



# Cata de café espresso

## Cafés de Cerrado y Agaete

**E**l Fórum Cultural del Café ha puesto en marcha este año un programa de catas dedicado exclusivamente al espresso, tal y como ya informábamos en el anterior número de la revista. Este complejo sistema de evaluación es básico para los maestros tostadores de las empresas cafeteras que lo utilizan para evaluar y determinar el perfil del café antes de formular los blends.

En el marco de este programa y coincidiendo con la segunda reunión del Comité de Jueces del Fórum, se organizó el pasado 24 de marzo en Barcelona una cata espresso de cafés tipo Brasileños. Participaron como catadores, los jueces, Enric García, M. Carmen Fuertes, Luis Villalba, Marisa Baqué, Augusto Morales, Javier Lapastora, Inma Borrego, Isabel Fernández y Josep Rovira quien, además, dirigió la sesión.

Los cafés catados fueron un natural y un semilavado, ambos Brasil Cerrado y un semilavado de Agaete (Canarias). Esta muestra no se identificó hasta el final de la prueba, de modo que los catadores no supieron su procedencia hasta terminada la sesión.

### Los cafés de la cata

Es sobradamente conocido que Brasil es el primer productor mundial de café y que una de las zonas en las que se ha apostado más decididamente por la calidad en este país es la de Cerrado en la región de Minas Gerais.



Mayoritariamente, el procesamiento del grano en esta área se realiza por vía seca -café no lavado-, aunque la tendencia apunta hacia sistemas que permitan obtener cafés semilavados o descascados. La razón no es otra que la calidad. Y es que el sistema semilavado permite a los caficultores obtener un café más limpio y de una calidad superior. La logística de este procesamiento se basa en lavar el café con un desmucilador para eliminar el mucilago contenido en el grano. A diferencia del sistema de lavado, el grano, no sufre tratamiento de fermentación, ya que una vez ha pasado por el desmucilador se seca directamente. El resultado de este grano en taza es un café limpio, de ligera acidez y toques afrutados. Por su parte, los café brasileños no lavados o naturales son cafés con poca acidez, dulces y bastante armoniosos en su balance. Aunque, generalmente, no son muy ricos en matices sensoriales, en la degustación sí que se distinguen tonos a frutos secos tipo avellana.

Estas características, de acidez, dulzor, balance...de los cafés de Cerrado coinciden bastante con el gusto del paladar del consumidor de café español y en general del consumidor mediterráneo. Esta circunstancia es la que explica por qué la mayoría de blends que se utilizan en toda la zona del sur de Europa contienen básicamente cafés brasileños.



El café de Agaete, a su vez, fue presentado a la cata organizada en el Fórum como un semilavado, sin especificar su origen. La intención era poder valorar de forma totalmente objetiva este origen de reciente recuperación y que tras 7 años de cultivo ya empieza a presentar buenos resultados, en cuanto a la calidad se refiere. En nuestra cata, sin ir más lejos, sorprendió agradablemente, alcanzando una muy buena valoración.

El café catado procedía de una finca situada a no más de 250 m. de altura en el Valle de Agaete (Gran Canaria). Dentro del grupo de los tres cafés probados era el más ácido y limpio. Los catadores reconocieron en la muestra toques a fruta seca y una sensación retro-olfativa con un agradable matiz frutal. La persistencia en la mejora de métodos y calidad entre los cultivadores del Valle está dando ya sus frutos.

## Metodología de cata

La cata de brasiles y café de Agaete repitió el mismo patrón que la primera cata del programa. Es decir una parte del análisis del producto se realizó antes de la cata del producto y una segunda parte, el análisis sensorial, con el producto ya extraído. En todos los casos, este análisis se hizo con conocimiento de blend, tueste, color, granulometría, presiones, temperaturas de la máquina, de tazas, tiempo y cantidad de extracción.

La preparación se realizó con 7 g. de café por taza de 30 ml. y extracción de 25 segundos. Todas las tazas fueron preparadas por el mismo barista para asegurar la máxima homogeneidad posible en las extracciones.

Los tiempos de tueste de las tres muestras catadas eran muy parejos por lo que no afectaron en la prueba. En el color sí que se presentó una pequeña desviación que pudo influir de manera leve en la sensación de acidez-frescor final. Las temperaturas en taza, a su vez, fueron muy parejas en todos los casos, lo que demuestra que las temperaturas antes del llenado de las tazas eran muy iguales y que las extracciones se hicieron en los mismos tiempos.

## Análisis y cata

Los resultados del contenido de cafeína obtenidos por las dos muestras de no lavado y semilavado de Cerrado fueron los típicos de los cafés Brasileños, siempre 0,2 puntos por debajo de los Centroamericanos. El café de Agaete también estaba en la misma línea.





Los análisis de granulometría dieron como resultado unos valores muy igualados para los tres café, algo nada extraño si tenemos en cuenta que las tres muestras provienen de familias muy similares.

De igual modo, el análisis de densidad arrojó unos valores poco diferenciados entre los Cerrado, natural y semilavado, y el café de Agaete. Conviene recordar que la densidad tiene bastante relación con el parámetro del cuerpo del producto.

Las principales diferencias se obtuvieron en la valoración de los parámetros sensoriales. Estas desigualdades fueron especialmente destacables entre el café natural o no lavado y los dos cafés semilavados, en los que se observó un perfil bastante similar y típico de los cafés de este tipo, muy apreciados en el mercado, tanto por la cantidad como por la calidad de su aroma. Así, los semilavados presentaron un poco más de cuerpo, un ligero dulzor superior y también más altos niveles de acidez. El de Agaete, además, destacó por sus tonos más afrutados.

En el postgusto y valoración general, el café de Agaete fue el que obtuvo una mejor valoración, ligeramente por encima del semilavado de Cerrado.

## CATA CAFÉS TIPO BRASIL

Tipo café: **Arábica tipo Brasil, naturales, semilavados y lavados**

Tiempo de tueste : 12 a 15 m.

Color de Tueste:	50	Tipo Brasil	Natural	Humedad:	1,7	Tipo Brasil	Natural
	47	Tipo Brasil	Semilavado		1,9	Tipo Brasil	Semilavado
	53	Agaete	Semilavado		1,9	Agaete	Semilavado

Temp. Agua salida grupo: 83°      Temp. Tazas precalentadas: 31°

	<b>Tipo Brasil Natural</b>	<b>Tipo Brasil Semilavado</b>	<b>Agaete Semilavado</b>	
Contenido cafeína:	0,273	0,222	0,202	En %
Cafeína por taza en mg.	81,9	66,6	60,6	Cantidad moderada por día 200 a 400 mg.      Factor 300
Sólidos solubles:	26,5	23,2	20,1	En %
Granulometría	329	320	339	Promedio en mm.
Temperatura en taza:	72	72,5	72,2	Inmediatamente después de extracción
Densidad	1,021	1,031	1,016	Sistema peso muerto

## Café do Cerrado

El grano Brasil Cerrado, tiene como origen el estado de Minas Gerais, la mayor zona de producción de arábicas de este país.

La región es, además, desde el año 2005 la primera Indicación Geográfica de café de Brasil y del mundo de acuerdo a las normas de la OMPI, Organización Mundial del Derecho de Autor.

Tradicionalmente este territorio había sido relegado a la producción extensiva de ganado, pero en las últimas décadas se demostró que la combinación de nuevas tecnologías agrícolas con la excepcional climatología de la zona, de veranos calurosos y húmedos e inviernos suaves y secos, resultaba ideal para la producción de café. Hoy la región de Cerrado representa cerca del 50% de la cosecha anual de café brasileño con cerca de 3.500.000 sacos de 60 Kg. producidos por temporada.



El área de cafetales en la región alcanza actualmente las 155.000 hectáreas, localizadas entre los 800 y 1.300 metros de altura. Las fincas están en manos de pequeños y medianos productores. El Consejo de Asociaciones de Caficultores de Cerrado estima en 3.500 el número de agricultores dedicados actualmente a la producción de café en la zona.

La taza de café do Cerrado destaca por su buen cuerpo, por su aroma con matices que van del caramelo a la nuez y por su generoso post gusto achocolatado en boca.

### Tipo Brasil Natural

### Tipo Brasil Semilavado

### Agaete Semilavado

	Guía	Promedio		Guía	Promedio		Guía	Promedio
Crema color:	4 a 8	4,5	Crema color:	4 a 8	5,7	Crema color:	4 a 8	5,5
Crema densidad	4 a 8	5,4	Crema densidad	4 a 8	5,7	Crema densidad	4 a 8	5,4
Aroma intensidad	4 a 8	4,6	Aroma intensidad	4 a 8	6,0	Aroma intensidad	4 a 8	6,0
Aroma calidad:	5 a 9	5,5	Aroma calidad:	5 a 9	6,1	Aroma calidad:	5 a 9	6,5
Cuerpo	4 a 7	6,3	Cuerpo	4 a 7	6,0	Cuerpo	4 a 7	5,0
Acidez	3 a 8	4,0	Acidez	3 a 8	4,6	Acidez	3 a 8	5,7
Aspero	2 a 6	5,1	Aspero	2 a 6	3,6	Aspero	2 a 6	3,3
Amargo	3 a 7	5,8	Amargo	3 a 7	4,9	Amargo	3 a 7	4,3
Dulce	5 a 8	5,7	Dulce	5 a 8	6,4	Dulce	5 a 8	6,5
Seco/madera	2 a 6	4,8	Seco/madera	2 a 6	3,6	Seco/madera	2 a 6	3,3
Balance	7 a 9	7,0	Balance	7 a 9	7,3	Balance	7 a 9	7,5
Postgusto	7 a 9	6,9	Postgusto	7 a 9	7,4	Postgusto	7 a 9	7,9
General	7 a 9	6,8	General	7 a 9	7,6	General	7 a 9	7,8

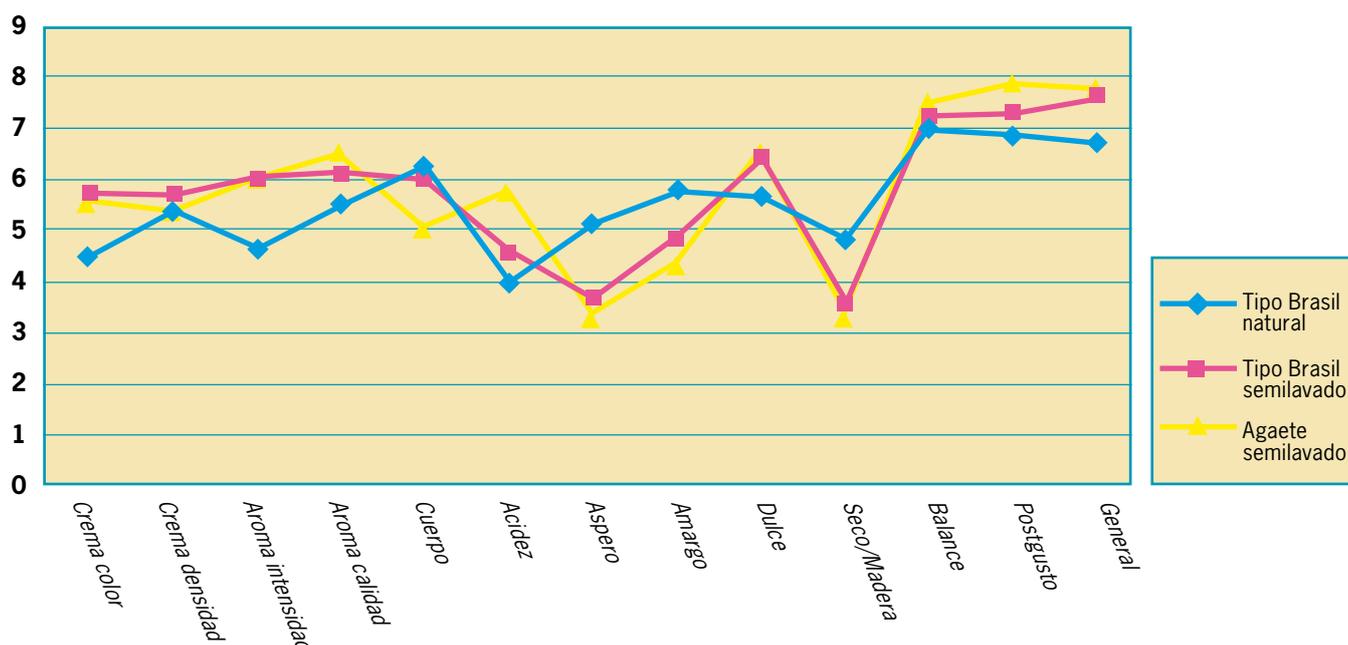


### ATRIBUTOS SENSORIALES

Valoración 1 a 10

Muy mal	0	Regular alto	4	Bien alto	8
Mal	1	Correcto	5	Muy bien	9
Regular bajo	2	Bien bajo	6	Excelente	10
Regular medio	3	Bien medio	7		

### Perfil Arábica tipo Brasil





## El cotizado café de Agaete

La variedad que se cultiva es la denominada Típica, un tipo de café que prácticamente ya no existe en las principales zonas productoras del mundo pero que ofrece una calidad muy notable, de hecho se trata de una variedad que se encuentra en proceso de recuperación. Los productores de esta zona comercializan conjuntamente los escasamente 2.000 Kg. de producción anual a través de la marca Café de Agaete, que puso en marcha Agroagaete, la Asociación para el Fomento y Desarrollo Agropecuario del Municipio de Agaete. Con esta producción, evidentemente, la única estrategia viable es intentar competir en el mercado a través de la calidad. En realidad, se trata de un café muy bien valorado por sus características organolépticas que se vende al llamativo precio de 50 euros el kilo. Víctor Lugo, presidente de la asociación de productores, lo describe como un café del tipo arábica, muy aromático, por la manera de elaborarlo, de forma totalmente artesanal, de un color muy intenso y de aromas muy persistentes en boca. Y destaca, también, la buena acogida que tiene en el mercado, porque, *“a pesar de su elevado precio, cada año lo vendemos todo en tan sólo un par de meses”*.

## Del Jardín Botánico de La Orotava

Según señala el investigador José Antonio García Álamo, las primeras plantas de café que se introdujeron en Agaete, durante el siglo XIX, debieron proceder del Jardín Botánico de La Orotava, que representó, en ese siglo, un papel fundamental en la difusión de nuevas plantas exóticas por todas las Islas Canarias. Este dato lo avala el hecho de que, hasta que se hizo la carretera Las Palmas-Agaete, el comercio y las relaciones de toda índole se hacían por vía marítima, especialmente con la isla de Tenerife. La primera referencia sobre este cultivo en la villa la proporciona Verneau, quien habla de los cultivos de tabaco y café, de los que afirma que son los mejores de la Isla. También la viajera Olivia M. Stone deja constancia de la existencia de *“cafetales granados con flores blancas”*.