

Viernes 3 de Febrero, 2006

Catación de \café, tan vieja como la industria

POR MARGARITA QUIROZ

Tradicionalmente el término catación ha sido asociado al amplio e interesante mundo del vino. Por lo que, inmediatamente se escucha alguna referencia, imaginamos una elegante copa de vino dando sincronizados movimientos giratorios, muy cerca del olfato, al compás de suaves melodías creadas en la mente de un catador.

Esta es la razón por la que a algunas personas les resulte chocante el hecho de que también exista una relación entre catación y café. Y..., sí la hay. Pero no de una manera tan diversificada como en el caso de vino.

En el mundo existen grandes catadores de vino (tintos y blancos), pero no así de café. Por lo general, el consumidor toma café porque le gusta su sabor y aroma, y nada más.

No existe, propiamente, un catador de café. Este proceso es exclusivo de expertos que en laboratorios científicos catan el grano, entero o molido, con el propósito de prevenir los posibles defectos del producto y evaluar las características de su aroma y sabor.

Willem Boot, quien se desempeña como consultor en más de diez países productores de café, está en el país invitado por el Consejo Dominicano de Café (CODOCAFÉ) y el Instituto Dominicano de Investigación Agropecuaria y Forestal (IDIAF), para catar el café dominicano con el interés de buscar un mercado más amplio y a la vez mejorar el nivel de vida de los caficultores dominicanos.

Boot es uno de los 37 jueces internacionales y criollos que tanto el martes como el miércoles pasado se reunieron en el local del Patronato de la Ciudad Colonial, para realizar varias cataciones del café dominicano.

De acuerdo a Boot, los productores, a nivel mundial, de una forma educada o no, siempre han realizado cataciones de café, no obstante, hoy día, se hace científicamente.



Según Willem Boot, destacado consultor internacional, los más importantes compradores de café en el mundo no conocen la producción dominicana, debido a su presencia tímida en otros mercados



El cuerpo es la sensación táctil en el paladar.



Willem Boot

"Hace más de 50 años que la industria está catando café, pero hoy día son otras las metas. El objetivo de la catación cambió y le estamos dando valor al café y a sus atributos", dice el experto.

Además, actualmente el café es catado para evaluar el valor antes de venderlo, probar si el café está "limpio", hacer recomendaciones sobre cómo mejorar el producto e investigar los factores que están afectado su calidad.

Un buen café dominicano

La República Dominicana cuenta con las herramientas necesarias para producir un café mejor que el de Colombia, porque según Willem Boot, en este país suramericano la producción no es tan buena sino que la han sabido vender mercadológicamente a través de una efectiva campaña publicitaria.

"Colombia es muy conocido por su café porque hizo un trabajo publicitario formidable. El café, en general, no es tan bueno, porque ellos están utilizando variedades inferiores, pero por su estrategia mercadológica ellos pueden vender este tipo de café por un precio bastante bueno", afirma Boot.

En tal sentido, lo que ha pasado con la República Dominicana es que su comercialización ha sido básicamente a nivel local, pese a poseer plantaciones similares a la de Kenia y Etiopía, países con gran prestigio en el campo caficultor.

Otro aspecto que ha limitado la colocación del café dominicano en los grandes mercados, de acuerdo a Boot, es que los caficultores producen y venden este grano para poder sobrevivir y pocos están pensando en un producto de calidad.

El proyecto en que se ha envuelto el país con el inicio del primer seminario denominado "Caracterización de Café de República Dominicana", en donde participaron compradores y catadores de Estados Unidos, Japón y Francia, consiste en averiguar y analizar el café criollo y sus atributos, "porque en el mercado de café especiales, estos atributos son muy importantes para vender a un mejor precio".

Es decir, en los mercados de hoy es muy importante diferenciarse por la calidad, porque de esto dependerá la imagen del producto y el país.

"Durante la catación de estos dos días yo encontré café muy parecido al de Kenia y Etiopía y esto es muy interesante porque no se puede subir la imagen cuando se falta a la calidad", dice.

De ahí la importancia de que en el país se implementen políticas para premiar a los productores y así produzcan un producto de mayor calidad y se vendan a nivel internacional acompañado de una aguerrida campaña mercadológica.

Según el experto, Etiopía, Kenia, Guatemala, Panamá, Papúa Nueva Guinea y Bolivia son los países que producen el mejor café del mundo. Brasil es el país que produce mayor cantidad.

Sabor, cuerpo y color en una sola taza

El proceso de la percepción de sabores es llamado gustación; éste comprende cuatro sabores básicos: dulce, salado, amargo y ácido

POR MARGARITA QUIROZ

La bebida del café es el resultado de una serie de procesos por los que pasa la semilla, y tiene tres características derivadas de un complejo número de componentes químicos. Éstos son: sabor, cuerpo y color.

El sabor proviene de las sensaciones simultáneas del aroma y del gusto, mientras que el aroma del café es producto de los componentes químicos gaseosos naturales de los granos de café tostado, los cuales escapan en forma de gas después de que son molidos y en forma de vapores al finalizar la preparación de la infusión.

El gusto del café está formado por los componentes orgánicos e inorgánicos del grano tostado y molido, que son solubles en agua y que se extraen durante la infusión. El paladar graba las sensaciones del gusto a través de las papilas gustativas localizadas en la lengua. El proceso de la percepción de sabores es llamado gustación; éste comprende cuatro sabores básicos: dulce, salado, amargo, ácido. A través de este proceso llamado modulación del gusto, estos sabores básicos interactúan entre ellos para producir el ancho rango de experiencias del gusto.

El cuerpo es la sensación táctil en el paladar. Ésta viene del material sólido (sedimento) y del material líquido que no se disolvió (aceites), en tanto el color es la apariencia visual del líquido. Una de las características es el tono, que es el resultado del grado de caramelización de los azúcares del grano durante el tostado.

Otro aspecto es la turbidez, que depende de la cantidad de material suspendido que está presente en el líquido; es la sensación táctil en el paladar. Ésta viene del material sólido (sedimento) y del material líquido que no se disolvió (aceites).

Pese a que el proceso es muy similar, para Boot, catar café es más difícil que vino, puesto que "su aroma es más sutil".

La catación

De acuerdo a Boot, la catación que se realizó en el país cumplió con dos etapas generales, las cuales consistieron en olfatear la fragancia de los granos y las partículas molidas y, posteriormente, del aroma del café al agregarle agua.

Para identificar el aroma los expertos utilizan una cuchara, parecida a una de sopa, redonda y profunda, con el propósito de tomar una cantidad considerable de café para poder inhalar y exhalar el olor. El aire es un aliado muy importante en la catación de café porque ayuda a que el catador sienta el aroma en la boca.

Para catar café existen horarios apropiados. Por ejemplo, por las noches los expertos no

lo recomiendan, ya que para catar el envolvente y complejo olor del café necesariamente la persona tiene que estar relajada. Las horas apropiadas son las 8:00 de la mañana y 5:00 de la tarde. De igual forma el catador no debe comer mucho a la hora de catar ya que los sabores se pueden confundir.

El protocolo exige además que el grano esté tostado de forma uniforme, se utilice una mesa rectangular, con una buena altura, es decir, que quede justo más arriba de la cintura. También el ambiente donde se realice debe estar bien limpio al igual que el agua a utilizar.

Por lo general una catación se realiza en unos 40 minutos, es decir, que en tan poco tiempo la vida de un caficultor puede cambiar. Así mismo, la taza tiene que estar bien caliente o fría.

Durante el proceso de la catación el experto se da cuenta, de forma inmediata, de la calidad del café. Por ejemplo, cuando un café va a resultar superior desarrolla de forma positiva varios sabores y aromas.


Pese a que el conocimiento científico sobre el café ha avanzado, aún son muchos los misterios sobre su sabor. Los científicos no han podido determinar por qué un café tiene un sabor a frutas, flores, chocolate, resina o vino, pese a que algunos asumen que ésto se deba a aspectos propios de la siembra, como el terreno, la climatología, la variedad del café, si crece bajo o alto, el ambiente diversificado y los insecticidas que se emplean (químicos u orgánicos).

En la República Dominicana, de acuerdo a Willem Boot, existe café con sabor a frutas tropicales, como el limón, melón y albaricoque. En sentido general, el café está compuesto por 1.100 elementos químicos, pero por su complejidad sólo pueden definirse 600. El resto de los elementos no se pueden definir porque se mezclan con otros. Los más importantes dentro del café son la cafeína, el trigonellin, azúcares y acideces clorogénicas. Pero en definitiva un café de calidad debe tener un sabor limpio y dulce.

En el mercado de café especiales existen más de 1.000 variedades de plantas pero sólo 30 tipos se pueden utilizar para producir un café de calidad.

En el país las variedades de mejor calidad son la arábica típica (criolla), la arábica caturra, catuaí, maragogype y bourbon.

En tanto al grano, lo más importante es la variedad. Un grano de calidad se puede reconocer cuando tiene un color verdeazulado, una preparación limpia y una dureza firme. El tono marrón se adquiere luego de tostado.

 Si no le ha aprecido el recuedro de impresión, [haga click aquí](#).
Copyright Hoy Digital, www.hoy.com.do