

CALIDAD

¿CUÁL ES EL VERDADERO SABOR DEL CAFÉ?

LOS CAMBIANTES ESTÁNDARES DE PUREZA DEL CAFÉ

Hay momentos en la historia de un producto en que deben tenerse conversaciones y tomarse decisiones acerca de su definición, su identidad y su pureza. Mario Fernández, Director Técnico de la Asociación de Cafés de Especialidad (SCA), reseña los debates sobre la identidad del café, desde la Primera hasta la Tercera Ola.



A menudo, cuando se quiere definir la identidad y pureza de un producto no se alcanza un consenso global, y la cuestión se resuelve de acuerdo al marco legal de cada país. La muestra más extrema de ello es, probablemente, lo que sucede con la definición legal de “cerveza”. En los Estados Unidos, por ejemplo, esta es muy amplia, y aunque por supuesto que se puede usar malta para elaborar la bebida, su definición entiende como cerveza “pura” aquella que se puede elaborar con otros muchos otros ingredientes: “arroz, granos de cualquier tipo, salvado, glucosa, azúcar y melaza” pueden utilizarse como sustitutos de la malta; también puede utilizarse “miel, frutas, zumos de fruta, concentrado de fruta, hierbas, especias y otros ingredientes” e inclusive “saborizantes y otros ingredientes que no son para bebidas”¹. Esta definición choca de frente contra la definición del mismo producto en Alemania, donde se recoge que para que una bebida pueda ser considerada cerveza “solo puede utilizar malta de cebada, lúpulo, le-

vadura y agua en su elaboración”². No estamos juzgando aquí quien está en lo correcto o equivocado, ni cuál es mejor o peor, pero es interesante ver que las definiciones de un mismo producto pueden variar drásticamente en contextos distintos. En el caso del café, al parecer cada “Ola” ha traído su propia discusión sobre la identidad o la pureza de este.

¿QUÉ ES EL CAFÉ PARA LA PRIMERA, SEGUNDA Y TERCERA OLA?

En la **Primera Ola** se debatía si un producto con un **sucedáneo del café**, como achicoria tostada, cebada tostada o incluso garbanzo tostado podía seguir llamándose “café”. La cuestión en países como España y México incluía el tema del café torrefacto: ¿cuánto azúcar caramelizado se le puede agregar a un producto de café tostado para poder seguir llamándole café?

La **Segunda Ola** nos trajo un intenso pero breve auge de los **granos de café sabori-**

zados. Al igual que al día de hoy aún se pueden encontrar cafés de la Primera y de la Segunda Ola en el mercado, siguen disponibles también los sucedáneos de café y los cafés saborizados, pero ahora la cuestión de su “pureza” ha sido dirimida por el propio mercado: en el caso de los sucedáneos, mediante un etiquetado claro de los ingredientes distintos al café, y en el caso de los granos saborizados, sobre todo mediante el uso extendido de jarabes o siropes saborizados que se agregan a la bebida ya preparada.

La **Tercera Ola** ha traído consigo elementos que han reabierto el debate sobre la pureza del café, conforme los métodos de **procesamiento postcosecha** atraen, cada vez, más atención en toda la cadena productiva, ya que hay ocasiones en que durante estos procesamientos se agregan materiales distintos al café. A primera vista, parecería que los puntos de vista sobre esta cuestión se dividen entre el grupo que podríamos llamar “innovadores”, a favor de agregar sustancias distintas al café, y el gru-

Cada “Ola del Café” ha traído su propia discusión sobre la identidad o la pureza de este producto

po que podríamos llamar “puristas”, en contra de hacerlo. Los innovadores **aducen que la idea de un café “100% puro” no existe**, ya que pequeñas cantidades de sustancias extrañas siempre ingresan a los granos de café durante el procesamiento. Los “innovadores” también abogan por la libertad de innovación de los productores en su esfuerzo por diferenciar y agregarles valor, citando como ejemplo el auge de las cervezas artesanales. Los **principales argumentos de los “puristas”**, por otro lado, **son la transparencia y el juego limpio**, aduciendo que los consumidores tienen derecho a saber si a los granos se les ha agregado cualquier cosa distinta al propio café, especialmente por motivos de alergias y otras cuestiones de salud. Una preocupación particular es el caso de los concursos de calidad de café verde: ¿es justo que haya productores que presenten cafés con algún tipo de sabores añadidos a un concurso de calidad de café verde? ¿No sería eso equivalente al dopaje en los Juegos Olímpicos? Conforme avanzamos en la escala de la calidad del café, el debate se hace cada vez más candente, con los “innovadores” clamando por el derecho a hacer un mejor café mientras que los “puristas” exigen que se respete al café. Sin embargo, aunque es fácil delinear ambos lados de la discusión, la cuestión no está tan clara como parece indicar la fuerza de estos argumentos. Hay dos aspectos de este debate que hacen que el llegar a un acuerdo ahora sea más difícil que en las dos olas anteriores: primero que nada, cualquier sustancia que ingresa al grano de

café durante el procesamiento todavía va a pasar por el proceso de tueste, en el que muchos compuestos se degradarán o sencillamente se volatilizarán; en la mayoría de los casos, esto reduce el impacto de cualquier sustancia que se haya agregado durante el procesamiento. En segundo lugar, hay un espectro continuo de formas en las que se pueden agregar sustancias al café durante el procesamiento, desde el incorporar un inóculo durante la fermentación hasta el añadir saborizantes artificiales, lo que dificulta el llegar a un consenso sobre qué es lo que todavía es café y qué es lo que ya se considera café más alguna otra cosa.

Aquí mencionamos algunas formas en las que se pueden agregar sustancias al café, para darnos una mejor idea de este complicado espectro continuo:

Fermentación extendida o intensificada. Se podría argumentar que los microbios que aterrizan en el café y fermentan al mucílago ya son sustancias ajenas al café. Sin embargo, prácticamente todo el café, sin importar su método de procesamiento, pasa por algún grado de fermentación. Si colocamos aquí el límite de la pureza nos dejaría sin “café puro” en el mundo. ¿Y qué sucede con las fermentaciones innovadoras que hacen ahora los productores? El extender el tiempo de fermentación o favorecer una fermentación más intensa no necesariamente implica que se han agregado más sustancias ajenas al café, puesto que las poblaciones microbianas pueden desarrollarse a partir de aquellas que ya existen en una fermentación normal. Estas fermentaciones extendidas ciertamente tienen el potencial de cambiar dramáticamente el sabor del café, pero sería muy difícil decir que el producto resultante ya no es “café puro”, considerando que todo el café que entendemos como tal también pasa por una fermentación.



Inóculos. Se pueden inocular cepas microbianas para controlar mejor la fermentación y potencialmente obtener sabores específicos, de manera similar a como las cervecerías y las panaderías mantienen su propia levadura. En principio, esto no sería diferente a un café “normal” de fermentación silvestre, excepto que se tiene mucho mayor control sobre las cepas fermentativas y se puede calibrar mejor el sabor resultante. ¿Consideraríamos a los inóculos microbianos como una sustancia “más ajena” que las poblaciones microbianas silvestres de la fermentación del café?

Adjuntos a la fermentación. Algunos productores agregan flores, hierbas, zumo de frutas, etc. al tanque de fermentación o en algunos otros momentos del proceso. El impacto en el sabor de estas sustancias, llamadas “adjuntos”, no es fácil de estimar, ya que en la mayoría de los casos solo sirven para darles más alimento a los microbios fermentativos. El efecto en el sabor en taza de estos adjuntos después de pasar por la fermentación, el secado y el tueste es a menudo insignificante, aun cuando sí podría haber algunos compuestos que logren difundirse dentro de los granos y sobrevivir hasta el grano tostado. De cualquier manera, los adjuntos son claramente sustancias distintas al café y a los microorganismos fermentativos, que se agregan de manera intencional, y en el peor de los casos podrían llegar a ser alérgenos.

Saborizantes agregados antes del secado. Es ciertamente posible infundir los granos con saborizantes naturales o artificiales antes del secado. Esto tal vez no resulta muy diferente de la práctica de agregar adjuntos, excepto que las probabilidades de afectar al sabor en taza son mucho mayores cuando se agrega deliberadamente



(1) Electronic Code of Federal Regulations. Title 27. Alcohol, Tobacco Products and Firearms.

(2) Bundesgesetzblatt 1993 Teil I Seite 1400. Law Web Saarbrücken (in German). Institut für Rechtsinformatik, Universität des Saarlandes. Retrieved 26 May 2020.



una sustancia capaz de difundirse dentro del grano y resistir a las subsiguientes operaciones del proceso, incluido el tueste.

Saborizantes agregados durante o después del secado. Una vez que se ha retirado la mayor parte de la humedad de los granos durante el secado, se vuelve muy fácil el que los compuestos volátiles liposolubles se absorban por los aceites del café. Si un saco de café pergamino se coloca por error junto a detergente, combustible o fertilizante es posible que se contamine con esos olores. El mismo principio se podría aplicar, sin embargo, para lograr un sabor específico en el café. Se puede saborizar el café pergamino almacenándolo en la misma bodega donde están hierbas o especias. El café verde se puede saborizar, por ejemplo, guardándolo en una barrica de brandy. En estos casos, la “sustancia añadida” suele ser muy notoria y el proceso suele comunicársele al consumidor final como una innovación interesante, aunque también hay veces en que el proceso no se le revela al comprador.

¿Dónde trazamos la línea entre la adulteración descarada y la innovación aceptable, con objeto de agregar valor a un producto que ya de por sí provoca ingresos insuficientes al caficultor?

Esta es una discusión urgente en el sector, para la que quizás no hay una sola respuesta. Después de todo, el café tostado saborizado aún tiene su lugar en el mercado, lo que significa que todas las opciones que ya mencionamos para agregar sustancias al café y las nuevas que vengan en el futuro tendrán su respectivo grupo de consumidores entusiastas. Y tengámoslo claro,

siempre hay maneras sencillas de orientarnos... Si la sustancia agregada tiene, por ejemplo, la capacidad de causar alergias, ¡por favor, declárala! Y en las competencias de café (desde las de café verde hasta las de baristas), harían bien los organizadores en aclarar dónde se ubica ese límite, por el bien del juego limpio. Aunque la que quizás será la discusión más interesante en este debate resucitado por la Tercera Ola es la que está precisamente en el núcleo de este movimiento: **las cafeterías que se enorgullecen de la calidad del café que sirven. ¿Se alinearán con los innovadores o con los puristas? ¿Dónde ubicarán el límite?**

No es necesario que todo el sector café se ponga de acuerdo y emita estándares de pureza globales. Ya hemos visto que la definición de “cerveza” puede ser muy diferente en Alemania y en Estados Unidos, y en general podríamos decir que el Viejo Mundo suele tener una actitud más “purista” respecto a los alimentos, mientras que el Nuevo Mundo adopta una actitud más “innovadora” (con algunas excepciones interesantes, como el propio café torrefacto en España, que de purista no tiene nada). Incluso es válido que cada compañía se alinee en esta cuestión de acuerdo con su propia filosofía; lo importante en realidad es que haya transparencia de cara al consumidor.

En cuanto a los **productores**, la realidad es que ya llevan demasiados años inmersos en una crisis de precios, muchas veces perdiendo dinero con cada grano de café que venden. Para ellos, **la posibilidad de acceder a mejores precios al diferenciar el sabor de su café es muy tentadora.** En particular aquellos productores que están ubicados en zonas donde la calidad no es muy buena son quienes suelen estar más

desesperados por encontrar alternativas para diferenciar su producto. Es por ello muy posible que los productores que ya de por sí tienen un café de buena calidad reconocida estén menos interesados en buscar soluciones para alterar el sabor de su producto, y más interesados en que se reconozca como lo que es: un producto natural de alta calidad. Por otro lado, ¿quién le negaría a un productor que no está en una zona propicia el derecho a buscar soluciones innovadoras para obtener sabores interesantes en su café? Una vez más, siempre y cuando haya transparencia sobre lo que se le agrega al producto, bienvenida sea la sana innovación ■

Mario Fernández

Director Técnico de la Asociación de Cafés de Especialidad (SCA)

No es necesario que todo el sector se ponga de acuerdo en los estándares de pureza globales del café. Lo importante es que haya transparencia de cara al consumidor

Los innovadores aducen que la idea de un café “100% puro” no existe