



Asia

Cata de cafés



Estrenamos en este número una nueva sección de nuestra revista. Con el objetivo de complementar los reportajes sobre las zonas geográficas productoras de café, realizaremos catas de algunos de los orígenes más destacados de esos enclaves. Para hacerlo nos ayudaremos de profesionales del sector, todos ellos tostadores y/o importadores expertos en el arte de la cata. Además, se ha previsto que en cada una de las cuatro catas de este año, participe un personaje invitado, totalmente ajeno al mundo del café, aunque sí un gran amante de esta bebida

En esta primera ocasión, la cata se realizó en las instalaciones del Fórum del Café en Barcelona. Las próximas están previstas en Galicia y Zaragoza. Participaron, como director de cata, Salvador Sans y como catadores, Francisco Jurado, Josep Rovira, Jordi Codina e Isabel M^a Fernández. Como personaje invitado, contamos con la presencia de Meritxell Falgueras, sumiller y premio joven promesa Nariz de Oro 2007.

En total se cataron siete cafés, Yemen Moka, Indonesia Java, Indonesia Sumatra Mandeling y India Mysore, todos arábicas, y dos robustas, un India Cherry y un Vietnam. El séptimo origen fue un arábica de Papua Nueva Guinea, que si bien no coincide exactamente con la zona geográfica de producción analizada en este primer especial de nuestra revista, si que por algunas de sus características y proximidad geográfica se consideró oportuno incluir.

Los cafés catados fueron suministrados por las empresas Mareterra, Cafés El Magnífico y Cafés Únic, a quien queremos agradecer su colaboración, igual que a los catadores que participaron en esta iniciativa.

Las comparaciones entre uno y otros cafés se hicieron tomando como referencia su variedad botánica, es decir, no se evaluaron las diferencias entre robustas y arábicas, sino entre los orígenes de la misma variedad. Del mismo modo, y para dar uniformidad a la cata, Salvador Sans indicó a los catadores los parámetros principales a evaluar, que quedaron establecidos en: tostado, aroma (fragancia, crosta, rotura), defectos, limpieza, dulzura, acidez, cuerpo, sabor, post-gusto y equilibrio. Computados todos estos datos y debatidos todos los resultados aportados por los catadores se estableció una puntuación media para cada una de las muestras de 0 a 10 puntos.



Vino y café

Dos mundos en el universo de la gastronomía



Un sumiller debería dominar todas las partes líquidas de una comida. Desde el aceite, pasando por el vinagre y el agua y acabando con los destilados. No sólo los aperitivos, los vinos y las copas, si no también el café y el té. La formación de sumillería toca con poca profundidad el café y yo me encuentro incompleta en mis estudios. Por eso gracias a Salvador Sans me he enganchado a las catas del Fórum Café que tantas experiencias sensoriales me han despertado. ¡Qué sorpresa descubrir que mi nariz (que dicen que es de oro) estaba tan dormida! Sensaciones nuevas y aromas que intento comparar con el vino. Aromas especiados, cítricos o a frutos secos que podemos encontrar en crianzas de chardonnay.

Gracias a estas lecciones magistrales he podido re-educar mis vares de acidez. ¡Ahora comprendo a mis alumnos cuando me dicen que no entienden si un vino es bastante ácido o no! El secreto es la experiencia y una buena guía de los parámetros de la cata. Descubrir que el café no sólo se puede definir como amargo. También el vino tinto es amargo por causa de los taninos y me detengo con cuatro o cinco adjetivos para explicar su paso en boca. La ficha de degustación de ambos productos es muy parecida. Se centra en el análisis del color, aroma, boca, equilibrio e intensidad. Aún así, es muy interesante para alguien del mundo vinícola, poner la nariz como profesional sobre el familiar aroma del café recién hecho.

Una crítica, pero. En la restauración, el café parece estar en un segundo plano y se nota. La gastronomía entendida como un todo sería como una orquesta. Una orquesta donde todos los instrumentos se deben armonizar. En eso, en teoría, consistiría el maridaje. Este no es sólo una relación de amor exclusiva de la comida y el vino. Hay también equilibradas combinaciones de agua con diferentes alimentos, y porqué no, también con el café. Una taza que pueda alargar el sabor de los postres. Como por ejemplo un típico "músico" acompañado con un arábica de la India. O una variedad etíope con un sorbete de mandarina. El secreto consiste en que los últimos recuerdos gustativos del postre lo podamos encontrar en el aroma del café. Que el café no sea un punto y a parte, sólo un punto y seguido.

Precisamente lo más criticable de los mejores restaurantes es a veces algo tan simple como el pan y algo tan complicado como el café. Hecho en falta cartas de cafés, junto a la carta de aguas, vino y aceites. Parece que para ello sólo tengamos una elección. Deseando que los profesionales de nuestras salas hagan de embajadores (como lo han hecho con el vino) con el café, les dejo para tomarme uno. Un placer.

Meritxell Falgueras



Cata de cafés arábica

Muestra 1 – Papua Nueva Guinea

El más ácido de los arábicas de la mesa según nuestros catadores. Este café fue definido como muy limpio y bueno, de acidez alta, aroma intenso, postgusto bueno y agradable y sugestiva fragancia frutal.

La nota final obtenida por este café fue de 7 puntos sobre 10.



Muestra 2 – Yemen Moka

Todos los catadores coincidieron en el carácter algo terroso de este café, así como en su baja fragancia. Según sus evaluaciones no es un grano ni muy dulce ni muy limpio que tiende al amargo y acidez baja. Tres de los catadores señalaron también algunos tonos maderosos, tipo hoja de tabaco en esta muestra.

A pesar de todo, el sabor no disgustó, aunque su irregularidad le restó nota en general. En total 6 puntos sobre 10.

Muestra 3- Indonesia Java

Café limpio, de dulzura media/alta, buen cuerpo y sabor agradable. Al contrario que la muestra anterior, nuestros catadores destacaron de este Java su regularidad. Su postgusto y equilibrio fueron otro de los aspectos bien valorados, igual que la inexistencia de defectos apreciables.

El resultado final fue de 6,5 sobre 10.



Muestra 4- Indonesia Sumatra Mandeling.

La astringencia de este café, así como su escasa fragancia y las notas maderosas e incluso metálicas de esta muestra, presagiaban una mala puntuación para esta muestra, que sin embargo al final de la cata obtuvo un aprobado alto gracias a su vivacidad, cuerpo alto, sabor y dulzura correcta, y sobretodo buen postgusto en boca.

En total obtuvo 6,5 puntos sobre 10.

Muestra 5- India Mysore

Según los catadores, el más estable y equilibrado de todo el grupo de los arábicas probados. En general, todos coincidieron en destacar sus tonos especiados así como su fragancia calmada en taza, aunque en costra subía mucho, nos explicaron. Su sabor fue calificado como bastante dulce, su acidez baja y su aroma escaso, aunque muy agradable. No se detectaron defectos valorables.

También obtuvo una puntuación de 6,5 puntos sobre 10.

Cata de cafés robusta



Muestra 1 – Vietnam

Fue el primero de los dos robustas catados. No se le detectaron defectos. El cuerpo y sabor fueron bien valorados, destacando sobretodo su dulzura y limpieza, que según nuestros catadores, se encontraba por encima de la media de los cafés de este tipo. Su fragancia, aunque no muy acusada, alcanzó una nota media de 2 sobre 3.

Esta muestra fue una agradable sorpresa para los catadores, que la puntuaron con 7 puntos sobre 10.

Muestra 2- India Cherry

El aroma y cuerpo de este café corresponde según nuestros catadores al patrón típico de los robustas, aroma pobre y cuerpo intenso. De igual manera, su dulzura se presentó justa, aunque su sabor más que correcto. En general lo valoraron como un café limpio, puro y libre de defectos.

Obtuvo una puntuación total de 6,5 puntos sobre 10.

S.C.