

4

PASIÓN POR LOS MATICES: LA CATA DE CAFÉ

La cata es un análisis sensorial en el que se examinan las propiedades del café a través de los sentidos.

TRES ASPECTOS A TENER EN CUENTA ANTES DE LA CATA:

EL TAMAÑO DE LA TAZA

En Nespresso encontramos cafés más cortos, como los ristrettos y los espressos, y cafés más largos, como los lungos. Cada cápsula está pensado para un tamaño concreto.



LA VAJILLA

Son importantes el material, grosor, temperatura y forma del recipiente donde servimos el café.



EL AGUA

El 98% del café es agua, si es más dura o más blanda afectará al café.



EL PASO A PASO DE UNA CATA:

1. OBSERVA LA CREMA

Observamos el café y su crema. Fijate en su textura, características (color, brillo...). Esta protege los aromas.



2. ROMPE LA CREMA

Rompemos la crema protectora con la cuchara de cata para que afloren todos sus aromas. Una vez rota, olemos acercándonos el dorso de la cuchara.



3. DEGUSTA

Realiza un sorbo de café para conseguir una mejor distribución de los aromas por toda la boca y trasladarlos hacia la nariz a través del conducto retronasal.



4. VUELVE A APRECIAR LOS AROMAS

Toma aire por la boca y sopla por la nariz, así volverás a percibir los atractivos aromas de tu taza.



5. SIENTE EL POSTGUSTO

Finalizamos la cata apreciando el postgusto duradero que nos deja el café.



#NespressoMasterclass

CONVIÉRTETE EN UN EXPERTO EN CAFÉ EN

<https://www.nespresso.com/masterclass-cafe/es>