

Descubre la calidad de tu café



*LAS 5 PRUEBAS
CASERAS INFALIBLES*

Por Luna

Introducción



Llevo toda mi vida bebiendo y amando el café, me dedico a su comercialización. El café es parte fundamental de mi vida personal y profesional, al igual que para mucha gente.

Por eso decidí escribir este eBook, quiero enseñarte a que distingas la calidad de un buen café, no todos son buenos y el primer paso es aprender a diferenciarlos.

**¡El café no solo
se bebe, también
se vive!**

Recomendaciones:

Compra un café de especialidad y uno comercial (cualquiera de supermercado). Realiza las pruebas y compara ambos cafés.

¡Te sorprenderás!

- ☪ Busca en la red "La rueda de sabores del catador de café". Te ayudará a identificar sabores y aromas.*
- ☪ Evita usar perfume durante las pruebas, para no confundir a tus sentidos.*
- ☪ No necesitas ser experto, confía en tus sentidos, deja que tu paladar te indique.*

**¡Comienza la
prueba!**



1. Observación



Observa los granos de café o el café molido. Pon atención en la calidad física del grano y en el color.

Resultados:

Positivo: *Los granos de café se aprecian en buen estado. El color es uniforme con un tono marrón mate.*

Negativo: *Los granos de café son diferentes en tamaño y color. Hay granos rotos y en mal estado. El color del grano es café oscuro, casi negro y se aprecia una capa de aceite.*



2. Primera prueba de sabor



Mastica un grano de café, o en su caso toma una pizca de café molido. Siente el sabor en tu paladar.

Resultados:

Positivo: Al masticar el grano notarás de inmediato sabores agradables al paladar como chocolate, avellanas, almendras, caramelo, vainilla, miel, frutas, entre muchos otros sabores dulces.

¡Está rico!

Negativo: El grano es muy frágil. Cuando masticas la textura te recuerda a la ceniza. Sentirás sabor a tierra o tostado; podrías llegar a sentir sabores amargos y astringentes muy intensos, molestos al paladar; algunas veces no encontrarás ningún sabor.

¡No está bueno!

¡No es agradable!

¡Me molesta!



3. La prueba del olfato



Utiliza tu sentido del olfato para detectar la fragancia y el aroma de tu café molido:

- Fragancia es cuando hueles el café seco.
- Aroma es cuando hueles el café mojado.

Resultados:

Positivo: *Tus sentidos perciben una gran cantidad de fragancias y aromas, algunas bien definidas como el caramelo, chocolate, vainilla, fresa, piña, ciruela, entre muchas otras. Descubrirás tantos aromas agradables que te será muy difícil identificarlos.*

¡Es muy agradable al olfato!

¡Huele rico!

Negativo: *Tus sentidos solo identifican fragancias y aromas a tostado, quemado, tierra, llanta quemada, pescado o nada.*

¡No es agradable!

¡No es algo que me sorprenda!

¡No tiene fragancia ni aroma!



4. Hora de preparar café



Prepara tu café y saboréalo. Confía en tus sentidos.

Prepara tu café y saboréalo. Confía en tus sentidos.

Receta:

- ☪ Usa de entre 16.5 a 18 gramos de café por 300 ml de agua.
- ☪ 300 ml de agua es lo que contiene una típica taza casera.
- ☪ Una cucharada sopera "copeteada" + una cucharada normal, podrían darte una media de entre 16.5 a 18 gramos de café.

Nota: Prepara correctamente tu café, visita mi proyecto [@aristadelsolcafe](#) en Facebook e Instagram, hay consejos que te ayudarán a mejorar tus técnicas de preparación. Esta prueba supone que el café está correctamente extraído.



Resultados:

Positivo: Tu paladar experimenta dulzura y acidez, ambas características están presentes, se sienten en armonía, muy agradables al paladar, como cuando comes una manzana, fresa, piña o durazno. Sentirás muchos sabores, algunos bien definidos, otros más difíciles de percibir, pero siempre una experiencia agradable. La acidez te causará salivación, sentirás tu paladar brillante y fresco.

Negativo: Detectas sabores amargos y astringentes muy intensos que son molestos al paladar. El amargo es un sabor que se siente intensamente en la parte posterior de la lengua, como cuando probamos la cáscara de algún cítrico, tomamos cerveza o agua tónica. La astringencia es sentir la boca seca y una sensación áspera en el paladar. Percibirás sabores a tostado o incluso podría no saber a nada.



5. ¡Café frío!

La prueba madre



Deja enfriar tu café a temperatura ambiente, después bébelo.

Resultados:

Positivo: *Notarás que tu café conserva aromas y sabores muy definidos como caramelo, chocolate, almendras, avellanas, frutas, y otros sabores agradables al paladar.*

¡Es muy dulce!

¡Está rico!

¡Sabe mucho a caramelo!

Negativo: *El café ya no tiene aroma, tampoco sabor. En algunos casos se detectan sabores desagradables al paladar. El café en frío expone los defectos que pudieran existir.*

¡Ya se me enfrió mi café!

¡Ya no me gustó!

¡No me gusta el café frío!

Conclusión



Gracias por leer este eBook que hice con mucho cariño. Ahora ya sabes lo básico para diferenciar entre un café comercial y uno de especialidad. Espero te sea de ayuda para que tomes mejor café cada día.

Si deseas experimentar el café de especialidad mándame un [WhatsApp aquí](#). También puedes contactarme por medio de mi proyecto [@aristadelsolcafe](#) en Facebook e Instagram.

¡Para inspirar café de especialidad!