



Cómo catar el Café

Son muchos los factores que condicionan la elaboración de un buen café, pero es evidente que partiendo de una buena materia prima – el café tostado y molido – se tienen todas las de ganar. Y catar el café es sin duda la mejor forma de valorar su calidad.

Este artículo no pretende ser un manual de cata para el tostador, pero sí una eficaz guía para el profesional de la Hostelería, de la Alimentación o de todo aquel que tenga interés en degustar un buen café sin sobresaltos.

Tomar o comprar regularmente un buen café, o en todo caso el café que nos gusta y al que estamos habituados, no es una tarea fácil. La existencia de tantas variedades y calidades - y además cambiantes de cosecha a cosecha -, obligan siempre a una verificación previa si queremos corroborar la constancia de un patrón predeterminado.

La mejor manera de examinar las características de un café, es catarlo, es decir, probar su infusión. La cata evidencia un sin fin de características del café, imposibles de detectar analizando los granos de café, sean verdes o tostados.

La cata del café puede realizarse de varias maneras, pero en este artículo nos ceñiremos a comentar básicamente dos: a la brasileña, algo complicada, pero la mejor sin duda, y la del café expreso, interesante dada la masificación de este tipo de bebida en nuestro país.

Antes de abordar el proceso de cata en sí, bueno será recordar unos conceptos básicos que nos servirán de gran ayuda.



Características a evaluar en un café

Un café es algo más que una bebida fuerte o floja, suave o amarga, adjetivos con los que salimos habitualmente del paso si se nos pide la opinión sobre un café. Cuando se tiene la curiosidad de examinar sus sutiles placeres gastronómicos y adentrarse en los variados matices y sensaciones que pueden desprenderse de una taza de café, surge un mundo complejo del que a menudo nos faltan palabras y adjetivos para describir sus cambiantes aromas, su amplia gama de sabores, su tacto, su untuosidad, su permanencia...

Para examinar un café existen cuatro ópticas principales:

1. Apreciaciones visuales

El *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. El color puede ser limpio, claro, luminoso, o por contra, mate o apagado.

Aspecto de la infusión. Se nos puede presentar nítida o turbia debido a partículas insolubles en suspensión. Puede ser densa o débil.

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.

2. Características olfativas. Aromas

Con las fosas nasales captamos las emanaciones de la bebida, siendo el *olor* uno de los condicionantes del gusto. Una persona experta puede llegar a diferenciar hasta 4.000 olores distintos, facultad que se adquiere a través de una práctica inteligente, y que se reduce considerablemente en el caso de los fumadores o pasajeramente por causa de enfermedades gripales o similares.

Existen muchas clasificaciones de las características olfativas, pero si nos ceñimos al terreno del café, nos será muy útil la siguiente:

a) *Las que constituyen su fragancia.* Proviene principalmente de la variedad de la planta, de la tierra en que se ha criado, de su cultivo y de su beneficio. Las fragancias del café pueden ser *florales, afrutadas, vegetales y herbáceas.*

b) *Las que dan origen al aroma.* Nacen habitualmente durante el proceso del tostado del café, momento durante el cual el grano verde se transforma totalmente, apareciendo más de 700 componentes aromáticos distintos. Los aromas del café podemos clasificarlos en *frutos secos, acaramelados, achocolatados, jarabes y cereales.*



c) *Compuestos derivados de la destilación.* Son percibidos en el retrogusto, sensación que permanece en la boca después de probar la infusión, y los podemos clasificar en *terpenos (tremetina, achicoria, orégano...), especies (nuez moscada, pimienta...) y carbonos (humo, brea, tabaco...).*

Percibimos los aromas con grados distintos de intensidad y cada una de las características citadas anteriormente pueden ser captadas de forma fuerte o débil, intensa o evanescente, franca o alterada, neta o imprecisa...

3. Características gustativas. Sabores

El *sabor* es una sensación global, suma de cuatro factores básicos: *dulce, salado, ácido y amargo.* En mayor o menor medida, encontraremos estos cuatro factores en todos los cafés, y son producidos por los siguientes componentes:

- **Dulce** Proteínas y Carbohidratos
- **Salado** Potasio, Fósforo, Calcio
- **Ácido** Clorogénico, Cítrico, Tartárico, Málico
- **Amargo** Cafeína, Fenoles, Trigonelina

La lengua es el órgano sensor de los sabores. Percibimos los sabores dulces en la punta, los salados en los laterales anteriores, los ácidos en la parte lateral y los amargos en la parte posterior. Si no hemos reparado nunca en ello, podemos hacer una fácil y rápida prueba con un poco de azúcar, limón, sal y bitter.

Los sabores no los percibimos inicialmente a la vez: los primeros en aparecer, de forma instantánea, son los dulces, les siguen los salados y ácidos, y a los 10 segundos llegan los componentes amargos.

Debemos llamar la atención sobre el hecho de que la *acidez* es una cualidad positiva en el café, es la expresión de su viveza. Sin ella un café aparece plano y con poca personalidad.

La sensación de sabor del café es una combinación de los factores citados,



que los catadores profesionales han subdividido en seis sabores primarios: *Acidoso* (ej. Kenia AA, Colombias), *Meloso* (ej. Papua A, Hawai Kona), *Vinoso* (ej. Arábicas no lavados), *Blando* (ej. Centroamericanos lavados, de baja altitud), *Mordaz* (ej. Robustas), *Agriados* (ej. Brasil Minas).

4. Aspectos táctiles. Cuerpo

El *cuerpo* es un aspecto fundamental para valorar una taza de Café, que no debemos confundir con la sensación de fortaleza del gusto. El cuerpo es una sensación táctil causada por la densidad de la bebida y por los elementos en suspensión, esencialmente grasas y aceites. En función de su mayor o menor contenido de grasas en suspensión un café lo podemos calificar de *grueso* o *mantecoso*, *liso*, y *delgado* o *acuoso*.



Tostado del Café

El *tueste* del café es una fase vital dentro de su cadena de elaboración. Hay quien sostiene, y no le falta razón, que un buen tueste influye más en la calidad de una taza de café, que la bondad de la mezcla escogida. El proceso de tostar los granos del café verde consiste en someterlos durante un tiempo limitado a una alta temperatura, intervalo durante el cual:

- pierde peso, alrededor del 15/20%, debido en gran parte a la evaporación de su humedad y en menor parte a la pirólisis de algunos componentes.
- el grano aumenta de volumen, entre un 30 y un 50% o más.
- el color amarillo verdoso se transforma en un marrón, más o menos oscuro en función del grado de tueste escogido.
- la composición química del grano sufre una importante transformación, tanto a nivel cuantitativo como cualitativo. Azúcares, grasas, proteínas, sustancias nitrogenadas no proteicas, ácidos... todo sufre una transformación debido a las altas temperaturas a que es sometido el grano.

Este último punto es el más interesante desde una óptica gastronómica pues es de ahí de donde surgen los aromas y sabores que han convertido al café en el rey de las infusiones. El papel principal en este proceso está a cargo de las transformaciones de los carbohidratos, las grasas y los ácidos. Una característica física importantísima, es la solubilidad del café tostado y molido, factor decisivo para proceder a su infusión.

Para obtener las máximas cualidades de cada tipo de café, el tueste debe ser específico para cada uno de ellos. Por ello en caso de mezclas, estas deben efectuarse después del tuestado y no antes. El grado de tueste se adaptará también al tipo de utilización que se prevea; así un café expreso requiere un punto de tuestado superior a un café doméstico filtrado. Si un café está tostado con poco calor y lentamente, nos dará un café con poco gusto. Por contra, un tuestado excesivo y corto nos producirá un gusto amargo y ahumado.

Cómo catar el Café

Molido del Café

El molido es también una operación clave dentro de la cadena de elaboración de un buen café, a la que se le da muy poca importancia. El grano molturado debe tener una granulometría perceptible al tacto y no llegar a tener una consistencia harinosa. Si está poco molturado, al realizar la infusión no se extraerán todos los sabores, y si lo está demasiado, se disolverán excesivamente los componentes menos aromáticos y más amargos, además de formarse una pasta que dificultará el proceso. Una consecuencia de un molido defectuoso con fresas desgastadas o excesivamente juntas o con exceso de revoluciones, es el quemado del café.

Para cada uso y para cada tipo de máquina, existe un grado adecuado de molturación del café. Hubo un tiempo en que estaba prohibido vender café molido envasado, para evitar picarescas no deseadas, pero hoy es normal la compra del café molido, con lo que el consumidor puede ahorrarse la delicada operación de moler el café en su grado justo.



Cómo catar el Café







Tipos de Catas

A través de la Cata pretendemos encontrar y valorar todas las características que definen un café. Nos servirá para emitir un juicio de valor objetivo, para comparar varios cafés entre sí, o para contrastar si un café se ajusta a unas características predeterminadas, como es el caso del establecimiento de Hostelería que debe continuar dando el o los tipos de cafés a que su clientela está acostumbrada.

Una buena cata debe ser subjetiva y mucho mejor si es ciega. En ella se confrontarán nuestras evaluaciones con las de otros catadores para intentar definir conjuntamente las características del o de los cafés analizados. Ayudará al éxito de la cata, el seguir un orden riguroso en las normas establecidas y disponer del instrumental adecuado, sin improvisaciones que desvirtúen el proceso.

Es importante trabajar en un lugar limpio, despejado, sin olores y sin ruidos que dificulten la concentración. Ni que decir tiene, el tabaco y los licores deben estar prohibidos.

En toda cata se evaluarán las siguientes características:

	1) Fragancia	A partir del grano tostado y molido.
	2) Aroma	Oliendo la infusión.
	3) Gusto	A través de probar la infusión.
	4) Retronasal	Es la estimulación a partir de los vapores producidos en la boca en el momento de sorber.
	5) Postgusto	Después de escupir la porción sorbida e ingerida en una pequeña parte.
	6) Cuerpo	Valorado a través de la densidad y textura de la bebida.

Cata a la Brasileña



Es el mejor y más extendido sistema para catar cafés. De hecho no se cata un café terminado, listo para tomar, sino una ligera infusión que permite evaluar fácilmente la mayoría de características de este producto.

Los cafés a catar deben ser presentados en todas sus formas: en una bandejita el grano verde, en otra el grano tostado y finalmente la infusión, de la que hay que disponer al menos de dos tazas de cada variedad por persona.





La cata empieza valorando la fragancia del café molido en donde lo primero que se descubre es la frescura del café y ofrece indicios de lo que hayaremos después al analizar la infusión.

La infusión se prepara en una taza alta transparente, con tapa, en donde se echan 8 gramos de café tostado molido a los que se añaden después 150 cc de agua a punto de hervir. El agua no debe aportar ningún gusto, siendo la mineral la mejor para esta prueba. Nunca echaremos azúcar, pues no estamos tomando café: estamos realizando una cata. El café inicialmente flota, formando como una costra que paulatinamente se hundirá. A los tres minutos, se remueve con la cucharilla,

se separa el poco café que aún flote y se empieza la fase principal de la cata.

La cucharilla a utilizar es especial: debe ser grande, de amplia y redonda cazoleta, plateada. Llenamos la cucharilla mediada de líquido y lo sorbemos violentamente a través de un pequeño orificio que formaremos con los labios de forma que se expanda por la boca como si fuera un vaporizador. Unos pocos segundos bastan para captar el detalle buscado, escupiendo después el café sorbido. Tras enjuagarse la boca con agua mineral, repetiremos el sorbo, concentrándonos cada vez en una característica, siguiendo el orden de la Hoja de Control de la Cata.





Cómo catar el Café

En esta Hoja, se irá anotando para cada muestra, nuestra valoración de cada una de las características principales que definen un café, dando una puntuación de 1 a 10, y pudiendo añadir un pequeño comentario.

La mejor manera de oler la infusión es mojando la cucharilla y colocándola horizontalmente sobre la taza, con la parte convexa hacia arriba. Al acercar la nariz, captaremos intensamente los vapores de la infusión.

Una cata no es una competición y no debe producir cansancio, limitándose a cuatro o cinco el número de variedades a valorar. Al contrario de otras catas, como la de los vinos por ejemplo, el café es muy persistente y si la prueba se prolonga en demasía, se llega a embotar el gusto o al menos dificultar la objetividad de la prueba.

Cata de Café Expreso

Contrariamente a la cata a la brasileña, en que se cata una variedad de café en grano, aquí se cata una bebida, un café terminado, el que normalmente se sirve al cliente en un bar o restaurante. La calidad de un buen café expreso viene dada por el equilibrio que el tostador o el restaurador quiera dar a su café. Es un equilibrio entre sabor, aroma, cuerpo y textura que difícilmente encontraremos en una sola variedad. La máquina o máquinas que ayudarán en la prueba, deben estar perfectamente reguladas -presión, temperatura, nivel de agua, limpieza-, el molino debe dar el granulado óptimo, y el agua a utilizar estará perfectamente descalcificada y depurada, sin olores que desvirtúen la prueba.

Para este tipo de Cata, sirven todos los conceptos generales comentados con anterioridad al hablar de la *Cata a la brasileña*, aunque varía el sistema y deben introducirse unos nuevos parámetros a valorar. Es aquí aun más importante enjuagarse la boca con agua, entre sorbo y sorbo, dada la fortaleza del café a catar respecto a la infusión estilo brasileño. La Cata deberá hacerse relativamente rápida para probar el café a la temperatura óptima: puede empezarse a sorber a los 60°C, pero cuando baja de los 40°C desprende pocos aromas y debe abandonarse la prueba de esa taza. Una taza de gres o porcelana es la más indicada.



En este tipo de cata puede ser interesante que una de las dos tazas que habitualmente se prueban por cada variedad, esté ligeramente azucarada si es así como el catador toma habitualmente su café. Si así fuera, debe tenerse el cuidado de aplicar siempre la misma dosificación: por ej. una cucharilla enrasada y diluida con 10 vueltas.

Crema. Es un aspecto importante de la taza de café. La crema se produce cuando el agua caliente (92°C), a presión (9 atmósferas), arrastra en poco tiempo (25 segundos), partículas coloidales, grasas y aceites del café, en una mezcla de aire y gases. En la taza, los gases desaparecen y queda la crema, mudo y bello testigo de la reciente operación.

Una *crema espesa, uniforme, gruesa y de color avellana, con pequeñas motas oscuras*, como una piel de tigre, es una prueba de un expreso elaborado de forma óptima. Debe ser consistente, de 2 a 3 mm de espesor y desvanecerse lentamente.

Una *crema color marrón oscuro y de color blanco en el centro*, es señal de que la temperatura y la presión eran superiores a lo normal. El café resulta fuerte, astringente y amargo en demasía.

Una *crema oscura* puede ser señal de una importante presencia de torrefacto en el café.

Una *crema con amplias burbujas que desaparece rápidamente*, denota que el café ha sido poco molido, o la temperatura era demasiado alta, o la presión baja.

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.

La Hoja de Cata a rellenar para cada tipo de taza probada, será la misma que hemos comentado anteriormente, con el añadido de los apuntes sobre la crema (textura, color, persistencia).

Cómo catar el Café



Arábica no lavado (Brasil)



Caracolillo



Colombia Arábica lavado



Robusta no lavado Costa Marfil

Mezcla adecuada de cafés

Para elaborar un buen expreso se impone una mezcla de distintos cafés hasta encontrar el tipo adecuado. Los puristas defienden que un buen café expreso debe componerse de un 40% de Arábicas lavados (de Centroamérica o Colombia) y de un 60% de Arábicas naturales, pero sin embargo otras mezclas de buenos Arábicas producen resultados altamente satisfactorios. Para dar respuesta a ciertas exigencias de más cuerpo y gustos más amargos, aun a costa de menos aroma, se puede incluir un pequeño porcentaje de Robusta.

Mención aparte merece la amplia costumbre practicada en nuestro país de añadir *torrefacto* a la mezcla. El torrefacto, debido a que posee hasta un 15% de azúcares caramelizados, confiere al café un amargor característico que puede gustar, pero que no debe confundirse con la fortaleza o amargor de algunos cafés naturales. El torrefacto esconde las cualidades aromáticas de un buen café, por lo que no hemos de esperar encontrar grandes calidades de café con este tipo de elaboración.

El profesional de Hostelería, consciente de la calidad en este producto, el café expreso, que quizá le aporta el mayor valor añadido a su establecimiento, deberá ser extraordinariamente cuidadoso a la hora de elegir los tipos de café que quiere ofrecer. Es imprescindible contar con el consejo de un buen tostador, pero no puede ignorar los principios básicos que le ayudarán a definir y controlar profesionalmente el café que se sirve en su establecimiento.

Control visual del café en grano tostado

Evidentemente son consejos para examinar, aunque muy someramente, el café en grano, dado que si está molido, no nos queda otro remedio que valorar únicamente su aroma y el café que elaboraremos *a posteriori*.

Para los no entendidos, aquí van unas someras indicaciones que les pueden ser de utilidad, con todas las reservas de una obligada generalización.

El café absorbe los olores circundantes en gran medida, sea verde o tostado. Capta los malos olores, como puede ser el anecdótico sudor de la mula que lo transportaba sin protección hace un tiempo o los olores de las sentinas de los barcos mal aireados. En algún caso puede ser positivo, como en los *cafés monzónicos* que llegaban a Europa viajando desde la India en las bodegas de los legendarios *clipers* impregnados de especias y secados en su singladura por las empopadas de los monzones. El café tostado absorbe aun más los olores ambientales. Oler el café tostado, será el primer control: ante un olor desagradable o extraño, no vale la pena continuar su examen.

Distinción entre Arábicas y Robustas. El grano Arábica es ovalado y alargado, con un surco estrecho y ondulado, mientras que el grano Robusta es redondeado y tiene el surco recto. La rajita cerrada en los Arábicas es una muestra de altura y calidad.

Cómo catar el Café



Arábica lavado
(Kenia)



Arábica lavado (Magarotype)



Arábica no lavado (Santo Domingo)



Robusta no lavado (Uganda)

El tamaño del grano, la criba, y en especial su mayor tamaño, no es un factor determinante de calidad, pero es un indicativo del esmero de la plantación en clasificar su cosecha y tiene un mayor precio por el costo de su manipulación. No obstante existen variedades de cafés, de gran calidad y grano pequeño, como el *Kenia caracolillo* o el *Etiopía*.

El café roto es indicativo de un café de poca calidad, salvo algún tipo de café muy especial de grano muy cerrado que se abre y rompe en la primera fase del tostado, quedando el caparazón por un lado y el embrión por otro.

Si un grano tiene un **pequeño agujero**, es síntoma de que fue atacado por la *broca* (*stephanoderes coffea*), una especie de gorgojo. Esos granos, en cantidad, dan al café un gusto de paja.

El color del grano tostado nos dará también unas buenas indicaciones. Un grano de color más claro que los otros, puede proceder de haber sido recolectado aún inmaduro o todo lo contrario, haber sido cogido del suelo tras haber caído por exceso de madurez. Un grano con manchas aceitosas o totalmente aceitoso, indica que el café empezó a sudar tras estar demasiado tiempo envasado.

Si en el grano aparecen unas **pequeñas manchas negras**, pueden ser producidas por una práctica muy curiosa. El café en origen se vende a peso y con un grado de humedad del 10/11 %, pero si en el momento del secado en tambor se ha secado demasiado, se espolvorea con agua y después vuelve a secarse hasta el % permitido. Si el agua no es pura, las gotitas al evaporarse sobre el grano dejan esta pequeña señal.

Rompamos algunos granos y examinemos el color y textura del embrión: si está demasiado negro es que se tostó demasiado, si es de un color más claro indica insuficiente tostado. Si aparece con un aspecto leñoso es que estuvo excesivamente secado en origen.

Con todo lo anterior no nos habremos convertido ciertamente en expertos catadores capaces de descubrir los recónditos secretos de un café, pero sí estaremos en condiciones de poder rechazar aquellos que no estén a la altura de la calidad que queremos dar a nuestro establecimiento, o que no nos satisfagan en el apacible momento de la sobremesa.

Pedro Barberá