



# MITOLOGÍA

y la catación del café



paso a paso

y sin

complicarse

# Preparar el terreno

Según la SCA, una buena catación empieza antes de probar el café:

- Agua limpia y caliente
- Molienda media-gruesa (similar a sal gruesa)
- Proporción estándar: 8.25 g de café por 150 ml de agua
- Tazas iguales y limpias



# Oler el café seco

Antes de agregar agua, se huele el café molido.

¿Notas chocolate, frutas, flores, nuez?

Este aroma seco ya nos da pistas del perfil del café.

No hay respuestas correctas o incorrectas: lo importante es identificar.



# Agregar agua y romper la costra

Se añade el agua caliente y se espera 4 minutos.

Se forma una "costra" de café en la superficie.

Al romperla con la cuchara:

- Se huele profundamente
- Se evalúa el aroma húmedo

Este paso es uno de los más importantes de toda la catación.



# Probar como profesional

Se prueba el café cuando ya bajó un poco la temperatura.

Se sorbe con fuerza para que el café cubra toda la boca.

Aquí se evalúa:

- Acidez
- Dulzor
- Amargor
- Cuerpo
- Balance

No es “**me gusta / no me gusta**”,  
es qué siento.



# El recuerdo final

Después de tragar o escupir (sí, también se escupe), se evalúa:

 ¿El sabor se queda?

 ¿Es limpio o pesado?

 ¿Invita a otro sorbo?

Un buen café deja una buena historia... **incluso después.**



“—  
¿Qué va mejor con una taza de café?

Otra taza de café.

**Henry Rollins**



Omar Ortiz

**Barista**

**CCL** | ASOCIADO  
CÁMARA DE COMERCIO - LIMA

CAFÉ DE ESPECIALIDAD



**MITOLOGÍA**