

La cata de café



La cata de café es una práctica común entre los profesionales del sector que a través de la degustación valoran todas las características que definen un café. La cata sirve tanto para comparar varios cafés entre sí, como para contrastar si un café se ajusta a unas características determinadas necesarias, por ejemplo, para nuestra particular mezcla, es decir el blend.

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 seguir un orden riguroso en las normas establecidas y disponer del instrumental adecuado, sin improvisaciones que desvirtúen el proceso.

En este reportaje abordaremos la cata a la brasileña, la más completa para determinar las características de un café. En un próximo reportaje, la cata de café espresso, será protagonista. La diferencia básica entre ambos métodos radica en las muestras evaluadas, que en la cata a la brasileña son variedades de café en grano, y en la de espresso un café terminado, el mismo que se sirve al cliente de un bar o cafetería.

La cata de café a la brasileña



La cata a la brasileña es un procedimiento de cata para cafés cuya mayor virtud es que nos permite analizar sus características organolépticas de una manera sencilla y sin factores externos que puedan distorsionar los resultados. Para conseguirlo, eso sí, deberemos tener en cuenta varios aspectos como el punto de tueste, el de molienda, y otros que iremos detallando a lo largo de este artículo.

La lógica de este tipo de cata consiste en poner en contacto una dosis de café con agua caliente en una taza. El resultado de esta combinación es una infusión que se analizará de acuerdo con el objetivo que pretendamos alcanzar.

De hecho, los objetivos que persiguen estas catas han ido ganando complejidad a lo largo de los años. Originalmente, perseguían determinar los defectos del café (fermentado, riado, verde, viejo, etc.). Posteriormente y una vez determinada la presencia, o no, de defectos, se procedió a estandarizar la infusión con un sistema simple que clasificaba la calidad de bebida de los cafés en suave, poco suave, duro, riado y río. De esta clasificación tan genérica se pasó al análisis de los cafés incluyendo una descripción de tres sabores básicos presentes en las muestras: dulce, ácido y amargo, ya que el salado está poco presente. Finalmente, se incluyeron toda una serie de parámetros como el aroma, sabor, equilibrio, limpieza, uniformidad, etc., utilizados básicamente en catas de concurso.

La suma de todas estas aportaciones ha convertido a la cata a la brasileña en el sistema más completo para realizar la descripción de cafés.

Pero a lo largo del tiempo no sólo han evolucionado los objetivos de este sistema de catación, sino también su modo de preparación (puntos de tueste y molienda).



Instrumentos para la cata

En cuanto al material indispensable para realizar una cata brasileña vamos a necesitar:

- Una mesa para la cata
- Una silla por catador (opcional)
- Una escupidera por catador
- Bandejas de aluminio para colocar las muestras
- Pirex o tazas de porcelana con capacidad de 180 a 200 ml
- Cuchara de cata
- Recipientes para calentar el agua, bien a gas o bien por sistema eléctrico
- Tostador de muestras
- Fregadero
- Molino
- Balanza de precisión
- Etiquetas para identificación de las muestras
- Lápiz e impresos para anotación de los resultados de la clasificación

Para catas de concurso necesitaremos, además:

- Tapas para las tazas
- Colorímetro

Debemos tener en cuenta también, que el lugar donde se realiza la cata debe estar bien iluminado, limpio y sin interferencia de aromas, con temperatura confortable, sin ruidos y con el menor número de distracciones posibles (teléfonos, etc.).

Protocolo de cata

Si nos salimos del entorno de las catas de concurso organizados, por ejemplo, por entidades como la SCAA y Cup of Excellence, no existe ningún protocolo generalmente aceptado, ya que cada organización adopta la manera de hacer adaptada en su ámbito geográfico. Ni tan solo los protocolos de la SCAA y Cup of Excellence coinciden, por lo que sus criterios de evaluación generalmente no se utilizan fuera de las competiciones que ellos convocan. Esto no quiere decir que haya grandes diferencias en la manera de organizar las catas, ya que básicamente las particularidades de unas y otras únicamente afectan a aspectos como el punto de tueste y el punto de molido.

Hay organizaciones, por ejemplo, que apuestan por puntos de tueste muy claros, en el primer crack del proceso de tueste, y otras que utilizan puntos de tueste próximos al segundo crack. De la misma manera, unas muelen la muestra muy gruesa y otras lo hacen al punto de molienda de cafetera de filtro.

A continuación, se detalla uno de los protocolos de cata de concurso. Es un ejemplo del procedimiento de preparación de cata brasileña aunque para el uso cotidiano algunos aspectos lo hacen algo incómodo.





Preparación de la muestra

Tueste

- La muestra deberá ser tostada dentro de las 24 horas antes de la cata y con un reposo mínimo de 8 horas.
- El punto de tueste deberá ser claro a claro-medio tueste, medido según la escala del M-Basic (Gourmet) Agtron de aproximadamente 58 en el grano entero y 63 en grano molido, +/- 1 punto. El tueste deberá completarse en no menos de 8 minutos y no más de 12.
- La muestra deberá ser enfriada inmediatamente con aire frío. Cuando alcance la temperatura ambiente de aproximadamente 20° C, se almacenará en recipientes herméticos o en bolsas impermeables hasta el momento de la cata para minimizar la exposición al aire y evitar contaminaciones. El almacenamiento debe ser en un lugar oscuro y fresco.



Dosis

- La dosis óptima es 8,25 gramos para 150 ml de agua.

Preparación de la cata

- La muestra deberá molerse inmediatamente antes de la cata, no más de 15 minutos antes de la infusión con agua. Antes de moler y para determinar la dosis, la muestra deberá ser pesada, inexcusablemente, con los granos enteros.
- El tamaño de las partículas molidas deberá ser ligeramente irregular como el habitualmente utilizado para las cafeteras de filtro. Deberán prepararse al menos 5 tazas para cada muestra para poder evaluar así su uniformidad.
- Cada taza deberá ser molida encaminando la cantidad precisa de la muestra a través del molino, de manera que cada una de ellas se molerá independientemente, asegurándose de que todo el café de cada taza quedó depositado en la taza. Inmediatamente después de moler, deberá ser colocada en cada taza.

Vertido del agua

- El agua utilizada para la cata debe estar limpia y libre de olores, pero no destilada o suavizada. Además, debe ser fresca y necesitaremos elevar su temperatura hasta aproximadamente 93° C en el momento de llenar la taza.
- El agua caliente deberá ser vertida hasta el borde de la taza y directamente sobre la dosis de café molido.
- Se permite que el café molido permanezca sin interferencias de 3 a 5 minutos antes de ser evaluado.

Evaluación de la muestra

Es importante para el catador saber el propósito de la prueba y como serán utilizados los resultados. Debemos tener en cuenta que la calidad de los atributos de sabor específicos de cada muestra, es analizada basándose en la experiencia previa del catador.



En una cata, las muestras son calificadas en una escala numérica. Las puntuaciones conseguidas por cada una de ellas se comparan y los cafés que reciben mayores puntuaciones serán sensiblemente mejores que los cafés que reciban menores puntuaciones.

El formulario de cata proporciona un medio para recordar 11 atributos importantes de sabor del café: Fragancia/Aroma, Sabor, Postgusto, Acidez, Cuerpo, Equilibrio, Uniformidad, Limpieza, Dulzor, Defectos y Conjunto.

Los atributos específicos de sabor son puntuaciones positivas de calidad reflejando el grado de opinión del catador. Los defectos por su parte, son puntuaciones negativas que denotan las sensaciones de sabor no agradables. La puntuación conjunta se basará en la experiencia de sabores del catador individualmente como una apreciación personal. Estos son puntuados en una escala de 16 puntos representando niveles de calidad en incrementos de cuarto de punto entre valores numéricos de 6 a 9.

Teóricamente la escala superior varía de un mínimo valor de 0 a un máximo de 10 puntos. La parte baja de la escala (2 a 6) es aplicable a cafés comerciales, los cuales son catados principalmente para establecer los tipos de defecto y las intensidades.

Procedimiento de evaluación

Las muestras deberán ser, en primer lugar, inspeccionadas visualmente por el punto de tueste. Este es marcado en el informe o formulario y debe ser utilizado como referencia durante la evaluación de atributos de sabor específicos. La secuencia de evaluación de cada atributo se basa en los cambios en la percepción del sabor causados por la disminución de la temperatura del café debido a su enfriamiento:

Paso #1 – Fragancia / Aroma

Dentro de los 15 minutos después de que las muestras hayan sido molidas, su fragancia seca deberá ser evaluada levantando la tapa y oliendo el café en seco.

Después de la infusión con agua, la corteza permanecerá sin romperse por lo menos 3 minutos pero no más de 5. La rotura de la corteza es realizada moviendo la taza 3 veces, permitiendo entonces al vapor que acompañe a la parte posterior de la cuchara mientras olemos suavemente. La puntuación de la fragancia/aroma se determina basándose en la evaluación seca y húmeda.

Paso #2 – Sabor, Postgusto, Acidez, Cuerpo y Equilibrio

Cuando la muestra ha enfriado a 70° C, 8-10 minutos desde la infusión, la evaluación del licor (café) debe comenzar. El licor es aspirado dentro de la boca de tal manera que alcance la mayor área posible, especialmente la lengua y el paladar. Los vapores retronasales alcanzan su máxima intensidad a estas elevadas temperaturas, por lo que Sabor y Regusto son evaluados en este punto.

Como el café continúa enfriándose, la Acidez, Cuerpo y Equilibrio son evaluados a continuación.





El Equilibrio es la opinión del catador de cómo el Sabor, Regusto, Acidez, y Cuerpo se unen en una combinación sinérgica.

Las preferencias del catador acerca de los diferentes atributos son evaluadas a varias temperaturas diferentes (2 o 3 veces) mientras la muestra enfría. Para evaluar la muestra en una escala de 16 puntos, rodea la marca apropiada en el formulario de cata. Si se hace algún cambio (si la muestra gana o perdiese alguna de sus características de calidad debido al cambio de temperatura), se remarca la escala horizontal y se dibuja un punto para indicar la dirección de la puntuación final.

Paso #3 – Dulzor, Uniformidad y Limpieza

Cuando el licor alcanza la temperatura ambiente, Dulzor, Uniformidad y Limpieza serán evaluadas. Para estos atributos, el catador juzgará cada una de las tazas individualmente, adjudicando 2 puntos por copa y por atributo.

La evaluación del licor deberá cesar cuando la muestra alcance 16° C. La puntuación conjunta es determinada por el catador dando a la muestra como "**Puntos del Catador**" basados en la combinación de todos los atributos.

Paso #4 - Puntuación

Después de evaluar las muestras, todas las puntuaciones serán sumadas y añadidas como describe la sección "Puntuación". La Puntuación Final está escrita en el cuadro de la parte superior derecha.

Composición de las puntuaciones individuales

En algunos de los atributos positivos, hay dos escalas. Las escalas verticales se utilizarán para medir la intensidad del componente sensitivo y se marca como recuerdo para el probador. Las escalas horizontales son utilizadas para graduar las preferencias del catador del componente particular basado en su percepción de la muestra y en la experiencia. La puntuación de los atributos es recordada en los recuadros adecuados en el formulario de cata.

Cada uno de estos atributos se describen más concretamente como sigue:

Fragancia/Aroma: Los aspectos aromáticos incluyen la Fragancia (definida como el olor del café molido seco) y el Aroma (el olor del café cuando se le añade el agua caliente). Se pueden evaluar en tres fases dentro del proceso de cata: (1) oliendo el café molido dentro de la taza antes de añadir agua en el café; (2) oliendo los aromas que resulta o emanan mientras se rompe la corteza; y (3) oliendo los aromas que emanan del café líquido.

Aromas concretos deben ser valorados como "calidades" y la intensidad de los aspectos aromáticos del café molido seco, la rotura y café líquido valorados en las escalas verticales de 5 puntos.

La puntuación final otorgada refleja la preferencia de los tres aspectos de la Fragancia/Aroma de la muestra.

Sabor: El sabor representa el carácter principal del café, en punto medio de las valoraciones, entre las primeras impresiones obtenidas del primer aroma del café y la acidez y su regusto. Es una impresión combinada de todas las sensaciones gustativas y aromas retronasales que van de la boca a la nariz.

La puntuación otorgada para el sabor debe tener en cuenta la intensidad, calidad y complejidad en su combinación de gusto y aroma, experimentado cuando el café es sorbido vigorosamente en la boca involucrando a todo el paladar en la evaluación.

Regusto: El regusto se define como las cualidades positivas del sabor que emanan de la parte posterior de la lengua y permanecen después de que el café es escupido. Si el regusto fuese corto o desagradable, se puntuará negativamente.

Acidez: La acidez es a menudo descrita como "brillante" cuando es favorable o "agria" cuando es desfavorable. La acidez contribuye a la viveza, dulzor y las características de fruta fresca de los cafés y es además percibido inmediatamente y evaluado cuando el café es introducido en la boca. La acidez muy intensa o dominante puede resultar desagradable, incluso, una excesiva acidez puede no ser apropiada para el gráfico de la muestra.



La puntuación final marcada en la línea horizontal debe reflejar las preferencias del probador por la acidez relativa basada en gráfico de sabor esperado para un origen concreto u otros factores (punto de tueste, previsión de uso, etc.). Cafés con expectativas de tener un alto grado de acidez, como un café de Kenya, o cafés a priori bajos en acidez, como un café de Sumatra, deben recibir igualmente una puntuación preferentemente alta ya que sus grados de intensidad serán bastante diferentes.



Cuerpo: La cualidad del cuerpo es una sensación táctil del líquido en la boca, especialmente percibida entre la lengua y el paladar. Algunas muestras con cuerpo duro pueden tener en términos de calidad puntuaciones altas debido a presencia de coloides. Incluso algunas muestras con cuerpo suave puede también tener una sensación positiva en la boca. Cafés con expectativas de tener un cuerpo alto, o cafés con cuerpos bajos, deben recibir igualmente una puntuación preferentemente alta ya que sus grados de intensidad serán bastante diferentes.

Equilibrio: La combinación de los aspectos de Sabor, Regusto, Acidez y Cuerpo. Si la muestra es mala en ciertos aromas y los atributos de gusto o si algunos de los atributos son excepcionales, la puntuación de equilibrio será baja.

Dulzura: La dulzura se refiere al sabor obviamente dulce resultante de la presencia de ciertos carbohidratos. Esta cualidad no debe percibirse directamente como los contenidos en sacarosa de ciertas bebidas suaves, pero afectará a otros atributos del sabor.

Se otorgarán 2 puntos por cada taza que desarrolle este atributo con un máximo de 10 puntos.

Limpieza: La limpieza se refiere al contenido o interferencia de impresiones negativas desde la primera toma hasta el regusto, la "transparencia" de la taza. Evaluando este atributo, tenemos en cuenta el sabor total experimentado desde el momento de la ingestión inicial hasta la última expectoración. Algunos gustos o aromas ajenos al café descalificarán una taza concreta.

Se otorgarán 2 puntos por cada taza que desarrolle este atributo de limpieza.

Uniformidad: Se refiere a la consistencia del sabor de las diferentes tazas de la muestra analizada. Si el gusto de las tazas es diferente, la puntuación de este aspecto no debe ser alta.

Se otorgarán 2 puntos por cada taza que desarrolle este atributo, con un máximo de 10 si las 5 tazas son iguales.



Conjunto: La puntuación de conjunto intenta reflejar el grado de perfección e integración de la muestra percibida por el catador individualmente. Una muestra con algunos aspectos altamente positivos, pero no muy equilibrados podrán recibir bajas puntuaciones. Un café que parece, como se esperaba, reflejar el carácter de las cualidades de sabor de un origen en particular podría recibir altas puntuaciones.

Defectos: Se trata de los sabores negativos o pobres que perjudican la calidad del café. Estos son clasificados de dos maneras. Una contaminación es un mal sabor que se puede percibir, pero no predominante, normalmente se encuentra en aspectos aromáticos. Es puntuada con un 2 en intensidad. Una falta es un sabor extraño, normalmente se encuentran en aspectos de sabor, son defectos predominantes o convierten la muestra en desagradable y se le puntúa con un 4 en intensidad. El número de tazas en las que el defecto se percibe se anota, y la intensidad de los defectos (2 ó 4).

La puntuación de los defectos se multiplica y se resta de la nota total de acuerdo con las indicaciones del formulario de cata.

Formulario de cata Catador: _____ Fecha: _____

Nombre: _____

Nombre: _____

Punto de Tueste de la Muestra	Nota			Nota			Nota			Nota			Nota			Nota			NOTA TOTAL			
	Fragancia/olor			Sabor			Acidez			Cuerpo			Uniformidad			Limpieza				Cajeteo		
 Claro Oscuro Cuchado Bordo	A 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10			A 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10			A 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10			A 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10			A 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10			A 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10			A 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10			NOTA FINAL
	A 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10			A 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10			A 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10			A 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10			A 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10			A 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10			A 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10			
Defectos: <input type="checkbox"/> Moco <input type="checkbox"/> Inodoro <input type="checkbox"/> (Palo) Contaminación: <input type="checkbox"/> M <input type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/> P Faltas: <input type="checkbox"/> M <input type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/> P															NOTA FINAL							

Nombre: _____ Nombre: _____

Nombre: _____ Nombre: _____

Punto de Tueste de la Muestra	Nota			Nota			Nota			Nota			Nota			Nota			NOTA TOTAL			
	Fragancia/olor			Sabor			Acidez			Cuerpo			Uniformidad			Limpieza				Cajeteo		
 Claro Oscuro Cuchado Bordo	A 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10			A 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10			A 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10			A 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10			A 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10			A 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10			A 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10			NOTA FINAL
	A 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10			A 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10			A 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10			A 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10			A 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10			A 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10			A 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10			
Defectos: <input type="checkbox"/> Moco <input type="checkbox"/> Inodoro <input type="checkbox"/> (Palo) Contaminación: <input type="checkbox"/> M <input type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/> P Faltas: <input type="checkbox"/> M <input type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/> P															NOTA FINAL							

Nombre: _____ Nombre: _____

Nota final

La nota final es calculada en primer lugar mediante la suma de las puntuaciones individuales de cada uno de los atributos primarios en la casilla llamada "Puntuación Total".

Los defectos son restados del "Puntuación Total" para llegar a la "Nota final". La siguiente Clave de Puntuación se tendrá en cuenta como medio para describir el tipo de calidad del café para la "Nota Final".

La hoja de cata utilizada en los concursos se adapta al protocolo de cata del organismo que lo organiza. Lógicamente, los jueces participantes deberán conocer profundamente el protocolo y la hoja de cata en la que se basa el concurso, como la que reproducimos.

Mateo Martínez Álvarez
Xorxios