



## LA TERMINOLOGÍA DEL CAFÉ III

***La cata del café: catar, saborear, describir y disfrutar.***

Tomar una taza de café es un ritual que millones de personas consideran una pequeña forma de felicidad, un sencillo disfrute que ha requerido la suma de una cadena de esfuerzos para que la cereza del cafeto, nacida en alguna ladera del trópico despliegue sus artes seductoras que embriagan los sentidos. Uno de sus pasos es la Cata

Un café bien seleccionado, mezclado con acierto, tostado con técnica y servido con arte puede cimentar el prestigio de un establecimiento. Recuerdo un café en el que probé una mezcla inolvidable que aromaba la placeta marinera que lo precedía: los clientes saboreábamos con arrobo, bajo las marquesinas, aquella delicia y el mundo parecía otro. El buen profesional de hostelería suele ser curioso y estar interesado en verificar previamente las características del producto que sirve. Llegar a ese momento requiere técnicas para oler, degustar y analizar la calidad del café; es decir, saber realizar una cata. Ésta consiste en poner en juego la capacidad de los sentidos para reconocer el perfil sensorial óptimo del producto. Con el proceso de cata se ponen de manifiesto una plétora de matices complejos que el experto ha aprendido a percibir: el color, los aromas, el espectro de sabores, las sensaciones del tacto, el cuerpo, la untuosidad, la persistencia o el recuerdo.

### **Arte y técnica de la cata**

Pongamos, entonces, a trabajar -disfrutar- a los sentidos. Todos ellos intervienen en el proceso, pero sin duda, prepondera la riqueza de colores, la captación de aromas, las texturas y los sabores. Dicho de otro modo, las sensaciones cromáticas, olfativas, gustativas y táctiles. A medida que el catador adquiere experiencia, se agudizan los sentidos y se descubren matices que antes pasaban desapercibidos y su universo sensorial se amplía.

La cata de café se basa en el sabor, el aroma y el color; se utilizan los mismos parámetros que para catar el vino. Pero no olvidemos que la cata necesita técnica, y los consejos de los expertos proponen disponer de dos tazas por cada muestra de café que se cate para que la evaluación y el contraste sean más precisos; sin olvidarse de un cuaderno -registro- en el que anotar las sensaciones que nos sugiere la infusión que probamos. El ritual consiste en preparar una infusión que empieza por moler un café lo más fresco posible, vigilar la calidad del agua, no hay que olvidar que es el 95 por ciento de la bebida, para que no añada sabores espurios o tenga excesiva dureza por la cantidad de minerales disueltos, y realizar una limpieza escrupulosa de los utensilios empleados sin detergentes ni productos que distorsionen el aroma. A todo ello contribuirá que el ambiente en donde se realice la cata sea lo más

neutro y desodorizado para que no exista ninguna influencia. En esencia, esto son los pasos que han de darse para culminar el protocolo de la cata:

*Molido del café:* de forma que adquiera el tamaño de los granos de arena gruesa o del azúcar en grano sin refinar. Este primer paso anima a aspirar la fragancia que emana del grano fragmentado, preludio de los aromas que desprenderá la infusión.

*Colocar en la taza* el equivalente a ocho granos –dos cucharadas de la molienda– y verter sobre ellos el agua de una tetera retirada del fuego a punto de hervir, a unos 90°C.

*El café formará una costra* que retiene los aromas y poco a poco se irá hundiendo en la infusión caliente.

*Para captar los aromas*, cuando la costra ha empezado a desmoronarse, se moja una cucharilla de cata, preferiblemente de plata, de cazoleta amplia y redonda en el café y se coloca en posición cóncava sobre la taza. Al acercar la nariz, la concentración de vapores contra la cuchara será extraordinaria.

Transcurridos tres minutos, se remueve la mezcla para retirar los restos de café que aún floten, se llena un poco la cuchara y se sorbe con rapidez y energía - absorción brusca- formando un orificio estrecho con la boca para conseguir que la fuerza de absorber expanda el líquido casi nebulizado por todo el paladar y la lengua. El objetivo de asperjar el café sobre la lengua es concentrarse en las sensaciones gustativas que nos sugiera. A continuación, se toma un trago generoso que pasaremos por el paladar para apreciar el cuerpo y todos los rasgos del gusto.

A este procedimiento se le conoce con el nombre de Cata a la brasileña: una sola variedad con la que se prepara una infusión ligera.

En esencia, lo que tratamos de hacer al catar un café es apreciar sus rasgos sensoriales y los matices y sensaciones que captan los sentidos. Como con el vino, el catador apreciará cualidades visuales, olfativas, gustativas y táctiles.

Las *fases visuales* son realmente dos, pues se aprecian tanto las cualidades del grano como el aspecto de la infusión.

Respecto a la primera, no puede pasarse por alto el brillo, la tonalidad del color marrón –intenso o suave, otras veces casi negro–, que se produce durante el tueste con el grado de caramelización de los azúcares y la efusión de aceites y su color que puede ser limpio, brillante, homogéneo o, por el contrario, mate, apagado; y las formas de los granos, si son parejas, uniformes, redondeadas, planos, irregulares o rugoso. En cuanto al aspecto de la infusión se observará que aparezca densa o débil, nítida o turbia porque tenga partículas en suspensión. No son necesariamente éstas cualidades que garantizan mejor calidad, pero permitirán distinguir los tipos de café, ya que cada variedad responde a unos rasgos de forma y a otros que proceden del grado idóneo de tueste.

Algo similar ocurre con la *fase olfativa*, que tiene también dos momentos evaluables: uno, la fragancia que desprende el grano tostado y molido, es el resultado de la vida vegetal del grano: zona de procedencia y composición del terreno, variedad de la planta, cultivo y tipo de beneficio—seco o húmedo— que se le ha proporcionado. Con ello, apreciaremos fragancias vegetales: florales, herbáceas y frutales, entre otras. El segundo, de mayor complejidad, que se aprecia en la infusión, son los aromas y se asocian a varios momentos:

El tostado: crucial para el grano, es capaz de desplegar más de ochocientos componentes aromáticos, que pueden clasificarse en frutos secos, jarabe, chocolate, cereales, caramelo, entre otros.

La destilación, más elaborados y complejos, se perciben de forma retronasal, con los vapores que se desprenden en la boca al asperjar con fuerza, y el retrogusto, es decir, la persistencia de aromas en la boca tras probar el café y, por tanto, las sensaciones aromáticas más profundas. Existen tres familias aromáticas: los terpenos (los más frecuentes, trementina, cítricos, achicoria u orégano), las especias (clavo, nuez moscada, pimienta, canela...) y carbones, procedentes también del tueste, afloran con la destilación: tabaco, brea, carbón, entre otros.

La percepción de estos rasgos puede ser rotunda o débil, según la intensidad con que se presente, pudiéndose así calificar una fragancia o un aroma de débil, franco, alterado, intenso, difuso o dominante.

En la *fase gustativa*, se valoran las cualidades sensoriales del gusto, es decir, los sabores, que se aprecian de forma conjunta. Los componentes básicos del sabor son siempre los mismos; es decir dulce (lo proporcionan las proteínas y los hidratos de carbono), salado (la presencia de sales minerales de fósforo, calcio o potasio), amargo (procedente de alcaloides y alcoholes como la cafeína, la trigonelina y los fenoles) y ácido (clorogénico, cítrico, málico, tartárico).

De entre estos rasgos sápidos, destaca la acidez, sin duda, valor positivo en un café, responsable de la viveza del sabor, pero en los cafés expresos, por ejemplo, se busca que la acidez esté atemperada.

El sabor del café es, por tanto, la sublimación en conjunto de todos los rasgos sápidos. Los catadores profesionales han establecido seis sabores básicos: acidoso, vinoso, meloso, mordaz, agriado y blando. Cada uno de ellos se asocia a una variedad regional.

La *fase táctil*, la última, se aprecia solamente en la infusión.

Se trata del cuerpo, es decir la textura que procede de la densidad de la bebida, de la extracción de los sólidos solubles, de la untuosidad de los aceites en suspensión o de otras partículas que le proporcionan espesor y de sensación de solidez. Los adjetivos de esta fase indican si la infusión es mantecosa o liviana, delgada, ligera, untuosa, gruesa o aguada.