

Cafés de alta gama

Los hay económicos y de gran calidad

250 gramoko enbaseak kiloko 300 eta 1.000 pta. bitarteko prezioa du, eta aztertutako 13 laginek betetzen dute araudia

Se han analizado 13 muestras de café de alta gama, distintas en origen y modo de elaboración. Diez son Arábicas lavados o Suaves, correspondientes a calidades basadas en un único origen (en nuestro caso, Colombia, Kenya y Costa Rica) y otros blend elaborados con arábicas lavados. Otros dos son Arábicas no lavados o Naturales, de Brasil; y el último, un Robusta de Uganda. Las marcas de estos cafés son Bonka, Baqué, Saimaza, Fortaleza y "O Gourmet".

El café carece de valor nutricional y se consume por su capacidad estimulante y sus peculiares sabor y aroma. Puede tomarse también como bebida refrescante. Hay dos grandes variedades, *Coffea Arabica* y *Coffea Robusta*, que difieren en sus modos de producción, composición y calidad organoléptica, que es lo que percibe el consumidor. Los Arabica son más apreciados por su exquisito aroma y sabor, mientras que los Robusta son más resistentes y, en su justa proporción, confieren buenas propiedades al *blend* o mezcla final.

El proceso de elaboración del café pasa por la recogida manual del fruto, el despulpado, y el beneficiado húmedo



MARCA	BONKA	CAFÉ BAQUÉ	SAIMAZA	FORTALEZA
Denominación/Origen	PURO COLOMBIA	La Colección 100% COLOMBIA	Colección Origenes COLOMBIA	Grandes Origenes PURO COLOMBIA
Etiquetado	Correcto	Correcto	Correcto	Incorrecto
Precio (pts/envase 250 gr)	293	415	311	402
Peso neto (gr)	252,0	249,0	250,4	248,8
Oxígeno residual (%)	0.1	0.0-0.1	0.0-0.1	0.1
Color ¹	60.2	57.2	58.6	50.4
Densidad (gr/cm ³)	0.395	0.431	0.452	0.395
Humedad ² (%)	3.66	2.27	4.61	2.53
Cafeína s.s.s. ³ (%)	1.15	1.20	1.14	1.21
s.s. extracto acuoso ⁴ (%)	25.16	24.72	24.74	25.88
Cenizas ⁵ (%)	4.27	4.41	4.09	4.56
pH	4.62	4.87	4.75	4.97
Granulometría (% acumulados)				
- <0.250 mm	23.9	31.1	23.6	28.1
- <0.500 mm	69.5	60.6	65.5	89.2
- <0.800 mm	98.5	98.9	96.9	98.8
- >0.800 mm	1.5	1.1	3.1	1.2
Estimación del tipo o blend ⁶	Se corresponde con el declarado	Se corresponde con el declarado	Se corresponde con el declarado	Se corresponde con el declarado
Valorac. organoléptica (cata)				
Aroma	8,0	10,0	7,5	6,75
Bebida	9,0	8,0	8,0	6,0

o seco, hasta la obtención del café verde, materia prima que se selecciona y compra en función de su calidad, y se mezcla en proporciones concretas para, una vez tostado y molido, constituir el *blend* único y característico de cada marca de café.

Hay enormes variaciones de precio entre marcas y tipos. Los más económicos son, en el envase estándar de 250 gramos, Bonka Puro Colombia (1,76e -293 pesetas) y Saimaza Colombia, Brasil y Uganda (1,87e - 311 pesetas). Fortaleza comercializa sus diversos orígenes (Puro Colombia, Puro Kenya, Puro Arábica, y Puro Costa Rica) a unas 400 pesetas. En Baqué, el 100% Colombia cuesta 2,49e (415 pesetas), y su Colección Orígenes sale a más de 3,91e (650 pesetas). "O" Gourmet es el más caro: los Kenya y Brasil cuestan 5,14e , y el Costa Rica 6e.

La legislación aplicable al café molido establece límites para la humedad, cenizas, sólidos solubles del extracto acuoso y contenido en cafeína. Todas las muestras fueron correctas en estos parámetros, y en la mayoría el color corresponde a un grado de tueste me-

dio. En el molido, en las cuatro referencias de Fortaleza y en Saimaza Uganda fue más fino que lo habitual en nuestro mercado, mientras que en Gourmet fue más grueso.

El etiquetado de algunos de estos cafés se reveló mejorable (e incluso incorrecto) en varias muestras.

Dejando al margen gustos personales y considerando la calidad organoléptica (sabor, aroma), determinada en una cata de especialistas, como factor determinante para la aceptabilidad

**El precio dice poco:
los tres cafés más caros fueron los peores en la cata**



del café, la mejor relación calidad-precio corresponde a Bonka Puro Colombia (1,76 euros y 8,5 puntos de media en la cata) y Baqué 100% Colombia (2,49 euros y 9 puntos). Saimaza Colombia (1,87 euros y casi 8 puntos) es otra opción interesante, si bien el mejor es Baqué Colección Orígenes (3,96 euros), con 9,5 puntos. En cuanto a marcas, Fortaleza ofrece una amplia gama a un precio competitivo.

Cosas sobre el café. La materia prima consiste normalmente en varias calidades de café verde, que mezcladas constituyen el *blend* o mezcla, con el sabor, aroma y cuerpo de cada marca. Pero hay cafés "monocalidad", a base de un solo café, como en la mayoría de los aquí analizados

El grado de tueste es la clave en el aroma y sabor del café: más intensos dan lugar a bebidas con más cuerpo y color, mientras que tuestes más ligeros proporcionan mayor acidez. Los tuestes más claros se hacen con los granos de mayor calidad, pues exponen mejor el sabor real del grano. Un tueste fuerte puede enmascarar las ca-

ANÁLISIS COMPARATIVO DE CAFÉS

CAFÉ BAQUÉ	FORTALEZA	FORTALEZA	"O" GOURMET	FORTALEZA	"O" GOURMET	SAIMAZA	"O" GOURMET	SAIMAZA
La colección Orígenes	Grandes orígenes PURO ARÁBICA	Grandes Orígenes PURO KENYA	KENYA "AA" WASHED	Grandes orígenes PURO COSTA RICA	COSTA RICA "Caracolillo"	Colección orígenes BRASIL	BRASIL	Colección Orígenes UGANDA
Correcto	Incorrecto	Incorrecto	Incorrecto	Incorrecto	Incorrecto	Correcto	Incorrecto	Correcto
659	402	402	855	402	999	311	855	311
249,2	251,5	248,2	249,6	245,9	249,3	250,3	249,8	249,8
0.0-0.1	0.0-0.1	0.0-0.1	0.8	0.7	1.0	0.2-0.2	0.1-0.2	0.0-0.1
62.5	65.9	51.9	61.7	55.5	48.4	55.8	51.3	46.7
0.436	0.403	0.395	0.395	0.391	0.379	0.417	0.417	0.408
2.39	2.92	2.67	2.41	2.25	3.00	4.58	1.92	4.76
1.36	1.24	1.32	1.15	1.31	1.26	1.28	1.61	2.31
26.21	24.66	26.27	23.16	25.69	24.55	24.13	24.86	28.66
4.27	4.66	4.63	4.65	4.49	4.47	4.90	4.59	5.12
4.85	4.92	4.88	5.05	5.01	5.14	5.08	5.18	5.24
28.5	30.2	28.6	15.3	27.0	18.1 ¹	25.0	21.0	29.9
59.3	86.9	90.7	26.5	87.6	34.6	66.7	38.0	82.3
98.5	98.9	99.2	94.4	99.6	96.4	97.2	89.2	98.7
1.5	1.1	0.8	5.6	0.4	3.6	2.8	10.8	1.3
Se corresponde con el declarado	Se corresponde con el declarado	Se corresponde con el declarado	Se corresponde con el declarado	Se corresponde con el declarado	Se corresponde con el declarado	Se corresponde con el declarado	Se corresponde con el declarado	Se corresponde con el declarado
10,0	7,25	7,75	6,5	6,0	4,0	6,5	6,0	5,0
9,0	6,5	7,0	4,75	5,0	3,75	6,5	4,75	5,0

(1) Color: la lectura es inversamente proporcional a la intensidad de color y al grado de tueste. Valores más altos indican menor intensidad de color y, por tanto, menor grado de tueste. (2) Humedad: máximo 5%. (3) Cafeína s. s.: cafeína sobre sustancia seca. Mínimo 0.7%. (4) s.s. extracto acuoso: sustancia seca del extracto acuoso. Límites legales: entre 20 y 30%. (5) Cenizas: máximo 6% sobre sustancia seca. (6) Blend: mezcla o composición, estimada mediante cata.



Algunos tienen un grado de molido más fino o más grueso de lo habitual

La cata, clave en el café. El tipo de café, *blend* (mezcla) o monocalidad, se estima (con un margen de error) mediante una cata de expertos que conocen el aroma, cuerpo y sabor de cada tipo y variedad de café. En todas las muestras, el origen determinado en la cata coincidió con el declarado en sus etiquetados.

La cata es el criterio fundamental de calidad. La evaluación del aroma se realiza en seco y en húmedo. Para la determinación del sabor se prepara una infusión de café y agua desmineralizada al 5%. Y para comprobar la evolución del café con el paso del tiempo, se realizó una segunda cata dos semanas después de haber abierto el envase.

La cata se realizó dividiendo las muestras en tres grupos, según su proceso de elaboración. Se evaluaron los arábicas lavados o Suaves (Colombia, Kenia, Costa Rica, y las mezclas 100% arábica), los arábicas no lavados o Naturales (Brasil) y, por último, los Robusta (Uganda). Los primeros son valorados por su riqueza aromática, acidez y suavidad. Los no lavados, por su

cuerpo y equilibrio, y los Robustas por su fuerza e intensidad. En condiciones normales, la cotización en bolsa de los cafés Suaves es superior a la de los Naturales y la de éstos mayor que la de los Robustas. Al margen de estos caracteres generales, cada origen presenta características específicas.

Los mejores en la cata fueron Baqué Orígenes (10 en aroma y 9 en bebida), Baqué Colombia (10 en aroma y 8 en bebida) y Bonka Colombia (8 en aroma y 9 en bebida), todo ellos de muy buena calidad. En algunos se encontraron leves defectos: en Fortaleza Puro Colombia y Puro Arábica, en los tres de Gourmet, y en Saimaza Brasil se detectaron leves notas de oxidación. En Fortaleza Puro Colombia y Gourmet Costa Rica aparecen notas correspondientes a un tueste intenso, muy pronunciadas en el caso de Gourmet Brasil. Y Saimaza Uganda presentó un perfil organoléptico muy diferente al de los demás, como corresponde a un 100% Robusta.

características organolépticas menos positivas del café. El tueste cambia la composición química de los granos (el agua se disipa y se produce la caramelización de los azúcares del café), y su aspecto físico: el grano aumenta de tamaño y su color cambia de verde a marrón. Ya tostados, los granos se muelen a un tamaño distinto según el uso final que se les quiera dar. Como las propiedades aromáticas del café molido son muy sensibles al oxígeno, el envasado ha de hacerse al vacío o en atmósfera inerte.

En laboratorio... La legislación exige, para el café molido de tueste natural, un mínimo de cafeína (0,7%

UNO POR UNO, 13 CAFÉS MOLIDOS DE ALTA GAMA



BONKA	CAFÉ BAQUÉ	SAIMAZA	FORTALEZA	CAFÉ BAQUÉ	FORTALEZA	FORTALEZA	"O" GOURMET
COLOMBIA				100% ARÁBICA		KENYA	
<p>Puro Colombia 1,76 euros (293 ptas). El más económico y una de las dos mejores relación calidad-precio. Bajo contenido en cafeína (1,15%).</p> <p><u>Estimación de tipo o blend:</u> 100% Colombia Excelso P.E. (Preparación Europea) cosecha actual.</p> <p><u>Características organolépticas:</u> Aroma: 8 puntos, tueste medio-ligero, agradable, estimulante, acidulado, compensado. Bebida: 9 puntos, acidez media, cuerpo medio, gusto residual limpio, leve acidez, leve amargor, compensada.</p>	<p>La Colección 100% Colombia 2,49 euros (415 ptas). El mejor entre los Colombia, pero el más caro. Una de las dos mejores relación calidad-precio.</p> <p><u>Estimación de tipo o blend:</u> 100% Colombia Excelso P.E. (Preparación europea) cosecha actual.</p> <p><u>Características organolépticas:</u> Aroma: 10 pts, tueste medio, muy agradable, estimulante, acidulado, equilibrado. Bebida: 8 pts, acidez media-baja, cuerpo ligero, escaso desarrollo en boca, gusto residual limpio, acuoso, con matiz celulosa. Tras la apertura, lenta disminución de la calidad organoléptica.</p>	<p>Colección Orígenes Colombia 1,87 euros (311 ptas). Una interesante opción.</p> <p><u>Estimación de tipo o blend:</u> 100% Colombia Excelso P.E. cosecha actual. La mayor densidad (0.452 gr/cm³), pero bajo contenido en cafeína (1.14%) y cenizas.</p> <p><u>Características organolépticas:</u> Aroma: 7,5 pts, tueste medio, agradable, acidulado. Bebida: 8 pts, acidez media-alta, descompensada de perfil cítrico, cuerpo medio-ligero, gusto residual limpio, acidez. Tras la apertura, disminución de la calidad organoléptica a velocidad media-alta.</p>	<p>Grandes Orígenes Puro Colombia 2,42 euros (402 ptas). Etiquetado incorrecto. Color oscuro, tueste intenso. Molido más fino que lo habitual.</p> <p><u>Estimación de tipo o blend:</u> 100% Colombia Excelso P.E. cosecha actual.</p> <p><u>Características organolépticas:</u> Aroma: 6,75 pts, leves notas de oxidación y tueste intenso, correcto. Bebida: 6 pts, acidez baja-escasa, cuerpo medio, gusto residual limpio, moderado amargor y aspereza, leve oxidación, perfil plano. Tras la apertura, disminución de la calidad organoléptica a velocidad media-alta.</p>	<p>Colección Orígenes 3,96 euros (659 ptas). Caro, pero el mejor en la cata con 9,5 pts.</p> <p><u>Estimación de tipo o blend:</u> 30% Costa Rica SHB, 30% Guatemala SHB, 40% Java Arábica.</p> <p><u>Características organolépticas:</u> Aroma: 10 pts, tueste medio-ligero, muy agradable, estimulante, acidulado, equilibrado. Bebida: 9 puntos, acidez media, cuerpo medio, gusto residual limpio, leve acidez y leve amargor, muy compensado. Tras la apertura, evolución muy buena: muy alta preservación del producto.</p>	<p>Grandes Orígenes Puro Arábica 2,42 euros (402 ptas). Etiquetado incorrecto. Color claro, tueste de medio-ligero a ligero.</p> <p><u>Estimación de tipo o blend:</u> 30% Kenya Arábica Lavado AA, 30% Costa Rica SHB y 40% Colombia Excelso P.E. cosecha actual.</p> <p><u>Características organolépticas:</u> Aroma: 7,25 pts, tueste ligero, agradable, acidulado, con notas de oxidación. Bebida: 6,5 pts. Acidez media, cuerpo medio, gusto residual limpio, leve acidez, leve amargor y aspereza. Tras apertura, disminución de calidad organoléptica a velocidad media-alta.</p>	<p>Grandes Orígenes Puro Kenya 2,42 euros (402 ptas). Etiquetado incorrecto. Color oscuro, tueste intenso. Grado de molido más fino de lo habitual.</p> <p><u>Estimación de tipo o blend:</u> 100% Arábica Kenya Lavado AA.</p> <p><u>Características organolépticas:</u> Aroma: 7,75 pts, tueste intenso, agradable, acidulado. Bebida: 7 pts, acidez media-alta, descompensada de perfil cuerpo medio-ligero, gusto residual limpio, acidez, astringencia (inmaduro), falta de suavidad. Tras apertura, disminución de calidad organoléptica a velocidad media-alta.</p>	<p>Kenya "AA" Washed 5,14 euros (855 ptas), caro.</p> <p>Etiquetado incorrecto. Bajos contenidos en cafeína (1,15%) y sustancia seca, aunque correctos. Molido algo más grueso de lo habitual.</p> <p><u>Estimación de tipo o blend:</u> 100% Kenya Arábica Lavado AA.</p> <p><u>Características organolépticas:</u> Aroma: 6,5 pts, notas de oxidación. Bebida: 4,75 pts, acidez media, cuerpo medio-ligero, gusto residual a oxidación, leve aspereza y moderada acidez. Tras apertura, disminución de la calidad organoléptica a velocidad alta.</p>

sobre sustancia seca), y regula también la humedad (máximo, 5%), las cenizas totales (máximo, 6% sobre sustancia seca), y los sólidos solubles del extracto acuoso (entre el 20% y el 30%). Todas las muestras cumplen estas exigencias.

El promedio de humedad, importante para la estabilidad del café molido, se situó cerca del 3%. La proporción media de cafeína fue del 1,17%, superior en Saimaza Uganda (2,3%) como corresponde a un café Robusta. En la proporción de sólidos solubles (en infusión al 10% café-agua), destacó Saimaza Uganda con un 28,7%, cuando el promedio fue del 25,3%.

Las cenizas suponen una media del 4,54%. En Saimaza Uganda es también superior (5,12%) pero inferior al máximo aceptado, el 6%. En el pH o acidez del café, el promedio es de 4,97 y similar pero en Saimaza Uganda alcanza el 5,24. Esta acidez no es trasladable a la percibida en cata, ya que en ésta influyen otros factores.

Las propiedades aromáticas del café molido son muy sensibles al efecto del oxígeno, por lo que se envasa al vacío o en envases con una válvula unidireccional que permite la salida de gases pero no su entrada. La mayoría de los envases presentaron una proporción de oxígeno residual inferior al 0,3%, aunque Fortaleza Costa Rica, Gourmet Kenya y Costa Rica tenían niveles entre 0,7% y 1%. Son valores correctos, aunque algo altos en estos tres últimos cafés.

Ya en el color del café, los más oscuros son Saimaza Uganda, Gourmet Costa Rica, Fortaleza Puro Colombia, Fortaleza Puro Kenya y Gourmet Brasil, que han sufrido un tueste intenso o muy intenso. Por su parte, Fortaleza 100% Arábica, Baqué Orígenes, Gourmet Kenya y Bonka Puro Colombia son los más claros, con un tueste desde medio-ligero hasta ligero. En el resto, con la excepción de Saimaza Brasil y Fortaleza Costa Rica -que han sufrido un tueste un poco más intenso., el tueste fue medio.

En Síntesis

- Se han analizado trece cafés molidos de alta gama en envase de 250 gramos. Diez son Arábicas lavados o Suaves, correspondientes a monociedades basadas en un origen: Colombia, Kenya y Costa Rica, junto con otros blend (mezcla) a partir de arábicas lavados. Otros dos son arábicas no lavados o Naturales, ambos de Brasil; y uno, Robusta de Uganda.

- Todos cumplen la norma en humedad, cenizas, sólidos solubles del extracto acuoso y cafeína. En la mayoría, el color es de un tueste medio.

- Algunas muestras tienen un molido no habitual en el mercado español, por más fino o más grueso.

- En la cata de expertos, los mejores (con 8 ó más puntos de media entre aroma y sabor) fueron, en este orden, Baqué Colección Orígenes (3,96e, 659 pesetas), Baqué Colombia y Bonka Colombia.

- La mejor relación calidad-precio son Bonka Colombia (1,76e -293 ptas) y Baqué Colombia (muy bueno, a 2,49e -415 ptas). Saimaza Colombia (1,87e -311 ptas) es otra buena opción.

- Los tres cafés más caros (de O Gourmet), y el único tipo Robusta (Saimaza Uganda), obtuvieron puntuaciones mediocres en la cata.

EN ENVASE DE 250 GRAMOS

	FORTALEZA	"O" GOURMET	SAIMAZA	"O" GOURMET	SAIMAZA
--	-----------	-------------	---------	-------------	---------



C O S T A R I C A

Grandes Orígenes Puro Costa Rica	Costa Rica "Caracolillo"
2,42 euros (402 ptas).	6 euros (999 ptas), el más caro. Etiquetado incorrecto. Contenido en oxígeno residual algo elevado. Color oscuro, tueste muy intenso, molido algo más grueso del habitual.
Etiquetado incorrecto. Molido más fino de lo habitual.	
<u>Estimación del tipo o blend:</u> 100% Costa Rica SHB.	<u>Estimación del tipo o blend:</u> 100% Costa Rica SHB.
<u>Características organolépticas:</u> Aroma: 6 puntos, en el aroma es evidente el matiz celulosa, correcto-bajo. Bebida: 5 puntos, acidez media-baja, cuerpo ligero, gusto residual, moderada aspereza, leve acidez y sabor celulosa. Tras la apertura, evolución normal-baja.	<u>Características organolépticas:</u> Aroma: 4 ptos, evidentes notas de oxidación y tueste intenso. Bebida: 3,75 ptos, con acidez baja, cuerpo ligero, signos evidentes de oxidación, gusto residual a oxidación, leve acidez. Tras la apertura, evolución deficiente.

B R A S I L

Colección Orígenes Brasil	Brasil
1,87 euros (311 ptas).	5,14 euros (855 ptas).
<u>Estimación de tipo o blend:</u> 100% Brasil Duro Limpio.	Etiquetado incorrecto. Color oscuro: tostado intenso. El de menos humedad. Grado de molido algo más grueso de lo habitual.
<u>Características organolépticas:</u> Aroma: 6,5 ptos, tueste medio-intenso, notas de oxidación. Bebida: 6,5 ptos, apenas acidez, cuerpo medio-alto, gusto residual limpio, leve aspereza, leve amargor y oxidación. Tras la apertura, evolución normal-baja.	<u>Estimación del tipo o blend:</u> 100% Brasil Duro Limpio.
	<u>Características organolépticas:</u> Aroma: 6 ptos. Evidentes notas de oxidación y tueste intenso. Bebida: 4,75 ptos, exenta de acidez, cuerpo medio-alto, gusto residual acusado de amargor y matiz ceniza (signos de tueste intenso), aspereza. Tras la apertura, evolución deficiente.

U G A N D A

Colección Orígenes Uganda
1,87 euros (311 ptas).
Diferente al resto, es el único Robusta. Tueste muy intenso y máximos humedad, cafeína (2,31%), sustancia seca, cenizas y pH. Molido más fino de lo habitual. <u>Estimación del tipo o blend:</u> 100% Robusta Uganda Standard. <u>Características organolépticas:</u> Aroma: 5 ptos, propio de un Robusta con tueste muy intenso. Bebida: 5 ptos, correspondiente a un Robusta medio, sin acidez, con cuerpo alto, gusto residual con amargor, tueste intenso. Tras apertura: evolución normal-baja.