



# La cata de **café espresso**

**E**n nuestra anterior revista del mes de diciembre, hablábamos de la cata a la brasileña, el método que utilizan los profesionales para analizar las características organolépticas del café. El producto que se analiza es café en grano molido al punto exacto, el cual se mezcla con agua caliente en una taza. El resultado de esta combinación es una infusión que se analiza de acuerdo con el objetivo que pretendamos alcanzar: búsqueda de defectos, calidad de la bebida, determinación de sus sabores básicos, valoración de su limpieza, equilibrio, uniformidad, aroma,...

En este número, dedicaremos nuestra atención a la cata del café espresso. La diferencia básica entre ambos métodos radica en el elemento analizado, que si en la cata brasileña era café en grano molido, en la cata de espresso es un café terminado, tal y como se va a consumir en casa o en la cafetería. Este suele ser una mezcla de orígenes de la misma variedad o una mezcla de distintas variedades de café, aunque también se pueden hacer catas de espresso de cafés de un sólo origen y variedad.



## Definición y objetivos de la cata de café espresso

El objetivo de la cata de café espresso es evaluar el conjunto global del blend u origen elegido y valorar como se comporta en una taza. En la cata de espresso de un café Puro Origen, debe destacar la naturaleza misma del origen seleccionado. Por ejemplo un buen arábica centroamericano deberá destacar por su fina acidez y su perfume floral, sin que eso nos deba desagradar ni distorsionar la valoración. Y es que estos son precisamente los atributos propios de ese origen. Además, el sistema espresso potencia los aromas naturales, y un café ácido lo será aún más. Por el contrario, en un blend de café espresso, la mayor excelencia residirá en una taza aromática, con un cuerpo completo y una acidez media-baja. Una taza redonda en la que no sobresalgan ni la acidez ni el cuerpo ni el amargor.

A través de evaluaciones visuales, olfativas, gustativas/táctiles y retroolfativas podremos determinar la calidad de la bebida en sí. Nos permitirá, también, valorar en que medida es acertado el blend utilizado, determinar si posee un buen equilibrio entre acidez, cuerpo, aroma y sabor o si las características de la crema, aspecto visual, etc. son correctas.

Con un amplio conocimiento sobre el método también podemos extendernos en más funciones de esta cata, como la valoración entre calidad/precio, o la detección de problemas con los elementos materiales que utilizamos para la elaboración de un café espresso (molino, máquina, agua,...).



En el ámbito de la hostelería, y concretamente para los profesionales de la misma, ya sean baristas, barmans o camareros es de vital importancia tener unos conocimientos mínimos de cata de café espresso, así como la realización de catas periódicas. Con estas catas aseguraremos que el producto ofrecido al cliente se ajusta a los criterios de calidad que nosotros habremos fijado anteriormente, en el momento que elegimos el blend o el origen, que serviremos en nuestro local, y que hace que el cliente se acerque a nuestro establecimiento a la hora de tomar un café y no a otro.

Para ello, la periodicidad recomendable para hacer una cata sería diaria, e incluso una por envase de café que abramos. Con esto conseguiremos detectar posibles defectos en el café, caso de paquetes que llevan muchas horas abiertos y que han podido absorber olores externos o paquetes que lleven mucho tiempo almacenados en malas condiciones de humedad y temperatura y, también, detectaremos posibles desajustes en la maquinaria (ya sea en el molino o en la propia cafetera).

La cata es un ejercicio no exento de dificultad y que requiere un entrenamiento continuo y constante, pero que constituye un placer para los que amamos y mimamos esta infusión.

## Instrumentos para la cata

En cuanto al material indispensable para realizar una cata de café espresso vamos a necesitar: *tazas para café espresso, molino de café y máquina de café espresso.*

### Tazas para café espresso

Las tazas para el espresso deben ser redondeadas, con fondo cóncavo y una capacidad media de 50 ml y una máxima de 75 ml.

La crema, equilibrio gustativo y aromas, son aspectos que influyen en el espresso y para ello el fondo de la taza debe ser cóncavo para ayudar a que la crema sea más persistente. La crema del espresso está principalmente constituida de fibra, CO<sub>2</sub> y grasas presentes en el café y como sabemos las grasas y aceites son transmisoras de los aromas. En el momento en que el agua se filtra por el porta filtros para depositarse en una taza con este fondo estamos favoreciendo la formación de la crema y la correcta manifestación de los aromas del café. Un fondo plano o con aristas obstaculizará la correcta formación de la crema.

Otro aspecto importante para una taza adecuada es la capacidad. Un espresso ha de contener unos 25 ml – 35 ml (+/- 2 ml) extraídos en 20-30 segundos (+/- 2 s.), por lo tanto la taza deberá tener una capacidad total adecuada de entre 50 y 75 ml, de esta manera se evitará obtener espressos muy cortos o aguados, evitando errores de sub extracción o sobre extracción, quemando el café o no extrayendo su potencial aromático y táctil. La medida media usual del café espresso en nuestro país es de 30 a 35 ml.

Para evaluar correctamente el color de la crema del espresso, lo ideal es tener una taza que sea blanca en el interior. Una porcelana blanca y brillante hace resaltar mejor los reflejos de la crema y el brillo de su superficie.

### Molino de café

El molino debe estar limpio, las muelas en correcto estado, y bien calculado tanto el grado de molienda como la dosificación de salida (7 grs. +/- 0,5 grs.). Una molienda gruesa puede provocar una sub extracción y en consecuencia un café pálido, excesivamente amargo y astringente, con poca crema y poco cuerpo. Por el contrario, si





la molienda es demasiado fina, provocaremos una sobre extracción. El agua pasará lentamente y dará un café quemado, sin crema o con una mancha blanca en el caso de haberla. El gusto de la preparación será muy astringente y poco fino.

Si la tolva no está bien limpia, la molienda podrá ser buena pero el espresso no. Los granos almacenados en la tolva dejan grasa que se vuelve rancia y transmite malos olores a los granos que se muelen después. Del mismo modo, si la estrella de dosificación está sucia, corremos el riesgo de utilizar polvo rancio y/o obtener malas dosificaciones Si las muelas se recalientan, obtendremos olores como a humo o a quemado, generando una infusión muy amarga, astringente y con un aroma desagradable.



## Máquina para café espresso

Lo mismo puede decirse, en cuanto a limpieza y mantenimiento, para la máquina de espresso. La temperatura del agua a la salida del grupo debe alcanzar los 88 °C (+/- 2 °C), con una presión de 9 bares (+/- 1 bar) y los filtros, porta filtros y duchas deberán estar limpios y a la temperatura óptima.

## Otros elementos

Además de las tazas, máquina de café y molino, necesitaremos el material para anotar los resultados, escupideras, bandejas para muestras y una balanza de precisión.

## Protocolo

### Condiciones para la cata

Las condiciones psicofísicas y las características ambientales de la sala donde se realiza la cata deberán ser lo más cercanas a la perfección para que nada interfiera en el resultado de la cata. Sala iluminada por luz solar, ambiente inodoro, temperatura de la sala entre 20-24° C y ambiente tranquilo y silencioso.

### Los catadores

El catador debe estar reposado, sereno y tranquilo, siendo la mejor hora recomendada por los expertos para realizar una cata de este tipo, de 10 a 12 de la mañana. En este momento del día, las papilas gustativas están mejor preparadas.

Es importante realizar una cata de espresso entre varios catadores. En este tipo de cata se trata de ser lo más objetivo posible por ello es importante que primero se realice una tara de un espresso entre los catadores para poder evaluar los demás espressos a probar.

Durante el ejercicio, los catadores deberán beber mucha agua para limpiar la boca cada vez que se sorbe un café y por supuesto no se debe tomar nada antes de la cata ya que nos distorsionaría el paladar.





## Procedimiento de evaluación

### Examen visual del blend

Como en cualquier tipo de cata, esta empieza con el examen visual del producto que vamos a evaluar. Este primer examen nos proporciona información muy importante acerca del blend y deberemos empezar ya a hacer las anotaciones oportunas:

**Color de tueste:** Si se dispone de colorímetro, deberemos anotar el valor que ofrezca el mismo, y si no, se indicará si el tueste corresponde a un tipo de tueste claro, medio u oscuro para la gama de cafés que existen en el mercado.

**Tamaño medio del grano:** Se consignará una estimación de criba aproximada, según la percepción del catador, y que va desde criba 20 a criba 12 según el estándar de criba para café verde.

**Uniformidad de los granos:** Se puntúa la uniformidad de los granos de café (regularidad del tueste, contenido de granos pálidos, etc.).

Una vez examinado visualmente, procederemos a evaluar el aroma del blend en grano, riqueza, amplitud, etc. y realizaremos las correspondientes anotaciones.

**Aroma:** Se valora el aroma del blend recién abierto el envase en cuanto a intensidad y en cuanto a calidad. Ejemplo, un blend en el que haya un porcentaje alto de un café robusta, tendrá un aroma dominante a esta variedad de café que puede ser de mucha intensidad, pero probablemente será de poca calidad.

**Fragancia tras la molienda:** Al igual que en la cata de cafés a la brasileña, las muestras han de molerse por separado. Para esto, se pesaran los 6/7 gramos de café individualmente y se procederá a realizar la molienda con el punto de molido adecuado para este tipo de extracción y teniendo especial cuidado de limpiar el molino después de moler cada muestra. Con las muestras recién molidas, evaluamos la fragancia del café molido así como las posibles distorsiones entre las muestras, anotando también toda la información obtenida y procedemos a depositar cada muestra en el porta filtro correspondiente para comenzar la extracción.

### Extracción

**Tiempo de erogación:** Cronometraremos el tiempo de erogación para cada una de las extracciones y se anotara el mismo en segundos según el valor de referencia.

**Calidad de la extracción:** Valoraremos la calidad de la extracción para cada una de las tazas en una escala previamente determinada. Es importante que una extracción se realice con una adecuada pre infusión (el agua prepara a la pastilla de café para la extracción), sin interrupciones ni burbujas y con un color uniforme a lo largo de toda la erogación.





## Examen de la taza

Una vez elaborados los espressos -es conveniente realizar las extracciones de una en una para que la valoración sea lo mas fiable posible al no interferir una muestra con otra-, pasaremos a la cata de inmediato para evitar que el café se enfríe. Es importante haber memorizado y anotado las principales características del blend, de modo que podamos cotejar los resultados. Algunos catadores recomiendan probar el café con y sin azúcar, ya que el 90 % de la gente usa endulzantes y, por tanto, puede resultar interesante comprobar qué sabor va a encontrar cada tipo de consumidor.

## Fase visual

La cata empieza con la observación de la superficie del espresso para comprobar el color de la crema, la densidad y consistencia de la misma. Esta debe tener un color avellana, con tonos atigrados, espesa y con gran persistencia. Para ello podemos probar a romper la misma con la cucharilla y si la extracción ha sido correcta esta volverá a compactarse. La persistencia correcta de una crema en taza debe ser de un mínimo de 2 minutos -pasado este tiempo, la crema se disuelve debido al efecto drenante del agua sobre las burbujas de gas envueltas en un film líquido llamado epilamina-. Si nuestra muestra no cumple con este tiempo puede ser debido a que la taza estuviera fría en el momento de la extracción. Por lo que se recomienda que previo a este paso, comprobemos que la taza esté a unos 50 °C (para calentarla nos podemos ayudar del agua para hacer infusiones de que disponen las máquinas).



Rechazaremos las cremas de colores marrones oscuros y con manchas claras (síntomas de una temperatura excesiva y de una sobre extracción), o por el contrario que se desvanecen rápidamente y con colores blanquecinos y amarillentos, signos de una extracción muy rápida y de una temperatura de caldera baja. Cuando la crema no aparece hasta el final del llenado de la taza, indica que el café es viejo, lleva demasiado tiempo molido y empieza a ranciarse. Mientras que cuando la crema presenta burbujas que desaparecen rápidamente, denota que el café se ha molido poco, la temperatura es demasiado alta, o que la dosis de café era reducida.

## Fase olfativa

Después de comprobar el color y el espesor de la crema, 2-3 mm, nos centraremos rápidamente, sin dejar que se enfríe el café, en el aroma. Esta fase es sin duda muy importante, ya que nos permite percibir un gran número de estímulos olorosos y así ir descubriendo el tipo y la calidad del producto a probar. Es importante encontrar una distancia adecuada de la nariz con la taza para sentir correctamente los aromas.



El aroma del café viene de un millar de moléculas que originan mapas sensoriales capaces de revelar al catador inputs relacionados con el origen del blend y la correcta preparación del espresso. Nuestra capacidad de memorizar y recuperar olores es inferior a la capacidad de identificar estímulos visuales. Por este motivo es muy importante el entrenamiento para crear un archivo adecuado al cual podamos recurrir cuando estamos ante algún estímulo aromático.

El sentido del olfato es solicitado dos veces en la cata: antes y después de la deglución por vía retro nasal (retro gusto). En la primera ocasión, apreciamos la intensidad del aroma (o mejor dicho, la cantidad) y la fineza o elegancia del café, observando sus virtudes y defectos. Entenderemos como virtudes positivas, los aromas afrutados, a cereales, chocolates, frutas, caramelo... y como defectos, los aromas a tierra, madera, río, cuero, rancio, hierba...

En el caso de retro gusto -sensación que se experimenta después de tragar la bebida-, valoraremos la diversidad de sensaciones que la taza nos evoca, riqueza y su persistencia, es decir, el tiempo que transcurre entre la primera percepción hasta que ésta desaparece. Al igual que ocurre con los atributos descritos anteriormente, el retro gusto puede ser agradable (achocolatado, frutal, etc.), o desagradable (aspereza, suciedad, humedad, etc.).

## Fase gustativa/táctil

Las causantes de que identifiquemos los sabores son las papilas gustativas. La lengua posee casi 10.000 de estas papilas, que están distribuidas de forma desigual en la cara superior de la lengua. Los compuestos químicos de los alimentos se disuelven



en la humedad de la boca y penetran en las papilas gustativas a través de los poros de la superficie de la lengua, donde entran en contacto con células sensoriales. Cuando un receptor es estimulado por una de las sustancias disueltas, envía impulsos nerviosos al cerebro. La frecuencia con que se repiten los impulsos indica la intensidad del sabor.

La fase gustativa consiste en la toma de pequeños sorbos de café a la vez que introducimos aire en la boca para percibir las siguientes sensaciones gustativas (la temperatura del líquido en la taza debe estar entorno a los 60 °C en ese momento):

**Acidez:** sensaciones de frescura en el momento de entrada en boca. Cuanto mayor sea el grado de tueste, menor será la acidez. Se aprecia en los laterales de la lengua.

**Dulce:** sensación debida a la presencia residual de azúcares en el tostado del café. Se nota en la punta de la lengua.

**Amargo:** sensación que se aprecia fundamentalmente en la parte posterior de la lengua, está normalmente presente en el café y se da por los compuestos de azúcares que se forman durante el tueste. Se nota en el fondo de la lengua.

En esta fase es también cuando percibiremos las sensaciones táctiles siguientes:

**Astringencia:** sensaciones táctiles poco agradables que se manifiesta por sequedad en la boca después de escupir el café.

**Cuerpo:** sensaciones de intensidad en boca, redondez y espesor. Todo lo contrario a la astringencia.

Finalmente y después de haber valorado todos estos puntos, no nos podemos olvidar de añadir, al final de nuestra hoja de cata, nuestros comentarios o cualquier aclaración a los detalles que hemos definido en el examen y dejar constancia de alguna situación que creamos relevante.

**Susanna Cuadras**

Fuentes:

*Lluís Saula, Gerente de Café Saula; Inma Borrego, Responsable de Calidad de Cafés Unic; Marisa Baqué, Responsable de Calidad del grupo Dromedario; Armando Becerril, Bruno Lovelle, David Vila, Director de Calidad de Coffee Productions; Francesco Cantarone, Coffeeman de Quality Espresso.*