



## Orígenes de los aromas y sabores del café

*¿Dónde se originan los aromas y sabores del café?. Conozca un poco más sobre las sutilezas sensoriales de este grano que cambió el mundo.*



Ensei Neto  
Experto en Cafés Especiales,  
es Ingeniero Químico especialista en Ciencia de los Alimentos y Marketing.  
Juez Certificado SCAA/Asociación de Cafés Especiales de América, y Q Grader Licenciado por CQI/Instituto de Calidad del Café.



**U**na taza de café tiene una gran complejidad de aromas y sabores que se originan de diferentes maneras. Conocer la diferencia entre el vino y el café puede ayudar a comprender las características sensoriales.

Para la producción de vino se requiere la pulpa de la uva, mientras que para el café, sólo las semillas. Después de la cosecha de las uvas, éstas son seleccionadas, se maceran y son sometidas a un proceso de fermentación, filtración, y un tiempo se colocan en barricas de acero o madera, según corresponda. En el caso del café, la pulpa de la fruta no es necesaria, a menos que se quiera lograr algunos aromas y sabores específicos. La pulpa del café es rica en agua, sales minerales y azúcares, por lo que para iniciar un proceso enzimático no necesita mucho esfuerzo. Las moléculas que componen este rico caldo se convierten en otras más sofisticadas con el tiempo, empezando por las que son muy volátiles y que nos recuerdan por ejemplo los olores de flores, como jazmín.

La cosecha de las frutas del café se hace cuando están maduras, para luego comenzar con el proceso de secado. En este periodo, cuando se saca la fruta de la planta hasta el secado, pueden aparecer interesantes grupos de aromas y sabores de acuerdo con la

siguiente secuencia: herbáceo, floral, frutos cítricos, frutos amarillos o tropicales, y frutos rojos. El proceso de secado se debe iniciar lo más pronto posible, ya que un retraso puede provocar fermentaciones indeseables y perder calidad de las semillas del café.

El tiempo de contacto de la pulpa con las semillas, durante la acción de las enzimas, define los grupos de aromas y sabores que se pueden encontrar posteriormente en la taza. Por ejemplo, es común que las notas de frutos amarillos o tropicales, más allá de los frutos rojos, se expresan en los granos que se han secado con la cáscara exterior, método conocido como **Natural**. Cuando se retira la cáscara para que se haga el secado solo y directamente con las semillas, se dice que el método es **Descascarado**, que puede ser con o sin la pulpa.

Por lo general, las notas herbáceas indican que la fruta fue cosechada antes de su madurez y eso puede causar la astringencia, un cuadro típico de “taninos malos”. En el caso del café, para solucionar este problema se debe llevar a cabo un riguroso proceso de control de calidad, sacando todas las semillas de frutas no maduras. Sin embargo, algunas notas herbáceas puede ser muy agradables, como por ejemplo el limoncillo.



El tueste de los granos de café es un paso muy importante para la producción de la bebida. Ése es el momento mágico de la transformación física y química de las semillas, cuando un número incalculable de reacciones se producen. Hay una gama de ellas conocidas como *Reacciones de Maillard*, que prácticamente cubren la gran mayoría de este proceso industrial. El primer grupo de reacciones denota la transformación de los azúcares de cadena larga en otros de cadena corta, cuyo olor recuerda la fabricación de pan cuando la masa está bajo el efecto de la levadura. El olor es el mismo porque es la misma reacción, aunque los caminos utilizados sean distintos.

En una secuencia normal, aparecen primero aromas que recuerdan a frutos secos, como las nueces, con su característica grasosa; le sigue el caramelo, que es el más importante de todos los sabores; hasta el subgrupo del chocolate. El caramelo es una indicación de que había buena cantidad de azúcar en el grano – y por lo tanto, de fruta madura – y muestra cuánto se ha conservado durante el proceso de tostado.

Los azúcares son responsables de la sensación de cuerpo en el café, así como

pueden mejorar la expresión de todos los otros sabores, y en particular, de la acidez.

Mientras esté el proceso de tostado más avanzado, se comienza la Pirólisis, que lleva mucha energía para el sistema y permite la formación de compuestos de aromas y sabores más complejos, sobre todo aquellos que tienen carácter de especias. Sin embargo, hay que tener mucho cuidado para no ir muy lejos con el tueste de los granos, pues se corre un alto riesgo de mutar los buenos sabores por otros muy malos, como el del carbón.

Este gráfico que llamamos Sens Graphic presenta el resultado de una catación de café. Es muy intuitivo y permite comprender muy fácil el carácter sensorial de un café.

El círculo de la izquierda representa los grupos de aromas y sabores que se forman desde el momento de la maduración de la fruta, hasta el proceso de secado. Los colores del borde indican la intensificación de los procesos bioquímicos: desde el color verde (herbáceo) hasta el color naranja (frutos rojos).

Los otros dos círculos muestran grupos de sabores y aromas que se forman en el proceso de tostado del café. El círculo central es una representación de grupos que resultan de las reacciones de Maillard (frutos secos como nueces, caramelos y chocolates), mientras que el de la derecha presenta los resultantes de la Pirólisis (resinosos, especias ligeras como clavo de olor, y especias más densas como pimienta negra).

En este caso, el círculo central está completo en su totalidad, que es un indicativo de excelente calidad del café.

Además del cuidado de la planta, cosecha y secado, el tueste es muy importante para que todos los sabores y aromas deliciosos del buen café se puedan expresar en plenitud en la taza. ■

## SensOGRAPHIC #29/2011



PRODUCTOR: Johann Nick  
ORIGEN: Fazenda Jaboticabal, Tomazina, PR, 550 m  
CAFÉ: Obatan, Descascarado



Gran complejidad con notas de vainilla, cítricos, almendra, caramelo y chocolate a las frutas rojas, miel y canela. Muy encorpado con gran acidez cítrica dulce. Final largo.



Café de Especialidad  
Café Importado  
Café Verde  
Syrup y Salsas  
Frappé  
Chocolate en Polvo  
Tazas de Porcelana Italianas  
Accesorios de Barista  
Accesorios de Limpieza  
Máquinas Cafeteras  
Molino en Demanda  
Licuadoras para frappé  
Equipamiento para cafeterías  
Cafeteras de percolado  
Hervidores de Agua continuos



1883  
Philibert Rastin



DACH  
café especialidad

nuova  
POINT

