



La apreciación de la calidad

en el



café

La apreciación de la calidad en el café es un tema complejo que requiere establecer y analizar todas las variantes que entran en juego en el momento de determinar la evaluación, cuyos resultados, en ningún caso, podremos universalizar

Por todos es sabido que la calidad en el café es un tema muy subjetivo y que los únicos que coinciden bastante a la hora de determinar si un café es bueno o malo son los expertos. Estos, por regla general, prefieren los cafés arábicas. En cambio, entre los consumidores estos criterios de calidad varían bastante en función de diferentes circunstancias.

¿Por qué los expertos prefieren los arábicas?

Mayoritariamente, se decantan por este tipo de cafés por su buena calidad y gran cantidad de aromas y sabores extraordinarios y diferenciados, intrínsecos a la procedencia del grano.

El tueste de arábicas, en tiempos de entre 12 a 18 minutos y color medio, nos acentúa los aromas y sabores más puros del café, destacando los aspectos cítricos, dulzones y especiados. En el caso de tuestes más oscuros, los aspectos que sobresalen son la sensación de más cuerpo, intensidad y amargor. En ambos casos el post gusto suele ser muy largo.

En el norte de Europa apuestan por cafés suaves arábicas, preparados en filtro. En el sur, el gusto tiende a sabores más fuertes, a base de mezclas de arábicas y robustas

¿El concepto de calidad es homogéneo en los consumidores?

Establecer un criterio de calidad para el café, así como para cualquier otra bebida, alimento, objeto, acción... es una misión prácticamente imposible de realizar. Cada persona tiene su propio gusto y es muy difícil homogeneizar el concepto de calidad.

En el caso del café, el concepto de "bueno" en el consumidor depende de aspectos tan variados como la climatología, el tipo de café, el sistema de preparación, los hábitos de consumo y sobre todo el tipo de café a que nos



CALIDAD CAFÉ

han acostumbrado. Lo que sí es posible es orientar al consumidor a apreciar otros valores más allá de los habituales.

Consumo de café en países fríos y cálidos

Si bien es imposible determinar individualmente el gusto de cada consumidor, sí que en líneas generales y fundamentándonos en las cifras oficiales de las estadísticas internacionales de consumo de café, podemos aventurarnos a hacer una primera aproximación sobre las tendencias actuales de consumo en diferentes partes del continente.

En los países fríos, por ejemplo, y por regla general, se beben cafés suaves, preparados en cafeteras de filtro y con mezclas de arábicas de tueste claro/medio. El ratio de empleo de café molido por preparación suele ir de los 40 a 50 gr./litro de agua y el de azúcar de unos 5 gr. por consumición. La suavidad del café resultante, por tanto, y sobretodo el bajo contenido en cafeína de éste, permite a los consumi-

dores de estos países, llenar la taza con mayor frecuencia -la cantidad habitual por toma es de 100 ml. o sea de taza grande de café-. Este hecho explica el alto índice de tazas per cápita que registran los países fríos en las estadísticas mundiales, con medias de 12,17 kg/hab/año en países como Finlandia o 9,51 kg/ habitante/año en Noruega.

En cuanto a preparaciones como el café con leche, en este tipo de países, la relación entre ambos ingredientes es favorable al café, que representa habitualmente el 90% del contenido de la taza. Este es, sin duda, otro factor determinante para justificar el mayor uso de los cafés arábicos, ya que la baja cantidad de leche permite disfrutar más plenamente de las buenas cualidades, en general, de este tipo de cafés.

Los países cálidos, por su parte, utilizan sobre todo mezclas de cafés arábicas y robustas de tueste oscuro para preparar las tazas. Cuando se prepara el café en casa la opción mayoritaria es la cafetera Mokka o de fuego, mientras que la cafetera espresso es la opción más común fuera del hogar. La rela-



ción café/agua es de 80 gr./litro en las cafeteras domésticas, mientras que en las espresso se sitúa alrededor de 160 a 220 gr./litro de agua. Es evidente, pues, que por cada toma el contenido de cafeína es mucho más alto que en los países fríos, hecho que sin duda condiciona el consumo continuado de café, siendo la relación per cápita de taza de café/día mucho más baja que en los países fríos y, por tanto, también el consumo general de café. Intentando afinar un poco más sobre el tipo de café preferido en países cálidos, podemos fijarnos, ahora, en el caso de España.

Consumo de café en España

En nuestro país predomina el consumo de café espresso en la hostelería y cada vez más, también, en el hogar sea este en molido o monodosis. Todo ello nos lleva a definir la taza que consumimos como un café de características fuertes, tanto por su método de preparación como por su concentración, fijada alrededor 160 a 220/gr. de café/litro de agua, en tazas de no más de 40 ml. de infusión -un café espresso perfectamente preparado, debe contener 30 ml. Extraídos en un tiempo de 25 segundos-.

Por tipos de consumición, el café con leche y el cortado son las opciones mayoritarias. La relación café/leche en estos casos se suele situar alrededor del 30/70 %, por lo que el café debe ser fuerte para que la leche no diluya su sabor. Aquí es donde el empleo de arábicas mezclados con robustas puede tener cierto sentido, pues se trata de variedades con más cuerpo, más amargor y más "resistentes", a perder su sabor frente al de la leche. Consecuentemente, como el café es muy fuerte lo edulcoramos usando gran cantidad de azúcar. Los sobrecitos contienen generalmente 8 grs y algunos consumidores emplean incluso dos para endulzar su bebida.

Debemos reeducar el paladar del consumidor y demostrarles que el café con leche con cafés arábicas es posible y además muy agradable al paladar. Para no perder la intensidad de la preparación, podemos hacer un café un poco más largo y así usar un poco menos de leche. Otra opción es emplear cafés arábicas más tostados. El resultado es un café que no pierde color ni intensidad y que es mucho más agradable de tomar.

La caza, las carnes guisadas, los vinos con mucho cuerpo, el cava y las frutas ácidas ingeridas antes de un café distorsionan el sabor de la taza

¿Cómo, cuándo y dónde tomamos café?

Estos factores también son importantes en el momento de determinar la apreciación de la calidad del café. Habitualmente, cuando tomamos café en los días laborales, tanto en casa como en la cafetería, lo hacemos de una forma rápida y algo mecánica sin prestar demasiada atención a los aromas y sabores de un buen café. La realidad es que en estos momentos, mientras nos sirvan un café relativamente amargo, caliente y que no sea demasiado fuerte de sabor, no tenemos problemas en aceptarlo. No debería ser así pero es la realidad de la situación actual. En cambio, cuando se trata de día festivos, celebraciones o situaciones en las que estamos mucho más relajados, ponemos más atención en el café que tomamos, en su gusto, en su aroma, siendo, además, y por norma general, mucho más exigentes en la elección de la calidad.



La adaptación, un problema habitual

Sabido es que los gustos y aromas los detectamos en la boca y la nariz. Para la buena percepción es necesario que estos dos elementos no estén contaminados por otros aromas o sabores que puedan llevarnos a juicios erróneos. Hay muchos ejemplos que podríamos citar para ilustrar esta teoría: Si estamos, en un local cerrado con gran cantidad de olores diferentes, difícilmente podre-

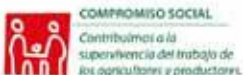
mos apreciar los aromas del café. Si, además, antes hemos comido algo fuerte, como caza o carnes muy elaboradas, el paladar estará saturado por el fuerte gusto de estos alimentos y distorsionará el gusto del café. Lo mismo sucede si hemos tomado vinos de mucho cuerpo o alguna copa de cava. Asimismo, el sabor de las frutas ácidas comidas en el postre, puede alterar la percepción del gusto del café.

Para evitar o amortiguar estos sabores distorsionadores es aconsejable, antes de tomar el café, comer, por ejemplo, unos bastoncitos de pan. Esto hace desaparecer los gustos fuertes y agresivos de nuestra boca. Los sorbetes suaves con sabores no excesivamente ácidos son también un buen sistema para "limpiar" nuestra boca. Si no nos es posible comer ninguno de los productos anteriormente descritos, cuanto menos, sería aconsejable, tomar un poco de agua para arrastrar todos los sabores fuertes. Esta ingesta debe ser siempre anterior al café, y no posterior tal y como suelen hacer algunas personas, ya que en estos casos, lo único que se consigue es hacer desaparecer rápidamente el postgusto agradable del café.

Conclusiones

Ya sabemos que es muy difícil cambiar los hábitos en la preparación del café sin cambiar en exceso el gusto de nuestros consumidores, pero tenemos suficientes argumentos, tanto de calidad como económicos, para intentarlo. Hay que fomentar, sobretudo, el consumo de cafés con contenidos más altos en arábicas, de este modo reduciríamos la ingesta de cafeína y está demostrado en varios estudios que a menor consumo de cafeína, mayor consumo de café.

Josep Rovira
Asesor Fórum Café



NOVELL
L'ESPRESSO

DESCUBRE TODO LO QUE ACOMPAÑA A UN CAFÉ RESPONSABLE

¡Aquí tienes un café auténtico! Un Café Responsable de principio a fin con la garantía de Cafés Novell, la empresa familiar que se dedica a la elaboración, torrefacción y venta de café desde 1958.



Visítenos en **ALIMENTARIA**
del 31 de Marzo al 3 de Abril
Recinto Gran Via / Palacio P6
Nivel 0, Calle D, Stand 75