



África

Cata de cafés



Con esta sesión dedicada a los países africanos acabamos este año el ciclo de catas organizado por nuestra revista y que han complementado los reportajes dedicados a los cafés de Sudamérica, Centroamérica, Asia y África. Queremos aprovechar la ocasión para agradecer a los que han colaborado con nosotros en esta iniciativa y animar a todos los interesados a participar el próximo año en las nuevas catas que tenemos en cartera, algunas tan interesantes como una cata de cafés de fincas, con competición final para determinar el mejor grano.

La cata que nos ocupa en este número es de cafés africanos y se celebró a mitad de noviembre en las instalaciones del Fórum en Barcelona. Los catadores convocados para esta ocasión fueron Lluís Saula, Isabel Fernández, Josep Rovira, el joven sumiller Antonio Giuliadori y Salvador Sans que dirigió la sesión en la que se evaluaron cuatro orígenes, todos arábicas: Etiopía, Kenia, Tanzania y Ruanda.

Las muestras presentadas fueron facilitadas por Cafés El Magnifico.

Cafés de Etiopía

Los cafés de Etiopía son algunos de los más apreciados del mundo. Los Dijimmahm y los Sidamo son las variedades más conocidas de los que se cultivan en este país, igual que el Harrar de gusto muy característico. En todos los casos, estos cafés son muy puros porque el tratamiento de los cafetales se hace de manera manual, sin ayudas químicas.



ETIOPIA HARRAR UNWASED – 5

Café natural tradicional de esta región etíope (Harrar). No es un café cultivado de forma sistemática, sino de forma artesanal en fincas pequeñas. Su recolección es poco homogénea y su beneficio se realiza por la vía seca (natural). Los granos recolectados son esparcidos sobre el propio terreno sin ningún tipo de precaución. Esto provoca, a menudo, que la humedad del terreno y la noche se transfiera a los granos. De ahí el sabor fermentado tan frecuente en este café, tal y como se pudo observar en la muestra catada, en la que se advertía también un procesamiento deficiente.

En nariz este grano ofrecía aromas animales, a cuero, vino con un toque dulce final. En boca, el sabor resultó algo áspero y astringente con cierto regusto a olivas negras. Persiste en boca.

Sin duda, una buena muestra de los que es un Harrar. Aunque algunos expertos pueden calificarlo de defectuoso este es un café con personalidad y consumidores muy fieles.

La nota alcanzada en nuestra cata fue de 6,5 sobre 10



ETIOPIA SIDAMO DE COOP

Sidamo es la provincia más al sur de Etiopía, fronteriza con Kenia. Como en el resto del país, el café crece en plantaciones pequeñas con pocos medios, en las que el uso de agentes químicos y mecánicos para la producción del grano es prácticamente inexistente.

El Etiopia Sidamo que catamos presenta una gran complejidad aromática. Es muy perfumado y destacan entre sus aromas principales, notas a rosa y jazmín. En boca resulta redondo, con buen cuerpo, acidez equilibrada y una mezcla equilibrada de sabores complejos predominando los cítricos y florales. Algunos catadores destacan también, las notas a confitura de este café elegante y delicado.

La calificación de este café ha sido de 9 puntos sobre 10



KENYA AA NYERI – COOP. MAIN CROP SL 28

En los altiplanos de las regiones centrales de Kenia, se produce el AA, uno de los cafés africanos más reconocidos. Esta muestra de Kenia AA lavado Nyeri Café pertenece a una de las cooperativas tecnológicamente más adelantadas del mundo.

En nariz es un café limpio, fragante y fresco con aromas cítricos y herbáceos que alguno de los catadores compara al de caldo de ave. En boca, destaca la alta acidez y buen cuerpo de este café, con un marcado carácter frutal entre el que destacan los sabores cítricos y a piña. El retrogusto de esta muestra es permanente.

Un café especial, de sensaciones brillantes inicialmente, pero complejo, con fuerte acidez. Nacido para paladares selectos.

En la cata ha conseguido un 8,5 sobre 10.



TANZANIA KILIMANJARO

Tanzania es el cuarto país africano con mayor producción de café. En este país, los pequeños productores están organizados dentro de un sistema de sociedades primarias a las que se unen pequeños campesinos que, a su vez, se asocian en uniones de cooperativas regionales. Las tres más representativas y que comercializan la mayoría del café de Tanzania son Kagera Cooperative Union (KCU), Karagwe District Co-operative Union (KDCU) y la Kilimanjaro Native Cooperative Union (KNCU), a la que pertenece la muestra que hemos utilizado en esta cata.

Se trata de un café que en nariz desprende aromas tostados y de frutos secos (con un punto chocolateado). En boca, resulta dulce, con buen cuerpo y sabores directos, muy equilibrado y agradable pero sin excesiva complejidad aromática.

Su nota de cata ha sido de 8,5 puntos sobre 10





RWANDA

Rwanda es otro de los orígenes africanos por excelencia. Las cíclicas disputas internas, sin embargo, han hecho mucho daño al sector cafetero ruandés. Tras las últimas crisis de los años 90, se plantaron cultivos de rápido crecimiento para poder venderlos rápidamente. Sin embargo en el 2001 estas plantaciones fueron sustituidas por café. Desde ese año el Organismo Estadounidense para el Desarrollo Internacional en Kigale ha invertido 8 millones de dólares en el desarrollo del cultivo de este producto. En zonas como en Butare el comercio de café ha favorecido la apertura de tiendas, la construcción de nuevas casas y hasta un cibercafé alrededor de pueblos cafeteros. Desde este año 2008, el gobierno ruandés pretende que todo el café producido en el país sea de especialidad.



La muestra catada es un grano de la variedad Arábica Bourbon. Se trata de un café redondo y equilibrado en boca, con una acidez muy estructurada y una nariz suave que recuerda al olor de higos secos y a miel, sin ser excesivamente aromático. Su sabor es dulce y el postgusto largo y agradable.

La calificación obtenida fue de 8 puntos sobre 10





El café en la boca de un sommelier

Como ya sucedió en la cata de cafés asiáticos celebrada en Barcelona, al grupo de catadores profesionales se sumó un sommelier. En esta ocasión nos acompañó Antonio Giuliodori, miembro del equipo de sommeliers de Monvínic, el más innovador Wine-Bar de la capital catalana.

Giuliodori que dio muestra de sus amplios conocimientos sobre el vino, participó activamente en la cata y aportó diversas e interesantes apreciaciones:

Descubrir el mundo de los cafés de origen es una vez más mirar detrás de la cortina de nuestro mundo comercial donde todo está a nuestro alcance en las estanterías de las tiendas y supermercados, pero donde no sabemos cual es el origen de ese producto ni que es lo que hay detrás de él.

Al igual que la cata de vinos, la de cafés es compleja. Ambas prácticas distan mucho entre sí, aunque determinar la calidad del producto es uno de los objetivos comunes.

En la cata de café, antes de empezar se muelen las muestras y cada una se distribuye entre cuatro vasos. El motivo no es otro que valorar la homogeneidad de ese café, y es que si todos los granos han madurado y han sido tratados de la misma forma, todo el café de esa muestra tendrá las mismas características. Esta homogeneidad, igual que sucede en el mundo del vino, es la que se busca en un producto de calidad.

El nivel de tostado, apreciable a la vista, es fundamental: si está más tostado el café tendrá un color más oscuro, será menos ácido y tendrá más cuerpo; por lo contrario un café poco tostado tenderá a ser más claro de color, más ligero y más ácido.

Los cafés se preparan vertiéndoles agua caliente encima, lo cual hace que se forme una costra en la superficie. Sucesivamente se huelen antes y después de romper y remover el todo y por fin se degustan.

Los cafés pueden tener niveles de complejidad aromática y características de sabor extremadamente variadas. En este caso hemos podido apreciar la elegancia y frescor de los Kenya y Tanzania, el buen cuerpo y redondez del Rwanda, la extrema complejidad y finura del Sidamo y también la fuerte personalidad del Harrar.

A pesar de ser una primera aproximación, la cata ha sido muy interesante y didáctica y creo que compartir experiencias y abrir discusiones es el primer paso para que más gente pueda acercarse a este mundo y disfrutar de la increíble variedad y tipicidad de los cafés de origen.