



Nueva Rueda de Sabores del Café SCAA

La SCAA ha presentado la revisión de su icónica Rueda de Sabores del Café, una nueva versión que incorpora el recién creado léxico sensorial cafetero y que se presenta al mundo, como el mayor trabajo colaborativo en materia de café nunca realizado antes

La Specialty Coffee Association of America (SCAA) ha hecho pública la revisión de su Rueda de Sabores del Café, una de las herramientas más populares y con mayor aceptación internacional para describir la cualidades sensoriales del café. Esta revisión, la primera en 21 años, se ha realizado con la colaboración de especialistas de todo el mundo y ha supuesto una revisión de su vocabulario, así como una nueva distribución y jerarquización de los atributos del sabor del café.

Desde su creación, a finales de los años 90's por Ted Lingle, entonces director de la SCAA, y La Federación Nacional de Cafeteros de Colombia, esta rueda ha sido un recurso de primer orden para los profesionales que trabajan en la industria cafetera de medio mundo, ya que ofrece una manera fácil de referirse a las características de cualquier café, encontradas en una taza.

Ahora, coincidiendo con el lanzamiento del primer léxico sensorial cafetero - Sensory Lexicon- creado por el World Coffee Research - Asociación de Investigación Mundial del Café-, la organización americana de cafés especiales ha presentado, también, la revisión de su icónica rueda, en la que se ha incorporado el nuevo léxico que identifica 110 sabores, aromas y texturas presentes en el café.

Más descriptiva y con menos jerga

Ambos desarrollos, han sido catalogados como el trabajo colaborativo más grande sobre el sabor del café, realizado hasta el momento - han intervenido, entre otros, investigadores de la Asociación de Investigación Mundial del Café, la Universidad Estatal de Kansas (KSU), Texas A & M University (TX A & M), de la Universidad de California en Davis (UC Davis), miembros clave del SCAA y voluntarios de todo el mundo-, tienen como objetivo común formalizar un único vocabulario y unos patrones universales que permitan cuantificar y replicar las cualidades sensoriales del café sobre el papel y que estos puedan servir, entre otras cosas, a los científicos como herramienta para llevar a cabo investigaciones que permitan "crear" mejores cafés.

"La nueva rueda es más descriptiva e incluye menos jerga", explica **Peter Giuliano**, *DIRECTOR SENIOR DE LA SCAA*. "Nuestro objetivo con esta revisión ha sido utilizar las herramientas y las tecnologías de la ciencia sensorial actual para comprender y nombrar las cualidades sensoriales primarias del café y crear un mejor camino reproducible para medirlas. Era importante hacer esta revisión porque en las dos décadas que han pasado desde que se presentó la primera versión de la rueda de sabores, han cambiado muchas cosas. Debemos acabar con el



lenguaje del café de la década de los 90 y apostar por un lenguaje replicable en todas partes sin importar dónde o cuándo se cate el café”.

Del mismo modo y desde los dos entes autores del trabajo, recuerdan que la nueva rueda y el léxico, desarrollados de forma independiente, están pensados para facilitar la descripción de los sabores característicos de cada café y no para calificar su calidad. “Dos cafés diferentes, por ejemplo, pueden alcanzar los 86 puntos de valoración, pero en cambio los dos pueden ser muy diferentes en sabor uno del otro. Con el objetivo de entender que es lo que causa, precisamente, esas diferencias, identificarlas y cualificar esos atributos del sabor era necesario realizar el trabajo que hemos presentado”, explican desde la SCAA.

La nueva rueda de sabores presenta una nueva distribución de capas, nuevo léxico, nuevas jerarquías y una renovada presentación cromática

¿Cómo funciona el Léxico Sensorial?

Partiendo de la evidencia constatada en diversas investigaciones de que los catadores no llegan a un consenso sobre la terminología que utilizan para describir un café, los desarrolladores del Léxico Sensorial del

café han trabajado durante cerca de tres años todos los aspectos que permitieran, de forma especial, corregir de una vez por todas las divergencias, dando forma a un nuevo vocabulario cien por cien: descriptivo, ya que incluye 110 calificativos basado en la evaluación de 105 cafés de 13 países. Un vocabulario cien por cien cuantificable, ya que le asigna una intensidad al sabor en vez de un valor numérico asociado a la calidad del café como lo hace la cata; y un vocabulario totalmente replicable, ya que cuando el nuevo léxico sensorial sea usado correctamente por un profesional capacitado, sin importar donde esté o cuáles sean sus experiencias previas, ajustándose a las definiciones del vocabulario será capaz de llegar al mismo grado de intensidad para cada atributo como pueda hacerlo cualquier otro catador que esté probando el mismo café en la otra parte del mundo. (Cada calificativo del léxico se presenta acompañado por la referencia del producto concreto utilizado para determinar la definición. La intensidad del sabor cuantificada y la preparación concreta a la que ha sido sometida para realizar la prueba de valoración y definición).

“Este nuevo vocabulario representa un antes y un después y esta innovadora herramienta cambiará la forma de como nuestra industria piensa y utiliza el sabor del café”, afirma la directora de marketing y comunicación de SCAA, Lily Kubota.

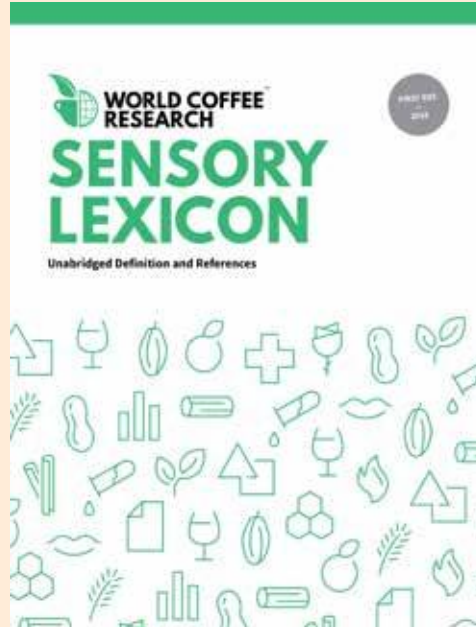
Algunos contras

A pesar de estas bondades, reconocidas por muchos de los profesionales del café que ya han podido practicar con la nueva herramienta, otros han detonado ya algunos fallos que podrían, por el momento, llevar al traste muchas

Sensory Lexicon

Cada calificativo del léxico se presenta acompañado por la referencia del producto concreto utilizado para determinar la definición. La intensidad del sabor cuantificada y la preparación concreta a la que ha sido sometida para realizar la prueba de valoración y definición.

Apple A sweet, light, fruity, somewhat floral aromatic commonly associated with fresh or processed apples.		
REFERENCE	INTENSITY	PREPARATION
Le Monde Café, 17 "apple"	Aroma: 3.0	Place 3 drop of essence on a cotton ball in a large snifter. Cover.
Gerber 2nd Foods Applesauce	Flavor: 5.0	Serve applesauce in a 1-ounce cup. Cover with a plastic lid.
Pear The sweet, slightly floral, musty, woody, fruity aromatic associated with pears.		
REFERENCE	INTENSITY	PREPARATION
Juicy Pear Nectar (can)	Flavor: 7.5	Serve juice in a 1-ounce cup. Cover with a plastic lid.
SOUR The fundamental taste factor associated with a citric acid solution.		
REFERENCE	INTENSITY	PREPARATION
0.005% citric acid solution	Flavor: 1.5	Serve solution in a 1-ounce cup. Cover with a plastic lid.
0.005% citric acid solution	Flavor: 3.5	Serve solution in a 1-ounce cup. Cover with a plastic lid.
BITTER The fundamental taste factor associated with a caffeine solution.		
REFERENCE	INTENSITY	PREPARATION
0.005% caffeine solution	Flavor: 2.0	Serve solution in a 1-ounce cup. Cover with a plastic lid.
0.005% caffeine solution	Flavor: 3.5	Serve solution in a 1-ounce cup. Cover with a plastic lid.
0.005% caffeine solution	Flavor: 5.0	Serve solution in a 1-ounce cup. Cover with a plastic lid.
0.005% caffeine solution	Flavor: 6.5	Serve solution in a 1-ounce cup. Cover with a plastic lid.



de las aspiraciones de léxico y rueda. Y es que según denuncian algunos de estos expertos, el léxico no es global, como se pretende, ya que muchas de las referencias utilizadas están basadas en productos disponibles solo en Estados Unidos. A esto, sus desarrolladores han contestado su intención de que el vocabulario en cuestión siga evolucionando hasta poder hacerlo más inclusivo para otras regiones. “Los léxicos son documentos vivos, y este trabajo no se detiene con el lanzamiento actual. Las investigaciones siguen adelante, y seguro que en un futuro se podrán determinar nuevos sabores. No se trata de un documento cerrado y tampoco la rueda, que está diseñada de tal manera que permite cambios”, explican.

El léxico sensorial busca cuantificar y replicar las cualidades sensoriales del café

Otra de las críticas recibidas es que el léxico no funciona para evaluar los defectos en el café. La razón no es otra, que para desarrollar esta primera edición solo se usaron cafés sin defectos.

El diseño

La nueva rueda de sabores mantiene su diseño característico aunque con cambios importantes, como una nueva distribución y también colorido.

El vocabulario utilizado corresponde en su totalidad al nuevo Léxico Sensorial del Café, siendo la distribución de los mismo en la rueda fruto de un intenso trabajo de investigación del World Coffee Research con cerca de 70 catadores profesionales y panelistas sensoriales que participaron en un macro ejercicio de clasificación dirigido a agrupar los atributos de los sabores del café en diferentes categorías. Adicionalmente se realizó un escalado multidimensional (MDS-Multidimensional Scaln) para ayudar a la visualización de los puntos de acercamiento entre los diferentes sabores. Este potente análisis estadístico es el que permitió agrupar los atributos de sabor en jerarquías y disponerlas en capas alrededor de una rueda.

Una de las características más particulares de la Rueda de Sabores de la Specialty Coffee Association of America son sus colores, cuya intensidad cromática sirven para indicar el peso de las moléculas que representan. En la nueva versión, los colores se han redefinido y partiendo de una gama pastel y la preasignación de tonos principales a los diferentes atributos de referencia recogidos en el nuevo vocabulario - por ejemplo, el naranja para el dulce; el vino para la especias; el rosa-fucsia para el floral,... - se ha dado forma a una nueva composición cromática, donde los colores, propiamente dichos, aseguran desde la SCAA, “se han intentado ajustar al máximo al sabor que representan. Los diseñadores estudiaron las fotografías de diferentes alimentos, elementos y objetos con el objetivo de determinar y adecuar un color específico para connotar a cada sabor”. Este trabajo de diseño ha ido a cargo del prestigioso estudio londinense One Darnley Road.