



LA CATA DE CAFÉS **por Fructuoso Arranz Gomez**

Pocos profesionales de hostelería saben que el café es, por su volumen de negocio, la segunda materia prima más importante del mundo seguida del petróleo. En la hostelería española, con más de 300.000 establecimientos, el café mueve alrededor de un billón de pesetas con una facturación entre el 30% y el 40% del total en muchos establecimientos.

También es interesante fijarse en el margen extraordinario que nos deja el café en hostelería, donde normalmente se multiplica por 10 o por 20 el valor de su compra obteniendo alrededor de 130 tazas por cada kilo de café.

A la vista de los datos anteriores bien merece la pena dedicarle un poco de atención y preocuparnos por mejorar la calidad en España, donde por desgracia es muy baja, sobre todo si la comparamos con los países nórdicos y centroeuropeos.

Afortunadamente, estamos viendo cada día como personas del sector de la restauración y hostelería, así como aficionados en general se interesan por el mundo del café y de su cata en particular. Posiblemente contagiados por la gran afluencia de cursos y catas de vinos que se realizan últimamente en toda España.

En el vino la cata está considerada una ciencia porque existe una metodología establecida.

El café es más complejo, ya que partimos de un producto muy aromático con más de 8000 componentes conocidos y aromas muy relacionados entre sí, debido especialmente a la concentración y al tueste oscuro que utilizamos en los países mediterráneos.

Por otra parte, cuando se cata un café observamos una tendencia en el sector a realizar la cata considerándolo como una materia prima y no como un producto terminado, que es como lo disfruta el consumidor de una cafetería o restaurante.

La cata para controlar la calidad del café verde que compran los tostadores es muy diferente a la cata como producto acabado. Existen métodos establecidos como el tueste ligero, la molienda gruesa, la infusión no filtrada y baja concentración para detectar mejor los posibles defectos de ese café verde y comprobar si corresponde a la calidad importada del país de origen.

Cuando catamos y valoramos el café como producto terminado, listo para ser preparado en la hostelería o en el hogar, la metodología y el enfoque deben ser muy diferentes. Estos parámetros dependen tanto del tipo de café como del tueste.

Lamentablemente sabemos poco sobre los gustos de los consumidores en España, pero como mínimo estamos obligados a conocer si las preferencias de la zona se deben a un tueste oscuro, medio o claro, mezclas ricas en Arábicas, o por una mezcla con una parte de Robustas limpios.

Esto tan sencillo, sigue siendo muy diferente según las zonas, por ejemplo en las Islas Canarias el café estándar es un 100% Arábica natural con notas de Río (sabor medicinal) y tueste medio-claro. Cualquier otro café será menos apreciado por el consumidor.

Centrándonos en la cata del café, como producto terminado y teniendo en cuenta las preferencias del consumidor, para dar una valoración justa tenemos que definir un método que de valor a los distintos parámetros que vamos a analizar como:

- La impresión del grado de tueste en boca.
- El impacto aromático a café en la taza.
- Descripción de los aromas encontrados.
- Grado de acidez, amargor y astringencia en boca.
- Cuerpo del café en boca.
- Posgusto final.

Valoración o nivel de calidad

Estos valores como vemos dependerán del blend (mezcla de cafés verdes) utilizados como la familia de aromas y del proceso de tueste largo, corto, lento o rápido, molienda fina o gruesa, conservación del café y especialmente del método de preparación (filtro, express, etc...).

El método más uniforme para preparar el café es el filtro, porque con él controlamos mejor las condiciones de extracción, sin embargo en España no tiene buena acogida esta forma de preparar el café. Aunque no estaría de más decir que los países con mayor per cápita consumo y mejor calidad, como Suecia o Alemania, consumen mayoritariamente cafés tipo filtro.

Para hostelería tenemos que probar y catar el café en la cafetera express, ya que el café debe tener una extracción correcta con su crema correspondiente.

En resumen, para describir un café mediante la cata, igual que en otros productos, es necesario establecer la metodología y practicar continuamente.

También es interesante estar en contacto con el consumidor y el profesional de hostelería que es el más cercano a él y, al igual que se interesa por la satisfacción del consumidor respecto al vino o la comida debería hacer lo mismo con el café y curiosamente nos llevaríamos muchas sorpresas, incluso algunas desagradables en restaurantes de alto nivel.