

# Clasificación y calificación del Café

La calidad del grano de café es la baza más importante que tiene un productor para vender su producto y un consumidor para asegurarse una buena experiencia de degustación

La calidad es un concepto ligado a la apreciación personal, en muchos casos, y es por ello que se crean estándares que ayudan a calibrar nuestra percepción respecto a lo que es bueno y malo. Actualmente no existen parámetros oficiales internacionales para determinar comercialmente de una forma común la calidad del café.

Los granos se clasifican en función de las características definidas por cada uno de los países productores. Este hecho dificulta la verdadera determinación de la calidad del café, sobretodo, porque las clasificaciones y la terminología descriptiva difieren de un país a otro, y porque los estándares solamente son relevantes dentro de la gama de cafés que se producen en un país determinado.

## Tipos de clasificación

Clasificaciones, pues, existen casi tantas como países productores y aunque a lo largo del tiempo han surgido cíclicamente algunas propuestas para estandarizar el sistema, lo cierto es que nunca han avanzado demasiado, retornando en todos los casos al punto de partida inicial con múltiples y variadas clasificaciones y calificación en función del país del café.

Aunque, insistimos, con diferente denominación y calibración, en lo que si coinciden en la mayoría de países es en las características de los granos valoradas para realizar su clasificación y calificación:

- Altitud y/o región
- Variedad botánica
- Preparación (beneficio por vía húmeda o seca = lavado o natural)
- Tamaño del grano (calibre de la criba), a veces también forma y color del grano
- Número de defectos (imperfecciones)
- Aspecto tostado y calidad de la bebida (sabor, características, limpieza ....)
- Densidad de los granos

## Brasil

La clasificación del grano se hace en función de la región de procedencia y el puerto

de origen, además de por una particular calificación basada en los defectos de los granos -imperfecciones a causa de piedras y ramas-. Los criterios de clasificación brasileños incluyen, también, el tamaño del grano, el color, la densidad, la forma, el tueste potencial, el método de tratamiento, el año de cosecha y el número de lote.

## Nicaragua

En la mayoría de los países de América Central y el Caribe, la calidad del grano viene referenciada por términos que designan la altitud de las plantaciones y su modo de tratamiento (vía seca o húmeda). Así, en Nicaragua las denominaciones MG se refieren a granos cultivados a media altura, y sometidos a un proceso de vía húmeda, mientras que las siglas SHG (Central Estrictamente Altura) se utilizan para diferenciar los cafés producidos a mayor altura, teóricamente de mayor calidad.

## Guatemala

La clasificación sigue los mismos patrones que en Nicaragua, aunque en este caso se debe tener en cuenta que las altitudes difieren sustancialmente, ya que los cafetales guatemaltecos crecen entre los 700 y los 1700 metros de altitud. Así, los cafés de Guatemala se clasifican de menor a mayor calidad en Good Washed, Extra Good Washed, Prime Washed, Extra Prime Washed.

## Costa Rica

Este país también sigue el patrón de calidad-altitud para definir sus cafés, aunque además incluye en esta clasificación la localización de producción de los granos. Así se utilizan las siglas LGA (Low Grow Atlantic) para los granos producidos en las zonas más bajas de la vertiente atlántica del país a 200 o 600 metros, MGA (Medium grow Atlantic) para los cafés cultivados a en la Vertiente Atlántica y el Valle Central a alturas entre los 600 y los



900 m y P (Pacífico) para los granos de la vertiente del Pacífico, cultivados entre los 300 y 1000 m. En la ladera occidental del país, el tipo de clasificación se complementa al tener en cuenta, también, la dureza del grano. Cuanto más duro sea éste, mayor será su altitud de cultivo y también su precio.

## No existe un café que tenga inherentemente un gusto malo pero errores en su cadena de producción y servicio se los pueden otorgar

Se designa como HB (hard bean) a los granos cultivados en las mesetas, a alturas entre los 800 y los 1.200 metros, MHB (medium hard bean) a los cafés de las zonas de Semi Meseta, GHB (Good hard Bean) a los granos de la Mesetas Superiores y SHB (Strictly hard bean), para los granos más duros cultivados estrictamente en zonas altas de la vertiente de Pacífico, a alturas entre los 1.200 y 1.700 metros y en tierras volcánicas.

### El Salvador

Este país clasifica sus cafés estrictamente por su altitud de cultivo, entendiendo como mejores los granos producidos a mayor altura. Se designa CS (Central Standard) a los cafés cultivados entre 600 y 900 metros, HG (Media Altura) a los que lo hacen entre 901 y 1.200 metros SGH (Central Strictly High Grown) para los que crecen entre los 1.201 y los 2.000 metros. Estos últimos son considerados los mejores.

### Colombia

En este país se identifican los sacos con el nombre de la región de origen y se clasifica el café por el ta-



maño del grano. Supremo son los granos más grandes y excelso los más pequeños.

### Cuba

En esta isla se clasifica el café por grados en función de sus defectos. El grado 1 se le otorga a los cafés sin ningún defecto y que son, generalmente, los reservados para la exportación; el grado 2 para los granos con 4 defectos, el grado 3 para los que llegan hasta 12 defectos y el grado 4 para los de más baja calidad, con 26 defectos. Así mismo, y en función de su criba, los cafés cubanos se conocen con los nombres de "extra turquino" si supera la criba 18, "turquino" si supera la 17, "Altura" si supera la 16, "montaña" si supera la 15, "cumbre" si supera la 14.

### Kenya

El sistema de clasificación de café keniatas es infinitamente simple pero estricto, basado en un juego de caracteres más un número del 1 al 10 que indica la gama de calidades. Las valoraciones para determinar al grupo que pertenece cada café se obtienen del estudio del grano sin tostar, tostado y en taza. Entre todos los cafés keniatas, destaca el Kenya AA, de alta y reconocida categoría.

### India

En este país se utiliza un sistema similar al kenyatata de combinación de letras para designar la calidad del grano, asignando normalmente la letra A a los mejores café. Ello sin embargo, debe ser interpretado, teniendo siempre en cuenta que la clasificación es intrínseca de cada país, y que por lo tanto un Plantation A indio, no tiene porque ser, de hecho no lo es, de la misma calidad que un Kenya A, a pesar que ambos cafés cuenten con la misma sigla clasificatoria.

### Indonesia

Este país ha renovó hace un tiempo su sistema de clasificación, abandonando definitivamente los pos-



tulados holandeses. Ahora R quiere decir Robusta, A, Arábica, WP que el café ha sido procesado por vía húmedo o DP por vía seca. Además, seis números indican el grado de calidad de los granos, utilizándose 1&2 para los mejores, 3&4 para calidades medias y 5&6 para los cafés de más baja calificación. Asimismo, la denominación de los granos es seguida por una letra, la cual indica la medida del grano, L, M y S es decir Large [grande], Medium [medianos] y Small [pequeños]. Así, por ejemplo un saco que nos llegue marcado con R/DP 2L significará que nos encontramos ante un grano robusta procesado por vía seca, de alta calidad y medida grande.

### Vietnam

El café de este origen sale al mercado con información de los defectos por lote y también tamaños de criba.

### Más aspectos calificadorios

Al margen de estas clasificaciones, es obvio que el comprador de café valora otras muchas variables antes de cerrar el acuerdo de compra. Estas primeras notas nos pueden poner en la pista del café que buscamos, pero solo catándolo e inspeccionándolo físicamente podremos acabar de asegurarnos que nos encontramos ante el café que queremos.

Así, en nuestra elección, deberemos tener en cuenta algunos aspectos específicos que afectan la calidad y que hacen referencia tanto a variables propias del café como a circunstancias externas ligadas al procesamiento del grano, transporte o almacenamiento del mismo.

Los granos verdes arrugados del café no lavado, por ejemplo, reflejan técnicas de recolección inadecuadas; el cultivador ha arrancado del cafeto cerezas que estaban en diferentes etapas de maduración. Este defecto visual no corresponde con la limpieza y calidad que debe mostrar una buena taza de café.

El tamaño del grano puede, en cierta medida, influir en el precio que se paga por una remesa de café. Los granos de café grandes se tuestan bien y pueden tener un mejor

perfil de bebida, siempre que el proceso se haya realizado cuidadosa y correctamente. En cambio, unos granos quebrados pueden provocar problemas durante el tostado, carbonizar los granos y ofrecer una mala calidad de bebida. Muchos orígenes que producen robusta venden su café sobre la base del tamaño de los granos de café y con una tolerancia permisible de defectos, con una clasificación de AA o clasificación/tipo I, etc., donde cada clasificación denota el tamaño de los granos y una tolerancia medida de ciertas imperfecciones.

El recuento de defectos es la medición de la presencia o ausencia de defectos como granos negros, marrones, verdes, descolorados y desteñidos, dañados por insectos, cortes de la despulpadora, hediondos, agrios y con materia extraña como ramitas, palitos o piedras. La presencia de defectos rebaja el valor del café, mientras que su ausencia podría traducirse en una prima.

### Grado de humedad y secado

Si todas estas variantes son físicas y fácilmente comprobables con el simple hecho de inspeccionar visualmente el grano, hay otros que solo podremos controlar recurriendo a equipos concretos. Aunque no apreciables a primera vista, estas variables deben ser tenidas también muy en cuenta, pues su influencia final en la taza de café está documentada. Nos referimos, por ejemplo, al grado de humedad y secado del grano.

No hay una norma ideal sobre este índice. No todos los cafés son iguales, y las circunstancias varían de un país a otro. En general, un grado de 11% a 13% es probablemente un buen objetivo para la mayoría de cafés - en España, por normativa, el máximo admitido es el 13%-. En todo caso, los tostadores insisten cada vez más en que al arribo el café no supere un grado de humedad máximo, recomendándose desde diversos entes que el café con un grado de humedad es superior al 12.5% no se embarque.

El grado de humedad inicial, que no el final, vendrá determinado por el secado y condiciones del café en origen. Cafés con humedades más altas de las recomendadas, pierden rápidamente su característica original de taza;

### Elementos básicos de la calidad en relación con la comercialización

- El café debe ser adecuado para el consumo humano. La legislación de la Unión Europea exige ahora una responsabilidad completa de todos los participantes y eslabones de la cadena alimentaria, los que por lo tanto pueden ser detectados e identificados claramente, desde el productor al consumidor.
- Carecer de materias extrañas, plagas vivas y mohos.
- Conformar plenamente a la descripción del contrato o a la muestra de venta, y ser de calidad uniforme en la totalidad de la remesa.
- Ser limpio en la bebida, es decir no presentar sabores ofensivos.

### Relación del color de los granos de café verde con el contenido de humedad

Color	Contenido de humedad
Gris oscuro	16% - 20%
Blanco	14% - 15%
Verde gris azulado	12% - 13%
Verde	10% - 11%
Verde claro	9%
Pálido	7% - 8%
Pálido amarillento	menor de 7%

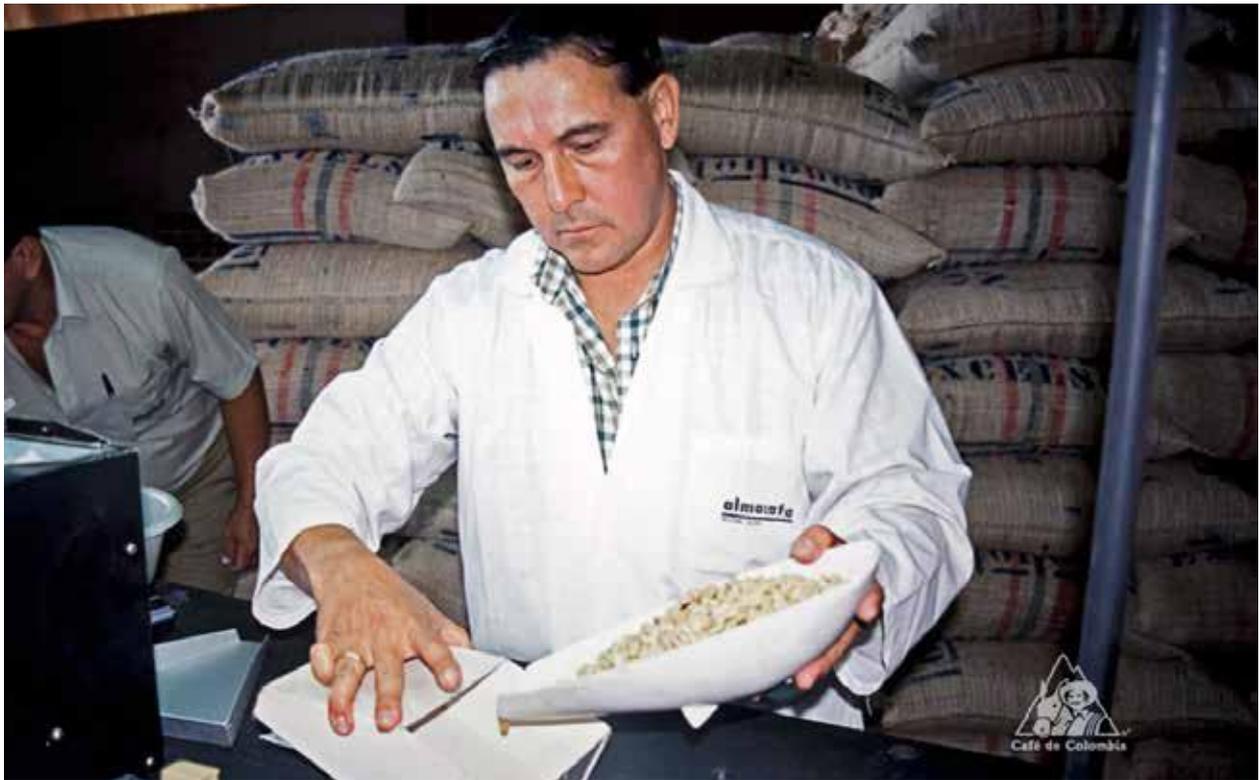
aumenta el crecimiento de microorganismos (hongos, bacterias, mohos) y malogran su calidad original rápidamente (alrededor de 2 meses). Por contra, los cafés con un secado excesivo o un almacenamiento en condiciones inadecuadas que sitúe la humedad del café más del 10%, conllevará a que el

aroma, la acidez y la frescura empiecen a evaporarse y con una humedad del 8% o menos, desaparecerán completamente. El café demasiado seco también se rompe más fácilmente durante la molienda. Esto aumenta el porcentaje de orejas, cáscaras y granos quebrados presentes, lo que reduce más la

# BATAVIA

PREMIUM ARABICA COFFEE





calidad y el valor, dos variables que ante un grano con un exceso de secado no pueden invertirse.

El café con un contenido de humedad adecuado, en cambio, será capaz de preservar mejor y por más tiempo las características de calidad en taza (hasta por 6 meses después de su elaboración), no presentará problemas de rotura durante la molienda y permitirá disfrutar plenamente de todas sus características.

El café poco seco, al igual que el café demasiado seco, no debería mezclarse con café secado correctamente, pues el peligro de convertir la mezcla en un producto de baja calidad es alto.

Por último: hay que hacer todo lo posible para evitar que el café permanezca en los almacenes y puertos mucho tiempo. Esto puede ser especialmente problemático en países sin litoral donde el café debe recorrer largas distancias hasta el puerto de embarque. Si los contenedores se dejan al aire libre, expuestos directamente al sol en las zonas de aparcamiento, sobre vagones de tren o en camiones, el calentamiento y la condensación pueden ser excesivos y las consecuencias sobre el grado de humedad del grano catastróficas.

### La calidad de la infusión

La calidad de la infusión es el factor final que determina la compra o rechazo de una remesa de café y la determinación de su precio. La presencia de defectos puede repercutir en una infusión no limpia, lo que reduce la calidad de la bebida y su precio. No existe un café que tenga inherentemente un gusto malo -aparte del gusto salvaje y muy amargo de *Mascarocoffea* (que crece silvestre en los bosques de Madagascar)- pero errores en el cultivo, beneficiado, transporte, tueste o ya al final de la cadena de extracción, si las pueden provocar.

Como es evidente, los catadores lo que buscan son los sabores, aromas y propiedades particulares de cuerpo, retrogusto, etc. que más se adecuen a su gusto. La per-

cepción es, pues, muy personal y hay toda una gama de sabores, buenos o malos, cuyo efecto sobre la calidad tiene una importancia variable, según sea el tipo de café y el tipo de comprador. Esto, sin embargo, no obvia que de forma generalizada se hayan definido algunas características inaceptables en taza para ningún café y que de detectarlas en la taza nos darán una aproximación muy clara a la calidad del café que bebemos.

**La calidad del café es el resultado de un conjunto de procesos que permiten la expresión, desarrollo y conservación de las características físico-químicas del café hasta su consumo**

El gusto fermentado, por ejemplo, es realmente indeseable, no muy diferente del olor de pulpa de café podrida. En su peor forma este gusto se debe a un exceso de fermentación, a dejar que las cerezas se pudran en montones, a utilizar agua contaminada o a la presencia de granos picados en los que han penetrado contaminantes. Las bebidas impuras pueden también deberse a granos sueltos que han quedado en el tanque de fermentación o en los canales de lavado o a granos que han quedado parcialmente secos y que luego se remojan de nuevo en condiciones poco higiénicas.

La mayoría de catadores considera que las infusiones agrias y con gusto a cebolla son totalmente inaceptables, porque en su criterio poco falta para que estén fermentadas. Éste es un argumento convincente porque se deben a un despulpado tardío de la cereza y a técnicas de procesamiento y secado inadecuadas. El café no sale del cafeto con estas contaminaciones. Recordemos que la fermentación empieza tan pronto como se recolecta la cereza.

Existen, sin embargo, profesionales especializados que saben cómo utilizar estos cafés en combinación con otras características específicas del sabor, y pueden llegar a un resultado final aceptable. Por consiguiente, el problema real es saber si este café es aprovechable o no. En todo caso, en lo que afecta al mercado de calidad el mejor consejo es dejar totalmente de lado dichos cafés.

El sabor rancio o mohoso es un gusto áspero y basto muy desagradable causado al almacenar café poco seco o mojar el café después de haberlo secado. También sugiere posibles problemas de mohos. El sabor terroso es un pariente próximo al sabor rancio y una de las causas principales que lo provoca en el café es el contacto del grano con tierra descubierta o polvo - secado de granos al margen de las carreteras.

El gusto a hierba es un gusto verdoso que tiende a oscurecer los aspectos más finos de la infusión, como el sabor o el aroma. Este gusto recuerda el heno y se encuentra sobre todo en cafés recolectados al inicio de la campaña cafetera. Un secado insuficiente tiende a acentuar el gusto a hierba.

### Otras variantes determinadas por el entorno agrícola del café

Los sistemas de producción y procesamiento del café son otra de las variantes que influyen directamente en la calidad final de la bebida. Los exportadores no pueden estar seguros de todos los componentes y aportaciones que determinan una calidad consistente, pero si saben que el clima, suelo y otros factores agrícolas en las zonas de cultivo resultan clave.

Aunque los productores individuales cultiven las mismas variedades, hay diferencias en la edad de los cafetos, el cuidado de los cafetos, la fertilización, su proceso, el mantenimiento general y a veces el riego: factores que hacen variar la calidad del café de una finca a la otra, dentro de la misma zona geográfica, en la misma ladera de montaña, etc. Cuando estas diferencias no son demasiado evidentes es posible mezclar estos cafés y tener una calidad estable y razonablemente pareja. Cuando las diferencias son demasiado grandes, las mezclas son tan buenas (o tan malas) como sus peores componentes.

El grado de variación de la calidad dependerá del tamaño de la zona o región productiva, las variables en esta zona (altura, suelo, agua), el número de productores individuales, si el café encara el norte o el sur, etc. Este razonamiento, que no siempre se aprecia, vale también para las grandes fincas, aunque con menor incidencia. Las grandes fincas pueden también tener sectores excelentes, buenos y mediocres. Una gran finca puede producir un café aceptable al mezclar todo este café a medida que se sacan de los cafetos, y si la variabilidad no es demasiado grande puede incluso ser un buen producto. La mezcla es a menudo la única manera de conseguir cantidades comercialmente viables, concepto que no plantea problemas siempre que se haga sobre una base bien informada.

Àngela d'Areny

Fuentes: *InfoCafes, Centro de Comercio Internacional, Sabor de Café de Albert Solà,*



**Cafés gourmet**  
**Maquinaria para hostelería**  
**Servicio técnico propio**



Calle Castelar, 62.  
 50.013 Zaragoza  
 Tlf. 976 411 937 - Fax 976 411 447  
 cafes-ays@cafes-ays.com  
 www.cafesays.es

## EL MAGNÍFICO

*Café tostado en Barcelona*

Seleccionamos  
 y tostamos cafés  
 de alta gama con  
 trazabilidad o blends  
 personalizados  
 para la hostelería  
 más exigente  
 e innovadora.

ARGENTERIA, 64  
 T. 93.319.39.75  
 CAFES EL MAGNIFICO  
 CAFESMAGNIFICO.COM

