



VIAJE A LOS SENTIDOS

Iniciate en el mundo de la cata de café,
sus olores y sabores.





ÍNDICE

-
- 01** Introducción a la percepción sensorial
 - 02** Descubrir los aromas y sabores del café
 - 03** Rueda de sabores
 - 04** La influencia de la altitud del cultivo en las tazas de café
-

PERCEPCIÓN SENSORIAL

La percepción sensorial en el café se refiere a la manera en que nuestros sentidos (principalmente el olfato, gusto, vista y tacto) experimentan y valoran las cualidades del café.

Es un concepto clave en la cata de café, la formación de baristas, y el control de calidad dentro de toda la cadena del café, desde la finca hasta la taza.



En la percepción sensorial del café, los sentidos más importantes son el olfato y el gusto, ya que son los que permiten identificar la mayoría de los aromas y sabores característicos del café.

OLFATO

Es clave para detectar los aromas del café, tanto en seco (grano molido) como durante y después de la preparación. Captamos notas como florales, frutales, especiadas, etc.

GUSTO

Nos permite percibir los sabores básicos (dulce, ácido, amargo) y cómo se combinan en boca. También sentimos el cuerpo (la textura del café) y el retrogusto (sabor residual).

AROMAS Y SABORES DEL CAFÉ

Aromas principales del café:

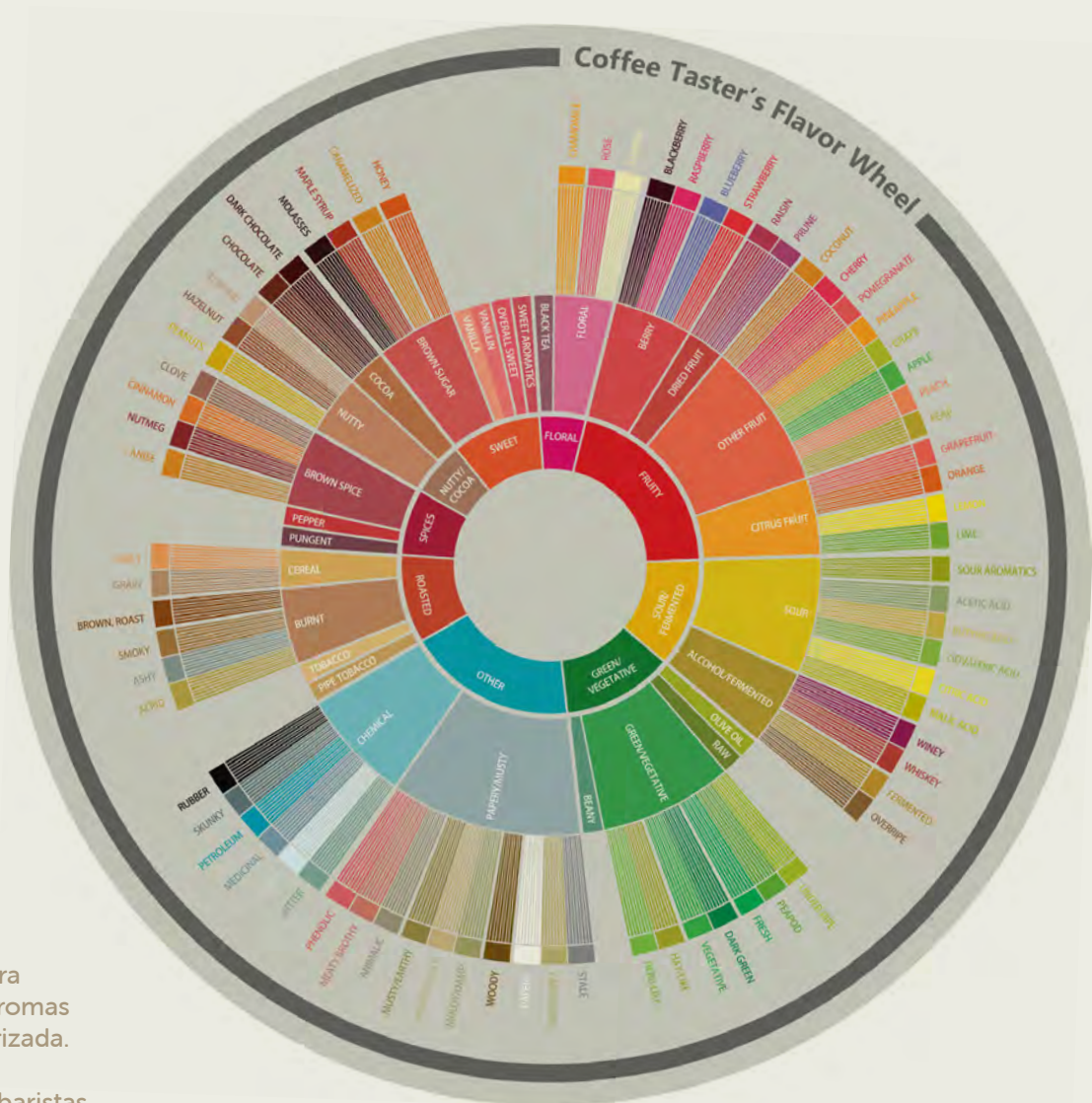
FLORALES	Jazmín, rosa, lavanda
FRUTALES	Frutas cítricas: naranja, limón, mandarina Frutas rojas: cereza, frambuesa Frutas tropicales: piña, mango
DULCES	Chocolate (negro o con leche), caramelo, miel, azúcar moreno
SECOS O TOSTADOS	Nueces (almendra, avellana), cacao, pan tostado, madera o tabaco
ESPECIADOS	Canela, clavo, pimienta

Sabores principales del café:

DULZOR	Natural del grano bien maduro (miel, azúcar de caña, fruta madura)
ACIDEZ	Similar a la de frutas cítricas o manzana verde Deseable en cafés de especialidad (bien balanceada)
AMARGOR	Presente en tuestes más oscuros o extracciones largas Puede ser agradable o indeseado dependiendo del contexto
UMAMI	Menos común, pero puede notarse como sensación sabrosa/suave en cafés con mucho cuerpo
SALADO	Raro, pero puede percibirse en defectos o cafés mal preparados



RUEDA DEL SABOR



Fue desarrollada por la SCA (Specialty Coffee Association) junto con el World Coffee Research, y es la base para el lenguaje sensorial estandarizado del café.

La Rueda de Sabores del Café es una herramienta visual que sirve para identificar, describir y comunicar los aromas y sabores del café de manera estandarizada.

Es ampliamente usada por catadores, baristas, tostadores y productores dentro del mundo del café de especialidad.

Es un diagrama circular organizado en capas concéntricas.

EN EL CENTRO
Las categorías generales:

Por ejemplo: afrutado, especiado, dulce, fermentado, etc.

HACIA EL EXTERIOR
Descriptoros más específicos:

Por ejemplo: Dentro de afrutado encuentras cítrico, tropical, frutas rojas, etc. Y dentro de cítrico están limón, naranja, etc.

INFLUENCIA DE LA ALTITUD EN EL CAFÉ

Muy alto
1500 m.s.n.m

Alto
1200 m.s.n.m

Altura media
900 m.s.n.m

Bajo
750 m.s.n.m

Muy bajo
600 m.s.n.m

A MAYOR ALTITUD

Cafés más complejos, ácidos, florales y frutales.

A MENOR ALTITUD

Sabores más suaves, dulces y menos expresivos.

MUY ALTO 1500 m.s.n.m.

- Perfil: Afrutado, floral, aromático, frutos de grano
- Origen destacado: Etiopía, Colombia, Kenia, Guatemala
- Ideal para: Cafés de especialidad con alta acidez y complejidad

ALTO 1200 m.s.n.m.

- Perfil: Cítricos, vainilla, chocolate, nuez
- Origen destacado: Costa Rica, Java, Sumatra, Nicaragua
- Característica: Equilibrio entre dulzor y acidez

ALTURA MEDIA 900 m.s.n.m.

- Perfil: Suave, dulce
- Origen destacado: Brasil
- Notas: Cuerpo más redondo y dulzura más destacada

BAJO- MUY BAJO 750-600 m.s.n.m.

- Perfil: Sutil, suave, apacible, plano
- Origen destacado: Hawái Kona
- Tendencia: Perfil más neutro, menor acidez, más cuerpo



templocafes.es



@templocafesoficial