

Normativas en un concurso de cata de cafés

Muchas veces se nos plantea la misión de clasificar un número importante de muestras de café, ya sea para seleccionar una compra importante o para efectuar una mezcla determinada.

Para ello nos servirá de ayuda el contemplar la normativa que la SCAA aplica en los concursos de evaluación de cafés. Las normas que siguen nos han sido facilitadas por el Jefe de Catadores de la mencionada asociación americana.



Papel del jefe de catadores

Para asegurar en una cata de café la igualdad de oportunidades para todos los concursantes, es necesaria una gran responsabilidad a la hora de definir los parámetros competentes, sobretodo, para que los jueces puedan evaluar con equidad todos los cafés.

Estos parámetros son:

- El método de cata
- La preparación de la muestra
- La proporción de café en el agua
- El grado de tostado (color)
- El grado de molidura (tamaño de partícula)

El jefe de catadores debe ser el responsable de establecer el método de cata y la secuencia a seguir para que cada catador tenga la oportunidad de evaluar de forma completa e independiente cada muestra.

El método de cata y su secuencia debe incluir, como mínimo:

- El orden en que se efectuará la cata
- El número de tazas por muestra y
- El tiempo límite para evaluar la taza.

En el mejor de los casos, no deberían probarse más de 20 muestras por día (la mitad por la mañana y la otra mitad por la tarde). El ganador de estas dos catas se clasificará para la final. En algún caso, sería posible extender la evaluación a 30 muestras finalistas en tres sesiones de cata.

El jefe de catadores debe ser, también, el responsable de seleccionar los criterios y los métodos de calificación utilizados para evaluar los cafés y determinar en la confrontación si, además de los atributos sensoriales, se deberán tener en consideración los atributos físicos.

Normalmente el aspecto físico del café verde no indica necesariamente su calidad final en la taza, o el perfil de taza. Pueden verse cafés verdes que tienen excelente presencia física pero que carecen de sabor, o que son neutros o aun fermentados o con mal sabor.

Pero un café verde de buena presencia física y además de adecuada calidad en taza, es imbatible dado que esos son los criterios de venta que rigen el mercado de los cafés especiales.

Exhibición de las muestras

Los consumidores, las cafeterías y los tostadores tienden a elegir los cafés que tienen buena presencia y además calidad. Por ello y para facilitar que los catadores juzguen los cafés comparativamente durante la cata, en los concursos, se exhiben los cafés en sus estados verde: tostado grano entero y tostado molido.

Autonomía de los catadores

Cada catador debe trabajar en su evaluación autónomamente y en ningún momento ningún catador debe hacer referencias o comentarios a los otros catadores sobre las muestras de café que están evaluándose.

Transparencia en las puntuaciones asignadas por los concursantes

Todas las puntuaciones serán confidenciales, siendo el catador el que entregue su puntuación al jefe de catadores para la tabulación.

Una vez entregada la puntuación, ésta no podrá ser cambiada o reajustada por el catador. Cualquier pregunta sobre la puntuación de las muestras se remitirá al jefe de los catadores.

Creando una base uniforme para la puntuación

Antes de iniciar la evaluación de muestras, el jefe de catadores revisará los criterios de evaluación y el método de calificación con todos los catadores que participen en el concurso. Esta revisión incluirá la cata de una muestra similar a las muestras de café en competencia.

Revisión de métodos de calificación

Durante esta revisión los catadores conversarán sobre la forma de evaluación de las muestras en los aspectos físicos y atributos sensoriales, acordando la base de puntuación que será común para todas las muestras a evaluar. El propósito de esa revisión es asegurarse de que cada catador comprenda cómo puede usarse cada criterio y establecer una base común para asignar puntos a cada uno.

Por ello en la fase de revisión durante el primer día, se necesitarán 3 muestras de café, que los catadores hayan elegido previamente y que se considerarán representativas de diferentes niveles de calidad. Se dispondrá de un tiempo para catarlos y conversar sobre sus calidades individuales de su fragancia, aroma, acidez, sabor y balance.

Formato de calificación

Se utilizará el formato oficial de la Specialty Coffee of America (SCAA), para cafés especiales, que servirá para evaluar de forma conjunta y uniforme las características de taza. En la primera sesión nos aseguraremos que las puntuaciones sean más parejas y que existan pocas divergencias debido a las posibles diferencias en los conceptos de evaluación.

Estándares para puntuar

El jefe de los catadores determinará el sistema de puntuación y el número de ganadores en el concurso (oro, plata y bronce). El sistema reconocerá a los mejores tres o cinco cafés en cada confrontación.

La selección se basará en los ganadores que alcancen más puntos. El primer lugar será asignado al café que reciba mayor puntuación acumulativa de parte de los jueces y, en caso de empate, todos los cafés que ha tenido la misma puntuación recibirán el mismo lugar de mérito.

Se evaluarán los siguientes parámetros:

- Fragancia, aroma
- Acidez
- Sabor
- Cuerpo
- Retrogusto
- Balance
- Apariencia física

Certificados de clase

El sistema de calificación reconocerá a todos los cafés que reciban un número

predeterminado de puntos de todos los jueces.

1. Cafés que reciban 90% o más de la puntuación total promedio: tendrán derecho a “Certificado Grano de Oro”.
2. Cafés que reciban 80% o más de la puntuación total promedio: tendrán derecho a un “Certificado Grano de Plata”.
3. Cafés que reciban 70% o más de la puntuación total promedio: tendrán derecho a un “Certificado Grano de Bronce”.

Segmentación de muestras a catar

Deberá orientarse la cata de los cafés por regiones o por altitudes. Sería injusto hacer competir en un mismo grupo a cafés cultivados a 600 m con otros cultivados a 1200 m. Otra forma de segmentación puede ser por regiones y asignar certificados para cada una de estas zonas.

Paul Katzeff

Jefe de Catadores SCAA

