



INTERNATIONAL COFFEE ORGANIZATION
ORGANIZACIÓN INTERNACIONAL DEL CAFÉ
ORGANIZAÇÃO INTERNACIONAL DO CAFÉ
ORGANISATION INTERNATIONALE DU CAFÉ

PSCB 123/10

30 julio 2010
Original: inglés

C

Junta Consultiva del Sector Privado
31^a reunión
20 septiembre 2010
Londres, Inglaterra

Agregación de valor a los cafés Robusta

Antecedentes

Se ha recibido el documento adjunto del Instituto de Calidad del Café y en él figura información acerca de los protocolos de prueba de la taza, junto con una lista de participantes en las cuatro reuniones de trabajo sobre el café Robusta que tuvieron lugar en Uganda en 2009 y 2010 (Anexo A); un formulario de prueba de la taza de cafés finos Robusta (Anexo B), y los resultados de pruebas de la taza obtenidos en una reunión de trabajo sobre los cafés finos Robusta que tuvo lugar del 8 al 11 de junio de 2010 (Anexo C).

El Sr. Ted Lingle, del Instituto de Calidad del Café, ofrecerá una exposición ante la JCSP de cómo agregar valor a los cafés Robusta en la reunión del 20 de septiembre de 2010. En la reunión se distribuirá el texto de esa exposición.

Medidas que se solicitan

Se invita a la JCSP a que tome nota de este documento.

PROTOCOLOS DE PRUEBA DE LA TAZA DE CAFÉS ROBUSTA

Equipo necesario

Preparación del tueste	Entorno	Preparación de la prueba de la taza
Muestra del tueste	Bien iluminado	Balanza (pesa)
Agtron u otro dispositivo que pueda leer el color	Limpio, sin aromas que interfieran	Vasos con tapa para la prueba
Molinillo	Mesas para la prueba	Cucharas para la prueba
	Silencioso	Equipo de agua caliente
	Temperatura comfortable	Formularios y demás papeleo
	Pocas distracciones (sin teléfonos, etc.)	Lápices y tablillas con sujetapapeles

Vasos para la prueba: El tipo de vaso para la prueba que recomienda la UCDA es un vaso Manhattan o “rocks” de 5 ó 6 onzas de vidrio grueso. Los vasos deberán estar limpios sin que se note ningún olor y a la temperatura ambiente. Las tapas de los vasos pueden ser de cualquier material.

Preparación de la muestra

Tueste:

- La muestra deberá ser tostada con 24 horas de prueba y dejarse en reposo 8 horas por lo menos.
- Perfil del tueste:
 - Se considera en general que el grano de Robusta es mucho más denso que la mayor parte de los granos de Arábica y ofrece mayor resistencia al calor. Por esa razón, la superficie del grano sin moler de Robusta tiene que reflejar un tostado bastante más oscuro que el del grano sin moler de Arábica para lograr que surja un sabor y color tostado parecido después de molerlo.
 - El color tostado del **grano sin moler de Robusta** deberá ser de **medio a medio-oscuro**, no de claro a medio-claro como es habitual en el tueste de Arábica para la prueba de la taza. En la escala M-Basic (Gourmet) Agtron, es preciso una lectura de **grano sin moler de Robusta** de 48 aproximadamente para producir una lectura de **molido** M-Basic (Gourmet) Agtron de aproximadamente 78 molido, +/- 1 punto (Agtron/SCAA disco #45 para el grano sin moler y Agtron/SCAA disco #75 para el molido).

- Las lecturas comparables del Robusta molido serían 54 aproximadamente en la pesa comercial Agtron E10/E20; 110 aproximadamente en la pesa Probat, y 115 aproximadamente en la pesa Neotec. Las pruebas de la taza de grupo han indicado que ese color tostado más claro es el color tostado óptimo para la prueba de la taza de Robusta.
- Los que están acostumbrados a probar Arábica tostado deberán tomar nota de que el primer chasquido no es tan pronunciado y espectacular en el Robusta como lo es en el Arábica. En el Robusta el primer chasquido rara vez llega a un punto culminante, y el segundo chasquido es también muy apagado al principio. Los que calculan el tueste por el sonido del chasquido tienen que esperar hasta que el primer chasquido haya terminado por completo antes de pensar en poner fin al tueste. Si se termina el tueste unos momentos antes (10 segundos o así) del segundo chasquido, debería lograrse el tueste óptimo para el Robusta según se determinó en las pruebas de la taza con un panel.
- El tueste no debería llevar menos de 9 minutos y más de 14 minutos. No debería verse señales de que el grano está abrasado o de punta (volcado).
- La muestra deberá enfriarse al aire de inmediato (sin enfriar con agua).
- Cuando los granos se ponen a la temperatura ambiente (aproximadamente 75° F o 20° C), las muestras finalizadas deberán guardarse hasta la prueba en recipientes herméticos o bolsas no permeables para reducir al mínimo la exposición al aire y prevenir la contaminación.
- Las muestras deberán guardarse en un lugar fresco y seco, pero no refrigerado ni congelado.

Determinación de medidas:

- La proporción óptima es la de 8,75 gramos por 150 ml de agua, dado que esa medida corresponde al punto medio de las recetas de óptimo equilibrio para la Taza de Oro de “Robusta”.
- Determinése el volumen de agua en los vasos de la prueba de la taza que se hayan escogido y ajústese el peso de café a esa proporción dentro de los límites de +/-,25 gramos.

Preparación de la prueba de la taza:

- La muestra deberá molerse inmediatamente antes de la prueba de la taza, no más de 15 minutos antes de la infusión con agua. Si eso no es posible, deberán taparse las muestras y deberá hacerse la infusión antes de que transcurran 30 minutos después de moler el café.

- Las muestras deberán pesarse COMO GRANO SIN MOLER de manera que tengan la proporción predeterminada (véanse los párrafos anteriores para la proporción) para el volumen apropiado de líquido en la taza.
- El tamaño de las partículas al moler deberá ser un poco más grueso que el que suele usarse para la infusión de goteo con filtro de papel, y del 70% al 75% de las partículas deberán pasar por un tamiz de malla metálica tamaño 20 EE UU.
- Deberán prepararse 5 tazas por lo menos de cada muestra para evaluar la uniformidad de la muestra.
- El café de cada una de las tazas de muestra deberá molerse echando en el molinillo una cantidad para limpiar de la muestra y después moliendo cada tanda por separado en los vasos para la prueba de la taza, asegurándose de que toda y la misma cantidad de muestra se deposite en cada taza. Inmediatamente después de moler el café deberá colocarse una tapa en cada taza.

Vertido del agua:

- El agua que se use para la prueba de la taza deberá ser limpia y sin olor, pero no destilada ni suavizada. El total ideal de sólidos que se disuelven es de 125-175 ppm, pero no deberá ser de menos de 100 ppm ni de más de 250 ppm.
- El agua deberá ser fresca y haberse calentado a 200° F (93° C) cuando se vierte en el café molido.
- El agua caliente deberá echarse directamente en el grano molido y medido de la taza hasta el borde de ésta, asegurándose de que se moja todo el café.
- A medida que el café pierde gases, el “tope” puede hundirse y quedar por debajo del borde de la taza. Cuando eso ocurre, échese inmediatamente más agua en la taza para que el tope llegue otra vez al borde de la taza.
- Déjese que el café repose sin tocarlo durante 4 minutos antes de la evaluación.

Evaluación de muestras

La prueba sensorial se hace por tres razones:

- para determinar las diferencias sensoriales entre las muestras
- para describir el gusto de las muestras
- para determinar la preferencia del catador por las muestras

No hay ninguna prueba que por sí sola pueda responder con eficacia a todo ello, pero hay aspectos comunes. Es importante para el evaluador saber el propósito de la prueba y cómo se usarán los resultados. *El propósito de este protocolo de prueba de la taza es determinar la*

preferencia del catador. Se analiza la calidad de atributos específicos del gusto, y después, basándose en la anterior experiencia del catador, se puntúa cada atributo del gusto en una escala de números. Después pueden compararse las puntuaciones entre las muestras. Los cafés que reciben puntuación más alta deberían ser mucho mejores que los cafés que reciben puntuación más baja.

El formulario de prueba de la taza proporciona una forma sistemática de registrar 10 atributos importantes de sabor en el café Robusta: Fragancia/aroma, sabor, regusto, proporción sal/acidez, proporción amargo/dulce, gusto en la boca, equilibrio, tazas uniformes, tazas limpias e impresión general. Pueden registrarse también en el formulario los defectos, tanto los secundarios como los capitales. Los atributos específicos de sabor son puntos positivos de calidad que responden a un rango en el juicio del catador; los defectos son puntuaciones negativas que denotan sensaciones de gusto desagradable; la puntuación general se basa en la experiencia del catador del gusto como evaluación personal. Se puntúan en una escala de 16 puntos que representan niveles de calidad, con aumentos de un cuarto de punto entre los valores numéricos de 6 a 10. Esos niveles son:

<u>Escala de calidad:</u>			
6,00 – Buena	7,00 – Muy buena	8,00 – Primera calidad	9,00 – Excepcional
6,25	7,25	8,25	9,25
6,50	7,50	8,50	9,50
6,75	7,75	8,75	9,75

En teoría esta escala va de un valor mínimo de 0 a un valor máximo de 10 puntos. El extremo más bajo de la escala (6,25 a 6,75) se aplica a los cafés comerciales, que se catan fundamentalmente para la evaluación del tipo e intensidad de los defectos.

Procedimiento de evaluación

Las muestras deberán inspeccionarse primero para el color del tueste. Esto se marca en el lado izquierdo del formulario y puede usarse como referencia en la clasificación de atributos específicos del gusto, en especial si el tueste de la muestra es demasiado claro o demasiado oscuro. La secuencia de la clasificación de cada atributo se basa en la impresión de los cambios en el gusto causados por la disminución de la temperatura del café a medida que enfría:

Etapa 1: Fragancia/aroma

1. Antes de que transcurran 15 minutos después del molido de las muestras, deberá evaluarse el aroma en seco de las muestras levantando la tapa y olfateando los granos molidos secos.

- a. El tipo y la intensidad del aroma en seco se clasifica en una escala del 1 al 6, y después se marca en el lugar correspondiente de la escala *vertical*.
 - b. El catador deberá anotar también el tipo de aroma en seco en la línea horizontal pequeña. El tipo de aroma en seco irá de un aroma de flores a un aroma de frutas o a un aroma de hierbas.
2. Después de hacer la infusión con agua, se deja que el poso repose por lo menos 3 minutos, pero no más de 5 minutos. El poso se deshace revolviendo tres veces y después se deja que la espuma corra por el revés de la cuchara y se huele con suavidad.
- a. El tipo y la intensidad del aroma húmedo se clasifica en una escala del 1 al 6, y después se marca en el lugar correspondiente de la escala *vertical*.
 - b. El catador deberá anotar también el tipo de aroma húmedo en la línea horizontal pequeña. El tipo de aroma en húmedo irá de un aroma de frutas a un aroma de hierbas o un aroma de frutos secos. Además, en el aroma en húmedo podrá detectarse aroma de caramelo o de cacao.
3. Se suma la puntuación del aroma en seco y en húmedo y después se marca en el formulario la puntuación combinada de fragancia/aroma, con una puntuación máxima de 10.

Etapa 2: Gusto, regusto, sal/acidez, amargo/dulce y sensación en la boca

4. Cuando la muestra se haya enfriado hasta estar a 160° F (aproximadamente 70° C, 8-10 minutos después de la infusión), deberá empezar la evaluación de la bebida. La bebida se sorbe para dentro de la boca de manera que se cubra la mayor superficie posible, especialmente la lengua y el paladar. Debido a que los vapores retronasales están a su máxima intensidad a estas elevadas temperaturas, el gusto y el regusto se puntúan en este momento.
- a. El gusto es la principal característica del café, y las notas medias combinan el sabor y el aroma.
 - b. El regusto se define como la duración del gusto positivo (cualidades de sabor y aroma que emanan de la parte posterior del paladar y permanecen en la boca después de que se expulsa o se traga el café.
5. A continuación se puntúan la proporción sal/acidez, la de amargo/dulce y la sensación en la boca, cuando el café sigue enfriando (160° F – 140° F).
- a. La proporción sal/acidez es el relativo equilibrio entre las sensaciones saladas, impulsadas principalmente por los niveles de potasio más elevados de los cafés Robusta en contraste con los niveles habitualmente más bajos de los ácidos orgánicos, en especial el ácido cítrico. Los cafés Robusta “finos” se caracterizan por su nivel más bajo de sal, la cual produce un sabor “áspero” en la taza y su nivel más elevado de ácidos orgánicos, los cuales producen un sabor “suave” en la taza. El nivel bajo de sabor salado se puntúa en la escala

- vertical de 1 a 6, y el número más alto representa la impresión de bajo sabor salado. El nivel alto de acidez se puntúa en la escala vertical de 1 a 6, y el número más alto representa la impresión de un alto nivel de acidez. Las dos puntuaciones se suman para la puntuación total del aspecto salado/ácido, y la puntuación máxima es 10.
- b. La proporción amargo/dulce es el relativo equilibrio entre las sensaciones de sabor amargo y dulce, y el resultado óptimo es el de una combinación de bajo sabor amargo y alto sabor dulce. El nivel bajo de sabor amargo se puntúa en la escala vertical de 1 a 6, y el número más alto representa una impresión de bajo sabor amargo. El nivel alto de sabor dulce se puntúa en la escala vertical de 1 a 6, y el número más alto representa una impresión de nivel elevado de sabor dulce. Las dos puntuaciones se suman para la puntuación total del aspecto amargo/dulce, y la puntuación máxima es 10.
 - c. La sensación en la boca es una combinación de peso y textura. El peso procede de las partículas de fibra microfinas que recoge el grano del suelo, y la textura procede de los aceites extraídos de las partículas del café y suspendidos en la infusión. Tanto el peso (peso en la lengua comparado con el agua pura) como la textura (sensación resbaladiza comparada con el agua pura) se puntúan en las escalas verticales de 1 a 6. Las dos puntuaciones se suman para la puntuación total de sensación en la boca, y la puntuación máxima es de 10 puntos.
6. La preferencia del catador por cada uno de los atributos se evalúa a varias temperaturas diferentes (2 ó 3 veces) según va enfriando la muestra. Para puntuar la muestra en una escala de 16 puntos se rodea con un círculo la puntuación apropiada en el formulario de prueba. Si se hace un cambio (si una muestra gana o pierde algo de la calidad que se percibe debido a cambios en la temperatura), vuélvase a puntuar en la escala horizontal y señálese con una flecha para indicar la dirección de la puntuación final.

Etapas 3: Equilibrio, tazas uniformes y tazas limpias

7. Cuando la infusión se pone a la temperatura ambiente (por debajo de 100° F), se evalúan el equilibrio, la uniformidad de las tazas y la limpieza de las tazas.
 - a. El equilibrio es la valoración del catador de lo bien que encajan unos con otros, en combinación sinérgica, el sabor, el regusto, la sensación en la boca y la proporción amargo/dulce. Los cuatro atributos deberán estar presentes con igual intensidad para conseguir “equilibrio” en la taza. Cuanto mayor sea la intensidad, mientras se mantenga el equilibrio en la taza, más alta será la puntuación.

- b. La uniformidad de las tazas y la limpieza de las tazas se evalúan taza por taza. Con respecto a esos atributos, el catador formula un juicio acerca de cada taza por separado y otorga dos puntos por taza por cada taza uniforme y dos puntos por taza por cada taza limpia (la puntuación máxima es de 10 puntos).

Etapas 4: Puntuación general y total

8. La evaluación de la bebida cesa cuando la muestra alcanza 70° F (16° C), y la puntuación general la determina el catador y se da a la muestra en forma de “puntos del catador” basados en TODOS los atributos combinados.
9. Se suman después todas las puntuaciones de cada uno de los diez atributos y se inscriben en el recuadro a mano derecha del formulario titulado “Puntuación total”.

Etapas 5: Puntuación final

10. Una vez calculada la puntuación total, se deducen puntos por defectos de la siguiente manera:
 - a. El defecto secundario es un defecto de poca importancia que se encuentra habitualmente en las propiedades aromáticas del café. Se evalúa cada una de las tazas y, a toda taza en la que se encuentre un defecto secundario, se le restan dos puntos de la puntuación total.
 - b. El defecto capital es un defecto grande que se encuentra habitualmente en las propiedades relativas al gusto del café. Se evalúa cada taza y, a toda taza en la que se encuentre un defecto capital, se le restan cuatro puntos de la puntuación total.
11. La puntuación final se calcula restando los defectos secundarios o capitales que se hayan encontrado en cualquiera de las cinco tazas, y se inscribe en el recuadro titulado “Puntuación final”.

Puntuación de componentes por separado

Para algunos de los atributos positivos hay dos escalas de puntuación. Las escalas *verticales* (de arriba abajo) se usan para puntuar la *intensidad* del componente sensorial que figura en la lista y se puntúan para el registro del evaluador. Las escalas *horizontales* (de izquierda a derecha) se usan para puntuar la *preferencia* del catador en cuanto al componente de que se trate, basándose en su impresión de la muestra y la comprensión que se ha experimentado de la calidad. Se inscribe la puntuación del atributo en el recuadro que le corresponde del formulario de evaluación.

Se describe a continuación de forma más completa cada uno de esos atributos:

Fragancia/aroma: Entre los aspectos aromáticos figuran el olor en *seco* (definido como el olor del café molido cuando aún está seco) y el olor en *húmedo* (el olor del café cuando se hace infusión con agua caliente). Se puede evaluar esto en tres etapas distintas de la pureza de la taza: 1) olfateando el café molido colocado en la taza antes de verter el agua sobre el café; 2) olfateando los aromas que suelta cuando se deshace el poso; y 3) olfateando los aromas que suelta cuando el café se está haciendo. Pueden apuntarse aromas específicos en las “cualidades” y se apunta en las escalas verticales de seis puntos la intensidad del aroma en seco, cuando se deshace el poso y cuando está húmedo. La puntuación final se calcula sumando las escalas verticales y debería reflejar las preferencias de los tres aspectos relativos a fragancia/aroma de una muestra.

- Las notas enzimáticas que se encuentran habitualmente en los cafés Robusta finos son: rosa de té, limón, flor del cafeto y miel; mientras que las que se encuentran habitualmente en los cafés Robusta comerciales son patata y guisante verde.
- Las notas de dorado con azúcar que se suelen encontrar en los cafés finos Robusta son: vainilla, mantequilla, caramelo, cacao y nuez; mientras que las que se suelen encontrar en los cafés Robusta comerciales son pan tostado y cacahuete tostado.
- Las notas de destilación en seco que suelen encontrarse en los cafés Robusta finos son las de malta; mientras que las que suelen encontrarse en los cafés Robusta comerciales son pimienta, cedro y tabaco de pipa.
- Los defectos secundarios que suelen encontrarse en los cafés Robusta finos son pulpa de café; mientras que los que suelen encontrarse en los cafés Robusta comerciales son gusto a tierra, a medicina, a humo, a caucho y a paja.

Gusto: El gusto representa la principal característica del café, las notas "del medio", entre las primeras impresiones que da el primer aroma y sabor del café y el regusto final. Es una impresión combinada de todas las sensaciones gustativas (brote de sabor) y los aromas retronasales que van de la boca a la nariz. La puntuación que se da por el gusto deberá tener en cuenta la intensidad, calidad y complejidad de la combinación de sabor y aroma que se experimenta cuando se sorbe el café con vigor para que en la evaluación entre todo el paladar.

- Las notas de gusto que suelen encontrarse en los cafés Robusta finos son:
 - Fruta: cereza, grosella negra, pasa, frambuesa, baya, higo seco, limón y ciruela
 - Nuez: nuez, almendra y malta
 - Especias: clavo, cilantro y pimienta de Jamaica

- Dulces: melaza, almibarado, caramelo, miel, chocolate oscuro, cacao y mantecoso
- En general: equilibrado, complejo, completo, meloso, profundo y delicado
- Notas de gusto que es habitual encontrar en el Robusta comercial:
 - Vegetal: hierba, heno, cereal, cebada, legumbre, patata, guisante, ensilage, nanjea, palomitas de maíz y galleta
 - Fenol: medicina, metálico, caucho, humo, quemado, madera
 - Astringente: úrico, salado, salobre, maleza
 - En general: apagado, sin vida, desabrido, desigual, neutral, áspero, jabonoso

Regusto: El regusto se define como la duración de cualidades positivas de gusto (sabor y aroma) que emanan de la parte posterior del paladar y permanecen después de que el café haya sido expulsado o tragado. Si el regusto es de corta duración o desagradable, se le dará una puntuación baja. En los cafés Robusta está impulsado con frecuencia por el nivel de potasio que se encuentra en el café, resultando los niveles altos en un regusto *salobre* (muy salado y con aromas desagradables) y los bajos niveles en un regusto *sabroso* (poco salado y con aromas agradables).

Proporción sal/acidez: La proporción sal/acidez es responsable por el sabor agradable y delicado que se deriva de la acidez y dulzura por las que se distingue a los cafés Robusta y surge de la presencia de ácidos y azúcares de la fruta. Se reconoce también porque los niveles más bajos de potasio y cafeína que hacen que el café Robusta tenga sabor basto o áspero no están en las cafés Robusta “finos”. Este atributo es comparable a la clasificación “estrictamente suave/estrictamente fuerte” de los cafés del Brasil. La evidente impresión de acidez es una de las diferencias sorprendentes entre las cafés Robusta finos y los Robusta comerciales.

Proporción amargo/dulce: Tanto la sensación de sabor *amargo* como la de sabor *dulce* está presente en los cafés Robusta. El componente amargo surge principalmente de los niveles de potasio y cafeína presentes en el café, mientras que el componente dulce se deriva de los ácidos frutales, el ácido clorogénico y los niveles de azúcar en el café. Los cafés Robusta finos tienen un bajo nivel amargo y un alto nivel dulce en su sabor, mientras que el café Robusta comercial tiene un elevado nivel amargo y un bajo nivel dulce en el sabor. Al determinar la proporción del aspecto amargo/dulce, el catador puntúa el relativo amargor en una escala del 1 al 6, y da la puntuación más alta a la impresión de amargo más baja, mientras que puntúa el relativo sabor dulce en una escala del 1 al 6, y da la puntuación más alta a la impresión de dulzura más alta. Se suman después las dos puntuaciones para determinar la puntuación amargo/dulce.

Sensación en la boca: La cualidad de la sensación en la boca se basa en la sensación táctil del líquido en la boca, en especial tal como se siente entre la lengua y el paladar. La mayor parte de las muestras que dejan una sensación pesada en la boca pueden recibir también una puntuación alta en términos de calidad debido a la presencia de coloides en la infusión. Los coloides en la infusión se forman cuando los aceites extraídos del café molido coagulan alrededor de las fibras de grano microfinas que quedan suspendidas en la infusión. La sensación en la boca tiene dos aspectos definidos: 1) peso y 2) textura.

Equilibrio: El “equilibrio” depende de cómo todos los diversos aspectos de gusto, regusto, proporción sal/acidez, proporción amargo/dulce y sensación en la boca de la muestra funcionan juntos y se complementan o contrastan los unos con los otros. A medida que la intensidad de cada uno de esos atributos aumenta, se hace más difícil que todos los atributos permanezcan en equilibrio. Si cada atributo aumenta por igual en intensidad, la puntuación que se da al equilibrio es alta. Si en la muestra faltan uno o más atributos o si algunos atributos son muy fuertes, la puntuación del equilibrio será más baja.

Uniformidad de las tazas: La uniformidad de las tazas se refiere al gusto constante de las distintas tazas de la muestra probada. Si hay un solo grano agrio, fermentado, con sabor a fenol o con otro sabor malo en alguna de las tazas, una o más de las tazas tendrán un sabor distinto. Esa falta de uniformidad en el sabor del café es un atributo muy negativo. Esa falta de uniformidad deberá ser tan clara que el catador pueda identificar con facilidad la taza con mal sabor en triangulación con las otras tazas de la muestra. La puntuación de este atributo se calcula taza por taza. Se otorgan dos puntos por cada taza en la muestra que es uniforme (que sabe como las otras tazas), y la puntuación máxima es de 10 puntos si las cinco tazas saben igual.

Limpieza de las tazas: La limpieza de las tazas se refiere a que no haya impresiones negativas que interfieran desde la primera ingestión hasta el regusto final, a la “transparencia” de la taza. Al evaluar este atributo, se tiene en cuenta la experiencia total del gusto desde el momento de la ingestión inicial hasta la expulsión o trago final. Si hay un solo grano mohoso, sucio, volcado o de cualquier otro mal sabor en alguna de las tazas, una o más de las tazas tendrá un sabor que no es de café. Todo *sabor o aroma que no sea de café* descalificará a cualquiera de las tazas. Se otorgan dos puntos por cada taza de la muestra que no tenga sabor o aroma que no sea de café.

Puntuación general: En la puntuación “general” se reflejará la puntuación holísticamente integrada de la muestra según la impresión del catador. Una muestra que tenga muchos atributos muy agradables, pero que no responda del todo a lo que espera el catador, recibirá una puntuación más baja. Un café que responda a lo que se espera en cuanto a su carácter y ofrezca cualidades particulares del gusto del origen, recibirá una puntuación alta. Una muestra ejemplar de características preferidas que no se reflejen plenamente en la puntuación

de los atributos por separado podría recibir una puntuación aún más alta. Esta es la etapa en la que los catadores hacen su valoración personal del café. Un buen catador no permite que su preferencia personal por un café interfiera con la puntuación de los otros atributos de gusto de la muestra.

Defectos: El defecto es un gusto negativo o deficiente que resta valor a la calidad del café. Hay defectos de dos clases. El *defecto secundario* es un gusto malo que se nota, pero que no es abrumador, que se encuentra habitualmente en los aspectos aromáticos. Al “defecto secundario” se le da un “2” en intensidad. El *defecto capital* es un gusto malo, que se encuentra habitualmente en los aspectos relativos al sabor, que es o abrumador o hace que la muestra sea de sabor desagradable, y se le da una puntuación de intensidad de “4”. El defecto deberá primero ser clasificado (como defecto secundario o como defecto capital) y después hay que describirlo (“agrio”, “sabor a caucho”, “sabor a fermentado”, “sabor a fenol”, por ejemplo), y se hace la descripción por escrito. Se anota el número de tazas en las que se encontró el defecto, y se registra la intensidad del defecto con puntuación de 2 o de 4. La puntuación de los defectos se multiplica por el número de tazas en las que se encontraron y se resta de la puntuación total al calcular ésta conforme a las instrucciones en el formulario de prueba de la taza.

Puntuación final

La puntuación final se calcula sumando primero las puntuaciones por separado que obtuvieron cada uno de los atributos primarios en el recuadro de la “Puntuación total”. De esta “puntuación total” se restan los defectos para llegar a la “puntuación final”. El modelo de puntuación que figura a continuación ha resultado ser una forma coherente de describir la gama de calidad del café para la puntuación final, en la que una puntuación por encima de 80 corresponde a cafés Robusta finos.

Puntuación total	Descripción de la calidad	Clasificación
90-100	Excepcional	Muy fino
80-90	Fino	Fino
70-80	Muy bueno	Prima
60-70	Calidad media	Buena calidad corriente
50-60	Regular	Buena calidad corriente
40-50	Regular	Comercial
< 40		Grado de cotización
< 30		Grado inferior
< 20		Grado bajo
< 10		Triage

Participantes a la reunión de trabajo sobre los cafés Robustas

<u>Nombres</u>	<u>Kampala 08/09</u>	<u>Accra 11/09</u>	<u>Kampala 03/10</u>	<u>Kampala 06/10</u>
<u>Internacionales</u>				
Ted Lingle	X			X
Manuel Diaz		X	X	X
Sunalini Menon	X			
Ken Davids	X			
Surrendra	X			X
Christine Garces			X	
Elliot Bensen		X		
Vanildo Pagio	X			
Joao Morales	X			
Javier Giraldo	X		X	X
Arthur Fiorott				X
Hendarto				X
Sabik Galindo Artunduaga				X
Charles Angebault				X
<u>Uganda</u>				
Doreen Rweihangwe	X	X	X	X
John Turyangyenda	X			
Edmond Kananura	X		X	X
Emmanuel Tumussigye	X	X	X	X
Rita Kyamuhangire	X		X	X
Vicent Balinda	X			X
Dick Wadada	X		X	
Clare Rwakatogoro	X		X	X
Conrad Adoko			X	
Rodgers Sali			X	
Fidel Bakomeza			X	X
Nathan Uringi	X	X	X	X
Enock Senyonge			X	
Agnes Bagonza			X	
Seninde Denis Richard			X	
Boaz Mugarnra			X	
Hakim Mufumbiro	X			
Faith Asaji				X
Ruth Nampiimo				X
Batte Godfrey				X
Godfrey Onono				X
Francis Olupot-Ogasi				X
Teopista Nakkungu				X

<u>Nombres</u>	<u>Kampala 08/09</u>	<u>Accra 11/09</u>	<u>Kampala 03/10</u>	<u>Kampala 06/10</u>
<u>Tanzania</u>				
<i>Ludovic Muta Bebwa</i>	X		X	
Desideri Nboya		X	X	
<u>Camarún</u>				
Daniel Maioulou	X			
<u>Côte d' Ivoire</u>				
Kouakou Kouame Philippe		X		
Konan Remy		X		
Konan Kouame Sylvain		X		
<u>Gabón</u>				
Ntouna Kambangoye Jean		X		
Elinguji Michel		X		
Samuel Tetteh Lowor		X		
Obolio Liz Nadine		X		
Mengue Celia Ninon		X		
<u>Ghana</u>				
Charles Bruce-Tagoe		X		
Charles Mankatah		X		
William Azalekor		X		
Dorinda Kline		X		
Abraham Akpertey		X		
Prince Mensah		X		
Esther Anim-Kwapong		X		
Ellis Noble Nkrumah				
<u>Kenya</u>				
Agwanda Charles		X		
Noah Anthonz Phiri				
<u>Togo</u>				
Winga Tomtala		X		
Baba Kodjo Sena Agbeko		X		
Tamekloe M. Akoli		X		
Komian Wegbe		X		
<u>Zimbabwe</u>				
Emson Mandizvidza		X		



Protocolo de prueba de taza de los Robustas Finos

Nombre: _____

Fecha: _____ Sesión: _____

Escala de Calidad :				
5,00 - Promedio	6,00 - Buena	7,00 - Muy buena	8,00 - 1 ^{ra} calidad	9,00 - Excepcional
5,25	6,25	7,25	8,25	9,25
5,50	6,50	7,50	8,50	9,50
5,75	6,75	7,75	8,75	9,75

Muestra #	Grado de tueste de la muestra	Puntuación: <input style="width: 40px;" type="text"/>			Puntuación: <input style="width: 40px;" type="text"/>			Puntuación: <input style="width: 40px;" type="text"/>			Puntuación: <input style="width: 40px;" type="text"/>			Puntuación: <input style="width: 40px;" type="text"/>			Puntuación: <input style="width: 40px;" type="text"/>			Punt. Total <input style="width: 40px;" type="text"/>			
		Fragancia/aroma			Gusto			Equilibrio sal/acidez			Equil. amargo/dulce			Sensación en la boca			Equilibrio				General		
		6 7 8 9 10 Seca Carácter Quiebra 6 6 3 3 1 1			6 7 8 9 10 Regusto 6 7 8 9 10 Salobre sabroso			6 7 8 9 10 Sal baja Acidez alta 6 6 3 3 1 1			6 7 8 9 10 Amargo bajo Dulzura alta 6 6 3 3 1 1			6 7 8 9 10 Áspero Suave Puntuación: <input style="width: 40px;" type="text"/> Uniformidad <input style="width: 40px;" type="text"/>			6 7 8 9 10 Puntuación: <input style="width: 40px;" type="text"/> Limpieza <input style="width: 40px;" type="text"/>				Defectos (Substraer) secundario=2 # tazas Intensidad capital=4 <input style="width: 20px;" type="text"/> X <input style="width: 20px;" type="text"/> = <input style="width: 20px;" type="text"/>		
Notas:																		Resultado Final					

Muestra #	Grado de tueste de la muestra	Puntuación: <input style="width: 40px;" type="text"/>			Puntuación: <input style="width: 40px;" type="text"/>			Puntuación: <input style="width: 40px;" type="text"/>			Puntuación: <input style="width: 40px;" type="text"/>			Puntuación: <input style="width: 40px;" type="text"/>			Puntuación: <input style="width: 40px;" type="text"/>			Punt. Total <input style="width: 40px;" type="text"/>			
		Fragancia/aroma			Gusto			Equilibrio sal/acidez			Equil. amargo/dulce			Sensación en la boca			Equilibrio				General		
		6 7 8 9 10 Seca Carácter Quiebra 6 6 3 3 1 1			6 7 8 9 10 Regusto 6 7 8 9 10 Salobre sabroso			6 7 8 9 10 Sal baja Acidez alta 6 6 3 3 1 1			6 7 8 9 10 Amargo bajo Dulzura alta 6 6 3 3 1 1			6 7 8 9 10 Áspero Suave Puntuación: <input style="width: 40px;" type="text"/> Uniformidad <input style="width: 40px;" type="text"/>			6 7 8 9 10 Puntuación: <input style="width: 40px;" type="text"/> Limpieza <input style="width: 40px;" type="text"/>				Defectos (Substraer) secundario=2 # tazas Intensidad capital=4 <input style="width: 20px;" type="text"/> X <input style="width: 20px;" type="text"/> = <input style="width: 20px;" type="text"/>		
Notas:																		Resultado Final					

Muestra #	Grado de tueste de la muestra	Puntuación: <input style="width: 40px;" type="text"/>			Puntuación: <input style="width: 40px;" type="text"/>			Puntuación: <input style="width: 40px;" type="text"/>			Puntuación: <input style="width: 40px;" type="text"/>			Puntuación: <input style="width: 40px;" type="text"/>			Puntuación: <input style="width: 40px;" type="text"/>			Punt. Total <input style="width: 40px;" type="text"/>			
		Fragancia/aroma			Gusto			Equilibrio sal/acidez			Equil. amargo/dulce			Sensación en la boca			Equilibrio				General		
		6 7 8 9 10 Seca Carácter Quiebra 6 6 3 3 1 1			6 7 8 9 10 Regusto 6 7 8 9 10 Salobre sabroso			6 7 8 9 10 Sal baja Acidez alta 6 6 3 3 1 1			6 7 8 9 10 Amargo bajo Dulzura alta 6 6 3 3 1 1			6 7 8 9 10 Áspero Suave Puntuación: <input style="width: 40px;" type="text"/> Uniformidad <input style="width: 40px;" type="text"/>			6 7 8 9 10 Puntuación: <input style="width: 40px;" type="text"/> Limpieza <input style="width: 40px;" type="text"/>				Defectos (Substraer) secundario=2 # tazas Intensidad capital=4 <input style="width: 20px;" type="text"/> X <input style="width: 20px;" type="text"/> = <input style="width: 20px;" type="text"/>		
Notas:																		Resultado Final					

Reunión de trabajo sobre los cafés Robusta finos
8 al 11 de junio de 2010

Resultados de las pruebas de la taza de café

Ronda de adiestramiento

Fase 1 – Viet Nam – lavado

Fragancia/aroma	6,79
Gusto	6,60
Regosto	6,68
Equilibrio sal/acidez	6,23
Equilibrio amargo/dulce	6,19
Sensación en la boca	7,06
Equilibrio entre los atributos primarios	6,87
Uniformidad de las tazas	9,81
Limpieza de las tazas	9,81
General	6,76
Total:	72,80 6°

Fase 4 – Uganda – lavado

Fragancia/aroma	7,46
Gusto	7,37
Regosto	7,44
Equilibrio sal/acidez	7,45
Equilibrio amargo/dulce	7,71
Sensación en la boca	7,36
Equilibrio entre los atributos primarios	7,61
Uniformidad de las tazas	9,91
Limpieza de las tazas	9,91
General	7,65
Total:	79,87 1°

Fase 2 – Brasil – orgánico, natural

Fragancia/aroma	7,68
Gusto	7,31
Regosto	7,23
Equilibrio sal/acidez	7,42
Equilibrio amargo/dulce	7,38
Sensación en la boca	7,26
Equilibrio entre los atributos primarios	7,42
Uniformidad de las tazas	9,91
Limpieza de las tazas	9,91
General	7,45
Total:	78,97 2°

Fase 5 – India – lavado

Fragancia/aroma	7,15
Gusto	7,21
Regosto	7,24
Equilibrio sal/acidez	7,11
Equilibrio amargo/dulce	7,31
Sensación en la boca	7,12
Equilibrio entre los atributos primarios	7,31
Uniformidad de las tazas	9,91
Limpieza de las tazas	10,00
General	7,23
Total:	77,59 4°

Fase 3 – México, natural

Fragancia/aroma	7,17
Gusto	7,06
Regosto	7,21
Equilibrio sal/acidez	7,21
Equilibrio amargo/dulce	7,31
Sensación en la boca	7,12
Equilibrio entre los atributos primarios	7,06
Uniformidad de las tazas	9,71
Limpieza de las tazas	9,81
General	7,12
Total:	76,78 5°

Fase 6 – Indonesia – lavado, Java

Fragancia/aroma	7,13
Gusto	7,21
Regosto	7,17
Equilibrio sal/acidez	7,15
Equilibrio amargo/dulce	7,23
Sensación en la boca	7,23
Equilibrio entre los atributos primarios	7,41
Uniformidad de las tazas	10,00
Limpieza de las tazas	9,91
General	7,46
Total:	77,90 3°

Ronda de práctica

Grupo A

Fase 1 – Uganda Masaka tamiz 15

Fragancia/aroma	7,15
Gusto	7,00
Regusto	7,05
Equilibrio sal/acidez	6,84
Equilibrio amargo/dulce	6,84
Sensación en la boca	7,18
Equilibrio entre los atributos primarios	7,13
Uniformidad de las tazas	9,90
Limpieza de las tazas	9,90
General	7,23
Total:	76,22 5°

Fase 4 – Indonesia – lavado, Java

Fragancia/aroma	6,95
Gusto	7,06
Regusto	7,04
Equilibrio sal/acidez	6,81
Equilibrio amargo/dulce	7,24
Sensación en la boca	7,19
Equilibrio entre los atributos primarios	7,39
Uniformidad de las tazas	9,80
Limpieza de las tazas	9,80
General	7,23
Total:	76,51 4°

Fase 2 – México – natural, Veracruz

Fragancia/aroma	7,89
Gusto	7,55
Regusto	7,44
Equilibrio sal/acidez	7,45
Equilibrio amargo/dulce	6,88
Sensación en la boca	7,58
Equilibrio entre los atributos primarios	7,53
Uniformidad de las tazas	10,00
Limpieza de las tazas	10,00
General	7,65
Total:	79,97 1°

Fase 5 – Viet Nam – pulido via húmeda, VINACOF

Fragancia/aroma	6,85
Gusto	6,89
Regusto	7,09
Equilibrio sal/acidez	6,74
Equilibrio amargo/dulce	6,34
Sensación en la boca	7,08
Equilibrio entre los atributos primarios	7,23
Uniformidad de las tazas	9,90
Limpieza de las tazas	9,90
General	6,96
Total:	74,98 6°

Fase 3 – Brasil – natural, Espírito Santo

Fragancia/aroma	7,21
Gusto	7,35
Regusto	7,24
Equilibrio sal/acidez	7,21
Equilibrio amargo/dulce	7,11
Sensación en la boca	7,14
Equilibrio entre los atributos primarios	7,40
Uniformidad de las tazas	9,90
Limpieza de las tazas	9,90
General	7,43
Total:	77,89 2°

Fase 6 – India AA – lavado, Allana Sans

Fragancia/aroma	7,18
Gusto	7,21
Regusto	7,18
Equilibrio sal/acidez	7,05
Equilibrio amargo/dulce	6,79
Sensación en la boca	7,25
Equilibrio entre los atributos primarios	7,31
Uniformidad de las tazas	9,70
Limpieza de las tazas	9,60
General	7,30
Total:	76,57 3°

Ronda de práctica**Grupo B****Fase 1 – Camerún**

Fragancia/aroma	6,69
Gusto	6,49
Regusto	6,62
Equilibrio sal/acidez	6,54
Equilibrio amargo/dulce	6,44
Sensación en la boca	6,75
Equilíbrio entre los atributos primarios	6,80
Uniformidad de las tazas	9,71
Limpieza de las tazas	9,62
General	6,56
Total:	72,22 6°

Fase 4 – India – lavado

Fragancia/aroma	7,10
Gusto	7,19
Regusto	7,25
Equilibrio sal/acidez	7,12
Equilibrio amargo/dulce	7,48
Sensación en la boca	7,36
Equilíbrio entre los atributos primarios	7,40
Uniformidad de las tazas	9,90
Limpieza de las tazas	9,90
General	7,21
Total:	77,91 5°

Fase 2 – Uganda – natural, Kasambya

Fragancia/aroma	7,67
Gusto	7,54
Regusto	7,42
Equilibrio sal/acidez	7,39
Equilibrio amargo/dulce	7,57
Sensación en la boca	7,45
Equilíbrio entre los atributos primarios	7,55
Uniformidad de las tazas	9,62
Limpieza de las tazas	9,81
General	7,54
Total:	79,56 2°

Fase 5 – Indonesia – lavado, Bali

Fragancia/aroma	7,33
Gusto	7,39
Regusto	7,46
Equilibrio sal/acidez	7,31
Equilibrio amargo/dulce	7,42
Sensación en la boca	7,45
Equilíbrio entre los atributos primarios	7,46
Uniformidad de las tazas	9,81
Limpieza de las tazas	9,81
General	7,50
Total:	78,94 3°

Fase 3 – Uganda – lavado, "The Pearl"

Fragancia/aroma	7,56
Gusto	7,50
Regusto	7,43
Equilibrio sal/acidez	7,42
Equilibrio amargo/dulce	7,32
Sensación en la boca	7,53
Equilíbrio entre los atributos primarios	7,65
Uniformidad de las tazas	9,90
Limpieza de las tazas	9,81
General	7,54
Total:	79,66 1°

Fase 6 – Madagascar

Fragancia/aroma	7,20
Gusto	7,36
Regusto	7,42
Equilibrio sal/acidez	7,49
Equilibrio amargo/dulce	7,48
Sensación en la boca	7,36
Equilíbrio entre los atributos primarios	7,58
Uniformidad de las tazas	9,81
Limpieza de las tazas	9,81
General	7,42
Total:	78,93 4°

Ronda de práctica**Grupo C****Fase 1 – Brasil – lavado, Espirito Santo**

Fragancia/aroma	7,25
Gusto	7,17
Regusto	7,08
Equilibrio Sal/Acidez	6,94
Equilibrio amargo/dulce	6,92
Sensación en la boca	7,29
Equilíbrio entre los atributos primarios	7,33
Uniformidad de las tazas	9,90
Limpieza de las tazas	9,81
General	7,19
Total:	76,88 4°

Fase 4 – México – Natural, Veracruz

Fragancia/aroma	7,71
Gusto	7,36
Regusto	7,29
Equilibrio Sal/Acidez	7,44
Equilibrio amargo/dulce	7,49
Sensación en la boca	7,49
Equilíbrio entre los atributos primarios	7,44
Uniformidad de las tazas	9,90
Limpieza de las tazas	9,81
General	7,37
Total:	79,30 3°

Fase 2 – Rep. Dem. Congo – Natural, Planoki

Fragancia/aroma	6,75
Gusto	6,35
Regusto	6,50
Equilibrio Sal/Acidez	6,44
Equilibrio amargo/dulce	6,52
Sensación en la boca	6,75
Equilíbrio entre los atributos primarios	6,50
Uniformidad de las tazas	8,00
Limpieza de las tazas	7,62
General	6,46
Total:	67,89 6°

Fase 5 – Indonesia – Natural, Flores

Fragancia/aroma	7,42
Gusto	7,46
Regusto	7,49
Equilibrio Sal/Acidez	7,44
Equilibrio amargo/dulce	7,54
Sensación en la boca	7,54
Equilíbrio entre los atributos primarios	7,64
Uniformidad de las tazas	10,00
Limpieza de las tazas	10,00
General	7,60
Total:	80,13 1°

Fase 3 – India AA – lavado, Kylagany

Fragancia/aroma	7,40
Gusto	7,42
Regusto	7,49
Equilibrio Sal/Acidez	7,32
Equilibrio amargo/dulce	7,52
Sensación en la boca	7,45
Equilíbrio entre los atributos primarios	7,52
Uniformidad de las tazas	9,81
Limpieza de las tazas	9,90
General	7,50
Total:	79,33 2°

Fase 6 – Lao – Natural

Fragancia/aroma	7,19
Gusto	7,66
Regusto	7,06
Equilibrio Sal/Acidez	6,98
Equilibrio amargo/dulce	7,13
Sensación en la boca	7,18
Equilíbrio entre los atributos primarios	7,14
Uniformidad de las tazas	9,81
Limpieza de las tazas	9,62
General	7,14
Total:	76,91 5°

Ronda de Concurso

Grupo A

Fase 1 – Togo – G2

Fragancia/aroma	7,16
Gusto	7,13
Regusto	7,08
Relación sal/acidez	6,84
Relación amargo/dulce	6,85
Sensación en la boca	7,10
Equilibrio entre los atributos primarios	7,08
Uniformidad de las tazas	9,50
Limpieza de las tazas	9,50
General	7,10
Total:	75,34 5°

Fase 4 – México – lavado, Chiapas

Fragancia/aroma	7,81
Gusto	7,89
Regusto	7,78
Equilibrio Sal/Acidez	7,78
Equilibrio amargo/dulce	7,96
Sensación en la boca	7,85
Equilibrio entre los atributos primarios	7,90
Uniformidad de las tazas	9,80
Limpieza de las tazas	10,00
General	8,05
Total:	82,82 1°

Fase 2 – Indonesia – lavado, Java

Fragancia/aroma	7,44
Gusto	7,45
Regusto	7,48
Equilibrio Sal/Acidez	7,61
Equilibrio amargo/dulce	7,66
Sensación en la boca	7,50
Equilibrio entre los atributos primarios	7,66
Uniformidad de las tazas	9,90
Limpieza de las tazas	10,00
General	7,63
Total:	80,33 2°

Fase 5 – Tanzania – lavado, tamiz 18

Fragancia/aroma	7,44
Gusto	7,50
Regusto	7,61
Equilibrio Sal/Acidez	7,38
Equilibrio amargo/dulce	7,44
Sensación en la boca	7,58
Equilibrio entre los atributos primarios	7,60
Uniformidad de las tazas	9,80
Limpieza de las tazas	9,80
General	7,50
Total:	79,65 3°

Fase 3 – Uganda – lavado, Kecumeri

Fragancia/aroma	7,34
Gusto	7,41
Regusto	7,26
Equilibrio Sal/Acidez	7,53
Equilibrio amargo/dulce	7,44
Sensación en la boca	7,46
Equilibrio entre los atributos primarios	7,59
Uniformidad de las tazas	9,60
Limpieza de las tazas	9,70
General	7,56
Total:	78,89 4°

Fase 6 – Papua Nueva Guinea – natural

Fragancia/aroma	6,45
Gusto	6,24
Regusto	6,23
Equilibrio Sal/Acidez	6,36
Equilibrio amargo/dulce	6,46
Sensación en la boca	6,40
Equilibrio entre los atributos primarios	6,31
Uniformidad de las tazas	8,80
Limpieza de las tazas	5,64
General	6,00
Total:	64,89 6°

Ronda de Concurso

Grupo B

Fase 1 – Indonésia – lavado, Kyagalanyi

Fragancia/aroma	6,76
Gusto	6,24
Regusto	6,24
Equilibrio sal/acidez	6,46
Equilibrio amargo/dulce	6,33
Sensación en la boca	6,62
Equilibrio entre los atributos primarios	6,37
Uniformidad de las tazas	8,84
Limpieza de las tazas	7,89
General	6,07
Total:	67,82 6°

Fase 4 – Rep. Dem. Congo – natural

Fragancia/aroma	7,13
Gusto	6,72
Regusto	6,75
Equilibrio Sal/Acidez	6,74
Equilibrio amargo/dulce	6,89
Sensación en la boca	6,92
Equilibrio entre los atributos primarios	7,01
Uniformidad de las tazas	8,63
Limpieza de las tazas	8,32
General	6,80
Total:	71,91 5°

Fase 2 – India AA – lavado, Kaapi Royale

Fragancia/aroma	7,30
Gusto	7,61
Regusto	7,57
Equilibrio Sal/Acidez	7,62
Equilibrio amargo/dulce	7,68
Sensación en la boca	7,59
Equilibrio entre los atributos primarios	7,66
Uniformidad de las tazas	9,87
Limpieza de las tazas	10,00
General	7,79
Total:	80,69 2°

Fase 5 – Uganda – lavado, Kawacom

Fragancia/aroma	7,64
Gusto	7,61
Regusto	7,58
Equilibrio Sal/Acidez	7,41
Equilibrio amargo/dulce	7,26
Sensación en la boca	7,66
Equilibrio entre los atributos primarios	7,64
Uniformidad de las tazas	9,79
Limpieza de las tazas	9,89
General	7,70
Total:	80,18 3°

Fase 3 – Camerún – lavado, Foubot

Fragancia/aroma	7,59
Gusto	7,62
Regusto	7,50
Equilibrio Sal/Acidez	7,37
Equilibrio amargo/dulce	7,50
Sensación en la boca	7,61
Equilibrio entre los atributos primarios	7,76
Uniformidad de las tazas	9,68
Limpieza de las tazas	9,79
General	7,51
Total:	79,93 4°

Fase 6 – Brasil – Naturales despulpados, Espíritu Santo

Fragancia/aroma	7,47
Gusto	7,59
Regusto	7,72
Equilibrio Sal/Acidez	7,78
Equilibrio amargo/dulce	7,82
Sensación en la boca	7,71
Equilibrio entre los atributos primarios	7,86
Uniformidad de las tazas	9,89
Limpieza de las tazas	10,00
General	7,89
Total:	81,73 1°

Ronda de Concurso**Grupo C****Fase 1 – India AB – lavado, Allana Sans**

Fragancia/aroma	7,14
Gusto	6,78
Regusto	6,79
Equilibrio sal/acidez	6,71
Equilibrio amargo/dulce	6,71
Sensación en la boca	6,85
Equilibrio entre los atributos primarios	6,85
Uniformidad de las tazas	9,50
Limpieza de las tazas	9,50
General	6,75
Total:	73,58 6°

Fase 4 – Indonesia – lavado, Java

Fragancia/aroma	7,13
Gusto	7,10
Regusto	7,21
Equilibrio Sal/Acidez	7,24
Equilibrio amargo/dulce	7,24
Sensación en la boca	7,11
Equilibrio entre los atributos primarios	7,13
Uniformidad de las tazas	9,70
Limpieza de las tazas	9,60
General	7,21
Total:	76,67 5°

Fase 2 – México – lavado, Chiapas

Fragancia/aroma	7,25
Gusto	7,24
Regusto	7,31
Equilibrio Sal/Acidez	7,23
Equilibrio amargo/dulce	7,34
Sensación en la boca	7,23
Equilibrio entre los atributos primarios	7,39
Uniformidad de las tazas	9,91
Limpieza de las tazas	9,91
General	7,46
Total:	78,27 4°

Fase 5 – India AA – lavado, Allana Sans

Fragancia/aroma	7,65
Gusto	7,41
Regusto	7,46
Equilibrio Sal/Acidez	7,31
Equilibrio amargo/dulce	7,48
Sensación en la boca	7,54
Equilibrio entre los atributos primarios	7,55
Uniformidad de las tazas	9,70
Limpieza de las tazas	9,50
General	7,48
Total:	79,08 3°

Fase 3 – Brasil – naturales despulpados, Espírito Santo

Fragancia/aroma	7,48
Gusto	7,56
Regusto	7,66
Equilibrio Sal/Acidez	7,43
Equilibrio amargo/dulce	7,60
Sensación en la boca	7,70
Equilibrio entre los atributos primarios	7,70
Uniformidad de las tazas	9,90
Limpieza de las tazas	10,00
General	7,74
Total:	80,77 1°

Fase 6 – Uganda – natural, Kasambya

Fragancia/aroma	7,65
Gusto	7,60
Regusto	7,51
Equilibrio Sal/Acidez	7,58
Equilibrio amargo/dulce	7,61
Sensación en la boca	7,59
Equilibrio entre los atributos primarios	7,58
Uniformidad de las tazas	9,70
Limpieza de las tazas	9,80
General	7,70
Total:	80,32 2°