

# ¿QUE ES UN CAFÉ ESPECIAL?

**Artículo escrito por Richard Rhinehart, Presidente Ejecutivo de la SCAA.**

En un artículo de 1998 para la Crónica de Cafés Especiales de la SCAA, Don Holly escribió lo siguiente para puntualizar la definición del café especial: *"Mi comprensión del origen del término de café de especialidad es el acuñado por Erna Knutsen, de Knutsen Café Ltd., en un discurso ante los delegados de una conferencia internacional del café en Montreuil, Francia, en 1978. En esencia, el concepto es muy simple: microclimas geográficamente especiales producen granos con perfiles de sabor único, a los cuales ella se refirió como 'cafés especiales'. Bajo esta idea de las denominaciones o apelaciones controladas de café, se basa la premisa fundamental exigiendo que los granos de un "café especial" siempre estuvieran bien preparados, recién tostados y debidamente listos para beber. Esta idea se construye sobre un conjunto de preceptos y reglas desarrolladas por la industria de cafés especiales que había evolucionado lentamente durante los veinte años que precedieron a su discurso. La Asociación Americana de Cafés Especiales (SCAA) continua definiendo los cafés especiales en este contexto."* Esta referencia es la base sobre la cual nosotros hemos construido la definición de los "cafés especiales" en la historia de nuestra organización.

A partir de una observación más puntual, queda claro que la **cadena de custodia del café**, que es única, impacta drásticamente las formas en las que podemos reconocer, desarrollar y promover el café especial. A diferencia del vino, la bebida que usamos frecuentemente como análoga a la del café; normalmente hay muchos actores que participan en el control de la producción y la entrega de la bebida final de café. En el modelo del vino, un solo individuo o empresa podría ser responsable de la plantación, labores culturales, cosecha, transformación primaria (finca), transformación posterior (agroindustrial), envasado del jugo de la uva y finalmente, la bebida resultante. Además, degustar el vino depende únicamente de sacar un corcho y servir el producto en una copa adecuada. En el café, por el contrario, la mayor parte llega a las manos de los consumidores finales, después de una larga serie de pasos del agricultor al trillador y a otros intermediarios, para tostarlo, prepararlo y la experiencia final no depende de un solo actor o agente en la cadena que dirija todo el proceso. Entonces, con el fin de analizar realmente lo que es el café especial, debemos examinar el papel que cada uno de los actores desempeña y **crear una definición para especial en cada etapa del proceso.**

**El primer concepto clave** a través de **la cadena de suministro**, es **potencial**. Hasta el momento en que el café tostado es preparado y se

transforma en una bebida, el concepto de café especial es solo una posibilidad para lograr una experiencia gustativa maravillosa y potencial. A partir del suelo, por así decirlo, debemos limitar el café especial para aquellos que se obtienen de la combinación adecuada de la variedad, el microclima, las condiciones del suelo y la plantación. Plantar una excelente variedad de café en una altura equivocada o en el suelo inapropiado, tiene como resultado la destrucción del potencial. Combinar la variedad y el suelo con un clima inapropiado, destruye todo el potencial de la calidad. Es decir, combinar los factores del cultivo adecuadamente es esencial para la preservación del potencial.

**El siguiente concepto clave** es la **preservación**. Una cereza madura presente en una planta sana, de la variedad adecuada, cultivada en la tierra apropiada, bendecida con condiciones climáticas convenientes y cuidada de manera oportuna, debe ser recolectada en el pico de maduración con el fin de preservar el gran potencial que posee. Los compradores de café le recomiendan a los caficultores, que lo mejor que pueden hacer por la calidad del café, es cosechar solamente cerezas maduras.

Desde el momento en que se cosecha la cereza del café, esta debe someterse al proceso de beneficio húmedo de algún tipo, grande o pequeño. El tiempo que transcurre entre la cosecha de la cereza y el inicio del proceso puede tener un efecto dramático en los resultados finales para el café. El café especial depende de un rápido proceso de beneficio para ser preservado.

Si el café es despulpado mecánicamente y luego completamente lavado o si se procesa en una máquina desmucilagadora, la fase inicial del procesamiento debe ser cuidadosamente manejada para que el café no se deteriore. Después de removerle la pulpa y una vez pasada las etapas de fermentación y lavado el café debe ser secado; esta es otra de las actividades críticas. Si el café es secado demasiado rápido o muy lento, desigual o rehumedecido, o no adecuadamente sometido al proceso, esto puede ser desastroso para la calidad final del grano. Luego de esto, el café debe ser sometido a un período de reposo – maduración - antes de someterlo a las últimas etapas de procesamiento seco como materia prima y prepararlo para el embarque. En esta etapa la humedad relativa, la temperatura, las condiciones de almacenamiento y todas las circunstancias se vuelven críticas. Por último, el café debe ser trillado, clasificado por tamaño y empacado para su embarque. Surgen aquí más puntos críticos y los pequeños errores en la separación, clasificación, selección, empaque y condiciones de almacenamiento antes de su embarque, pueden matar el potencial del café.

El café cambia de mano una vez más y comienza la siguiente etapa de transformación, de grano verde a café tostado. Aquí tenemos la tarea de trabajar **el tercer concepto clave, la revelación**. El tostador identifica con precisión el

potencial del café, es quien desarrolla adecuadamente los sabores y en última instancia empaca adecuadamente el café tostado. Un tostador no calificado con un equipo que no funcione correctamente, con materiales de embalaje deficientes o prácticas inadecuadas, puede causar el desastre en la larga cadena de custodia para que el consumidor reciba una bebida de café especial.

Después de tostar y antes de la preparación de la bebida, el café debe ser molido. La molienda es mejor hacerla lo más cerca posible al momento de la preparación, ya que muchos compuestos aromáticos delicados son completamente liberados en la molienda y una expansión de la superficie del grano, necesaria para efectos de la preparación, también expone el café a una rápida oxidación y envejecimiento que le da a la bebida un sabor rancio. El tamaño de las partículas molidas también es importante y se encuentra ligado el método de preparación que vaya a ser utilizado. Una molienda demasiado fina para el proceso de preparación y la bebida puede ser “destrozada” por demasiada extracción (sobre extracción). Una molienda demasiado gruesa y el proceso nunca desarrollará en pleno el potencial de la taza.

Por último, después que cada paso desde el árbol hasta el consumidor final ha sido cuidadosamente orquestado, el proceso final debe llevarse a cabo - el café tiene que ser preparado. Sea que el café se prepare como un espresso, filtrado o extraído por métodos de inmersión como es la prensa francesa (cafetera de pistón); debemos tener en cuenta rigurosamente los estándares de calidad del agua, temperatura de la preparación, proporción de café y extracción, para crear una bebida de café especial.

**Entonces, ¿cómo definimos el café especial? Bueno, en el sentido más amplio nosotros definimos este como el café que ha cumplido todas las pruebas de supervivencia, encontradas en el largo viaje desde el árbol hasta la taza. Más concretamente, sometemos la materia prima a pruebas bajo estándares y métodos que nos permiten identificar el café que ha sido debidamente cuidado.**

**Por ejemplo, si bien no es posible inspeccionar el grano de cada finca en el momento de la cosecha o durante el procesamiento, el secado o el envío, es posible utilizar las normas desarrolladas por la SCAA para hacer un juicio representativo para la preparación del café y calificarlo mediante el empleo de un protocolo de catación estándar, evaluar la calidad de la taza y descubrir los defectos causados por las malas prácticas que resultan en una pérdida de potencial para el café.**

La SCAA define el café de especialidad en su estado verde como el café que está libre de defectos primarios, que no tenga “quakers”, de tamaño apropiado y con un secado adecuado, que presente una taza libre de defectos, de

contaminaciones y contenga atributos distintivos. En términos prácticos, esto significa que el café debe ser capaz de pasar los aspectos de la calificación y las pruebas de catación. El desarrollo y la aplicación de estas normas, también promovidos a través del trabajo del Instituto de la Calidad del Café (*Coffee Quality Institute*, en inglés), ha ayudado a definir el café especial en su forma más primaria o rústica, pero queda mucho trabajo por hacer en la refinación de estas normas y en añadir otras nuevas para ayudar a preservar el potencial que un grano de café incluye.

Desde el estado verde hasta la bebida final existen otras normas, ya sea actualmente puestas en práctica o en proceso de ser desarrolladas. Por ejemplo, el estándar de preparación de la SCAA para café de filtro define las proporciones adecuadas de agua para el café, la extracción, la temperatura de preparación, la temperatura de permanencia y el tiempo. Hay también una norma para la preparación de espresso y uno para la inmersión está en desarrollo. Las normas de tostión están en proceso, como parte de un esfuerzo monumental del gremio de tostadores para implementar una certificación para tostadores, que garantice que ellos han sido debidamente entrenados y capacitados en la preservación y revelación del completo potencial del grano de café especial. Del mismo modo, el gremio de baristas está muy avanzado en el desarrollo de una certificación para los baristas, para garantizar que el preparador final de la bebida es también un experto en la extracción de todos los sabores del café inherentes a un café especial y puede ofrecer o expresar estos en la taza.

En un análisis final, el café especial será definido por la calidad del producto, ya sea en grano verde, tostado o por la bebida preparada; y por la calidad de vida que el café puede ofrecer a todos los que participan en su cultivo, preparación y degustación. Un café que ofrezca la satisfacción de pasar todos los escrutinios y agregar valor a las vidas y a los modos de vida de todos los involucrados, es realmente un café especial.

Traducción del artículo publicado en inglés por la Asociación Americana de Cafés Especiales (*Specialty Coffee Association of America*) - Junio 2009