

La cafeología, un nuevo enfoque sobre el Café

El lazo que existe entre un producto agroalimenticio y su suelo es vital para la apreciación de su gusto. La tierra deja una huella en sus frutos de tal manera que al identificar, por medio de un procedimiento científico las moléculas de su aroma, encontraremos siempre las características de la tierra que los produjo.

Podemos hablar entonces de la “trazabilidad” del té, del whisky, del vino y del Café. Lo que representa la identidad para los hombres, lo es la “trazabilidad” para el mundo vegetal. **El aroma es el cordón umbilical entre la tierra y sus frutos**, y son estos últimos los que abren al hombre una puerta al placer. Esta es, seguramente, la verdadera razón por la cual el público busca actualmente una manera de conocer como identificar el gusto de los productos llamados “de base”, es el hecho de saber conocer claramente sus orígenes, reconocerlos, y poderse expresar en un nuevo lenguaje: el de los sabores.

Lo que es evidente para el vino, que se produce cerca del lugar donde es embotellado, resulta una tarea difícil en el caso del Café, que es cultivado a miles de kilómetros de los lugares en los cuales se consume. Millones de hombres y mujeres se concentran en el cultivo del Café en el cinturón tropical, que va desde el Trópico de Capricornio hasta el Trópico de Cáncer y en donde el consumo es bajo. La producción mundial es de seis millones de toneladas de Café verde en un año o lo que equivale a **un billón de tazas por día**. El diez por ciento de esta producción está constituido por Cafés de gran calidad que son reconocidos bajo diversos nombres, como “specialty coffees”, “Cafés gourmet”, “los grandes crudos del Café”, o simplemente de tipo “strictly hard bean” (la mejor calidad del Arábica). Se trata de **600.000 toneladas** de productos de vocación aromática. En algunos países productores de Café, y donde casualmente la calidad no es la óptima, la prensa se refiere al Café como “aromático”. Paradójicamente,



esta aromatización se encuentra en profunda crisis.

Confundidos casi siempre entre la gran masa de Cafés que se transforman en bebida, los grandes Cafés están sufriendo una caída de precio a nivel mundial en la que el precio que se paga al productor por un kilo de Café verde es el mismo que el de una taza de Café en un bar europeo, unas 160 veces el precio de la materia prima y recalcando el hecho de que se obtienen 140 tazas de Café de un kilo de Café verde.

Las reglas de producción de un Café de alta calidad son muy estrictas. Aunque las especies botánicas más conocidas en la actualidad son el Arábica y el Robusta, existe una escala cualitativa entre un Arábica de tipo “prima”, “extra prima”, “hard bean” y “strictly hard bean”, según la clasificación de la Bolsa de Valores de Nueva York donde el Café es cotizado todos los días. Por excelencia, la agricultura de montaña es donde los mejores Cafés se cultivan a más de mil metros de altitud, debajo de las *gravileas*, verdaderos filtros de

la luz tropical. Existen orígenes reconocidos como nobles en la geografía del Café, en los cuales la cosecha se realiza obligatoriamente a mano, el método de extracción del grano de su envoltura es por método húmedo y el transporte es en costal. Todas estas condiciones exigen un “savoir-faire” y conllevan un costo elevado de producción. Tal producto merece ser remunerado a un precio justo, transportado de forma separada y degustado como un gran crudo.

Es con esta noble materia, por una parte, y un público exigente de la otra, que podemos emprender un proyecto ambicioso que representa **el nacimiento de la cafeología en el mundo**.

Los grandes Cafés se sitúan en un contexto dentro del cual nos podríamos referir a las normas de origen como de tipo ambiental. No hay que esperar que los países del cinturón tropical, muchos pobres y dotados de un estado débil, organicen su agricultura, para poder reconocer la gran calidad de algunos de sus productos. En lo que concierne al 10% de la producción de Café de la cual hablamos anteriormente al hacer alusión de los grandes crudos, no se trata de alcanzar la calidad que éste ya ha demostrado poseer, sino de valorizarla y ennoblecerla. Ayudar a los países productores a organizar el control de las normas de origen del Café constituye



un gran proyecto para el CIRAD y la FAO, el cual es de una utilidad mayor a la de los Organismos Genéticamente Modificados.

El libro "Países productores de Café" de Philippe Jobin, contiene ya un concepto de grandes orígenes y es siempre una referencia para establecer la geografía del Café en el mundo.

Un segundo factor para desarrollar la *cafeología* es la **existencia de la enología**. Esta última tiene una incidencia de valorización y de mejora de la calidad del producto, debido a la creciente exigencia de los aficionados y el papel que desempeña la divulgación del gusto del vino que los medios han logrado. Lo que es válido para el vino lo es igualmente para el Café. *La Nariz del Vino* y *La Nariz del Café* son herramientas desarrolladas por franceses¹ y puestas a la disposición del público. Dichos libros han sido publicados en Francia, uno para el conocimiento



aromático de los vinos y el segundo para la formación del gusto del Café. La similitud entre la enología y la *cafeología* falta transcribirse sobre papel para dar esencia a esta nueva disciplina.

Un tercer factor para la elección de desarrollar dicho concepto es el lugar primordial que ocupa **la gastronomía** así como todas las actividades, eventos y literatura, que la promueven constantemente. Fue en Francia donde nació el concepto de una Guía para la clasificación de los restaurantes². Sin embargo, en la actualidad el Café permanece como un punto débil en la gastronomía. Una gran comida es seguida la mayoría de veces por un Café de mezcla anónima, o en el mejor de los casos, de un origen genérico. Hay que aclarar que en el caso del Café, cuando se habla de origen es generalmente cuando se hace referencia al país donde se produjo (muchas veces un gran territorio) y no de la región o todavía menos del suelo. El Café no forma parte de los criterios para otorgar una estrella a un restaurante, aunque se trate del último sabor que nos queda

en la boca. Puede ser amargo, con un sabor a quemado o indiferente como en la mayoría de los casos. A pesar de esto, podría llegar a tener un buen equilibrio entre la acidez, la persistencia en la boca y el aroma de los grandes Cafés. Existiría entonces el lazo necesario con la tierra que nos haría soñar con una variedad de olores, entre ellos el olor de la paja, el de la vainilla, el de la mantequilla fresca o el del chocolate negro... todos derivados de las moléculas aromáticas que se desprenden en el momento del tueste, y captados por el espacio retro-nasal de la boca. Nos adentramos en la imagen del Café soñador y no del Café despertador. ¿Y por qué no optar algún día por el tueste doméstico para gozar uno mismo de las sensaciones olfativas de este proceso milagroso?

Los científicos se inquietan en este momento por el fenómeno de la "toxina ócrea", hongo muy dañino para la salud que se encuentra en los Cafés de tierras muy húmedas, Cafés mal secados, o transportados de manera inadecuada. ¿Cómo luchar contra esta nueva plaga, en el contexto de un producto con un precio de compra tan bajo? Ocupando el segundo lugar en los intercambios mundiales después del petróleo, el Café tiene la materia para convertirse en una cátedra o hasta en una carrera en las escuelas agroalimentarias. Sin embargo, la formación sobre el Café no toma, en el mejor de los casos, más de una semana en las escuelas hoteleras. Podríamos incluso imaginar que el hecho de poseer una carta de Cafés llegará a ser una condición *sine qua non* para merecer una estrella.

Los profesionales del Café han entendido que la crisis de su precio representa un gran obstáculo ya que las plantaciones con tendencia aromática están desapareciendo en el mundo entero. Los tostadores industriales están poniendo a la venta desde hace algún tiempo unas cajas de selección de grandes crudos, en paquetes individuales, como las bolsitas de té, así como nuevas cafeteras adaptadas a este tipo de presentación. Los orígenes mencionados están de moda en las grandes distribuciones. Poco a poco, se llega al Café no mezclado y los gustos de los consumidores siguen esa tendencia.

En otras palabras, en un marco de pérdida, la tentación de los productores de guardar los buenos Cafés en su país y venderlos a un precio más caro, se convierte en realidad.



El Café es la bebida oficial en las empresas y se toma en cualquier momento. Este es un cuarto factor que no puede menospreciarse al buscar proveer una mayor calidad en un momento de consuelo. Una buena taza de Café que invita a soñar puede ser saboreada hasta en un lugar para no fumadores...

Aunque la *Cafeología* sea un tren en marcha, es necesario un trabajo de coordinación para desarrollarla; por ende, los países productores tienen que hacer un esfuerzo por entrar en la era moderna del Café, empezando por beber un buen Café en sus casas. Los protagonistas del mundo del consumo pueden educar a su clientela a apreciar mejor una buena taza de Café. La Educación nacional puede proporcionar una gran ayuda a este proyecto por medio de la colocación de la *Cafeología* en la educación superior (Escuelas agroalimentarias y hoteleras). El mundo de la gastronomía tiene también que desempeñar un papel importante, en el cual el primer paso podría ser la mención de la "carta de Café" en los restaurantes acreditados con estrellas.

Gloria Montenegro Chirouze

Presidenta de "Connaissance du Café"
(Francia)

París, marzo del 2001

¹ *La Nariz del Café* fue encargado a Jean Lenoir por el "Café de Colombia" en 1997. J. Lenoir es también el autor de *La Nariz del Vino*.

² Llamado en su origen Guía Michelin