



COFFEE SAPIENS

EDICIÓN ANIVERSARIO

DICCIONARIO DEL CAFÉ

2025–2026

480 TÉRMINOS ESENCIALES

coffeesapiens.org

COFFEE SAPIENS

PRÓLOGO

Una carta del editor

Cuando fundamos Coffee Sapiens, teníamos una convicción simple: el café merece ser comprendido. No solo disfrutado —que también—, sino comprendido en su complejidad, en su historia, en la ciencia que lo habita y en el trabajo de quienes lo hacen posible.

Un año después, este diccionario es nuestra forma de celebrar ese camino contigo. 480 términos que hemos ido reuniendo, destilando y ordenando para que tengas a mano —en una sola referencia— el vocabulario esencial del mundo del café.

Desde los compuestos volátiles que definen el aroma de un tueste hasta los varietales que determinan el perfil de una taza; desde los métodos de preparación que han conquistado cada rincón del mundo hasta los procesos de beneficio que ocurren en la finca, antes de que el grano llegue a tus manos. Todo eso, y mucho más, está aquí.

Este diccionario no pretende ser un libro de texto. Es una herramienta viva, pensada para acompañarte: para que lo consultes cuando algo te genere curiosidad, para que lo hojees cuando quieras descubrir un concepto nuevo, para que lo tengas cerca cada vez que el café te plantee una pregunta.

Gracias por ser parte de esta comunidad. Este diccionario es tuyo.

Con mucho café,

El equipo de Coffee Sapiens

A

Abono para café

Insumo utilizado para aportar nutrientes al suelo y al cafeto con el objetivo de mejorar la productividad y la calidad del grano. Los abonos pueden ser de origen orgánico —compost, pulpa de café compostada, lombricompost, estiércol— o de síntesis química —fertilizantes con nitrógeno, fósforo, potasio y micronutrientes como zinc, boro y manganeso—. La elección del tipo de abono y su aplicación correcta depende del análisis del suelo, la especie y el varietal cultivado, la altitud y el sistema de producción. En el café orgánico se excluyen los fertilizantes de síntesis y se trabaja exclusivamente con insumos naturales. Una nutrición deficiente del cafeto puede traducirse en granos de menor densidad, maduración irregular y pérdida de complejidad en taza. Ver también: Café orgánico, Finca, Agronomía cafetera, Shade-grown.

Achicoria

Planta herbácea —*Cichorium intybus*— cuya raíz tostada y molida se utiliza como sucedáneo o adulterante del café. La achicoria tostada tiene un sabor amargo y terroso que recuerda superficialmente al café, aunque carece de cafeína y de la complejidad aromática de los granos de *Coffea*. En Francia, Bélgica y el norte de Italia existe una tradición consolidada de mezclar café con achicoria —la mezcla más conocida es el café de chicorée francés—. En la India, especialmente en la región de Tamil Nadu, el café de filtro tradicional se prepara habitualmente mezclando café con achicoria en proporciones que van del 20 al 40%. En Nueva Orleans, la mezcla café-achicoria es también una bebida tradicional muy arraigada.

Acidez

Cualidad positiva y viva del café de especialidad. Distinta de la acidez desagradable (agrio). Se describe en tipo (cítrica, málica, fosfórica, tartárica) e intensidad. Altitudes altas = mayor acidez. En café no significa defecto por sí misma: puede ser viva, málica, cítrica, tartárica o brillante según su cualidad y contexto.

Acrilamida

Compuesto químico que se forma de manera natural en el café durante el proceso de tueste como resultado de la reacción de Maillard entre el aminoácido asparagina y los azúcares reductores a altas temperaturas. Es uno de los compuestos más estudiados en relación con la seguridad alimentaria del café, ya que se ha clasificado como probable carcinógeno para humanos por la Agencia Internacional para la Investigación del Cáncer —IARC— basándose en estudios en animales, aunque la evidencia en humanos no es concluyente. Su concentración en el café tostado es inversamente proporcional al nivel de tueste: los tuestes claros contienen más acrilamida que los oscuros, ya que el compuesto se degrada parcialmente a temperaturas más elevadas. El café soluble y el café instantáneo tienden a presentar concentraciones más altas que el café en grano. Las autoridades regulatorias europeas y estadounidenses monitorean su presencia en alimentos procesados, aunque los niveles habituales en el café de consumo normal se consideran dentro de los márgenes de riesgo aceptados. Ver también: Reacción de Maillard, Tueste claro, Química del café, Inocuidad.

AeroPress

Cafetera de presión manual con émbolo. Versátil y portátil. Permite preparaciones en estilo espresso, americano o filtrado según la receta. Muy popular en competiciones y viajes. Es versátil porque combina inmersión y presión manual, y admite recetas tradicionales o invertidas.

Affogato

Preparación italiana que consiste en verter uno o dos shots de espresso caliente sobre una o dos bolas de helado de vainilla —o gelato de fior di latte— en un vaso o copa pequeña. El contraste de temperaturas entre el espresso caliente y el helado frío, y el contraste de sabores entre el amargor del café y la dulzura cremosa del helado, son los elementos definitorios de esta preparación. Su nombre en italiano significa literalmente "ahogado", en referencia al helado sumergido en el espresso. Es una de las preparaciones más sencillas y reconocidas de la cultura cafetera italiana, a medio camino entre bebida y postre. Admite variaciones con helados de otros sabores —pistacho, caramelo, chocolate— y ocasionalmente con un toque de licor. Ver también: Espresso, Ristretto, Café de especialidad.

Aflatoxina

Micotoxina producida por hongos del género *Aspergillus* — especialmente *A. flavus* y *A. parasiticus*— que puede desarrollarse en el café verde cuando se almacena o seca en condiciones inadecuadas de humedad y temperatura. Es uno de los contaminantes más vigilados en el comercio internacional del café por su potencial carcinogénico documentado, especialmente asociado al carcinoma hepatocelular. A diferencia de la ocratoxina A, las aflatoxinas son más frecuentes en regiones de clima cálido y húmedo con deficiencias en la infraestructura de secado y almacenamiento. La Unión Europea establece límites máximos estrictos para aflatoxinas en productos alimenticios, y su presencia por encima del umbral legal implica la destrucción del lote. Un secado correcto hasta el 10-12% de humedad y condiciones de almacenamiento adecuadas son las principales medidas preventivas. Ver también: Ocratoxina A, Inocuidad, Humedad del grano, Beneficio seco.

Afrutado

Descriptor sensorial que agrupa notas que recuerdan a frutas frescas, secas o fermentadas. Es uno de los grupos más amplios de la rueda de sabores SCA e incluye subcategorías como cítrico (limón, naranja), baya (grosella, arándano, fresa), fruta de hueso (melocotón, albaricoque, ciruela) y fruta tropical (mango, maracuyá, piña). Muy presente en cafés africanos de procesado natural o lavado y en varietales como Geisha, Wush Wush o Pink Bourbon. No implica que el café tenga aditivos; es el resultado de compuestos aromáticos propios del grano según varietal, altitud, procesado y tueste.

Agate

Café cultivado en el Valle de Agate, en el noroeste de Gran Canaria (Islas Canarias, España), único cultivo comercial de café de España y del territorio de la Unión Europea, junto a la producción testimonial de São Jorge, en las Azores. Se trata de *Coffea arabica* de la variedad *Typica*, introducida en el valle en el siglo XIX a partir de las plantas aclimatadas en el Jardín de Aclimatación de La Orotava (Tenerife) desde 1788. Crece entre los 200 y 400 metros de altitud, una cota inusualmente baja para arábica de calidad, gracias a un microclima de valle encajonado, vientos alisios y noches frescas que compensan la falta de altura con la latitud (28 °N). Se cultiva en policultivo de sombra, intercalado con naranjos, plataneras, mangos y aguacates, y se procesa tradicionalmente por vía natural, con recolección manual selectiva en varias pasadas y secado al sol. La producción de todo el valle oscila entre 1.500 y 8.000 kg anuales según fuente y campaña. En agosto de 2026 su expediente de Indicación Geográfica Protegida fue elevado a la Comisión Europea, y de aprobarse sería la primera IGP de café de la Unión Europea. En taza es un café de acidez baja o moderada con matices cítricos y afrutados, notas de chocolate y regaliz, cuerpo medio-alto y un regusto amargo suave muy característico. Suele encuadrarse en el grupo de los cafés exóticos, producciones insulares, escasas y de coste elevado, y su interés real trasciende el volumen: es una de las pocas poblaciones de *Typica* antigua que han sobrevivido sin presión de roya. Véase también *Typica*, cinturón del café, procesado natural.

Agronomía cafetera

Disciplina científica y técnica que estudia los sistemas de producción del cafeto —*Coffea arabica* y *Coffea canephora*— con el objetivo de optimizar el rendimiento, la calidad del grano y la sostenibilidad del cultivo. Abarca áreas como la selección varietal, la nutrición y fertilización del suelo, el manejo de plagas y enfermedades, los sistemas de poda, los modelos de sombra, la gestión del agua y la adaptación al cambio climático. En el contexto del café de especialidad la agronomía cafetera es especialmente relevante porque muchas de las características sensoriales del café — densidad del grano, contenido de azúcares, acidez, complejidad aromática— tienen su origen en decisiones agronómicas tomadas en la finca. La colaboración entre productores, agrónomos e investigadores es uno de los motores del avance del café de especialidad en países productores. Ver también: Finca, Abono para café, Shade-grown, Roya, World Coffee Research.

Agtron

Escala numérica estándar para medir el color del café tostado por reflectancia de luz infrarroja. Números altos = tueste claro; números bajos = tueste oscuro. Permite comparar y replicar niveles de tueste de forma objetiva entre lotes y tostadoras. Muy útil para calibrar entre tostadores o comparar lotes a lo largo del tiempo; un mismo número Agtron no garantiza el mismo sabor, pero sí el mismo punto de color como referencia reproducible.

Alcalinidad

Capacidad del agua para neutralizar ácidos. Alta alcalinidad "amortigua" la acidez del café, produciendo tazas planas. La SCA recomienda 40 ppm de bicarbonato como valor de referencia. Actúa como tampón químico y modula cómo percibimos la acidez del café en taza.

Aldehídos del café

Familia de compuestos orgánicos que contienen el grupo funcional —CHO y que contribuyen de forma significativa al aroma tanto del café verde como del tostado. En el café verde predominan aldehídos de cadena corta como el acetaldehído, mientras que el tueste genera una mayor diversidad estructural. Entre los más relevantes en el café tostado se encuentran el furfural —de aroma a caramelo y almendra—, el metilbutanal —con notas de malta—, el benzaldehído —con notas de almendra amarga— y el fenilacetaldéhído —floral y similar al jacinto—. Se forman principalmente por degradación de Strecker de aminoácidos, por oxidación de lípidos y por reacciones de Maillard durante el tueste.

Alineación de las muelas

Ajuste mecánico que busca que las muelas del molino trabajen correctamente enfrentadas y con una distancia uniforme. Una mala alineación puede generar más dispersión de partículas, ajustes menos predecibles y resultados más inconsistentes en espresso o filtrado.

Almacenamiento del café

Conjunto de condiciones y prácticas necesarias para preservar la calidad del café tostado o verde durante el período entre el tueste y el consumo. Los principales enemigos del café tostado son el oxígeno —que oxida los lípidos y genera rancidez—, la humedad —que acelera la degradación aromática—, la luz —que cataliza reacciones de oxidación— y el calor —que acelera el staling—. Para el café tostado en grano las mejores condiciones de almacenamiento son temperatura ambiente estable y fresca, lejos de fuentes de calor y luz directa, en envases herméticos con válvula unidireccional. Congelar el café es una práctica debatida: puede prolongar la vida útil si se hace correctamente —en porciones selladas al vacío, sin condensación al descongelar— pero puede deteriorar el perfil si se descongela y recongela repetidamente. Para el café verde las condiciones óptimas son humedad relativa del 50-70%, temperatura estable entre 15 y 25 °C y ausencia de olores externos. Ver también: Staling, Envasado, Válvula unidireccional, Fecha de tueste, Humedad del grano.

Altitud

Factor clave en la calidad del café. A mayor altitud, temperaturas más frescas ralentizan la maduración del fruto, generando mayor complejidad de azúcares y acidez. Los mejores arábicas crecen entre 1.200 y 2.200 m. La altura no garantiza calidad por sí sola, pero en muchos arábicas favorece maduración lenta, mayor densidad y más potencial para tuestes limpios y expresivos.

Amargor

Uno de los cinco sabores primarios, percibido principalmente en la parte posterior de la lengua. En el café el amargor es un atributo natural e inevitable, resultado de los compuestos generados durante el tueste —especialmente melanoidinas, ácidos fenólicos derivados de la degradación del ácido clorogénico y algunos furanos—. En cantidades equilibradas el amargor aporta estructura, profundidad y contraste al perfil sensorial; en exceso, resulta desagradable y puede enmascarar el dulzor y la acidez. Las causas más comunes de amargor excesivo en taza son la sobreextracción, el tueste demasiado oscuro, el agua demasiado caliente o una molienda demasiado fina. La robusta tiene naturalmente más amargor que la arábica por su mayor contenido en cafeína y ácido clorogénico. No debe confundirse con la astringencia, que es una sensación táctil, ni con el retrogusto amargo, que puede ser positivo cuando es limpio y de corta duración. Ver también: Sobreextracción, Tueste oscuro, Astringencia, Reacción de Maillard, Cafeína.

Americano

Espresso al que se le añade agua caliente después de la extracción (ratio aproximado 1:3–1:6). Preserva la crema del espresso. Diferente al lungo en técnica y perfil. La dilución posterior cambia textura y temperatura sin forzar más extracción del puck como sí ocurre en un lungo.

Aminoácidos del café

Compuestos orgánicos nitrogenados presentes en el grano de café verde que actúan como precursores fundamentales del aroma durante el tueste. El café arábica contiene alrededor de 39 aminoácidos libres, siendo los más abundantes el ácido glutámico, la asparagina, la alanina y la leucina. Durante el tueste participan en las reacciones de Maillard —con azúcares reductores— y en la degradación de Strecker, generando compuestos volátiles como aldehídos, pirazinas y compuestos azufrados que conforman el perfil aromático característico del café. Su concentración disminuye drásticamente durante el tueste, ya que se consumen en estas reacciones.

Amonzonado

Ver también: Monsooned Malabar. Nombre en español del café indio sometido a la exposición controlada a los vientos húmedos del monzón tras la cosecha. El proceso tiene origen histórico: cuando los barcos de vela tardaban meses en rodear África para llevar el café de la India a Europa, la humedad del trayecto transformaba el grano, que pasaba del verde al amarillo y desarrollaba un perfil particular de baja acidez y mucho cuerpo. Al acortarse la ruta con el Canal de Suez y los barcos de vapor, esa transformación ya no ocurría de forma natural, por lo que se empezó a reproducir artificialmente exponiendo los sacos abiertos a los vientos húmedos del monzón durante seis o siete semanas en almacenes costeros de la región de Malabar. El resultado es un café de color amarillento, cuerpo denso, baja acidez y notas terrosas, especiadas y amaderadas muy reconocibles. Ver también: Monsooned Malabar, Procesado natural.

Anaerobic

Término en inglés ampliamente usado en el sector para referirse al procesado anaeróbico. Se incluye como entrada propia porque aparece con frecuencia en etiquetas, fichas de lote y comunicación de tostadores internacionales, y su uso en español convive habitualmente con el anglicismo. Ver: Procesado anaeróbico.

Añejo

Café que ha permanecido almacenado durante uno o varios años en condiciones controladas de temperatura y humedad. A diferencia del café envejecido de forma accidental —que pierde viveza y frescura—, el añejamiento intencionado busca una transformación deliberada del perfil: reducción de la acidez, aumento del cuerpo y desarrollo de notas a madera, especias, tabaco o tierra. Esta práctica tiene antecedentes históricos documentados desde el siglo XIX, cuando el café transportado en barcos de vela durante meses llegaba a Europa transformado y con perfiles que los consumidores apreciaban. Hoy es una categoría de nicho dentro del café de especialidad, con productores en India, Indonesia y algunas regiones de América Central que trabajan el añejamiento de forma controlada. No debe confundirse con café viejo o mal almacenado: la diferencia está en el control del proceso. Ver también: Amonzonado, Monsooned Malabar, Café verde.

Antestia

Insecto hemíptero de la familia Pentatomidae —conocido científicamente como *Antestia* spp.— que ataca las cerezas del cafeto en las regiones de los Grandes Lagos africanos, especialmente en Rwanda, Burundi y Uganda. Su picadura introduce bacterias del género *Pseudomonas* en el interior de la cereza, que generan durante el procesado un compuesto volátil —el 2-isobutyl-3-methoxypyrazine— responsable del llamado defecto potato o sabor a patata cruda en taza. Es uno de los off-flavors más característicos y problemáticos de los cafés de esa región, ya que puede aparecer de forma intermitente en una misma taza o entre tazas del mismo lote, haciendo imposible su detección sistemática en cata. El control de la Antestia es uno de los principales retos agronómicos del café rwandés y burundés de especialidad. Ver también: Rwanda, Burundi, Off-flavor, Defecto primario.

Antioxidantes del café

Compuestos bioactivos presentes en el café que tienen la capacidad de neutralizar radicales libres y reducir el estrés oxidativo en el organismo. El café es una de las principales fuentes de antioxidantes en la dieta occidental, especialmente para personas que consumen pocas frutas y verduras. Los antioxidantes más relevantes del café son los ácidos clorogénicos —mayoritarios en el grano verde—, las melanoidinas —generadas durante el tueste—, el ácido caféico, el ácido ferúlico y en menor medida los tocoferoles. Su concentración varía según el nivel de tueste: los tuestes claros conservan más ácidos clorogénicos, mientras que los tuestes oscuros desarrollan más melanoidinas. Diversos estudios epidemiológicos asocian el consumo moderado de café con efectos protectores frente a enfermedades crónicas como la diabetes tipo 2, el Parkinson y algunas enfermedades hepáticas, aunque la causalidad directa de los antioxidantes no siempre está establecida con certeza. Ver también: Ácido clorogénico, Melanoidinas, Química del café, Café y presión arterial.

Arábica

Nombre común de la especie *Coffea arabica*, la más cultivada y valorada en el mercado del café de especialidad. Representa aproximadamente el 60% de la producción mundial. Se caracteriza por su mayor complejidad aromática, menor contenido en cafeína (~1,2%) respecto a la robusta y mayor sensibilidad a enfermedades y condiciones climáticas adversas. Crece preferentemente entre 600 y 2.200 metros de altitud en la franja intertropical. Su origen se sitúa en las tierras altas de Etiopía, donde aún existe la mayor diversidad genética silvestre de la especie. Dentro de la arábica se incluyen decenas de variedades con perfiles muy distintos: Typica, Bourbon, Geisha, SL28, Caturra, Pacamara, Heirloom, entre muchos otros. Ver también: *Coffea arabica*, Varietal, Heirloom.

Arabusta

Híbrido interespecífico desarrollado en Costa de Marfil en la década de 1960 mediante cruce controlado entre *Coffea arabica* y *Coffea canephora*. Buscaba combinar la calidad organoléptica de la arábica con la resistencia a enfermedades y la adaptabilidad a bajas altitudes de la robusta. El resultado es una planta con 44 cromosomas —igual que la arábica— que crece bien en tierras bajas tropicales con menor acidez y mayor cuerpo que la arábica estándar. Se cultiva de forma minoritaria en África occidental y ha sido replicada en Uganda, India y Brasil. En taza ofrece perfiles intermedios, generalmente sin la complejidad de una buena arábica ni la potencia de una robusta fina. Su interés actual es más agronómico y climático que sensorial.

Aroma

Olor del café una vez hidratado con agua caliente. Se evalúa antes y después de romper la costra. Junto con la fragancia, anticipa el perfil de sabor de la taza. Se percibe principalmente por vía retronasal y ortonasal; cambia mucho con temperatura, molienda y tiempo desde la preparación.

Arusha

Varietal de *Coffea arabica* cultivado principalmente en Tanzania y Papúa Nueva Guinea, considerado un descendiente del Bourbon con adaptaciones locales desarrolladas en las laderas del monte Meru en la región de Arusha, Tanzania. En Papúa Nueva Guinea fue introducido junto con el Blue Mountain y el Typica como material de partida para el desarrollo de la caficultura del país. En taza ofrece un perfil limpio con acidez media-alta, notas cítricas y chocolatosas y cuerpo ligero, especialmente expresivo cuando se cultiva a buena altitud. Su presencia en el mercado de especialidad internacional es limitada pero creciente en los lotes de microlote tanzano de alta puntuación. Ver también: Bourbon, Tanzania, Papúa Nueva Guinea, Typica.

Astringencia

Sensación táctil seca, áspera o rugosa en lengua y encías que a menudo se confunde con amargor. En café suele relacionarse con sobreextracción, tuestes problemáticos, defectos del grano o agua mal ajustada, y empobrece la percepción de dulzor y limpieza en taza.

Á

Ácido acético

Ácido orgánico presente en cafés procesados naturales y fermentados. En cantidad justa aporta notas a fruta fermentada; en exceso, produce sabores a vinagre y fermentado desagradable. A baja intensidad puede aparecer en fermentaciones interesantes; en exceso se percibe avinagrado y defectuoso.

Ácido cítrico

Ácido frutal (naranja, limón) muy presente en cafés africanos, especialmente etíopes y kenianos. Contribuye a la "brightness" y vivacidad del perfil. Se asocia a sensaciones cítricas brillantes cuando el café está bien equilibrado y limpio.

Ácido clorogénico

Grupo de ésteres entre el ácido quínico y los ácidos cinámicos. Principal antioxidante del café. Se degrada parcialmente durante el tueste generando ácidos fenólicos. Contribuye al cuerpo y la acidez. Es uno de los grupos fenólicos más importantes del café verde y se transforma intensamente durante el tueste.

Ácido málico

Ácido presente en manzanas y muchos cafés de América Central y del Sur. Aporta una acidez suave, frutal y jugosa. Característico de orígenes como Colombia y Guatemala. Suele relacionarse con acidez tipo manzana o fruta de hueso, más redonda que la cítrica.

Ácido quínico

Ácido orgánico presente en el café verde que se libera parcialmente durante el tueste al degradarse el ácido clorogénico. Contribuye a la percepción de acidez seca y al amargor en taza. En tuestes oscuros su concentración es mayor. Es uno de los ácidos más estudiados por su influencia en el perfil sensorial y en la tolerancia digestiva del café.

Árabe, café

Término genérico que designa las formas tradicionales de preparación del café en los países árabes, con dos variantes principales. La primera es el café turco o levantino, extendido por el Levante mediterráneo —Siria, Líbano, Jordania, Palestina—, donde se hierva café finamente molido en agua con o sin azúcar en un recipiente de cobre llamado cezve o ibrik, sin filtrar. La segunda es el qahwa saudí o café árabe propiamente dicho, consumido en la península arábiga —Arabia Saudí, Emiratos, Kuwait, Qatar—, que se prepara con granos ligeramente tostados —de color verdoso o amarillo— molidos gruesos y hervidos con cardamomo, azafrán, clavo y en ocasiones agua de rosas, resultando en una infusión de color dorado pálido sin azúcar servida en pequeñas tazas sin asa llamadas finjan. Ambas tradiciones tienen raíces históricas directas en Yemen y son anteriores a la difusión del café en Europa. Ver también: Turkish coffee, Qahwa, Dallah, Yemen, Kahawa.

B

Baba Budan

Figura histórica —mezcla de leyenda y realidad— considerada el introductor del café en India. Según la tradición, fue un peregrino musulmán de la región de Karnataka que a principios del siglo XVII realizó el hajj a La Meca y de regreso pasó por Yemen, donde sustrajo ilegalmente siete granos de café fértiles —los árabes del siglo XVII prohibían la exportación de semillas o plantas vivas— ocultándolos en su barba o bajo sus ropas. Los plantó a su regreso en las colinas de la región de Chikmagalur, en el estado de Karnataka, dando inicio a la caficultura india. El número siete tiene significado religioso en el Islam, lo que ha llevado a algunos historiadores a cuestionar la literalidad de la historia. Sea como fuere, las colinas donde se dice que plantó el café se conocen hoy como Baba Budan Giri —las colinas de Baba Budan— y siguen siendo una región cafetera activa. Ver también: India, Yemen, Historia del café.

Backflush

Retrolavado de una máquina espresso mediante filtro ciego y detergente específico para limpiar el grupo, la válvula de tres vías y los circuitos cercanos. Es una tarea básica de mantenimiento porque elimina aceites, residuos y suciedad que, con el tiempo, alteran el sabor y el rendimiento del equipo.

Baked

Defecto de tueste causado por demasiado tiempo a temperatura baja. Produce café plano, apagado, sin brillo ni complejidad. Resultado de un ROR excesivamente bajo o estancado. Se percibe como una taza plana y opaca, con dulzor apagado y poco dinamismo aromático.

Balance

Armonía entre las distintas cualidades sensoriales (acidez, dulzor, amargor, cuerpo). Un café bien equilibrado no presenta ningún atributo que domine negativamente sobre los demás. No exige que todo tenga la misma intensidad, sino que ningún atributo desequilibre de forma negativa el conjunto.

Barako

Nombre tradicional filipino asociado sobre todo al café Liberica cultivado en ese país, especialmente en Batangas y Cavite. Se relaciona con granos grandes, aromas potentes y una identidad cultural fuerte dentro de la historia cafetera filipina.

Barista

Profesional especializado en la preparación y el servicio del café de calidad. Su trabajo va más allá de operar una máquina de espresso: incluye el conocimiento del origen y el procesado del café, el dominio de la molienda y la extracción, la técnica de vaporizado de leche, el latte art y la capacidad de comunicar al cliente las características de lo que sirve. En el contexto del café de especialidad el barista es también un intermediario entre el productor y el consumidor, responsable de que el trabajo realizado en la finca y en la tostadería llegue íntegro a la taza. Las competiciones internacionales como el World Barista Championship han elevado la figura del barista a la categoría de oficio reconocido globalmente. Ver también: WBC, Espresso, Latte art.

Báscula de barista

Báscula de precisión (0,1 g) con temporizador integrado, resistente a salpicaduras. Fundamental para el control del ratio y tiempo en espresso y filtrado. Modelos populares: Acaia Pearl, Timemore. Es esencial para trabajar por peso y repetir recetas en espresso y filtrado.

Batch brew

Preparación automatizada de grandes volúmenes de café filtrado. Estándar en cafeterías con alto volumen. Las mejores máquinas mantienen temperatura precisa y bloom automático. Bien calibrado puede ofrecer excelente consistencia y eficiencia en servicio alto, no solo un café de volumen.

Bebida plant-based

Alternativas a la leche animal (avena, almendra, soja, coco, arroz) en bebidas de café. La leche de avena barista es actualmente la más valorada por su vaporizabilidad y sabor neutro. Cada bebida vegetal emulsiona y soporta el calor de forma distinta por su composición de proteínas, grasas y azúcares.

Beneficiado

Proceso completo de transformación de la cereza del café recién cosechada en grano verde listo para exportar. Incluye todas las operaciones posteriores a la recolección: despulpado o secado de la cereza entera, fermentación, lavado, secado, trilla, clasificación y envasado. Existen dos grandes sistemas de beneficiado: el húmedo o lavado, en el que se retira la pulpa mecánicamente y el grano fermenta en agua antes de secarse; y el seco o natural, en el que la cereza entera se seca directamente al sol. Entre ambos existe una familia de métodos intermedios que incluyen el honey y distintas variantes fermentativas. La calidad del beneficiado tiene un impacto determinante en el perfil final de la taza, a veces mayor que el propio origen o el varietal. Ver también: Beneficio, Beneficio seco, Procesado lavado, Procesado natural, Procesado honey.

Beneficio

Instalación donde se procesa el café desde la cereza hasta el grano verde (pergamino o despulpado). Puede ser húmedo (wet mill) o seco (dry mill) según el método de procesado. Separar beneficio húmedo y seco ayuda a entender en qué momento se despulpa, fermenta, seca, trilla, clasifica y prepara el café para exportación.

Beneficio seco

Instalación donde se procesan los cafés de beneficio natural o honey, es decir, aquellos en los que la cereza no se despulpa de forma húmeda. En el beneficio seco las cerezas enteras o con mucílago se extienden sobre mesas africanas o patios para su secado al sol, se voltean regularmente para garantizar una deshidratación uniforme y se almacenan hasta la trilla. A diferencia del beneficio húmedo, no requiere grandes volúmenes de agua ni tanques de fermentación. La calidad del secado en el beneficio seco es determinante para el perfil final de la taza: velocidad, temperatura, volteo y control de humedad condicionan directamente la presencia de notas afrutadas positivas o de defectos fermentativos. Ver también: Beneficio, Procesado natural, Mesa africana.

Benzo(a)pireno

Hidrocarburo policíclico aromático —HPA— presente en trazas en el café tostado, especialmente en tuestes muy oscuros y en métodos de preparación que implican contacto directo con llama o humo. Es una sustancia clasificada como carcinógeno del grupo 1 por la Agencia Internacional para la Investigación del Cáncer —IARC—. Se forma por combustión incompleta de materia orgánica a altas temperaturas. En el café, sus niveles son generalmente muy bajos y se han establecido límites máximos legales en la Unión Europea para garantizar la seguridad alimentaria. El tueste controlado y la buena ventilación de los tostadores son factores clave para minimizar su presencia.

Biochar de café

Material carbonáceo poroso obtenido por pirólisis —descomposición térmica en ausencia de oxígeno— de los subproductos del café, principalmente la borra o poso de café, la pulpa de la cereza y el pergamino. El biochar de café tiene una elevada capacidad de adsorción de metales pesados y contaminantes del suelo, y se investiga como enmienda para mejorar la fertilidad y la estructura del suelo en fincas cafeteras. También se estudia su potencial para secuestrar carbono y contribuir a la mitigación del cambio climático. Es un ejemplo de economía circular aplicada al sector cafetero, ya que convierte residuos del procesado en un recurso con valor agronómico y medioambiental.

Bird Friendly

Certificación de sostenibilidad promovida para proteger hábitats de aves mediante sistemas agroforestales con sombra y criterios ecológicos exigentes. En café se asocia a biodiversidad, conservación del suelo y una narrativa de origen más sólida que puede aportar valor comercial y reputacional al lote.

Black Ivory

Café de especialidad producido en Tailandia obtenido a partir de granos de arábica que han sido ingeridos y excretados por elefantes asiáticos. Los granos, mezclados con fruta fresca en la dieta de los animales, se someten a un proceso de digestión que transforma los azúcares y proteínas del mucílago mediante las enzimas del tracto digestivo, reduciendo la astringencia y desarrollando notas a chocolate, malta, especias y hierbas. Se produce en cantidades muy limitadas —alrededor de 200 kilos anuales— y se comercializa exclusivamente en hoteles de lujo y restaurantes de alta gama, con precios que pueden superar los 2.000 euros por kilo. Junto con el Kopi Luwak, es el ejemplo más conocido de los llamados "cafés de proceso animal", cuya calidad real es objeto de debate entre catadores especializados. Ver también: Kopi Luwak.

Blend

Mezcla de dos o más orígenes o varietales para obtener un perfil consistente y equilibrado. Estrategia para mantener un perfil estable todo el año y compensar variaciones de cosecha. No siempre implica menor calidad: un blend bien diseñado puede buscar equilibrio, consistencia o una firma sensorial concreta.

Blonding

Fenómeno visual que ocurre durante la extracción de un espresso cuando el líquido que cae del portafiltro pasa de un color marrón oscuro y rico a un amarillo dorado claro. Indica que los compuestos más solubles y aromáticos del café ya han sido extraídos y que el agua está disolviendo principalmente compuestos menos deseables —ácidos diluidos, amargor astringente—. Es un indicador visual práctico para el barista sobre el momento en que conviene detener la extracción, aunque no debe usarse como único criterio ya que la velocidad del blonding varía según la molienda, la presión y el café. En recetas de espresso modernas el blonding se tiene en cuenta junto con el peso del líquido y el tiempo para determinar el punto de corte óptimo. Ver también: Espresso, Extracción, Tiempo de extracción, Turbo shot.

Bloom

Vertido inicial de agua caliente (2× el peso del café) que permite la desgasificación del CO₂ atrapado en el grano recién tostado. Fundamental en filtrado. El CO₂ impide la extracción uniforme, por lo que el bloom —normalmente de 30 a 45 segundos— crea las condiciones óptimas para que el agua penetre el café de forma homogénea en los vertidos posteriores. A mayor frescura del café, más CO₂ y más intensa la burbuja del bloom. Si el café es muy fresco (menos de 5 días post-tueste), puede ser útil alargar el reposo del bloom antes de continuar el vertido.

Blue Mountain

Varietal y denominación de origen del café cultivado en las Montañas Azules de Jamaica, a más de 2.000 metros sobre el nivel del mar, en las regiones de Saint Andrew, Saint Thomas, Portland y Saint Mary. El sello "Jamaica Blue Mountain" está protegido legalmente y solo puede aplicarse a los granos producidos en esa zona geográfica concreta. Es uno de los cafés más reconocidos y caros del mundo: su producción es escasa, la maduración del grano tarda hasta diez meses y casi toda la cosecha se exporta a Japón, donde se comercializa en barriles de madera en lugar de sacos de arpillera. En taza se caracteriza por una acidez equilibrada, dulzor delicado, aroma limpio y afrutado y cuerpo sedoso. Su precio elevado responde tanto a la escasez y al coste de producción como a décadas de marketing de exclusividad, lo que genera debate sobre si la calidad justifica siempre la diferencia de precio frente a otros orígenes. Ver también: Denominación de origen, Peaberry.

Boiler

Depósito de agua caliente de la máquina de espresso. Los tipos principales: single boiler (una caldera), HX (intercambiador de calor), doble caldera (DB) y multi-caldera para mayor control de temperatura. Su tamaño y configuración condicionan recuperación térmica, vapor y estabilidad de la máquina.

Bold

Descriptor en inglés ampliamente usado en el sector para referirse a un café de sabor fuerte, intenso y de alto cuerpo. Se aplica habitualmente a tuestes oscuros o medio-oscuros, a blends con alta proporción de robusta o a espressos extraídos con ratios cortos. En el mercado de consumo masivo "bold" es un término de marketing frecuente en etiquetas de café de supermercado para indicar intensidad percibida. En el café de especialidad su uso es más matizado: un café puede ser bold en cuerpo sin ser oscuro en tueste, especialmente en procesados naturales de orígenes como Brasil, Sumatra o Uganda. No tiene una definición técnica estandarizada en los protocolos de la SCA. Ver también: Cuerpo, Intensidad, Tueste oscuro, Espresso blend.

Bourbon

Varietal de Arábica originario de la isla de Reunión (antigua Bourbon). Sabor dulce con notas de frutos rojos. Existen subvariantes como Red Bourbon, Yellow Bourbon y Pink Bourbon. Es una de las familias genéticas más influyentes del arábica moderno; muchas mutaciones y selecciones posteriores derivan directa o indirectamente de su linaje.

Bourbon Pointu

Varietal de Coffea arabica originario de la isla de La Reunión —antigua isla Borbón—, también conocido como Laurina o Café Leroy. Se caracteriza por su contenido excepcionalmente bajo en cafeína —aproximadamente la mitad que el Bourbon estándar—, su grano pequeño y puntiagudo —de ahí el nombre pointu, "puntiagudo" en francés— y su perfil sensorial muy delicado y floral. Fue el café dominante en La Reunión durante los siglos XVIII y XIX pero casi desapareció por su baja productividad y su sensibilidad extrema a enfermedades. En la actualidad se cultiva en cantidades muy limitadas en La Reunión y en algunos países como Brasil, Costa Rica y Japón, donde se comercializa como café de lujo a precios muy elevados. En taza es extraordinariamente limpio, floral y de acidez muy suave, con notas a flores blancas, fruta amarilla y miel. Ver también: Bourbon, La Reunión, Variantes F1, Cafeína.

Brasil

Mayor productor de café del mundo, responsable de aproximadamente el 35-40% de la producción mundial anual, y el único país que cultiva tanto arábica como robusta a gran escala. Su geografía de mesetas y valles —especialmente en los estados de Minas Gerais, São Paulo, Espírito Santo, Bahía y Rondônia— permite la mecanización del cultivo y la cosecha, lo que convierte a Brasil en el productor con mayor eficiencia industrial del mundo. El café brasileño se caracteriza en general por un perfil de baja acidez, cuerpo medio-alto, notas a chocolate, nuez, caramelo y frutos secos, con dulzor pronunciado. El procesado natural y el pulped natural —o honey brasileño— son los más habituales, favorecidos por el clima seco de las regiones productoras durante la época de cosecha. Las regiones de mayor reputación en el mercado de especialidad son Sul de Minas, Cerrado Mineiro —primera denominación de origen certificada de Brasil—, Mogiana, Chapada Diamantina y más recientemente el Cerrado de Bahía. El varietal Bourbon Amarelo, el Catuai, el Mundo Novo y el Yellow Bourbon son los más representativos, aunque la diversidad varietal ha crecido enormemente en los últimos años con la introducción de Geisha, Sidra y otros varietales de especialidad. Brasil es también el mayor exportador mundial de café verde y café soluble. Ver también: Conilon, Procesado natural, Pulped natural, Cerrado Mineiro, Mundo Novo.

Brightness

Término para describir una acidez viva, fresca y positiva en taza. Asociada a cafés de origen africano, especialmente etíopes y kenianos. La brightness "levanta" el perfil del café. Describe una acidez chispeante y nítida, normalmente positiva, distinta de una acidez agresiva o inmadura.

Broca

Insecto (*Hypothenemus hampei*) que perfora el grano y causa defectos de sabor. La plaga más dañina económicamente en el cultivo mundial del café. Su daño afecta tanto al rendimiento como a la calidad física y sensorial, por lo que el monitoreo y el control integrado son esenciales.

Brocado

Defecto físico del café verde asociado al ataque de la broca, un insecto que perfora el fruto y puede afectar también a la semilla. El grano brocado suele mostrar daños visibles, pérdida de masa y mayor probabilidad de defectos sensoriales en tueste y taza.

Bunchum

Ritual etíope de preparación y consumo del café, considerado uno de los más antiguos del mundo. Consiste en tostar los granos verdes en una sartén de hierro sobre fuego directo hasta escuchar el primer crack, ofrecer el aroma a los presentes como parte del ceremonial, moler los granos en un mortero y hervir el polvo en una jarra de arcilla llamada jebena junto con especias como cardamomo, canela o clavo. El café resultante, sin filtrar y servido en pequeñas tazas, se acompaña a menudo de palomitas de maíz o pan. La ceremonia puede durar varias horas e incluye hasta tres rondas de café con nombres distintos: abol, tona y baraka. Es una práctica social y espiritual profundamente arraigada en la cultura etíope, y constituye el antecedente histórico directo de todos los rituales modernos de preparación del café. Ver también: Etiopía, Heirloom.

Burundi

País productor de café arábica lavado situado en el corazón de África Central, en la región de los Grandes Lagos, con condiciones geográficas muy similares a las de Rwanda —su vecino del norte— y perfiles sensoriales comparables. Sus cafetales se sitúan entre 1.200 y 2.000 metros sobre el nivel del mar en suelos volcánicos ricos, con temperaturas frescas y lluvias bien distribuidas. El café es el principal producto de exportación del país y su producción está mayoritariamente en manos de pequeños agricultores que entregan su cosecha a estaciones de lavado —washing stations— gestionadas por cooperativas o empresas privadas. El perfil del café burundés de especialidad es muy expresivo: acidez brillante de tipo cítrico y a frutos rojos, cuerpo medio-alto, dulzor pronunciado y notas a grosella negra, ciruela, hibisco y chocolate negro. El varietal más cultivado es el Bourbon rojo. Como en Rwanda, algunos lotes pueden presentar el defecto potato causado por la bacteria Antestia. Ver también: Rwanda, Antestia, Procesado lavado, Bourbon, Washing station.

Bypass

Técnica de preparación de café filtrado que consiste en extraer un concentrado con poco agua y añadir agua caliente limpia al final para ajustar la dilución. Permite controlar concentración y extracción de forma independiente. Muy útil para cafés delicados o florales donde una extracción estándar podría aplanar el perfil.

C

Café ahumado

Café que presenta notas o aromas a humo en taza, ya sea como resultado de un tueste muy oscuro que ha carbonizado parcialmente la superficie del grano, de un defecto de procesado —como el secado sobre fuego directo, práctica histórica en algunos orígenes—, o como característica intencional de ciertos orígenes y métodos tradicionales. En el café de especialidad el ahumado se considera generalmente un off-flavor negativo asociado a scorching, tueste excesivo o contaminación durante el secado. Sin embargo en algunos cafés tradicionales — como ciertos lotes de Sumatra o cafés yemeníes procesados con métodos ancestrales— una nota ahumada suave forma parte del perfil esperado y valorado por los consumidores de ese estilo. No debe confundirse con notas tostadas o achocolatadas propias de tuestes medios-oscuros equilibrados. Ver también: Scorching / Tipping, Tueste oscuro, Off-flavor, Giling basah.

Café de altura

Término comercial y agronómico que designa el café cultivado por encima de determinadas cotas altitudinales, generalmente a partir de los 1.200 metros sobre el nivel del mar para la arábica, aunque el umbral varía según la región productora. A mayor altitud las temperaturas son más frescas, la maduración de la cereza es más lenta y el grano acumula mayor densidad, más azúcares y una acidez más compleja, características que se asocian a mayor calidad en taza. En Centroamérica los sistemas de clasificación SHB y SH establecen categorías formales basadas en la altitud del cultivo. El término "café de altura" se usa con frecuencia en el marketing de café convencional y de especialidad como indicador de calidad, aunque por sí solo no garantiza un perfil excepcional: el manejo agronómico, el varietal y el procesado son igualmente determinantes. Ver también: Altitud, SHB, Densidad del grano, Terroir.

Café de especialidad

Café que alcanza 80+ puntos en la escala de 100 de la SCA. Implica trazabilidad, calidad verificada en taza y prácticas sostenibles en toda la cadena de valor. Hoy el concepto también incorpora atributos distintivos y valor percibido, no solo puntuación, trazabilidad y ausencia de defectos físicos graves.

Café de especialidad certificado

Café que ha obtenido una puntuación igual o superior a 80 puntos en la escala de cata SCA —Specialty Coffee Association— tras ser evaluado por un Q Grader o catador certificado, y que además cumple con criterios de calidad definidos en cuanto a defectos físicos del grano verde. Esta certificación distingue al café de especialidad del café comercial o commodity y es el estándar de referencia global en el sector. Para obtener la calificación de especialidad, el lote no debe contener ningún defecto primario y un máximo de cinco defectos secundarios en una muestra de 350 gramos de café verde. La puntuación total evalúa atributos como la fragancia, el aroma, la acidez, el cuerpo, el sabor, el retrogusto, el dulzor, la limpieza y la uniformidad.

Café de filtro

Término genérico que engloba todos los métodos de preparación de café en los que el agua caliente pasa por el café molido a través de un filtro —de papel, tela o metal— por acción de la gravedad o de baja presión, a diferencia del espresso —que utiliza alta presión— y de la prensa francesa —que no utiliza filtro—. Incluye métodos como el pour over —V60, Chemex, Kalita Wave, Origami—, el batch brew o cafetera de goteo eléctrica, el nel drip, el Clever Dripper y otros. Produce una bebida generalmente más ligera en cuerpo y más transparente que el espresso, con mayor volumen y sin crema. Es el método dominante en el consumo doméstico en Europa y América del Norte y está experimentando un resurgimiento en el café de especialidad.

Café en cápsula de especialidad

Formato de cápsula monodosis que utiliza café de especialidad seleccionado con trazabilidad y puntuación SCA verificada. Surge como respuesta a la demanda de calidad en formato conveniente. Aunque las limitaciones de molienda y presión de los sistemas de cápsula condicionan la expresión del café

Café orgánico

Café cultivado sin el uso de fertilizantes químicos de síntesis, pesticidas ni herbicidas, siguiendo prácticas agrícolas respetuosas con el ecosistema y certificadas por organismos independientes. Para poder comercializarse como orgánico el café debe superar auditorías que verifican el cumplimiento de los estándares durante todo el ciclo productivo. En muchas regiones productoras el cultivo orgánico ha sido históricamente la norma por falta de recursos para insumos químicos, aunque la certificación formal es reciente. En el mercado de especialidad el café orgánico puede obtener una prima de precio, aunque la certificación por sí sola no garantiza calidad en taza: el manejo agronómico, la variedad y el procesado siguen siendo determinantes. Ver también: Bird Friendly, Shade-grown, Comercio justo.

Café torrado

Ver también: Café torrefacto. Nombre utilizado en Brasil y algunos países de América Latina para referirse al café tostado con adición de azúcar durante el proceso de tueste, equivalente al torrefacto español. En Brasil el café torrado con azúcar tiene una larga tradición y sigue siendo habitual en el mercado de consumo masivo, donde se usa para suavizar el sabor de robustas de baja calidad y para aumentar el peso del producto. El término "torrado" en portugués hace referencia genérica al café tostado, por lo que en contextos brasileños puede designar tanto el café con azúcar como el café de tueste natural sin aditivos; la distinción se aclara con los términos "torrado com açúcar" o "torrado sem açúcar". Ver también: Café torrefacto, Torrefacto, Tueste oscuro.

Café torrefacto

Café tostado al que se añade azúcar durante el proceso de tueste. El azúcar carameliza y recubre los granos formando una capa brillante y oscura que actúa como conservante natural de los aceites y aromas. Es una práctica casi exclusiva de España y Portugal, con larga tradición en ambos países. El torrefacto produce una bebida de color muy oscuro, amargor pronunciado y crema abundante pero de menor calidad aromática que el café de tueste natural. En España el café torrefacto puede representar hasta un 50% del contenido de las mezclas comerciales. Su consumo ha ido disminuyendo con el auge del café de especialidad y el tueste natural, aunque sigue siendo mayoritario en el mercado de hostelería convencional. No debe confundirse con un tueste oscuro: el torrefacto es un proceso distinto que incorpora azúcar externo al grano. Ver también: Curva de tueste, Blend, Caramelización.

Café verde

Grano de café sin tostar. Puede conservarse meses o años en condiciones óptimas. Su análisis y clasificación determinan la calidad antes del tueste. Es la materia prima del tostador y su estabilidad depende de humedad, actividad de agua, temperatura y almacenamiento.

Cafecito

Preparación tradicional cubana de café espresso muy concentrado servido en un vasito de vidrio pequeño, endulzado con azúcar morena desde el inicio de la extracción para formar una espuma densa y caramelizada llamada espumita. La clave del cafecito es mezclar vigorosamente el primer chorro del espresso con el azúcar antes de que caiga el resto del café, creando una emulsión espesa de color caramelo que flota sobre la bebida. Es una bebida profundamente arraigada en la cultura cubana y de la comunidad cubana en Miami, donde se consume como ritual social a cualquier hora del día. Su perfil es muy intenso, dulce y de gran cuerpo, resultado del tueste oscuro habitual del café cubano. Ver también: Espresso, Cortado, Azúcar, Café torrado.

Cafeína

Alcaloide psicoestimulante, principal componente activo del café. Arábica: ~1,2% / Robusta: ~2,7%. Termoestable: el tueste oscuro no elimina la cafeína significativamente. Soluble en agua caliente. Aporta amargor y estimulación, pero no explica por sí sola la 'fuerza' sensorial de una taza.

Cafestol

Diterpeno lipídico presente de forma natural en los aceites del café, junto con el kahweol. Es el compuesto del café con mayor actividad biológica conocida en relación con el metabolismo del colesterol: su consumo elevado se asocia a un aumento del colesterol LDL en sangre, especialmente en preparaciones sin filtro de papel como la prensa francesa, el espresso o el café hervido. El filtro de papel retiene eficazmente el cafestol, por lo que los métodos de filtrado producen bebidas prácticamente libres de este compuesto. Su concentración en taza depende del método de preparación, la cantidad de café usada y el tiempo de contacto entre el agua y el café molido. Aunque su efecto sobre el colesterol es el más estudiado, el cafestol también presenta propiedades antiinflamatorias y hepatoprotectoras documentadas en investigación preclínica. Ver también: Kahweol, Lípidos del café, Prensa francesa, Espresso.

Cafetera de émbolo

Véase Prensa francesa. Cafetera de inmersión en la que el café molido en grano grueso se mezcla con agua caliente en un recipiente cilíndrico de vidrio o acero, se deja infundir durante 3 a 5 minutos y, al final, se separa el poso del líquido presionando hacia abajo un émbolo con filtro de malla metálica. Produce una bebida con cuerpo pronunciado, textura oleosa y sin filtrar, con más lípidos en suspensión que el café de filtro con papel. Es uno de los métodos de preparación más accesibles y económicos del café de especialidad. También se la conoce como cafetière en francés, plunger en inglés australiano y cafetera de pistón en algunos países hispanohablantes.

Cafetera de goteo

Dispositivo eléctrico doméstico que prepara café por percolación automática: el agua se calienta en un depósito interno, sube por un tubo y cae en forma de gotas o chorro sobre el café molido depositado en un filtro de papel o metal, extrayendo los solubles que caen por gravedad a una jarra situada debajo. Es el método de preparación de café más extendido en los hogares de Estados Unidos y norte de Europa. Las cafeteras de goteo domésticas de calidad básica tienen dificultades para mantener la temperatura del agua en el rango óptimo de extracción —entre 92 y 96 °C—, lo que puede resultar en subextracción. Las cafeteras de goteo certificadas por la SCA —Specialty Coffee Association— garantizan temperatura, tiempo de contacto y distribución del agua dentro de los parámetros óptimos. Ver también: Batch brew, Filter coffee, Extracción, Percolación.

Cafetera superautomática

Máquina de espresso que automatiza todas las fases del proceso de preparación: desde la dosificación y molienda del café en grano hasta la extracción y en algunos modelos el vaporizado de leche o la preparación completa de bebidas con leche. El usuario solo necesita añadir granos y agua y seleccionar la bebida en un panel digital. Son las cafeteras más cómodas y consistentes para uso doméstico y en entornos de oficina o hostelería de bajo volumen. Su principal limitación respecto a las semiautomáticas es la menor capacidad de personalización y ajuste fino de los parámetros de extracción. Los modelos de gama alta incorporan ajuste de molienda, temperatura, ratio y perfil de presión. En el mercado de especialidad se usan en entornos donde la consistencia y la velocidad son prioritarias sobre la expresividad artesanal. Ver también: Espresso, Molienda al momento, Granulometría, Dial in.

Cafeto

Planta arbustiva del género *Coffea* de la familia Rubiaceae que produce el fruto del que se obtiene el café. En estado silvestre puede alcanzar entre 8 y 10 metros de altura, aunque en cultivo se poda regularmente para mantenerlo entre 2 y 3 metros y facilitar la recolección. Sus hojas son perennes, alargadas y de un verde intenso brillante. Las flores son blancas, pequeñas y de aroma similar al jazmín, y duran apenas 72 horas. El fruto es una drupa carnosa que madura entre 8 y 11 meses después de la floración. Un cafeto comienza a producir frutos entre los 3 y 4 años de vida y puede mantenerse productivo durante décadas en condiciones óptimas. Las dos especies de mayor relevancia comercial son *Coffea arabica* y *Coffea canephora*. Ver también: *Coffea arabica*, *Coffea canephora*, Cereza, Cinturón del Café.

Caffè crema

Bebida de café larga originaria de Suiza y Austria, preparada extrayendo el espresso con mayor cantidad de agua —entre 90 y 180 ml— de forma más lenta que un espresso estándar. El resultado es una bebida de intensidad similar al café de filtro pero con la textura y la crema características del espresso, sin la concentración del ristretto o del espresso corto. En algunos contextos históricos el término caffè crema era simplemente otro nombre para el espresso en la Italia de los años 40 y 50. En la actualidad su uso está extendido principalmente en Suiza, Austria y el sur de Alemania como alternativa al americano que conserva más cuerpo y textura. No debe confundirse con el café con crema de leche. Ver también: Espresso, Lungo, Americano, Ristretto.

Caffè sospeso

Tradición napolitana que consiste en pagar un café extra para que otra persona pueda consumirlo más adelante. En el contexto cafetero se cita como ejemplo de cultura del café, hospitalidad y vínculo social más allá de la bebida en sí.

Calcio (agua de preparación)

Mineral responsable de parte de la dureza del agua y muy relevante en el comportamiento de cafeteras y calderas. Interviene en extracción y textura, pero en exceso favorece incrustaciones y reduce la estabilidad del equipo si el agua no está bien tratada.

Cama de café

Forma en que queda distribuido y nivelado el café molido dentro del portafiltro antes de compactar y extraer. Una cama de café uniforme favorece que el agua atraviese el puck de manera homogénea y reduce el riesgo de canalizaciones, chorros irregulares o diferencias de extracción dentro del mismo espresso.

Cambio climático

Uno de los mayores desafíos que enfrenta la industria cafetera global en las próximas décadas. El aumento de las temperaturas medias, la mayor frecuencia de sequías e inundaciones y la alteración de los patrones de lluvia están reduciendo progresivamente las zonas aptas para el cultivo de *Coffea arabica*, que requiere condiciones climáticas específicas de temperatura, humedad y altitud. Estudios científicos proyectan que hasta el 50% de las tierras actualmente dedicadas al cultivo de arábica podrían dejar de ser aptas para 2050 si no se adoptan medidas de adaptación. Las estrategias de respuesta incluyen el desarrollo de variedades más tolerantes al calor y la sequía —como las investigadas a partir de *Coffea stenophylla* y *Coffea racemosa*—, el desplazamiento de los cultivos a mayor altitud, la adopción de sistemas agroforestales de sombra y la mejora de las prácticas de manejo del suelo y el agua. El cambio climático también está modificando los perfiles sensoriales de orígenes históricos y alterando los calendarios de cosecha en muchas regiones productoras. Ver también: *Coffea stenophylla*, *Coffea racemosa*, World Coffee Research, Shade-grown, Varietales F1.

Canalización

Formación de canales preferentes por donde el agua atraviesa el puck de espresso sin extraer uniformemente. Causa extracción desigual: partes subextraídas y otras sobreextraídas en el mismo shot. Se asocia a distribución deficiente, tamping irregular, molienda problemática o puck preparation inconsistente.

Cappuccino

Bebida tradicional italiana: 1/3 espresso + 1/3 leche vaporizada + 1/3 espuma. Servida en taza de 150–180 ml. La proporción clásica prioriza el equilibrio entre café, leche y textura. Su identidad depende del equilibrio entre espresso, leche líquida y espuma, más que de una única receta universal.

Caracolillo

Nombre en español para el grano de café que se desarrolla solo dentro del fruto en lugar de los dos habituales. El resultado es una semilla de forma redondeada u ovalada, sin la cara plana característica del grano estándar. Es una anomalía natural que se produce en proporciones variables según cosecha y varietal, generalmente entre el 5 y el 10% del lote. Se clasifica y comercializa habitualmente por separado, a menudo a precio superior, argumentando mayor concentración de sabor al recibir un único grano todos los nutrientes del fruto. La evidencia científica sobre su superioridad sensorial es mixta y no concluyente. En tueste requiere ajustes específicos por su forma esférica, que condiciona el comportamiento térmico respecto al grano plano. Tanzania y Kenia son dos de los orígenes más conocidos por sus caracolillos de alta puntuación. Ver también: Peaberry, Grading.

Carajillo

Preparación tradicional española que combina café —habitualmente espresso— con un licor, siendo los más habituales el coñac, el ron, el anís, el whisky o el orujo. Existen dos formas principales de prepararlo: añadiendo el licor directamente sobre el café ya preparado, o flameando el licor en la taza antes de incorporar el café. El origen del término es debatido: una de las teorías más extendidas lo sitúa en Cuba durante la época colonial, donde los trabajadores españoles mezclaban café con ron para darse "coraje" —coraje en catalán es "coratge", que habría evolucionado hacia "carajillo"—. Otra teoría lo vincula a la expresión popular española. Es una bebida de consumo muy arraigado en España y México, donde el Carajillo de Licor 43 —café espresso con licor de hierbas y especias servido con hielo— se ha convertido en un clásico de la hostelería moderna. Ver también: Espresso, Affogato, Cortado.

Caramelización

Degradación térmica de los azúcares (sacarosa principalmente) que genera compuestos de color marrón y aromas a caramelo, nuez y toffee. Ocurre a partir de ~170 °C en el café. En café se solapa con otras reacciones del tueste y se percibe en notas que recuerdan a caramelo, toffee o azúcar moreno.

Cáscara

Bebida elaborada a partir de las cáscaras secas de la cereza del café, es decir, la pulpa deshidratada que normalmente se descarta durante el procesado. Es una preparación tradicional de Yemen, donde se conoce como qishr, y también de Bolivia y algunas regiones de Etiopía. En taza se prepara como una infusión en agua caliente y produce una bebida de color rojizo con notas a rosa mosqueta, tamarindo, hibisco y frutos secos, con muy poca cafeína en comparación con el café convencional. Ha ganado visibilidad en el mercado de especialidad como subproducto sostenible que aprovecha partes del fruto habitualmente desechadas. No debe confundirse con el café en sí: la cascara es técnicamente más próxima a una infusión de fruta que a una bebida de café. Ver también: Cereza, Procesado natural, Qesher.

Castillo

Varietal colombiano desarrollado por Cenicafe con alta resistencia a la roya. Muy extendido en Colombia por su productividad y adaptabilidad. Aunque históricamente fue cuestionado en taza frente a variedades heirloom una buena altitud y manejo agronómico permiten obtener perfiles limpios y equilibrados con acidez moderada.

Catimor

Híbrido de Timor (resistente a la roya) y Caturra. Alta productividad y resistencia, pero perfil en taza generalmente inferior. Muy cultivado en Asia. Se implantó ampliamente por su resistencia y rendimiento, aunque en specialty suele evaluarse caso por caso porque el manejo agronómico y el terroir pueden mejorar mucho su desempeño.

Catuai

Híbrido de Caturra y Mundo Novo. Planta robusta y productiva, muy cultivada en Brasil y Centroamérica. Taza equilibrada con acidez moderada. Muy usado por su resistencia al viento y su rendimiento; aparece con frecuencia en Brasil y Centroamérica en perfiles dulces, achocolatados y consistentes.

Caturra

Mutación natural del Bourbon, descubierta en Brasil. Planta compacta, alta productividad. Buen potencial en taza cuando se cultiva en altitudes adecuadas. Su porte bajo facilitó densidades de plantación mayores y cosecha más manejable; fue clave en la modernización productiva de varias zonas cafeteras latinoamericanas.

Cereza

Nombre con el que se conoce el fruto maduro del cafeto por su similitud visual con la cereza común. Es una drupa carnosa que contiene normalmente dos semillas enfrentadas —los granos de café— envueltas en varias capas: exocarpio o piel exterior, mesocarpio o pulpa, mucílago, endocarpio o pergamino y finalmente la piel plateada que recubre cada semilla. Según la variedad, la cereza madura puede ser roja, amarilla, naranja o morada. La madurez de la cereza en el momento de la recolección es uno de los factores más determinantes de la calidad final: una cereza inmadura aporta astringencia y falta de dulzor; una sobremadurada, notas fermentadas o defectuosas. Ver también: Cosecha selectiva, Drupe, Procesado natural.

Cerrado Mineiro

Región cafetera del estado de Minas Gerais en Brasil y la primera denominación de origen certificada del café brasileño, reconocida oficialmente en 2005. Se sitúa en el altiplano central brasileño —el cerrado— a altitudes de entre 800 y 1.300 metros, con un clima tropical de sabana caracterizado por lluvias concentradas entre octubre y marzo y una estación seca bien definida entre abril y septiembre que facilita la cosecha mecanizada y el secado natural. El café del Cerrado Mineiro se caracteriza por cuerpo cremoso, baja acidez, dulzor pronunciado y notas a chocolate con leche, caramelo, frutos secos y avellana. Es uno de los orígenes brasileños más reconocidos en el mercado de especialidad internacional y ha sido premiado repetidamente en el Cup of Excellence de Brasil. Ver también: Brasil, Procesado natural, Denominación de origen, Sul de Minas.

Certificación

Sistema de verificación independiente que garantiza que un café cumple determinados estándares de calidad, sostenibilidad, origen o práctica comercial. En el sector cafetero existen múltiples certificaciones con objetivos distintos: el Comercio Justo certifica condiciones laborales y precio mínimo al productor; el Orgánico garantiza la ausencia de agroquímicos de síntesis; el Bird Friendly añade criterios de biodiversidad y agroforestería; el Rainforest Alliance integra criterios sociales y ambientales; el UTZ —absorbido por Rainforest Alliance— se centraba en buenas prácticas agrícolas. En el ámbito de la calidad sensorial la certificación Q Grader del CQI acredita la competencia de los evaluadores, y los sistemas como Cup of Excellence o Best of Panama funcionan como certificaciones de excelencia por concurso y subasta. Tener varias certificaciones no implica necesariamente mayor calidad en taza, pero sí mayor transparencia y trazabilidad en la cadena de valor. Ver también: Comercio justo, Café orgánico, Bird Friendly, Q Grader, Trazabilidad.

Cesta

Recipiente perforado dentro del portafiltro donde va el café. Varias capacidades (7–25 g) y geometrías. Las cestas de precisión (VST, IMS) tienen perforaciones más uniformes para mejor extracción. La geometría y capacidad de la cesta afectan profundidad del puck, resistencia hidráulica y comportamiento del flujo.

Chaff

Cascarilla fina o piel plateada que se desprende del grano durante el tueste por efecto del calor y el movimiento. Su gestión es importante para mantener limpio el tostador, evitar acumulaciones inflamables y entender mejor cómo evoluciona el lote durante el tostado.

Charge temperature

Temperatura del tambor en el momento de introducir el café verde. Determina cómo se aplica el calor en la fase inicial y afecta el perfil de secado del grano. Se ajusta según densidad, humedad, tamaño de grano y estilo de tueste buscado.

Chemex

Cafetera de diseño icónico (1941) con filtros de papel gruesos. Produce un café muy limpio y brillante, con cuerpo ligero. Icono de diseño en el Museum of Modern Art de Nueva York. Sus filtros gruesos retienen más aceites y finos, lo que favorece tazas muy limpias y ligeras.

Ciclo do café

Período histórico de aproximadamente cien años —entre las décadas de 1830 y 1930— durante el cual el café pasó de ser una actividad agrícola secundaria en Brasil a convertirse en el motor económico del país y en el producto que financió la modernización del Estado, la construcción de infraestructuras y la inmigración masiva de trabajadores europeos. En su apogeo Brasil llegó a producir más del 70% del café mundial. El Ciclo do café transformó profundamente la geografía, la sociedad y la política brasileñas: surgió una nueva élite de fazendeiros —los llamados Barones del Café— que dominaron la política imperial y republicana, se construyeron miles de kilómetros de ferrocarril y ciudades como São Paulo crecieron exponencialmente gracias a los ingresos cafeteros. El ciclo terminó con el crack de la Bolsa de Nueva York en 1929 y la posterior política de quema de excedentes de café impulsada por el gobierno de Getúlio Vargas. Ver también: Brasil, Historia del café, Procesado natural.

Cinturón del Café

Franja geográfica entre los trópicos de Cáncer y Capricornio donde se concentra el cultivo mundial de café. Incluye más de 70 países productores en América, África y Asia-Pacífico. Dentro de esta franja no todo vale por igual: lluvia, oscilación térmica, altitud, sombra y suelo determinan qué especie o variedad funciona mejor en cada territorio.

Cloruro (agua de preparación)

Ion mineral presente en el agua de preparación que en concentraciones moderadas potencia la percepción de dulzor y redondez en taza. Se usa frecuentemente en recetas de agua de laboratorio. El equilibrio entre cloruro y sulfato es clave: más cloruro favorece dulzor y cuerpo; más sulfato tiende a realzar sequedad y amargor.

Coffea

Género de plantas de la familia Rubiaceae al que pertenecen todas las especies de café. Comprende más de 130 especies, de las cuales solo unas pocas tienen relevancia comercial. Aunque existen más de un centenar de especies descritas, solo unas pocas se cultivan de forma amplia; la diversidad silvestre es importante para conservación genética y mejora frente al cambio climático.

Coffea arabica

Especie de mayor calidad organoléptica. Representa el ~60% de la producción mundial. Crece a altitudes de 600–2.000 m, tiene menor contenido de cafeína (~1,2%) y mayor complejidad aromática que Robusta. Se originó en Etiopía y concentra gran diversidad genética allí; en specialty suele apreciarse por su complejidad aromática, aunque es más sensible a estrés térmico y enfermedades que canephora.

Coffea canephora

Segunda especie más cultivada (~40% mundial). Más resistente a enfermedades, crece a menor altitud. Mayor contenido de cafeína (~2,7%) y cuerpo intenso. Base de muchos blends de espresso italianos. Se comercializa sobre todo como Robusta o Conilon según el contexto productivo; destaca por vigor, mayor cafeína y utilidad en blends, solubles y, cada vez más, robustas finos de especialidad.

Coffea liberica

Especie de producción minoritaria, valorada en Filipinas y Malasia. Granos grandes, perfil ahumado y leñoso. Poco presente en el mercado de especialidad. Su tamaño de fruto y semilla, así como su perfil sensorial poco convencional, la convierten en una especie de nicho más interesante para diversidad de mercado que para volumen global.

Coffea racemosa

Especie silvestre de café originaria del sur de Mozambique y el norte de Sudáfrica, una de las pocas que crece de forma natural fuera del cinturón tropical clásico del café. Se distingue por su extraordinaria resistencia a la sequía — puede sobrevivir hasta nueve meses sin agua—, su capacidad para crecer en suelos arenosos y su bajo contenido en cafeína. En taza ofrece perfiles ligeros con notas herbales y florales. Ha despertado interés científico como recurso genético ante el cambio climático, especialmente por su tolerancia a condiciones áridas y temperaturas extremas. Su producción comercial es prácticamente inexistente, aunque en las décadas de 1970 y 1980 se cultivó de forma limitada en Mozambique. Ver también: *Coffea stenophylla*, *Coffea liberica*.

Coffea stenophylla

Especie silvestre de Sierra Leona redescubierta recientemente. Tolerante al calor, con perfil similar a Arábica. Investigada como alternativa ante el cambio climático. Ha ganado atención científica por su posible tolerancia a temperaturas más altas sin perder calidad sensorial, por lo que se estudia como recurso de adaptación climática.

Cold brew

Extracción en frío con agua a temperatura ambiente o fría durante 12–24 horas. Sin calor, evita la extracción de ácidos volátiles. Resultado: café muy suave, bajo en acidez, con alta concentración de cafeína. Suele tener baja percepción de acidez y cuerpo redondo, aunque el resultado depende mucho del ratio y del tiempo de infusión.

Cold drip

Goteo lento de agua fría sobre café molido durante varias horas (a veces hasta 24 h). A diferencia del cold brew (inmersión), es por percolación. Más limpio y brillante en taza. El goteo lento y en frío tiende a producir perfiles más nítidos y delicados que muchos cold brews por inmersión.

Colombia

Tercer productor mundial de café y el mayor productor de arábica lavado del mundo. Su geografía montañosa, atravesada por tres cordilleras de los Andes, crea una diversidad de microclimas y altitudes que permite cultivar café de forma casi continua durante todo el año gracias a sus dos cosechas anuales —la principal y la mitaca—. Las regiones cafeteras más reconocidas internacionalmente son Huila, Nariño, Cauca, Antioquia, Santander, Sierra Nevada de Santa Marta y el Eje Cafetero —declarado Paisaje Cultural Cafetero por la UNESCO en 2011—. El perfil sensorial del café colombiano se caracteriza por una acidez equilibrada de tipo málico o cítrico, cuerpo medio-alto, dulzor pronunciado y notas a frutos rojos, caramelo, chocolate y en los lotes de mayor altitud notas florales y tropicales. Los varietales más cultivados son el Castillo y el Colombia —desarrollados por Cenicafe con resistencia a la roya— aunque el mercado de especialidad ha impulsado la recuperación de Bourbon, Typica, Tabi, Pink Bourbon y Sidra en microlotes de alta puntuación. Ver también: Mitaca, Pink Bourbon, Castillo, Procesado lavado, Cooperativa cafetera.

Comercio justo

Certificación que garantiza un precio mínimo al productor, condiciones laborales dignas y primas para desarrollo comunitario. Busca reducir la inequidad en la cadena cafetalera. No debe confundirse con compra directa: es un modelo certificado con criterios sociales y económicos definidos por su propio sistema.

Compuestos azufrados

Familia de sustancias químicas que contienen azufre en su estructura molecular, presentes en el café tostado en concentraciones muy bajas —partes por billón o incluso por trillón— pero con altísima relevancia aromática debido a sus umbrales sensoriales extremadamente bajos. Incluyen metanotiol, sulfuro de dimetilo, furfuriltiol —uno de los compuestos más importantes del aroma a café recién tostado—, 2-furil metanotiol y diversas tiofenos y tiazoles. Se forman durante el tueste por degradación de aminoácidos azufrados como la cisteína y la metionina, así como por reacciones de Maillard. Son responsables de notas aromáticas que van desde el azufre o el ajo en altas concentraciones hasta notas a café, tostado y carne asada en bajas concentraciones.

Compuestos volátiles

Conjunto de sustancias químicas presentes en el café tostado que tienen una presión de vapor suficientemente alta para evaporarse a temperatura ambiente o durante la preparación, siendo las responsables del aroma del café. Se han identificado más de 1.000 compuestos volátiles distintos en el café tostado, aunque solo alrededor de 30 a 40 se consideran aromáticamente activos y contribuyen realmente al perfil sensorial. Se clasifican en diversas familias: furanos, pirazinas, piridinas, aldehídos, cetonas, ésteres, ácidos, fenoles, compuestos azufrados y terpenos, entre otros. Su composición varía según la variedad de café, el origen, el grado de tueste y el método de preparación.

Congo

República Democrática del Congo, uno de los países africanos con mayor potencial cafetero sin explotar del mundo. Fue históricamente un productor relevante durante la época colonial belga, pero décadas de conflicto armado, inestabilidad política e infraestructura deteriorada redujeron drásticamente su producción. El café congolés proviene principalmente de las provincias orientales —Kivu del Norte y Kivu del Sur—, donde las condiciones de altitud, suelo volcánico y clima son comparables a las de Rwanda y Burundi. Produce tanto arábica —en las zonas altas— como robusta —en las tierras bajas y medias—. Su robusta tiene historia propia: Emil Laurent descubrió la *Coffea canephora* silvestre en el Congo en 1898, lo que convierte al país en el centro de origen de la especie más cultivada del mundo tras la arábica. En el mercado de especialidad el café del Kivu congolés ofrece perfiles de gran acidez, cuerpo denso y notas afrutadas y florales que compiten con los mejores orígenes africanos, aunque la inestabilidad logística dificulta su exportación consistente. Ver también: *Coffea canephora*, Robusta, Rwanda, Burundi.

Conilon

Nombre con el que se conoce en Brasil a la variedad local de *Coffea canephora*, equivalente a la robusta pero con características agronómicas y sensoriales propias del material genético seleccionado en el estado de Espírito Santo y otras regiones brasileñas. Es la segunda especie más cultivada en Brasil tras la arábica y representa una parte significativa de la producción destinada a blends y café soluble. En los últimos años ha ganado atención en el mercado de especialidad a través del programa Conilon de Qualidade, que busca identificar lotes con perfiles sensoriales diferenciados: notas a chocolate negro, frutos secos y especias con baja astringencia. Ver también: *Coffea canephora*, Specialty robusta, Blend.

Cooperativa cafetera

Organización de productores que agrupan sus recursos para negociar mejores precios, compartir infraestructura de beneficio, acceder a certificaciones y mejorar su posición en la cadena de valor del café. Las cooperativas han sido históricamente uno de los pilares del comercio justo y del desarrollo rural en países productores como Etiopía, Colombia, Guatemala o Perú. En el mercado de especialidad las cooperativas más reconocidas ofrecen trazabilidad a nivel de miembro, programas de mejora de calidad y transparencia de precios. No todas las cooperativas funcionan igual: su gobernanza, tamaño y gestión determinan si realmente benefician a los productores o reproducen dinámicas de intermediación poco equitativas. Ver también: Comercio justo, Direct trade, Microlote.

Cortado

Espresso "cortado" con una pequeña cantidad de leche caliente (ratio ~1:1). Popular en España y Portugal. El término se ha exportado globalmente con variaciones en la proporción. Busca suavizar el espresso sin ocultarlo; por eso suele servirse en formato pequeño y con poca espuma.

Cosecha nueva y cosecha antigua

Términos usados en el comercio del café verde para distinguir entre lotes de la temporada de cosecha actual —new crop— y lotes de la temporada anterior —old crop—. La cosecha nueva es el café más fresco, con mayor humedad, color verde más vivo y mayor viveza aromática en taza. La cosecha antigua ha permanecido en almacén durante meses o más de un año, perdiendo progresivamente humedad, brillo y complejidad aromática, aunque en algunos orígenes y con almacenamiento cuidadoso puede mantenerse en condiciones aceptables durante bastante tiempo. En el mercado de especialidad se prefiere la cosecha nueva siempre que sea posible, aunque algunos tostadores trabajan deliberadamente con cosechas antiguas de ciertos orígenes —como Brasil o Sumatra— por sus perfiles más suaves y equilibrados. Ver también: Café verde, Staling, Intercosecha, Almacenamiento del café.

Cosecha selectiva

Recolección manual de cerezas maduras una por una. Garantiza mayor homogeneidad y calidad frente al stripping (despojado de toda la rama a la vez) o la cosecha mecánica. Es más costosa que el stripping o la mecanización, pero reduce inmaduros y defectos, algo crítico para cafés de alta puntuación.

Costa Rica

País centroamericano pionero en el café de especialidad y referente mundial en innovación de procesados. Fue el primer país de Centroamérica en cultivar café de forma comercial, a principios del siglo XIX, y el primero en prohibir legalmente el cultivo de robusta en su territorio —una ley que garantiza que todo el café costarricense es arábica de calidad—. Sus regiones cafeteras más reconocidas son Tarrazú, Valle Central, Tres Ríos, Brunca, Turrialba, Orosi, Valle Occidental y Guanacaste. Costa Rica es cuna del procesado honey moderno, desarrollado y refinado por sus productores como alternativa entre el lavado y el natural que aprovecha mejor el agua y desarrolla perfiles más dulces y complejos. Los varietales más representativos son Villa Sarchí, Villalobos, Catuaí y los híbridos resistentes a la roya como el Sarchimor y el Costa Rica 95. En taza el café costarricense se caracteriza por una acidez brillante, dulzor notable, cuerpo medio y notas a fruta madura, miel y chocolate. Ver también: Tarrazú, Procesado honey, Villa Sarchí, Villalobos, Sarchimor.

CO₂

Dióxido de carbono generado durante el tueste y atrapado en el grano. Se libera progresivamente (degasificación) durante días o semanas. Exceso de CO₂ interfiere con la extracción y el sellado de bolsas. Se genera sobre todo en el tueste y condiciona frescura, bloom y comportamiento del espresso.

CQI

Organización sin ánimo de lucro que certifica Q Graders y promueve la calidad del café desde el productor hasta el consumidor. Gestiona el sistema de puntuación Q para arábica y robusta. Su trabajo histórico ha sido clave en formación, calibración sensorial y mejora de calidad en países productores.

Crema del espresso

Capa superficial de color avellana formada por una emulsión de aceites, sólidos finos y gases liberados durante la extracción del espresso. Puede aportar textura y aspecto visual, pero por sí sola no garantiza calidad; depende del café, el tueste, la frescura y la técnica.

Criba

Tamiz o malla perforada utilizada para clasificar el café verde por tamaño de grano. Cada criba tiene orificios de un diámetro estandarizado medido en fracciones de 1/64 de pulgada, por lo que una criba número 18 tiene orificios de 18/64 de pulgada —aproximadamente 7,1 mm—. El proceso de clasificación por criba consiste en pasar el café por una serie de tamices de distinto tamaño para separar los granos en categorías homogéneas. Una mayor homogeneidad de tamaño dentro del lote facilita un tueste más uniforme, ya que los granos de tamaño similar responden de forma más consistente al calor. La criba es uno de los parámetros del sistema de grading junto con la densidad y el conteo de defectos. Ver también: Screen size, Grading, Densidad del grano, Tueste.

Cromatografía de gases

Técnica analítica instrumental —abreviada como GC o GC-MS cuando se combina con espectrometría de masas— utilizada para separar, identificar y cuantificar los compuestos volátiles presentes en el café tostado y en otros alimentos. En el análisis del café, se extrae primero la fracción volátil mediante técnicas como la microextracción en fase sólida —SPME— o la purga y trampa, y se inyecta en una columna capilar de alta resolución donde los compuestos se separan según su afinidad con la fase estacionaria y su punto de ebullición. Ha sido la herramienta fundamental para identificar los más de 1.000 compuestos volátiles descritos en el café tostado, siendo esencial para la investigación en química del aroma del café.

Cuarta ola del café

Término emergente para describir la siguiente evolución: café fermentado experimental, datos y tecnología en la cafetería, sustainability radical y science-based sensory evaluation como nuevos pilares. Se usa para hablar de una etapa más tecnológica, científica y orientada a sostenibilidad, datos y experiencia avanzada.

Cuerpo

Sensación de peso y densidad del café en la boca. Se percibe entre la lengua y el paladar. Los aceites y coloides en suspensión aumentan el cuerpo. Prensa francesa = cuerpo alto; V60 con filtro de papel = cuerpo ligero. Se describe con términos como acuoso, ligero, medio, denso, untuoso o cremoso. El cuerpo no equivale a calidad: un café ligero y limpio puede ser extraordinario, igual que uno denso y sedoso. Lo importante es que la textura percibida encaje con el perfil buscado y con el método de preparación utilizado.

Cup of Excellence

Competición internacional de cafés de especialidad organizada por la Alliance for Coffee Excellence. Los lotes ganadores se subastan online a precios récord, beneficiando directamente a los productores. Es una competición y subasta de referencia que suele traducirse en primas muy altas para lotes ganadores.

Cupping

Protocolo estandarizado de evaluación sensorial del café. Se prepara café molido directamente en la taza, se hidrata con agua caliente y se evalúa rompiendo la costra, oliendo y probando. Protocolo oficial de la SCA. Es el método estándar para comparar cafés de forma reproducible, minimizando variables de preparación y maximizando la comparación sensorial.

Curva de tueste

Representación gráfica de la temperatura del grano y el ROR en función del tiempo. Permite reproducir y optimizar tuestes. Software como Cropster o Artisan la registran automáticamente. Permite leer secado, Maillard y desarrollo como un proceso continuo, y comparar cómo responde cada café a la energía aplicada.

Cà phê sữa đá

Preparación tradicional vietnamita de café frío con leche condensada azucarada, considerada la bebida de café más icónica de Vietnam. Se prepara vertiendo café muy concentrado —elaborado con un filtro de metal de goteo lento llamadophin— directamente sobre leche condensada en el fondo de un vaso, removiendo para mezclar y sirviendo sobre hielo abundante. El resultado es una bebida muy dulce, cremosa, intensa y refrescante, con el amargor característico de la robusta vietnamita contrastando con la dulzura de la leche condensada. Su popularidad ha trascendido las fronteras vietnamitas y se ha extendido a cafeterías de especialidad de todo el mundo como ejemplo de preparación cultural con identidad propia. Ver también: Vietnam, Robusta, Cold brew, Método japonés de iced coffee.

D

Dalgona

Preparación de café de origen coreano que se popularizó globalmente durante la pandemia de 2020 a través de las redes sociales. Consiste en batir a mano o con batidora cantidades iguales de café soluble instantáneo, azúcar y agua caliente hasta obtener una crema espumosa y densa de color caramelo, que se vierte sobre leche fría o caliente. Su nombre proviene del dalgona, un caramelo tradicional coreano de sabor y color similar. La textura característica de la crema se consigue gracias a la combinación de las propiedades emulsionantes del café soluble con el azúcar, por lo que no puede reproducirse de forma idéntica con café de especialidad en grano. Aunque es una preparación sin base técnica en el barismo tradicional, su popularidad ha introducido a millones de personas en el mundo del café y ha generado variantes con matcha, chocolate o cacao. Ver también: Soluble, Cold brew, Affogato.

Dallah

Cafetera tradicional árabe de metal —habitualmente latón, cobre o plata— con pico largo y curvado, base ancha y tapa en forma de cúpula, utilizada para preparar y servir el qahwa o café árabe en la península arábiga. Su forma característica es un símbolo cultural profundamente arraigado en los países del Golfo —Arabia Saudí, Emiratos, Kuwait, Qatar, Omán, Bahréin—, donde aparece en emblemas nacionales, billetes de moneda y como elemento decorativo en hogares y espacios de hospitalidad. El café se prepara hirviendo granos ligeramente tostados y molidos con cardamomo y azafrán directamente en la dallah, que se mantiene caliente sobre brasas o en un soporte especial durante el servicio. Ofrecer café de la dallah a los invitados es un acto de hospitalidad de gran significado cultural y social. Ver también: Árabe, café, Qahwa, Bunchum, Historia del café.

Defecto primario

Fallo grave en el grano verde (granos negros, frutos enteros, piedras) que impacta directamente la calidad en taza. La SCA limita su presencia para clasificar un café como "especialidad". En normas de clasificación física, unos pocos defectos graves bastan para rebajar mucho la categoría del café.

Defecto secundario

Fallo de menor gravedad que el defecto primario en la clasificación del café verde, pero que en cantidad suficiente puede degradar la categoría del lote e impactar negativamente la taza. Incluye granos parcialmente negros, granos inmaduros, granos rotos, granos con pergamino adherido, granos flotadores o cerezas secas parciales. El protocolo de clasificación de la SCA establece límites concretos para la presencia de defectos secundarios en un café que aspire a la categoría de especialidad. A diferencia del defecto primario, cuya presencia mínima ya descalifica el lote, los defectos secundarios se toleran en número reducido. Su impacto sensorial puede traducirse en astringencia, notas terrosas, amargor irregular o falta de uniformidad entre tazas. Ver también: Defecto primario, Grading, Quáter.

Degasificación

Liberación de CO₂ almacenado en el grano tras el tueste. Es por esto que las bolsas de café de especialidad tienen válvulas unidireccionales: permiten salir el CO₂ sin que entre oxígeno. Gestionarla bien es importante porque demasiado CO₂ dificulta la extracción y demasiado poco acentúa el envejecimiento.

Degradación de Strecker

Reacción química descrita por el químico alemán Adolph Strecker en 1862 que ocurre durante el tueste del café entre los aminoácidos y los compuestos carbonílicos —generalmente dicarbonilos procedentes de las reacciones de Maillard—. El proceso consiste en la desaminación y descarboxilación del aminoácido, generando un aldehído con un carbono menos que el aminoácido original —denominado aldehído de Strecker— y dióxido de carbono. Estos aldehídos de Strecker son compuestos aromáticamente activos con notas a malta, chocolate, floral o afrutado según el aminoácido de origen. La degradación de Strecker contribuye también a la formación de pirazinas y de compuestos nitrogenados heterocíclicos mediante condensación de los productos intermedios.

Demucilaginado mecánico

Proceso de eliminación del mucílago de la cereza del café mediante fricción mecánica en lugar de fermentación biológica. Máquinas específicas —desmucilagadoras o eco-pulpers— friccionan los granos despulpados contra superficies abrasivas para desprender el mucílago adherido al pergamino sin necesidad de fermentación en agua ni tiempo de espera. Permite un procesado más rápido, un menor consumo de agua y una mayor consistencia en el resultado respecto al proceso húmedo tradicional. En el café de especialidad el demucilaginado mecánico es la base técnica de los procesados honey —donde se retira parte pero no todo el mucílago— y de algunos procesados lavados que buscan mayor limpieza y rapidez. Su impacto sensorial respecto a la fermentación tradicional es objeto de debate entre productores y catadores. Ver también: Mucílago, Procesado honey, Procesado lavado, Fermentación, Despulpado.

Denominación de origen

Reconocimiento legal o comercial que protege el nombre geográfico de un café producido en una zona específica, vinculando su identidad y calidad a las condiciones naturales y humanas de ese territorio. En el mundo del café las denominaciones de origen más conocidas incluyen Jamaica Blue Mountain, Café de Colombia, Tarrazú en Costa Rica, Antigua en Guatemala o Kintamani Bali en Indonesia. A diferencia del vino o el queso, el sistema de denominaciones de origen en café no está unificado globalmente: cada país o región gestiona su propia protección con criterios distintos de delimitación geográfica, varietal y proceso. Para el consumidor funciona como garantía de procedencia, aunque no siempre implica una puntuación de calidad verificada de forma independiente. Ver también: Terroir, Single Origin, Blue Mountain.

Densidad del grano

Medida de la compacidad física del grano de café verde, directamente relacionada con la altitud de cultivo, la maduración y la variedad. Los granos cultivados a mayor altitud, con maduración más lenta, tienden a ser más densos porque acumulan más sólidos solubles durante el desarrollo. La densidad influye en el comportamiento del grano durante el tueste: los granos más densos requieren más energía y tiempo para desarrollarse, son más resistentes al calor inicial y suelen ofrecer mayor potencial aromático y complejidad en taza. Se mide en gramos por litro y es una variable que los tostadores consultan junto con la humedad del grano verde para diseñar el perfil de tueste. Clasificaciones como SHB en Centroamérica usan la altitud como indicador indirecto de densidad. Ver también: Altitud, SHB, Charge temperature, Curva de tueste.

Desarrollo

Fase del tueste desde el primer crack hasta el final.

Determina el equilibrio acidez–dulzor–amargor. Un desarrollo corto produce mayor acidez; uno largo, más cuerpo y dulzor. No importa solo cuánto dura, sino cómo evoluciona el calor durante esa fase y qué densidad o procesado tenía el café de partida.

Descafeinado

Café al que se ha eliminado la mayor parte de su contenido en cafeína mediante procesos químicos o físicos aplicados al grano verde antes del tueste. Para poder comercializarse como descafeinado en la Unión Europea el café debe contener menos del 0,1% de cafeína en grano tostado. Los métodos de descafeinización más comunes son: el proceso con disolventes como el acetato de etilo o el diclorometano, el proceso suizo con agua —Swiss Water Process—, el proceso con CO₂ supercrítico y el proceso con agua de mar. Cada método afecta de forma distinta a los compuestos aromáticos del grano, por lo que la calidad sensorial del descafeinado varía según la técnica empleada. El CO₂ supercrítico y el Swiss Water Process son los más valorados en el café de especialidad por su menor impacto en el perfil aromático. Ver también: Cafeína, Café verde, Tueste.

Descalcificación

Proceso de eliminación de cal e incrustaciones minerales acumuladas en calderas, termobloques, tuberías y otros circuitos de agua. Es esencial para alargar la vida útil de cafeteras y hervidores, mantener la estabilidad térmica y evitar sabores apagados o averías costosas.

Despergaminado

Proceso mecánico de eliminación del pergamino —endocarpio— que envuelve el grano de café verde tras el secado en los procesados lavado y honey. Se realiza mediante máquinas trilladoras que friccionan los granos entre sí o contra superficies abrasivas para desprender la capa de celulosa sin dañar el grano interior. Es equivalente al término trilla, aunque despergaminado hace referencia específica a la retirada del pergamino, mientras que trilla puede incluir también la eliminación de la cáscara seca en los procesados naturales. Un despergaminado bien calibrado es fundamental para evitar granos rotos o dañados que incrementen el porcentaje de defectos físicos del lote. En algunos países productores el despergaminado se realiza en el propio beneficio; en otros se externaliza a plantas especializadas justo antes de la exportación. Ver también: Pergamino, Trilla, Grano pergamino, Beneficio seco, Procesado lavado.

Despulpado

Operación mecánica que retira la cáscara exterior (exocarpio) de la cereza usando una despulpadora. Primer paso en el procesado húmedo. La calibración de la máquina importa mucho porque un despulpado agresivo puede dañar el pergamino o dejar pulpa excesiva.

Dial in

Proceso de ajuste fino de una receta de café, especialmente espresso, hasta alcanzar una extracción sensorial y técnica deseada. Incluye mover variables como molienda, dosis, ratio, tiempo o temperatura para alinear la taza con un objetivo concreto de dulzor, acidez, cuerpo y limpieza.

Diferencial

Prima o descuento sobre el precio C que se aplica según el origen, calidad o certificación del café. Los cafés de especialidad obtienen diferenciales positivos significativos. Puede ser positivo o negativo y refleja reputación de origen, calidad física, disponibilidad, certificaciones y condiciones de mercado.

Direct trade

Relación de compraventa directa entre tostador y productor sin intermediarios. Permite precios más justos, mayor trazabilidad y retroalimentación técnica entre ambas partes. No es una certificación universal; su significado real depende de la transparencia y las prácticas concretas de cada relación comercial.

Distribution tool

Herramienta de distribución que nivela y homogeniza el café en el portafiltro antes del tamp. Reduce hot spots y mejora la uniformidad del puck. Marcas populares: OCD, Levy, Stockfleths. Busca repartir el café molido antes del tamping para reducir huecos y densidades irregulares.

Doble fermentación

Proceso en el que el café pasa por dos fases de fermentación distintas antes del secado. Puede combinar fermentación aeróbica y anaeróbica o usar diferentes microorganismos en cada etapa. Busca desarrollar perfiles sensoriales más complejos y capas de sabor adicionales. Requiere control estricto de tiempos y condiciones para evitar defectos.

Doble lavado

Variante del procesado lavado en la que el café pasa por dos ciclos de fermentación y lavado en agua limpia. Característico de algunos orígenes kenianos. Produce tazas de gran limpieza acidez brillante y claridad sensorial excepcional. El segundo lavado elimina residuos de mucílago y aporta mayor uniformidad al lote.

Dripper

Término en inglés para el soporte o dispositivo de filtración por gravedad que se usa en los métodos de pour over. El dripper sostiene el filtro de papel o metal y el café molido mientras el agua vertida lo atraviesa y cae a la taza o al servidor situado debajo. Existen múltiples diseños con distintas formas —cónica, trapezoidal, plana— y materiales —cerámica, plástico, vidrio, metal—, cada uno con sus propias características de flujo, temperatura y extracción. Los drippers más conocidos en el mercado de especialidad son el V60, la Kalita Wave, el Origami y el Melitta. La elección del dripper influye directamente en el perfil de la taza por las diferencias en la velocidad de flujo, la distribución del agua y la retención de calor. Ver también: V60, Kalita Wave, Origami, Pour over, Filter coffee.

Drupe

Fruto del cafeto. Drupa carnosa que contiene normalmente dos semillas (granos de café). Pasa de verde a amarillo, rojo o morado según la variedad al madurar. Comprender la anatomía del fruto ayuda a entender por qué el procesado y la maduración influyen tanto en azúcares, fermentación y estabilidad del café.

Dry aroma / Wet aroma

En la ficha de cata SCA, fragancia y aroma se puntúan conjuntamente en un único atributo, pero la distinción dry/wet es clave para entrenar la sensibilidad olfativa y detectar defectos o notas positivas en fases tempranas de la evaluación, antes de que la temperatura caiga y el perfil cambie. Distinción dentro del protocolo de cupping de la SCA entre dos momentos olfativos diferenciados. El dry aroma es la fragancia del café molido seco antes de añadir agua; el wet aroma es el olor que se percibe justo después de hidratarlo con agua caliente y antes de romper la costra. Ambos se evalúan por separado porque cada uno revela compuestos volátiles distintos: los más ligeros y fugaces en seco, los más complejos y profundos en húmedo.

DTR

Porcentaje del tiempo total de tueste dedicado a la fase de desarrollo. Generalmente entre 20–25% para cafés de especialidad. Herramienta clave en el perfilado de tueste. Es útil como referencia comparativa, pero por sí solo no garantiza un buen tueste si la curva general está mal construida.

Dulzor

Atributo sensorial positivo del café que se percibe como una sensación agradable y suave, similar a la del azúcar o la fruta madura, sin necesidad de añadir edulcorantes. En la escala de cata de la SCA el dulzor se evalúa de forma independiente y su ausencia en cualquiera de las cinco tazas de la muestra penaliza directamente la puntuación. El dulzor en café proviene principalmente de los azúcares desarrollados durante la maduración de la cereza y de los compuestos generados en las reacciones de Maillard y caramelización durante el tueste. Los cafés de procesado natural y honey tienden a mostrar mayor dulzor percibido que los lavados, aunque un buen lavado de alta altitud puede ser extraordinariamente dulce. La subextracción y el tueste deficiente son las causas más comunes de pérdida de dulzor en taza. Ver también: Caramelización, Reacción de Maillard, Procesado honey, Puntuación SCA.

Dureza del agua

Concentración de minerales (principalmente calcio y magnesio) en el agua. La SCA recomienda 75–150 ppm de dureza total para el café. El agua demasiado blanda extrae pobremente

E

Efecto potato

Off-flavor que se manifiesta como una nota intensa e inconfundible a patata cruda o patata hervida en taza, característico de algunos cafés de la región de los Grandes Lagos africanos —especialmente Rwanda y Burundi—. Es causado por el compuesto 2-isobutyl-3-methoxypyrazine, generado cuando el insecto Antestia introduce bacterias del género Pseudomonas en la cereza durante su desarrollo en el árbol. El defecto es difícil de detectar visualmente en el grano verde y puede aparecer de forma intermitente e impredecible: a veces afecta solo a una taza de las cinco en un cupping, otras a todas. Su intensidad puede variar desde una nota de fondo hasta un sabor dominante que hace la taza inbebible. Pese a este defecto potencial, Rwanda y Burundi producen algunos de los cafés de especialidad más valorados del mundo. Ver también: Antestia, Rwanda, Burundi, Off-flavor, Defecto primario.

El Salvador

País productor de café arábica lavado situado en Centroamérica, el más pequeño del continente pero con una historia cafetera profunda y una creciente reputación en el mercado de especialidad. El café fue introducido en El Salvador a mediados del siglo XIX y durante gran parte del siglo XX constituyó el principal producto de exportación del país. La guerra civil de los años 80 devastó la industria cafetera salvadoreña, pero su recuperación ha venido acompañada de un enfoque hacia la calidad y la diferenciación varietal. Las regiones cafeteras más reconocidas son Apaneca-Illamatepec —en las laderas del volcán Santa Ana—, Alotepán, El Bálsamo-Quezaltepec y Cacahuatique. El Salvador es cuna de dos varietales emblemáticos del café de especialidad mundial: el Pacas —mutación natural del Bourbon descubierta en 1949— y el Pacamara —híbrido de Pacas y Maragogipe desarrollado en los años 50—. En taza el café salvadoreño se caracteriza por una acidez suave y equilibrada, cuerpo medio, dulzor pronunciado y notas a chocolate, frutos rojos, miel y en los lotes de mayor altitud notas florales y afrutadas de gran elegancia. El país cuenta además con una importante presencia de Bourbon rojo y amarillo en fincas tradicionales que producen algunos de los microlotes más cotizados de la región. Ver también: Pacas, Pacamara, Bourbon, Maragogipe, SHB.

Endosperma

Tejido nutritivo de la semilla que constituye el grano de café propiamente dicho. Contiene los precursores de los compuestos aromáticos que se desarrollan durante el tueste. Es la reserva nutritiva de la semilla y el sustrato donde se concentran muchos compuestos que luego reaccionarán en tueste y extracción.

Envasado

Proceso de embalaje del café tostado para su conservación y distribución. El principal enemigo del café tostado es el oxígeno, que oxida los lípidos y degrada los compuestos aromáticos en cuestión de días. Por eso el envasado de calidad combina materiales de alta barrera —generalmente laminados con aluminio— con sistemas de extracción de aire o sustitución por gases inertes como el nitrógeno, y válvulas unidireccionales que permiten la salida del CO₂ generado por el grano sin que entre oxígeno del exterior. El café tostado en grano se conserva mejor que el molido porque tiene menor superficie expuesta. En el mercado de especialidad el envasado al vacío o en atmósfera protegida con válvula es el estándar para garantizar frescura durante el transporte y la distribución. Ver también: Válvula unidireccional, Degasificación, Staling, CO₂.

Escala de cata

Sistema numérico estandarizado para evaluar y comunicar la calidad de un café de forma objetiva y reproducible. La escala más extendida en el café de especialidad es la de la SCA, que puntúa de 0 a 100 evaluando atributos como fragancia y aroma, sabor, retrogusto, acidez, cuerpo, balance, uniformidad, taza limpia y dulzor. Un café que alcanza 80 puntos o más se considera de especialidad. Existen también escalas adaptadas para robusta desarrolladas por el CQI. La escala de cata es una herramienta de calibración profesional: permite comparar lotes, establecer precios diferenciados y comunicar calidad a lo largo de la cadena de valor, aunque su uso correcto exige formación y calibración sensorial continuada. Ver también: Cupping, Puntuación SCA, Q Grader, CQI.

Especiado

Descriptor sensorial que agrupa notas que recuerdan a especias como canela, clavo, cardamomo, pimienta negra, anís o nuez moscada. Puede aparecer de forma positiva en cafés de origen indonesio, indio o yemení, en algunos procesados naturales o anaeróbicos y en blends con robusta bien trabajada. En bajas intensidades aporta complejidad y calidez al perfil; en exceso puede resultar dominante y enmascarar otros atributos más delicados. No debe confundirse con notas farmacéuticas o fenólicas, que son descriptores negativos. Ver también: Aroma, Rueda de sabores, Procesado anaeróbico, Off-flavor.

Espresso

Método de extracción a alta presión (9 bar) con agua a ~93 °C. Produce una bebida concentrada (25–35 ml) en 25–35 segundos. Base de la mayoría de las bebidas de café con leche de cafetería. Por su concentración y presión, hace muy visibles los pequeños errores de molienda, distribución, temperatura o ratio.

Espresso blend

Mezcla diseñada específicamente para el espresso. Habitualmente combina Arábica (dulzor, acidez, aroma) con Robusta (crema, cuerpo, cafeína). Base de la tradición italiana de espresso. Suele formularse pensando en solubilidad, cuerpo, dulzor y buen comportamiento con leche en barra.

Espresso estilo Seattle

Estilo de preparación y cultura del espresso desarrollado en Seattle, Estados Unidos, a partir de la década de 1980, que se popularizó a escala global principalmente a través de la cadena Starbucks —fundada en Seattle en 1971— y que influyó decisivamente en la expansión del café de especialidad en el mundo anglosajón. Se caracteriza por el uso de tuestes más oscuros que el espresso italiano tradicional, la incorporación de grandes volúmenes de leche vaporizada en bebidas como el latte y el cappuccino americano, y la estandarización de los procesos de preparación. Ha sido tanto celebrado por democratizar el consumo de espresso como criticado por el sector del café de especialidad por priorizar el perfil de tueste sobre las características varietales del café.

Espresso moderno vs. espresso italiano

Ninguno es superior al otro: son aproximaciones distintas con objetivos distintos. El debate sobre cuál es el "espresso correcto" es en parte cultural y en parte técnico; comprender ambos enfoques ayuda al barista a tomar decisiones informadas según el café, el cliente y el contexto de servicio. Dos filosofías de extracción del espresso con criterios técnicos y sensoriales distintos. El espresso italiano tradicional se prepara con blends de arábica y robusta, tuestes oscuros, ratios cortos (1:2 o menos), temperatura más baja (~88–90 °C) y énfasis en cuerpo, crema y amargor integrado. El espresso moderno —asociado a la tercera ola y el café de especialidad— trabaja con single origins, tuestes claros, ratios más largos (1:2,5–1:3 o más), temperaturas más altas (~92–96 °C) y prioriza claridad, acidez y expresión del origen.

Espumador de leche

Dispositivo diseñado para texturizar leche mediante la incorporación de aire, generando microespuma para bebidas con espresso o espuma densa para cappuccinos y macchiatos. Existen varios tipos: el vaporizador integrado en la cafetera espresso —el más preciso y utilizado en barismo profesional—, el espumador eléctrico de varilla giratoria —el más económico y de uso doméstico—, el espumador de émbolo manual —un recipiente de vidrio o plástico con malla que se mueve arriba y abajo— y el espumador eléctrico automático de leche —que calienta y texturiza sin intervención del usuario—. La calidad de la microespuma depende del tipo de leche —mayor contenido en proteínas produce mejor espuma—, la temperatura —óptima entre 60 y 65 °C— y la técnica de vaporizado. Para leches vegetales los resultados varían significativamente según la bebida. Ver también: Microespuma, Vaporizado, Cappuccino, Latte art, Bebida plant-based.

Etiopía

Principal país productor de café de especialidad en África y cuna reconocida de la especie *Coffea arabica*. Aporta aproximadamente el 5% de la producción mundial y es el origen con mayor diversidad genética documentada del cafeto, con entre 10.000 y 15.000 variedades silvestres sin clasificar agrupadas bajo el término heirloom. Las regiones cafeteras más reconocidas internacionalmente son Yirgacheffe, Sidama y Harrar, cada una con denominación de origen protegida y perfil sensorial diferenciado. Yirgacheffe produce cafés lavados de gran claridad, acidez brillante y notas florales y cítricas. Harrar es conocido por sus naturales vinosos y afrutados procesados al sol. Sidama combina ambos beneficios y ofrece perfiles complejos con notas a frutos rojos y chocolate. El café etíope se cultiva en tres sistemas distintos: bosque silvestre, jardín familiar y plantación organizada. La ceremonia del bunchum es parte inseparable de su cultura cafetera. Ver también: Heirloom, Bunchum, Yirgacheffe, Procesado lavado, Procesado natural.

Eugenol

Compuesto fenólico —4-alil-2-metoxifenol— presente en el café tostado que aporta notas aromáticas a clavo, especias y madera. Se forma durante el tueste por degradación térmica de los ácidos clorogénicos y de la lignina del grano. Es el compuesto responsable principal del aroma característico del clavo de olor y también se encuentra en la canela, la albahaca y la pimienta negra. En el café, contribuye a las notas especiadas que se detectan especialmente en tuestes medios y en variedades con perfiles complejos. Tiene propiedades antioxidantes y ha sido objeto de investigación por sus posibles efectos bioactivos.

Excelsa

Nombre comercial con el que se conoce a un grupo hoy integrado dentro de *Coffea liberica*, apreciado por perfiles aromáticos intensos y contrastados. En el mercado aparece como una referencia botánica y sensorial diferenciada, con notas afrutadas, vinosas o oscuras según origen y tueste.

Exocarpio

Capa exterior de la cereza del café, comúnmente llamada piel o cáscara. Es la primera barrera protectora del fruto y la que cambia de color —de verde a amarillo, rojo, naranja o morado según el varietal— a medida que la cereza madura. En el procesado húmedo el exocarpio se retira mecánicamente durante el despulpado. En el procesado natural permanece intacto durante todo el secado, envolviendo el grano junto con la pulpa y el mucílago. Su integridad en el momento de la recolección es un indicador de madurez y manejo cuidadoso de la cosecha. Ver también: Cereza, Drupe, Despulpado, Procesado natural.

Extended fermentation

Fermentación prolongada, ya sea controlada o natural, que supera los tiempos habituales del procesado estándar. Puede realizarse en condiciones aeróbicas o anaeróbicas y busca desarrollar compuestos aromáticos adicionales en el mucílago antes del secado. Los tiempos pueden oscilar entre 48 horas y varios días según el origen, la temperatura y el perfil sensorial deseado. La línea entre extended fermentation intencional y fermentación defectuosa es fina: sin control de temperatura, pH y tiempo, una fermentación prolongada puede producir sabores avinagrados, fenólicos o sucios. El rigor en el monitoreo es lo que distingue un perfil complejo de un defecto.

Extracción

Proceso por el cual el agua disuelve y arrastra los compuestos solubles presentes en el café molido: ácidos, azúcares, lípidos, proteínas, cafeína y melanoidinas, entre otros. No todos los compuestos se extraen al mismo tiempo ni a la misma velocidad: los ácidos y azúcares simples se disuelven primero, seguidos de los compuestos que aportan dulzor y cuerpo, y finalmente los responsables del amargor y la astringencia. Una extracción equilibrada busca maximizar los compuestos positivos y minimizar los negativos dentro del rango óptimo definido por la SCA: entre el 18 y el 22% de rendimiento de extracción. Las variables que controlan la extracción son la molienda, la temperatura del agua, el tiempo de contacto, la presión, el ratio y la distribución del café. Ver también: EY, Subextracción, Sobreextracción, TDS, Rendimiento de extracción.

EY

Siglas de Extraction Yield (rendimiento de extracción). Porcentaje de solubles extraídos respecto al peso seco del café usado. El rango óptimo según la SCA es 18–22%. Se calcula combinando el TDS medido con el refractómetro y el ratio de preparación. Es la métrica objetiva central para evaluar si una extracción está equilibrada o presenta sub o sobreextracción.

F

Fatiga del paladar

Pérdida temporal de sensibilidad gustativa y aromática tras probar muchos cafés seguidos o alimentos intensos. Afecta la precisión descriptiva en cata y hace más difícil distinguir dulzor, acidez, defectos o matices finos si no se gestiona bien el ritmo de la sesión.

Fecha de tueste

Dato que indica el día exacto en que el café fue tostado, impreso habitualmente en el envase por los tostadores de especialidad como garantía de frescura y transparencia. Es uno de los indicadores más importantes para el consumidor de café de calidad, ya que el café tostado es un producto perecedero cuyos compuestos aromáticos se degradan progresivamente por oxidación y degasificación tras el tueste. A diferencia de la fecha de caducidad —que indica únicamente el límite de seguridad alimentaria—, la fecha de tueste permite calcular en qué momento el café se encuentra dentro de su ventana óptima de consumo: generalmente entre 7 y 21 días post-tueste para espresso y entre 5 y 14 días para filtrado, aunque estos rangos varían según el origen, el procesado y el nivel de tueste. La ausencia de fecha de tueste en un envase de café es una señal de falta de transparencia y suele indicar que el café lleva meses en el lineal. En el mercado convencional es habitual encontrar únicamente fecha de caducidad, que puede estar a 18 o 24 meses del tueste. Ver también: Staling, Reposo post-tueste, Degasificación, Envasado, Válvula unidireccional.

Fenólico

Descriptor sensorial negativo que describe notas medicinales, a yodo, antiséptico, humo o madera quemada en taza. En café suele asociarse a defectos de fermentación incontrolada, presencia de granos contaminados, mal secado o uso de madera tratada en los patios de secado. También puede aparecer en cafés de la especie robusta de baja calidad o en tuestes con scorching. Es uno de los off-flavors más fácilmente identificables en cata y uno de los más penalizados en la escala SCA por su impacto negativo en la limpieza y el balance de la taza. Ver también: Off-flavor, Fermentado, Defecto primario, Scorching / Tipping.

Fermentación

Proceso biológico donde microorganismos (levaduras, bacterias) transforman los azúcares del mucílago. Crucial en el procesado lavado para desprender el mucílago y en procesos fermentados para desarrollar sabores complejos. Puede ser espontánea o guiada; entender microbiología, pH y tiempo ayuda a producir perfiles más consistentes y seguros.

Fermentación láctica

Proceso de fermentación en condiciones anaeróbicas con baja presencia de oxígeno que favorece el predominio de bacterias lácticas sobre las levaduras. Al limitar el oxígeno disponible, las bacterias del género *Lactobacillus* metabolizan los azúcares del mucílago produciendo principalmente ácido láctico en lugar de ácido acético. El resultado en taza suele ser un perfil sedoso, cremoso y suave, con notas que recuerdan al yogur, la mantequilla, los frutos rojos maduros y en algunos casos al vino blanco. Es uno de los procesos fermentativos más controlados y técnicamente exigentes del café de especialidad, ya que requiere un manejo preciso de temperatura, pH y tiempo para evitar desviaciones defectuosas. Se enmarca dentro de la familia de los procesados anaeróbicos experimentales. Ver también: Fermentación, Procesado anaeróbico, Extended fermentation, Proceso láctico.

Fermentado

Descriptor de sabores a vinagre, vino, kombucha. Puede resultar de una fermentación excesiva o incontrolada en el procesado. En bajas dosis puede ser positivo en procesados naturales intencionales. Puede ser descriptor positivo o negativo según limpieza e intención del perfil; no todo fermentado implica defecto.

Filter coffee

Término en inglés ampliamente usado en el sector para referirse a cualquier método de preparación de café por filtración, ya sea manual o automatizada, en el que el agua atraviesa el café molido y un filtro —de papel, metal o tela— antes de llegar a la taza. Incluye métodos como el V60, la Chemex, la Kalita Wave, el batch brew y el café de filtro de goteo doméstico. En muchos contextos de especialidad se usa para distinguir este estilo de preparación del espresso, especialmente en cartas de cafetería donde ambas opciones coexisten. La calidad del filter coffee depende del ratio, la temperatura, la granulometría, la técnica de vertido y la frescura del café. Ver también: Pour over, Batch brew, V60, Chemex, Kalita Wave.

Finca

Unidad de producción cafetera, equivalente a una granja o explotación agrícola dedicada al cultivo del café. Su tamaño puede variar enormemente: desde pequeñas parcelas familiares de menos de una hectárea hasta grandes haciendas de miles de hectáreas. En el mercado de especialidad la finca como unidad de trazabilidad es fundamental: permite identificar el origen concreto de un lote, las prácticas agronómicas empleadas, la variedad cultivada y las condiciones específicas de suelo y microclima. Muchos tostadores de especialidad publican el nombre de la finca en sus etiquetas como garantía de transparencia y calidad. La relación directa entre tostador y finca es la base del direct trade. Ver también: Direct trade, Microlote, Trazabilidad, Single Origin.

Fine robusta

Categoría emergente en el mercado de especialidad que designa lotes de *Coffea canephora* —robusta— producidos con criterios de calidad comparables a los aplicados al café arábica de especialidad: trazabilidad a nivel de finca o cooperativa, cosecha selectiva, procesado cuidadoso y evaluación sensorial mediante protocolos de cupping específicos desarrollados por el CQI. El fine robusta se diferencia del robusta convencional —destinado a blends de gran volumen y café soluble— por su mayor complejidad aromática, menor astringencia y capacidad de expresar el terroir de origen. Los principales orígenes de fine robusta reconocidos internacionalmente son Uganda, India —especialmente Karnataka— y Vietnam —región de Lam Dong—. En taza el fine robusta bien trabajado puede ofrecer notas a chocolate negro, frutos secos, especias y baja astringencia, con cuerpo denso y crema abundante muy valorada en espresso. Ver también: Specialty robusta, *Coffea canephora*, Uganda, India, CQI.

Finos

Partículas ultrafinas generadas en cualquier molienda. En exceso causan sobreextracción y amargor. Algunos catadores los eliminan con tamices (normalmente de 200–400 µm) para estudiar su impacto en la taza o para afinar recetas de competición. En uso cotidiano, la cantidad de finos depende del tipo de molino: los de muelas planas tienden a producir distribuciones más uniformes, mientras que los cónicos generan más bimodalidad. No todos los finos son negativos: una pequeña proporción puede aportar cuerpo y textura. El problema es el exceso o la distribución irregular, que provoca zonas de sobreextracción dentro del mismo puck o del mismo filtro.

First crack

Término en inglés equivalente al primer crack, ampliamente usado en la literatura técnica de tueste y en software de perfilado como Cropster o Artisan. Se incluye como entrada propia porque aparece con frecuencia en fichas de tueste, vídeos de formación y comunicación entre tostadores internacionales, y su uso en español convive habitualmente con el anglicismo. Marca el inicio de la fase de desarrollo del tueste, cuando la presión interna del grano —generada por vapor de agua y CO₂— rompe la estructura celular produciendo un crujido audible a aproximadamente 196 °C. Ver también: Primer crack, Desarrollo, Curva de tueste, DTR.

Flat white

Bebida de origen australiano/neozelandés: doble ristretto con microespuma satinada en taza pequeña (160–180 ml). Mayor concentración de café que el latte, microespuma más fina. Se asocia a textura fina, proporción relativamente alta de café y leche sedosa, con menos volumen espumoso que un cappuccino clásico.

Floración

Fase del ciclo vegetativo del cafeto en la que aparecen las flores blancas, pequeñas y de aroma similar al jazmín. La floración está directamente ligada a la lluvia: el cafeto florece tras períodos de sequía seguidos de precipitaciones, por lo que en zonas con lluvias estacionales bien definidas la floración tiende a concentrarse y produce cosechas más uniformes. En regiones con lluvias irregulares puede haber múltiples floraciones a lo largo del año, lo que genera cerezas en distintos estados de madurez simultáneamente y complica la recolección selectiva. La flor del cafeto dura apenas 72 horas y tras su caída comienza el desarrollo del fruto, que tardará entre 8 y 11 meses en madurar según la especie, el varietal y la altitud. Ver también: Cafeto, Cereza, Cosecha selectiva, Intercosecha.

Floral

Descriptor sensorial que agrupa notas aromáticas que recuerdan a flores frescas o secas. Es uno de los atributos más valorados y distintivos en el café de especialidad, especialmente en orígenes africanos y en varietales como Geisha, Wush Wush y algunos heirloom etíopes. Las notas florales más frecuentes en café incluyen jazmín, rosa, lavanda, azahar, violeta, hibisco y bergamota. Su presencia en taza está determinada principalmente por el varietal, la altitud del cultivo y el procesado: los cafés lavados de gran altitud tienden a expresar mayor claridad floral que los naturales, aunque los naturales bien ejecutados pueden desarrollar notas florales intensas y complejas. En la rueda de sabores SCA el descriptor floral ocupa una rama propia dentro del grupo de los aromáticos. Una nota floral pronunciada en café se considera un marcador de alta calidad y complejidad, especialmente cuando aparece en combinación con una acidez brillante y un dulzor limpio. Ver también: Geisha, Wush Wush, Heirloom, Yirgacheffe, Rueda de sabores.

Flotado

Técnica de selección que sumerge las cerezas en agua. Las maduras y densas se hunden; las inmaduras, dañadas o huecas flotan y se descartan. Primer paso en muchos beneficios húmedos. No sustituye una clasificación completa, pero sí elimina una primera capa de fruta problemática antes del despulpado o secado.

Flow profiling

Control dinámico del caudal de agua durante la extracción del espresso. Permite perfiles personalizados: inicio lento, presión variable, rampa descendente. Tecnología de máquinas como la La Marzocco Strada o la Decent. Controla el caudal de agua durante la extracción, ofreciendo otro nivel de ajuste más allá de la presión.

Flush

Expulsión de agua o café rancio que queda en el grupo o la lanza de vapor antes de una extracción. Práctica higiénica básica para asegurar la calidad de cada shot. Además de higiene, ayuda a estabilizar temperatura y retirar residuos antes del siguiente servicio.

Fragancia

Aroma del café molido seco antes de hidratarse. Primera impresión olfativa en el protocolo de catación. Revela compuestos volátiles sensibles al calor del tueste. Se refiere al olor del café seco o molido antes de añadir agua, y aporta pistas tempranas sobre frescura y perfil.

Frappuccino

Bebida fría batida registrada como marca por Starbucks que combina café —habitualmente espresso o café concentrado—, leche, hielo y diversos siropes o aromatizantes, triturados conjuntamente hasta obtener una textura cremosa y helada, habitualmente coronada con nata montada. Fue desarrollado por Starbucks en 1995 a partir de una receta preexistente en una cafetería independiente de Boston. El término es una marca registrada y su uso es exclusivo de Starbucks, aunque genéricamente designa cualquier preparación similar de café batido con hielo. No es una bebida del barismo de especialidad en sentido estricto —su contenido en azúcar y siropes suele dominar sobre el perfil del café— pero es una de las preparaciones de café más consumidas a nivel mundial y ha introducido a millones de personas en el consumo de café. Ver también: Cold brew, Dalgona, Affogato, Método japonés de iced coffee.

Free pour

Técnica de latte art donde el diseño se forma durante el vertido, sin herramientas. Requiere dominio del flujo, velocidad y ángulo del jarro. Es el método estándar en competición. Es la modalidad de vertido manual sin herramientas de grabado, muy usada en competición y servicio.

Furanos

Compuestos aromáticos heterocíclicos formados durante el tueste por la degradación de azúcares y ácido ascórbico. Contribuyen a las notas a caramelo toffee y dulces del café tostado. Son parte fundamental del aroma característico del café recién tostado. Su concentración varía según temperatura y tiempo de tueste.

Furfural

Compuesto orgánico heterocíclico de la familia de los furanos —furan-2-carbaldehído— que se forma durante el tueste del café por deshidratación y degradación de pentosas y otros azúcares presentes en el grano verde. Tiene un aroma característico a almendra, caramelo y pan tostado. Es uno de los compuestos volátiles más abundantes en el café tostado y contribuye significativamente al perfil aromático general, especialmente en tuestes medios. También se forma a partir de la sacarosa y otros polisacáridos durante el tueste. Su concentración varía según el grado de tueste —aumenta en tuestes medios y puede disminuir en tuestes muy oscuros por reacciones posteriores de degradación—.

G

Geisha

Varietal etíope cultivado con gran éxito en Panamá y Colombia. Perfil extraordinariamente floral y afrutado (jasmín, bergamota, melocotón). Uno de los cafés más cotizados del mundo. Originario de la región de Gesha (Etiopía). "Geisha" es la adaptación japonesa del nombre. Su fama internacional se disparó con lotes panameños de altísima puntuación; en taza se asocia a gran intensidad floral, estructura delicada y claridad aromática excepcional.

Geosmin

Compuesto orgánico de origen microbiano —trans-1,10-dimetil-trans-9-decalol— producido por bacterias del suelo del género *Streptomyces* y por algunas cianobacterias y hongos, que puede estar presente en cafés verdes con defectos relacionados con contaminación microbiológica durante el procesamiento o el almacenamiento. Es responsable del característico olor a tierra mojada, remolacha y barro. Tiene un umbral sensorial extremadamente bajo en el agua —entre 4 y 10 partes por trillón—, lo que hace que incluso trazas muy pequeñas resulten perceptibles en taza. Su presencia en el café es un indicador de defectos de calidad, generalmente asociados a fermentaciones incontroladas o a condiciones inadecuadas de secado y almacenamiento.

Gesha

Nombre original y botánicamente correcto del varietal conocido comercialmente como Geisha. Procede de la región de Gesha, en el suroeste de Etiopía, donde crece de forma silvestre. Fue recolectado en los años 30 y 40 del siglo XX por investigadores del Centro de Introducción de Plantas de Tanzania y distribuido posteriormente a estaciones de investigación de Costa Rica y Panamá. Su fama internacional se disparó en 2004 cuando un lote de la finca Hacienda La Esmeralda en Panamá obtuvo una puntuación sin precedentes en el concurso Best of Panama, estableciendo un precio récord en subasta. El uso del nombre Geisha es una adaptación fonética que se popularizó en los mercados internacionales, aunque en el ámbito botánico y en Etiopía se sigue usando Gesha. Ver también: Geisha, Heirloom, Etiopía, Panamá.

Giling basah

Método de procesamiento semihúmedo originario de Sumatra, Indonesia, conocido en inglés como wet hulled processing. Consiste en despulpar la cereza inmediatamente tras la recolección, fermentar brevemente el grano con mucílago y retirarlo antes del secado completo, cuando el grano aún conserva entre un 30 y un 50% de humedad. En ese estado semihúmedo se trilla el pergamino —a diferencia de otros métodos donde se trilla seco— y el grano resultante, blando y vulnerable, termina de secarse al sol. Este proceso genera una apariencia característica en el grano verde: tonos azulados o verdosos intensos e irregular. En taza el giling basah produce cafés de cuerpo muy denso, baja acidez y notas terrosas, herbales y amaderadas que son la firma sensorial del café de Sumatra y Sulawesi. Ver también: Beneficio, Procesado lavado, Procesado natural, Indonesia.

Gobierno de finca

Conjunto de prácticas de gestión agronómica, administrativa y social que determinan cómo se organiza y dirige una finca cafetera para optimizar la calidad, la productividad y la sostenibilidad. Incluye decisiones sobre variedades cultivadas, sistemas de sombra, nutrición del suelo, manejo de plagas, prácticas de cosecha, infraestructura de beneficio, gestión del agua y bienestar de los trabajadores. En el mercado de especialidad el gobierno de finca es un indicador de la seriedad y el compromiso del productor: una finca bien gestionada puede expresar el máximo potencial de su terroir y su varietal, mientras que un gobierno deficiente puede arruinar incluso el mejor material genético. Los tostadores de direct trade evalúan el gobierno de finca como parte de su proceso de selección de proveedores. Ver también: Finca, Direct trade, Agronomía cafetera, Sostenibilidad, Trazabilidad.

Goroka

Ciudad de la provincia de Eastern Highlands en Papúa Nueva Guinea que se ha consolidado como el principal polo de procesado y exportación del café del país. Situada a unos 1.600 metros de altitud en el valle de Asaro, Goroka concentra las principales trilladoras, exportadoras y laboratorios de cupping del café papúa. Su posición geográfica central entre las regiones productoras de las tierras altas orientales la convierte en el punto de convergencia de los lotes de pequeños productores que llegan desde aldeas remotas. El café de Goroka y sus alrededores se caracteriza por notas cítricas, chocolatosas y de cuerpo ligero propio de los arábicas de tierras altas papúas. Ver también: Papúa Nueva Guinea, Arusha, Typica, Blue Mountain.

Grading

Proceso de selección del café verde por tamaño (criba), densidad y defectos. Sistemas como el etíope (Grade 1–9) o el keniano (AA, AB, PB) establecen categorías de calidad. Tamaño de criba y densidad no equivalen automáticamente a mejor taza, pero sí ayudan a homogeneidad y a clasificar comercialmente un lote.

Grano elefante

Nombre coloquial con el que se conoce al grano de café de tamaño extraordinariamente grande, característico del varietal Maragogipe y de algunos lotes de Pacamara. Su tamaño inusual —significativamente mayor que el grano estándar— lo convierte en una referencia visual inmediata en las cafeterías de especialidad y en un reto técnico durante el tueste, ya que su mayor masa requiere ajustes de energía y tiempo para lograr un desarrollo uniforme. En clasificación física se sitúa en las cribas más altas. Su perfil sensorial varía según el origen y el manejo, pero suele asociarse a cuerpo ligero y notas delicadas cuando se cultiva a buena altitud. Ver también: Maragogipe, Pacamara, Grading, Screen size.

Grano negro

Defecto grave del café verde caracterizado por un grano muy oscurecido, normalmente por fermentaciones indeseadas, sobremaduración extrema o deterioro severo. En cata puede aportar sabores sucios, avinagrados, amargos o fenólicos, por lo que se considera un defecto importante en clasificación.

Grano pergamino

Grano de café verde que conserva su capa de endocarpio —el pergamino— tras el despulpado y el secado. Es la forma habitual en que el café lavado o honey se almacena y transporta desde el beneficio hasta la trilladora antes de la exportación. El pergamino actúa como barrera protectora que preserva la humedad interna del grano, ralentiza la oxidación y mejora la estabilidad durante el almacenamiento. El café en pergamino puede conservarse en condiciones óptimas durante meses o incluso años sin pérdida significativa de calidad, lo que lo convierte en el formato preferido para almacenaje prolongado en origen. La trilla retira el pergamino justo antes del envasado y la exportación. Ver también: Pergamino, Trilla, Café verde, Beneficio.

Granulometría

Distribución del tamaño de las partículas de café molido. Una granulometría uniforme favorece una extracción homogénea. Los molinos de alta gama producen distribuciones más ajustadas que los de cuchillas. Lo importante no es solo el tamaño medio, sino la distribución completa de partículas y la proporción de finos y gruesos.

Green coffee

Término en inglés equivalente a café verde, ampliamente utilizado en el sector por importadores, tostadores y compradores internacionales. Se incluye como entrada propia porque aparece con frecuencia en fichas de lote, contratos de compraventa, plataformas de importación y comunicación técnica entre profesionales de distintos países. El green coffee es el grano sin tostar listo para exportar, ya trillado y clasificado. Su evaluación antes del tueste —humedad, densidad, color, defectos físicos y perfil en taza mediante cupping de café verde— es parte del proceso de selección de los tostadores de especialidad. Ver también: Café verde, Grading, Cupping, Importador de origen.

Grupo

Parte de la máquina de espresso donde se encaja el portafiltro. Regula la distribución del agua y la presión. La temperatura del grupo es crítica para la consistencia del espresso. La estabilidad térmica del grupo es decisiva para la consistencia del espresso en servicio continuo.

Guatemala

País productor de café arábica lavado de alta calidad situado en Centroamérica. Su geografía volcánica, con altitudes que alcanzan los 2.000 metros en algunas regiones, y su clima de marcada oscilación térmica entre el día y la noche crean condiciones excepcionales para el cultivo. Las regiones cafeteras más reconocidas son Antigua, Huehuetenango, Acatenango, Atitlán y Cobán, cada una con perfiles sensoriales diferenciados. Antigua produce cafés de gran estructura, acidez brillante y notas a chocolate y frutos secos gracias a sus suelos volcánicos y su microclima seco. Huehuetenango, en las montañas del norte, destaca por su acidez compleja y notas frutales. Guatemala fue uno de los primeros países en desarrollar un sistema de denominaciones de origen cafetera a través de Anacafé, la Asociación Nacional del Café. Ver también: Denominación de origen, SHB, Procesado lavado.

Guayacol

Compuesto fenólico —2-metoxifenol— que se forma durante el tueste del café por degradación térmica de los ácidos clorogénicos y de la lignina presente en las paredes celulares del grano. En concentraciones bajas aporta notas a madera, ahumado y especias que contribuyen positivamente a la complejidad aromática del café tostado, especialmente en tuestes medios y oscuros. En concentraciones elevadas o en combinación con otros fenoles volátiles, puede resultar medicinal o ahumado de forma desagradable, constituyendo un defecto. Es uno de los compuestos marcadores del grado de tueste y está estrechamente relacionado con el 4-vinilguayacol, otro fenol volátil importante en el aroma del café.

H

Harrar

Región cafetera del este de Etiopía y una de las denominaciones de origen más antiguas y reconocidas del mundo del café. El café de Harrar se cultiva a altitudes de entre 1.500 y 2.100 metros en pequeñas fincas familiares, predominantemente con procesado natural al sol. Su perfil sensorial es inconfundible: cuerpo pleno, acidez media, notas vinosas, afrutadas y especiadas que recuerdan a frutos del bosque, ciruela, chocolate negro y en ocasiones cuero o tabaco en retrogusto. Es uno de los pocos orígenes donde el procesado natural produce sistemáticamente cafés de alta puntuación sin los defectos fermentativos que pueden aparecer en naturales mal controlados. El grano de Harrar suele ser de tamaño irregular y color verdoso intenso. Históricamente fue uno de los primeros cafés etíopes en exportarse a Europa y Arabia. Ver también: Etiopía, Heirloom, Procesado natural, Denominación de origen.

Heat exchanger

Sistema térmico presente en algunas cafeteras espresso semiautomáticas que permite preparar espresso y vaporizar leche simultáneamente con una única caldera. Funciona haciendo circular el agua de preparación del espresso a través de un tubo que pasa por el interior de la caldera principal —que trabaja a la temperatura más alta necesaria para generar vapor—, calentándose de forma indirecta hasta la temperatura óptima de extracción sin mezclarse con el agua de la caldera. Este sistema es común en cafeteras de nivel prosumer y semiprofesional. Su principal desventaja respecto a las cafeteras de doble caldera es la necesidad de purgar el grupo antes de cada extracción para estabilizar la temperatura del agua de preparación. Ver también: Boiler, Temperatura de extracción, PID, Espresso.

Heirloom

Término que agrupa las variedades etíopes autóctonas sin clasificar, de gran diversidad genética. Etiopía conserva la mayor biodiversidad de *Coffea arabica* del planeta. El término es útil comercialmente, pero agrupa materiales muy distintos; por ello no siempre describe una sola variedad, sino un conjunto genético local de enorme diversidad.

Hemileia vastatrix

Hongo parásito causante de la roya del cafeto, la enfermedad fúngica más devastadora de la caficultura mundial. Ataca principalmente a la especie *Coffea arabica*, colonizando la cara inferior de las hojas con esporas de color amarillo anaranjado que interrumpen la fotosíntesis, provocan defoliación masiva y pueden destruir la cosecha completa de una finca en pocas semanas. Su primera aparición documentada a gran escala ocurrió en Ceilán —actual Sri Lanka— en la década de 1870, donde arrasó prácticamente todas las plantaciones de arábica de la isla y transformó radicalmente el mapa cafetero mundial, convirtiendo a Ceilán de gran productor de café en el principal productor de té que es hoy. Desde entonces se ha extendido a todas las regiones productoras del mundo. Su control requiere variedades resistentes, manejo agronómico preventivo y en algunos casos tratamientos fungicidas. Ver también: Roya, Híbrido de Timor, Catimor, *Coffea canephora*.

Híbrido de Timor

Cruce natural entre *Coffea arabica* y *Coffea canephora* descubierto en la isla de Timor Oriental a mediados del siglo XX. Es genéticamente único porque logró combinar la dotación cromosómica de ambas especies en una planta fértil y estable, algo extraordinariamente raro en la naturaleza. Su principal valor agronómico es la resistencia a la roya y otras enfermedades fúngicas heredada de la *canephora*, combinada con un perfil en taza más cercano a la arábica. Desde su descubrimiento ha sido utilizado como material genético base para desarrollar decenas de híbridos resistentes en programas de mejora varietal de todo el mundo, entre ellos el Catimor, el Sarchimor y la Tuzza ugandesa. Su impacto en la caficultura global es enorme aunque su nombre raramente aparece en las etiquetas. Ver también: Catimor, Roya, *Coffea arabica*, *Coffea canephora*.

Hierro y Café

Relación entre el consumo de café y la absorción del hierro dietético, uno de los temas de salud más buscados en relación con el café. Los polifenoles del café —especialmente los ácidos clorogénicos— forman complejos con el hierro no hemo —el presente en alimentos vegetales y suplementos— inhibiendo parcialmente su absorción intestinal. Este efecto es más relevante cuando el café se consume durante o inmediatamente después de las comidas. El hierro hemo —procedente de carnes y pescados— se ve menos afectado. Las personas con anemia ferropénica o con requerimientos elevados de hierro deben tener en cuenta este efecto y espaciar el consumo de café al menos una hora antes o dos horas después de tomar suplementos de hierro o comidas ricas en este mineral. El café descafeinado también contiene polifenoles y puede producir un efecto inhibitorio similar, aunque algo menor. Ver también: Ácido clorogénico, Cafeína, Descafeinado.

Historia del café

Narrativa del origen, difusión y evolución cultural, económica y política del café desde sus primeras menciones documentadas hasta la actualidad. Los orígenes del café como bebida se sitúan en Yemen en el siglo XV, aunque la planta es originaria de las tierras altas de Etiopía donde crecía —y crece— de forma silvestre. Desde Yemen el café se extendió al mundo árabe y otomano a través de las rutas comerciales del siglo XVI, llegando a Europa a través de Venecia a principios del siglo XVII y expandiéndose a América, Asia y el resto del mundo durante los siglos XVII y XVIII. Los cafés o kavehane otomanos y los coffeehouses ingleses jugaron un papel fundamental como espacios de debate intelectual y político. La colonización europea transformó la caficultura mundial mediante el establecimiento de plantaciones en América, Asia y África. La crisis de la roya en Ceilán en la década de 1870, la aparición del Ciclo do café en Brasil, las dos guerras mundiales y el auge del café de especialidad en el siglo XX son hitos fundamentales de esta historia. Ver también: Yemen, Etiopía, Baba Budan, Roya, Primera ola del café, Ciclo do café.

Honduras

Mayor productor de café de Centroamérica y uno de los diez mayores productores mundiales, con una producción que ha crecido de forma extraordinaria en las últimas dos décadas hasta superar el millón de sacos anuales. El café hondureño se cultiva principalmente en seis regiones con denominación de origen reconocida por el Instituto Hondureño del Café —IHCAFE—: Copán, Montecillos, Comayagua, Agalta, El Paraíso y Opalaca, cada una con perfiles sensoriales diferenciados según altitud, suelo y microclima. Las altitudes oscilan entre 1.000 y 1.800 metros, con los lotes de mayor calidad situados por encima de los 1.400 metros. El perfil del café hondureño de especialidad se caracteriza por una acidez equilibrada de tipo málico y cítrico, dulzor pronunciado, cuerpo medio y notas a frutos rojos, durazno, chocolate con leche y caramelo, con matices florales en los lotes de mayor altitud. Los varietales más cultivados son Catuaí, Caturra, Bourbon y los híbridos resistentes a la roya IHCAFE 90 y Lempira —ambos derivados del Sarchimor—. Honduras ha sido uno de los países más afectados por la roya en Centroamérica, lo que ha impulsado la adopción masiva de varietales resistentes y programas de renovación de cafetales. El concurso Taza de Excelencia ha contribuido significativamente a proyectar la calidad del café hondureño en el mercado internacional de especialidad. Ver también: Sarchimor, Roya, SHB, Denominación de origen, Cup of Excellence.

Honey process

Término en inglés equivalente al procesado honey, ampliamente usado en etiquetas, fichas de lote y comunicación de tostadores internacionales. Se incluye como entrada propia porque convive habitualmente con su traducción española y aparece con frecuencia en cartas de cafetería y plataformas de especialidad. En el honey process se retira la pulpa exterior pero se conserva parte o la totalidad del mucílago durante el secado, generando perfiles intermedios entre el natural y el lavado con mayor o menor dulzor, cuerpo y complejidad según la cantidad de mucílago retenida. Las categorías white, yellow, red y black honey indican de menor a mayor cantidad de mucílago conservado. Ver también: Procesado honey, Mucílago, Beneficio seco.

Huehuetenango

Región cafetera del noroeste de Guatemala, considerada una de las zonas productoras de mayor altitud y calidad de Centroamérica. Sus cafetales se sitúan entre 1.500 y 2.000 metros sobre el nivel del mar en las estribaciones de la Sierra de los Cuchumatanes, donde los vientos cálidos y secos procedentes del valle del Tehuantepec en México crean un microclima único que protege los cultivos de las heladas y favorece una maduración lenta y uniforme de las cerezas. El café de Huehuetenango se caracteriza por una acidez compleja y viva, cuerpo medio-alto, dulzor pronunciado y notas afrutadas y florales que lo distinguen claramente de otras regiones guatemaltecas. Es uno de los ocho orígenes con denominación de origen reconocida por Anacafé. Ver también: Guatemala, Denominación de origen, Altitud, SHB.

Humedad del grano

Contenido de agua presente en el grano de café verde en el momento de su análisis, expresado en porcentaje. La SCA recomienda un rango de entre el 10 y el 12% para el café verde destinado a exportación y tueste. Una humedad inferior al 10% indica un grano excesivamente seco, más frágil y propenso a un tueste irregular con desarrollo acelerado. Una humedad superior al 12% aumenta el riesgo de desarrollo de hongos, moho y defectos fermentativos durante el almacenamiento y el transporte. Junto con la densidad, la humedad es una de las primeras variables que evalúa un tostador al recibir un lote de café verde, ya que condiciona directamente el diseño del perfil de tueste: a mayor humedad, mayor energía necesaria en la fase de secado. Ver también: Densidad del grano, Café verde, Charge temperature, Curva de tueste.

ICO

Siglas de la Organización Internacional del Café, fundada en 1963 bajo los auspicios de las Naciones Unidas y con sede en Londres. Agrupa a países productores y consumidores de café con el objetivo de coordinar políticas, promover el consumo, recopilar estadísticas y facilitar el desarrollo sostenible del sector cafetero mundial. Durante décadas gestionó acuerdos de cuotas de exportación para estabilizar los precios internacionales del café, el último de los cuales venció en 1989 sin renovarse. Hoy su función es principalmente estadística, diplomática y de promoción: publica datos de producción, exportación y consumo que son referencia global para la industria. Ver también: Precio C, Comercio justo, Cinturón del Café.

Importador de origen

Empresa intermediaria que compra café verde a productores y lo vende a tostadores. Los mejores importadores añaden valor con cupping notes, trazabilidad y programas de desarrollo de productor. Actúa como puente entre productores y tostadores, gestionando logística, financiamiento, control de calidad y trazabilidad.

India

Sexto productor mundial de café y uno de los orígenes más singulares y diversos del mercado de especialidad. El café fue introducido en la India en el siglo XVII por el peregrino Baba Budan, quien trajo consigo siete granos de café verde desde Yemen y los plantó en las colinas de Chikmagalur en el estado de Karnataka —una historia que mezcla leyenda e historia real y que marca el inicio de la caficultura india—. India es uno de los pocos países del mundo donde el café se cultiva íntegramente bajo sombra, en sistemas agroforestales complejos que combinan el cafeto con árboles de especias como cardamomo, pimienta, canela y clavo, lo que confiere a muchos cafés indios una firma aromática especiada característica. Las regiones productoras más importantes son Karnataka —que concentra más del 70% de la producción—, Kerala y Tamil Nadu, con zonas emblemáticas como Chikmagalur, Coorg, Wayanad y los Nilgiris. India produce tanto arábica como robusta, siendo esta última la predominante en volumen. Entre los variedades arábicos más representativos destacan el S795 —selección del Sarchimor adaptada al contexto indio—, el Kent, el Cauvery y el SLN 9. El Monsooned Malabar es el café indio más reconocido internacionalmente, obtenido mediante la exposición controlada a los vientos húmedos del monzón. En taza los arábicas indios de especialidad ofrecen cuerpo denso, baja acidez, notas a especias, chocolate negro, frutos secos y en ocasiones madera y tabaco. Ver también: Monsooned Malabar, Amonzonado, Shade-grown, Sarchimor, Specialty robusta.

Indonesia

Cuarto país productor de café del mundo y el mayor de Asia, con una producción dominada por la especie *Coffea canephora* —robusta— aunque con regiones arábicas de gran reputación internacional. El café fue introducido por los holandeses en la isla de Java a finales del siglo XVII, convirtiendo a Indonesia en el primer gran competidor del monopolio yemení. La devastación causada por la roya en 1877 eliminó prácticamente toda la arábica de Java y forzó la transición masiva hacia la robusta. Las regiones arábicas más valoradas hoy son Sumatra —especialmente las zonas de Mandheling, Gayo y Lintong—, Sulawesi, Flores y Java. El procesado giling basah es la firma técnica del café indonesio y explica su perfil característico: cuerpo muy denso, baja acidez y notas terrosas, herbales y amaderadas. Ver también: Giling basah, *Coffea canephora*, Roya, Kopi Luwak.

Infusión

Método de preparación del café en el que el agua y el café molido permanecen en contacto directo durante un tiempo determinado antes de separarse por filtración o decantación. A diferencia de la percolación —donde el agua atraviesa continuamente el café—, en la infusión el agua rodea el café de forma estática o con mínimo movimiento. Los métodos de infusión más comunes en café son la prensa francesa, el AeroPress en modo tradicional, el cold brew y el sifón. Tienden a producir bebidas de mayor cuerpo y textura más densa que los métodos de percolación, ya que el contacto prolongado extrae más aceites y coloides. El control del tiempo es la variable más crítica para evitar sobreextracción en métodos de infusión. Ver también: Prensa francesa, Cold brew, AeroPress, Extracción.

Inmaduro

Grano de café cosechado antes de alcanzar la madurez óptima de la cereza. Es uno de los defectos más comunes en cosechas mecanizadas o en recolecciones por stripping donde se recoge toda la rama de una vez sin distinguir entre cerezas maduras e inmaduras. En el grano verde el inmaduro presenta un color verdoso intenso, mayor dureza y menor contenido de azúcares desarrollados. Durante el tueste no reacciona igual que un grano maduro: tiende a quedarse más claro, genera quákeros y aporta sabores herbales, astringentes y salados en taza. Su presencia incluso en pequeñas proporciones puede arruinar la limpieza y el equilibrio de un lote de alta puntuación. La cosecha selectiva es la principal medida para minimizar su presencia. Ver también: Quáker, Cosecha selectiva, Defecto secundario, Stripping.

Inocuidad

Garantía de que el café es seguro para el consumo humano, libre de contaminantes físicos, químicos y biológicos que puedan suponer un riesgo para la salud. En el sector cafetero la inocuidad abarca el control de micotoxinas —especialmente ocratoxina A y aflatoxinas generadas por hongos en granos mal secados o almacenados—, residuos de plaguicidas, metales pesados y presencia de cuerpos extraños. Es un requisito regulatorio básico en todos los mercados de importación, especialmente en la Unión Europea y Estados Unidos, y condiciona directamente la exportabilidad de un lote. En el mercado de especialidad la inocuidad se asume como punto de partida mínimo, no como diferenciador de calidad, aunque el manejo cuidadoso del procesado y el almacenamiento son garantías prácticas de su cumplimiento. Ver también: Defecto primario, Beneficio, Humedad del grano.

Intercosecha

Período entre dos cosechas principales de café en una misma región o finca. Durante la intercosecha la disponibilidad de café fresco es limitada y los lotes en circulación corresponden a la cosecha anterior, con mayor tiempo de almacenamiento y potencial pérdida de frescura y vivacidad en taza. Para los tostadores de especialidad gestionar bien la intercosecha implica planificar el stock con antelación, trabajar con cafés de distintos hemisferios —cuyas cosechas están desfasadas— o aceptar que ciertos orígenes tendrán menor expresividad durante ese período. En países con dos cosechas anuales como Uganda, Colombia o Kenya la intercosecha es más corta y el acceso a café fresco más continuo. Ver también: Mitaca, Cosecha selectiva, Café verde, Staling.

J

Jamaica

Isla del Mar Caribe y país productor de uno de los cafés más famosos y cotizados del mundo: el Blue Mountain. A pesar de su producción muy limitada —apenas unas pocas miles de toneladas anuales— Jamaica ocupa un lugar destacado en la historia y la cultura del café de especialidad gracias a la excepcional reputación de su región montañosa. El cultivo del café fue introducido en la isla en 1728 por el gobernador Sir Nicholas Lawes, quien llevó plantas desde la Martinica francesa. Las condiciones de las Blue Mountains —altitud, humedad constante, suelos volcánicos ricos y temperaturas frescas— crearon un entorno ideal para un café de perfil suave, limpio y equilibrado. Casi toda la producción de Blue Mountain se exporta a Japón, lo que lo convierte en un café de difícil acceso y precio muy elevado en el resto del mundo. Ver también: Blue Mountain, Denominación de origen, Japón.

Japón

País consumidor de café con una cultura cafetera profunda y singular, especialmente relevante en el mercado de especialidad mundial. A pesar de ser una nación tradicionalmente vinculada al té, Japón desarrolló desde mediados del siglo XX una afición intensa por el café que hoy lo sitúa entre los mayores importadores y consumidores per cápita del mundo. La cultura del kissaten —la cafetería tradicional japonesa de ambiente íntimo y servicio pausado— es un fenómeno único que antecede al movimiento de especialidad occidental. Japón fue pionero en valorar y pagar primas altísimas por cafés de origen singular, como el Blue Mountain de Jamaica, del que importa prácticamente toda la producción. También ha sido un mercado influyente en el desarrollo del café en lata, el café de goteo doméstico y más recientemente el espresso de especialidad. Ver también: Kissaten, Blue Mountain, Jamaica, Single Origin.

Java (varietal)

Varietal de *Coffea arabica* originario de Etiopía introducido en Indonesia y posteriormente adoptado en otras regiones. No debe confundirse con el origen Java (isla indonesia). Ofrece un perfil herbal

Joe

Nombre coloquial con el que se denomina el café en el argot popular estadounidense, especialmente en la expresión "a cup of joe" —una taza de café—. Su origen es debatido: la teoría más extendida lo atribuye al almirante Josephus Daniels, Secretario de Marina de los Estados Unidos, quien en 1914 prohibió el alcohol a bordo de los buques de guerra y convirtió el café en la bebida oficial de la armada, por lo que los marineros habrían comenzado a llamarlo "a cup of Joe" en referencia irónica a su nombre. Otras teorías apuntan a una evolución del término "jamoke", combinación de Jamaica y Mocha, dos orígenes históricos del café. Aunque es un término informal sin relevancia técnica, ilustra el peso cultural del café en la sociedad estadounidense y su evolución desde bebida de subsistencia hasta símbolo cotidiano. Ver también: Primera ola del café, Americano.

K

K7

Varietal de *Coffea arabica* seleccionado originalmente en Kenia a partir de material genético de Scott Farm, utilizado en Australia como uno de los principales varietales de sus incipientes plantaciones de especialidad. Es resistente a algunas enfermedades y se adapta bien a condiciones de altitud media. En Australia se cultiva principalmente en las selvas montañosas del noreste de Queensland, donde produce cafés de acidez media, cuerpo ligero y notas cítricas y a frutos secos. Su presencia en el mercado internacional es marginal pero es un ejemplo de cómo variedades kenianas se han adaptado a contextos productores muy alejados de su origen. Ver también: Kenia, SL28 / SL34, Australia, Varietales F1.

Kahawa

Palabra de origen árabe —قهوة, qahwa— de la que derivan los términos "café" en la mayoría de los idiomas europeos y en swahili, lengua franca de África Oriental. En swahili kahawa designa tanto la planta como la bebida, y su uso es común en Kenia, Tanzania, Uganda y otros países de la región. El término qahwa en árabe clásico hacía referencia originalmente a una infusión de Yemen consumida por sus propiedades estimulantes, y su evolución fonética a través del turco kahve y el italiano caffè explica la diversidad de formas que adopta la palabra café en distintas lenguas. Conocer el origen etimológico del término ayuda a comprender la ruta histórica del café desde Etiopía y Yemen hasta el resto del mundo. Ver también: Etiopía, Yemen, Historia del café.

Kahweol

Diterpeno lipídico presente en los aceites del café, estructuralmente similar al cafestol y habitualmente asociado a él en la literatura científica. Como el cafestol, el kahweol se encuentra principalmente en el café sin filtrar y puede contribuir al aumento del colesterol LDL cuando se consume en cantidades elevadas. Sin embargo el kahweol ha despertado un interés científico independiente por sus propiedades antioxidantes y por estudios que sugieren una posible actividad anticarcinogénica en modelos experimentales, aunque la evidencia en humanos sigue siendo preliminar y no permite establecer recomendaciones de consumo basadas en este efecto. Al igual que el cafestol, queda retenido en gran medida por los filtros de papel, por lo que su presencia en taza es significativamente mayor en espresso, prensa francesa y café hervido que en métodos de filtrado con papel. Ver también: Cafestol, Lípidos del café, Prensa francesa, Espresso.

Kalita Wave

Filtro plano con tres pequeños orificios de salida y filtros ondulados. Diseñado para ser más consistente y perdonador que el V60. Menor dependencia de la técnica de vertido. Su base plana tiende a favorecer extracciones estables y tolerantes, algo útil para servicio consistente.

Kenia

País productor de café arábica lavado de referencia mundial, reconocido por sus perfiles sensoriales únicos y su sistema de clasificación y comercialización altamente desarrollado. El café keniano se cultiva principalmente en las laderas del Monte Kenia y las Tierras Altas Centrales, a altitudes de entre 1.400 y 2.100 metros, en suelos volcánicos ricos en minerales. Su perfil característico incluye una acidez brillante y compleja —a menudo descrita como grosella negra, tomate o fruta tropical—, cuerpo denso y retrogusto largo y jugoso. El sistema de clasificación keniano por tamaño de criba —AA, AB, PB, C— es uno de los más reconocidos del mundo, aunque el tamaño del grano no garantiza por sí solo mayor calidad en taza. El procesado doble lavado, característico de Kenia, produce tazas de excepcional limpieza y brillo ácido. Los varietales SL28 y SL34, desarrollados por los Scott Laboratories en los años 30, son la firma genética del café keniano de especialidad. Ver también: SL28 / SL34, Doble lavado, Grading, Procesado lavado.

Kenya AA

Clasificación comercial del café keniano que designa los granos de mayor tamaño de criba —screen 18 o superior, aproximadamente 7,2 mm de diámetro— dentro del sistema de grading de Kenia. El sistema keniano clasifica el café por tamaño de criba en categorías AA, AB, PB —caracolillo—, C, E y otras. El AA es el grado más conocido internacionalmente y el más presente en el mercado de especialidad, aunque el tamaño del grano no garantiza por sí solo mayor calidad en taza: algunos lotes AB de fincas excepcionales superan en puntuación a muchos AA. Lo que sí es cierto es que los granos más grandes tienden a ofrecer mayor homogeneidad dentro del lote, lo que facilita un tueste más uniforme. Ver también: Kenia, Screen size, Grading, Procesado lavado, Doble lavado.

Kettle de cuello de ganso

Hervidor con pico largo y curvo que permite control preciso del flujo de agua en el pour over. La velocidad y punto de vertido afectan directamente la extracción. Su boquilla estrecha facilita controlar caudal, altura y dirección del vertido en métodos manuales.

Kissaten

Cafetería tradicional japonesa centrada en un servicio pausado, un ambiente íntimo y una preparación cuidadosa del café. El término suele asociarse a una cultura de consumo artesanal en la que importan tanto el método como la experiencia, la música y el tiempo dedicado a la taza.

Kona

Denominación de origen del café cultivado en el distrito de Kona, en la isla de Hawái, Estados Unidos. Es uno de los pocos cafés producidos en territorio estadounidense y el único de relevancia internacional en el mercado de especialidad. Los cafetales de Kona se sitúan en las laderas occidentales del volcán Mauna Loa, entre 300 y 900 metros de altitud, en un microclima muy particular: mañanas soleadas, tardes con nubes y lluvia frecuente y noches frescas. El resultado es un café de acidez suave, cuerpo medio, gran limpieza y notas a nuez, caramelo y fruta suave. Su producción es muy limitada y su precio elevado, lo que ha generado un problema habitual de fraude de etiquetado: la ley hawaiana permite llamar "Kona blend" a mezclas que contengan apenas un 10% de café genuino de Kona. Ver también: Denominación de origen, Single Origin, Blue Mountain.

kopi Luwak

Café producido en Indonesia —principalmente en Sumatra, Java y Bali— obtenido a partir de granos que han sido ingeridos y excretados por la civeta de palma asiática, un mamífero conocido en Indonesia como luwak. El animal consume selectivamente las cerezas más maduras, y durante la digestión las enzimas de su tracto gastrointestinal transforman las proteínas del grano y reducen su amargor, generando un perfil sensorial particular. Es el café más caro del mundo por unidad de peso, con precios que pueden superar los 500 euros por kilo en el mercado minorista. Su reputación de calidad es objeto de intenso debate entre catadores especializados: muchos expertos consideran que su precio responde más a la rareza y al marketing que a una calidad objetivamente superior. Existe además una grave problemática ética: la demanda ha generado granjas donde las civetas son mantenidas en cautividad en condiciones de bienestar deficiente para aumentar la producción, alejándose del proceso original en libertad. Ver también: Black Ivory, Procesado natural, Indonesia.

L

Lactones

Compuestos orgánicos cíclicos formados por la esterificación interna de un hidroxilácido, presentes tanto en el café verde como en el tostado. En el café, los ácidos clorogénicos —especialmente el ácido 5-cafeoilquinico— se transforman durante el tueste en lactonas de ácido clorogénico, que contribuyen a la acidez, el amargor y el cuerpo de la bebida. Las γ -lactonas y δ -lactonas de cadena media, formadas por la oxidación de lípidos durante el tueste, aportan notas aromáticas a coco, durazno y fruta. En el contexto del café, los ácidos clorogénicos lactonizados —CGA lactones— son especialmente relevantes por su papel en el sabor amargo y en los efectos bioactivos del café.

Latte

Espresso con mayor proporción de leche vaporizada (ratio ~1:3–1:5). Taza de 240–360 ml. Más suave y lácteo que el cappuccino. La bebida con leche más popular en cafeterías de especialidad. Suele ser la bebida más lechosa entre los clásicos de espresso, por lo que la textura y temperatura son determinantes.

Latte art

Técnica de dibujar figuras (corazón, roseta, tulipán, cigno) sobre la superficie de bebidas con leche al verter la microespuma sobre el espresso. Indicador visual de la calidad de la leche vaporizada. Más que dibujo, refleja control de textura, integración de crema y dominio del vertido.

Lavado

Ver también: Procesado lavado. Término tradicional en español para referirse al método de beneficiado en el que la cereza se despulpa mecánicamente, el grano fermenta en agua para eliminar el mucílago adherido y posteriormente se lava con agua limpia antes del secado. Es el sistema predominante en países como Colombia, Kenia, Etiopía —en sus regiones de Yirgacheffe y Sidama— y la mayoría de Centroamérica. Produce cafés de gran limpieza, acidez brillante y perfil que expresa con claridad el terroir y el varietal. Se incluye como entrada propia porque es el término más usado en el sector hispanohablante y en la documentación técnica de origen, donde convive con su equivalente inglés "washed". Ver también: Procesado lavado, Fermentación, Beneficio.

Levadura

Microorganismo unicelular del reino fungi que desempeña un papel fundamental en los procesos de fermentación del café. Durante el beneficiado húmedo y los procesados fermentativos, las levaduras presentes de forma natural en la cereza y en el entorno del beneficio metabolizan los azúcares del mucílago produciendo principalmente alcohol etílico, CO₂ y una amplia variedad de compuestos aromáticos secundarios. Géneros como *Saccharomyces*, *Pichia* y *Candida* son los más frecuentes en las fermentaciones cafeteras. En los procesados anaeróbicos y experimentales se trabaja cada vez más con cepas seleccionadas de levaduras —inoculación controlada— para dirigir el perfil sensorial hacia notas concretas de fruta tropical, floral o vinoso. La gestión de la levadura es uno de los campos de mayor desarrollo técnico en el café de especialidad actual. Ver también: Fermentación, Procesado anaeróbico, Extended fermentation, Mucílago.

Lever espresso

Máquina de espresso que utiliza una palanca mecánica para generar la presión de extracción ya sea mediante un muelle (spring lever) o de forma manual directa. Produce un perfil de presión variable y decreciente durante la extracción

Licor de café

Bebida alcohólica elaborada a partir de café, habitualmente mediante maceración de café tostado en aguardiente o mediante la mezcla de extracto concentrado de café con alcohol y azúcar. Los licores de café más conocidos internacionalmente son el Kahlúa —originario de México, elaborado con café arábica de Veracruz, ron y vainilla— y el Tía María —originario de Jamaica, con café Blue Mountain como base—. En la coctelería moderna el licor de café es un ingrediente fundamental del espresso martini y de numerosos cócteles. A nivel artesanal muchos tostadores de especialidad han desarrollado sus propios licores de café usando granos de origen único y aguardientes locales como base. Ver también: Carajillo, Affogato, Espresso, Jamaica.

Limoneno

Monoterpeno de la familia de los terpenos cíclicos —fórmula C₁₀H₁₆— presente en las cerezas frescas del cafeto y en el grano verde, especialmente en variedades arábica de origen etíope y centroamericano con perfiles cítricos muy marcados. Tiene un aroma característico a limón y cítricos. Aunque una parte se pierde durante el tueste por volatilización y reacciones de degradación térmica, parte permanece en el café tostado contribuyendo a las notas cítricas del perfil aromático. Es uno de los responsables de las notas a limón, naranja y mandarina que se detectan especialmente en cafés de tueste ligero con alta acidez. También está presente en los aceites esenciales de los subproductos del café.

Limpieza del paladar

Conjunto de prácticas para neutralizar sabores residuales antes o durante una cata, como beber agua, espaciar muestras o evitar contaminantes sensoriales. Ayuda a sostener la precisión descriptiva y a comparar cafés con menos interferencias entre taza y taza.

Linalool

Monoterpeno alcohol presente de forma natural en algunas variedades de café arábica, especialmente en los cultivados en Etiopía y en variedades como el Geisha/Gesha. Aporta notas aromáticas florales características —jazmín, lavanda, bergamota— y es uno de los compuestos terpénicos más valorados en el café de especialidad. Su presencia es marcador de la complejidad floral en cafés de proceso natural y lavado de origen etíope. También se encuentra en el té, la lavanda y la albahaca. En el café tostado, parte del linalool presente en el grano verde se degrada durante el tueste, aunque en tuestes ligeros puede conservarse en cantidades apreciables.

Liofilizado

Método de deshidratación utilizado en la producción de café soluble que consiste en congelar la infusión de café a temperaturas muy bajas —entre -40 y -50 °C— y posteriormente eliminar el agua mediante sublimación en cámaras de vacío, es decir, pasando directamente del estado sólido al gaseoso sin pasar por el estado líquido. Este proceso preserva mejor los compuestos aromáticos volátiles del café que el método de atomización o spray-dried, ya que las bajas temperaturas evitan la degradación térmica de los compuestos más sensibles. El resultado es un café soluble en forma de gránulos irregulares de color marrón oscuro con mayor complejidad aromática y mejor perfil en taza que el café soluble atomizado. Es el método de producción de café soluble de mayor calidad disponible industrialmente y el preferido por los consumidores más exigentes dentro del segmento del café instantáneo. Su coste de producción es significativamente mayor que el del atomizado, lo que se refleja en su precio de venta. Ver también: Soluble, Staling, Extracción, Primera ola del café.

Lípidos del café

Aceites del café (cafestol, kahweol, palmitato de cafestol). Responsables del cuerpo y aroma. Los filtros de papel los retienen; prensa francesa y espresso los permiten pasar. Los diterpenos se asocian a efectos en el colesterol. Contribuyen a cuerpo, aroma y estabilidad de la crema, especialmente en espresso y métodos sin filtro de papel.

Long black

Preparación de café popular en Australia y Nueva Zelanda que consiste en verter uno o dos shots de espresso sobre agua caliente previamente colocada en la taza, a diferencia del americano donde el agua se añade sobre el espresso. Este orden inverso preserva la crema del espresso en la superficie de la bebida y produce un perfil ligeramente diferente al americano: más aromático en nariz, con mayor cuerpo y una crema intacta que no se dispersa al añadir el agua caliente. Se sirve habitualmente en tazas de 200-240 ml. Es la bebida de café más consumida en Australia junto con el flat white y el cappuccino, y su popularidad se ha extendido a Europa y el Reino Unido con el auge de la cultura cafetera australiana. Ver también: Americano, Espresso, Flat white, Ristretto.

Lote

Unidad de café con características homogéneas que se procesa, almacena y comercializa de forma conjunta. En el mercado convencional un lote puede referirse a grandes volúmenes de decenas o cientos de toneladas negociados en bolsa. En el café de especialidad el concepto de lote es mucho más granular: puede ser un microlote de una sola parcela, una cosecha específica de una cooperativa o incluso el resultado de un experimento de procesamiento concreto. La trazabilidad del lote —su origen exacto, fecha de cosecha, varietal, procesado y perfil de cata— es un elemento de valor diferencial en el mercado de especialidad. Los tostadores identifican sus lotes con códigos o nombres propios para garantizar la reproducibilidad y la transparencia hacia el consumidor. Ver también: Microlote, Nanolote, Trazabilidad, Direct trade, Single Origin.

Lungo

Espresso alargado con más agua (50–60 ml). Mayor tiempo de extracción. Más cuerpo y amargor que el espresso estándar. No confundir con el americano (espresso + agua añadida después). Al prolongar el paso del agua, suele arrastrar más compuestos amargos y reducir claridad respecto a un espresso corto.

M

Macchiato

Espresso "manchado" con una pequeña cucharada de espuma o un pequeño chorro de leche. El macchiato espresso italiano es muy distinto al "macchiato" grande americanizado de las cadenas. Históricamente significa un espresso 'manchado' con poca leche o espuma, aunque el nombre se usa de forma distinta según país y cadena.

Maduración

Proceso de desarrollo del fruto del cafeto desde la fecundación de la flor hasta que la cereza alcanza su punto óptimo de recolección. Dura entre 8 y 11 meses según la especie, el varietal, la altitud y las condiciones climáticas. Durante la maduración la cereza acumula azúcares, ácidos orgánicos y precursores aromáticos que determinarán en gran medida la calidad final del café en taza. Una maduración lenta —favorecida por altitudes elevadas y temperaturas frescas— produce granos más densos, con mayor concentración de azúcares y acidez más compleja. Una maduración acelerada por calor excesivo o estrés hídrico puede resultar en granos menos densos y perfiles más planos. El momento exacto de la recolección respecto al punto de madurez es una de las decisiones más críticas del productor. Ver también: Cereza, Cosecha selectiva, Altitud, Densidad del grano.

Magnesio (agua de preparación)

Mineral del agua muy citado por su capacidad para potenciar la extracción y hacer más expresivos ciertos compuestos aromáticos. Bien equilibrado puede favorecer tazas más vivas y definidas, aunque siempre debe interpretarse junto a alcalinidad, TDS y composición total del agua.

Magnesio (Mg)

Mineral que potencia la extracción de compuestos aromáticos y contribuye a la percepción de acidez positiva. Algunas recetas de agua de laboratorio (Maxwell Colonna-Dashwood) maximizan el magnesio intencionalmente. Suele asociarse a buena capacidad de extracción de ciertos compuestos aromáticos y ácidos.

MAM

Denominación comercial que agrupa los cafés procedentes de tres ciudades cafeteras colombianas: Medellín, Armenia y Manizales, las capitales de los departamentos de Antioquia, Quindío y Caldas respectivamente, en el corazón del Eje Cafetero. El café MAM fue durante décadas uno de los blends de origen colombiano más exportados y reconocidos en los mercados internacionales, especialmente en Estados Unidos y Europa, como expresión del café colombiano lavado de alta calidad. Con el auge del café de especialidad y la trazabilidad granular, el término MAM ha perdido protagonismo frente a denominaciones más específicas de región, finca o lote, aunque sigue siendo una referencia histórica importante en la comercialización del café colombiano. Ver también: Colombia, Eje Cafetero, Procesado lavado, Single Origin.

Maragogipe

Varietal de grano gigante ("elefante"), mutación del Typica. Cuerpo ligero y delicado. Su tamaño inusual lo convierte en atracción visual en las cafeterías de especialidad. Su gran tamaño obliga a vigilar tueste y clasificación, porque el comportamiento térmico y la uniformidad pueden diferir del de variedades de grano estándar.

Marcala

Región cafetera del departamento de La Paz en Honduras y la primera denominación de origen del café en Centroamérica, reconocida oficialmente en 2005 bajo el nombre CAFÉ MARCALA con Denominación de Origen protegida. Sus cafetales se sitúan entre 1.100 y 1.500 metros sobre el nivel del mar en suelos volcánicos ricos en minerales, con una pluviosidad bien distribuida y temperaturas frescas que favorecen una maduración lenta y uniforme de las cerezas. El café de Marcala se produce mayoritariamente por pequeños productores agrupados en cooperativas, lo que ha facilitado el desarrollo de programas de comercio justo y certificación orgánica en la región. En taza se caracteriza por una acidez equilibrada, cuerpo medio, dulzor notable y notas a chocolate con leche, frutos secos, caramelo y en ocasiones fruta tropical suave. Es uno de los orígenes hondureños con mayor reconocimiento internacional en el mercado de especialidad y ha sido galardonado en múltiples ediciones del concurso Taza de Excelencia. Ver también: Honduras, Denominación de origen, Cooperativa cafetera, Cup of Excellence.

Mazagran

Bebida de café frío con origen histórico en Argelia, considerada por algunos investigadores como el antecedente más antiguo del café frío moderno. Su nombre proviene del fuerte de Mazagran, donde según la tradición los soldados franceses comenzaron a consumir café mezclado con agua fría durante la campaña militar de 1840. En su forma tradicional el mazagran consiste en café fuerte —habitualmente espresso o café concentrado— servido sobre hielo con agua y en ocasiones con azúcar y zumo de limón. En Portugal el mazagran se convirtió en una bebida popular que combina café con agua con gas o limonada, y desde allí se extendió a otras culturas. En el mercado de especialidad contemporáneo el mazagran ha resurgido como preparación de café frío artesanal, especialmente en su versión con espresso, agua con gas y limón, que ofrece una alternativa refrescante y de baja calorías al cold brew y al café con leche frío. Ver también: Cold brew, Método japonés de iced coffee, Espresso, Affogato.

Melanoidinas

Polímeros de color marrón oscuro formados durante la reacción de Maillard y la caramelización en el tueste. Contribuyen al color el cuerpo y parte del sabor amargo del café. También tienen propiedades antioxidantes. Su concentración aumenta con tuestes más oscuros y son responsables en parte de la viscosidad y textura del espresso.

Mesa africana

Estructura elevada de malla para secar el café con circulación de aire por arriba y abajo. Favorece un secado más homogéneo que el suelo. Estándar en el secado de cafés de especialidad. Su ventaja principal es el flujo de aire y el secado más uniforme

Método CO₂ de descafeinización

Proceso de descafeinización que utiliza dióxido de carbono en estado supercrítico —a alta presión y temperatura moderada, entre sus puntos críticos de presión y temperatura— como disolvente selectivo para extraer la cafeína del café verde. En estado supercrítico, el CO₂ actúa como disolvente no polar que ataca preferentemente la cafeína —también no polar— sin disolver en la misma proporción los ácidos clorogénicos, los azúcares y otros compuestos que determinan el sabor. Está considerado el método de descafeinización que mejor preserva el perfil sensorial del café, aunque su elevado coste limita su uso a cafés de alta gama. No deja residuos de disolvente y el CO₂ utilizado puede recuperarse y reutilizarse.

Método japonés de iced coffee

Técnica de preparación de café frío que consiste en extraer el café caliente —normalmente mediante pour over— directamente sobre hielo, de forma que la bebida se enfría instantáneamente en el momento de la extracción. A diferencia del cold brew, que utiliza agua fría durante horas, el método japonés usa agua caliente y aprovecha el enfriamiento brusco para fijar los compuestos aromáticos volátiles que se perderían en una extracción lenta en frío. El resultado es un café frío de gran claridad, brillo aromático y acidez viva, muy diferente al perfil suave y redondo del cold brew. Para compensar el hielo que se derrite durante la extracción, la cantidad de agua caliente utilizada se reduce proporcionalmente al peso del hielo empleado. Ver también: Cold brew, Pour over, V60, Extracción.

Método suizo de descafeinización

Proceso de descafeinización también conocido como Swiss Water Process —SWP— desarrollado en Suiza en la década de 1930 y actualmente operado por la empresa Canadian Swiss Water Decaffeinated Coffee Company en Burnaby, Canadá. Es uno de los métodos de descafeinización más apreciados en el café de especialidad por no utilizar disolventes químicos sintéticos. El proceso utiliza agua de carga de café verde —Green Coffee Extract o GCE—, una solución saturada de todos los compuestos solubles del café excepto la cafeína, para extraer la cafeína de nuevos lotes de café verde por gradiente de concentración. El café pasa luego por filtros de carbón activado que retienen la cafeína. Es un método certificable como orgánico y produce cafés descafeinados con perfiles sensoriales más limpios que los métodos con disolventes.

México

Décimo productor mundial de café y el mayor productor de Norteamérica, con una producción concentrada en los estados de Chiapas, Oaxaca, Veracruz y Puebla. El café fue introducido en México a finales del siglo XVIII y su cultivo se expandió significativamente en el siglo XIX. Chiapas, en el sur del país fronterizo con Guatemala, concentra la mayor parte de la producción y alberga algunas de las regiones cafeteras más reconocidas como Soconusco, Los Altos y Sierra Madre. México es uno de los mayores productores mundiales de café orgánico certificado, con una larga tradición de cultivo bajo sombra en comunidades indígenas. El perfil del café mexicano de especialidad se caracteriza por una acidez suave y equilibrada, cuerpo medio-ligero, dulzor notable y notas a chocolate con leche, nuez, vainilla y caramelo. La preparación tradicional del café de olla —hervido con canela y piloncillo— es una expresión cultural única. Ver también: Café orgánico, Shade-grown, Procesado lavado, Cooperativa cafetera.

Mezcla

Ver también: Blend. Término en español para referirse a la combinación de dos o más cafés de distinto origen, especie o varietal con el objetivo de obtener un perfil sensorial equilibrado, consistente y reproducible a lo largo del tiempo. Las mezclas han sido históricamente el formato dominante en el mercado convencional, donde permiten compensar variaciones de cosecha y mantener un sabor uniforme independientemente del origen disponible. En el café de especialidad las mezclas bien diseñadas buscan la complementariedad entre orígenes: por ejemplo, combinar la acidez de un etíope con el cuerpo de un brasileño o añadir robusta para potenciar la crema en un espresso blend. No implica necesariamente menor calidad que un single origin: una mezcla rigurosa puede ser tan expresiva y compleja como un café de origen único. Ver también: Blend, Espresso blend, Single Origin.

Microespuma

Leche vaporizada con una textura sedosa, brillante y sin burbujas visibles. Temperatura ideal: 60–65 °C. Fundamental para el latte art y para realzar el dulzor natural de la leche. Es una espuma fina y brillante con burbuja muy pequeña; esa textura integra mejor la leche con el espresso y permite latte art.

Microlote

Lote pequeño y trazable de café con características excepcionales, generalmente de una parcela o cosecha específica. Máxima expresión de la trazabilidad en el café de especialidad. Suele asociarse a una selección más rigurosa de recolección y procesamiento, y por ello acostumbra a alcanzar precios superiores en el mercado de especialidad.

Mineralización del agua

Proceso de adición controlada de minerales a agua previamente filtrada o desmineralizada para obtener una composición mineral específica óptima para la preparación del café. Los minerales clave son el magnesio —que potencia la extracción de compuestos aromáticos—, el calcio —que aporta cuerpo y estructura—, el bicarbonato —que actúa como buffer y regula la acidez percibida— y el cloruro —que aumenta la percepción de dulzor y redondez—. La mineralización del agua es una práctica estándar en el barismo de competición y creciente en cafeterías de especialidad que buscan reproducir recetas de agua precisas para maximizar la expresión de cada café. Se puede realizar con sales minerales puras, productos comerciales como Lotus Water o Third Wave Water, o mediante mezcla de agua de ósmosis inversa con agua mineral de composición conocida. Ver también: Ósmosis inversa, TDS del agua, Dureza del agua, Magnesio, Terroir de agua.

Miniphon

Versión miniatura del sifón japonés diseñada para preparar una única porción de café. Desarrollada originalmente por la empresa japonesa Hario Glass —conocida por sus equipos de vidrio de borosilicato para café—, el miniphon conserva los principios físicos del sifón tradicional —vacío, presión de vapor y filtración— pero en un formato compacto y de uso individual. Aunque nunca alcanzó la misma popularidad que el sifón de tamaño estándar ni otros métodos de preparación individual como el Hario V60, representa un ejemplo de la innovación japonesa en equipamiento para café de especialidad y del interés por adaptar métodos tradicionales a formatos más prácticos para el consumidor doméstico.

Mitaca

Segunda cosecha del año en Colombia, también llamada traviesa o cosecha menor. Ocurre entre abril y junio en las zonas cafeteras del centro y norte del país, mientras que la cosecha principal —la más voluminosa— tiene lugar entre octubre y febrero. La existencia de dos cosechas anuales en Colombia, posibilitada por su geografía ecuatorial y la diversidad altitudinal de sus regiones, permite un suministro de café fresco prácticamente continuo durante todo el año, una ventaja competitiva significativa frente a países con una única cosecha anual. Los cafés de mitaca suelen tener características sensoriales ligeramente distintas a los de cosecha principal, con diferencias en acidez, dulzor y cuerpo según la región y el año. Ver también: Intercosecha, Colombia, Cosecha selectiva.

Moka pot

Cafetera de hogar que usa presión de vapor (1–2 bar). No produce espresso real, pero genera un café concentrado. La Bialetti Moka Express es el modelo más icónico desde 1933. Genera una bebida intensa y concentrada, aunque técnicamente no alcanza la presión de un espresso profesional.

Mokha / Moca

Ciudad portuaria de Yemen y uno de los nombres más influyentes en la historia del café. Durante los siglos XV al XVII el puerto de Mokha fue el centro del comercio mundial del café, desde donde se exportaba prácticamente todo el café consumido en el mundo árabe, persa, otomano y europeo. El café de Yemen —cultivado en las terrazas montañosas del interior y transportado hasta Mokha para su embarque— fue durante más de dos siglos el único café disponible en los mercados internacionales. Su nombre se convirtió en sinónimo de café de calidad y hoy sobrevive en el término "mocha" —que en muchos países designa una bebida de café con chocolate—, aunque esta asociación con el chocolate no tiene relación directa con el café original de Yemen. El café de Mokha se caracteriza por notas vinosas, afrutadas y especiadas únicas, resultado de un procesamiento natural ancestral. Ver también: Yemen, Procesado natural, Historia del café.

Molienda al momento

Sistema donde el café se muele exactamente cuando se va a preparar, evitando la oxidación. Opuesto al sistema de pre-molienda con tolva que acumula molido ya hecho. Es una práctica básica de calidad porque reduce oxidación, pérdida de volátiles y dispersión aromática.

Molinillo de café

Aparato diseñado específicamente para moler los granos de café tostado hasta obtener partículas del tamaño adecuado para cada método de preparación. Existen dos grandes categorías según el mecanismo de molienda: los molinillos de cuchilla —blade grinders—, que cortan el café con una hélice giratoria generando una distribución de partículas irregular y no recomendados para café de especialidad, y los molinillos de muelas —burr grinders—, que muelen el café entre dos superficies abrasivas generando una distribución más uniforme. Estos últimos se subdividen en muelas cónicas y muelas planas. La uniformidad de la molienda es uno de los factores más determinantes en la calidad de la extracción, razón por la que el molinillo es considerado tan importante como la cafetera en la preparación de café de especialidad.

Monsooned Malabar

Café indio sometido a una exposición controlada a vientos húmedos del monzón tras la cosecha, lo que modifica tamaño, color y perfil sensorial del grano. El resultado suele ser una taza de baja acidez, mucho cuerpo y notas terrosas, especiadas o amaderadas muy particulares.

Mouthfeel

Sensación táctil del café en la boca más allá del cuerpo. Puede ser sedoso, cremoso, acuoso, astringente, untuoso. Los coloides y lípidos influyen directamente en el mouthfeel. Abarca textura, peso, astringencia, cremosidad y otras sensaciones táctiles además del sabor.

Mucílago

Capa viscosa y azucarada que rodea el pergamino. Rica en pectinas y azúcares fermentables. Su presencia o ausencia durante el secado define el proceso honey y natural. Su carga de azúcares y pectinas alimenta fermentaciones que pueden ser deseables o problemáticas según control, oxígeno y temperatura.

Muelas cónicas

Disco interior cónico que gira dentro de uno exterior. Genera más partículas finas y bimodales. Muy valoradas para filtrado. Velocidad de rotación más baja, menos calor en la molienda. Pueden ofrecer buena consistencia con menos rpm y menos calor, aunque su distribución suele ser más bimodal.

Muelas planas

Disco cortante horizontal. Genera partículas uniformes y perfil de sabor brillante. Preferidas por muchos baristas de especialidad. Tamaños comunes: 58, 64, 75, 83, 98 mm de diámetro. A menudo se asocian a más claridad y separación de sabores, especialmente en espresso moderno y filtrados limpios.

Mundo Novo

Varietal de *Coffea arabica* originario de Brasil, obtenido de un cruce natural entre Typica y Bourbon descubierto en la región de Urupês, en el estado de São Paulo, a finales de los años 40 del siglo XX. Es uno de los variedades más cultivados en Brasil por su alta productividad, su vigor agronómico y su adaptabilidad a distintas condiciones de suelo y altitud. Su porte alto —puede superar los tres metros si no se poda— ha limitado su adopción en zonas de recolección manual intensiva, aunque en las grandes plantaciones mecanizadas de Brasil sigue siendo una referencia. En taza ofrece un perfil limpio y equilibrado con notas a chocolate, frutos secos y caramelo, acidez moderada y cuerpo medio-alto, características que lo convierten en una base excelente para blends de espresso. Es también uno de los parentales del Catuaí, el varietal más extendido actualmente en Brasil y Centroamérica. Ver también: Typica, Bourbon, Catuaí, Brasil, Blend.

N

Nanolote

Lote aún más reducido que el microlote, a veces de unos pocos kilogramos. Producido experimentalmente o por productores artesanales para destacar características únicas. Se usa mucho en cafés experimentales, variedades raras o lotes de competición; su escasez eleva el valor y limita la repetibilidad comercial.

Natural process

Término en inglés equivalente al procesado natural, ampliamente usado en etiquetas, fichas de lote y comunicación de tostadores internacionales. Se incluye como entrada propia porque convive habitualmente con su traducción española y aparece con frecuencia en cartas de cafetería y plataformas de especialidad de todo el mundo. En el natural process la cereza entera se seca directamente al sol sin despulpar, permitiendo que los azúcares y compuestos del fruto impregnen el grano durante semanas antes de la trilla. El resultado es un café de cuerpo pleno, baja acidez percibida y notas afrutadas intensas. Ver también: Procesado natural, Beneficio seco, Mesa africana.

Nel drip

Método de preparación de café por filtración que utiliza un filtro de tela de franela —nel en japonés— en lugar de papel o metal. Es uno de los métodos más antiguos y tradicionales del barismo japonés, anterior al V60 y al filtro de papel, y sigue siendo ampliamente utilizado en los kissaten —cafeterías tradicionales japonesas— y entre baristas de especialidad que buscan un perfil sensorial particular. El filtro de tela permite el paso de los aceites naturales del café que el papel retiene, produciendo una bebida de mayor cuerpo, textura sedosa y complejidad que el filtrado en papel, sin los sedimentos de la prensa francesa. Requiere un mantenimiento cuidadoso: el filtro debe mantenerse húmedo en agua fría en el refrigerador entre usos y renovarse periódicamente para evitar olores rancios. Ver también: Filter coffee, Kissaten, Japón, Pour over, Prensa francesa.

Niacina

Vitamina del grupo B —también llamada vitamina B3 o ácido nicotínico— que se genera en el café durante el tueste a partir de la degradación de la trigonelina, un alcaloide presente en el grano verde. Es uno de los pocos nutrientes que aumenta su concentración en el café durante el proceso de tostado. Una taza de café puede aportar entre 0,5 y 3 miligramos de niacina, lo que contribuye de forma modesta pero real a la ingesta diaria recomendada. Su presencia en el café tostado ha sido estudiada en el contexto de los beneficios para la salud del consumo moderado de café, aunque su aporte nutricional no es el principal argumento de valor del café como alimento funcional. Ver también: Trigonelina, Cafeína, Reacción de Maillard.

Nicaragua

País productor de café arábica de alta calidad situado en Centroamérica, entre Honduras al norte y Costa Rica al sur. Su producción cafetera se concentra en las regiones montañosas del norte y centro del país —especialmente Jinotega, Matagalpa, Nueva Segovia y Estelí— a altitudes de entre 900 y 1.700 metros sobre el nivel del mar. El café nicaragüense se caracteriza por una acidez equilibrada, cuerpo medio-alto, dulzor pronunciado y notas a chocolate, frutos secos y caramelo, con matices florales en los lotes de mayor altitud. Nicaragua ha sido uno de los países pioneros en el desarrollo de variedades resistentes a la roya adaptadas al café de especialidad, entre ellas la Starmaya —primer híbrido F1 de semilla estable disponible comercialmente— y la Marsellesa. El cultivo bajo sombra y el café orgánico tienen una presencia significativa, especialmente en las cooperativas del norte del país. Ver también: SHB, Procesado lavado, Cooperativa cafetera, Roya.

Nitro cold brew

Cold brew infusionado con nitrógeno (N₂). La textura se vuelve cremosa y densa, similar a una Guinness. Se sirve de barril y sin hielo. La infusión en frío se carga con nitrógeno para aportar textura cremosa y efecto visual tipo stout.



Ocratoxina A

Micotoxina producida por hongos del género *Aspergillus* y *Penicillium* que puede desarrollarse en el café verde cuando el grano se almacena o seca en condiciones de humedad y temperatura inadecuadas. Es uno de los contaminantes más vigilados en el comercio internacional del café por su potencial efecto nefrotóxico y posiblemente carcinogénico en humanos. La Unión Europea establece límites máximos legales de ocratoxina A en café verde, tostado y soluble, y su control es un requisito de exportabilidad para cualquier lote destinado al mercado europeo. Un secado correcto hasta alcanzar entre el 10 y el 12% de humedad y unas condiciones de almacenamiento adecuadas —temperatura estable, baja humedad relativa y buena ventilación— son las principales medidas preventivas. Ver también: Inocuidad, Humedad del grano, Defecto primario, Café verde.

Off-flavor

Cualquier sabor o aroma negativo no característico del café. Puede tener origen en el procesado (fermentado, mohoso), en el tueste (baked, scorched) o en la preparación (rancio, químico). Puede originarse en cultivo, procesado, almacenamiento, tueste, agua sucia o contaminación del equipo.

Origami

Dripper de pour over diseñado por la empresa japonesa Trunk Coffee en colaboración con Hario, caracterizado por sus 20 pliegues verticales en el interior que recuerdan al arte del papel doblado que da nombre al dispositivo. Está disponible en cerámica y plástico y es compatible tanto con filtros cónicos —de tipo V60— como con filtros planos —de tipo Kalita—, lo que lo convierte en uno de los drippers más versátiles del mercado de especialidad. Sus pliegues crean un espacio de aire entre el filtro y las paredes del dripper que favorece un flujo uniforme y permite al barista controlar con precisión la velocidad de extracción. Ha ganado enorme popularidad en el circuito de competiciones internacionales de barismo. Ver también: Dripper, V60, Kalita Wave, Pour over, Filter coffee.

Origen

Término que designa la procedencia geográfica de un café, desde el país productor hasta la región, la cooperativa, la finca o incluso la parcela concreta donde se cultivó. En el mercado convencional el origen suele indicarse a nivel de país; en el café de especialidad la trazabilidad se lleva hasta el nivel más granular posible como garantía de transparencia y calidad. Conocer el origen de un café permite anticipar ciertos rasgos sensoriales asociados al terroir, el varietal predominante y los métodos de procesado habituales de esa zona. El concepto de "puro origen" o single origin hace referencia a cafés de una única procedencia sin mezcla con otros. Ver también: Single Origin, Terroir, Trazabilidad, Microlote, Denominación de origen.

Osmosis inversa

Tecnología de filtración de agua que utiliza membranas semipermeables y presión para eliminar prácticamente todos los minerales y contaminantes disueltos, produciendo agua con un TDS muy próximo a cero. En el contexto del café su uso es controvertido: el agua desmineralizada por osmosis inversa extrae el café de forma pobre y produce tazas planas y sin estructura, además de ser corrosiva para las calderas de las máquinas de espresso. Sin embargo muchos tostadores y baristas de competición la usan como base para construir recetas de agua personalizadas, añadiendo minerales en concentraciones precisas —magnesio, calcio, bicarbonato, cloruro— para controlar exactamente la composición del agua de preparación. Ver también: Terroir de agua, TDS del agua, Dureza del agua, Alcalinidad, Magnesio.

Oxazoles

Compuestos heterocíclicos aromáticos que contienen oxígeno y nitrógeno en el anillo de cinco miembros, identificados en el café tostado como parte de la fracción volátil. Se forman durante el tueste por reacciones de Maillard entre azúcares y aminoácidos a altas temperaturas. Los oxazoles del café aportan notas aromáticas que van desde lo verde y herbáceo hasta lo tostado, nueces y chocolate, según su estructura específica. Aunque están presentes en menor concentración que los furanos o las pirazinas, contribuyen a la complejidad aromática global del café tostado. Su identificación ha sido posible gracias al desarrollo de técnicas analíticas avanzadas como la cromatografía de gases de alta resolución acoplada a espectrometría de masas.

P

Pacamara

Híbrido de Pacas y Maragogipe. Grano extra grande, perfil complejo con notas florales y afrutadas. Originario de El Salvador, cada vez más popular en cafés de especialidad. Combina grano grande con gran potencial sensorial, pero también muestra variabilidad; por eso se selecciona con cuidado en concursos y microlotes de alto valor.

Pacas

Varietal de *Coffea arabica* originario de El Salvador, descubierto en 1949 en la finca San Rafael de la familia Pacas como una mutación natural del Bourbon. Al igual que la Caturra —mutación del Bourbon en Brasil— el Pacas es una planta de porte compacto que permite mayor densidad de siembra y facilita la recolección. En taza ofrece un perfil limpio y equilibrado con acidez media, dulzor notable y notas a frutos rojos, caramelo y chocolate, especialmente expresivo cuando se cultiva a buena altitud. Es uno de los padres del varietal Pacamara, cruzado con el Maragogipe en los años 50 por el Centro Nacional de Tecnología Agropecuaria de El Salvador. Sigue siendo uno de los varietales más cultivados en El Salvador y aparece con frecuencia en microlotes de especialidad del país. Ver también: Pacamara, Bourbon, Maragogipe, El Salvador.

Panamá

País productor de café arábica de alta montaña situado en Centroamérica, mundialmente reconocido por albergar algunos de los cafés más caros y cotizados del mercado de especialidad. Su región cafetera más emblemática es Boquete, en la provincia de Chiriquí, en las laderas del volcán Barú a más de 1.600 metros de altitud, aunque también destacan las zonas de Volcán, Renacimiento y Santa Clara. Panamá saltó a la primera línea del café de especialidad mundial en 2004 cuando un lote de Geisha de la finca Hacienda La Esmeralda obtuvo una puntuación sin precedentes en el concurso Best of Panama y se subastó a un precio récord que transformó la percepción global del café de especialidad. Desde entonces el concurso Best of Panama se ha consolidado como una de las subastas de café más prestigiosas del mundo, con lotes que alcanzan regularmente precios de varios cientos o incluso miles de dólares por kilo. El varietal Geisha es el emblema indiscutible del café panameño, aunque la diversidad varietal ha crecido con la introducción de Caturra, Catuai, Typica, Bourbon y otros varietales de especialidad. En taza el Geisha panameño se caracteriza por una extraordinaria claridad aromática, notas florales intensas a jasmín y bergamota, acidez brillante de tipo cítrico y un retrogusto largo y elegante. Ver también: Geisha, Gesha, Best of Panama, Subasta de café, Microlote.

Papúa Nueva Guinea

País productor de café arábica situado en el Pacífico occidental, en la mitad oriental de la isla de Nueva Guinea, con condiciones de altitud y biodiversidad excepcionales. Sus cafetales se sitúan en las tierras altas centrales —Western Highlands, Eastern Highlands y Simbu— a altitudes de entre 1.400 y 2.000 metros, en suelos volcánicos ricos y con clima fresco y húmedo. El café fue introducido por los colonizadores alemanes y británicos a principios del siglo XX usando material genético de Blue Mountain, Typica y Bourbon. Una particularidad del café papúa es la diversidad lingüística y cultural de sus productores: en el país se hablan más de 800 idiomas distintos y en algunas zonas como Simbu el 90% de la población participa de alguna forma en el cultivo del café. En taza el café de Papúa Nueva Guinea se caracteriza por cuerpo ligero, acidez alta y viva, notas cítricas y chocolatosas y en los mejores lotes complejidad floral. Ver también: Arusha, Goroka, Typica, Blue Mountain, Giling basah.

Peaberry

Anomalía donde solo se desarrolla una semilla en el fruto en lugar de dos. El grano resultante es redondo. Algunos afirman mayor concentración de sabor al desarrollarse un único embrión con todos los nutrientes del fruto, aunque la evidencia científica es mixta. Los peaberries se clasifican y venden habitualmente por separado, a menudo a precio superior. Se encuentran en proporciones variables en casi cualquier cosecha (típicamente 5–10% del lote). En tueste requieren ajustes específicos por su forma esférica y diferente comportamiento térmico respecto al grano plano estándar. Su mayor precio responde más a la rareza y la clasificación extra que a una calidad demostrada de forma consistente.

Percolación

Método de preparación del café en el que el agua atraviesa continuamente el lecho de café molido de arriba a abajo por acción de la gravedad o la presión, extrayendo los compuestos solubles a su paso. A diferencia de la infusión —donde el agua y el café permanecen en contacto estático—, en la percolación el agua fresca entra en contacto con el café de forma progresiva y continua. Los métodos de percolación más comunes incluyen el espresso, el pour over, el goteo automático y la moka pot. Tienden a producir bebidas más limpias y brillantes que los métodos de infusión, con menor presencia de aceites y sedimentos en taza. La velocidad de percolación está determinada por la granulometría, la presión aplicada y la densidad del lecho de café. Ver también: Extracción, Espresso, Pour over, Infusión.

Pérdida de peso

Reducción de masa del café durante el tueste por evaporación de agua y gases. Un tueste claro pierde ~12–14%; uno oscuro, 18–22%. Métrica para controlar la consistencia del tueste. También sirve para estimar rendimiento industrial y relacionar color, solubilidad y nivel de desarrollo.

Pergamino

Capa dura de celulosa (endocarpio) que envuelve el grano verde tras el despulpado. Se retira en el proceso de trilla antes de exportar. El café almacenado con pergamino se conserva mejor. Actúa como capa protectora durante almacenamiento y transporte, reduciendo exposición directa del grano verde.

Perú

País productor de café arábica lavado situado en América del Sur, con una producción concentrada en las regiones de la selva alta andina —conocida como ceja de selva— a altitudes de entre 1.200 y 2.000 metros. Las regiones cafeteras más importantes son Cajamarca, San Martín, Amazonas, Junín, Puno y Cusco, cada una con microclimas y perfiles sensoriales diferenciados. Perú es uno de los mayores productores mundiales de café orgánico certificado, ya que gran parte de su producción proviene de pequeños agricultores con acceso limitado a insumos químicos que han adoptado la certificación orgánica como vía de diferenciación y acceso a mercados premium. El café peruano de especialidad se caracteriza por una acidez suave y equilibrada, cuerpo medio, dulzor notable y notas a chocolate, frutos secos, caramelo y en los lotes de mayor altitud frutas tropicales y flores. La región de Cajamarca —especialmente la zona de Jaén y San Ignacio— produce algunos de los microlotes más reconocidos en competiciones internacionales. El concurso Taza de Excelencia llegó a Perú en 2017 y ha contribuido significativamente a proyectar la calidad del café peruano en el mercado global. Ver también: Café orgánico, Uchuñari, Cooperativa cafetera, Cup of Excellence, Procesado lavado.

pH del agua

Medida de acidez/alcalinidad del agua. Idealmente neutro (6,5–7,5) para no interferir con la acidez natural del café. Agua alcalina puede neutralizar ácidos y aplanar el perfil. No debe leerse aislado: en café suele ser más útil entenderlo junto con alcalinidad y dureza.

PID

Sistema electrónico de control de temperatura de alta precisión. Mantiene la temperatura del agua con variaciones mínimas ($\pm 0,1$ °C). Estándar en máquinas de especialidad modernas. Es un sistema de control que ayuda a mantener temperaturas más estables que los termostatos simples.

Piel plateada

Capa fina y delicada que recubre directamente el grano de café verde, adherida al endosperma tras retirar el pergamino. Es el remanente de la testa o tegumento de la semilla. Durante el tueste se desprende en forma de chaff —cascarilla— por efecto del calor y el movimiento dentro del tambor. En algunos métodos de procesado, especialmente en los naturales, puede quedar parcialmente adherida al grano tras la trilla y clasificarse como defecto menor si está presente en exceso. No tiene impacto significativo en el perfil sensorial del café pero sí es relevante para la gestión del tostador, ya que su acumulación en el chaff collector puede suponer un riesgo de incendio si no se retira con regularidad. Ver también: Chaff, Pergamino, Tueste, Trilla.

Pink Bourbon

Varietal de *Coffea arabica* de origen incierto, posiblemente una mutación natural o un cruce entre Bourbon rojo y Bourbon amarillo, aunque su genealogía exacta sigue siendo objeto de estudio. Se cultiva principalmente en el Huila y otras regiones cafeteras del sur de Colombia, donde ha ganado enorme protagonismo en el mercado de especialidad en los últimos años. Su nombre proviene del color rosado o salmón de la cereza en el punto de madurez óptima, a medio camino entre el rojo y el amarillo. En taza destaca por un perfil extraordinariamente frutal y floral, con notas a frutas tropicales, bayas, flores blancas y una acidez brillante y compleja. Es uno de los varietales más cotizados en subastas y competiciones internacionales y su precio en microlote puede ser muy elevado. Ver también: Bourbon, Colombia, Varietal, Microlote.

Pirazinas

Compuestos heterocíclicos nitrogenados que se forman durante el tueste del café principalmente a través de la reacción de Maillard y la degradación de aminoácidos. Son responsables de algunas de las notas más características del café tostado: tierra, frutos secos, cacao, tostado, cereal y en algunos casos notas a maíz o patata. Su concentración en el café tostado varía según la temperatura y el tiempo de tueste, siendo más abundantes en tuestes medios y oscuros. Las pirazinas son compuestos aromáticos de gran volatilidad que se perciben principalmente por vía orthonasal y contribuyen significativamente a la complejidad del aroma del café recién molido y recién preparado. En exceso pueden generar notas negativas a quemado o a tierra húmeda, especialmente en tuestes muy oscuros o en cafés con defectos de procesado. Su estudio forma parte de la química del café tostado y es relevante para comprender la relación entre el perfil de tueste y los descriptores sensoriales que aparecen en taza. Ver también: Reacción de Maillard, Furanos, Melanoidinas, Química del café, Tueste oscuro.

Polifenoles del café

Grupo amplio de compuestos fitoquímicos de estructura fenólica presentes en el grano de café verde y tostado, siendo los ácidos clorogénicos el subgrupo más abundante y estudiado. Los polifenoles del café actúan como antioxidantes, captando radicales libres y contribuyendo a los efectos beneficiosos para la salud asociados al consumo moderado de café. También participan en el perfil sensorial del café: algunos contribuyen al amargor, la astringencia y la acidez de la bebida. Otros polifenoles presentes en el café son el ácido caféico, el ácido ferúlico y sus derivados. Su concentración varía según la especie —el robusta tiene mayor contenido que el arábica—, el origen y el grado de tueste.

Polinesia Francesa

Territorio de ultramar francés en el Pacífico sur que alberga la plantación de café más remota del mundo, situada en la isla de Rimatara —la más pequeña de las Islas Australes, a más de 7.000 kilómetros de Australia—. Su producción es mínima —alrededor de 22 toneladas métricas anuales— y prácticamente de autoconsumo local, sin apenas presencia en el mercado internacional. La isla Rimatara es un altiplano volcánico cubierto de vegetación exuberante donde el café crece en condiciones de aislamiento geográfico absoluto. Su interés para el mercado de especialidad es más anecdótico y geográfico que comercial, aunque representa un ejemplo extremo de la capacidad del cafeto para adaptarse a condiciones remotas cuando el clima es favorable. Ver también: Rimatara, *Coffea arabica*, Cinturón del Café, Historia del café.

Portafiltro

Pieza metálica con mango donde se coloca y tampa el café molido. Los portafiltros sin fondo (naked/bottomless) permiten ver la extracción y detectar canalizaciones. Su tamaño, masa térmica y limpieza influyen en estabilidad y uniformidad del espresso.

Pour over

Método de filtrado manual donde el agua se vierte manualmente sobre el café en un cono o recipiente con filtro. Subcategorías: V60, Chemex, Origami, Kalita Wave, Melodrip, etc. Se valora por el control manual de vertido, altura, caudal y pulsos, variables que moldean claridad y extracción.

Pre-infusión

En espresso, saturación lenta del puck antes de aplicar presión completa. Homogeniza el molido y reduce canalizaciones. Disponible en máquinas avanzadas como función programable. También puede mejorar la humectación del puck y suavizar el inicio del flujo en máquinas de espresso avanzadas.

Precio C

Precio de referencia internacional del café arábica cotizado en la Bolsa de Nueva York (NYBOT). Base sobre la que se calculan los precios del mercado convencional. Funciona como referencia del mercado commodity de arábica; en specialty muchas operaciones se apartan de él mediante primas, contratos relacionales o precios basados en costes.

Precio de transparencia

Práctica de divulgación pública del precio pagado al productor por un lote de café. Promovida por importadores y tostadores comprometidos con el comercio ético. Permite al consumidor y al comprador verificar si la cadena de valor distribuye equitativamente los beneficios. Es un criterio diferenciador en el mercado de especialidad más consciente.

Precusores del aroma

Compuestos presentes en el grano de café verde que, por sí mismos, no tienen aroma deseable pero que durante el tueste se transforman mediante reacciones termoquímicas en los compuestos volátiles responsables del aroma del café. Los principales precusores del aroma en el café son los aminoácidos libres, los azúcares reductores —como glucosa y fructosa—, la sacarosa, los ácidos clorogénicos, los trigolinenos, los lípidos y los polisacáridos. Las reacciones de Maillard entre aminoácidos y azúcares, la degradación de Strecker y la caramelización son los procesos que transforman estos precusores en el amplio espectro de compuestos volátiles —furanos, pirazinas, aldehídos, tioles, pirroles— que definen el aroma del café tostado.

Prensa francesa

Inmersión total del café molido grueso en agua caliente durante 4 minutos. Sin filtro de papel, los aceites y sedimento permanecen en la taza. Cuerpo pleno y textura untuosa. Al usar filtro metálico y extracción por inmersión, conserva más aceites y cuerpo que los métodos con papel.

Pressure profiling

Variación dinámica de la presión de extracción durante el shot. Permite explorar cómo distintos niveles y perfiles de presión afectan al sabor. No confundir con pressure surfing (ajuste manual reactivo). Permite cambiar la presión a lo largo del shot para modular preinfusión, cuerpo, claridad y caudal.

Primer crack

Primer crujido audible durante el tueste (~196 °C). El vapor y el CO₂ acumulados rompen la estructura celular del grano. Marca el inicio del tueste ligero

Primera ola del café

Era de la comercialización masiva del café (Folgers, Maxwell House). Objetivo: café barato, práctico y disponible para todos. Predominio del café instantáneo y blends anónimos. Describe la etapa de masificación y consumo cotidiano, con foco en disponibilidad y volumen.

Procesado anaeróbico

Fermentación en ausencia de oxígeno (tanques sellados). Genera perfiles de sabor muy intensos y únicos: fruta tropical, caramelo, especias. Técnica experimental muy popular en el café de especialidad actual. No siempre significa mejor café: puede aportar complejidad o, si se gestiona mal, defectos intensos y perfiles poco limpios.

Procesado carbónico

Tomado de la vinicultura: fermentación en atmósfera de CO₂. Resultados con notas frutales explosivas y textura sedosa. Cafés muy expresivos y a veces polarizantes. Suele buscar expresión aromática extrema y textura sedosa, inspirándose en la maceración carbónica del vino.

Procesado experimental

Término paraguas que agrupa métodos de beneficiado que van más allá de los procesos convencionales —natural, lavado y honey— incorporando variables no tradicionales como inoculación con microorganismos seleccionados, adición de frutas o mostos durante la fermentación, fermentaciones prolongadas en condiciones controladas, doble fermentación, maceración carbónica o combinaciones de varios de estos elementos. El objetivo es desarrollar perfiles sensoriales únicos, complejos e inusuales que difícilmente se obtendrían con métodos estándar. Es uno de los campos de mayor innovación y controversia en el café de especialidad actual: sus defensores celebran la creatividad y la expresividad que permite; sus críticos argumentan que en ocasiones enmascara el terroir y el varietal con sabores artificiales o excesivamente elaborados. Ver también: Procesado anaeróbico, Procesado carbónico, Doble fermentación, Extended fermentation, Fermentación láctica.

Procesado honey

Se retira la pulpa pero se deja parte o todo el mucílago durante el secado. Según la cantidad de mucílago se clasifica en White, Yellow, Red y Black Honey. Perfil entre natural y lavado. "Honey" hace referencia a la textura pegajosa del mucílago, no al sabor a miel. Su comportamiento cambia mucho según clima, grosor de capa y manejo del secado; no es un punto medio fijo, sino una familia de procesos.

Procesado lavado

La pulpa se retira mecánicamente y el grano fermenta en agua para eliminar el mucílago. Produce cafés limpios, con acidez brillante y perfil que refleja mejor el terroir y el varietal. Suele ofrecer perfiles transparentes y muy legibles en catación, por eso se usa mucho cuando se quiere resaltar origen y variedad.

Procesado natural

Método más antiguo. La cereza entera se seca directamente al sol durante 3–6 semanas. Produce cafés de cuerpo pleno, baja acidez y notas afrutadas intensas (frutos tropicales, vino, chocolate negro). Exige gran control del secado y de la higiene para evitar sabores avinados o mohosos; bien ejecutado puede producir cafés muy dulces y voluminosos.

Proceso láctico

Fermentación en condiciones anaeróbicas con baja presencia de oxígeno que favorece el desarrollo de bacterias lácticas sobre las levaduras. Produce perfiles sedosos cremosos y con notas a yogur

Productor-tostador

Perfil profesional que integra en una misma persona o empresa la producción del café en origen y su posterior tueste. Elimina intermediarios y permite un control total de la cadena desde el árbol hasta la taza. Creciente en países productores con mercado interno de especialidad en desarrollo como Colombia

Puck

Disco de café molido prensado en el portafiltro. La uniformidad del puck es crítica para evitar canalizaciones. Debe expulsarse compacto y seco tras la extracción. Es la pastilla compactada de café en espresso, y su integridad determina en gran parte el riesgo de canalización.

Puck screen

Accesorio de espresso que consiste en un disco metálico de malla fina —generalmente de acero inoxidable— que se coloca sobre el café molido dentro del portafiltro, entre el café y el cabezal del grupo, antes de la extracción. Su función principal es distribuir el agua de forma más uniforme sobre la superficie del puck de café, reducir los canales de extracción y facilitar la limpieza del cabezal evitando que el café se adhiera a él. Ha ganado popularidad en el barismo doméstico y de especialidad por su bajo coste y los resultados consistentes que aporta, especialmente en cafeteras sin distribución de agua óptima. Algunos baristas lo combinan con otras herramientas de distribución como el WDT para maximizar la uniformidad de extracción. Ver también: Distribution tool, WDT, Canalización, Espresso, Portafiltro.

Pulpa de café

Subproducto del procesado del café que consiste en la capa exterior carnosa —exocarpio y mesocarpio— de la cereza del café, separada del grano durante el despulpado en los métodos de procesado lavado y honey. Representa aproximadamente el 45% del peso de la cereza fresca y su gestión adecuada es un reto medioambiental importante en las regiones productoras, ya que puede contaminar cursos de agua si no se trata correctamente. Se utiliza como abono orgánico, en la producción de cáscara —cascara—, en compost, como sustrato para hongos comestibles y, en algunos países centroamericanos y africanos, para la elaboración de bebidas tradicionales. Su aprovechamiento es un elemento clave de la economía circular en las fincas cafeteras sostenibles.

Pulped natural

Método de procesado del café desarrollado en Brasil, también conocido como honey brasileño o semi-lavado, que consiste en despulpar la cereza mecánicamente para retirar la piel exterior pero conservar parte o la totalidad del mucílago durante el secado, sin pasar por una etapa de fermentación en agua. Es el equivalente brasileño del procesado honey costarricense, aunque con diferencias técnicas en la cantidad de mucílago retenido y las condiciones de secado. Produce cafés con perfiles intermedios entre el natural y el lavado: mayor dulzor y cuerpo que el lavado, mayor limpieza que el natural, con notas a fruta madura, caramelo y chocolate. Es el método más extendido en las grandes fazendas del Cerrado Mineiro y Sul de Minas. Ver también: Procesado honey, Beneficio seco, Mucílago, Brasil, Cerrado Mineiro.

Pulping

Ver Despulpado. En español "pulping" se usa en contextos técnicos para referirse al proceso conjunto de extracción de pulpa en beneficios húmedos. En documentación técnica anglosajona aparece con frecuencia para describir la etapa inicial del beneficio húmedo.

Punto de inflexión

Temperatura mínima que alcanza el grano al entrar en el tambor caliente antes de empezar a subir. Suele estar entre 70 y 100 °C. Marca el inicio real del tueste. Depende de carga, temperatura del tambor, masa del lote y respuesta térmica de la máquina.

Puntuación SCA

Escala de 0–100 puntos para evaluar la calidad de un café. Evalúa: fragancia/aroma, sabor, retrogusto, acidez, cuerpo, balance, uniformidad, taza limpia, dulzor y puntuación general. 80+ puntos = especialidad. La puntuación formal ha evolucionado dentro de marcos más amplios de valoración, pero sigue siendo una referencia ampliamente entendida en el mercado.

Q

Q Grader

Certificación internacional otorgada por el Coffee Quality Institute (CQI) que acredita a profesionales para evaluar el café según el protocolo SCA. Considerado el estándar global de la industria. Es una credencial profesional orientada a calibrar la evaluación de calidad del café con estándares compartidos.

Qesher

Bebida tradicional yemení elaborada con las cáscaras secas de la cereza del café —el exocarpio deshidratado— hervidas con jengibre y en ocasiones con canela u otras especias. Es una de las preparaciones de café más antiguas del mundo, anterior al uso del grano tostado tal como lo conocemos hoy, y sigue siendo de consumo habitual en Yemen, donde en muchos hogares se prefiere al café convencional. En árabe yemení se escribe قشر, que significa literalmente "cáscara" o "piel". Su perfil en taza es radicalmente distinto al del café: color rojizo o dorado, sabor a fruta seca, rosa mosqueta, jengibre y especias cálidas, con muy baja cafeína. En el mercado de especialidad occidental se comercializa de forma creciente bajo el nombre de cascara, aunque el término qesher hace referencia específicamente a la versión yemení especiada. Ver también: Cascara, Cereza, Yemen, Exocarpio.

Quáker

Grano inmaduro que no tuesta correctamente. Permanece de color más claro que el resto. Aporta sabores a cacahuete rancio y empobrecen la taza. Se eliminan manualmente en el proceso de selección. Suele venir de inmadurez o falta de desarrollo del grano y destaca más en tuestes claros por su color pálido y sabor a cereal.

Química del café

Campo de estudio que analiza la composición química del grano de café verde y tostado y los cambios que ocurren durante el tueste, la extracción y el almacenamiento. El café es uno de los alimentos con mayor complejidad química conocida: contiene más de mil compuestos volátiles identificados en el café tostado, responsables de su extraordinaria riqueza aromática. Entre los componentes más relevantes se encuentran la cafeína y la trigonelina como alcaloides principales, los ácidos clorogénicos como antioxidantes mayoritarios, los lípidos —cafestol y kahweol—, los azúcares y sus productos de degradación térmica —melanoidinas, furanos, pirazinas—, y los ácidos orgánicos —cítrico, málico, acético, quínico— que determinan la acidez percibida. Comprender la química del café permite a tostadores, baristas e investigadores tomar decisiones más informadas sobre tueste, extracción y preparación. Ver también: Cafeína, Trigonelina, Ácido clorogénico, Melanoidinas, Furanos, Reacción de Maillard.

Quinta ola del café

Término emergente y aún no consolidado en el sector que algunos autores y profesionales utilizan para describir una posible evolución más allá de la cuarta ola, caracterizada por una mayor integración entre sostenibilidad radical, bienestar del productor, ciencia aplicada al cultivo y la extracción, inteligencia artificial en el diseño de recetas y tuestes, y una narrativa de consumo más consciente y menos centrada en la tecnología visible. A diferencia de las olas anteriores, cuyas características están razonablemente definidas, la quinta ola es todavía un concepto en construcción sin consenso claro en la industria. Su mención en el diccionario responde a su aparición creciente en debates del sector y en publicaciones especializadas, no a una categoría establecida. Ver también: Primera ola del café, Segunda ola del café, Tercera ola del café, Cuarta ola del café.

R

Ratio de preparación

Relación entre la cantidad de café (g) y el agua (g o ml) utilizados. Ejemplo: 1:15 significa 1 g de café por 15 g de agua. Principal palanca para ajustar la concentración de la bebida. Es una de las variables más intuitivas para cambiar fuerza y estilo de taza sin tocar necesariamente la molienda.

RDT

Técnica que consiste en añadir una o dos gotas de agua al grano antes de molerlo para reducir la estática y la retención del molino. Bien aplicada mejora la limpieza del flujo de trabajo y puede hacer más consistente la dosis entregada, sobre todo en entornos secos o con molinos propensos a dispersar finos.

Reacción de Maillard

Reacción química entre aminoácidos y azúcares reductores bajo calor. Responsable del dorado del grano y la formación de cientos de compuestos aromáticos. Ocurre principalmente entre 140 y 165 °C. Es una de las bases químicas del aroma tostado y contribuye a la formación de melanoidinas, color y complejidad sensorial.

Receta de espresso

Conjunto de parámetros definidos y controlados que determinan la preparación de un espresso: la dosis de café molido en gramos, el peso de la bebida resultante en gramos —o el volumen en mililitros—, el tiempo de extracción en segundos, la temperatura del agua, la presión de la bomba y el setting de molienda. La relación entre la dosis y el peso de la bebida se denomina ratio o yield. Una receta de espresso estándar en el café de especialidad moderno suele situarse en una dosis de 18-21 g de café con un yield de 36-42 g en 25-30 segundos, aunque existen variaciones según el estilo —espresso moderno, turbo shot, ristretto— y las características del café utilizado.

Recirculación

Técnica de preparación en métodos de infusión —especialmente AeroPress y algunos pour over— que consiste en agitar, remover o recircular el café molido durante la extracción para aumentar el contacto entre el agua y las partículas y acelerar o intensificar la extracción. En espresso el término se usa para describir sistemas experimentales donde parte del líquido extraído se recircula a través del puck en un segundo paso. En cualquier método, la recirculación aumenta la turbulencia y puede mejorar la uniformidad de extracción o, si se aplica en exceso, provocar sobreextracción. Es una variable cada vez más estudiada en el contexto del diseño de recetas de competición. Ver también: Turbulencia, AeroPress, Extracción, Infusión.

Refractómetro

Instrumento óptico que mide el índice de refracción del café para calcular el TDS. Junto con el peso del café usado, permite calcular el rendimiento de extracción con precisión matemática. Permite medir TDS y calcular extracción, aportando datos objetivos para complementar la cata.

Rendimiento de extracción

Porcentaje de solubles extraídos del café molido respecto a su peso total. El rango óptimo según la SCA es 18–22%. Por debajo: subextracción

Reposo post-tueste

Período de tiempo que se deja transcurrir entre el tueste del café y su uso para preparar bebidas, también llamado degasificación o rest. Inmediatamente después del tueste el grano contiene grandes cantidades de CO₂ atrapado que interfieren con la extracción, generan espuma excesiva en el bloom y pueden producir sabores agresivos o desequilibrados en taza. El reposo permite que el CO₂ se libere progresivamente hasta alcanzar un nivel que favorezca una extracción equilibrada. El tiempo de reposo óptimo varía según el método: para espresso se recomienda generalmente entre 7 y 21 días post-tueste; para filtrado, entre 5 y 14 días. Un café demasiado fresco puede resultar agresivo y difícil de extraer de forma uniforme; uno demasiado reposado habrá perdido viveza aromática por oxidación. Ver también: Degasificación, CO₂, Bloom, Staling, Válvula unidireccional.

Reserva

Término usado en el sector cafetero para designar lotes de café seleccionados por su calidad excepcional, guardados durante un período determinado antes de su comercialización o consumo. En algunos contextos hace referencia a cafés añejados intencionalmente; en otros simplemente indica una selección premium dentro del catálogo de un tostador o productor, sin implicar necesariamente envejecimiento. A diferencia del mundo del vino, donde "reserva" tiene definiciones legales precisas en algunas denominaciones de origen, en el café el término no está regulado y su uso varía considerablemente entre productores, importadores y tostadores. El consumidor debe interpretar "reserva" en función del contexto y la trazabilidad que acompaña al lote. Ver también: Añejo, Microlote, Denominación de origen, Trazabilidad.

Retención

Cantidad de café molido que queda atrapado dentro del molinillo entre usos. Los molinos de alta retención pueden mezclar molidos de distintos lotes, afectando la consistencia. En espresso de precisión se busca retención baja para que cada dosis sea fresca y representativa del café actual.

Retrogusto

Persistencia de los sabores tras tragar el café. Un retrogusto largo y agradable es señal de alta calidad. Puede presentar notas distintas a las iniciales de la taza. La persistencia y calidad del sabor después de tragar son claves para juzgar refinamiento y limpieza.

Rimatara

Isla de las Islas Australes en la Polinesia Francesa, considerada el lugar de cultivo de café más remoto del mundo. Es un pequeño altiplano volcánico de forma casi circular con apenas 83 metros de altura máxima, situado a más de 7.000 kilómetros al este de Australia. Su aislamiento extremo la convierte en una curiosidad geográfica del mundo cafetero: el café que crece aquí no tiene relevancia comercial internacional pero representa el límite occidental del cinturón del café en el Pacífico sur. La comunidad local lo cultiva de forma artesanal para consumo propio. Ver también: Polinesia Francesa, Cinturón del Café, Coffea arabica.

Ristretto

Espresso cortado con menor cantidad de agua (15–20 ml). Más dulce y menos amargo que el espresso estándar. Extrae los compuestos solubles de la fase inicial, más aromáticos y dulces. Se usa para buscar una bebida más concentrada y densa, normalmente con final más dulce y menos diluido.

Robusta

Nombre comercial de la especie Coffea canephora, la segunda más cultivada en el mundo tras la arábica. El término robusta hace referencia a la variedad botánica más extendida dentro de la especie canephora, aunque en la práctica se usa de forma genérica para referirse a toda la especie. Se caracteriza por su mayor contenido en cafeína —entre el 2 y el 2,7%—, su mayor resistencia a enfermedades y plagas, su capacidad para crecer a menor altitud y en climas más cálidos y húmedos, y su mayor rendimiento por hectárea. En taza produce perfiles de mayor cuerpo y amargor, menor acidez y aromas más terrosos y cereales que la arábica. Es la base de muchos blends de espresso italianos tradicionales, del café soluble y de los blends de gran volumen. En el mercado de especialidad ha ganado atención creciente bajo la categoría de specialty robusta, con lotes trazables de Uganda, India y Vietnam que demuestran un potencial sensorial muy superior al robusta convencional. Ver también: Coffea canephora, Specialty robusta, Conilon, Blend, Espresso blend.

ROR

Tasa de incremento de temperatura (°C por minuto). Un ROR decreciente y suave suele asociarse a tuestes más equilibrados

Roya

Enfermedad fúngica causada por Hemileia vastatrix. Principal amenaza fitosanitaria del café arábica. Provoca defoliación y pérdidas de cosecha devastadoras. Su impacto no es solo agronómico: también altera costes, productividad, decisiones varietales y paisaje cafetalero de regiones enteras.

Rueda de sabores

Herramienta visual desarrollada por la SCA y el WCRC para describir y comunicar los sabores del café. Organiza los descriptores desde los más generales (afrutado, floral) hasta los más específicos (cereza negra, jazmín). Ayuda a pasar de descriptores generales a otros más concretos y compartibles dentro del equipo.

Rwanda

País productor de café arábica lavado situado en África Central, conocido como "la tierra de las mil colinas" por su geografía montañosa que crea condiciones excepcionales para el cultivo del café. Sus cafetales se sitúan entre 1.500 y 2.000 metros sobre el nivel del mar en suelos volcánicos ricos, con temperaturas frescas y lluvias bien distribuidas que favorecen una maduración lenta y uniforme de las cerezas. El café fue introducido en Rwanda por misioneros alemanes a principios del siglo XX, pero su desarrollo como industria de calidad comenzó realmente después del genocidio de 1994, cuando el café de especialidad se convirtió en uno de los pilares de la reconstrucción económica y social del país. Las regiones más reconocidas internacionalmente son Nyamasheke, Huye, Rulindo y Nyabihu. El perfil del café rwandés de especialidad es extraordinariamente expresivo: acidez brillante de tipo cítrico y a frutos del bosque, cuerpo medio-alto, dulzor pronunciado y notas a grosella negra, frambuesa, hibisco, caramelo y en ocasiones té negro. Los varietales predominantes son el Bourbon rojo y sus mutaciones locales. Rwanda tiene además la particularidad de producir el llamado efecto potato —o defecto de patata—, un off-flavor que afecta ocasionalmente a algunos lotes de la región de los Grandes Lagos africanos y que se manifiesta como una nota intensa a patata cruda, causada por la bacteria *Antestia* que ataca la cereza durante el cultivo. Ver también: Bourbon, Procesado lavado, Defecto primario, Off-flavor, Burundi.

S

Sacarosa del café

Disacárido presente en el grano de café verde como el azúcar más abundante, con concentraciones que oscilan entre el 6 y el 9% en peso seco en cafés arábica y entre el 3 y el 4% en robusta. Esta diferencia de contenido en sacarosa es uno de los factores que explica las diferencias organolépticas entre ambas especies, siendo la mayor concentración en arábica uno de los factores que contribuye a su perfil aromático más complejo. Durante el tueste, la sacarosa se hidroliza primero en glucosa y fructosa y posteriormente participa en las reacciones de Maillard con los aminoácidos y en reacciones de caramelización, generando cientos de compuestos aromáticos, colorantes y amargos que definen el perfil sensorial del café tostado.

Santa Elena

Isla volcánica británica de ultramar en el Atlántico sur, a unos 1.900 kilómetros de la costa africana, famosa históricamente por ser el lugar de exilio y muerte de Napoleón Bonaparte. Produce uno de los cafés más raros y cotizados del mundo: el café de Santa Elena, cultivado desde el siglo XVIII cuando la Compañía Británica de las Indias Orientales introdujo las primeras plantas de café de Moca. La isla produce exclusivamente café arábica de la variedad Green Tipped Bourbon —también llamada St. Helena Bourbon— en pequeñas cantidades sobre suelos volcánicos ricos y con clima oceánico fresco. Su producción anual es muy limitada —apenas unas pocas toneladas— lo que lo convierte en uno de los cafés más difíciles de encontrar. En taza se caracteriza por una acidez brillante y limpia, cuerpo ligero, gran claridad y notas florales, cítricas y afrutadas de gran elegancia. Ver también: Bourbon, Denominación de origen, Historia del café, Blue Mountain.

Sarchimor

Híbrido de Timor y Villa Sarchí, desarrollado en Costa Rica a partir de los años 70 como alternativa resistente a la roya con mejor perfil en taza que el Catimor. Al igual que este, hereda la resistencia a enfermedades del Híbrido de Timor, pero el cruce con Villa Sarchí —un varietal de Bourbon de porte compacto y buena calidad en taza— produce plantas más equilibradas sensorialmente. Se ha extendido por Centroamérica, India y algunas regiones de África bajo distintos nombres comerciales según el programa de mejora varietal que lo desarrolló: en India se conoce como S795 en algunas selecciones; en Centroamérica aparece como IHCAFE 90, Lempira o Costa Rica 95. En taza puede ofrecer perfiles limpios y equilibrados cuando se cultiva a buena altitud, aunque su expresividad es generalmente inferior a la de varietales heirloom o Bourbon puros. Ver también: Híbrido de Timor, Catimor, Roya, Villa Sarchí.

SCA

Organización global que establece los estándares del café de especialidad, certifica profesionales y organiza la feria HostMilano y Specialty Coffee Expo. Formada por la fusión de SCAA y SCAE en 2017. Es una de las instituciones más influyentes del café de especialidad en formación, estándares, investigación y eventos.

SCA Brew Control Chart

Gráfico de la Specialty Coffee Association que relaciona TDS y rendimiento de extracción para definir la "zona ideal" de preparación de café filtrado. Herramienta estándar de referencia. Es una referencia histórica muy útil para entender relación entre fuerza y extracción, aunque hoy convive con enfoques más amplios sobre preferencia sensorial.

Scorching / Tipping

Defectos de tueste por contacto excesivo del grano con superficies muy calientes. Scorching: quemado de la superficie. Tipping: puntas del grano chamuscadas. Generan amargor desagradable. Suelen aparecer cuando la energía inicial es excesiva o el contacto con el tambor y el flujo de aire no están bien equilibrados.

Screen size

Sistema de clasificación del café verde por tamaño de grano mediante cribas o tamices con orificios de diámetro estandarizado, medido en fracciones de pulgada de 1/64. Un grano que pasa por la criba 18 pero no por la 17 se clasifica como screen 18. Las clasificaciones más comunes en el mercado de especialidad van de screen 15 a screen 20, siendo las más altas las asociadas a granos más grandes y generalmente más densos. En Kenia el sistema AA corresponde aproximadamente a screen 18 o superior; en Centroamérica el SHB implica granos de alta densidad que suelen situarse en screens altos. El tamaño de criba no garantiza por sí solo mejor calidad en taza, pero sí mayor homogeneidad dentro del lote, lo que facilita un tueste más uniforme. Ver también: Grading, Densidad del grano, SHB, Kenia.

Secado

Fase del beneficiado en la que el café —ya sea cereza entera, grano despulpado con mucílago o grano lavado— se deshidrata hasta alcanzar el nivel de humedad adecuado para su almacenamiento y exportación, generalmente entre el 10 y el 12%. Es una de las etapas más críticas del procesado porque determina en gran medida la estabilidad del grano durante el transporte y el almacenamiento, así como el perfil sensorial final. El secado puede realizarse de forma natural al sol —sobre patios de cemento, suelo de tierra o mesas africanas— o mediante secadoras mecánicas de aire caliente. El secado solar es más lento, requiere volteos frecuentes para garantizar uniformidad y es más dependiente de las condiciones climáticas, pero permite desarrollos aromáticos más complejos. El secado mecánico es más rápido y controlable pero puede afectar negativamente al perfil si la temperatura es excesiva. Ver también: Humedad del grano, Mesa africana, Beneficio seco, Procesado natural.

Segunda ola del café

Era de las grandes cadenas de café (Starbucks, Costa). El café se convierte en una experiencia y bebida con leche. Primeros tuestes oscuros como estándar y popularización del espresso fuera de Italia. Se asocia a cadenas, bebidas espresso populares y mayor atención a la experiencia de cafetería.

Segundo crack

Segundo crujido (~224–230 °C) causado por la fractura de las estructuras de carbono. Marca el inicio del tueste oscuro. Más allá del segundo crack dominan los sabores de la reacción de tueste sobre los del origen. Cruzar este punto suele empujar el perfil hacia notas más oscuras, humo, carbón y menor expresión del origen.

Setting de molienda

Ajuste de la distancia entre muelas que determina el grosor del molido. Variable crítica: cambios mínimos producen diferencias notables en la extracción del espresso. En espresso pequeños movimientos pueden cambiar radicalmente caudal, TDS y percepción del equilibrio.

Shade-grown

Cultivo bajo dosel arbóreo. Ralentiza la maduración, favorece la biodiversidad, protege el suelo y puede mejorar el perfil organoléptico. Asociado a prácticas sostenibles. Además de biodiversidad y protección del suelo, la sombra bien manejada puede moderar el estrés hídrico y térmico del cafeto.

SHB

Clasificación de café cultivado por encima de 1.350 m en Centroamérica. A mayor altitud, el grano es más denso y duro, asociado a mayor calidad y complejidad. Es una clasificación tradicional muy usada en Centroamérica y suele correlacionar con granos densos, aunque la calidad final siempre depende de más variables.

Sidamo

Región cafetera del sur de Etiopía y una de las denominaciones de origen protegidas más reconocidas del país. Sus cafetales se sitúan entre 1.400 y 2.200 metros sobre el nivel del mar en suelos volcánicos ricos y con abundantes lluvias estacionales bien distribuidas. El café de Sidamo se produce tanto en procesado lavado como natural, lo que genera una amplia diversidad de perfiles dentro de la misma región. En general se caracteriza por una acidez brillante de tipo cítrico o a frutos rojos, cuerpo medio, gran limpieza en taza y notas florales y afruitadas que recuerdan al bergamota, la lima y los frutos del bosque. La subregión de Yirgacheffe, administrativamente parte de Sidama aunque con denominación propia, es la más reconocida internacionalmente dentro de este territorio. Ver también: Etiopía, Yirgacheffe, Heirloom, Denominación de origen.

Sidra

Varietal de *Coffea arabica* originario de Ecuador con un perfil sensorial extraordinariamente frutal y complejo. Sus notas características recuerdan a frutos tropicales bayas y flores intensas. Muy cotizado en competiciones internacionales y microlotes de alto valor. Su nombre hace referencia a la similitud de sus notas fermentadas y frutales con la bebida homónima.

Sifón

Cafetera de doble cámara que usa vapor y vacío para hacer circular el agua. Proceso espectacular y ritual. Produce un café de gran claridad y brillo aromático. Combina inmersión, filtrado y espectáculo visual; exige control térmico y técnica para ser consistente.

Signature drink

Bebida de café creada por un barista que combina espresso u otros métodos de extracción con ingredientes adicionales —siropes, frutas, especias, lácteos o alternativas vegetales— para expresar una visión creativa personal o la identidad de una cafetería. Es uno de los formatos de competición del World Barista Championship y de otras competiciones internacionales de barismo, donde los competidores presentan una bebida original como parte de su rutina. En el contexto de cafetería el signature drink permite diferenciar la oferta, expresar el concepto del local y crear bebidas de temporada que van más allá del menú estándar de espresso. Su calidad depende tanto de la técnica de extracción como del equilibrio de sabores y la narrativa que el barista construye alrededor de la bebida. Ver también: WBC, Barista, Espresso, Latte art.

Single Origin

Café proveniente de un país, región, finca o incluso parcela concretos, sin mezcla con otros orígenes. Permite apreciar las características específicas del terroir. Puede referirse a escalas distintas —país, región, cooperativa, finca o parcela—, así que conviene leer siempre la trazabilidad concreta que acompaña al lote.

SL28 / SL34

Varietales desarrollados por los Scott Laboratories en Kenia. Reconocidos por sus notas a grosella negra, tomate y acidez brillante. Emblema del café keniano de especialidad. En Kenia se valoran por su acidez vibrante, fruta negra y gran estructura; también son referentes en estudios sobre adaptación varietal y calidad de taza.

SL47

Su relativa oscuridad comercial frente al SL28 y SL34 no significa menor interés genético: su estudio forma parte de los esfuerzos de conservación varietal en Kenia y puede aparecer como componente minoritario en lotes mezclados sin que el tostador lo identifique explícitamente. Varietal keniano desarrollado por los Scott Laboratories —igual que el SL28 y el SL34— a partir de selecciones realizadas en la década de 1930. Menos conocido que sus hermanos, el SL47 se caracteriza por un perfil más terroso y herbáceo, con menor brillo ácido que el SL28. Se encuentra principalmente en fincas tradicionales de Kenia y aparece de forma ocasional en lotes de especialidad donde se clasifica de forma independiente del resto de la cosecha.

Sobreextracción

Extracción excesiva de compuestos amargos y astringentes. Resultado: sabor amargo, seco, áspero. Causas: molienda fina, temperatura alta, tiempo largo o demasiado café. Suele manifestarse en sequedad, amargor, aspereza y sensación pesada por exceso de compuestos menos deseables.

Soluble

Café procesado industrialmente para obtener un extracto en polvo o en gránulos que se disuelve completamente en agua caliente sin necesidad de filtración ni equipamiento especial. Fue inventado a finales del siglo XIX y su consumo se disparó durante las dos guerras mundiales por su practicidad logística. Existen dos métodos principales de producción: el atomizado o spray-dried, en el que una infusión concentrada se pulveriza en una corriente de aire caliente hasta deshidratarse, y el liofilizado o freeze-dried, en el que la infusión se congela y el agua se elimina por sublimación en vacío, preservando mejor los compuestos aromáticos. El café liofilizado ofrece mayor calidad sensorial que el atomizado. Aunque el café soluble representa una parte muy significativa del consumo mundial —especialmente en Reino Unido, Rusia y mercados asiáticos— su presencia en el mercado de especialidad es prácticamente nula por las limitaciones que impone el proceso industrial sobre la complejidad aromática. Ver también: Café verde, Extracción, Primera ola del café.

Sostenibilidad

Principio que en el contexto del café hace referencia a la capacidad de la cadena de valor cafetera para mantenerse viable a largo plazo desde una perspectiva ambiental, social y económica. La sostenibilidad ambiental abarca prácticas como el cultivo bajo sombra, la gestión responsable del agua en el beneficio húmedo, la reducción de agroquímicos, el compostaje de subproductos del café —pulpa, cascarrilla— y la adaptación al cambio climático mediante variedades resistentes y sistemas agroforestales. La sostenibilidad social implica condiciones laborales dignas para los trabajadores de la cosecha, precios justos para los productores, acceso a educación y sanidad en las comunidades cafeteras y equidad de género en la cadena de valor. La sostenibilidad económica requiere que los productores reciban un precio suficiente para cubrir sus costes de producción y obtener un beneficio que les permita invertir en calidad y en la siguiente generación de caficultores. En el mercado de especialidad la sostenibilidad se comunica a través de certificaciones, precios de transparencia y programas de direct trade, aunque la brecha entre el discurso y la práctica real sigue siendo uno de los debates más importantes del sector. Ver también: Comercio justo, Direct trade, Precio de transparencia, Café orgánico, Cambio climático y café.

Specialty robusta

El specialty robusta es uno de los segmentos de mayor crecimiento en el mercado de especialidad, impulsado por productores de Uganda, India y Vietnam. Su mayor contenido en cafeína, mayor resistencia al cambio climático y potencial sensorial cuando se trabaja bien lo convierten en una alternativa cada vez más interesante para tostadores y consumidores dispuestos a explorar más allá del arábica. Término que agrupa los cafés de la especie *Coffea canephora* producidos con los mismos criterios de trazabilidad, procesado cuidadoso y puntuación de calidad aplicados al arábica de especialidad. A diferencia del robusta convencional —cultivado a baja altitud y procesado en masa—, el specialty robusta proviene de fincas concretas, se cosecha selectivamente y puede alcanzar perfiles con notas a chocolate negro, frutos secos, especias y bajo amargor. El CQI ha desarrollado una escala Q específica para evaluarlo.

Splitting

Fenómeno donde la leche vegetal se "corta" (se separa) al entrar en contacto con el espresso ácido o caliente. La formulación "barista" de las leches vegetales minimiza este problema. En barra se refiere a dividir una jarra de leche o el vertido entre varias bebidas manteniendo textura aceptable.

Staling

Proceso de degradación del café tras el tueste: oxidación de lípidos y degasificación de CO₂. La frescura óptima para espresso se sitúa entre 7 y 21 días post-tueste. Oxígeno, luz, calor y molienda aceleran el envejecimiento; por eso el café molido pierde viveza mucho antes que el grano entero.

Steps

Incrementos de ajuste del molino. Los molinos stepless (sin pasos) permiten ajuste continuo infinitamente fino, a diferencia de los stepped (con pasos discretos). El ajuste continuo favorece la precisión fina; los sistemas por pasos facilitan repetir posiciones de forma rápida.

Stripping

Sistema de recolección del café que consiste en despojar de una sola pasada todas las cerezas de cada rama del árbol, independientemente de su estado de madurez. Puede realizarse manualmente deslizando la mano a lo largo de la rama o con maquinaria especializada que sacude las plantas. Es significativamente más rápido y económico que la cosecha selectiva, lo que lo hace predominante en Brasil y en producciones de gran volumen donde la mecanización es posible por la orografía plana del terreno. Su principal desventaja es que mezcla cerezas maduras, inmaduras y sobremaduradas en el mismo lote, lo que genera mayor presencia de defectos y menor homogeneidad en taza. Requiere una clasificación posterior —por flotación, densidad o color— para separar los granos de distinta calidad. Ver también: Cosecha selectiva, Inmaduro, Defecto secundario, Flotado.

Subasta de café

Formato de comercialización en el que lotes de café de especialidad se venden al mejor postor habitualmente online. Los formatos más conocidos incluyen el Cup of Excellence

Subextracción

Extracción insuficiente de solubles. Resultado: sabor ácido, agrio, salado, sin dulzor ni cuerpo. Causas habituales: molienda gruesa, temperatura baja, tiempo corto o poco café. Suele expresar acidez puntiaguda, salinidad y falta de dulzor porque faltan compuestos de etapas posteriores de la extracción.

Sucedáneo de café

Bebida o preparación que imita el aspecto y algunas características organolépticas del café sin contener granos de *Coffea*. Los sucedáneos más habituales son la achicoria —*Cichorium intybus*—, la malta tostada de cebada, el centeno tostado, el diente de león tostado y la raíz de remolacha. Fueron especialmente populares en Europa durante períodos de escasez de café —guerras, crisis económicas—. Aunque ningún sucedáneo replica el perfil aromático del café, algunos —especialmente la achicoria— son consumidos voluntariamente hoy en día por personas que buscan reducir la ingesta de cafeína o que simplemente disfrutan de su sabor amargo y tostado.

Sul de Minas

Región cafetera del sur del estado de Minas Gerais en Brasil, considerada históricamente una de las zonas de mayor calidad cafetera del país. Sus cafetales se sitúan entre 900 y 1.300 metros de altitud en un terreno más accidentado que el del Cerrado Mineiro, con mayor variedad de microclimas y suelos. Produce principalmente café arábica de las variedades Bourbon Amarelo, Catuaí y Mundo Novo mediante procesado natural y pulped natural. El perfil del café del Sul de Minas se caracteriza por dulzor pronunciado, cuerpo cremoso, baja acidez y notas a chocolate, caramelo, frutos secos y en los mejores lotes frutas amarillas maduras. Ha sido una de las regiones más premiadas en el Cup of Excellence de Brasil y sigue siendo referencia para el mercado de especialidad brasileño. Ver también: Brasil, Cerrado Mineiro, Yellow Bourbon, Procesado natural, Cup of Excellence.

Sulfato (agua de preparación)

Ion mineral del agua que en cantidades moderadas puede potenciar la percepción de sequedad amargor y claridad en espresso. El ratio sulfato/cloruro es una variable estudiada en la preparación científica del agua para café. Aguas con mayor proporción de sulfatos tienden a producir espressos más secos y definidos frente a aguas más cloruradas.

Sumatra

Isla de Indonesia y uno de los orígenes cafeteros más reconocibles e influyentes del mercado de especialidad mundial, famoso por un perfil sensorial radicalmente distinto al de cualquier otro origen. El café de Sumatra debe su identidad característica al procesado giling basah —wet hulled—, exclusivo de la isla, que produce granos de tonos azulados con alto contenido de humedad y un perfil de gran cuerpo, baja acidez y notas terrosas, herbales, a cedro, tabaco, tierra mojada y especias. Las regiones arábicas más valoradas son Mandheling y Lintong —en el norte de la isla cerca del lago Toba— y Gayo —en la provincia de Aceh—, cada una con matices diferenciados dentro del perfil sumatrinero característico. El Gayo de las tierras altas de Aceh ha ganado especial reconocimiento en los últimos años por su mayor limpieza y complejidad respecto a otros lotes sumatrineros. Los varietales más cultivados son el Ateng —variante local del Catimor—, el TimTim —nombre local del Híbrido de Timor— y el Bourbon. La altitud de los cultivos oscila entre 1.000 y 1.500 metros. Ver también: Giling basah, Indonesia, Wet hulled, Kopi Luwak, Híbrido de Timor.

T

Tabi

Varietal de *Coffea arabica* desarrollado por Cenicafé —el Centro Nacional de Investigaciones de Café de Colombia— mediante el cruce de Typica, Bourbon y el Híbrido de Timor, con el objetivo de combinar la calidad sensorial de los varietales tradicionales con mayor resistencia a la roya. Su nombre significa "bueno" en la lengua indígena colombiana guambiana. Fue lanzado comercialmente en 2002 y se cultiva principalmente en las regiones del sur de Colombia —Huila, Nariño y Cauca— a altitudes superiores a 1.500 metros. En taza el Tabi ofrece un perfil de gran calidad: acidez brillante, cuerpo medio-alto, dulzor notable y notas a frutas rojas, chocolate y flores, comparable a los mejores Bourbon y Typica colombianos. Su porte alto —similar al Typica— lo hace menos adecuado para zonas con fuertes vientos pero muy apreciado en fincas tradicionales. Ver también: Colombia, Híbrido de Timor, Bourbon, Typica, Roya.

Tamizado

Proceso de clasificación del café molido mediante tamices o cribas de distintos tamaños de malla para separar las partículas de molienda por tamaño y obtener una distribución granulométrica más homogénea o para analizar la distribución de tamaños producida por un molino. En el contexto profesional y de investigación el tamizado se usa para evaluar la calidad y consistencia de la molienda: un molino de alta calidad produce menos finos y una distribución más estrecha. En algunos enfoques de preparación avanzada —especialmente espresso de competición— se eliminan los finos más pequeños mediante tamizado para reducir la sobreextracción localizada y mejorar la limpieza de la taza. Es también una herramienta de laboratorio estándar en control de calidad de tostadoras. Ver también: Granulometría, Molienda al momento, Finos, Muelas cónicas, Muelas planas.

Tamper

Herramienta metálica para comprimir el café molido en el portafiltro. El tamp debe ser horizontal y con presión consistente (~15–20 kg) para crear una superficie uniforme. Debe compactar de forma uniforme

Tanzania

País productor de café arábica lavado situado en África Oriental, entre Kenia al norte y Mozambique al sur, con las laderas del Kilimanjaro y del monte Meru como principales zonas cafeteras. El café fue introducido por misioneros franceses del Espíritu Santo a finales del siglo XIX y su desarrollo fue impulsado por los colonizadores alemanes y británicos. Las regiones cafeteras más reconocidas son Kilimanjaro, Arusha, Mbeya y Ruvuma, cada una con microclimas y perfiles diferenciados. El café tanzano de especialidad se caracteriza por una acidez brillante —a menudo descrita como cítrica o a frutos del bosque—, cuerpo medio-alto y notas afrutadas y chocolatosas. Produce también un peaberry o caracolillo muy reconocido —el Tanzania Peaberry o AA Peaberry— que se comercializa habitualmente a precio premium. Los varietales más cultivados son el Bourbon, el Typica y el Arusha. Ver también: Arusha, Caracolillo, Procesado lavado, Kenia, Blue Mountain.

Tarrazú

Región cafetera de Costa Rica situada en las montañas del sur de la provincia de San José, a altitudes de entre 1.200 y 1.900 metros sobre el nivel del mar, considerada la zona productora de mayor prestigio y reconocimiento internacional del país. Sus condiciones climáticas —temperaturas frescas, suelos volcánicos ricos, lluvias bien distribuidas y una marcada oscilación térmica entre el día y la noche— crean un entorno excepcional para el desarrollo de la cereza. El café de Tarrazú fue uno de los primeros orígenes centroamericanos en ganar reconocimiento global como café de calidad premium, especialmente en mercados como Japón, Estados Unidos y Europa del Norte. Su perfil sensorial se caracteriza por una acidez brillante y limpia, cuerpo medio-alto, dulzor pronunciado y notas a chocolate negro, frutos rojos, caramelo y en los mejores lotes notas florales y afrutadas de gran elegancia. Los varietales más representativos son Catuaí, Villa Sarchí, Caturra y Villalobos. Tarrazú es también una de las ocho regiones con denominación de origen reconocida por el Instituto del Café de Costa Rica —ICAFFE—. Ver también: Costa Rica, Denominación de origen, Villa Sarchí, Villalobos, SHB.

Tasting notes

Término en inglés equivalente a notas de cata o descriptores sensoriales, ampliamente usado en etiquetas de café de especialidad, fichas de lote y comunicación entre tostadores y consumidores internacionales. Hace referencia a los sabores, aromas y sensaciones que se perciben en el café en taza, expresados mediante analogías con frutas, flores, especias, dulces u otros alimentos de referencia. Su uso en las etiquetas de café de especialidad —“notas a frambuesa, chocolate negro y jazmín”— es a la vez una herramienta de marketing y una forma de comunicar el perfil sensorial esperado al consumidor. Se incluye como entrada propia porque es uno de los términos más buscados en español e inglés en contextos de café de especialidad y porque su interpretación correcta —como sugerencias sensoriales, no ingredientes añadidos— es fuente habitual de confusión entre consumidores nuevos. Ver también: Rueda de sabores, Cupping, Descriptor sensorial, Aroma, Retrogusto.

Taza de origen

Evaluación sensorial del café verde sin tostar o con tueste muy ligero realizada directamente en origen —en la finca, en la cooperativa o en el beneficio— como herramienta de control de calidad antes de la exportación. Permite al productor o al técnico de calidad identificar defectos, verificar el perfil potencial del lote y tomar decisiones de clasificación o rechazo antes de que el café llegue al tostador. La taza de origen se realiza habitualmente con tuestes muy claros que preservan las características del grano verde y facilitan la detección de defectos fermentativos, fenólicos o de processing. Es una práctica cada vez más extendida en programas de mejora de calidad en origen financiados por tostadores de direct trade o por organizaciones como el CQI. Ver también: Cupping, Grading, Direct trade, Q Grader, Defecto primario.

Taza defectuosa

En el contexto de la evaluación sensorial del café, taza que presenta uno o más sabores o aromas atípicos que se desvían negativamente de lo esperado para ese café. Los defectos más comunes en taza son el fermentado —sobrefermentación—, el fenólico —procesos contaminados—, el terroso o mohoso —mal almacenamiento—, el medicinal, el ahumado, el rancio —oxidación de los lípidos— y el baked o quemado —defectos de tueste—. En el protocolo de cupping SCA, una taza que presenta un defecto que no es consistente con el resto de las tazas del mismo lote se descarta y penaliza la puntuación del café. Identificar y describir correctamente los defectos en taza es una competencia central del Q Grader y del catador profesional.

Taza limpia

Ausencia de defectos, sabores extraños o contaminaciones en la taza. En la escala SCA se evalúa la presencia de tazas defectuosas dentro de una muestra de 5 tazas. Indica ausencia de defectos, suciedad sensorial o interferencias que distraigan del perfil del café.

TDS

Concentración de solubles en la bebida final. Se mide en porcentaje o en partes por millón (ppm) con un refractómetro. Para espresso: 8–12%; para filtrado: 1,15–1,45%. No mide calidad por sí solo; dos cafés con el mismo TDS pueden saber muy distintos según el equilibrio entre compuestos extraídos.

TDS del agua

Total de sólidos disueltos en el agua de preparación. Rango SCA recomendado: 75–250 ppm. Agua destilada (0 ppm) produce extracciones planas

Temperatura de extracción

Temperatura del agua en el momento de contacto con el café. Para filtrado: 90–96 °C. Para espresso: 88–96 °C. Mayor temperatura extrae más rápido y puede favorecer la sobreextracción. Pequeñas variaciones cambian solubilidad y percepción, por eso máquinas con estabilidad térmica ofrecen mayor repetibilidad.

Tercera ola del café

Movimiento que trata el café como producto artesanal y trazable, similar al vino o el chocolate gourmet. Énfasis en el origen, el tueste claro, la transparencia y la relación directa con el productor. Pone el foco en origen, trazabilidad, tueste más preciso y valoración del café como producto artesanal.

Terpenos del café

Familia de compuestos orgánicos derivados del isopreno presentes en el cafeto, especialmente en las cerezas frescas, en el grano verde y en los aceites del café tostado. Los diterpenos cafestol y kahweol —presentes principalmente en el aceite del café sin filtrar— son los más estudiados por sus efectos sobre los lípidos séricos. Los monoterpenos como el limoneno y el linalool contribuyen al perfil aromático de cafés con notas cítricas y florales. El linalool, presente en variedades etíopes de proceso natural, aporta notas florales y a bergamota. Los terpenos se concentran en las capas externas del grano y en los aceites superficiales del café tostado, siendo más abundantes en el espresso —que extrae más aceites— que en métodos de filtro.

Terroir

Conjunto de factores medioambientales —suelo, clima, altitud, orientación, microorganismos— que imprimen características únicas e irrepetibles al café de un lugar específico. Concepto tomado del léxico vitícola. En café incluye factores biológicos y humanos, no solo geografía; por eso también entran en juego manejo agrícola, cosecha, beneficio y secado.

Terroir cafetero

Conjunto de factores ambientales y humanos que caracterizan un lugar de producción de café y que se expresan en las cualidades organolépticas del grano: el suelo —composición mineral, pH, textura, profundidad—, el clima —temperatura, precipitaciones, humedad, brillo solar—, la altitud, la topografía y las prácticas agrícolas tradicionales del territorio. El concepto —adaptado de la viticultura francesa— es ampliamente utilizado en el café de especialidad para explicar por qué dos lotes del mismo varietal cultivados en regiones distintas pueden tener perfiles sensoriales radicalmente diferentes. Es un concepto valorado en el comercio de cafés de origen único y en la construcción de identidad territorial de las regiones productoras. Ver también: Terroir de agua, Origen, Single Origin.

Terroir de agua

En la práctica, el terroir de agua es una de las variables más ignoradas en casa y en cafetería: la mayoría de los problemas de taza plana, exceso de amargor o acidez agresiva tienen su origen en el agua, no en el café ni en la técnica. Ajustar el agua es a menudo el cambio con mayor impacto y menor coste en la calidad del resultado final. Concepto que describe cómo la composición mineral del agua de preparación —su dureza, alcalinidad, concentración de magnesio, calcio, cloruro y sulfato— actúa como una variable de terroir capaz de transformar radicalmente el perfil sensorial de un mismo café. Una misma receta preparada con aguas de distinta composición puede producir tazas completamente diferentes en acidez, dulzor, cuerpo y retrogusto. Autores como Maxwell Colonna-Dashwood y Christopher Hendon popularizaron este concepto con recetas de agua de laboratorio diseñadas para maximizar cualidades concretas del café.

Terroso

Descriptor sensorial que evoca tierra mojada, bosque, musgo. Presente en cafés de Indonesia (Sumatra, Sulawesi) y en algunos procesados naturales. Puede ser cualidad positiva o defecto. Puede sugerir humedad, almacenamiento deficiente, procesado problemático o un carácter vegetal indeseado.

Tiazoles

Compuestos heterocíclicos aromáticos que contienen azufre y nitrógeno en el anillo de cinco miembros, identificados en el café tostado como parte de los compuestos volátiles de azufre. Se forman durante el tueste por reacciones entre aminoácidos azufrados, azúcares y otros intermediarios de las reacciones de Maillard. Los tiazoles del café aportan notas aromáticas a tostado, nueces, carnes asadas y, en algunos casos, a verduras cocinadas. Tienen umbrales sensoriales relativamente bajos, por lo que contribuyen al aroma global incluso en concentraciones pequeñas. Su presencia e identificación en el café fue posible gracias a los estudios pioneros de cromatografía de gases de alta resolución realizados a partir de la década de 1960.

Tiempo de extracción

Duración del contacto entre el agua y el café. Para espresso: 25–35 s. Para prensa francesa: 4 min. Para cold brew: 12–24 h. Variable directamente relacionada con el rendimiento. Debe interpretarse junto con receta, molienda y flujo, porque un mismo tiempo no garantiza el mismo resultado en todos los métodos.

Timor-Leste

País del sudeste asiático y origen cafetero de gran relevancia histórica y genética, situado en la mitad oriental de la isla de Timor. Es el lugar donde se descubrió el Híbrido de Timor —el cruce natural entre *Coffea arabica* y *Coffea canephora* que ha servido como base genética para decenas de variedades resistentes a la roya en todo el mundo—, lo que convierte a Timor-Leste en un territorio de enorme importancia para la historia varietal del café moderno. El café es uno de los principales productos de exportación del país y su producción proviene casi en su totalidad de pequeños agricultores en sistemas de cultivo bajo sombra en las montañas del interior, especialmente en las regiones de Ermera, Aileu, Ainaro y Manufahi, a altitudes de entre 900 y 1.800 metros. El perfil del café de Timor-Leste de especialidad se caracteriza por un cuerpo denso, acidez media, notas a chocolate, tierra, especias y en los lotes de mayor altitud matices afrutados y florales. Su producción está mayoritariamente en manos de cooperativas que trabajan con organizaciones de comercio justo y certificación orgánica. Ver también: Híbrido de Timor, Indonesia, Café orgánico, Cooperativa cafetera, Roya.

Tiofenos

Compuestos heterocíclicos aromáticos que contienen azufre en el anillo de cinco miembros, identificados en el café tostado como parte de los compuestos volátiles de azufre. Se forman durante el tueste a partir de aminoácidos azufrados y por reacciones entre compuestos de azufre inorgánico y furanos. Los tiofenos del café aportan notas aromáticas que van desde lo sulfuroso y el ajo en concentraciones altas hasta lo tostado y caramelizado en concentraciones bajas. Tienen umbrales de detección extremadamente bajos, lo que los hace aromáticamente relevantes incluso cuando están presentes en trazas. Son marcadores analíticos del grado de tueste y se han estudiado en el contexto de la caracterización química del aroma del café tostado.

Tiramisú

Postre italiano de origen veneto —aunque su autoría exacta es debatida entre varias regiones de Italia— que utiliza el café como uno de sus ingredientes esenciales. Su nombre significa literalmente \"tírame arriba\" o \"levántame\" en italiano, en referencia al efecto estimulante de la cafeína. La receta clásica consiste en capas de bizcochos de soletilla —savoardi— empapados en café espresso frío y en ocasiones con un toque de licor —marsala, amaretto o ron —, alternadas con una crema elaborada a base de mascarpone, yemas de huevo y azúcar, y cubierto con cacao en polvo. La calidad del café utilizado es determinante para el resultado final: un espresso de buena calidad, bien extraído y completamente frío antes de usarse, aporta amargor equilibrado y complejidad aromática que contrasta con la dulzura de la crema. En el mercado de especialidad han surgido versiones del tiramisú con single origins específicos, procesados naturales o fermentados que añaden notas afrutadas o florales a la preparación. Ver también: Espresso, Affogato, Carajillo, Amargor.

Torrefacción

Proceso industrial o artesanal de aplicación controlada de calor al grano de café verde para transformar su composición química y desarrollar los compuestos aromáticos, el color y la solubilidad que caracterizan al café tostado listo para consumir. Durante la torrefacción el grano pierde entre un 12 y un 22% de su peso por evaporación de agua y gases, aumenta su volumen hasta un 60%, cambia de color del verde al marrón y desarrolla más de mil compuestos volátiles responsables de su aroma. Las reacciones químicas principales que ocurren durante la torrefacción son la reacción de Maillard, la caramelización y la degradación de ácidos clorogénicos y trigonelina. El término torrefacción hace referencia al proceso en su conjunto, mientras que en España el término torrefacto designa específicamente el café tostado con adición de azúcar. En el sector profesional se usa indistintamente con \"tueste\" para referirse al proceso de transformación del grano verde en grano tostado. Ver también: Tueste, Reacción de Maillard, Caramelización, Café torrefacto, Curva de tueste.

Tostador

Máquina industrial o artesanal utilizada para tostar el grano de café verde mediante la aplicación controlada de calor. Los tostadores modernos funcionan principalmente por tambor rotatorio —el sistema más extendido—, donde el grano se calienta por conducción al contacto con el tambor y por convección mediante el flujo de aire caliente que lo atraviesa. Existen también tostadores de lecho fluido, donde una corriente de aire caliente mantiene el grano en suspensión y lo tuesta principalmente por convección, y tostadores híbridos que combinan ambos principios. El tamaño varía desde pequeños tostadores de muestra de 100 gramos usados en laboratorio hasta máquinas industriales de varios cientos de kilos por lote. El software de perfilado —Cropster, Artisan— permite registrar y reproducir curvas de tueste con precisión. El término también designa a la persona que opera el tostador y diseña los perfiles de tueste. Ver también: Curva de tueste, ROR, Primer crack, Desarrollo, DTR.

Trazabilidad

Capacidad de rastrear el recorrido completo de un lote de café desde su origen en la finca o parcela hasta la taza del consumidor, documentando cada etapa de la cadena de valor: productor, varietal, altitud, fecha de cosecha, método de procesamiento, exportador, importador, tostador y fecha de tueste. En el mercado de especialidad la trazabilidad es un valor diferencial y una garantía de transparencia: permite al consumidor conocer exactamente qué está bebiendo y al productor recibir reconocimiento y precio justo por su trabajo. Los niveles de trazabilidad varían desde el país de origen —el más básico— hasta la parcela o el árbol individual en los casos más extremos de microlotes de competición. La trazabilidad completa es también una herramienta fundamental para la mejora continua de la calidad, ya que permite identificar en qué punto de la cadena se generan o se pierden atributos sensoriales. Ver también: Microlote, Direct trade, Single Origin, Precio de transparencia, Lote.

Trigonelina

Alcaloide precursor del ácido nicotínico (vitamina B3). Se degrada durante el tueste generando compuestos aromáticos. Contribuye al sabor caramelizado. Indicador de calidad en el café verde. Durante el tueste se degrada en compuestos aromáticos y está relacionada con parte del carácter tostado y con la formación de niacina.

Trilla

Proceso mecánico de eliminación del pergamino (y la cáscara en el procesamiento natural) para obtener el grano verde listo para exportar. Una trilla mal ajustada incrementa roturas y defectos físicos, por lo que también afecta el rendimiento exportable.

Tueste claro

Nivel de tueste en el que el proceso se detiene poco después del primer crack, antes de que el grano alcance el segundo crack o desarrolle aceites visibles en la superficie. Produce granos de color marrón claro o canela, con alta retención de los compuestos aromáticos originales del grano verde. Es el nivel de tueste preferido en el café de especialidad moderno porque preserva con mayor fidelidad las características del terroir, el varietal y el procesamiento: acidez brillante, notas florales y frutales, dulzor delicado y gran claridad en taza. En espresso puede resultar más difícil de extraer de forma equilibrada por la mayor densidad del grano y su menor solubilidad respecto a tuestes más desarrollados. Requiere mayor precisión técnica tanto en el tostador como en la preparación. Los números Agtron asociados al tueste claro suelen situarse por encima de 60. Ver también: Primer crack, Desarrollo, DTR, Agtron, Acidez.

Tueste medio

Nivel de tueste situado entre el tueste claro y el tueste medio-oscuro, generalmente alcanzado cuando el desarrollo transcurre con suficiente tiempo después del primer crack para equilibrar acidez, dulzor y cuerpo sin sacrificar la expresión del origen. Produce granos de color marrón uniforme, sin aceites visibles en la superficie. Es el rango más versátil: permite apreciar las características del origen y del varietal al tiempo que desarrolla mayor dulzor y cuerpo que el tueste claro. Funciona bien tanto en espresso como en métodos de filtrado y es el punto de referencia habitual para blends de especialidad y cafés de consumo diario de alta calidad. Los números Agtron asociados suelen situarse entre 45 y 60. Ver también: Tueste claro, Tueste oscuro, Desarrollo, Agtron, Balance.

Tueste medio-oscuro

Nivel de tueste situado entre el tueste medio y el tueste oscuro, en el que el desarrollo avanza más allá del equilibrio acidez-dulzor hacia un perfil con mayor protagonismo del cuerpo, el amargor y las notas achocolatadas, tostadas o a frutos secos. El grano puede mostrar ligeros indicios de aceites en la superficie. A este nivel los atributos del origen empiezan a ceder protagonismo frente a los sabores generados por el tueste en sí, aunque todavía pueden apreciarse rasgos del varietal y el procesamiento en orígenes expresivos. Es el nivel habitual en muchos espressos de estilo italiano clásico y en blends diseñados para bebidas con leche, donde el mayor cuerpo y amargor equilibran bien la dulzura láctea. Los números Agtron asociados suelen situarse entre 30 y 45. Ver también: Tueste oscuro, Tueste medio, Segundo crack, Agtron, Espresso blend.

Tueste natural

Término usado principalmente en España para referirse al café tostado sin adición de azúcar, en contraposición al café torrefacto. Es el sistema de tueste estándar en todo el mundo y el único utilizado en el mercado del café de especialidad. El adjetivo "natural" no hace referencia al nivel de tueste —claro, medio u oscuro— sino únicamente a la ausencia de azúcar durante el proceso. En el contexto español es importante esta distinción porque históricamente las mezclas de café en hostelería combinaban café natural con café torrefacto en proporciones variables, siendo necesario especificar el tipo al comprarlo o pedirlo. Con el auge del café de especialidad y la creciente conciencia del consumidor, el café de tueste natural ha ganado protagonismo frente al torrefacto, aunque en el mercado convencional español las mezclas con torrefacto siguen siendo mayoritarias. Ver también: Torrefacto, Café torrefacto, Tueste claro, Tueste medio, Tueste oscuro.

Tueste oscuro

Nivel de tueste en el que el café se somete a temperaturas elevadas durante un tiempo prolongado, generalmente más allá del segundo crack, produciendo granos de color marrón muy oscuro o casi negro con superficie brillante por la exudación de aceites. A estas temperaturas los compuestos aromáticos propios del origen y el varietal se degradan casi completamente, y el perfil sensorial pasa a estar dominado por los sabores generados por el tueste en sí: notas a carbón, humo, chocolate amargo, madera y regaliz. La acidez percibida es muy baja y el amargor es el atributo dominante. Históricamente asociado al espresso italiano tradicional y al café de gran consumo, el tueste oscuro ha perdido protagonismo en el mercado de especialidad, donde se prioriza la expresión del origen mediante tuestes claros o medios. No debe confundirse con el café torrefacto, que incorpora azúcar externo al grano. Ver también: Segundo crack, Desarrollo, Curva de tueste, Torrefacto, Scorching / Tipping.

Turbo shot

Estilo de espresso moderno que busca extracciones más rápidas con molienda algo más gruesa, ratios más largos y, a menudo, presiones más contenidas. Bien ejecutado puede ofrecer mucha claridad, dulzor y menos astringencia, aunque exige control técnico para que la taza no quede hueca o desequilibrada.

Turbulencia

Agitación del café molido durante la extracción. Aumenta el contacto entre agua y partículas, acelerando la extracción. Un vertido agresivo en filtrado o el agitado del espresso generan turbulencia. Bien usada mejora el contacto agua-café; en exceso puede sobreextraer zonas concretas o colapsar la cama de filtrado.

Turkish coffee

Café molido muy fino hervido directamente en un cezve (pequeño cazo de cobre). No se filtra

Typica

Variedad base de *Coffea arabica* y, junto a Bourbon, uno de los dos linajes genéticos de los que desciende la mayor parte del arábica cultivado en el mundo. Su recorrido histórico es el del propio café: de Etiopía a Yemen, de allí a los jardines botánicos de Ámsterdam a finales del siglo XVII, y de ahí a Java, al Caribe y a toda América. Botánicamente se reconoce por su porte alto y cónico, entrenudos largos y brotes nuevos de color bronce. Es una variedad de rendimiento bajo (en torno a un 20-30 % menos que Bourbon) y muy susceptible a la roya y a la broca, motivo por el cual ha sido sustituida progresivamente por cultivares más productivos y resistentes. De ella derivan variedades y mutaciones tan reconocibles como Maragogype, Kent, Blue Mountain, Kona o Pache, y bajo nombres locales se la conoce como criollo, arábigo, nacional o sumatra. Su prestigio se sostiene sobre la taza: limpieza notable, dulzor marcado y una acidez elegante que muchos catadores consideran el patrón de referencia del arábica clásico. La paradoja de Typica es que su calidad sensorial es inversamente proporcional a su viabilidad agronómica, y por eso hoy sobrevive sobre todo en microlotes, fincas patrimoniales y enclaves aislados (como el Valle de Agaete) donde la ausencia de plagas ha permitido conservarla. Véase también Bourbon, Maragogype, roya, Agaete (café de).

U

Uchuñari

Café de proceso animal producido en Perú, obtenido a partir de granos que han sido ingeridos y excretados por el coati andino —conocido localmente como uchuñari o achuni—, un mamífero omnívoro de la familia Procyonidae que habita las zonas boscosas de la selva alta peruana. Al igual que ocurre con el Kopi Luwak indonesio y el Black Ivory tailandés, el proceso de digestión transforma los compuestos del grano mediante las enzimas del tracto gastrointestinal del animal, reduciendo la astringencia y modificando el perfil sensorial. Se produce en cantidades muy limitadas en regiones como Amazonas y San Martín y se comercializa como curiosidad de nicho a precios muy elevados. Su calidad objetiva en taza es debatida entre catadores especializados, y su producción sostenible y ética depende de si los animales actúan en libertad o en cautividad. Ver también: Kopi Luwak, Black Ivory, Procesado natural, Perú.

Uganda

Cuarto productor de café de África y uno de los países con mayor potencial en el mercado de especialidad del continente. Produce tanto *Coffea arabica* —en las laderas del Monte Elgón y la región del Rwenzori— como *Coffea canephora* en sus variedades robusta y la nativa *Coffea robusta* silvestre, que tiene en Uganda uno de sus centros de origen. El arábica ugandés de las zonas altas —especialmente el Bugisu del Monte Elgón, a más de 2.000 metros— ofrece perfiles de gran acidez, notas frutales y florales y cuerpo medio, comparable en calidad a los mejores orígenes de Kenia y Etiopía. La robusta ugandesa, cultivada en las regiones bajas alrededor del lago Victoria, ha ganado atención en el mercado de specialty robusta por su potencial sensorial cuando se procesa con cuidado. Uganda tiene además la particularidad de cosechar dos veces al año, lo que garantiza suministro continuo de café fresco. Ver también: *Coffea canephora*, Specialty robusta, Arábica, Procesado lavado.

Uganda AA

Clasificación comercial del café arábica ugandés de mayor calidad, equivalente al Kenya AA keniano, que designa los granos de mayor tamaño de criba y mayor densidad del lote. El Uganda AA proviene principalmente de las laderas del Monte Elgón y de la región del Rwenzori, a altitudes superiores a 1.800 metros. En taza el Uganda AA de especialidad puede ofrecer perfiles de gran acidez brillante, notas frutales y florales, cuerpo medio y retrogusto largo y limpio, comparable en calidad a los mejores orígenes kenianos y etíopes cuando se procesa y tuesta correctamente. Su presencia en el mercado internacional de especialidad ha crecido significativamente en los últimos años aunque sigue siendo menos conocido que otros orígenes africanos. Ver también: Uganda, Screen size, Grading, Kenya AA, Procesado lavado.

Umbral sensorial

Concentración mínima de un compuesto aromático o gustativo a partir de la cual puede ser detectado o reconocido por el sistema sensorial humano. En el análisis del café se distinguen el umbral de detección —la concentración mínima a la que se percibe la presencia de una sustancia sin identificarla— y el umbral de reconocimiento —la concentración mínima a la que se identifica correctamente el estímulo—. Los compuestos volátiles del café presentan umbrales sensoriales muy variables: algunos compuestos azufrados como el furfuriltiol tienen umbrales de detección en el rango de partes por trillón, mientras que otros compuestos como el ácido acético requieren concentraciones miles de veces mayores para ser percibidos. El concepto de valor de actividad odorante —OAV, por sus siglas en inglés— relaciona la concentración de un compuesto con su umbral sensorial para estimar su contribución real al aroma total.

Uniformidad

Atributo evaluado en el protocolo de cupping de la SCA que mide la consistencia sensorial entre las cinco tazas preparadas con el mismo café durante una sesión de cata. Una puntuación perfecta de uniformidad indica que todas las tazas presentan el mismo perfil, sin variaciones detectables de sabor, acidez, cuerpo o defectos entre ellas. Cada taza no uniforme penaliza la puntuación total con dos puntos sobre cien. La uniformidad depende de la homogeneidad del lote, la calidad del tueste, la molienda y la preparación de las muestras. Un café con alta uniformidad transmite confianza sobre la consistencia del lote completo y facilita la reproducibilidad en taza. Ver también: Cupping, Puntuación SCA, Taza limpia, Lote.

V

V60

Cono de filtrado en forma de V con 60° de inclinación y espirales internas. Alta versatilidad y limpieza en taza. Permite un control preciso del flujo mediante la técnica de vertido. Su gran abertura y cono pronunciado permiten recetas muy diferentes, desde perfiles más rápidos y florales hasta más dulces y densos.

Válvula unidireccional

Dispositivo en el envasado de café tostado que permite la salida del CO₂ sin permitir la entrada de oxígeno. Esencial para el frescor del producto. Presente en el envasado de calidad desde 24–72 h post-tueste. Permite envasar café relativamente fresco sin que la bolsa se infle o se oxide prematuramente.

Vaporizado

Proceso de introducción de vapor a presión en la leche para simultáneamente calentarla e incorporar aire. La técnica (posición, ángulo, profundidad de la lanza) determina la calidad de la microespuma. Una buena vaporización busca aireación inicial y luego emulsión para obtener dulzor, brillo y textura sedosa.

Varietal

Subdivisión genética dentro de una especie. Cada varietal tiene características propias de sabor, rendimiento y resistencia. Equivalente en café al concepto de cepa en vino. En café de especialidad se usa mucho para comunicar identidad del lote, pero la taza final también depende de altitud, nutrición, procesado, secado, tueste y preparación.

Varietales F1

Híbridos de primera generación obtenidos mediante el cruce controlado de dos líneas parentales genéticamente distantes y homocigotas. En café los híbridos F1 se desarrollan principalmente para combinar alta calidad en taza con resistencia a enfermedades y adaptabilidad climática. Su principal ventaja agronómica es el llamado vigor híbrido o heterosis: las plantas F1 tienden a ser más productivas, más uniformes y más resistentes que sus parentales. Entre los híbridos F1 más relevantes en el café de especialidad actual destacan el Starmaya —primer híbrido F1 de semilla estable disponible comercialmente, desarrollado en Nicaragua— y el Centroamericano, desarrollado por World Coffee Research. Su principal limitación es que las semillas de segunda generación —F2— pierden las características del híbrido, por lo que los productores deben renovar el material vegetal en cada ciclo, lo que implica un coste adicional. Ver también: Híbrido de Timor, Sarchimor, Roya, World Coffee Research.

Venezuela

País productor de café arábica con una historia cafetera relevante y un potencial de especialidad poco explorado internacionalmente. El café venezolano se cultiva principalmente en los estados andinos —Táchira, Mérida y Trujillo— y en la cordillera de la Costa. El varietal más representativo es el Árbol Criollo —también llamado Venezolano o Typica venezolana—, uno de los materiales genéticos más antiguos de América, introducido en el siglo XVIII desde las Antillas. En taza el café venezolano tradicional se caracteriza por una acidez suave, cuerpo ligero-medio, dulzor delicado y notas a caramelo, frutos secos y flores. El guayoyo —café muy diluido y ligero preparado con filtro de tela, de gran arraigo cultural en Venezuela— es la preparación más tradicional y diferenciadora del país. La inestabilidad económica y política de las últimas décadas ha impactado gravemente la producción y exportación. Ver también: Typica, Árbol Criollo, Procesado lavado, Historia del café.

Vietnam

Segundo productor de café del mundo por volumen, tras Brasil, y el mayor productor de *Coffea canephora* —robusta— a nivel global. El cultivo del café fue introducido por los colonizadores franceses en 1857 y se expandió masivamente a partir de los años 80 del siglo XX tras las reformas económicas del Đổi Mới, convirtiendo a Vietnam en una potencia cafetera en pocas décadas. La región de las Tierras Altas Centrales —especialmente Dak Lak, Lam Dong y Gia Lai— concentra la mayor parte de la producción. El café vietnamita se destina principalmente a la industria del café soluble y los blends de gran volumen, aunque en los últimos años ha emergido un movimiento de especialidad local con arábicas de altura y robustas finos de Lam Dong y Cầu Đất. La cultura cafetera vietnamita es rica y singular: el cà phê sữa đá —café con leche condensada sobre hielo— y el cà phê trứng —café con yema de huevo batida— son preparaciones únicas reconocidas internacionalmente. Ver también: *Coffea canephora*, Specialty robusta, Soluble, Cold brew.

Villa Sarchí

Varietal de *Coffea arabica* originario de Costa Rica, descubierto en la región de Sarchí en la provincia de Alajuela como una mutación natural del Bourbon de porte compacto. Es uno de los varietales más representativos de la caficultura costarricense y ha sido ampliamente utilizado como material genético en programas de mejora varietal, siendo uno de los parentales del Sarchimor. En taza se caracteriza por una acidez brillante y viva, cuerpo medio, dulzor notable y notas a frutos rojos y cítricos cuando se cultiva a buena altitud. Su porte bajo facilita la recolección y permite densidades de siembra mayores, lo que lo convirtió en un varietal muy valorado por los productores costarricenses antes de la llegada de los híbridos resistentes a la roya. Ver también: Sarchimor, Bourbon, Costa Rica, Roya.

Villalobos

Varietal de *Coffea arabica* originario de Costa Rica, seleccionado a partir del Typica en las primeras décadas del siglo XX en la región de Tarrazú. Es uno de los varietales históricos de la caficultura costarricense, apreciado por su calidad en taza pero poco productivo y sensible a enfermedades, lo que ha limitado su adopción masiva frente a varietales más resistentes y productivos. En taza ofrece perfiles limpios, delicados y equilibrados con acidez suave, dulzor fino y notas a fruta madura y caramelo. Su cultivo se ha reducido considerablemente en las últimas décadas aunque sigue presente en algunas fincas tradicionales de Tarrazú y otras regiones altas de Costa Rica como material de preservación genética y para microlotes de especialidad. Ver también: Typica, Costa Rica, Terroir, Microlote.

Vitaminas del café

Conjunto de micronutrientes presentes en el café tostado que contribuyen de forma modesta pero real a la ingesta diaria. El café no es una fuente significativa de vitaminas en el sentido nutricional clásico, pero contiene cantidades apreciables de niacina —vitamina B3, generada durante el tueste a partir de la degradación de la trigonelina—, riboflavina —vitamina B2— y pequeñas cantidades de ácido pantoténico —vitamina B5—. La niacina es la vitamina más relevante del café: una taza puede aportar entre 0,5 y 3 miligramos, contribuyendo de forma significativa a la ingesta diaria recomendada de 14-16 miligramos en adultos. El café contiene también compuestos con actividad antioxidante —especialmente ácidos clorogénicos y melanoidinas— que aunque no son vitaminas en sentido estricto, tienen efectos protectores sobre el organismo documentados en múltiples estudios. El contenido vitamínico del café varía según el nivel de tueste, el método de preparación y la especie: los tuestes claros conservan más compuestos bioactivos que los oscuros, y el espresso concentra más solubles por volumen que el filtrado. Ver también: Niacina, Trigonelina, Ácido clorogénico, Melanoidinas, Química del café.

Volcánico (suelo)

Tipo de suelo derivado de la meteorización de materiales de origen volcánico —cenizas, lapilli, basaltos— que se caracteriza por su alta fertilidad, su estructura porosa y su capacidad para retener agua y minerales esenciales para el desarrollo del cafeto. Los suelos volcánicos son considerados algunos de los más aptos para el cultivo de café de calidad en el mundo: su riqueza en minerales como potasio, fósforo, calcio, magnesio y micronutrientes favorece una nutrición equilibrada del cafeto, mientras que su textura porosa facilita el drenaje del exceso de agua y la aireación de las raíces. Regiones cafeteras de referencia mundial asentadas sobre suelos volcánicos incluyen Antigua y Acatenango en Guatemala, el Valle Central y Tarrazú en Costa Rica, las laderas del Etna en Sicilia, las islas Galápagos, el Kona hawaiano, las laderas del volcán Barú en Panamá y gran parte de Etiopía y Kenia. La presencia de suelo volcánico es uno de los factores de terroir más valorados en el marketing del café de especialidad, aunque por sí sola no garantiza calidad: el manejo agronómico, el varietal y el procesado siguen siendo determinantes. Ver también: Terroir, Altitud, Shade-grown, Guatemala, Costa Rica.

Washed process

Término en inglés utilizado universalmente en el sector del café de especialidad para referirse al método de procesado lavado. La cereza del café se despulpa mecánicamente para retirar la piel y la mayor parte del mucílago, y los granos —aún cubiertos de mucílago residual— se fermentan en tanques de agua durante 12 a 72 horas para degradar el mucílago restante, se lavan con agua limpia y finalmente se secan. Es el método que produce perfiles más limpios, ácidos y transparentes, que expresan con mayor claridad las características del terroir y del varietal. Es el método dominante en regiones como Kenia, Colombia, Centroamérica y Etiopía lavado. Ver también: Procesado lavado.

WBC

Competición anual que reúne a los mejores baristas del mundo para preparar un menú de espressos, bebidas con leche y una signature drink ante jueces internacionales. Organizada por la World Coffee Events (WCE). Es la sigla de World Barista Championship, una de las competiciones más visibles del sector para técnica, servicio y creatividad.

WDT

Técnica de distribución del café molido en el portafiltro usando agujas finas para romper grumos y repartir mejor la molienda antes del tamping. Se utiliza sobre todo en espresso para reducir canalizaciones y mejorar la uniformidad del puck, especialmente con cafés frescos o molinillos que generan aglomerados.

Weiss Distribution Technique

Técnica de distribución del café molido dentro del portafiltro desarrollada por el barista John Weiss y popularizada a través de las redes sociales y foros de especialidad. Consiste en usar una herramienta de finos filamentos —generalmente una aguja o un dispositivo con múltiples agujas tipo WDT tool— para romper los grumos y distribuir uniformemente el café molido dentro del portafiltro antes del tamping, eliminando los canales de extracción causados por la compactación desigual del molido. Ha ganado enorme popularidad en el barismo doméstico y de competición por su bajo coste, su sencillez y los resultados consistentes que aporta en la uniformidad de extracción. Es especialmente efectiva con molinos que generan alta proporción de finos estáticos que tienden a agruparse. Ver también: WDT, Distribution tool, Canalización, Tamper, Puck screen.

W

Wet hulled

Término en inglés equivalente al giling basah, el método de procesado semihúmedo originario de Sumatra, Indonesia. Se incluye como entrada propia porque aparece con frecuencia en fichas de lote, literatura técnica y plataformas de importación internacionales para describir el procesado característico de los cafés de Sumatra, Sulawesi y otras islas indonesias. En el wet hulled el pergamino se retira cuando el grano aún conserva entre un 30 y un 50% de humedad, generando el perfil sensorial denso, terroso y de baja acidez característico de estos orígenes. Ver también: Giling basah, Indonesia, Procesado natural, Beneficio.

World Coffee Research

Organización científica sin ánimo de lucro fundada en 2012 y financiada por la industria cafetera mundial con el objetivo de investigar, desarrollar y distribuir nuevas variedades de café que combinen calidad sensorial, resistencia a enfermedades y adaptabilidad al cambio climático. Entre sus proyectos más relevantes destacan el desarrollo de híbridos F1 como el Centroamericano y el Starmaya, la creación del Catálogo de Variedades de Café —una referencia global sobre varietales con datos agronómicos y sensoriales estandarizados— y los programas de mejora genética en colaboración con centros de investigación de países productores. Su trabajo es especialmente relevante ante la amenaza del cambio climático sobre las zonas de cultivo de arábica, que podrían reducirse significativamente en las próximas décadas sin variedades más tolerantes al calor y la sequía. Ver también: Varietales F1, Roya, Híbrido de Timor, *Coffea stenophylla*, *Coffea racemosa*.

Wush Wush

Varietal etíope de origen selvático cultivado principalmente en la región de Kaffa. Se caracteriza por perfiles florales y afrutados de gran intensidad y delicadeza. Ha ganado protagonismo en lotes de competición y cafés de especialidad de alta gama por su rareza y expresividad aromática.

X

Xantinas

Grupo de compuestos orgánicos nitrogenados de la familia de las purinas al que pertenecen los principales alcaloides estimulantes presentes en el café, el té y el cacao. La cafeína —1,3,7-trimetilxantina— es la xantina más conocida y abundante en el café, pero no la única: la teobromina y la teofilina también están presentes en pequeñas cantidades en el grano. Las xantinas actúan como antagonistas de los receptores de adenosina en el sistema nervioso central, lo que explica su efecto estimulante, reductor de la fatiga y promotor de la alerta. Su estudio es relevante tanto desde el punto de vista sensorial —contribuyen al amargor del café— como desde el punto de vista fisiológico y de salud. Ver también: Cafeína, Trigonelina, Química del café.

Xantofila

Pigmento de la familia de los carotenoides presente en las hojas y en menor medida en los frutos del cafeto, responsable de las tonalidades amarillas que aparecen en algunas variedades de cereza madura —como el Bourbon amarillo o el Yellow Catuaí— y en las hojas del cafeto en determinadas condiciones de estrés nutricional o lumínico. En el grano de café verde las xantofilas están presentes en cantidades muy pequeñas y su impacto directo en el perfil sensorial es mínimo. Sin embargo su estudio forma parte de la investigación sobre la fisiología del cafeto y la relación entre pigmentación, maduración y composición química del fruto. Ver también: Cereza, Bourbon, Catuaí, Maduración.

Y

COFFEE SAPIENS

Yellow Bourbon

Mutación natural del Bourbon rojo en la que la cereza madura adquiere un color amarillo en lugar del rojo habitual, resultado de la ausencia de antocianinas en el exocarpio. Fue descubierto en Brasil a principios del siglo XX como cruce espontáneo entre el Bourbon rojo y una variedad de cereza amarilla de origen incierto, posiblemente el Amarelo de Botucatu. Es uno de los variedades más cultivados en Brasil, especialmente en el estado de São Paulo y en el sur de Minas Gerais, donde las condiciones climáticas favorecen su expresión sensorial. En taza el Yellow Bourbon se caracteriza por un dulzor pronunciado, acidez suave y equilibrada, cuerpo medio y notas a caramelo, frutas amarillas —mango, melocotón, albaricoque—, chocolate con leche y frutos secos. Su color amarillo en madurez puede dificultar la cosecha selectiva, ya que es menos visible entre el follaje verde que el rojo, aunque los recolectores experimentados identifican fácilmente el punto óptimo por la tonalidad y la textura de la cereza. Es uno de los variedades más valorados en el mercado de especialidad brasileño y aparece con frecuencia en microlotes de alta puntuación en el Cup of Excellence de Brasil. Ver también: Bourbon, Brasil, Varietal, Cosecha selectiva, Microlote.

Yellow Catuaí

Variante del Catuaí en la que la cereza madura presenta color amarillo en lugar del rojo característico del Catuaí rojo estándar. Al igual que el Yellow Bourbon, su coloración amarilla se debe a la ausencia de antocianinas en el exocarpio. Es resultado del mismo programa de mejora varietal que produjo el Catuaí rojo —cruce de Caturra y Mundo Novo desarrollado por el Instituto Agronômico de Campinas en Brasil en los años 40 y 50— y comparte con él sus características agronómicas: planta de porte compacto, alta productividad y buena resistencia al viento y a la lluvia. En taza el Yellow Catuaí ofrece un perfil limpio y equilibrado con notas a chocolate, caramelo, frutos secos y una acidez moderada, ligeramente más dulce y suave que su equivalente rojo en condiciones similares de cultivo y procesado. Es uno de los variedades más cultivados en Brasil y Centroamérica y aparece frecuentemente como base de blends de especialidad y en lotes de microlote de media-alta puntuación. Ver también: Catuaí, Yellow Bourbon, Mundo Novo, Caturra, Brasil.

Yemen

País de la península arábiga considerado el primer lugar del mundo donde el café se cultivó de forma intencionada y desde donde se extendió al resto del mundo. Aunque el origen silvestre de *Coffea arabica* se sitúa en Etiopía, fue en Yemen —especialmente en las regiones montañosas de Haraz, Bani Matar y Raymah— donde los sufíes comenzaron a cultivar y consumir el café de forma sistemática a partir del siglo XV, utilizando la bebida para mantenerse despiertos durante las largas jornadas de oración y meditación. El puerto de Mokha fue durante más de dos siglos el centro del comercio mundial del café. El café yemení se cultiva en terrazas de montaña a entre 1.500 y 2.500 metros, con procesado natural ancestral y sin riego artificial, en condiciones de gran escasez hídrica. En taza ofrece perfiles únicos: notas vinosas, afrutadas, especiadas y chocolatadas de gran complejidad, con acidez media y cuerpo denso. La inestabilidad política y el conflicto armado que sufre el país desde 2015 han afectado gravemente la producción y exportación de café yemení, aunque algunos importadores especializados mantienen relaciones comerciales activas con productores locales. Ver también: Mokha / Moca, Procesado natural, Cascara, Qesher, Historia del café.

Yirgacheffe

Subregión cafetera situada dentro de la zona de Sidama en el sur de Etiopía, considerada por muchos catadores y tostadores como uno de los orígenes más expresivos y reconocibles del mundo del café de especialidad. Sus cafetales se sitúan entre 1.700 y 2.200 metros sobre el nivel del mar en suelos volcánicos ricos y con abundantes lluvias bien distribuidas. El café de Yirgacheffe se produce principalmente mediante procesado lavado, aunque los naturales de la zona han ganado enorme popularidad en los últimos años. El perfil del Yirgacheffe lavado es extraordinariamente floral y cítrico: notas a jazmín, bergamota, limón, té negro y frutos del bosque con una acidez brillante y muy limpia que lo hace inmediatamente reconocible en cata. El Yirgacheffe natural tiende hacia notas más afrutadas e intensas, con frutos tropicales, bayas y una dulzura pronunciada. Es uno de los orígenes más demandados en el mercado de especialidad mundial y su nombre funciona como garantía de calidad reconocida globalmente. Ver también: Etiopía, Sidamo, Heirloom, Procesado lavado, Denominación de origen.

Yoco

Planta trepadora de la familia Sapindaceae —*Paullinia yoco*— que crece de forma silvestre en la selva amazónica de Colombia, Ecuador y Perú y cuya corteza contiene concentraciones muy elevadas de cafeína, comparables o superiores a las del café. Es utilizada de forma tradicional por comunidades indígenas amazónicas como los Siona, Kofán y Coreguaje, que raspan la corteza y la mezclan con agua fría para obtener una infusión estimulante consumida especialmente al amanecer antes de las jornadas de caza o trabajo. A diferencia del café, el yoco no requiere procesado ni calor para liberar sus compuestos activos. Su mención en el diccionario es relevante porque ilustra que la cafeína como recurso natural no es exclusiva del género *Coffea* y que su uso como estimulante tiene raíces culturales profundas en diversas tradiciones indígenas del mundo. Ver también: Cafeína, Xantinas, Historia del café.

Yungas

Región cafetera de Bolivia situada en las laderas orientales de los Andes, en el departamento de La Paz, a altitudes de entre 1.000 y 2.300 metros sobre el nivel del mar. Es la principal zona productora de café del país y una de las regiones con mayor potencial sin explotar del mercado de especialidad latinoamericano. El término "yungas" designa en quechua las zonas de transición entre las alturas andinas y la selva amazónica, caracterizadas por una vegetación exuberante, alta humedad y temperaturas templadas que crean condiciones muy favorables para el cultivo del café. El café de los Yungas bolivianos se produce casi en su totalidad por pequeños agricultores indígenas de comunidades aymaras y quechuas, con métodos artesanales y bajo uso de agroquímicos. En taza ofrece perfiles de acidez media, cuerpo medio, dulzor notable y notas a chocolate, frutos tropicales, caramelo y en los lotes de mayor altitud matices florales y afrutados de interés. La principal limitación del café boliviano es logística: la lejanía de los centros de producción y la dificultad de las rutas de acceso encarecen el transporte y dificultan la exportación en volúmenes competitivos. Ver también: Café orgánico, Cooperativa cafetera, Altitud, Procesado lavado, Single Origin.

Yunnan

Provincia del suroeste de China y principal región cafetera del país, responsable de más del 98% de la producción nacional de café. El cultivo del café fue introducido en Yunnan por misioneros franceses a finales del siglo XIX, pero su expansión comercial a gran escala comenzó en los años 80 del siglo XX con el apoyo de Nestlé y otros grandes compradores internacionales. Los cafetales se sitúan principalmente en las prefecturas de Pu'er, Baoshan, Lincang y Xishuangbanna, a altitudes de entre 1.000 y 1.800 metros en suelos ácidos ricos en materia orgánica. La producción está dominada por la especie arábica —especialmente el varietal Catimor— aunque en los últimos años ha surgido un movimiento de especialidad local que trabaja con variedades heirloom y procesados experimentales para desarrollar perfiles más complejos y diferenciados. En taza el café de Yunnan de especialidad puede ofrecer notas a chocolate negro, especias, frutos secos, caramelo y en algunos procesados naturales notas afrutadas de interés. China es también un mercado consumidor de café de enorme y rápido crecimiento, lo que convierte a Yunnan en un origen de doble relevancia: productor y consumidor emergente a la vez. Ver también: Catimor, Procesado experimental, Single Origin, Café orgánico.

Z

Zambia

País productor de café arábica lavado situado en el sur de África, con una producción concentrada en la región de Muchinga y las tierras altas del norte —especialmente Kasama y Isoka— a altitudes de entre 1.000 y 1.800 metros. Aunque su producción es modesta en comparación con los grandes orígenes africanos, Zambia ha ido ganando reconocimiento en el mercado de especialidad gracias a la calidad potencial de sus cafés de altura. El café zambiano fue desarrollado principalmente a partir de material genético keniano —SL28 y SL34— lo que explica el perfil sensorial de algunos de sus mejores lotes: acidez brillante, notas afrutadas a grosella negra y frutos del bosque, cuerpo medio y gran limpieza en taza. Su producción está organizada principalmente en grandes fincas privadas, lo que facilita la trazabilidad pero limita la diversidad de perfiles. Ver también: SL28 / SL34, Procesado lavado, Kenia, África.

Ziama

Varietal de *Coffea arabica* originario de la región de Ziama Macenta, en Guinea Conakri, África Occidental. Es uno de los materiales genéticos africanos menos conocidos fuera de su región de origen pero de creciente interés científico por su potencial de adaptación a condiciones climáticas adversas y su diversidad genética diferenciada respecto a los materiales etíopes más estudiados. Su cultivo es prácticamente artesanal y de subsistencia en las comunidades locales, sin apenas presencia en el mercado internacional de especialidad. Investigadores del World Coffee Research y organismos de conservación genética lo han identificado como un recurso valioso para programas de mejora varietal orientados a la resiliencia climática. En taza su perfil es poco documentado en la literatura de especialidad, aunque algunos estudios preliminares apuntan a notas frutales y florales de interés. Ver también: *Coffea arabica*, World Coffee Research, Heirloom, Varietales F1.

Zona cafetera

Expresión geográfica y cultural que designa las regiones del mundo aptas para el cultivo del café, delimitadas por las condiciones climáticas, altitudinales y edáficas necesarias para el desarrollo del cafeto. En sentido amplio equivale al concepto de Cinturón del Café, la franja comprendida entre los trópicos de Cáncer y Capricornio donde se concentra prácticamente toda la producción mundial. En sentido más específico el término se usa para designar regiones concretas de gran relevancia cafetera dentro de un país: en Colombia, por ejemplo, el Eje Cafetero —que comprende los departamentos de Caldas, Risaralda y Quindío— es conocido popularmente como "la zona cafetera" y fue declarado Paisaje Cultural Cafetero por la UNESCO en 2011. En cualquier caso, la pertenencia geográfica a una zona cafetera no garantiza calidad por sí sola: dentro de estas zonas la altitud, el suelo, el microclima y las prácticas agronómicas determinan el potencial real de cada terroir. Ver también: Cinturón del Café, Terroir, Altitud, Colombia.

Zumo de cereza

Líquido rico en azúcares, ácidos orgánicos y compuestos aromáticos extraído de la pulpa y el mucílago de la cereza del café durante el procesado. En el beneficio húmedo este zumo se genera como subproducto del despulpado y la fermentación, y su gestión es un reto medioambiental importante porque su vertido directo a ríos y cauces contamina gravemente los ecosistemas acuáticos por su alta demanda biológica de oxígeno. En el contexto del procesado experimental algunos productores utilizan el zumo de cereza —o miel de café— como inoculante natural en fermentaciones anaeróbicas o como ingrediente para desarrollar perfiles sensoriales específicos, aprovechando su carga de levaduras y bacterias autóctonas. Su valorización como subproducto es una línea de trabajo creciente en el marco de la sostenibilidad cafetera. Ver también: Cereza, Mucílago, Fermentación, Procesado experimental, Cascara.

COFFEE SAPIENS



COFFEE SAPIENS

El café, explicado.

COFFEESAPIENS.ORG

COFFEE SAPIENS