

OBERON

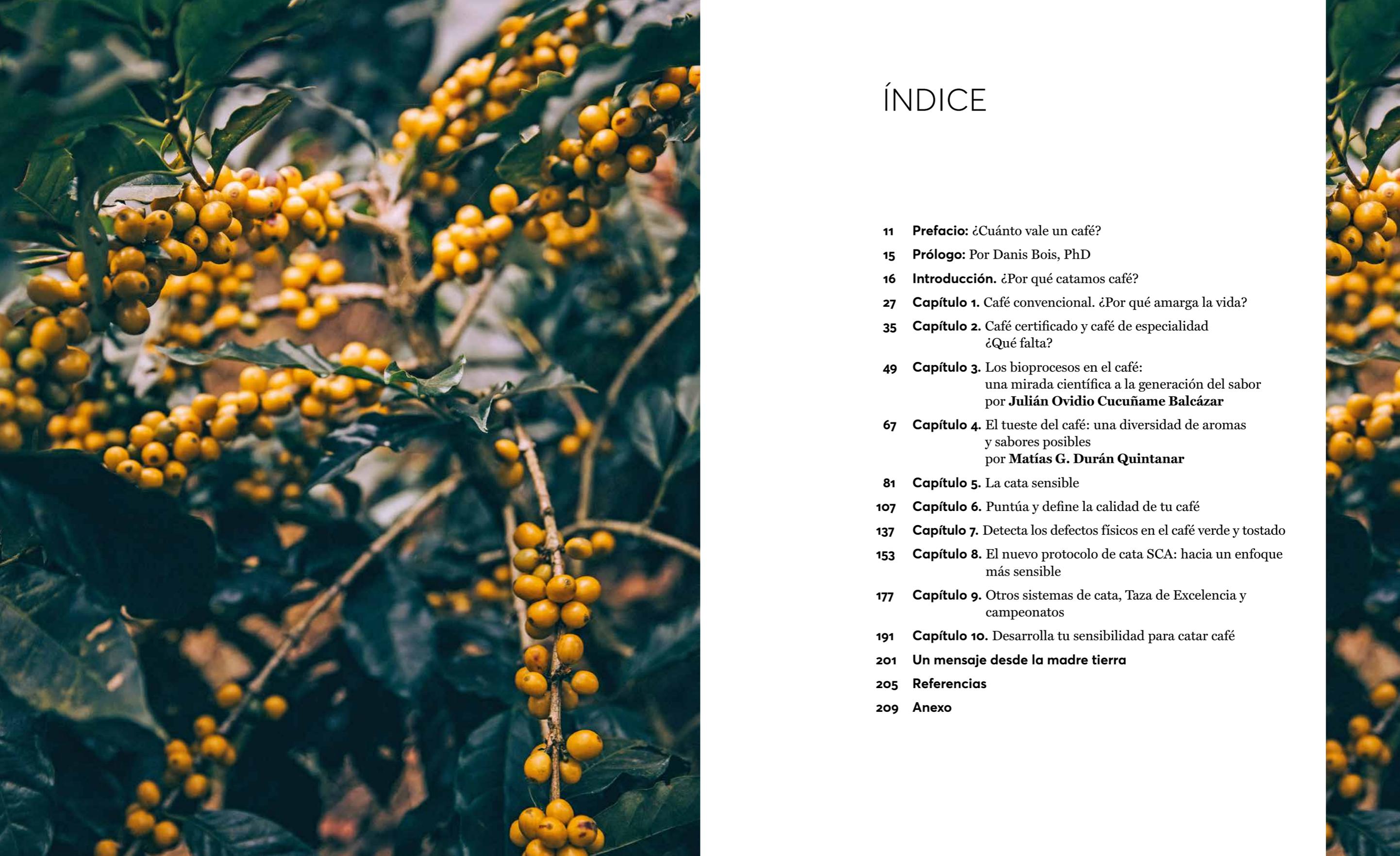
CAFÉ

SEN

El método
para valorar
el café a
través de tus
7 sentidos

SIBLE

KIM OSSENBLOK



ÍNDICE

- 11 **Prefacio:** ¿Cuánto vale un café?
- 15 **Prólogo:** Por Danis Bois, PhD
- 16 **Introducción.** ¿Por qué catamos café?
- 27 **Capítulo 1.** Café convencional. ¿Por qué amarga la vida?
- 35 **Capítulo 2.** Café certificado y café de especialidad
¿Qué falta?
- 49 **Capítulo 3.** Los bioprocesos en el café:
una mirada científica a la generación del sabor
por **Julián Ovidio Cucuñame Balcázar**
- 67 **Capítulo 4.** El tueste del café: una diversidad de aromas
y sabores posibles
por **Matías G. Durán Quintanar**
- 81 **Capítulo 5.** La cata sensible
- 107 **Capítulo 6.** Puntúa y define la calidad de tu café
- 137 **Capítulo 7.** Detecta los defectos físicos en el café verde y tostado
- 153 **Capítulo 8.** El nuevo protocolo de cata SCA: hacia un enfoque
más sensible
- 177 **Capítulo 9.** Otros sistemas de cata, Taza de Excelencia y
campeonatos
- 191 **Capítulo 10.** Desarrolla tu sensibilidad para catar café
- 201 **Un mensaje desde la madre tierra**
- 205 **Referencias**
- 209 **Anexo**



PREFACIO

¿Cuánto vale un café?

El sector del café está evolucionando a pasos agigantados. Aunque ha sido un desconocido en el mundo gastronómico, hoy en día muchas ciudades están inundadas de cafeterías y, más recientemente, cafeterías de especialidad. A través de la historia hemos consumido café por la cafeína o el ritual social y, poco a poco, buscamos también la experiencia sensorial. La primera que muchas personas tenemos con el café es al momento de prepararlo, como aprendimos en el primer libro *¡AL GRANO!* Moler el café llena todo el espacio de esta dulce fragancia y, cuando encuentras sabores a caramelo y chocolate, frutal o floral, te asombras por la complejidad aromática que sale de una semilla tostada, molida e infusionada. Eso, para algunos, es suficiente magia para decidir adentrarse en una industria que, además de rentabilidad, puede brindar una vivencia más rica y consciente. ¿Cómo lleva una cosa a la otra? Te cuento.

La industria del café ha evolucionado de manera impresionante en los últimos años. El **café convencional** basa su valor únicamente en el precio referenciado por las bolsas de Nueva York y Londres. Por su parte, el **café certificado** valora

pautas de conducta a nivel social, económico y medioambiental, pero son anticuadas e irrelevantes en un mundo donde el precio es, realmente, definido por la competencia de los dos grandes productores: Brasil y Vietnam. Juntos, estos dos países representan el 55% de la producción mundial, caracterizada por una cosecha no selectiva y mecanizada por sus condiciones geográficas. Es muy complicado competir con ellos cuando las condiciones ambientales son extremas y la cosecha es manual. Luego, el **café de especialidad** valora la ausencia de defectos físicos y tiene puntuaciones de calidad sensorial, pero, por sus altos costos de producción, sigue excluyendo a la mayor parte de los productores con pequeñas fincas de café.

Ante este panorama surge un nuevo enfoque que considera el impacto de la sensibilidad humana dentro de la ecuación. Esto quiere decir que, además del sabor y el precio, el valor de un café reside en las relaciones de colaboración a lo largo de la cadena, desde la siembra hasta el tueste, permitiendo al cliente final apreciar su taza bajo múltiples perspectivas. Porque ese café que el productor ha sembrado, cosechado y procesado de maneras determinadas para alcanzar mayor complejidad y atributos sensoriales es vendido a un tostador que, posteriormente, lo ofrece como café de especialidad. Más adelante, un barista usa su experiencia en la preparación para destacar aquello que productor y tostador trabajaron, y así obtener el mayor potencial en la bebida. Ese café que ha hecho un recorrido tan largo y ha superado tantos desafíos para llegar a nuestra taza, nos invita a degustarlo y apreciarlo. El problema es que la mayoría de las personas consume café por la mera necesidad de una microdosis de cafeína y lo combina con leche o azúcar (¡hasta lo acompaña con una tarta de chocolate o un *croissant!*). Estas costumbres, ciertamente, no permiten siquiera distinguir los aromas, sabores, acideces y texturas que destacan al café de especialidad. ¿Cómo afrontarlas? El tiempo me lo ha dejado claro: entrenando nuestros sentidos.

Es a través del desarrollo de nuestros sentidos que podemos disfrutar más y mejor de aquello que objetivamente se considera un buen café y, paralelamente, aumentar nuestra capacidad de valorar, pues solo desde la sensibilidad es que podemos apreciar el origen y los procesos involucrados, entendiendo la taza final como una gran traza humana. Una de las herramientas que nos ayuda a alcanzar ese objetivo es la **cata sensible**, que nos permite iniciar el camino hacia la valoración, tanto intrínseca —hacia las características medibles del grano— como extrínseca —lo que se cuenta sobre el café—, ya no solo para mejorar nuestras dotes como catadores sino, por añadidura, lograr una mayor independencia en el ámbito que trabajamos dentro de la cadena. Aprendiendo a catar dejamos de depender de

una entidad externa para calificar lo que producimos, tostamos o preparamos; y desarrollamos nuestros propios criterios para aplicarlos en función de nuestros respectivos mercados.

Ahora, muchos tenemos la dificultad de no saber describir los sabores, lo que fácilmente lleva a frustraciones. Hay quienes dicen «no tengo la nariz para esto». Pero mi experiencia formando a miles de personas —con cursos presenciales e, incluso, en línea—, me ha sorprendido: el 80% de mis clientes logran percibir aromas y describirlos correctamente tras hacer unos ejercicios de consciencia sensorial, movimientos corporales que nos ayudan a mejorar nuestra atención y concentración. Practicarlos antes de una cata aumenta considerablemente la percepción y capacidad de reconocer y describir las características positivas y negativas de un café.

Yo mismo evidencí el beneficio de ponerlos en práctica cuando en 2012, sin ser catador profesional, gané en España y quedé tercero en el campeonato del mundo. Esto es el poder que tiene desarrollar tu sensibilidad. Y esto es lo que pretendo mostrarte en este libro.

Porque el presente es **#CaféSensible**.

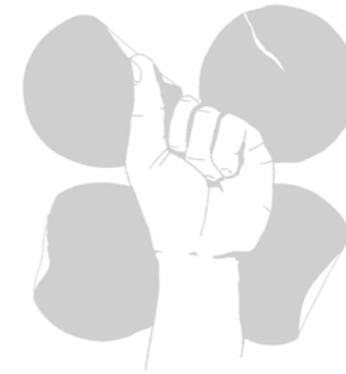
Kim Frans Liliane Ossenblok



Para conocer en profundidad el *Método Café Sensible* te invito a una clase de introducción en:
www.cafesensible.com

CAPÍTULO 2

Café certificado y café de especialidad. ¿Qué falta?



Debido a la crisis de precios del café, desde los años 80 ha existido una tendencia hacia la diversificación. Surgieron, entonces, sellos de comercio justo y productos orgánicos que intentaban, por primera vez, poner en valor las características extrínsecas del café. Sin embargo, estos esfuerzos no han sido suficientes y, cada vez más, pierden reconocimiento. Muchos cafés certificados se comercian en forma de *commodities* —bienes de consumo a precio de bolsa—, no son creíbles en el mercado actual y ni siquiera han logrado penetrar al consumidor final o derivar en ganancias para los productores. A mi parecer, un gran motivo es el hecho de que la mayoría de estas certificaciones nacen en el «primer mundo», países que no producen café y, por tanto, no lidian con lo que implica el trabajo en una finca cafetera. Esa mirada desde afuera y desde el privilegio de contar con economías y sociedades más estables, creo, provoca una gran distancia entre sus propuestas y las necesidades reales de quienes forman parte de esta cadena.

Dentro de los principales objetivos que se han fijado las certificaciones, está la **aplicación de sobrepagos al valor establecido en las bolsas de Nueva York y Londres**. Por ejemplo, si el precio del café comercial es de un dólar por libra,

el café certificado se vende a 1.10 dólares por libra, lo que resulta en un aumento considerable de precios. Sin embargo, esta ganancia extra de 10 centavos por libra sigue estando por debajo de los costos de producción. En una entrevista para mi canal de YouTube, César Echeverry lo explicó muy bien¹: «Sobre todo en la caficultura de montaña, la caficultura artesanal, la caficultura campesina —que puede representar el 70% de la caficultura del mundo y, en el caso de Colombia, es el 100%—, es absolutamente dispendioso cosechar fruta por fruta, porque son frutas demasiado pequeñas [...]. No tenemos cómo competir con los sistemas mecanizados de gran escala e industrializados que hay en otras caficulturas»². En esta misma línea, César expone que esta situación, esta desigualdad, genera un círculo vicioso en el que, por los bajos salarios y las malas condiciones de vida, los más jóvenes migran, dejando los campos sin mano de obra. Pero sin mano de obra las producciones no pueden salir adelante, generando pérdidas y dificultando el anhelo —y derecho— de los campesinos de una vida digna. «No cubrimos ni siquiera el 70% de los costos integrales de producción», afirma.

Por otra parte, se encuentra la **regulación de las condiciones laborales**. Sin embargo, aunque combatir el trabajo infantil, la esclavitud y otros abusos del ámbito laboral suena lindo, evidencia una vez más el paternalismo —o, mejor dicho, neocolonialismo— al que nos hemos acostumbrado en ciertas partes del mundo, porque exigir sin conocer la realidad puede ahondar los problemas. En el caso de los europeos y norteamericanos, debemos salir de nuestra burbuja para entender los contextos y ver que, en muchos casos, los ingresos son tan escasos que todos, incluyendo los menores de edad, necesitan contribuir para el sustento familiar. No se trata de una elección, sino de supervivencia en un paradigma que nosotros mismos generamos y reafirmamos día a día.

Seamos honestos, hoy en día hay muchos más desafíos asociados. He probado cafés producidos en condiciones amigables con la biodiversidad de diferentes partes del mundo y me ha encantado su calidad y sabor, independientemente de si tenían certificación o no. No soy un especialista en este tema, pero sí sé que, aunque las certificaciones evalúan ciertas pautas de conducta, cada país exige cosas diferentes; el café puede producirse bajo normas y estándares que luego, en el país

¹ Puedes encontrarla como *Un #CaféSensible con César Echeverry*.

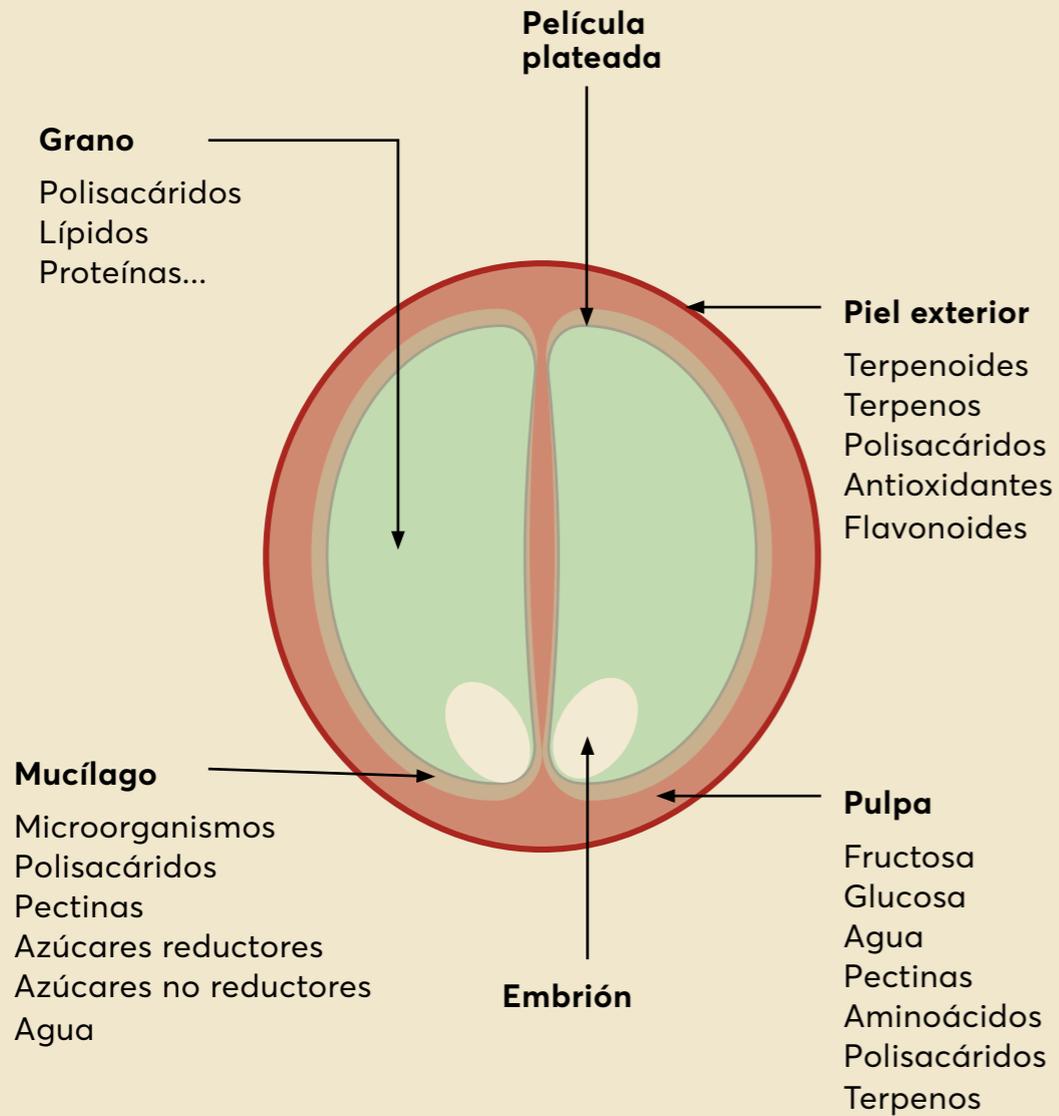
² Los frutos del café son pequeños en todo el mundo. El problema es que en la gran mayoría de los países —excepto Brasil— los terrenos son montañosos, por lo que utilizar máquinas cosechadoras no es viable. Más allá de los costos, estas máquinas son gigantes y ni siquiera pueden pasar entre los árboles de los cultivos montañosos. Por eso la recolección sigue siendo manual, fruto por fruto.



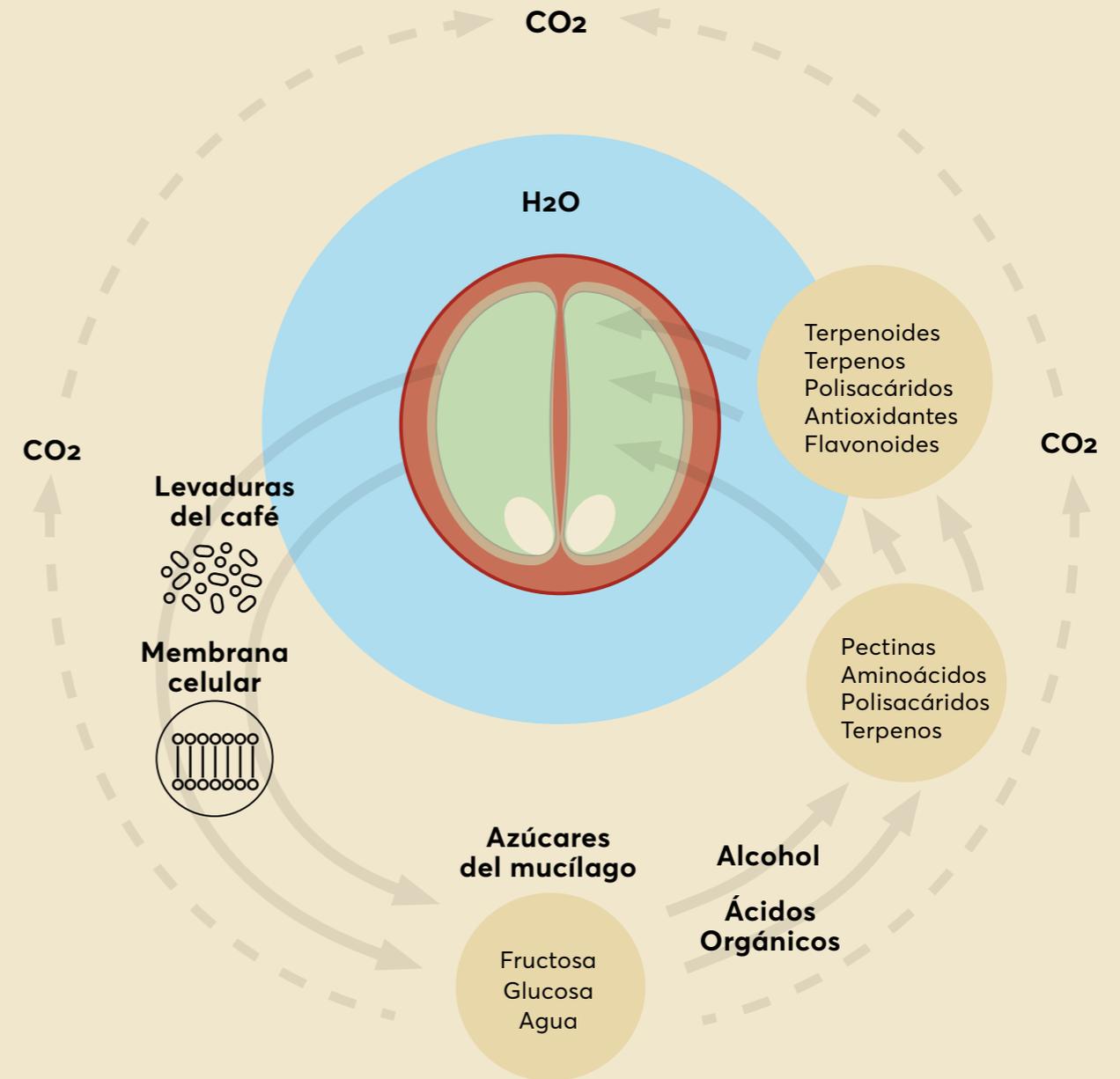
tostador y comercializador, no son consideradas. Además, muchas veces las crean desde una oficina o laboratorio, sin sopesar las condiciones del campo ni el hecho de que estas difieren según la región. Lo más problemático es que algunas de estas exigencias no tienen nada que ver con el perfil de sabor y calidad percibida en la taza, por lo que resultan técnicamente inviables para el productor. Para qué decir los costos; cumplir con estas metas implica gastos tan elevados que excluyen a quienes cuentan con menos área de producción.

Cuando trabajaba en la multinacional llegó un producto certificado. De todas las «medallas» que tenía este café, únicamente conocía la de Fairtrade —que garantiza un mínimo ingreso para el productor— y la de *Orgánico* —que se enfoca en el cuidado del medioambiente—. ¡Me encantaba la idea de ofrecer a los clientes un café que provocaba un impacto positivo en los ingresos de los productores! Pero había otra: la UTZ. Esta certificación se basa tanto en lo económico como en lo social y medioambiental, lo cual conectó con la misión que yo tenía en ese

ESTRUCTURA DEL FRUTO Y EL GRANO DEL CAFÉ



PROCESO DE FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA



CAPÍTULO 4

El tueste del café: una diversidad de aromas y sabores posibles

Por Matías G. Durán Quintanar ¹



En la industria del café el sabor representa el centro alrededor del cual se agrupan todos los eslabones de la cadena. Desde su producción, pasando por el tueste, hasta su preparación, todos inciden en la creación del sabor y son interdependientes entre sí. Los primeros elementos que determinarán una taza de café son la genética de las variedades, su nutrición, la riqueza de los suelos, los microclimas de las fincas y los procesos de fermentación controlada. Por ello, quien después tuesta el café se enfrenta a un insumo cargado de cualidades, atributos y precursores que, dependiendo de sus decisiones y experticia, resultará en una posibilidad entre muchas.

¹ Fundador de The Quantum Crack Coffee Roasters® y creador, junto con Kim Ossenblok, del *Método Microtostador*.

Cuando pienso en el trabajo que hacemos al tostar café me gusta establecer una analogía con la escultura. Imagina *El David*. Esta conocida obra de arte surgió de un trozo de mármol que ya habían trabajado e incluso dañado otros artistas sin éxito. Fue Miguel Ángel quien, con técnica y talento, logró hacer emerger de esa piedra una obra aclamada en el mundo entero. Asimismo, como tostadores, recibimos semillas que prometen revelar un bello sabor, siempre y cuando las trabajemos adecuadamente. Por eso creo que al tostar café no creamos sabor, sino que nuestro trabajo es la hechura: hacer realidad el sabor implícito y posible de esa semilla.

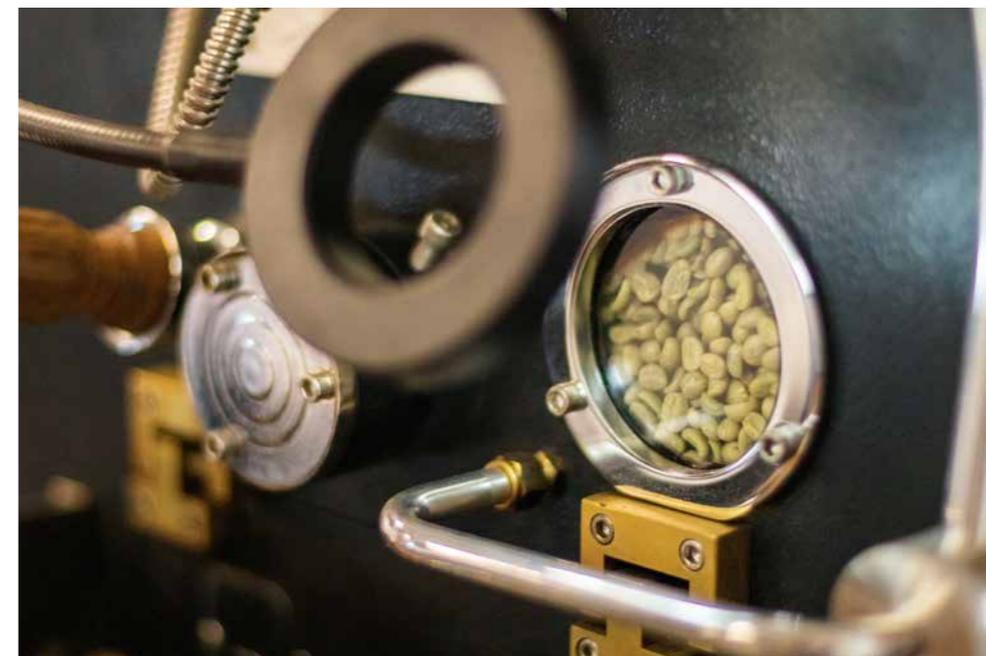
¿Qué es ser microtostador y qué relación tiene con el sabor?

Es difícil imaginar a Miguel Ángel creando sus obras con bruscos cinceles y toscos golpes de martillo, sin método ni control. Por el contrario, la expresión viva que cobró ese mármol requirió, indudablemente, un proceso de mucho detalle y una inmersión al nivel micro.

Cuando escuchamos el prefijo *micro* en el tostado del café, la mayoría asocia el término *microtostador* con la cantidad de café tostado. Para mí, sin embargo, su significado es mucho más profundo y complejo. La razón de ser del aspecto *micro* del tueste es el sabor, por tanto, ser microtostador implica sumergirse en los detalles, profundizar en la esencia de cada aspecto de esta hermosa actividad. Este cuidado implica un enfoque hacia los procesos y la gestión de diferentes variables como tiempos y temperaturas, por mencionar los más obvios. La persona microtostadora se esfuerza por comprender, entre muchos otros aspectos:

- A.** Lo que su comunidad valora, prefiere y disfruta.
- B.** Las particularidades físicas, afectivas, descriptivas y extrínsecas de los cafés que selecciona.
- C.** Los límites y las posibilidades que ofrece su equipo o máquina de tostado.
- D.** Los protocolos que garantizan la consistencia del producto final.
- E.** El método y la disciplina de recolección, análisis y evaluación de datos.

Con este preámbulo se puede entender que ser un microtostador no se reduce al volumen mensual de tostado ni a la capacidad de la máquina tostadora. Tampoco se trata únicamente de la cantidad de café verde almacenado o de las exportaciones internacionales. Incluso, no se limita al puntaje de los cafés tostados.



AL MENOS CINCO RASGOS DEFINEN A UN MICROTOSTADOR:

1. Conexión con la comunidad

Buscar café sin objetivos concretos puede ser abrumador. Hay diferentes orígenes, variedades, procesos, fermentaciones, etcétera, que pueden confundirnos y terminar con una oferta sin pies ni cabeza. Y es que el café es una bebida que cada persona experimenta de manera única. Además, no todas compartimos los mismos gustos. Aquí radica la importancia de tomarse el tiempo necesario para comprender qué sabores busca una comunidad, por qué algunos son de su agrado, por qué otros no. Este proceso de entendimiento, libre de juicios, es una inmersión profunda en la dimensión micro. Se trata de una búsqueda de sabores que resuena con la singularidad de cada consumidor.

Al conocer los gustos y preferencias de los clientes y comunidad de consumidores, podemos discernir y descartar cafés entre un mar de posibilidades. Esto es escuchar y servirles con sensibilidad.

especias como la pimienta y las especias marrones. En cuanto a los cafés suaves lavados o *mild coffees*, provenientes de Perú, Bolivia, Colombia y Centroamérica, se caracterizan por sus aromas dulces y cítricos, con toques de manzana, uva, azúcar moreno y dulce vainilla. Por último, los cafés naturales, que se refieren principalmente al proceso de elaboración en Brasil, se destacan por sus aromas a nueces y cacao en un amplio espectro que incluye el chocolate, la almendra, la avellana y el cacahuete.

Recién con esta información clara puedes hacer el ejercicio de evaluar. Piensa, por ejemplo, que percibes notas florales o cítricas en un café de Asia. ¡Será extraordinario! En cambio, si se trata de un café de África del Este estas son características esperadas, por tanto, el puntaje debe ser más bajo que en el caso anterior.

Entrena tus sentidos

Ahora vamos a entrenar nuestros sentidos para integrar un poco mejor los aromas de la *Rueda de sabores*. Observa primero que dice *sabores del catador de café* y no *aromas*. Esto se debe a que el concepto de *sabor* engloba más que el de *aroma*, incluyendo los gustos principales como el agrio, amargo, dulce y salado. Como ejercicio, coge un grano de café, pártelo y huélelo. Lo que sientes es la *fragancia*, y activa la vía orthonasal al inspirar por la nariz.

Con una mano cierra tus fosas nasales y con la otra coloca el grano de café en tu boca. Mastícalo durante unos segundos y luego suelta la nariz. Exhala por la nariz con la boca cerrada. Mueve la lengua contra el paladar mientras exhalas. Ahora podrás percibir el delicioso *sabor* del café en tu boca, donde los componentes aromáticos se desprenden por el contacto con la saliva. Cuando exhalamos, el olor pasa por la parte posterior de la cavidad bucal y esto se le llama el retronasal. El sabor que queda en la boca por un tiempo se llama el *retrogusto*.

¡Haz el mismo ejercicio con todos los productos que puedas de la rueda de sabores! Incluso con más, que sean característicos en tu país o región. Para entrenar tu memoria sensorial, solo hay que ir a tu mercado, guiarte por esta rueda para elegir productos locales y empezar en tu casa, hoy.

MONTAÑA SENSORIAL DE SABORES DE CAFÉ



CALIDAD

+90
puntos

EJEMPLAR
ÁCIDO

Grupos de sabores superespeciales o exóticos
Floral/té negro, bayas y otras frutas

Suma de todos los atributos
No posee defectos de sabor

80
puntos

ESPECIAL
DULCE

Grupos de sabores especiales
Cítricos, vainilla, azúcar moreno, dulce general, especias marrones, pimienta, avinado-whisky

No posee defectos de sabor

72
puntos

COMERCIAL
AMARGO

Grupos de sabores básicos
Cacao, nueces, tabaco, cereal, verde-vegetal

Suma atributos básicos
+ defectos de sabor

-72
puntos

DEFECTUOSO
AGRIO
SALADO

Sabores a tierra
Leguminosa, crudo, papel-humedad, químico, fermentado, sobremaduro

Suma de atributos básicos
+ defectos de sabor





Varietades de café con sus diferentes formas, tamaños y colores.

una tabla específica. Colombia, en cambio, utiliza una muestra de 500 gramos de café verde para determinar los defectos y su *categoría I o II*, según su impacto en el sabor. Para exportar permite un máximo de 72 granos defectuosos, de los cuales solo 12 pueden pertenecer a la *categoría I*, considerados *defectos graves*, como el grano negro, agrio, cereza seca o piedras.

Además del tipo de grano y sus eventuales defectos físicos, muchos países también revisan el color para clasificarlo por el año de cosecha. Como el verde cambia a amarillo cuando el grano envejece, se habla de *current crop* —año actual— y *past crop* —cosecha pasada— para clasificar los cafés y definir su precio. Sin embargo, el proceso de fermentación u oxidación juega un gran papel en la uniformidad del color de una muestra de café. He visto cafés de procesos lavados que, al aplicar un proceso de fermentación espontáneo prolongado, arrojan colores amarillos y diversas tonalidades de marrones cuando, en teoría, deberían tener un color verdoso uniforme. También otros de procesos naturales a los que se les aplica un proceso de fermentación controlado en biorreactores y obtienen un uniforme color verdiazulado —supuestamente son más amarillentos—. La uniformidad del secado también tiene influencia en el color del grano verde. Un secado más rápido presenta diferentes colores en una muestra o, incluso, diferentes tonos en un mismo grano. Por esto, señalar únicamente el color del café verde hoy en día no sirve como referencia de calidad.

La SCA ha elaborado un manual de defectos para determinar el grado de especialidad del café. Este sistema divide los defectos en *primarios o categoría I* y *secundarios o categoría II*, y sugiere una tabla de conversión —aunque luego

SCA Coffee Value Assessment
Physical Assessment
 Alpha V1 - September 2023

Thank you for testing Alpha V1 of the Physical Assessment, one of four assessments to be completed under the SCA's Coffee Value Assessment System. The SCA anticipates conducting user research on this assessment in 2024.
 To learn more, please visit sca.coffee/value-assessment.

Based on a 350g sample

SAMPLE No. _____

Color Blue Green Bluish-Green Green Greenish Yellow-Green Pale Yellow Yellowish Brownish

Physical Defects	CATEGORY 1		Full Defects	CATEGORY 2		TOTAL GREEN DEFECTS	
	Defect	Count		Defect	Count		
Full Black	(1:1)	_____	Partial Black	(3:1)	_____	_____	
Full Sour	(1:1)	_____	Parial Sour	(3:1)	_____		
Dried Cherry	(1:1)	_____	Parchment	(5:1)	_____		
Fungus Damage	(1:1)	_____	Floater	(5:1)	_____		
Foreign Matter	(1:1)	_____	Immature / Unripe	(5:1)	_____		
Severe Insect Damage	(5:1)	_____	Withered	(5:1)	_____		
			Shell	(5:1)	_____		
			Broken / Chipped / Cut	(5:1)	_____		
			Hull / Husk	(5:1)	_____		
			Slight Insect Damage	(10:1)	_____		
			Total Category 1 Defects			Total Category 2 Defects	

Moisture
 Meter calibrated to ISO 6637
 _____ %

Size

#10 _____ g _____ %	#13 _____ g _____ %	#16 _____ g _____ %	#19 _____ g _____ %	#22 _____ g _____ %
#11 _____ g _____ %	#14 _____ g _____ %	#17 _____ g _____ %	#20 _____ g _____ %	#23 _____ g _____ %
#12 _____ g _____ %	#15 _____ g _____ %	#18 _____ g _____ %	#21 _____ g _____ %	

© 2023 Specialty Coffee Association. All rights reserved except this document may be reproduced and distributed without modification. Alpha V1 Physical Assessment Form - September 2023

El sector del café de especialidad está creciendo exponencialmente. Lo que pagamos por consumir una buena taza de café se ha multiplicado en muy poco tiempo, pero ¿qué es lo que agrega valor al café? ¿Qué diferencia un café convencional de uno certificado o especial? ¿Por qué pagamos más por su origen, su historia, sus certificaciones, sus medallas, sus procesos, su inocuidad y su durabilidad?

Hay dos maneras de analizar, valorar y disfrutar el café: desde el hemisferio izquierdo —con lo racional— y desde el hemisferio derecho —a través de los sentidos—. Cuando tomamos café de forma sensible, decidimos unir los dos hemisferios y conectar con los siete sentidos:

El oído, para escuchar su historia; la vista, para ver su aspecto físico; el olfato, para oler sus fragancias; el gusto, para saborear su dulzura; el tacto, para sentir su textura; la propiocepción, para ubicarnos; y la interocepción, para expresar sus efectos.

El oído y la vista representan el café convencional y el certificado. En conjunto con el olfato, gusto y tacto, definen el café de especialidad. Sumando la propiocepción y la interocepción, definen el café sensible.

El desarrollo de tu sensibilidad es la clave para reconocer el valor de tu café, para disfrutarlo y darle un valor añadido, ajustado a las necesidades de cada mercado; respetando su tiempo de desarrollo en todas las fases desde la semilla a la taza.

A través de este libro, Kim te acompañará en este viaje sensorial mejorando tu sensibilidad para entrar en contacto directo con un nuevo paradigma del café.

Es una verdadera bendición de vida conocer y compartir con Kim su pasión por el café y la caficultura de alta calidad; su interés por comprender y compartir conocimientos lo compromete en lograr alcanzar un Café Sensible para tod@s.

CESAR AGUSTO ECHEVERRY CASTAÑO,
autor del libro *Historia del Café*

En estos tiempos rápidos buscamos el placer en la inmediatez. Sin embargo, el café de especialidad es todo lo contrario: es un producto fruto de saber cultivar el paso del tiempo con excelencia, una bebida elaborada con todos los minutos necesarios y un placer lento que requiere de pausa y sensibilidad para su disfrute.

ROSA MOLINERO TRIAS, periodista de gastronomía
en *El País*, *La Vanguardia*, *Tapas*, *Forbes*, *El Periódico*
y *elNacional.cat*

2360511

ISBN 978-84-415-4927-2



OBERON



www.oberonlibros.com
www.estudiodecafe.com