

# Control visual del grano de Café



Tomar o comprar regularmente un buen café, o en todo caso el café que nos gusta y al que estamos habituados, no es una tarea sencilla, a menos que contemos con el asesoramiento de nuestro tostador de confianza que hará esta selección por nosotros atendiendo a nuestros gustos y preferencias.

La existencia de tantas variedades y calidades -cambiantes de cosecha a cosecha-, obligan siempre a una verificación previa si queremos corroborar la calidad del café que hemos comprado.

Sin duda, la mejor manera de examinar las características de un café es catarlo, es decir, probar la infusión. Aún y así, antes y para descartar algunas sorpresas posteriores, una buena práctica es un control visual del café en grano y descartar, en la medida de lo posible, aquellos cafés con defectos graves de incidencia directa en la taza. Si el café ya está molido difícilmente podremos realizar este examen. En este caso solo es posible valorar su aroma y el café que preparemos a posteriori.

He aquí, pues, algunos someros consejos para examinar el café en grano, con todas las reservas de una obligada generalización.

### *Control del envase*

**Café envasado.** Lo primero que deberemos hacer es fijarnos en la fecha de caducidad. Próximo a este dato aparecerá también un número de lote que corresponde a la semana del año en la que ha estado envasado el café.

Por ejemplo, un café envasado en la semana del 14 al 20 de marzo de este año, llevará la marca de lote 12, mientras que una que estuvo tostado y envasado la semana del 10 al 16 de enero, llevaba el número 3

**Café a granel.** En este caso el envase no nos aportará ninguna información, a menos que en el tostadero donde compramos el café tengan por costumbre apuntar en la bolsa la fecha de tueste. Si el café lo compramos a granel, la primera recomendación es hacerlo en un tostador de nuestra confianza. De cualquier modo, si esto no es posible o aún y así queremos cerciorarnos que el producto es fresco, algunos parámetros que nos pueden ayudar a descartar un café en mal estado son su olor a rancio o la presencia de manchas aceitosas sobre la superficie de los granos.

Conviene recordar, también, que contrariamente a lo que muchos puedan pensar, antes de consumir el café recién tostado es mejor dejarlo reposar durante dos días, ya que durante este periodo se dará por completada la desgasificación. Pasados 15-20 días del tueste, sin embargo, el café empieza a perder parte de sus propiedades.



## Control visual del Café

### Grano verde

Aunque lo más habitual es comprar el grano ya tostado, desde hace algún tiempo baristas y aficionados al café han empezado a comprar café verde que luego ellos mismos tuestan en un ejercicio de convicción cafetera cada día con más seguidores.

Los defectos de coloración del grano verde son relativamente sencillos de apreciar y según su apariencia podremos saber de que padece ese café.

**Granos negros.-** Se deben a un exceso de fermentación. Es un defecto grave que confiere a la taza un sabor desagradable. Además de en el aspecto, incide en el sabor y aroma del café.

**Granos grises.-** Pueden tener su origen en una fermentación en el momento de la recolección o provenir de una cereza poco madura. Otra causa habitual de esta coloración es el almacenamiento del grano en un ambiente húmedo. Este defecto tiene incidencia directa en el sabor y aroma de la taza.

**Granos rojizos o "Foxy".-** Son consecuencia directa de un secado artificial demasiado largo o a una temperatura demasiado alta. En algunos casos también aparecen cuando se produce un exceso de fermentación. El sabor es el parámetro que más queda modificado por este defecto.

**Granos blancos.-** El origen de estos granos es un exceso de humedad. Es habitual que en algunos de ellos incluso se inicie el proceso de germinación. Este defecto tiene incidencia en el sabor y aroma de la taza.

**Brisures.-** Son granos rotos, normalmente demasiados secos y de tamaño inferior a medio grano. El principal problema que representan es en el tostado, ya que suelen carbonizarse con facilidad confiriendo al café un sabor áspero y amargo. El aroma también queda modificado.





---

*El mejor café es el que mejor cumple nuestros parámetros de buen gusto y sabor*

---

**Grano vano.-** Es un grano pequeño y de poco peso que suele provenir de cafetos poco desarrollados por un deficiente cultivo. Este defecto afecta tanto al tostado como al sabor y aroma de la taza. Este tipo de granos se asemejan mucho a los granos inmaduros, también de aspecto más pequeño que los normales y que provienen de una recolección antes de hora o de cerezas abortadas por falta de humedad o nutrientes.

**Granos escolíticos o picados.-** Son los que en su superficie presentan múltiples agujeritos. Estos orificios son producidos por el escolite u otros parásitos que pueden atacar al café almacenado. A pesar de la espectacularidad de este defecto, solo afecta al sabor y casi nada al aroma o aspecto final de la taza.

**Granos elefantiacos.-** Son granos de grandes dimensiones que contienen varios embriones en vez de uno. En una carga de tueste, precisan más tiempo que el resto, con lo que se pierde la homogeneización del proceso.



## Grano tostado

El café verde no se puede beber, para hacerlo es imprescindible someter al grano a un proceso de tueste durante el cual se liberarán los componentes aromáticos y de sabor del grano que luego otorgarán personalidad a la bebida.



Este grano tostado, como también en su anterior etapa de grano verde, es una fuente importante de información que nos ayudará a reconocer las características, bondades y defectos del café que tratamos.

**Distinción entre Arábica y Robusta.-** El Grano Arábica mide entre 6 y 12 mm, es ovalado y alargado, con un surco estrecho y ondulado, mientras que el grano Robusta es redondeado, mide entre 4 y 8 mm y el surco que lo divide es recto. La hendidura cerrada en los Arábicas es una muestra de altura y calidad.



**El tamaño del grano.-** En el caso del café como en el de otros frutos, el mayor tamaño del grano no es un factor determinante de calidad. De hecho, el tamaño de los granos del café depende de la especie de cafeto que los produzca. Existen los granos gigantes (Maragogype), medianos (AA de Kenia), pequeños (Caracolillo de Kenia) y enanos (San Ramón).  
La calidad de unos



y otros será resultado del esmero de la plantación y el cuidado recibido por este café.

**Café roto.-** Los granos de café roto son indicativos de poca calidad, salvo en algún tipo de café muy especial de grano muy cerrado que se abre y rompe en la primera fase del tostado, quedando el caparazón por un lado y el embrión por otro.

**Café agujereado.-** Si el grano tiene un pequeño agujero es síntoma de que fue atacado por la broca, una especie de gorgojo. Esos granos, en cantidad, otorgan al café un gusto a paja.

**Color del grano.-** Este es otro indicativo importante que nos ayudará a determinar la calidad del café que examinamos. Un grano de color más claro que los otros, puede ser consecuencia de una recolección prematura o al contrario, puede que ese café haya sido recogido del suelo tras haber caído del cafeto por exceso de maduración.

Un grano con manchas aceitosas o totalmente aceitoso indica que el café empezó a sudar tras estar demasiado tiempo envasado. Mientras que si en el



grano aparecen unas pequeñas manchas negras, lo más habitual es que se deba a una práctica muy curiosa habitual en algunos países de origen. Allí, el grano se vende a peso y con un grado de humedad medio del 10/11%, pero si en el momento del secado en tambor se ha secado demasiado, se espolvorea agua y después se vuelve a secar hasta el % de humedad permitido. Si el agua no es pura, las gotitas al evaporarse dejan sobre el grano estas pequeñas señales negras.

**El olor del café tostado.-** El café, verde o tostado tienen una gran capacidad para absorber olores. Es por ello tan importante que los granos se conserven en un lugar fresco y aireado. Para realizar el control de olor en el grano tostado basta con oler el café. Ante un tufo desagradable o extraño no vale la pena continuar con el resto de exámenes.

Aclarar que, aunque el café tostado, tiene más capacidad que el café verde para absorber olores, los defectos del grano sin tostar en este sentido son también determinantes en la taza final.

El café verde, sin ir más lejos, es capaz de captar, por ejemplo, el sudor de las mulas que lo transportan del cafetal a los centros de beneficiado, otorgando a la taza final un aroma extraño y poco agradable -actualmente la mayoría de los animales utilizados en este transporte llevan protección para evitar la transmisión de olores-.

Del mismo modo, el café verde es propenso a captar los olores de las sentinas de los barcos mal aireados. En algún caso esto puede ser positivo, como en los cafés monzónicos, que llegaban a Europa viajando desde la India en las bodegas de los legendarios clipers impregnados de especias y secados en su singladura por las empapadas de los monzones.



**Interior del grano.-** Para realizar este control, deberemos partir algunos granos y observar el color y textura del embrión. Si está demasiado negro es que se tostó demasiado. Si es de un color más claro indica insuficiente tostado y si se muestra con un aspecto leñoso es que estuvo excesivamente secado en origen.

Con todo lo aquí expuesto, no nos habremos convertido en expertos catadores capaces de descubrir los recónditos secretos de un café, pero sí estaremos en condiciones de poder rechazar aquellos que no estén a la altura de calidad que queramos servir en nuestro establecimiento o disfrutar en el apacible momento de la sobremesa.



#### Redacción

Fuentes: "Sabor de Café" de Albert Solà, Archivo Fórum