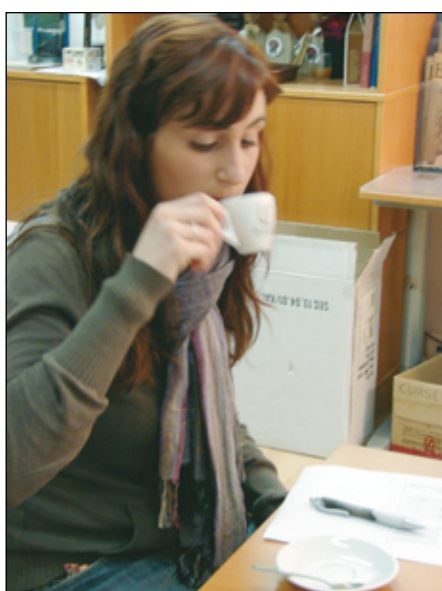




Cata de café espresso

Tanzania y Camerún dos orígenes por descubrir



De acuerdo con el programa de catas de café espresso organizadas por el Fórum del Café para el año 2010, publicamos en esta edición, la crónica y resultados de la tercera cata celebrada. Esta se convocó en Barcelona a finales del mes de marzo y contó como catadores con los jueces técnicos y sensoriales, Enric García, M. Carmen Fuertes, Luis Villalba, Marisa Baqué, Augusto Morales, Javier Lapastora, Inma Borrego, Isabel Fernández y Josep Rovira quien, además, dirigió la sesión.

Los cafés de la cata

Los cafés de la cata fueron un Arábica lavado de Tanzania y un Arábica lavado de Camerún. Su elección corrió a cargo del director de cata y de Cafés El Magnífico -empresa que aportó los cafés- y tenía como objetivo acercar a los catadores estos dos orígenes, los cuales, a pesar de su gran calidad, son todavía poco conocidos y muy poco habituales en los blend preparados por las empresas tostadoras de nuestro país. De esta zona África sólo pequeñas cantidades de cafés de Kenia y Etiopia se utilizan para las mezclas de café espresso de alta gama.

El Café de Tanzania tiene cierto parecido con el producido en su país vecino, Kenia, aunque su acidez es menos marcada y en taza resulta algo más suave. Hay quien lo compara también con el café de Colombia, aunque en este caso, el café de Tanzania presenta más cuerpo que el café sudamericano.



Dos terceras partes del café que se produce en Tanzania se agrupa en el segmento de los arábicas suaves, mientras que el resto corresponden a arábicas de más alta calidad y robustas, siendo las principales variedades de cultivo, la Typica, Nyara, Kents, Bourbon y Blue Mountain.

La topografía y las condiciones climáticas limitan la producción de café a poco más del 4% del territorio, unas 200.000 hectáreas, la mayoría concentradas en las regiones norteñas de Arusha y Kilimanjaro y en las sureñas de Mbeya y Ruvuma, mientras que el grueso de los cafetos robustas, también cultivados en el país, crecen en las zonas de los lagos, con especial incidencia en la región de Kagera. En la mayoría de los casos, arábicas y robustas, se producen en fincas con bananos que proporcionan sombra a los cafetos. La cosecha se alarga de octubre a febrero.

El café tanzano hace honor a la familia de africanos centrales y del este a la que pertenece, demostrando brillantez, además de dulzor, cierta acidez y en conjunto un excelente equilibrio en taza.

A pesar de este gran potencial y de ser, también, el cultivo más importante del país y la fuente de ingresos de cerca del 20% del comercio exterior, la limitación de medios de la que adolece todo el país provoca a menudo que, por ejemplo, una mala manipulación y sobretodo un transporte deficiente, acaben corrompiendo la taza tanzana.

En los últimos años, el café de este origen ha encontrado numerosos adeptos en Estados Unidos lo que ha favorecido la aparición de granos de este país en importantes premios cafeteros. Ello, unido a los planes de incentivación para recuperar los campesinos que habían abandonado sus cafetales por las bajas ganancias, además de la liberalización del sector, ha favorecido cierta reactivación del sector en la última década, aunque el pasado año, el decrecimiento de la producción fue espectacular, de 1.186.000 sacos de 60 Kg. a 667.000.

El café de Camerún, por su parte, responde básicamente a un perfil terroso, con un cuerpo denso y un sabor fuerte y algo amargo, aunque gracias a ciertas notas achocolatadas y frutales, su emboque suele quedar algo atenuado. A estos cafés se les reprocha una proporción de humedad excesiva y la presencia demasiado frecuente de cerezas en el interior de los lotes.

Desde hace ya años, sin embargo, existen algunos proyectos específicos en este país para aumentar la calidad del grano. De hecho, el apoyo tecnológico ofrecido por empresas privadas ha permitido ya en los últimos tiempos una mejora significativa de la producción de determinadas variedades, como el Camerún Boyo, un grano que hace 10 años era prácticamente inservible y hoy está bien considerado.





En Camerún se cultiva café desde principios del siglo pasado, cuando los alemanes introdujeron en el país una variedad jamaicana de café, desarrollada con éxito en un centro experimental de la ciudad camerunesa de Dschang. Actualmente el país produce cafés tanto de la familia de los arábicas como de los robustas. Los primeros crecen básicamente en las alturas de las mesetas del oeste, mientras que los cafetales de robusta, 85% de la producción, se concentran en las provincias del este.

Las fincas, en su mayoría de entre 2 y 10 hectáreas, están en manos de pequeños agricultores. La producción se lleva a cabo en casi todos los casos sin ayuda de agentes químicos, básicamente por falta de recursos, aunque algunas cooperativas lo han convertido en un valor añadido y han conseguido importantes contratos con multinacionales para la venta de su grano como café orgánico certificado. El país ofrece además, una versión autóctona de Peaberry. Se le conoce con el nombre de Longberrie y en la taza resulta mucho más fino que el resto de cafés del país.

Camerún es el único país de África que tiene el privilegio de poseer todos los ecosistemas que existen en el continente negro, por lo que la recolección del grano se extiende de septiembre a febrero, según la zona. El pasado año la cosecha fue de 690.000 sacos, 60.000 menos que en la temporada anterior. Este descenso no hace más que certificar la caída progresiva del cultivo de café en el país, que en sólo una década a pasado de 1.113.000 sacos en el año 2000, a los escasamente 700.000 del pasado 2009.

CATA DE CAFÉ ESPRESSO

Tipo café: **Arábica Tanzania y Camerún**

Tiempo de tueste: 12 a 15 m.

Color de Tueste:	50	Tanzania 7 g.
	50	Tanzania 9 g.
	40	Camerún

Temp. Agua salida grupo: 83° Temp. Tazas precalentadas: 31°

	Tanzania 7 g. con 7 grs.	Tanzania 9 g. con 9 grs.	Camerún con 7 grs.	
Contenido cafeína	0,219	0,308	0,231	En %
Cafeína por taza en mg.	65,7	92,4	69,3	Cantidad moderada por día 200 a 400 mg. Factor 300
Sólidos solubles	4,86	7,07	5,6	En %
Granulometría	319	310	290	Promedio en mm.
Temperatura en taza	72	73,1	71,5	Inmediatamente después de extracción
Densidad	14	19	17	

Metodología de cata

Siguiendo las pautas de los análisis publicados anteriormente, para esta cata se realizó, también, un análisis físico-químico y otro sensorial de los cafés a evaluar. Destaca la gran diferencia de color de tueste de las muestras, siendo la de Camerún mucho más oscura que la de Tanzania. Esta diferencia, tal y como luego se certificó por las puntuaciones de los jueces, tuvo influencia directa sobre los resultados de la cata, además de sobre las características propias de la muestra analizada.

Como es habitual en las catas de espresso organizadas por el Fórum, con ambas muestras se realizó una evaluación comparativa de los dos orígenes. En esta ocasión, además, se cató uno de los cafés, el Tanzania, con dosificación individual de 7 y 9 gramos. Las valoraciones de ambas preparaciones del mismo origen fueron también comparadas.





Análisis y cata

Tanzania.

Dosificación 7 y 9 gramos

Esta establecido que para la preparación de un buen espresso son necesarios 7 gramos de café, pero en los campeonatos de Baristas, al no usarse el sistema de dosificado habitual, se llegan a emplear hasta 9 gramos, dando por supuesto un resultado diferente en la percepción sensorial y en algunos aspectos de los análisis químicos como la cafeína, los sólidos solubles y la densidad. En el caso concreto del café de Tanzania, por ejemplo, en un espresso de 9 gramos, la cafeína aumenta de manera sustancial (más de un 30%) y también los sólidos solubles, influenciando de forma determinante sobre la configuración final de la taza.

ATRIBUTOS SENSORIALES

Valoración 1 a 10

Muy mal.....0	Regular alto 4	Bien alto8
Mal.....1	Correcto 5	Muy bien9
Regular bajo2	Bien bajo..... 6	Excelente..... 10
Regular medio.....3	Bien medio..... 7	

	Tanzania 7 g. con 7 grs.		Tanzania 9 g. con 9 grs.		Camerún con 7 grs.	
	Promedio	Guía	Promedio	Guía	Promedio	Guía
Crema color	4,8	4 a 8	6,2	4 a 8	4,4	4 a 8
Crema densidad	5,6	4 a 8	6,4	4 a 8	4,4	4 a 8
Aroma intensidad	6,1	4 a 8	6,7	4 a 8	6,8	4 a 8
Aroma calidad:	7,1	6 a 10	7,8	6 a 10	8,0	6 a 10
Cuerpo	5,1	4 a 7	6,1	4 a 7	5,1	4 a 7
Acidez	7,2	5 a 10	7,7	5 a 10	6,6	5 a 10
Aspero	3,2	2 a 6	3,6	2 a 6	3,6	2 a 6
Amargo	5,4	4 a 7	5,8	4 a 7	5,1	4 a 7
Dulce	6,0	5 a 9	5,8	5 a 9	6,9	5 a 9
Seco/madera	3,7	2 a 6	3,6	2 a 6	2,7	2 a 6
Balance	7,7	7 a 10	7,3	7 a 10	7,7	7 a 10
Postgusto	7,8	7 a 10	7,6	7 a 10	7,8	7 a 10
General	7,4	7 a 10	7,6	7 a 10	8,0	7 a 10

Según coincidieron a señalar los catadores, el mayor beneficio en taza del café de 9 gramos, fue la crema que con esta dosificación mejora mucho tanto en el aspecto visual como en la densidad de la misma. Asimismo, según se desprende de las anotaciones y puntuación de los catadores, con los 9 gramos también mejoran los aspectos de cuerpo y aroma, tanto en cantidad como en calidad. Por lo que se refiere a la acidez y el amargor, aunque son aspectos que aumentan numéricamente con esta dosificación, la mayoría de los catadores lo consideraron un factor negativo con una mala influencia sobre el balance o equilibrio de la taza.

De forma global, la muestra de 9 gramos fue mejor valorada que la de 7 gramos, aunque en aspectos concretos como el postgusto final, la taza con menor gramaje fue la preferida por los catadores. Como conclusión, pues, la taza con mayor gramaje aporta mejoras visuales o de crema, aunque algunos factores negativos, como pequeños desajustes de balance o equilibrio o incluso de postgusto, no justifican el uso de más cantidad para preparar espressos con café de este origen.





Tanzania y Camerún.

Dosificación 7 gramos

El café de Camerún obtuvo una mejor valoración general que la muestra de Tanzania. Los catadores valoraron muy positivamente su dulzor -más alta- y la acidez -más baja-. Del mismo modo, los catadores coincidieron en que el tueste de color más oscuro del café de Tanzania podía haber influenciado decisivamente en la apreciación general. Aún y así, señalaron como aspecto más positivo de la muestra, la crema conseguida con este café en taza.

Individualmente, y en base a las observaciones aportadas por los catadores, la muestra catada de Camerún queda definida como un café de acidez fina, baja, buen cuerpo, con agradables notas de hojas de tabaco y chocolate negro, y la de Tanzania como un café completo, con nervio, dulce y vinoso con notas florales.

Arábica Lavado - Acidez Diferenciada

