



Oro Verde  
COOPERATIVA AGRARIA CAFETALERA

## *EL PROCESO DE CATACIÓN*





La Catación Básicamente comprende los siguientes pasos:

1. Coloque 8.25 gramos de café tostado dentro de una taza de 6 onzas. El café debe ser molido antes de la catación.
2. Aspire los gases sueltos de la muestra recién molida, esto es el aroma en seco o fragancia. Olores dulces indican sabores ácidos y olores picantes o desagradables son indicativos de sabores defectuosos o amargos.
3. Coloque aproximadamente 5 onzas (150 ml) de agua caliente a temperatura entre 93°C y 94°C.
4. Inmediatamente después de colocar el agua, debe aspirar los vapores sueltos por la muestra en combinación con el agua, esto es el aroma húmedo.
5. Deje reposar la infusión de tres a cinco minutos para permitir la correcta extracción y dilución. Se forma una capa o costra en la superficie de la taza.
6. Rompa (quiebre) la capa o costra con una cuchara redonda. Inhale profundamente los vapores procedentes de la taza para medir el carácter aromático que varía para cada tipo de café. Las partículas de café descenderán al fondo de la taza.
7. Limpie y elimine toda partícula de la superficie.
8. Coloque una cucharada de la bebida cerca de su boca y aspire. La aspiración introduce vapor dentro de la cavidad nasal y extiende el líquido uniformemente sobre toda la lengua.
9. Retenga la bebida en la boca de tres a cinco segundos para percibir la intensidad y calidad de las características.
10. Expulse la bebida después de este tiempo, dentro de un contenedor destinado para ello. Evalúe la sensación que permanece en la boca después de la degustación para determinar el gusto residual.





11. Suavemente deslice su lengua a través del paladar para determinar la textura, el contenido de grasa y la intensidad.

Para ayudar a determinar defectos en el sabor del café, debe probarse hasta una temperatura fría. Catar hasta este punto la dará mayor precisión en la impresión general ya que la temperatura afecta nuestro nivel de percepción.

### **Catación Para Consumidores.**

La mayoría de consumidores encuentran muy interesante el proceso de catación pero solo a nivel de observadores, saben que necesitan desarrollar ciertas técnicas para apreciar las diferentes características del café. Pero es posible desarrollar con ellos un proceso similar a la catación pero con menores requisitos técnicos, a esto se le llama degustación o tasting. Estas degustaciones ayudan a los consumidores a identificar diferencias entre cafés de distintos orígenes, regiones, países o procesos. Las degustaciones también pueden formar parte de las promociones de productos, donde los consumidores evalúan el café que se lanzará al mercado o ya existentes. Este procedimiento es además, una excelente manera de educar a los consumidores acerca de la características de la bebida y de los términos que se utilizan para describirlas. A continuación se enumeran los pasos a seguir para el montaje de una degustación para consumidores:

- Seleccione al menos tres cafés con características diferentes, de preferencia en grano verde o tostado. Por ejemplo una degustación de café de África, Asia y Centroamérica o si lo prefiere puede comparar la calidad de diferentes países de Suramérica.
- Muela el café de acuerdo con la cafetera a utilizar (Goteo, prensa, napolitana, etc.)
- Prepare la infusión bajo la misma relación agua-café.
- Una vez preparada la infusión colóquela dentro de contenedores térmicos debidamente etiquetados para su respectiva identificación. Puede utilizar prueba abierta (identificando el origen) o a ciegas (identificándolas con un código).



- Determine la cantidad de café necesaria para la degustación basada en la cantidad de personas que participaran en la misma. Puede utilizar tazas de tres onzas para degustar pequeñas cantidades.
- Disponga de suficiente tiempo para la preparación de las diferentes infusiones, de tal forma que los ciclos de preparación se desarrollen normalmente.
- Haga énfasis en la degustación del café puro, sin añadir azúcar o crema ya que estos pueden alterar el sabor de la bebida interfiriendo en la real valoración de las características organolépticas.
- Provea a los participantes de papel y lápiz para que plasmen sus resultados por escrito. Provea además, una lista de palabras que les ayuden a describir sus percepciones.

## **Protocolo de la SCAA Para La Evaluación Del Aroma Y Sabor Del Café.**

### **Evaluación De La Muestra**

La prueba sensorial se hace por tres razones:

- Para determinar las diferencias actuales sensoriales entre las muestras
- Para describir el sabor de las muestras
- Para determinar la preferencia de los productos

Ninguna prueba sola puede determinar todo esto, pero tienen aspectos comunes. Es importante para el evaluador saber el propósito de la prueba y como se usarán los resultados. El propósito de este protocolo de catación es determinado por la preferencia del Catador. La calidad de los atributos de sabor específicos es analizada y luego relacionada con la experiencia previa del catador, las muestras son evaluadas en una escala numérica. Las calificaciones entre muestras podrán ser, luego, comparadas. Los cafés que reciban las mejores calificaciones deben ser bastante mejores que los que reciben calificaciones baja.

La forma de catar nos sirve para registrar los 11 atributos del sabor del café.



Fragancia/ Aroma, Sabor, Resabio, Acidez, Cuerpo, Balance, Uniformidad, Taza Limpia, Dulzor, Defectos, y Total. Los atributos específicos del sabor son calificaciones positivas de calidad determinados por la opinión del Catador mientras que los defectos son calificaciones negativas que representan sensaciones no agradables; el resultado final está basado en la experiencia con el sabor, como apreciación personal del catador. Estos son evaluados en una escala de 16 puntos representando el nivel de calidad en una tabla entre 6 y 9 puntos. Estos niveles son:

9.75	8.50 - Excelente	7.25
9.50-Extraordinario	8.25	7.00
9.25	8.00	6.75
9.00	7.75 .	6.50 - Bueno
8.75	7.50 - Muy Bueno	6.25
		6.00

Teóricamente la escala recorre de un valor mínimo de 0 a un valor máximo de 10 puntos. La parte baja de la escala representa los cafés comerciales, los cuales se catan principalmente para la evaluación de los defectos y las intensidades.

### **Procedimiento De La Evaluación**

Las muestras deben primero ser inspeccionadas visualmente para el color del tostado. Esto se apunta en la hoja de evaluación y puede ser utilizado como una referencia durante la calificación de los atributos específicos del sabor. La secuencia de la calificación de cada atributo se basa en la percepción de los cambios del sabor causados por la disminución de la temperatura del café cuando está en proceso de enfriamiento:

#### **Paso #1-Fragancia/Aroma**

1. Dentro de 15 minutos después de que las muestras hayan sido molidas, se debe evaluar la fragancia seca - levantar la tapa y oler la muestra seca.
2. Después de aplicar el agua, la espuma se deja intacta para por lo menos 3 minutos, pero no más de 5 minutos. Se rompe la espuma removiendo 3





veces, entonces permita que la espuma pase por la parte trasera de la cuchara mientras huele suavemente. La calificación de la Fragancia/Aroma se marca en base a su evaluación seca y mojada.

Paso #2 – Sabor, Resabio, Acidez, Cuerpo y Balance.

3. Cuando la muestra se ha enfriado a 160° F (70° C, 10-12 minutos después de la infusión), la evaluación del licor debe comenzar. El licor se aspira en la boca de tal manera de cubrir tanta área como sea posible, especialmente la lengua y el paladar superior. Los vapores retronasales están en su intensidad máxima en estas temperaturas elevadas y por esto el sabor y resabio se valoran en este punto.
4. Cuando el café continúa enfriándose (160° F - 140° F), la Acidez, el Cuerpo y el Balance se valoran. El Balance es determinado por el catador cuando se combinan armoniosamente el Sabor, Resabio, Acidez y Cuerpo.
5. La preferencia del catador para los diferentes atributos se evalúan a varias temperaturas (2 o 3 veces) mientras se enfría la muestra. Para evaluar la muestra en la escala de 16 puntos marque con un círculo la respuesta deseada en el formato de catación. Si se hace un cambio (si la muestra gana o pierde calidad percibida debido a cambios de temperatura), marque una vez más la escala horizontal y dibuje una flecha para indicar la dirección de la evaluación final.

Paso #3 - el Dulzor. Uniformidad y Taza Limpia

6. Cuando la muestra se acerca a la temperatura ambiente (80° F a 70° F) el Dulzor, Uniformidad y Taza Limpia se evalúan. Para estos atributos, el catador hace un juicio en cada taza individual, dando 2 puntos por taza por cada atributo (cuenta máxima de 10 puntos).
7. La evaluación del licor debe cesar cuando la muestra alcanza 70° F (16° C) y la cuenta total es determinada por el catador y dada a la muestra como "puntos del catador", basados en todos los atributos combinados.



#### Paso #4 - Puntaje

8. Después de evaluar las muestras, todos los puntajes se suman y el resultado final se escribe en el cuadro de arriba a la derecha.

#### **Resultados de Componentes Individuales**

En algunos de los atributos positivos, hay dos escalas de marca (tick-mark scales). Las escalas *verticales* (de arriba a abajo) se utilizan para registrar la intensidad del componente sensorial listado y se marcan para el registro del evaluador. Las escalas *horizontales* (izquierda a derecha) se utilizan para evaluar la preferencia del panelista basado en su percepción de la muestra y su comprensión (por experiencia) de la calidad. La evaluación del atributo se registra en la caja apropiada en el formato de catación.

Cada uno de estos atributos se describe abajo con más detalles.

#### La Fragancia/Aroma.

Los aspectos aromáticos incluyen La Fragancia (definida como el olor del café de la muestra molida cuando todavía está seca) y el Aroma (el olor del café mezclado con agua caliente). Uno puede evaluar esto en tres pasos claros en el proceso de catación:

(1) Oler la muestra molida colocada en la copa antes de verter agua al café; (2) oler los aromas liberados por el café al ser remojado; y (3) oler los aromas mientras se rompe la espuma. Los aromas específicos se pueden anotar en los espacios en blanco y la intensidad de la muestra seca, costra, y quiebre son anotados en la escala vertical de 5 puntos. La evaluación dada al final debe reflejar la preferencia de los tres aspectos de Fragancia/Aroma de la muestra.

#### El Sabor

El Sabor representa la característica principal de café, "las notas de medio alcance" las primeras impresiones dadas por la aroma y acidez a su resabio final.



Es una impresión combinada de todas las sensaciones gustativas (papilas gustativas) y aromas retronasales que van de la boca a la nariz. La cuenta dada al Sabor debe justificar la intensidad, la calidad y la complejidad de su sabor y el aroma combinados, que se experimenta cuando el café es sorbido con ruido en la boca para implicar vigorosamente el paladar entero en la evaluación.

### Resabio

Resabio se define como la duración de las calidades positivas del sabor (el sabor y aroma) que proceden de la espalda del paladar y se quedan después de que el café se expectora o es tragado. Si el resabio fuera corto o desagradable, una cuenta más baja se debe dar.

### La Acidez

La Acidez a menudo se describe como brillante cuando es favorable o "agria" cuándo es desfavorable. En su mejor forma, la acidez contribuye a una vivacidad del café, al dulzor, y al carácter de fruta fresca y casi es experimentado inmediatamente y es evaluado cuando apenas el café es sorbido en la poca. La acidez que es excesivamente intensa o dominante puede ser desagradable o por el contrario puede ser una acidez moderada pero muy agradable, esto depende del origen. La cuenta final marcada en la escala horizontal debe reflejar la preferencia esperada del sabor ácido basada en características de origen y/o otros factores (el grado de tostado, el destino final, etc.) Los cafés que se esperan ser altos en acidez, tal como un café de Kenia, o los cafés que se esperan ser bajo en acidez, tal como un café de Sumatra, puede recibir las cuentas igualmente altas de la preferencia aunque sus grados de la intensidad sean bastante diferentes.

### El Cuerpo

La calidad del Cuerpo se basa sobre la sensación táctil del líquido en la boca, especialmente como es percibido entre la lengua y el paladar. La mayoría de las muestras con cuerpo pesado pueden recibir una cuenta alta en términos de la calidad debido a la presencia de coloides (de infusión). Sin embargo; algunas





muestras con el cuerpo más ligero pueden dar también una sensación agradable en la boca. Los cafés que se esperan ser altos en cuerpo, tal como un café de Sumatra, o los cafés que se esperan ser bajo en cuerpo, tal como un café mexicano, puede recibir las cuentas de preferencia igualmente altas aunque sus grados de intensidad sean bastante diferentes.

### El Balance (o Equilibrio)

Se refiere a la armonía de todos los aspectos de Sabor, Resabio, Acidez y Cuerpo de la muestra trabajando juntos y complementándose o contrastándose uno al otro. Si la muestra no tiene ciertos atributos de aroma o sabor o si algunos atributos se abruma u opacan, la cuenta del Balance se reduciría.

### El Dulzor

Se refiere a una plenitud agradable del sabor y su percepción es el resultado de la presencia de ciertos carbohidratos. El contrario del dulzor en este contexto es agrio, astringencia o los sabores "verdes". Esta calidad no se puede percibir directamente como en productos cargados de sucrosa tal como refrescos, pero afecta otros atributos del sabor.

2 puntos se dan para cada copa que demuestra este atributo para una cuenta máxima de 10 puntos.

### Taza Limpia

Taza Limpia se refiere a una falta de impresiones negativas en el sabor o en el resabio o gusto residual. Una taza transparente o cristalina. Al evaluar este atributo preste atención a la experiencia total del sabor en relación al tiempo de enfriamiento y a la impresión final. Cualquier sabor o aroma sin características típicas del café descalificará una taza individual. 2 puntos se dan a cada taza para este atributo.



### La Uniformidad

La Uniformidad se refiere a la consistencia del sabor en las tazas. Si estas saben diferentes, la calificación de este aspecto no sería alta. 2 puntos se dan para cada taza que demuestra este atributo, con un máximo de 10 puntos si las cinco tazas son iguales.

### Puntaje Catador

El aspecto "total" del puntaje se da para reflejar la calificación integrada de la muestra percibida por cada panelista. Una muestra con muchos aspectos sumamente agradables, pero que no llegue exactamente a "la medida" recibiría una valoración baja. Un café que cumple con las esperanzas en cuanto a su carácter y las calidades particulares del sabor de su origen recibirían una cuenta alta. Este es el paso donde los panelistas hacen su evaluación personal.

### Los Defectos

Los Defectos son los sabores negativos o malos que bajan la calidad del café. Estos se clasifican en 2 maneras. Una mancha es un "des-sabor" que es notable, pero no abruma, encontrado generalmente en los aspectos aromáticos. A una "mancha" se le da un "2" en la intensidad. Un defecto es un des-sabor; encontrado generalmente en los aspectos del sabor, que es abrumante o deja la muestra no tomable y se le da un "4" en la escala de intensidad. El defecto se debe clasificar primero como una mancha o defecto, luego debe ser descrito y anotado (agrio, terroso, fermentado, fenólico, por ejemplo). Se debe anotar además, el número de tazas en las que el defecto se encontró, y la intensidad del defecto se registra como un 2 o 4. La cuenta del defecto se multiplica por el número de tazas defectuosas y es restada de la cuenta total.

### Puntaje Final

El Puntaje Final es calculado primero sumando las cuentas individuales dadas para cada uno de los atributos primarios. Los Defectos entonces se restan del "la



Cuenta Total" para llegar a "la Cuenta Final." El siguiente Cuadro de Puntaje nos da una referencia para la clasificación del café según su puntaje final.