

## **GLOSARIO DEL CAFÉ PARA PUERTO RICO**

Miguel F. Monroig Inglés  
Especialista en Café  
Ad Honoren

**Acidez** - sabor básico caracterizado por la solución de un ácido orgánico. Sabor deseable agudo y agradable particularmente fuerte dependiendo del origen del café contrario al sabor agrio, rancio o amargo de cafés sobrefermentados. Sabor fuerte que da vida al café y que no está relacionado directamente con su sabor amargo o el pH de la bebida.

**Almácigo** - (ver **vivero**)

**Almud** - unidad de medida de áridos y a veces de líquidos, de valor variable según las épocas y las regiones. En Puerto Rico equivale a 28 libras de café uva maduro ó a un volumen de 20 litros.

**Amargo** - sabor primario caracterizado por la solución de cafeína, quinina y ciertos alcaloides. Este sabor es considerado deseable hasta cierto nivel y es afectado por el grado de tueste del grano.

**Aquapulpa** - máquina de despulpado, desmucilaginado y lavado del café.

**Aroma** - olor percibido por la nariz. En el café se refiere a los componentes volátiles liberados de la bebida o infusión. Se refiere al olor en la taza. Cuando las partículas molidas entran en contacto con el agua los componentes grasos se evaporan causando la sensación aromática en el olfato. Se relaciona con la frescura y la personalidad del mismo.

**Aromatización** - proceso de adicionar al café soluble muchos de los compuestos aromáticos perdidos en el proceso de secado antes de la conversión a forma soluble.

**Aspiración** - introducir la bebida de café en la boca mediante una succión vigorosa y asperjarlo uniformemente a través de la lengua para liberar los gases. La aspiración provee para una mejor evaluación sensorial.

**Astringencia** - este atributo es característico de una sensación del postgusto consistente en una percepción de boca seca. Es indeseable en el café.

**Baba** - (ver **mesocarpio**)

Barista - persona que compone bebidas de café como medio de vida o sustento.

Batea - secador mecánico de café en el que se deposita el grano en una camada en movimiento para secarlo con una corriente de aire caliente.

Beneficiado (beneficio) - técnicamente consiste en la serie de pasos o etapas de procesamiento a las que se somete el café para quitar o eliminar todas sus capas o cubiertas de la forma más eficiente sin afectar su calidad y su rendimiento. Es una transformación primaria del grano.

Beneficiado ecológico - el conjunto de operaciones que se realizan para transformar el café uva en pergamino seco, conservando la calidad del café, cumpliendo con las normas de comercialización y evitando pérdidas de café. Además, se eliminan procesos innecesarios, se aprovechan los subproductos del grano, se consigue el mayor ingreso económico al caficultor y se minimiza la contaminación del ambiente.

Beneficiado vía húmeda - se realiza mediante la utilización de agua.

Comprende el despulpado, desmucilaginado o la fermentación y el lavado y el secado. Por esta vía se obtienen los llamados cafés lavados, finos o suaves.

Beneficiado vía seca - este método no utiliza agua en el procesamiento del grano. Contempla el secado directo de los frutos verdes y maduros y posteriormente el pilado. Por esta vía se obtiene el llamado café collar o natural de inferior calidad que el obtenido por vía húmeda.

Bombo - aparato mecánico de forma cilíndrica utilizado para depositar y exponer al café a corrientes de aire caliente durante el secado del grano.

Parecido a una tómbola. Conocido también como Guardiola.

Borra - sedimento que deja la harina del café una vez se ha **colado**.

Bouquet - perfil aromático total de la bebida de café creada por las sensaciones de los compuestos volátiles en las membranas olfatorias.

Café - bebida que se hace por infusión con la semilla tostada y molida del cafeto.

Café aguao - se refiere a la bebida con baja concentración de café.

Café amargo - bebida de café sin azúcar u otro endulzador.

Café blanco - café pergamino seco.

Café bobo - le llaman así a los árboles de café de la variedad Robusta.

Café cereza - similar a café uva (ver **café uva**)

Café caculo - similar a café collar (ver **café collar**)

Café cargao - se refiere a la bebida con alta concentración de café. Café puro muy concentrado.

Café cáscara - café pergamino seco al 12% de humedad.

Café chorote - para algunos café prieto cargao.

Café colao - infusión o bebida de café. Generalmente asociado con el que se pasa por un colador de tela en el proceso de obtener la bebida. Puede ser por otros medios de colado.

Café collar (coyol) - palabra usada para nombrar el fruto del café seco con todas sus cubiertas producto del último pase de la cosecha y procesado por la vía seca.

Café cuesco - similar a café collar (ver **café collar**)

Café descafeinado - aquel al que se ha reducido el contenido de cafeína en una proporción entre 97-98%.

Café enjuto - también conocido como enjuto de agua o enjutao. Es al café al que se le ha escurrido el agua después de lavado y ha perdido humedad hasta alcanzar un contenido alrededor del 25% en la base húmeda.

Café espresso - infusión de café preparada en una máquina a presión. La palabra "espresso" significa extraído y **no rápido** como muchos piensan.

Café instantáneo - polvo o gránulos de café que pueden ser reconstruidos adicionando simplemente agua caliente, y es obtenido industrialmente atomizando o liofilizando el café preparado para removerle el agua.

Café macho - (ver **caracolillo**)

Café negro - café puro sin mezclas.

Café oro - café pilado listo para ser tostado. También se conoce por café base pilado o café verde.

Café pergamino - café seco del procesado por la vía húmeda que no ha sido pilado. Café seco con el endocarpio o cascarilla.

Café pilado - café seco al que se le ha eliminado el pergamino o cascarilla.

Café prieto - café puro sin leche u otra mezcla.

Café puro - café sin leche u otra mezcla.

Café puya - café sin azúcar u otro endulzador.

Café ralo - (ver café **aguao**)

Café seco - café pergamino al que se le ha reducido la humedad de 55% a 12% en la base húmeda.

Café soluble - harina o polvo de café que no deja borra, diluyéndose completamente en el agua. Es un producto industrial, elaborado a partir de una

alta concentración de la bebida, que se somete a un proceso de deshidratación para formar un fino granulado de cristales de café puro. Para prepararlo, sólo se le añade agua caliente y azúcar. Los dos métodos industriales para su elaboración son el método del desecado por pulverización (spray-dry), por el cual se obtiene el café soluble en forma de polvo por aspersion, mediante una centrífuga, y el método de desecado por congelación o liofilización (freeze-dry), más costoso, por el cual se obtiene café en granos más voluminosos que conserva mejor el aroma original del producto

Café tinto - café puro muy concentrado.

Café uva - el que tiene las dos partes del grano juntas y envueltas en la cáscara sin secar. Frutos maduros recolectados de los arbustos de café. Fruto de café fresco con su pulpa.

Café vano - frutos de café de baja densidad que flotan en la superficie del agua durante la separación de flotes del café uva o durante el lavado en tanques. Fruto al que no se le desarrolla material vegetal completamente en uno o los dos lóculos de la semilla por fallas en la fecundación.

Cafeína - alcaloide cristalino de color blanco que ocurre naturalmente en las semillas del café y que estimula el sistema nervioso central y el corazón. Actúa como diurético.

Cafetalero(a) - persona u entidad que posee o cultiva cafetales.

Cafetería - despacho de café y otras bebidas, donde a veces se sirven aperitivos y comidas. Restaurante modesto.

Cafeto - árbol o arbusto de la familia Rubiaceae, originario de Etiopía, África, de cuatro a seis metros de altura, con hojas opuestas, lanceoladas, persistentes y de un hermoso color verde, flores blancas y olorosas, parecidas a las del jazmín, y fruto en drupa roja, cuya semilla es el café.

Cafetal - área o lugar plantado de cafetos.

Caficultura - actividad agrícola cuyo objetivo es el cultivo y la producción de café.

Calidad - clasificación de los cafés de acuerdo a la altitud, variedad botánica, tipo de beneficiado, densidad, tamaño del grano, calidad de

taza, color, imperfecciones del grano y la presencia de materia extraña. Cada país establece sus propios estándares de clasificación de la calidad.

Canasta - envase o recipiente ovalado elaborado con bejucos entrecruzados empleado para la recolección de los frutos del cafeto en el campo.

Canastiao - café recolectado maduro y verde "hecho" en un solo pase.

Caracolillo - ocurre cuando se forma una sola semilla en el fruto de café por el aborto de uno de los óvulos. Es de forma redondeada. Le llaman también café macho o caracol. Algunos le atribuyen una mejor calidad de bebida.

Cascarilla - (ver **endocarpio**)

Catación - consiste en un análisis riguroso de la apariencia, olor y sabor del café.

Chapola - plántula de café en estado de hojas cotidlonarias.

Clasificación - proceso por el cual se separa el café oro en sus distintas calidades. Puede realizarse por densidad, tamaño, forma y color del grano.

Clasificadora - máquina que separa y clasifica el café pilado u oro según su calidad.

Colado - proceso de extracción de los componentes del sabor de la harina del café.

Consumo per cápita - se refiere a la cantidad promedio de café consumida por una persona en un período de un año. Se expresa en libras de harina por persona.

Corte de café - área designada a un trabajador para recolectar los frutos del cafeto.

Cosecha - práctica cultural que consiste en la recolección de los frutos del cafeto. Recogida del café.

Cuartilla - una cuarta parte del **almud** (7 libras de peso de café uva o un volumen de 5 litros)

Cuerpo - es la cantidad y calidad de los sólidos solubles en la bebida. Le dan

textura y consistencia a la infusión. En los líquidos, espesura o densidad.

**Descascarado** - quitar las cubiertas del café seco collar. Eliminación o remoción mecánica de las capas, cáscaras o cubiertas del fruto o drupa del café procesado por la vía seca.

**Desmucilaginado** - desprendimiento del mucílago o baba del grano de café despulpado.

**Desmucilagador(a)** - máquina o aparato mecánico para desprender el mucílago del café despulpado. Generalmente realizan el lavado en la misma operación.

**Despulpado** - eliminación o remoción de la pulpa o cáscara (epicarpio) del café uva maduro.

**Despulpador(a)** - máquina utilizada para remover y separar la pulpa al café uva maduro. Las hay de dos tipos: de rollo (cilindro) y de disco.

**Drupa** - nombre dado al tipo de fruto del cafeto.

**Embrión** - localizado en la superficie convexa de la semilla y representado por un hipócotilo y dos cotiledones.

**Endocarpio** - (pergamino, cascarilla) - cubierta corácea de color crema a marrón que envuelve la semilla.

**Endospermo** - la semilla propiamente constituida. Le llaman almendra, albumen, germen, etc.

**Enfriadora** - máquina utilizada para enfriar el café inmediatamente después de tostado. Generalmente se utiliza una corriente de aire de alta presión para este proceso.

**Enfriamiento** - proceso al que se somete el café inmediatamente luego de tostarse el grano. Puede hacerse con aire o agua.

**Epicarpio** - (cutícula, cáscara, pulpa) - de color rojo u amarillo en su madurez, jugoso y envuelve todas las demás partes del fruto.

**Espermoderma** - (película plateada) - capa fina transparente de color plateado que envuelve la semilla (integumento seminal).

**Extracción** - difusión entre el agua y el sólido (harina de café) de manera de facilitar la transferencia de sustancias solubles a la bebida.

**Fermentación** - proceso enzimático, microbiano y químico natural al que se somete el café luego de despulpado para que se digiera el mucílago y luego ser lavado.

**Fosforito** - plántula de café con las hojas cotiledonarias envueltas por el pergamino.

**Fragancia** - se refiere al olor que el café expelle al momento de moler el grano.

**Germinador** - caja cementera acondicionada para la germinación de las semillas. Sitio donde se siembran las semillas de café para luego trasplantarse al vivero al cabo de unos 45 a 60 días. También conocido por semillero.

**Glacis** - plazoleta de concreto u otro material utilizada para exponer el café al sol durante el secado del grano. Conocido en otros países como patio.

**Granera** - porción pequeña de la cosecha generalmente asociada con la maduración temprana de los primeros frutos. Primer pase o recogida de café.

**Grano negro** - es un defecto del café que ocurre entre otras causas por la recolección de granos fisiológicamente inmaduros, sequías durante el desarrollo acelerado del fruto, deficiencias nutricionales y ataques de insectos o enfermedades.

**Infusión** - un método de preparar el café en el que la harina se remoja con agua por un periodo de tiempo predeterminado.

**Lavado** - remoción y eliminación de las aguas mieles producto del desmucilaginado del grano de café.

**Lavador(a)** - máquina utilizada para remover el mucílago del grano despulpado y limpiarlo.

**Mariposa** - (ver **chapola**)

**Mesocarpio** - (mucílago, baba) - capa de consistencia gelatinosa, dulce y de color cremoso que queda adherida al café despulpado.

**Método de taza** - procedimiento por el cual tazas de café individuales se preparan conforme a una guía establecida para evaluar su aroma, sabor y otras características de una muestra de café.

**Mezcla** - combinación de cafés para obtener el nivel de precios o sabor deseado o para mantener la consistencia en el sabor. Mezclar tiene la



intención de uniformar el control de la calidad mientras trata de controlar los precios máximos y expandir la disponibilidad de material crudo (materia prima).

Molienda - el proceso de romper físicamente el grano de café tostado en pequeñas partículas (harina) para facilitar la extracción de los componentes del sabor durante el colado. Término general empleado que significa disminuir el tamaño por medio de cortes, raspaduras, trituración, desgarrar, frotación, rotura, pulido o cualquier otro proceso que pueda ocasionar reducción del tamaño de las partículas.

Monstruo - También llamado elefante o muela. Grano que excede el tamaño normal en mayor grado.

Mucílago - (ver **mesocarpio**)

Pases - se refiere al número de recogidas del grano que se realizan en una plantación de cafetos.

Película plateada - (ver **espermoderma**)

Pergamino - (ver **endocarpio**)

Pilado - eliminación o remoción mecánica del pergamino (cascarilla) del grano de café seco procesado por la vía húmeda.

Pilador(a) - máquina utilizada para remover el pergamino y generalmente pulir el grano eliminando la película plateada del café seco.

Pocillo de café - alrededor de 4 onzas de la bebida de café

Podar - cortar o quitar las ramas superfluas, enfermas, desgarradas o rotas de los árboles o arbustos de café para que fructifiquen con más vigor.

Post-gusto - sensación que deja la infusión de café en la boca después de tragarse.

Pulido - eliminación o remoción mecánica de la película plateada del grano de café pilado.

Pulpa - (ver **epicarpio**)

Quintal - medida de peso equivalente a 100 libras.

Raspao - recolección de la totalidad de los granos de café verde y

maduro. También se conoce como ripiao u ordeño.

Ripio - residuo que queda de algo. Se dice del último "pase" en la recolección del fruto del café.

Sabor - sensación que ciertos cuerpos producen en el órgano del gusto.

Saco de café - medida usada en el comercio del café que equivale a 60 kilogramos (132 libras) de café seco.

Secado - proceso para la eliminación del agua superficial e interna del grano de café lavado hasta alrededor del 12% en la base húmeda.

Semillero - (ver **germinador**)

Soldadito - (ver **fosforito**)

Taza de café - varía de 6 a 8 onzas de la bebida de café

Toldo(a) - manta generalmente preparada de cosiendo sacos de yute para exponer el café al sol durante el secado en pequeñas operaciones.

Torrefacción - la torrefacción es la operación en la cual son formados, bajo la acción del calor, los principios aromáticos que no existen previamente, en su mayoría, en la semilla del café. Consiste en calentar los granos a una temperatura que provoque modificaciones químicas, físicas y físico-químicas que hace que de éstos se pueda obtener una infusión cuyas cualidades sean satisfactorias.

Tostado - (ver **torrefacción**)

Tostadora - máquina utilizada para tostar el café pilado y formar los componentes aromáticos del grano de café.

Triángulo - anomalía en la semilla de café que toma forma triangular. Generalmente se forman cuando se desarrollan tres granos dentro de la drupa o fruto.

Vivero - lugar o sitio donde permanecerán las plantas de café procedentes del germinador o semillero hasta alcanzar el desarrollo necesario para el trasplante al campo. Generalmente el café tarda entre 6 a 8 meses en estar listo para establecer la plantación. Conocido también por almácigo