

INTRODUCCIÓN A LA NARIZ DEL CAFÉ

Podemos decir que no existe ningún detector más sensible que la nariz humana. El epitelio olfativo, situado detrás de las fosas nasales, posee 200 tipos de receptores ligados al cerebro por una decena de millones de fibras nerviosas: un mecanismo excepcional. Si nuestras capacidades son aun limitadas se debe simplemente a que no cultivamos ese fabuloso potencial. En lo que se refiere a la alimentación, el olfato esta reducido, por lo general, a un triste cometido, incluso si tiene una gran importancia como muralla frente a las intoxicaciones. No saber oler, probar, mirar o tocar es un problema sensorial que nos afecta a todos. No es una enfermedad pero si una grave carencia que nos convierte en ineptos y nos aleja delos placeres de la vida. Un aroma es la percepción olfativa de un alimento en la boca. El aroma se debe a numerosas moléculas orgánicas simples que se encuentran, en parte en estado de vapor en la atmósfera gaseosa. Esas moléculas odoríferas alcanzan, durante la respiración (olfacción directa) o cuando masticamos un alimento (olfacción retro nasal) el epitelio olfativo situado detrás delas fosas nasales.

El epitelio olfativo es un tejido, de una superficie de 3 a 4 cm cuadrados, cubiertos de un moco en el que nadan las células receptoras. Cada célula posee una veintena de cilios, en la superficie de los cuales se encuentran los receptores proteicos cuyo número se aproxima a un millar por micrón cuadrado. Una molécula odorífera es una señal química que llega al fondo de las fosas nasales, se disuelve en el moco y forma una asociación con las proteínas receptoras: se produce entonces una cascada de reacciones que transforman instantáneamente ese mensaje químico en un mensaje eléctrico que se proyecta sobre el bulbo olfativo en forma de imagen. Se puede considerar que el bulbo olfativo es como la retina del ojo y la imagen del olor sobre el bulbo como la imagen de un objeto en la retina. En las zonas profundas del cerebro se lleva a cabo un tratamiento completo de esta imagen que se reduce a sus contornos en la corteza piriforme, se inscribe en la memoria y se compara con otras en el lóbulo temporal, y que se reconoce y asocia a un placer en el lejano hipotálamo lateral.

Su agudeza

Se puede advertir que la percepción de un olor es diferente según los individuos. Yo puedo ser cien veces más sensible que otra persona al olor de la fresa y cien veces menos sensible que ella al olor del queso. Todos somos diferentes y únicos, lo cual hace que la comunicación en el tema de los aromas sea rica pero difícil, puesto que cada uno recibe sus impresiones y solo puede compartirlas a través de la palabra.



¿Como educarla?

Progresivamente, conseguiremos dar nombres precisos a los aromas y mejoraremos nuestra capacidad de discriminación ejercitándonos desde pequeños. En nuestras sociedades no se realiza un verdadero aprendizaje de los olores y se lo ha dejado a la iniciativa de profesionales. Los catadores y los perfumistas utilizan un vocabulario que proviene de las comparaciones: olor de paja, de manzana o más bien de pera, de avellana o nueces, etc. Estas asociaciones con productos simples y conocidos definen un vocabulario común, objetivo, que sirve de referencia para todos.

Detectar y memorizar

Huela atentamente los aromas que le proporcionamos, tomara conciencia de un repertorio sorprendente descubierto en los cafés. Estar muy atento ya le permitirá memorizarlos. El café es una mezcla compleja de moléculas odoríferas, algunas de las cuales tienen un papel fundamental. Los aromas que hemos seleccionado son los que se expresan de manera característica, tienen un impacto sobre el consumidor y son susceptibles de informarle sobre el origen, la especie, los métodos de preparación, las técnicas de torrefacción y las condiciones de almacenamiento.

Reconocer

Solo podemos reconocer lo que ya conocemos (como reconocer a una persona que no la hemos visto jamás?). Toda percepción se compara con las informaciones almacenadas anteriormente en nuestra memoria. Cuantas más informaciones posea nuestra memoria más apta y rápida será para descifrarlas.

Identificar

Un recuerdo, una similitud, establecerán el contacto entre ese sabor que usted huele, que usted conoce, y su nombre de manera clara y repentina o bien de manera lenta y confusa. Libérese de todo complejo y huela sin apresurarse a consultar la lista de respuestas.

Apreciar la calidad del café

Se puede sentir un gran placer simplemente bebiendo un buen café, pero ese placer se acrecentara si usted consigue diferenciar las impresiones; apreciar y juzgar la riqueza y la complejidad de cada café.



Saber hablar

La experiencia demuestra hasta qué punto la claridad y la precisión en la descripción de las percepciones es un ejercicio de comunicación difícil.

LA NARIZ DEL CAFÉ proporcionara a los lectores las palabras justas para hablar, la alegría de poder expresarse.

Un camino de iniciación: “Le Nez du Café”

Esta nueva herramienta de nuestra colección está destinada a proporcionar a todos la capacidad de descubrir las riquezas del café. Detectar, memorizar, reconocer y nombrar los aromas que personalizan! es aprender a saborearlos, es aprender a hablar de ellos! El café, producto elaborado con amor y perseverancia, merece esta atención que exige nuestra formación.



INSTRUCTOR ANDRES FELIPE HOYOS



Vocabulario de La Nariz de Café

1. TIERRA: *Familia aromática: Terrosa*

Es el olor característico de la tierra removida recientemente del suelo después de una tormenta y recuerda, también, el olor de la remolacha. La Geosmina es responsable de esta nota, presente en el medio ambiente. Se puede imaginar su potencia si se piensa que su proporción en el suelo equivale al tamaño de una hormiga en relación con la distancia entre la Tierra y la Luna. Se trata de una importante característica aromática, que tiene que ver con el tratamiento por vía seca cuando las cerezas de café absorben la geosmina del suelo sobre el que se las extiende para secarlas. A menudo se tratan de esta manera las robustas y por eso se encuentra el gusto de la tierra en casi todos los cafés de este tipo. A veces se separa la película exterior de las robustas de Madagascar y de República Centroafricana para hacerles perder parte de este carácter. Este olor se puede comunicar también cuando se almacena el café verde. Así, los cafés Etiópes expresan 3 suelos de calidad decreciente: El negro (el mejor para el café), el rojo y el gris. Los arábicas de Harrar de Etiopia, los de Indonesia o los de Haití son aplastados contra el suelo voluntariamente, mojados y vueltos a secar para dar a las semillas el gusto de la tierra.

Quedará sorprendido por los mejores robustos que provienen de Vietnam o de India que exhalan este aroma de tierra húmeda. Déjese invadir por su expresión, tanto en nariz como en boca, en las 2 excelentes producciones Etiópes: el Harrar y el Sidamo. Se puede señalar la presencia, aunque sea menos espectacular, en el Maragogype de El Salvador o incluso en el Sigri de Papua-Nueva Guinea.

2. PAPA: *Familia aromática: Terrosa, azufrada*

Es el olor que se desprende de la piel de la papa hervida. Una nota seductora y espectacular cuando está asociada con otros aromas. El metional es responsable de este matiz que aparece durante la torrefacción. Es una de las constantes del aroma de los cafés, sin ser una dominante, lo que marcaría, entonces, una falta de cuidado en el momento de la clasificación de los granos. Bien equilibrada, puede ser un rasgo distintivo que proporciona personalidad al café.

Se ha percibido esta nota en los encantadores y delicados cafés de Costa Rica, en el Tolima de Colombia o incluso en un muy vegetal y aromático café de Honduras. También se encuentra en algunos cafés de África del Este, particularmente en Zimbabwe, pero su aporte es menos interesante que en los cafés de "América Central".

3. GUISANTE (ARVEJA): *Familia aromática: Verde*



INSTRUCTOR ANDRES FELIPE HOYOS



Es el olor del guisante tierno recientemente desgranado y de la vaina verde claro cuando se la despoja. Un olor fino, bien diferente del guisante dulzón, a veces ferruginoso a causa de la lata. La metoxi-2-isopropil-3-pirazina es responsable de este olor verde y de tierra mojada, identificado en el guisante y en el café verde. Su olor es tan poderoso que algunas gotas bastarían para impregnar una piscina olímpica. Es una constante de los cafés verdes o poco tostados que disminuye con la torrefacción. Es más notable en la molienda que en la infusión y parece tener mayor importancia en los arábicas que en las robustas. Es indispensable para el equilibrio del aroma global al cual comunica vivacidad y fuerza.

Se descubre esta nota, de tonalidad más fuerte que sutil, en las robustas de Brasil. Está muy presente, y de manera notable, en Uganda, tanto en las robustas como en los arábicas. Se manifiesta bastante claramente en los arábicas de Guatemala.

4. PEPINO: *Familia aromática: Verde*

Es el olor que se desprende de la pulpa firme y crujiente del pepino. El trans-2-nonenal restituye este olor fresco de gran calidad de aroma. Otros componentes próximos, de la misma familia, evocan el melón, la sandía o las ostras frescas del Pacífico.

No es una nota dominante pero resulta característica. Viva, fresca, aparece en las cosechas que tienen poca edad como un anuncio de notas más a maderadas.

Se considera esta nota como una de las más interesantes. Encuentra su más bella expresión en el Táchira de Venezuela. Pero se descubre en muchos otros cafés, de manera más o menos acentuada, ya sea en los arábicas no lavados de Brasil, o en proporción muy sutil, en el maravilloso y distinguido Excelso Valledupar Colombiano. Se reconoce en África, en algunos mokas Etíopes como el Limu; en los ligeros y finos Zaireños y en los más sólidos Kenianos. ¡Si esta nota se escapa a su nariz, manténgase atento: no podrá eludirla en la retro-olfacción!

5. PAJA: *Familia aromática: Vegetal, seca*

Es el olor penetrante de los tallos de los cereales que quedan en pie tras la siega, una cálida exhalación de herbajes, parecida a la del heno cortado. La muestra es un extracto de heno cortado. Algunos cafés de la India se llaman "monzonados". Durante los meses en que subsiste la humedad de los monzones, los granos, cuidadosamente expuestos en almacenes bien adaptados, engordan, se hinchan, adoptan un bonito color amarillo-dorado y adquieren un significativo sabor dulce y a paja. Cuando es bien homogéneo, estos cafés resultan de una calidad particular que posee cierto encanto. Esta nota es una de las más fáciles de descubrir. Se percibe en la mayoría de las buenas mezclas Brasileñas. Perfuma con delicadeza el café de Burundi y se combina sutilmente con la nota cedro en las robustas de la Costa de Marfil. El Kitale de Kenia y algunos cafés Australianos le proporcionan un buen lugar.

6. CEDRO: *Familia aromática: Amaderada*



Es un agradable olor rustico y puro de la madera en estado bruto y corresponde fielmente al olor del lápiz de madera cuando se le saca punta. Le proponemos como muestra el aceite esencial natural de cedro Atlas. Esta esencia exquisita, marca de manera indiscutible algunos de los más distinguidos cafés del mundo. Nunca domina los otros aromas sino que se combina sutilmente con ellos. Se incorpora con gracia, para constituir lo que conviene llamar bouquet. Esto es más pronunciado en las viejas cosechas.

Este aroma evoca el admirable vino de Château Lafitte Rothschild (primer cru classé de Pauillac). Indiscutiblemente, el cedro en el café tiene la misma intensidad y definición aromática que la que se produce en este gran vino de Burdeos. Se puede volver sensible a su presencia en los sólidos y perfumados Drugar y Bugisu nativos de Uganda y en el Limu Etíope. Se encuentra milagrosamente sutil en los mejores guatemaltecos. Se abre paso en los de Honduras. Se percibe maravillosamente en el mítico Blue Mountain Jamaicano pero se considera que encuentra su más hermosa expresión, como un soberano adornado con sus mejores vestidos, en el profundo y suave Hawai Kona.

7. CLAVO DE OLOR: *Familia aromática: Especiado-dulce*

Este olor, deliciosamente complejo evoca a la vez el clavo de olor, la clavelina, la farmacia, la vainilla y el ahumado. Hemos escogido el etil-4-guayacol como referencia porque es muy activo en el café. Más activo que el eugenol, bien conocido por usted pues su olor perfuma nuestras cocinas e impregna los consultorios odontológicos. Este matiz poco extendido es, sin embargo, interesante. Su fina complejidad especiada da relieve al café, le confiere rareza, esplendor y originalidad.

No se tiene grandes problemas para detectar esta nota en el café de Burundi ni en los buenos arábigas de México y Guatemala. Pero se impone a la nariz de manera indudable en el suntuoso moka Harrar de Etiópia.

8. PIMIENTA: *Familia aromática: Fuerte, terpénica*

Es el olor intenso, casi metálico, que se asocia con un sabor picante y ardiente. Esta esencia constituida por hidrocarburos terpénicos, se obtiene por medio de la destilación a vapor de la pimienta negra frescamente molida. Se encuentra una parte de esos constituyentes en el café. Es metálico, que anima, da brillo al café, lo hace resaltar.

Esta nota está presente en muchos cafés, pero se encuentra principalmente en los cafés de Brasil donde proporciona gran vivacidad. Sin embargo, y es notable, también se encuentra en el continente Africano, en el muy estimable café de Zimbabwe.

9. GRANO DE CILANTRO: *Familia aromática: Floral -especiada*

Es el olor de los granos secos de cilantro, compuesto de una nota floral que se encuentra en la uva moscatel y la madera de rosa. Un olor muy diferente de las hojas (llamadas a menudo perejil (Árabe o chino). Esta nota es proporcionada por



el linalol, ampliamente representada en el grano de cilantro y presente en el café. Es una nota dominante, apenas inferior a los compuestos preponderantes. Se percibe este aroma de manera evidente, tanto en nariz como en boca, en el rico y profundo Sidamo - Etiópe. Se asocia con notas tostadas en el muy original Pacamara de El Salvador.

10. VAINILLA: *Familia aromática: Balsámica*

Es el olor cálido, sensual, ligeramente mantecoso y sorprendentemente poderoso que se desprende de las vainas de vainilla, fruto de una orquídea. Su percepción disminuye en intensidad con el tiempo. El matiz "vainilla" se busca y se aprecia en todo el mundo. Se debe esencialmente a la vainillina, molécula presente a menudo en estado cristalizado en la superficie de las vainas.

La evocación de la palabra "vainilla" es para muchos un síndrome de placer, de suavidad y de exotismo. Es indiscutible que la vainilla se encuentra de manera más o menos acentuada prácticamente en todos los cafés. Aporta a los mejores productos Brasileños elegancia y ternura; proporciona a los robustos Kenianos un poco más de finura. Se puede detectar en los buenos maragogypes de El Salvador y también en el Sigri de Papua-Nueva Guinea.

11. ROSA TE/jalea de grosella roja: *Familia aromática: Floral/afrutado*

Es el olor de la célebre rosa de Damasco cultivada en Turquía y en Bulgaria, llamada también "El Oro Rosa". Su olor difiere de la de Grasse, llamada Rosa de Mayo. Es atribuible a la β -damasceenona que fue identificada en el aceite esencial de la rosa de Bulgaria y en el café tostado. El olor de este compuesto evoca la jalea de grosella Dominante, encantadora, transmite un bouquet de gran frescura al café. Es más expresiva en el arábica que en la robusta y es más evidente en la infusión que en la molienda.

La percepción de esta nota a la vez sutil y compleja anuncia un café de gran clase pero no espere que se imponga fácilmente. Se expresa con plenitud en el Pacamara de El Salvador así como en el tierno maragogype del mismo país y se armoniza maravillosamente con notas de jazmín en los mejores cafés de Guatemala.

12. FLOR DEL CAFETO: *Familia aromática: Floral*

Es el dulce perfume de las flores blancas y maravillosas del cafeto que llamaban jazmín de Arabia en el siglo XVII, dadas las similitudes entre las 2 plantas. Algunos la comparan a la flor de azahar. Más de 6.000 flores florecen cada año en cada planta y exhalan ese delicioso perfume. Excepcionalmente las flores crecen a lo largo del fruto o en unión con los frutos, un milagro del cafeto y fenómeno bastante raro en la naturaleza. La esencia absoluta de **Jasminum grandiflorum**, mas afrutado y perfumado que el jazmín de Sambac, evoca esta nota alegre que se encuentra en el café. Discreta y elegante, solo se mostrará ante los más pacientes y atentos catadores. Es rasgo de refinamiento y voluptuosidad.



Se trata de un perfume sutil que se descubre en muchos grandes cafés de orígenes distintos: discreto y fundido en los cafés Colombianos; particularmente armonioso en los florales Guatemaltecos; se lo descubre también en el continente Africano, en el moka Etíope - Harrar; además, en un seductor café Indonesio que proviene de la isla de Java o en el famoso Sigri de Papua-Nueva Guinea.

13. CEREZA DEL CAFETO: *Familia aromática: Fermentada, vinosa*

Es el olor que se desprende de las fincas, esas granjas en altura en las cuales tiene lugar el despulpado de las cerezas de café. El mucílago de estas cerezas se degrada por fermentación: los granos maceran, fermentan y liberan ácidos volátiles que se puede calificar de vinoso. Los grandes aficionados conocen este olor y se deleitan con él. Los ácidos metil-2 y metil-3-butíricos del café justifican este olor. Atención, si un grano queda olvidado en la tina de fermentación, sufrirá una segunda fermentación que no cambiara su aspecto pero provocara un olor muy desagradable que solo se desarrollara en la torrefacción y hará que el café no se pueda consumir: es el olor de "haba fétida" tan temida por los tostadores, y que no hay que confundir con el olor de la pulpa en fermentación.

No desdeñe este conjunto de sensaciones vinosas que es una expresión fundamental, casi carnal de los nobles Cafés de Colombia, ligado a su tratamiento minucioso. Está presente, sin ser ostentoso en los intensos, distinguidos y afrutados Excelsos Antioquia, Caldas o Boyacá (Colombia). Se ha encontrado también a muchos kilómetros de distancia, en el continente Africano, menos evidente pero proporcionando sus características afrutadas y vinosas al estructurado y notable Kenia AA.

14. GRANO DE GROSELLA NEGRA: *Familia aromática: Afrutada, azufrada*

Es el olor maravilloso y poco conocido de la grosella, este arbusto de follaje muy aromático. Le recordará el boj o la valeriana. Debe saber que tiene el olor típico de la esencia de buchutan apreciada por los perfumistas y que confiere una savia energética a los vinos que provienen de la cepa Sauvignon. Esta nota característica confiere vivacidad y nerviosidad a algunos de los mejores cafés del planeta. Está muy marcada en la molienda, ya sea en los arábicas o en las robustas. Se la puede considerar como predominante en la infusión de arábicas.

Usted apreciará este matiz (a pesar de su discreción) en el soberbio Hawai Kona. Milagrosamente equilibrado pero poco evidente al primer golpe de nariz en algunos Costa Rica, es más fácil de distinguir en el Kitale - Keniano. Si es necesario todavía convencerle de su indiscutible elegancia, usted sucumbirá a su encanto, cuando casa armoniosamente con los olores de regaliz, de cigarro, de almendras tostadas y de cedro, en el voluptuoso y dispendioso Blue Mountain Jamaiquino. Algunas veces se encuentra en los cafés cultivados en las zonas más altas de República Dominicana.

15. LIMON: *Familia aromática: Cítrico*



Es el olor de la piel del limón: fresco, vivo, tónico, al que se asocia generalmente en nuestra percepción el lado ácido del fruto. Se representa con esencia de limón, constituida por hidrocarburos y aldehídos terpénicos, producido por presiones en frío o por destilación de la cáscara del limón. Matiz importante, proporcionado por numerosos compuestos como el trimetil-1,1,3 ciclohexano o el vinil-2 dihidro3,4-pirano, contribuye a la vivacidad, a la frescura, a la elegancia y a la finura del café.

Para mí es la nota afrutada por excelencia. Confiere a algunos pocos y nobles cafés, un carácter encantador, vivo y refrescante. Se percibe más claramente en boca que en nariz. Si se impone magistralmente en el Kenia AA, se hace más discreta en los Excelsos Colombianos de Caldas, Quindío, Risaralda donde se armoniza con aromas de pepino, de granos de cafeto y de piña asada. También se he descubierto en algunos cafés de Guatemala. **Nota:** Los matices cítricos se encuentran mucho en los cafés de Altura Dominicanos, principalmente en la Cordillera Central.

16. ALBARICOQUE: *Familia aromática: Afrutada*

Ese perfume exquisito, concentrado y punzante es el del albaricoque y su confitura. Perfume de excepción con matices sutiles, que van desde el albaricoque aterciopelado, recién recogido, al extravagante y penetrante olor del albaricoque macerado por el sol sin olvidar los bellos matices del fruto seco. El benzaldehído, el linalo, el alfa-terpinol, así como las gamma-lactones son constituyentes comunes del café y del albaricoque. Una distinción muy elegante, siempre agradable se desprende de los cafés finamente marcados por este matiz. Produce más sabor, asociado con cierta frescura.

No cuente con que esta nota pueda irrumpir de manera agresiva: su registro es exclusivamente sutil y es el sello de uno de los más admirables cafés del mundo: El Sidamo de Etiopía.

17. MANZANA: *Familia aromática: Afrutada*

Es el olor afrutado y fermentado de la manzana cuando se pela. Sugiere una sensación de frescura en el paladar y un sabor discretamente dulce. La manzana y el café tienen varios constituyentes comunes: el acetaldehído, el hexanal, el ácido hexanoico, y algunos ésteres. Esta nota agradablemente afrutada es un olor básico, un fondo omnipresente en particular en los cafés de América Central o en Colombia donde se asocia de manera benéfica con la cereza del cafeto. Se encuentra igualmente en algunos cafés de cosecha reciente como en Haití, a los que se llama "cafés corrientes"

Parece importante no omitir esta nota a la vez fresca y dulce. Tranquilícese, no será considerado un error terrible si al inhalar un café Haitiano, por ejemplo, si usted lo confunde con el aroma de hierba recientemente cortada. En efecto, la manzana, como la hierba, dan bouquet al café, un verdor muy agradable siempre que no sea dominante.

18. MANTEQUILLA FRESCA: *Familia aromática: Mantequillosa*



INSTRUCTOR ANDRES FELIPE HOYOS



La característica de este suave olor dulce y cremoso, tiene una personalidad que se declina según el suelo de origen y se enriquece con notas predominantes de la leche de la que proviene. Mantequilla fresca y avellana fresca (hazelnuts) presentan cierta similitud. La mantequilla debe su aroma característico gracias en gran parte a la butanodiona (llamada también di-acetilo).

Este matiz, como el de la mantequilla fundida, es una irrefutable garantía de calidad indiscutible, compartido por los grandes arábicas. Proporciona voluptuosidad, dulzura y valoriza considerablemente el cortejo aromático del café de Colombia. Esta nota es dos veces más significativa en la infusión que en el molido, dos veces más importante en los arábicas que en las robustas. Es un aroma sin fronteras. Se percibe en los mejores productos de América Central en especial en los de Costa Rica y frecuentemente en los Supremos Colombianos. Consigue alto nivel en los escasos y onerosos Puertorriqueños. Sin tener la misma clase ni la misma amplitud, algunos cafés Brasileños pueden también jactarse de oler a la buena mantequilla fresca. Se encuentra también esta nota en África, muy diferentemente equilibrada según la procedencia. Parece más evidente en los mejores Kenianos y contribuye a suavizar los a veces demasiado viriles o agresivos cafés Ugandeses.

19. NOTA MELOSA: *Familia aromática: Floral y de cera (ceroso)*

Esta nota sugiere más bien los aromas florales de la miel que los matices de cera, incluso animales. Hace resaltar la cera antigua, el pan de especias, los turroneos tiernos y algunos tabacos. El aldehído feniletílico, aislado en el café, evoca notablemente este matiz.

Nuevamente un gran aroma, menos eminente y noble que el cedro, el albaricoque o la mantequilla fresca que aparece solamente en los cafés de excelente finesa. Se expresa mejor en la molienda que en la infusión y es más sostenido en el arábica que en la robusta. No es una nota sistemáticamente presente pero se la encuentra en los deliciosos Sigri de Papua-Nueva Guinea o incluso, muy lejos de allí, en el prestigioso maragogype Liquidámbar Mexicano

20. CUERO: *Familia aromática: Animal*

Es el olor fuerte y salvaje de la piel tratada con fineza. Los olores del cuero difieren según el animal (cabras, ovejas, búfalos, cerdos, pecaríes, cocodrilos) y según la proveniencia de los taninos vegetales (roble, castaño, mimosa, abedul, cedro, zumaque) con los cuales el curtidor prepara sus pieles. Esa elección tiene una importante incidencia en los perfumes de los cueros. Ya sean teñidos, suavizados, alimentados, impermeabilizados, todos guardan estas huellas que cualquier experto puede identificar por medio del olor. El cuero es una nota elegante, rara y auténtica, un símbolo de calidad. Es una característica del moka. No se refiere aquí del olor pesado y tenaz del cuero de las curtiembres de África del Norte sino de ese cuero, de cálido perfume de cera de abeja que se desprende de las densas cubiertas de los libros antiguos.



Este aroma es siempre la promesa de un estimable café. Usted podrá sentirlo y apreciarlo con facilidad en los más perfectos Etíopes (sobre todo el Harrar). Nota: Los cafés Dominicanos al envejecer en condiciones adecuadas adquieren notas en el sabor y aroma que recuerdan el cuero y el mango.

21. ARROZ BASMATI: *Familia aromática: Tostada (cereales)*

Es el olor significativo del arroz perfumado cocido, el Basmati por ejemplo, variedad del sudeste de Asia donde se le llama "arroz pop-corn". Este olor evoca efectivamente los granos de maíz inflados, que explotan bajo el efecto de la temperatura: el pop-corn Americano. La acetil-2-pirrolina ha sido seleccionada para evocar el olor del arroz. Este olor es un indicador del comienzo de la torrefacción. La dificultad está en disociarlo de otros matices ocasionados por la torrefacción: se necesita un buen aprendizaje.

Se puede descubrir esta nota en los cafés Australianos; se puede apreciar en los arábicas perfumados de El Salvador como en las mejores robustas de Costa de Marfil. **Nota:** Los matices cerealosos similares al pop-corn son comunes en los cafés de la cordillera septentrional.

22. PAN TOSTADO: *Familia aromática: Tostada*

Este olor pungente (punzante) de salvado tiene una contribución determinante en el aroma del pan tostado. Y la mezcla perfecta con los aromas del café. La acetil-2-pirazina, aislada en el café es responsable, en parte, de este olor. En el registro "tostado" es una de las notas más buscadas por los tostadores, signo de una torrefacción llevada a cabo juiciosamente: un segundo de más y esta nota tan generosa y refinada corre el peligro de desaparecer para siempre, dejando lugar a otras notas más afirmadas, incluso irritantes. Los cafés de Colombia, sin tener la exclusividad, mezclan brillantemente los aromas del pan tostado con los de mantequilla.

Este dulce perfume es el sello de algunos deliciosos cafés. Cuando esta parece en justa proporción sin ser dominante, es uno de los elementos mayores que constituye el rico e imponente bouquet de los más succulentos Etíopes. Otros lo preferirán en el robusto Drugar Ugandés o bien, lejos de la cálida África, en los de Huila y Santander (Colombia).

Además que algunas de las mejores producciones Brasileñas despiden el olor embriagante de pan tostado.

23. MALTA: *Familia aromática: Tostada, celulósica*

Es la expresión tostada de la malta torrefactada que hay que distinguir de las notas a cereal de la cebada. El maltol, con olor a caramelo, así como el isobutiraldehído son compuestos comunes a la malta y al café. Ésta nota es un indicador de una torrefacción ligera (que exigen algunos mercados), o incluso

insuficiente tostado. Es difícil de reconocer puesto que varía según el grado de tostado de la malta y coexisten armoniosamente con otros aromas tostados. Le incitamos, pues, a fijar la sensación que proporciona la muestra, como referencia para la conservación. Esta elegantemente proporcionado en el excelente Djimah Etíope, en el Huila (San Agustín) o el Cauca, que provienen del suelo Colombiano y en los apetitosos y refinados cafés de Honduras.

24. REGALIZ: *Familia aromática: Amaderada-especiada*

Este olor dulce y muy punzante al mismo tiempo, evoca también al suave azúcar moreno y al regaliz. Se le conoce en general como cachunde. Debemos esta dulzura al cicloteno que contribuye a la calidad de los cafés prestigiosos.

Este matiz constituye un sorprendente potenciador de aromas, porque su influencia sobre los otros es enorme. Familiarícese con este aroma, ya que es buen indicador del grado de torrefacción.

Esta nota no es fácil de detectar con la nariz, se percibe más bien en la boca, incluso en la parte de atrás de la lengua y también por vía retro nasal. Está presente a menudo en los grandes cafés, a los que aporta seducción y suavidad. Cuando se combina con aromas de plantas odoríferas llega a la cima. Particularmente soberbia en el Kona Hawaiano, afirma el carácter acidulado y graso del caracolí de Costa Rica. Da espesor y volumen al muy elegante Tolima Colombiano y confiere intensidad y persistencia en boca a los más distinguidos Kenianos. Los consumidores que aprecian el café a la Italiana (espresso) encontrarán con facilidad el regaliz, porque está muy presente en boca, en la retro-olfacción.

25. CAMELO: *Familia aromática: Tostado*

Este olor admirable evoca a la vez el caramelo, la piña tostada y la fresa! No es sorprendente si sabemos que los tres tienen en común el furaneol. Por eso, en este compuesto de café, los Asiáticos encontrarán un toque de piña y los Occidentales advertirán la fresa y al algodón de azúcar. Este matiz es un poderoso catalizador que contribuye de manera importante al aroma del café. Es un indicador característico y muy típico en la infusión del arábica principalmente.

El caramelo es una de las más admirables fragancias del café. Los que han probado un "cochinillo a la piña" no tendrán ninguna dificultad para identificar esta fragancia de propiedades organolépticas singulares. Nuestros amigos Colombianos saben que este aroma contribuye al carácter único de la mayoría de sus más suntuosas producciones. Para convencerlos, tendrán que probar el Excelso Antioquia o el muy clásico Huila (San Agustín). Si la piña caramelizada se manifiesta perfectamente en el café Colombiano, también lo he atisbado en un poderoso café de Zimbabwe.

26. CHOCOLATE AMARGO: *Familia aromática: Tostados*

Es el olor del chocolate, obtenido a partir del café fermentado, tostados, molidos y mezclados con azúcar (mas graso que el caco al cual se le eliminan por presión,



una parte de las grasas). Café y cacao tienen muchos componentes en común, como tiazoles y las pirazinas que contribuyen claramente a su aroma.

Es una constante esencial del café. Podríamos decir que en el aroma del café hay gran parte de chocolate. Muchos lazos familiares los unen: sus frutos crecen en zonas tropicales y a la sombra, los aromas nacen de la torrefacción y su consumo es considerado estimulante. La pareja café-chocolate es dos veces más expresiva en la molienda que en la infusión.

Se encuentra ese voluptuoso perfume indiferentemente en varios continentes. Sin embargo, aparece solamente en ciertas áreas de producción. Es particularmente noble en el Hawai Kona. En África está presente en Zaire, en Uganda, en Zimbabwe pero extrañamente ausente en Kenia y Etiopía. En América Central y América del Sur su presencia es indiscutible en los maragogypes Mexicanos pero raro en Colombia.

Se puede concluir diciendo que el café, a semejanza de los grandes vinos, produce perfumes que le son propios en función del clima, de la situación geográfica, de la exposición, del suelo y por supuesto, de la indispensable mano del hombre.

Nota: Los matices achocolatados predominan en los buenos cafés Dominicanos, se podría decir que son una constante entre ellos y van acompañados de la vainilla. Aparecen tanto en el aroma en seco como en el aroma en húmedo.

27. ALMENDRA TOSTADA: *Familia aromática: Tostado (frutos seco)*

Este aroma espléndido de la almendra tostada, evoca las golosinas hechas con almendras confitadas en azúcar o chocolate, llamadas "pralines". Este matiz, uno de los más deliciosos que existen, se conjuga con el aroma de chocolate de manera sorprendente.

No espere que este sutil aroma cálido y afrutado atrape violentamente su sentido olfativo, tendrá que dirigirse a él. Siéntalo y Pruébalo en el delicioso Sul de Minas Brasileño y también en Colombia, en los soberanos Excelso Valledupar y Boyacá donde casi se convierte en turrón. Contribuye a dar distinción a las mejores producciones Ugandesas. Se funde en el sublime bouquet del seductor Limu Etiope y asegura un aumento de dulzura y feminidad al real Blue Mountain Jamaicano.

Nota: Aparece en los cafés de altura Dominicanos.

28. CACAHUATE TOSTADO: *Familia aromática: Tostado*

Es la nota generosa pero delicada fragancia que evoca el cacahuate delicadamente tostado y el aceite de cacahuate. Quién no ha masticado un puñado de ese fruto apetitoso en un tiempo u otro. Su sabor particular, sin gran complejidad pero no tan ordinario- merece la atención del aficionado.

Cuando esto es no demasiado intenso este es un rasgo de finura, llamada "al gusto Griego". Los griegos, en efecto, tienen costumbre de reforzar las predisposiciones del café a expresar naturalmente este matiz, añadiendo cacahuates crudos al café verde, antes de tostarlo.



¡Cuando aspire esta nota en un Kitale Keniano, en un café de Zimbabue o, allí donde su expresión es más evidente, en los vivos y alimonados Zaireños, se convencerá de que este fruto seco no debe ceñirse a un triste papel de aceite para freír/cocinar o golosina para los pájaros!

29. AVELLANA TOSTADA: *Familia aromática: Tostado (frutos seco)*

Este rasgo, de rara sutileza, es la de la avellana tostada, suave, mantecosa que seduce por su encanto y su finura. Algunas cetonas, lactonas, pirazinas, tiazoles, tiofenos y oxazoles juegan un papel importante tanto en el café como en la avellana.

Dudo que este sea la nota de un joven y tierno (poco verde) o tostada Avellana, esta fragancia siempre proporciona dulzura para cafés en un rango de aromas y es un signo de una torrefacción ligera. Se manifiesta mejor en la molienda que en la infusión, se expresa con un impacto muy fuerte en los arábicas y más fuerte aun en las robustas.

La nota perceptible en el café se aproxima al aceite de avellana que coloca en primera línea las propiedades organolépticas de este fruto. Pocos son los cafés que pueden jactarse de poseer esta seductora nota en su paleta aromática. Siempre muy delicada y discreta, refuerza aún el carácter refinado de los cafés Colombianos, sobre todos los cultivados en la Sierra Nevada de Santa Marta y también, en sus vecinos Venezolanos, en el célebre Táchira. Su presencia es uno de los aromas más beneficiosos en los diversos cafés elaborados con robusta.

30. NUEZ: *Familia aromática: Tostado (frutos secos)*

Es el olor muy característico, poderoso y persistente, propio de la nuez seca y el aceite que producen las nueces frescas. Muy concentrado evoca el curry o el caldo en cubitos. Este olor se debe esencialmente al sotolon, accesoriamente al acetaldehído, ambos aislados en el café. Una amplia dosis de estos compuestos están presentes también en el vino y transmiten esta nota característica a algunos vinos celebres elaborados de manera muy especial; podemos citar el vino amarillo del Jura o el famoso Jerez Español.

Este matiz está más marcado en la infusión que en la molienda. Es más expresivo en los arábicas que en las robustas e incluso dominante en la infusión de los Colombianos. Se revela sobre todo en el paladar, su persistencia lo distingue cuando los otros compuestos se han volatilizado. Esta nota es tan particular que es relativamente fácil de detectar. Su presencia no está muy extendida en el café, pero es importante aprender a distinguirla en numerosas producciones Brasileñas donde da en nariz y en el paladar, una acritud apreciada por los consumidores. Es notable también en el muy perfumado Sigri de Papua-Nueva Guinea donde se mezcla a las notas de cuero, de vainilla, de cedro e incluso de caucho

31. AVE ASADA: *Familia aromática: Tostado, animal*



INSTRUCTOR ANDRES FELIPE HOYOS



Representativa de la piel tostada de un ave y del buey asado, este olor graso, apetitoso, es muy conocido de los amantes del ave (pollo) asado. El metil-2-furanetiol-3, es el compuesto puro que presenta la característica "ave asada" que se encuentra en la degustación. Esta nota azufrada, delicadísima, es digna de los grandes arábicas. Se funde naturalmente y de manera agradable con el cacao.

Es uno de los más apreciados aromas que puede producir los más grandes cafés del mundo. Participa de manera eficaz en el desarrollo del bouquet de los más soberbios productos de Costa Rica. Se funde con notas vegetales en el Victory Guatemalteco. En Colombia, en el Excelso de la Serranía de Perijá es más incisivo. Se hace más rara en los cafés Brasileños. Se la encuentra en África, sobre todo en la molienda y débil en la infusión. No se advierte imperiosamente en tierra Etíope pero está presente en los mejores kenianos. **Nota:** en los cafés Dominicanos de inferior calidad se encuentran muchos granos pálidos que al romperlos ya tostados huelen a pica-pollo

32. OLOR AHUMADO: *Familia aromática: Tostado*

Símbolo de la volatilidad, es el olor que desprenden algunas maderas y resinas cuando son quemadas: es agradable al olfato y da gusto a los alimentos ahumados. Los fenoles tienen un papel primordial en el aroma de humo.

Es sobre todo el signo evidente de la fase terminal de la torrefacción. La etapa siguiente con una torrefacción excesiva nos daría notas de alquitrán.

Usted encontrará en el café numerosas variantes de este aroma que es casi una familia de aromas por sí solo. Usted olerá esta nota de dondequiera que venga el café es decir indiferentemente de que continente lo produzca el café. En América Central y en América del Sur encuentra su más hermosa expresión en Colombia, Honduras, El Salvador en el Pacamara y en el Victory de Guatemala. Ligero, distingue la Bahía de Brasil. Según el tostador será más o menos acentuada en el Blue Mountain Jamaicano. En África, lo respirará en Zaire en el Kivu y es uno de los más importantes componentes aromáticos de los mejores productos de Uganda.

33. TABACO: *Familia aromática: Tostado*

Evocadora de las hojas de tabaco en combustión, este olor recuerda también el fuego que duerme bajo las hojas secas en otoño. Es indiscutiblemente el resultado de la torrefacción y se revela típicamente en la infusión de los arábica de Brasil. Se trata, muy a menudo, de una combinación de notas vegetales secas y matices tostados.

Se ha encontrado ese carácter de distinción en el Kenia AA con un ataque en boca que evoca el cigarro encendido. Esta más matizada en los cafés Zaireños Kivu y tiene la particularidad de asociarse con notas marinas en el Haití. Existe una paleta de matices: tabaco rubio en el resplandeciente Blue Mountain de Jamaica, mientras que el Hawai Kona se afirma más claramente con los aromas tenaces del cigarro.



34. CAFÉ TOSTADO: *Familia aromática: Tostado, azufrado*

Es la nota más importante, muy seductora, del café recientemente tostado. Se propaga abundantemente. La molécula de este olor es el furfuril mercaptano, un compuesto azufrado que constituye la clave del aroma del café tostado.

La fuerza de este compuesto sería equivalente a un minuto en relación con dos siglos. Su concentración aumenta considerablemente durante el almacenamiento, después de la torrefacción. Esta nota voluptuosa es la marca del torrefactor, le proporciona dulzura y redondez. Se trata de un importante perfume que usted apreciará por sí misma antes de buscarla en el café.

Evidentemente nos hemos cuestionado sobre su efecto un poco zalamero. ¿Acaso no maquilla las deficiencias aromáticas de algunas producciones?

Indiscutiblemente, el torrefactor puede tener la legítima voluntad de ambicionar y acentuar este seductivo aroma y hacer más accesibles los cafés un poco austeros al acentuar el carácter seductor que proporciona el tostado del café. Déjese pues encantar por este aroma que refuerza el carácter de los arábicas de El Salvador y de Brasil. Proporciona un toque de ternura a los más sólidos y finos Etiópes y confiere vivacidad al bouquet floral del raro y delicioso café de la isla de Java.

35. NOTA MEDICINAL: *Familia aromática: Farmacéutica o Química*

Este olor dulce a quemado evoca el gusto del humo, los medicamentos y los productos químicos. Se asocia a menudo al gusto "riado*". El guayacol, aislado en el café, expresa este carácter. Es una característica inevitable, con frecuencia se encuentra con otros aromas (si se manifiesta demasiado se convertiría en defecto). Cuando una torrefacción enérgica, en especial de las robustas, lo pone en evidencia, despliega las tendencias latinas del café (espresso Italiano). Se utiliza siempre un poco de guayacol en las imitaciones del aroma del café, lo que demuestra que resulta esencial para su aroma general. Usted considerará tal vez, el aroma medicinal como molesto. Tendrá razón si este domina el café, pero su presencia natural es fundamental y forma parte de lo que conviene llamar el "esqueleto" del bouquet del café. Alrededor de este aroma se desarrollan los otros perfumes.

***Riado:** Los cafés de Rio de Janeiro tienen un carácter propio: poseen un gusto que se encuentra raramente en otros cafés, "el gusto de Río". Esta particularidad es muy apreciada en Bélgica y en el norte de Francia; muy buscada en Grecia y Turquía donde se utiliza un procedimiento de decocción que lo bonifica. Este gusto -producto de un hongo que evoca un poco el fenol y el cloro con una nota de pimienta -lo aporta un constituyente clorado derivado del fenol: el tricloroanisol. Es una de las moléculas más poderosas que se conocen.

36. CAUCHO: *Familia aromática: Química*

Acostúmbrese a distinguir el aroma característico de esta materia elástica natural: el caucho. Proviene de un líquido lechoso (el látex) que se recoge por incisión en el tronco, trituración de hojas o flujo espontáneo del *Hevea brasiliensis* principalmente. Las enormes posibilidades del caucho crudo se mejoran



calentándolo e incorporándole azufre. El etil-3, furfuriltio, mercaptopropionato reproduce fielmente el olor del caucho tal como se lo encuentra en el café. Es una característica de algunos cafés que no debemos definir como un rasgo negativo. Es más acentuado en las robustas que en los arábicas.

No es el más sutil de los aromas del café pero interviene de manera indiscutible en la mayoría de los buenos robusta. Se combina a menudo con notas terrosas o leguminosas, otras constantes de las robustas. Mucho menos frecuente en los arábicas, podrá encontrarlo en el excelente Sigri de Papua-Nueva Guinea. Si este aroma no puede enorgullecerse demarcar los más estimables cafés, existe sin embargo una excepción: el armonioso Excelso Valledupar Colombiano. Es posible que al inhalar un gran producto Etíope usted sienta una pequeña nota caucho, consecuencia en este caso de una torrefacción excesiva

BIBLIOGRAFIA

<https://www.yoamoelcafedecolombia.com/2017/02/24/sabes-que-es-la-nariz-del-cafe/>

maual del catador

Le nez du café

