

Atributos del Café Nicaragüense

“Nicaragua tiene uno de los mejores cafés del mundo”, aseveración comprobada al haber obtenido el primer lugar entre 285 competidores en el concurso “La Taza de la Excelencia”, organizado por la Asociación de Cafés Especiales de Nicaragua (ACEN), con el apoyo del Programa Nacional de Competitividad, realizado en Nicaragua en junio del 2002. Este tipo de actividad tiene como objetivo premiar la calidad del café tanto en su aroma, cuerpo, acidez y conservación en el medio ambiente, galardón que le permite entrar al mercado del café mejor pagado del mundo.



Lograr esta calidad para los productores significa todo un proceso que comienza desde la finca hasta el beneficiado y depende de los siguientes elementos:

- 1) La bondad de la naturaleza (suelo, altura, clima, etc.)
- 2) Los métodos de cultivo
- 3) Los procedimientos del café en la finca
- 4) Los procedimientos del café en el beneficio
- 5) La clasificación en el beneficio
- 6) Las condiciones de almacenaje y transporte

Un momento determinante en la búsqueda de la calidad, es cuando el café llega al laboratorio de catación. Este período es crucial, porque aquí se da el éxito o fracaso al productor dedicado a esta actividad. Aquí se toman las decisiones importantes en cuanto a la separación por calidad, además se considera como un instante propicio para hacer negocios y acuerdos ya que cuentan con todos los datos esenciales de la finca.

En Búsqueda de la Verdad:

La experiencia de catación tiene como objetivo:

- a) Buscar defectos y fallas
- b) Buscar sabores agradables
- c) Reconocer un sabor familiar
- d) Evaluar su intensidad
- e) Decidir si el café es malo, regular, promedio, bueno, muy bueno o sobresaliente.

El catador busca la verdad del café que está cataando. ¿Qué camino ha recorrido el café desde el árbol hasta la taza? El catador ve los antecedentes del café en la taza, evalúa su porvenir y su futuro valor. La verdad está en la catación, ahí está el sabor, el deleite o el desagrado de cuando se prueba el café, ¿Es agradable al gusto o levemente fermentado?, ¿Tuvo una sensación placentera en la lengua? ¿Estaba mojado o seco? ¿Sabe a limpio?. ¿Se sintió un poco amargo?. ¿O fue sabor a fruta?



Preparación de la Muestra para la Catación:



El método para la catación está basado en el principio físico de la infusión. El agua casi hirviendo se vierte sobre el café molido colocado en una taza. Las partículas de café se elevan a la superficie hasta formar una capa. A medida que las partículas de café se hidratan, comienzan a caer al fondo de la taza. Este proceso de infusión continúa de tres a cinco minutos. Entonces se "rompe" la capa y se mueve el café con una cuchara asegurando que todas las partículas queden en contacto con el agua y se hundan al fondo de la taza. Las que no se hunden, se retiran.

La relación agua-café en cada muestra debe mantenerse constante, casi siempre con 12 gramos de café por 250 mililitros de agua (aproximadamente 8 onzas). Esto mantiene el sabor del café entre 1.1% y 1.3% de sólidos solubles. Es el equivalente a usar 3.75 onzas de café por 64 onzas líquidas de agua. O utilizar 1 libra de

café con 2.225 galones de agua. El café utilizado en este sistema de infusión debe ser molido a un grado fino (87% a 75% de las partículas pasen por zaranda de 20) lo cual nos brinda un nivel de extracción de entre 18 y 22% aproximadamente.

Otro componente determinante en el sabor es el agua, ahí la importancia de la calidad del líquido. No utilizar agua destilada y filtrar todos aquellos químicos añadidos por el tratamiento (particularmente el cloro).

A medida que la preparación del café se enfría, se repiten los mismos pasos. Reconoce y evalúa sabor, olor, y sabor de boca o sensación de paladar por lo menos dos o tres veces. El permitir que el café se enfríe, compensa, por las variaciones de sabor ocasionada por las temperaturas, por lo que una repetición de las pruebas nos da una evaluación más completa.



TODO SOBRE EL CAMPO

En el ritual de la catación deben ser preparadas entre tres a cinco tazas por cada muestra y ser probadas simultáneamente. Con esta combinación el catador lo que pretende es evaluar la consistencia del lote de café. Diferencia entre las tazas indica un lote poco uniforme, lo que es considerado como una gran falla de calidad.

También es importante comparar por lo menos dos muestras de café. Este análisis comparativo no solo ayuda a encontrar leves diferencias de sabor entre algunos cafés, sino también le permite al catador desarrollar una memoria de sabor para futuras evaluaciones.

Cuando se evalúan varias muestras, el catador generalmente escupe el café en un recipiente y da un pequeño sorbo de agua tibia. Esto le permite mantener el paladar limpio, es la mejor técnica para pasar de una muestra a otra.

Las Sensaciones que nos cautivan de un Buen Café:



- **La Fragancia:**

La fragancia indica la naturaleza del buen sabor. Una esencia dulce nos lleva a sabores ácidos, y esencias fuertes nos llevan a sabores marcados. La intensidad de la fragancia revela la frescura del café, es decir el tiempo entre tostar y molerlo. La frescura se compone de los más volátiles

componentes aromáticos, particularmente aquellos que contienen azufre. Muy poco se puede hacer para mantener estos en el café por periodos largos de tiempo.



- **El Aroma:**

Para evaluar el aroma. Primero se debe vaciar agua a punto de hervir sobre el café recién molido, y se deja reposar aproximadamente tres minutos. Las partículas de café formarán una capa en la superficie de la bebida. Cuando esta capa se rompe, al moverla con una cuchara, los gases que se formaron como resultado de la elevada temperatura del agua se absorben. Esta acción nos permite detectar el amplio rango de carácter aromático de fruta a hierba, a nuez, de la muestra que esta siendo catada. La experiencia hace que los catadores puedan clasificar cada café por la memoria, así se distingue un café de otro.

En general, el rango del carácter aromático del café depende de su origen, por el contrario, la intensidad del aroma depende de la frescura del café, o sea, del tiempo entre el tueste y la preparación, depende del almacenaje, la humedad y la protección del oxígeno.

- **La Acidez es tan importante como el Sabor:**

Se dice que la acidez en el café permite todas las demás características, pero también es cierto que puede arruinar un café. La acidez de un café se percibe a partir de que esta misma nos haga salivar hasta un tipo de vinagre, que es agrio y negativo para

nuestro paladar. Un café entre más acidez tenga, más sabor necesita. Es ahí la importancia del balance entre la acidez y el sabor.

- **Sabor:**

Al saborear una taza de café recién preparado y absorber el líquido estamos asegurando la entrada de oxígeno a nuestro paladar, embebiendo todas las partes de la boca y lengua, lo que cautiva nuestras sensaciones básicas del gusto (dulce, salado, agrio y amargo) y sus interacciones entre ellas y nos da como resultado una completa modulación del sabor.

** Paul Katzoff, Cco "El manifiesto de los catadores de café",
Thanksgiving coffee company*

Es una buena oportunidad para que el mundo conozca la excelencia en la calidad del café especial nicaragüense.

