

Apropiación de la Cadena Productiva del Cultivo del Café.

Curso de Capacitación No. 8

Torrefacción y Catación

Mencionaremos los cuidados que debemos tener durante el tostado y molido del café.

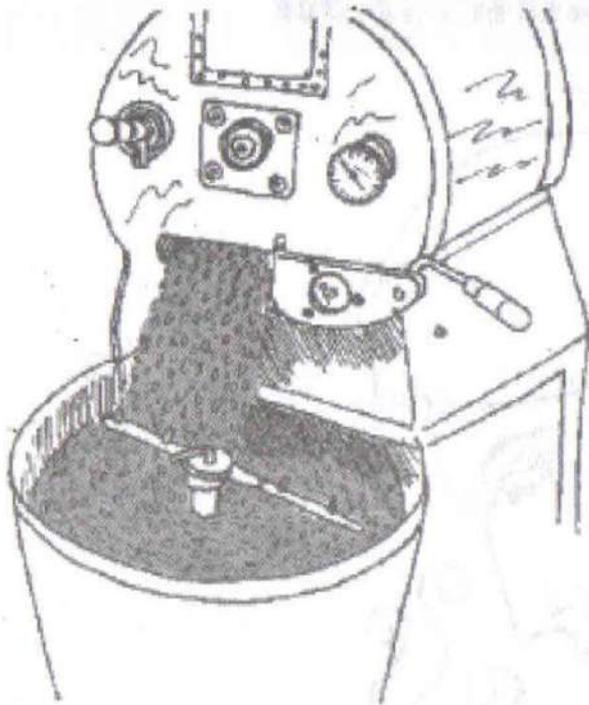
También platicaremos sobre la importancia de conocer la calidad final de nuestro café a través de la catación.

28 de Noviembre del 2008

Torrefacción y catación



La torrefacción es el momento en que se tuesta el café.



Con el tostado, el café desarrolla sus características o atributos de aroma y sabor que todos conocemos y son muy apreciados por los compradores y consumidores.



Después de tostar el café, un catador prepara la bebida y la prueba, entonces da una calificación para saber la calidad de ese café.

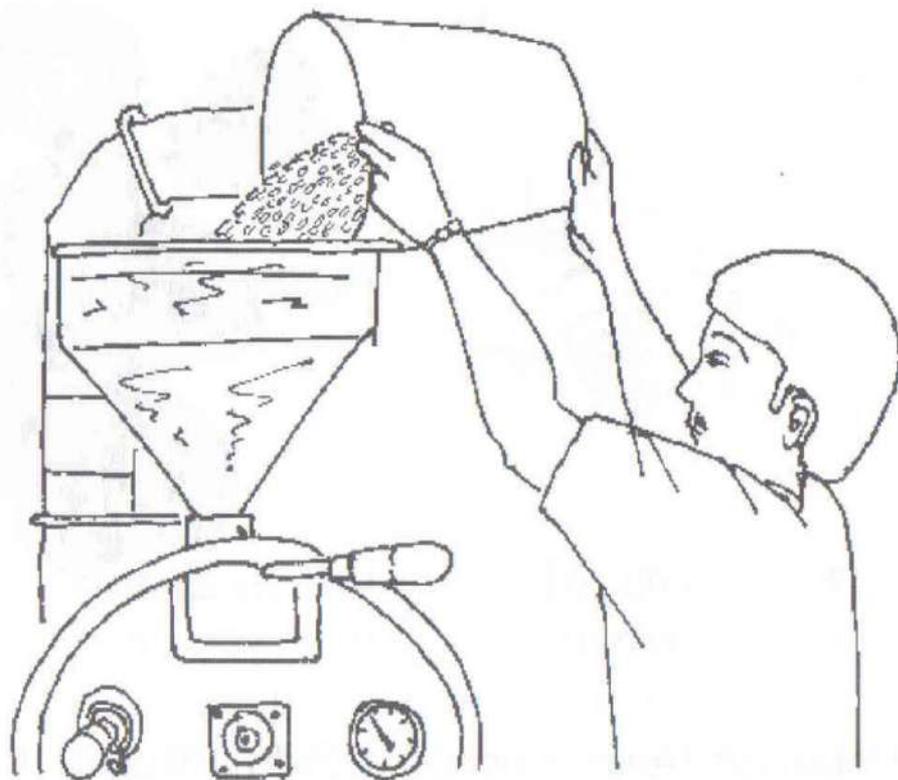
Como hemos visto, con el tostado resaltan las cualidades del café, por eso el tostado debe hacerlo alguien que esté bien capacitado en el uso y mantenimiento de la tostadora.



Debemos tener mucho cuidado **antes** de tostar, **durante** el tostado y **después** de tostar. Veamos:

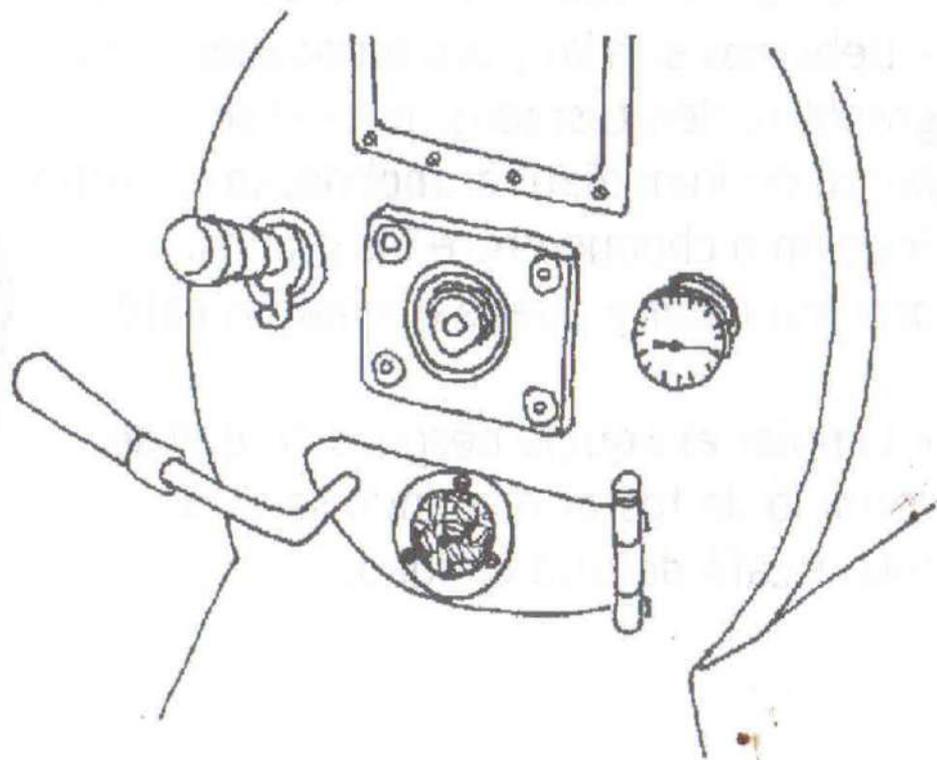
Antes de tostar debemos ver:

- Precalentar la tostadora para que el tueste sea parejo.
- Que el café verde tenga la humedad entre el 12% y el 13%.
- Que sean granos sanos y del mismo tamaño; de no ser así, se tostarán disparejos.
- Tener bien claro el tipo de bebida que se quiere obtener para regular el tostado.



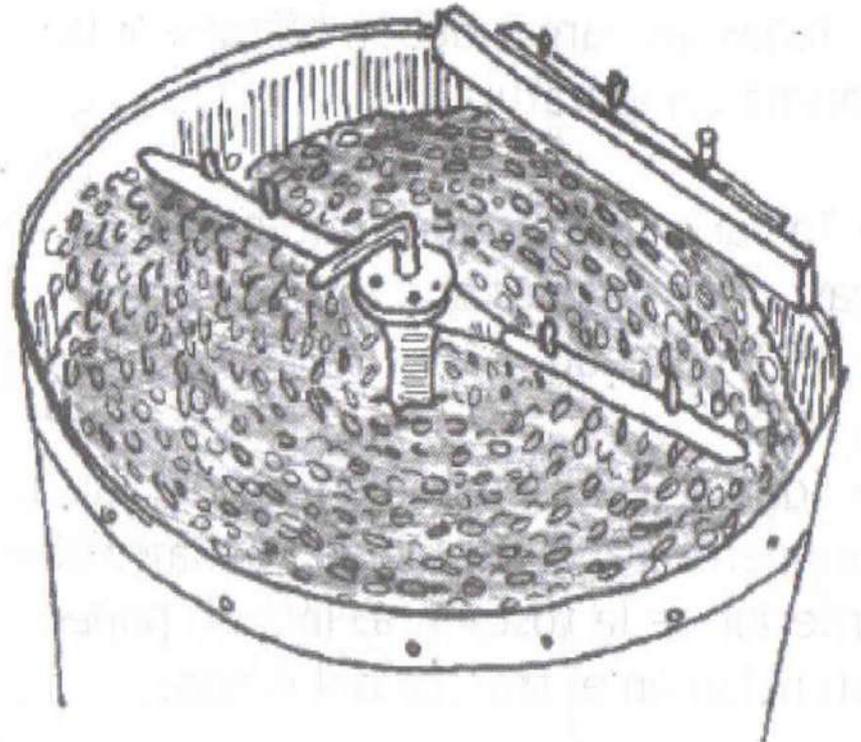
Durante el tostado debemos ver:

- Todas las cargas deben tostarse a la misma temperatura.
- Tomar muestras constantemente hasta que veamos que alcanza el tueste deseado.
- Controlar el tiempo de tostado, la temperatura y la velocidad del aire al interior de la tostadora. Incluso poner atención en el tronido del grano.



Después de tostar:

- Debemos enfriar poco a poco los granos recién tostados, pues si se pasan de inmediato al molino, la fricción o choque entre los granos, provoca calor y puede quemar el café.
- Limpiar el equipo después de que se terminó de tostar o cuando se va a tostar café de otra calidad.



Para saber si un café fue bien tostado se observa su apariencia, ésta debe ser:

- Granos de color uniforme, es decir, que la gran mayoría de los granos tengan un mismo color.
- La expansión del grano. Cuando el grano se tuesta comienza a inflarse. En un buen tostado casi todos los granos deben inflarse igual.
- La ranura del grano del café debe estar abierta pero no rota.
- El grano de café debe estar arrugado.



Existen varios tipos o grados de tostado que el mercado pide según el gusto de los consumidores de café. Estos son:

Grado 1: Tueste claro, también conocido como tueste a la canela.

Grado 2: Tueste regular, llamado también tueste americano. medio o rápido.

Grado 3: Tueste fuerte, le dicen continental, francés y oscuro.

Grado 4: Tueste extra fuerte, conocido como espresso, express o muy oscuro.

Grado 5: Tueste turco, también llamado árabe, griego o mediterráneo.

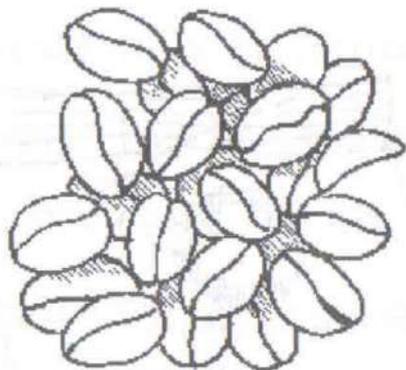


Cuando el café se tuesta empieza a perder sus cualidades como el aroma y sabor. Esta pérdida de aroma y sabor aumenta cuando se muele. Por eso es muy importante que el café se empaque en seguida de ser tostado o molido.

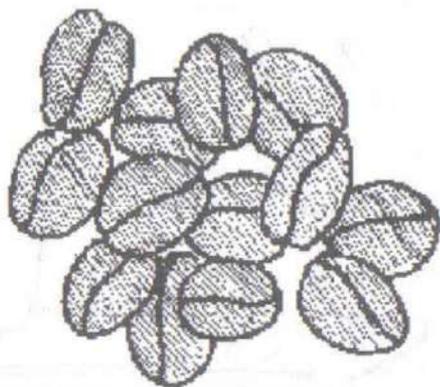
Tanto para el café tostado, como para el café molido, es recomendable que los empaques tengan una válvula que permita salir de la bolsa a los gases que suelta el café; de lo contrario el café perderá muy rápido sus cualidades.



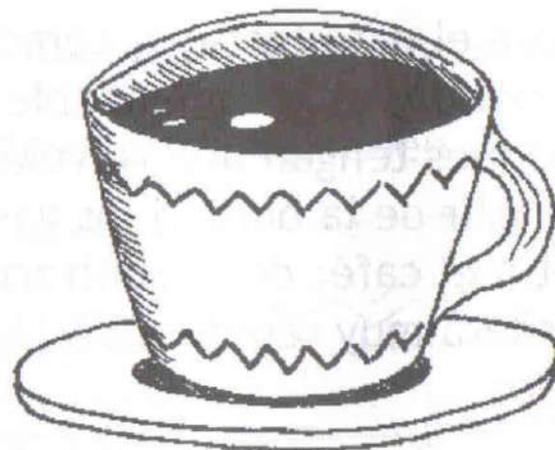
Como habíamos visto en clases anteriores, con la catación se le da una calificación a nuestro café y eso indicará su calidad. La catación se realiza en tres momentos:



1. Su forma y aspecto en café verde.

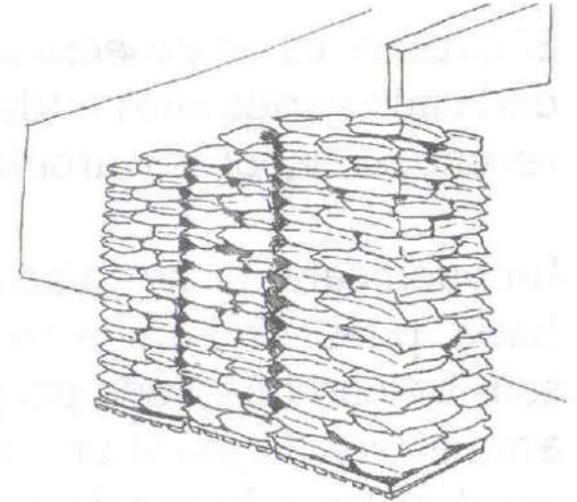
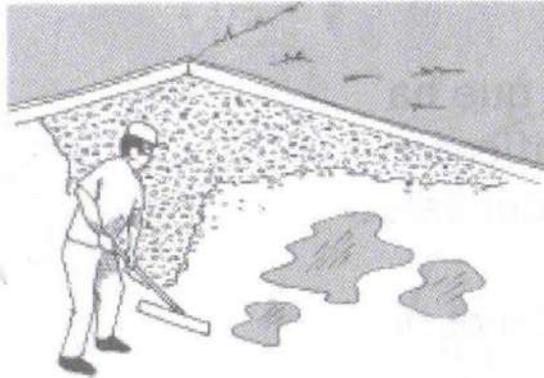


2. Su forma y aspecto en café tostado.



3. La degustación del sabor y aroma en taza.

Al probar el café, el catador podrá darse cuenta en dónde hemos realizado malas labores, ya sea en la cosecha, en el almacén o en el beneficio.



De una mala cosecha resultan sabores astringentes, a cacahuete y vinoso.

Del beneficio húmedo mal hecho, resultan sabores sucios, terroso o sobrefermentado.

Mientras que un almacén mal acondicionado genera sabores a cosecha vieja, mohoso y contaminado, es decir, que no sabe a buen café.

Sin la catación en taza no podemos saber la calidad de nuestro café. Como ya habíamos dicho, la catación es la prueba más importante para determinar la calidad.

El catador es un especialista que ha dedicado varios años a identificar y reconocer sabores y aromas del café.

Un buen catador no toma alcohol ni fuma, pues eso influye en la sensibilidad que tiene para reconocer aromas y sabores. Si un catador acostumbra a fumar y beber alcohol, entonces hará una mala catación de nuestro café.

Si necesitamos los servicios de un catador, preguntemos en nuestro Consejo Estatal de Café para que nos recomienden alguno.



Cuando el catador prueba el café en la taza califica varias cosas: el aroma, la acidez, el cuerpo y el sabor.

Esta prueba del catador es la más importante para evaluar la calidad de nuestro café.

