

Métodos estandarizados de Catación de Café

Para que tu sesión de catación sea técnica y profesional, aquí tienes el paso a paso detallado para cada uno de los tres métodos que mencionamos. Esto te permitirá evaluar el café desde su estado más puro hasta su comportamiento en una extracción filtrada.

1. Catación Estándar (Protocolo de Infusión)

Este método se enfoca en la calidad intrínseca del grano sin filtros de papel.

- Molienda: Moler 12 gramos de café con una granulometría media-gruesa (como sal de mar). Colocarlo en una taza de 200 a 220 ml.
- Fragancia: Acercar la nariz a la taza con el café seco y evaluar los aromas intensos del grano recién molido.
- Vertido: Añadir agua a 93°C (punto antes del hervor) hasta llenar la taza. No agites.
- Aroma: Esperar 4 minutos. Se formará una "costra" de café en la superficie. Acercar la nariz y, con una cuchara de catación, empujar la costra tres veces suavemente mientras inhalas el vapor.
- Limpieza: Retirar la espuma y los restos de café de la superficie con dos cucharas.
- Prueba (Slipping): Esperar a que la temperatura baje a 70°C (unos 8-10 minutos desde el inicio). Tomar una cucharada y aspirar con fuerza para que el café se atomice en toda la lengua y el paladar.
- Evaluación: Analizar cuerpo, acidez y dulzor a medida que el café se enfría.

2. Método de Preparación Filtrado (V60 o Gotero)

Aquí evaluamos la claridad y el equilibrio del café como bebida final.

- Molienda: Utiliza una molienda media-fina (como azúcar granulada).
- Ratio: Usa una proporción de 1:15. Por ejemplo: 20g de café por 300ml de agua.
- Purgado: Coloca el filtro de papel en el cono y enjuágalo con agua caliente para eliminar el sabor a papel y precalentar el recipiente.
- Pre-infusión: Agrega el café molido y vierte unos 40-50ml de agua. Espera 30 segundos (esto libera el CO₂ y mejora la extracción).
- Extracción: Vierte el resto del agua en círculos concéntricos constantes, evitando tocar las paredes del filtro. El tiempo total de contacto debe ser de 2:30 a 3:00 minutos.
- Servicio: Agita suavemente el recipiente final para homogeneizar la temperatura y sirve en tazas pequeñas para evaluar su brillo y persistencia.

3. Prueba Sensorial Triangular (Discriminación)

Este método sirve para medir la agudeza sensorial de los participantes.

- Preparación de Muestras: Debes preparar 3 tazas por cada set.
- Taza A: Café Tipo 1.



- Taza B: Café Tipo 1.
- Taza C: Café Tipo 2 (La "intrusa").
- Codificación: Marca la base de las tazas con un código o color para que el catador no sepa cuál es cuál.
- Evaluación a Ciegas: El catador debe oler y probar las tres tazas (usando la técnica de catación estándar).
- Identificación: El objetivo es que el catador identifique cuál de las tres es la taza diferente.
- Análisis: Una vez identificada, se le pregunta al catador por qué es diferente (¿más ácida?, ¿más amarga?, ¿aroma distinto?).

Resumen de Variables Técnicas

Variable Catación Estándar Filtrado (V60) | Triangular

Molienda	Media Gruesa	Media fina	Igual ala catacion
Temperatura de agua	92°C – 94°C	90°C – 93°C	92°C – 94°C
Tiempo total	10+ minutos	3 Minutos	10 minutos
Objetivo	Calidad del grano	Perfil de taza	Diferencias

Atributos	Taza 1	Taza 2	Taza 3	Taza 4
Fragancia / Aroma				
Acidez				
Cuerpo				
Dulzor				
Sedimentación				