García**
- Jesús Hernández**
- Xavi Iglesias García**
- Amilka Javier Lee Gamiz**
- Sofía Prieto Lestao**
- Raúl Alonso Sánchez**
- Csaba Boka**
- Alejandro Basset**



**AZÚCARES PRIETO**  
 Cortés Bartolomé, S.L.  
 Ctra Villabáñez Km 1  
 47012 VALLADOLID (ESPAÑA)

Tel.: (34)983 291 125  
 (34)983 291 455  
 Fax: (34)983 309 702  
 azucarprieto@azucarprieto.com

[www.azucarprieto.com](http://www.azucarprieto.com)

**Cuidamos de su imagen, con una gran gama de formatos que se adaptan a todos los momentos, gustos y personas.**



**edulcoline®**  
 NUESTRA LÍNEA DE EDULCORANTES



**Stevia**

Una empresa comprometida con el medio ambiente

**Sobres y tubos en formato polipropileno transparente o blanco**  
**Disponibles en oxo-biodegradable**

