

## Al café hay que olerlo, probarlo, sorberlo

Escrito por Maru Martínez  
S&acute;bado, 09 Marzo 2019 11:33

---

Chef Samantha Álvarez guía en un recorrido por sabores y aromas en la quinta cata de café promovida por el ISAG

**Saltillo, Coah.-** Conocer el proceso "del árbol a la taza", reconocer el esfuerzo y dedicación que realizan miles de personas por asegurar la mejor calidad, pertenecer a una cultura que disfruta de una buena taza de café y contado por expertos, fue posible en la "5ª cata de café" organizada por el Instituto en Arte Gastronómico, ISAG Saltillo.

Más de 50 asistentes tuvieron la experiencia de catar sabores y aromas, siendo la chef Samantha Álvarez la encargada de llevar un recorrido de momentos exquisitos y como guías el aroma, la acidez, el cuerpo, el sabor y el regusto o retrogusto.

Para catar un café, la chef Samantha Álvarez resaltó la importancia de oler el café y probarlo, pero de una forma diferente.

"Cuando se cata un café antes de tomar un sorbo se debe inhalar el aroma, comenzando así a oler lo fresco de los granos que se emplearon comparando su fragancia con lo empleado para la extracción", explicó.

Al hacer esto, señaló, lejos de reconocer el clásico aroma a café se tienen que notar las esencias a madera, bayas, tierra y especias. Algo importante en esto es tener en mente qué evoca el olor de ese café.

"Después de olerlo hay que probarlo. Para esto hay que dejar que el café envuelva nuestra lengua pasando por todas nuestras papilas gustativas. Para probarlo hay que sorberlo, esto implicará que haga ruido (de hecho esto implica que lo está haciendo bien)", subrayó la Chef.

## Al café hay que olerlo, probarlo, sorberlo

Escrito por Maru Martínez

S&aacute;bado, 09 Marzo 2019 11:33

---

Los cafés protagonistas de la quinta cata: Amikku, Kenia, Sumatra y Beso de Ángel.

Amikuu café, ubicado en Saltillo apoya a comunidades indígenas de Chiapas, Oaxaca y Yucatán. El café que se consume es de Chiapas, el cual posee características de acidez brillante; aroma y sabor achocolatado y anuezado, con notas de caramelo.

Su propietaria es Yahaira (Yahis) Rodríguez Reséndiz que desde hace cuatro años da vida a Amikuu, un espacio donde converge el arte, la amistad, la solidaridad y una buena taza de café.

"Café es lo que corre por mis venas, es historia de amor y recuerdos", así lo definió Yahis durante su presentación.

La chef Samantha Álvarez ha desarrollado su propia marca de café llamada Beso de Ángel, producto elaborado con granos traídos desde Coatepec, Veracruz, que se prepara y distribuye en su cafetería Forever Coffee. A este café lo distinguen notas de chocolate amargo, nueces y pan tostado.

"Café, es una forma de vida, sabores, aromas, fuerza, pasión, todo eso encierra una taza de café", dijo Samantha al compartir que Beso de Ángel es el nombre de café que seleccionó en honor a su padre, quien falleció a inicios de 2018.

Continuando con este gran recorrido de cafés y de historias, los asistentes vivieron el contraste con los cafés Sumatra de origen asiático, de acidez baja; aroma terroso y especiado y notas picantes. En el Kenya de África estuvieron presentes aromas y sabores de naranja, toronja, grosella y frutos rojos.

Los alumnos del Instituto en Arte Gastronómico fueron los encargados de preparar algunos de los maridajes dulces y salados, y de hacer posible este evento cargado de emociones.

## **Al café hay que olerlo, probarlo, sorberlo**

Escrito por Maru Martínez

Sábado, 09 Marzo 2019 11:33

---

Hay canciones, poemas, citas, frases, platillos, postres, nieve, pasteles y demás, donde el principal ingrediente es el café, pero quizás se sabe poco de las características propias de cada grano y su origen.

Las catas son la mejor oportunidad de conocer el café y apoyar al producto mexicano, como lo menciona la directora Mayela González Ramos e integrante del Consejo de Administración del Patronato del ISAG Saltillo, quien con su plantilla de chefs y académicos, impulsa a una formación integral y armónica de sus alumnos.