

EL BUEN CAFÉ PRODUCIDO EN KAÑARIS

En el distrito de Kañaris (Lambayeque), los/as productores/as de café, además de su avance organizativo, han logrado mejoras en la calidad de su producto.

Durante la catación del café, se tienen en cuenta los siguientes criterios para clasificar a un buen café:

* **EL COLOR:** Es la apariencia visual de la mezcla antes de la preparación de la bebida y puede ir de muy oscuro a muy claro. Además, se nota si es parejo o disparejo.

* **LA FRAGANCIA:** Proviene principalmente desde la variedad de la planta de café, por ejemplo, el café arábica se caracteriza por su fragancia agradable y suave. También depende de la tierra en que se ha desarrollado la planta, de su manejo de labores culturales y de su beneficio húmedo.

* **EL AROMA:** Es el olor que percibimos en el café mezclado con agua caliente. Existen una infinidad de aromas dependiendo del tipo de café, origen, conservación, molienda y del tostado.

* **EL CUERPO:** Es el peso y grosor causados por la densidad de la bebida que se percibe entre la lengua y el paladar superior de la boca. Una sensación de mayor perdurabilidad equivale a un café de mejor cuerpo.

* **LA ACIDEZ:** La acidez del café no significa ni ácido ni amargo. Esta sensación se produce a los lados de la lengua en la parte de atrás del paladar, característica de todos los cafés de altura y varía entre bajo, mediano y alto.

* **EL SABOR:** Es la característica principal del café, se refiere a la impresión combinada de todas las sensaciones gustativas que se obtienen al unir el aroma, la acidez y el cuerpo.