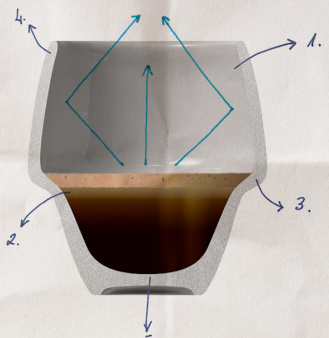
TAZA SOMMELIER
CÁMARA DE AROMA

T S

SOMMELIER CUP
AROMA CAMERA

Diseño Lluís Saula
Modelo patentado

Taza Sommelier: PARTES



1. CÁMARA DE AROMA: concentra e intensifica todos los aromas.
2. Medida ideal: 30 ml. espresso
3. SIN ASA: mayor ergonomía de la taza
4. Porcelana fina: mejor conservación de la temperatura y un fino borde labial
5. Fondo Redondeado: no rompe la crema del espresso al caer.

¿Por qué la Taza Sommelier?

El café espresso es una de las bebidas más aromáticas y de mayor crecimiento que existen en el mundo. Sin embargo no se había creado nunca una taza especial para su cata. Como la copa para el vino, creada para su mejor percepción y disfrute, esta nueva taza tiene una cámara de aroma para oxigenar, extraer y potenciar todos sus aromas, desde los más delicados y ocultos a los menos volátiles.

Sobre esta premisa ha sido creada la Taza Sommelier, con una cámara olfativa que sirve para abrir y apreciar todos los aromas. Está hecha de fina porcelana para mantener mejor la temperatura y con el fondo redondeado para no romper la caída de la crema. Su capacidad de 30ml es la correcta para el espresso. Su diseño sin asa permite un mejor dominio y fusión de la mano con la taza. Todo ello para vivir una experiencia única, completa y diferente al degustar el café espressso.

Cata de vino | Cata de destilado | Cata de aceite | Cata de espresso

PROPIEDADES de la taza Sommelier

- Concentra los aromas

- Potencia e intensifica los aromas.

- Conserva hasta 6º C más la temperatura a los 3 minutos de la erogación (en relación a una taza de espresso estándar)

La cata con la Taza Sommelier

1. Tomar la Taza Sommelier en su totalidad acariciándola con los dedos e inclinarla para observar el color de la crema del espresso. Seguidamente oler el café sin remover, para apreciar los aromas más volátiles que posee: es la primera impresión.

2. Después agitarla suavemente con un movimiento circular de muñeca, hundir la nariz en su interior sin complejos para aspirar todos los aromas del espresso en su conjunto: como nunca lo ha hecho antes.

3. Sorber una pequeña parte de café y concentrar la atención en los distintos sabores y su intensidad , el cuerpo, el tacto bucal y el equilibrio. Finalmente a través del retrogusto analizar las diferentes familias aromáticas, que no tienen por qué coincidir 100% con las del olfato.

4. Para terminar, intentar cuantificar la persistencia, el postgusto en boca y la impresión final del café.

Cata básica del café expresso

Color de la crema

La cata empieza con la observación del color de la crema, su densidad, su consistencia y su duración.
- El color de la crema debe ser avellana, con tonos atigrados y espesos.
- Si el color de la crema es muy claro, blanquecino y poco consistente, indica que el café molido es algo grueso o la carga de café es insuficiente y es incorrecto.
- Si el color de la crema es muy oscuro con un agujero negro sin crema o una posible mancha blanca, indica que el molido es demasiado fino o contiene un exceso de café molido, o que la temperatura del agua es muy elevada y que también es incorrecto.
La duración de la crema debe ser como mínimo de más de 1 minuto.

Correcto Incorrecto Incorrecto

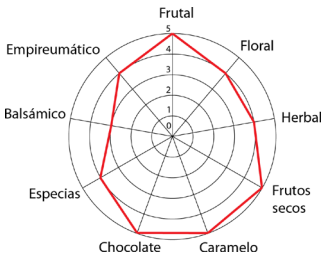
Cata de aromas

Sin remover la taza, oler los aromas más volátiles del café y valorar su calidad e intensidad. A continuación, remover ligeramente la taza para apreciar todos los aromas en su conjunto y su intensidad final. (Ver rueda de aromas y defectos en las páginas 8-10)

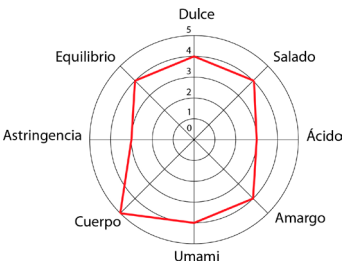
Cata en boca

La fase gustativa empieza con un primer sorbo de café donde se valoran los sabores (el dulzor, la acidez, el amargor, el salado o el umami y su intensidad). Es una primera impresión o ataque.
En una segunda toma se apreciará la evolución en boca, la sedosidad, el cuerpo, el balance y el equilibrio del café.
Por último se evaluará los aromas a través del retrogusto (ver rueda de aromas) y el final de boca o postgusto para observar si es largo, corto o medio en boca.
Finalmente se dará la impresión general personal del café.

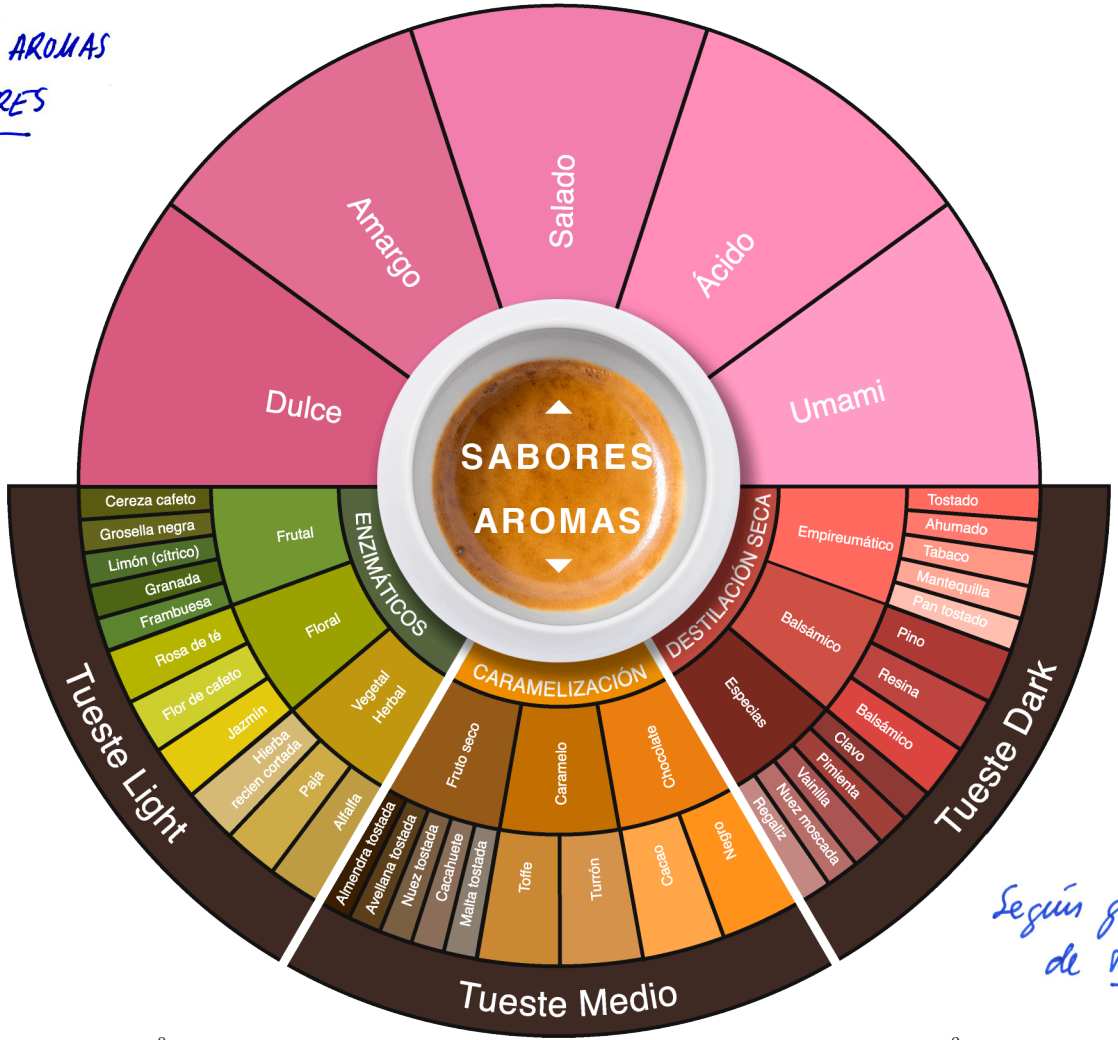
Ejemplo de rueda de valoración de aromas



Ejemplo de rueda de valoración de sabores

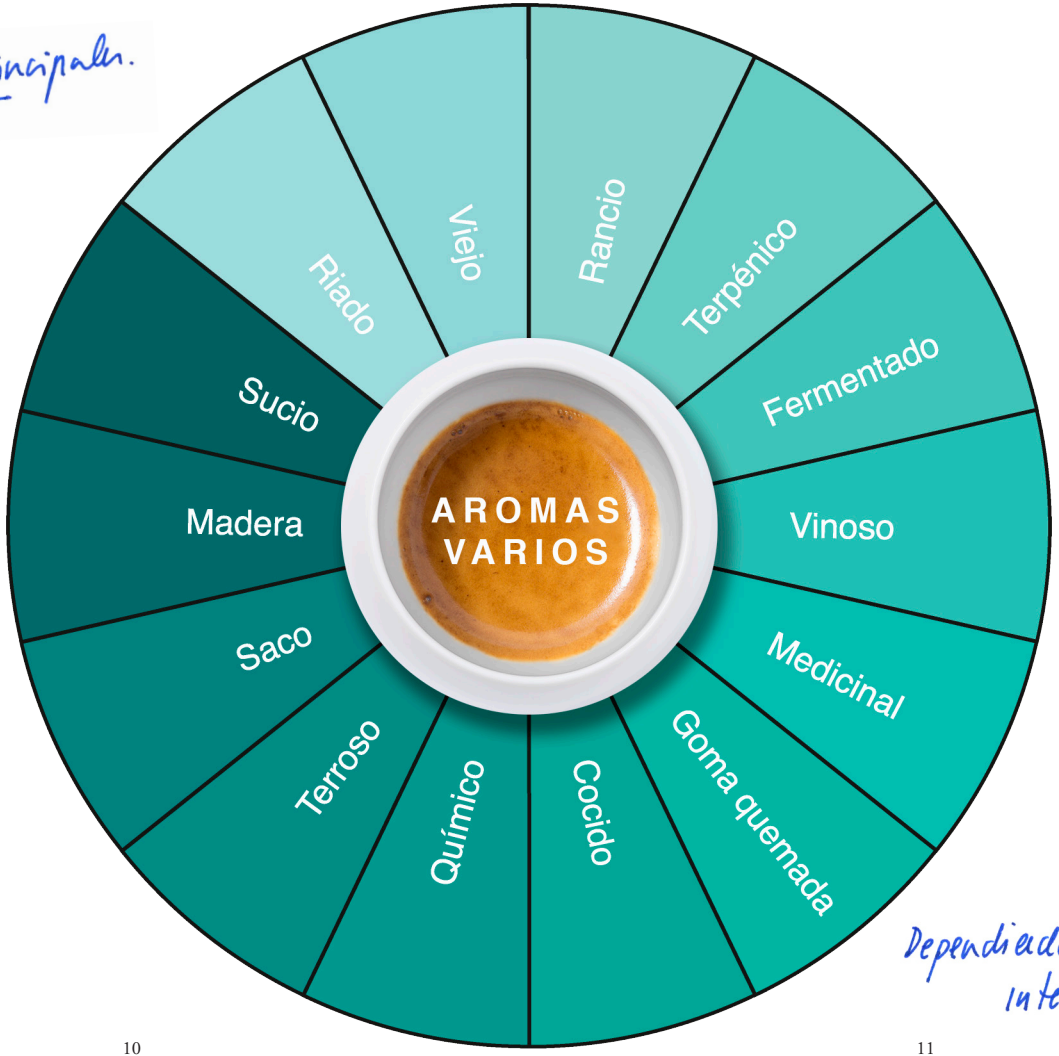


RUEDA DE AROMAS Y SABORES



Según grado de tostado

Defectos principales.



Dependiendo de la intensidad.

Ficha de cata del espresso

Fecha: ..... Tipo de café: .....

.....

Variedad: ..... Blend: .....

Cosecha: ..... Productor: .....

ASPECTO VISUAL DE LA CREMA

COLOR DE LA CREMA

☐ Tigrato ☐ Avellana ☐ Bueno ☐ Discreto ☐ Ausente

DURACIÓN DE LA CREMA

☐ Larga 2 minutos ☐ Media 1 minuto ☐ Corta 30 segundos

AROMAS

SIN REMOVER

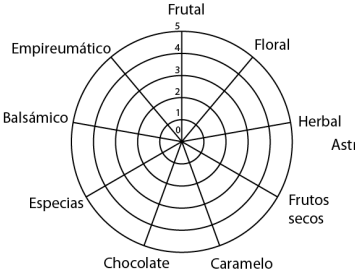
☐ Bueno ☐ Discreto ☐ Malo

REMOVIENDO SUAVEMENTE

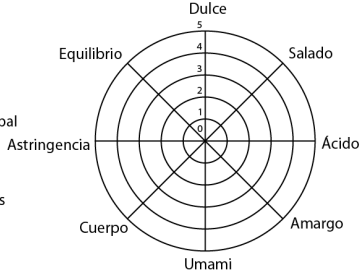
☐ Intenso ☐ Medio ☐ Pobre

RUEDAS DE AROMAS Y SABORES

RUEDA DE FAMILIAS AROMÁTICAS



RUEDA DE SABORES



POSTGUSTO ☐ Largo ☐ Medio ☐ Corto

IMPRESIÓN GENERAL

☐ Excelente ☐ Bueno ☐ Sencillo ☐ Mediocre

Ficha de cata del espresso

Fecha: ..... Tipo de café: .....

.....

Variedad: ..... Blend: .....

Cosecha: ..... Productor: .....

ASPECTO VISUAL DE LA CREMA

COLOR DE LA CREMA

☐ Tigrato ☐ Avellana ☐ Bueno ☐ Discreto ☐ Ausente

DURACIÓN DE LA CREMA

☐ Larga 2 minutos ☐ Media 1 minuto ☐ Corta 30 segundos

AROMAS

SIN REMOVER

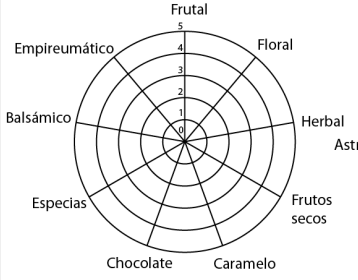
☐ Bueno ☐ Discreto ☐ Malo

REMOVIENDO SUAVEMENTE

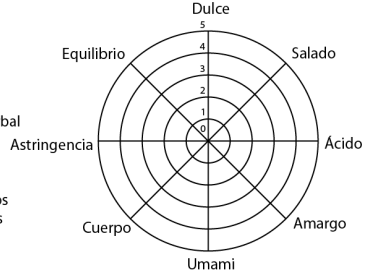
☐ Intenso ☐ Medio ☐ Pobre

RUEDAS DE AROMAS Y SABORES

RUEDA DE FAMILIAS AROMÁTICAS



RUEDA DE SABORES



POSTGUSTO ☐ Largo ☐ Medio ☐ Corto

IMPRESIÓN GENERAL

☐ Excelente ☐ Bueno ☐ Sencillo ☐ Mediocre

Glosario

Retrogusto, Retronasal: percepción de los aromas del café en la boca a través del órgano olfativo.

Postgusto: persistencia de los sabores y aromas en la boca una vez hecha la cata.

Crema: capa de finas burbujas producidas por aire, agua, grasa y materias coloidales que posee el café.

Umami: sensación de sabroso, produce salivación.

Ácido: sabor primario y positivo que se aprecia especialmente en los cafés arábicas. Tipos de acidez: málico, clorogénico, cítrico, tartárico y láctico.

Amargo: sabor producido por la cafeína y otras sustancias.

Dulce: sabor que se debe a los azúcares caramelizados en el tostado.

Salado: sabor que proviene de las sales minerales como el potasio.

Cuerpo: sensación de espesor, viscosidad en boca.

Tacto bucal: sedosidad, aspereza o astringencia en boca.

Equilibrio-Balance: generalmente se refiere al equilibrio entre ácidos y amargos.

Empireumático: con aroma a humo, tostado, tabaco, mantequilla, pan tostado..

Balsámico: con aroma a pino, resina, eucalipto...

"El café espresso es una de las bebidas más aromáticas que existen y degustado en la taza sommelier consigue su máxima expresión"

Lluis Saula

Lluis Saula Puig
Maestro tostador
Sommelier

www.cafesaula.com