El arte de degustar un Café

Usted que disfruta saboreando un café fresco recién preparado ya sea en un cómodo sillón en el sitio predilecto de su hogar, en la cafetería cercana a la oficina donde acostumbra a hacer una pausa en la mitad de la jornada, o quizás en aquel restaurante adonde lleva a sus clientes para concretar el negocio del año, seguramente no es conocedor de todos los controles a que debe someterse el café para que pueda seguir seduciendo con su aroma y exquisito sabor a los más exigentes consumidores.

Una de las pruebas, y que sin lugar a dudas es la más importante, la constituye la evaluación sensorial de los atributos y de eventuales defectos que puede presentar la bebida. Esta labor que se realiza tanto en países productores como compradores del grano, la llevan a cabo expertos catadores que han sido entrenados durante años y que son capaces de discriminar diferentes tipos de olores y sabores, los que forman en conjunto el bouquet característico del café. Para ilustrar lo complejo que resulta esta tarea, basta con decir que todavía no han sido descubiertos todos los compuestos químicos responsables del aroma y sabor del café y que se calculan alrededor del millar. Muchos de ellos pueden ser detectados individualmente en el momento de realizar la cata, el olor a tierra debido a la presencia de un compuesto químico denominado "*geosmín*," pero muchos otros son el resultado de la interacción de varios de ellos que son los que le confieren un toque peculiar al café, ya sea en el aroma o en el sabor. Tal es el caso de ciertas notas florales, frutales o herbales, que de acuerdo con su intensidad y calidad, contribuyen a que un café sea considerado por los expertos como verdaderamente extraordinario.

Pero para lograr que las pruebas que realizan los catadores sean objetivas y reproducibles, se hace necesario el manejo armónico de una terminología que facilite la evaluación sensorial del café, cuando son percibidas sus características por los sentidos del gusto, tacto y olfato. Para introducir a los lectores en el mundo que rodea a los catadores de café, y con el ánimo de estimularlos rápidamente a la práctica de una degustación más profesional, que no es otra cosa que ser más conscientes de lo que se está probando, hemos recogido las siguientes definiciones que forman parte del léxico técnico:

Fragancia: Intensidad que producen los compuestos volátiles del café, cuando son percibidos por el sentido del olfato sin la adición de agua. Útil para detectar algunos defectos o notas particulares.

Aroma de la bebida: Definición idéntica a la anterior que se percibe en la infusión a una temperatura mayor a 55 ºC.

Acidez: Sensación originada por las sustancias ácidas del café que pasan a la bebida y son detectadas en la cavidad bucal, especialmente en la parte lateral de la lengua. Depende de la variedad, sistema de beneficio, región de cultivo, grado de tueste y materia prima. Cuanto mayor sea el grado de tueste, la acidez disminuye.

Amargo: Sensación producida por sustancias amargas propias del café, que al ser extraídas con el agua caliente pasan a la bebida. Se percibe sobretodo en la parte de atrás de la lengua. A mayor grado de tueste se siente mayor el sabor amargo. Un amargo desagradable puede ser causado por la sobrextracción del café, es decir cuando el café agotado sigue siendo extraído con agua, ya sea recirculando agua sobre el café o dejando hervir la bebida. Estas prácticas se realizan para que la bebida tenga mayor fuerza, pero van en detrimento de su calidad.

Cuerpo: Fuerza, carácter, pesadez de la bebida. Depende de las características de la materia prima y de la relación agua-café empleada en la preparación de la bebida. Un expreso, que es una bebida de alta concentración, posee mayor cuerpo que un café preparado utilizando un sistema de filtración.

Sabor residual: Sabores postgustativos que permanecen en la boca después de degustar la bebida, pueden ser agradables o desagradables dependiendo de las características de la materia prima, condiciones de proceso y almacenamiento del producto.

Rancidez: Defecto ocasionado por la oxidación de los compuestos grasos del café cuando entran en contacto con el aire, produciendo una nota desagradable en el aroma y sabor. Disminuye la vida útil del producto. El tipo de empaque, las condiciones de almacenamiento, grado de tueste y de molienda afectan la velocidad de enranciamiento. No es deseable percibir esta sensación cuando se realiza la cata.

Impresión global: Nota que emite el juez al calificar la bebida en forma integral. Resume y agrupa el juicio del panelista con relación a la calidad del café que se probó. Para esta nota se tienen en cuenta los comentarios descriptivos que complementan el análisis.

Comentarios: Se deben registrar textualmente en un espacio adicional, con palabras que ayuden a describir mejor las características positivas y negativas de la muestra, tanto aromáticas como de sabor.

Ejemplos: Notas herbales, frutales o florales, así como otro tipo de atributos o defectos que se encuentren en la taza.

Estamos seguros de que cuando vuelvan a pedir un café, se detendrán unos segundos antes de probarlo, reflexionarán sobre algunos de los términos que acabamos de mencionar y querrán descubrir en su aroma y sabor todos los secretos que él nos tiene reservados. Es así como podemos convertir en un suceso verdaderamente emocionante el degustar una humeante taza de café.

Ernestina de Champourcin