



N

LA CATA DEFINITIVA

Nespresso tiene un compromiso con la mejor calidad en todas las fases del proceso de producción del café. Un eslabón clave de esta cadena es la formación de expertos regionales en control de calidad en los países de origen. De la misma forma que el vino tiene sus sumilleres, el café tiene sus catadores.

Al entrar en las vidas de estos expertos del sabor se nos revela un mundo repleto de extrema sensibilidad, pasión y dedicación. La Revista Nespresso asistió a un taller internacional de expertos degustadores, organizado por el equipo de Café Verde de Nespresso, en el corazón de la zona cafetera de Colombia.

“Con la lengua sólo se pueden apreciar cinco sabores básicos diferentes, pero la nariz es capaz de detectar miles de olores”.

Alexis Rodríguez
Gerente de Café Verde de Nespresso



Catadores y agrónomos internacionales procedentes de cinco países profundizaron sus conocimientos y compartieron experiencias en el Taller Nespresso AAA Sustainable Quality™ celebrado en Manizales.



El gerente de Café Verde de Nespresso, Alexis Rodríguez (a la derecha) y el especialista sensorial de Nespresso, Edouard Thomas (a la izquierda) demuestran la exclusiva metodología de evaluación sensorial y cata de café verde de Nespresso.

Una mañana de otoño en el corazón de la región productora de café más importante de Colombia, comienza un ritual muy parecido a una oración por el grano de café. Aquí, en Manizales, una ciudad que se proclama a sí misma como la “capital mundial del café”, los expertos degustadores de café de México, Centroamérica y Sudamérica se sientan en silencio frente a largas mesas comunes, ligeramente encorvados sobre sus instrumentos, que incluyen: una pequeña botella de agua y una escupidera, una servilleta de papel blanco, una cuchara de plata con un mango largo, creada especialmente y muy común en el gremio, y una serie de tazas y cafeteras de cerámica blanca. El silencio está suspendido en el aire. Y después, de repente, la serenidad explota en una sucesión de rápidos clics sobre los recipientes cerámicos. Como si se tratara de una coreografía perfectamente coordinada, los expertos del café comienzan con una sucesión de aperturas, olfateos, mezclas ocasionales y, finalmente, cierre de las cafeteras. Algunos sólo huelen la tapa, y otros prueban el aroma metiendo la nariz dentro de la cafetera, como un sumiller. Otros huelen con los ojos cerrados, como si intentaran aislar el sentido necesario olvidando los demás. Un producto tan complejo como el café, del que se dice que pueden detectarse miles de sustancias, necesita una concentración total. La primera cafetera que se huele contiene un modelo, y las siguientes muestras se juzgan en función de ese modelo. Se toman notas sobre el aroma. Se calculan las puntuaciones. El grupo reunido no ha hecho más que iniciar el proceso de control de calidad de evaluación del café, conocido dentro de la industria como cata de café (‘cupping’).

A continuación, comienza la degustación. Una sinfonía de sorbos acompaña ahora a los rápidos clics cerámicos. Cada experto sumerge su cuchara en la cafetera, sorbe el líquido, lo deja correr por la lengua, y lentamente sorbe la bebida para pulverizarla alrededor de la boca y la nariz. Los sorbos crean un efecto de aspersion. La cacofonía es impresionante, a veces suena como si se sonaran la nariz y a veces se asemeja al desagradable siseo que se escucha en un avión cuando un pasajero trata de cerrar la toma del aire acondicionado en una cabina presurizada. Nadie se para a pensar en lo rara que puede resultar la situación para alguien que no está familiarizado con esta práctica. Las cucharas se introducen rápidamente en el agua, y el proceso se repite con la siguiente muestra. Todo



se centra en la mente, la nariz y la boca y en la miles de notas distintas que puede ofrecer el café. Los clics continúan.

El proceso de cata es un movimiento de estaccato.

Cada paso se realiza rápidamente y sin florituras. A diferencia de los sumilleres, las acciones lentas y elegantes o los movimientos rimbombantes no forman parte de la rutina de la degustación del café. (La cata del café sigue siendo un ritual más bien privado). Los expertos de control de calidad llevan delante principalmente por la pulverización del café que se realiza en la boca, nunca se sabe donde irán a parar las partículas de café, pues parece que mientras la cata sigue su propio ritmo, cualquier paso del rápido proceso podría ensuciar lo que está a su alrededor. La abrumadora sinfonía de sorbos y golpes en la cerámica que produce la cata, puede casi ahogar el intenso proceso interior en el que se sumergen los catadores. “Nosotros somos el filtro”, dice Edouard Thomas de sus colegas mientras supervisa la sesión de cata que se está llevando a cabo. Thomas, que como especialista sensorial de Nespresso ayudó a organizar el taller en Manizales, no confunde las metáforas cuando utiliza una popular pieza de la máquina de café para explicar el papel que sus colegas expertos de control de calidad juegan en la distribución de los granos en todo el mundo. Un pequeño grupo de catadores que permanecen en la sombra, ejerce una gran influencia sobre el café que se bebe en todo el mundo.

¿Quiénes son estos degustadores de café? Raramente son catadores a tiempo completo, la cata es sólo parte de un trabajo de control de calidad más amplio que incluye abastecimiento de café, compra y venta de grano, etc. Sin embargo, estos individuos encargados del control de calidad degustan cientos de tazas de café diariamente. Como resultado de ello, uno de los primeros desafíos de la cata es ser capaz de aclarar la mente y la lengua. En cuanto a la lengua, las galletitas bajas en sal, azúcar y grasa, y los trozos de manzana son los neutralizadores más populares. La preparación mental para la cata, sin embargo, es un proceso más complicado que comer un trozo de manzana. “Tienes que tener algo de ritmo”, explica Harry Odio, un comerciante de café costarricense de la empresa Café Capris, uno de los proveedores más importantes de Nespresso. Odio, que sorbe más de 500 tazas de café al día, utiliza un ritual personal repetido para normalizar

Uno de los expertos en café más prestigiosos de Colombia y jefe de calidad de la Federación Colombiana de Café, el Dr. Edgar Moreno González comprueba las sutilezas del sabor (arriba), mientras Edouard Thomas (derecha) y Harry Odio, catador y comerciante de café de Café Capris de Costa Rica (izquierda) debaten los pormenores del comercio.



La degustación implica sorber una única cucharada de cada muestra de café, a la vez. Las muestras no son más que café molido en agua caliente, no el producto elaborado que compone la bebida de los consumidores.



“Del aroma y sabor de un café, un buen catador puede deducir la variedad y la altitud de la cosecha, el tipo de molinillo, los procesos de secado y conservación, las condiciones del tueste, la mezcla y mucho más...”

Karsten Ranitzsch, Director de Café Verde de Nespresso



El Taller Nespresso AAA Sustainable Quality™ también incluyó conferencias de expertos y excursiones a haciendas de café locales para examinar la implantación de las prácticas de producción sostenibles.

su propio procedimiento. El ritmo y los gestos apartan su mente del trabajo cotidiano y la concentran en la zona de cata. Realizar catas tan a menudo como Odio lleva haciendo durante los últimos ocho años no es sólo cuestión de una increíble habilidad, sino de necesidad. Independientemente de la cantidad, y cada degustador realmente prueba cientos de muestras al día, la cata es una necesidad constante, puesto que no dejan de llegar sacos de café. “Todos los lotes son diferentes”, dice Odio, de forma que cada uno se debe clasificar según su calidad y según las características que puedan adecuarse a las demandas de sabor de un cliente en particular. Estas peticiones de los clientes, las preferencias que tienen por el café de una región en concreto, es lo que se denomina ‘perfil’. La cata de café tiende a normalizarse en cada ubicación, para que las evaluaciones del degustador sean coherentes. Las muestras de café no son de café preparado, sino que están compuestas de agua caliente con café molido añadido. Se presta especial atención al tueste y la molienda de cada muestra. La temperatura del agua, el tipo de agua (blanda), y los recipientes en los que se degustan las muestras (normalmente de cerámica) también están normalizados.

La comparación entre los catadores de café y los sumilleres es muy marcada. Los métodos de evaluación pueden ser parecidos y el importantísimo papel que juega la nariz en el trabajo de un sumiller es aún más importante en la profesión de catador de café. Hablando en términos generales, sin embargo, el objetivo de la cata de café (que no implica la degustación del producto final) pocas veces es otorgar un premio o clasificar un café. Los granos rechazados por un cliente siempre acaban encontrando un mercado que sabe apreciarlos en otra región del mundo.

A pesar de todas las prácticas estándar que conforman la cata del café en cualquier lugar, tan pronto como se levanta la tapa, la pasión humana entra en la ecuación. Marcia Zacharkiv, una supervisora de control de calidad en Brasil que degusta café procedente de aproximadamente 1,5 millones de sacos de café brasileño cada año, considera que su cuchara es su corazón. “La llevo conmigo siempre”, nos explica, y tan pronto como

“desenfunda” el utensilio y lo toca, se olvida de todo lo que le rodea para concentrarse en las muestras. “Nunca lo sabes todo, siempre hay algo que aprender”, afirma en relación al café. “Cada día es sorprendente. Es como un buen vicio”. Para el catador, el proceso de degustación es como mantener una conversación con el café. “Para mí, encontrar la espiritualidad con la bebida implica desarrollar una relación con ella”, afirma el catador colombiano y director de control de calidad Ricardo Piedrahita. Puedes utilizar sentidos diferentes para intentar encontrar la forma de que el café se decida a hablar contigo. Piedrahita no está solo en la detección de una nota trascendente en el café. “Si me gusta el café que estoy degustando, no lo escupo”, añade Odio. “Me lo bebo. Y cuando la trago, es cuando encuentro esa idea espiritual”.

Está claro que los catadores de café conforman una raza única. En asuntos no relacionados con el café, es muy probable que se dejen arrastrar por su nariz (la mayoría se impregnan del olor de una comida antes de tocar los cubiertos). El Dr. Edgar Moreno González, uno de los expertos en café más prestigiosos de Colombia y jefe de calidad de la Federación Colombiana de Café, admite que incluso va más allá. Cuando “estoy cerca de una mujer”, confiesa, “intento identificar mentalmente sus fragancias y sus aromas característicos”. González, un hombre que lleva toda la vida dedicado al café y que alterna su faceta seria con otra más juguetona (oliendo la tapa de una cafetera con gesto noble en un momento determinado, y al siguiente batiendo su cuchara como si fuera un niño), reconoce que sus hábitos “pueden ser molestos a veces, particularmente en reuniones sociales”. Sabe que los catadores de café “tienen una gran curiosidad y una gran capacidad de percepción” que puede provocar, sin querer, situaciones embarazosas, pero él opina que son “gente normal”.

Al final, todo ese afán por oler nace del deseo de aprender más. Cada inhalación es una lección. Como descubrió Zacharkiv cuando comenzó a trabajar con granos y a degustar café en 1998: “Cuanto más se aprende sobre el café, más se quiere aprender. Si te inicias en el café, morirás con él”.

PREGUNTAS ? RESPUESTAS

Preguntas de los amantes del café, respuestas de los expertos en café.

¿Cuándo comenzó el Programa AAA Sustainable Quality™? En 2003, Nespresso anunció el lanzamiento de su Programa AAA Sustainable Quality™ y firmó un Memorando de Entendimiento con sus principales proveedores de café verde, comprometiéndose así todas las partes a trabajar para lograr un suministro de café verde acorde con criterios de calidad y sostenibilidad definidos. Para las haciendas que cultivan granos de café con el perfil de calidad y aroma exigido por nuestros Grandes Cafés, desarrollamos, junto con nuestros proveedores de café verde y la organización medioambiental internacional, Rainforest Alliance, un plan “paso a paso” para mejorar la sostenibilidad de la producción de café verde.

¿Qué se ha conseguido hasta ahora con el Programa AAA Sustainable Quality™? Se han conseguido muchos hitos importantes, pero los dos más significativos son la expansión general del Programa AAA y el aumento de la cantidad de café que se provee a través del programa. Hasta la fecha, cinco países (Brasil, Colombia, Costa Rica, Guatemala y México) y 14.980 haciendas de café de la región forman parte del programa. Junto con nuestros socios de la Rainforest Alliance y nuestros proveedores de café verde, contamos con un equipo de más de 40 agrónomos radicados en estos países cultivadores de café que asesoran a los productores y realizan evaluaciones de las haciendas.

El primer Taller AAA Sustainable Quality™ de Nespresso se celebró en septiembre de 2006, en el centro de formación de la Federación Nacional de Productores Colombianos de Café,

en Manizales. ¿Cuál era el objetivo del taller? El evento reunió a participantes procedentes de los cinco países en los que se ha implantado el Programa AAA hasta el momento: Brasil, Colombia, Costa Rica, Guatemala y México. Los delegados representaban dos disciplinas que son de vital importancia para un café de calidad suprema: la agricultura y la experiencia sensorial del café verde. El taller no sólo ofreció formación de expertos, también hizo hincapié en la importancia de una estrecha colaboración y un intercambio entre los que trabajan con los agricultores para producir calidad sostenible y los que degustan y juzgan la calidad del café.

¿Cuánto café compra Nespresso a través de su programa AAA? En 2006, el 30% del café que compramos procedía del Programa AAA, lo que supera el 20%

de 2005. Para finales de 2010, planeamos comprar hasta un 50% de todo nuestro café verde a través del Programa AAA.

¿Cuáles de los Grandes Cafés de Nespresso pueden considerarse 100% AAA? Desde noviembre de 2005, nuestro Gran Café Volluto se realiza con café 100% AAA, y en noviembre de 2006 el Caffè Forte para el mercado B2B se convirtió en el segundo Gran Café 100% AAA.

En noviembre de 2006, Nestlé Nespresso y la International Finance Corporation (IFC), miembro del World Bank Group, se asociaron para invertir 500.000 dólares que, en un periodo de dos años, se destinarán a expandir el Programa AAA Sustainable Quality™ de Nespresso por Centroamérica. ¿Qué se conseguirá esta vez? Centroamérica es la fuente de la mayor parte del café de calidad suprema que conforma los Grandes Cafés de Nespresso. La financiación se utilizará para ampliar enormemente el ámbito del Programa AAA y mejorar sustancialmente la calidad y la sostenibilidad de las prácticas en las haciendas de tres importantes países productores de café: Costa Rica, Guatemala y México. Nespresso evaluará el rendimiento de las haciendas en función de las prácticas agrícolas de sostenibilidad y calidad, utilizando su innovadora Tool for the Assessment of Sustainable Quality™ (TASQ™-Herramienta de evaluación de la calidad sostenible). Además, Nespresso organizará una serie de talleres de asistencia técnica que se ocuparán de asuntos como la conservación del agua y las prácticas de mano de obra. No se cobrará nada a los agricultores que deseen asistir.

