

La Acidez, en el CAFÉ Percepción en Boca



En la percepción sensorial, el ácido es uno de los sabores básicos. Para el catador experto este parámetro es una de las bases que contribuyen a la valoración del café, entendida, la acidez, como una característica deseable que marca de forma determinante el sabor final de la taza.



La acidez se relaciona con la sequedad que provoca la cata de café en los bordes de la lengua y la parte de atrás del paladar, aportando al conjunto de su sabor, mayor o menor suavidad o vivacidad, dependiendo de su incidencia.

Este artículo pretende ofrecer una visión sobre la percepción de esta acidez en boca, si bien también veremos análisis del PH de los cafés preparados para este ensayo que nos ayudarán a explicar el porqué de nuestras percepciones.

Ensayo

Para poder disponer de puntos de referencia diferentes sobre el contenido de acidez percibida, hemos seleccionado 2 tipos de granos bien diferenciados. Para representar el café de acidez más alta hemos elegido, un Kenia Gitura

y para la acidez media-baja un Brasil Santo Cristo.

El **Kenia Gitura** es un arábica lavado procedente de la región de Aberdare cerca del Monte Kenia, en el condado de Muranga. Se cultiva a una altura de entre 1.700 y 1.800 metros sobre el nivel del mar y procede de la Cooperativa de Lyego que reúne un total de 645 productores asociados. Los varietales cultivados son SL28, K9 y Batián.

Por su parte, el **Brasil Monte Sinai** procede de la Zona de Minas Gerais en Brasil, más concretamente del pueblo de Matas de Minas. El Sr. Mauro Luiz Arañujo es su productor. Este café, un Catuai 44 que en el momento de la producción puede tener las cerezas maduras tipo de color rojo, pero, también, amarillo se cultiva a 800 metros de altura. Al contrario del anterior café, este tiene una acidez baja y su procesamiento se realiza en seco.

Sólo con comparar las dos descripciones de estos cafés ya es fácil determinar algunos de los parámetros que en verde ya marcan la diferencia de acidez entre ambas muestras.

Por ejemplo, su altura de cultivo diferencia de temperatura entre la noche y el día. A mayor altitud se ralentiza el metabolismo de los cafetos, lo cual provoca que la planta aumente la producción de azúcares en la pulpa y por tanto la acidez. Estas circunstancias de ubicación también hacen incrementar la presencia de antioxidantes, trigonelina, sacarosa y cafeína, componentes, estos dos últimos, que lo hacen a razón de un 10% por cada 300 metros de incremento de altitud.

La acidez en verde también viene condicionada por la composición y estructura del suelo donde se cultive

el cafeto. Los suelos volcánicos, por ejemplo, son garantía de más cuerpo y acidez, ya que en estos hay más sulfuro que contiene compuestos precursores de las moléculas aromáticas. Un suelo, con menos nutrientes favorece, por el contrario, los granos cortos en ácidos, azúcares, aminoácidos y proteínas.

Es también una evidencia que los cafetos procesados por vía húmeda contienen más ácidos que los sometidos a procesos en seco y por supuesto, muchos más que los cafés robustas.

Pero si todas estas son cuestiones que determinan la formación de la acidez en verde, en el siguiente proceso de preparación del café para su consumo, el tueste, también hay variantes que contribuirán a la acidez final del producto, nos referimos en concreto al tiempo y color de tueste.

Así, para documentar los diferentes estadios posibles en relación a la acidez de nuestras dos muestras representativas, hemos tostado los dos cafés en tiempos de tueste y también en puntos de color diferentes.



Proceso de Tostado

La experiencia siempre demuestra que los cafés de tueste ligero tienen un nivel de perfil ácido más alto que los tuestes altos y que en los tuestes de tiempo corto también se percibe más ácido que los de tueste largo.

En este caso, el criterio de tiempos de tueste se ha escogido pensando en el café que consumimos en España ya que, en países del norte y centro de Europa, este tiempo de tueste suele ser más corto. (En la tabla con las cuantificaciones de tueste se pueden ver los detalles de los parámetros en que se han tostado cada uno de nuestros dos cafés). Así, el tiempo de tueste escogido para ambos cafés ha sido de 10 minutos, 15 minutos y 20 minutos, habiendo optado por colores de tueste, en base a datos de colorímetro Agron, 70 (Low Cinamon) 55 (Medium City) y 40 (High 3).

Café	Tiempo tueste	Color	Aumento volumen	Merma tueste
Kenia	10 m.	70	30%	11%
Kenia	15 m.	55	75%	14,5%
Kenia	20 m.	40	90%	17%

Café	Tiempo tueste	Color	Aumento volumen	Merma tueste
Brasil	10 m.	70	30%	11%
Brasil	15 m.	55	70%	15%
Brasil	20 m.	40	85%	16,5%

Las tablas resultantes de este ejercicio son bastante similares, si bien la temperatura para las muestras del Brasil era un poco más baja con objetivo de poder cumplir con los mismos tiempos de tueste.

