



¿De qué color sabe tu café?

El café no se bebe, se experimenta. Lo que sentimos en cada sorbo no depende solo de la semilla, ni del método de extracción; tampoco se limita al paladar, se construye con los ojos, los oídos y el tacto, los colores, los sonidos, la textura de la taza y hasta la luz del espacio. Porque el sabor es, en realidad, una construcción del cerebro a partir de todos los sentidos.

Fabiana Carvalho, neurocientífica creadora del proyecto The Coffee Sensorium, ha demostrado que lo que llamamos “sabor” es una ilusión compleja. El cerebro integra la información que recibe de todos los sentidos y con ella completa la experiencia gustativa.

Un ejercicio lo demuestra de forma contundente: si pruebas un café tapándote la nariz, el sabor se aplaca de inmediato. Esto se debe a que el 80% de lo que percibimos como sabor proviene del olfato retronasal: los aromas viajan desde la boca hasta la nariz y se mezclan con la información que reciben las papilas gustativas. Cuando bloqueamos ese camino, el cerebro pierde piezas clave del rompecabezas.

Pero la vista también juega un papel crucial. Diversos estudios en psicología sensorial muestran que:

- Tazas azules hacen que el café se perciba más fresco.
- Tazas rosas o rojas intensifican la dulzura.
- Tazas negras acentúan la percepción de amargor y fuerza.
- Tazas blancas resaltan la acidez y los matices brillantes.

Estos efectos no cambian la química del café, sino la forma en que el cerebro interpreta la experiencia. Así también lo explica Erika Chagoya, Directora Ejecutiva en GRADIOS DELI CAFÉ, quien refiere que la taza es mucho más que un recipiente. El material, la forma y hasta el borde transforman la percepción de la bebida.

- Porcelana: conserva mejor el calor y mantiene un perfil limpio.
- Vidrio: potencia la experiencia visual al mostrar el color de la bebida.
- Barro o cerámica artesanal: añaden textura y hasta aromas sutiles que se integran a la percepción.
- Acero inoxidable o cartón: aunque prácticos, tienden a alterar el perfil sensorial.

El diseño también importa: tazas pequeñas concentran aromas, mientras que bordes anchos permiten que se expandan en el aire y se mezclen con el entorno, amplificando la complejidad. Incluso el peso de la taza cambia la expectativa: lo que es más pesado suele interpretarse como de mayor calidad y cuerpo.

La próxima vez que prepares café, convierte tu mesa en un experimento sensorial:

1. Sirve la misma bebida en dos tazas de distinto color o material.
2. Escucha el sonido al verter el líquido y nota cómo cambia tu expectativa.
3. Prueba un sorbo tapándote la nariz y otro con respiración profunda.
4. Observa cómo cada cambio altera tu percepción del mismo café.

El resultado te recordará que el café no solo está en la taza, sino en todo lo que la rodea.

Del 4 al 6 de septiembre, en el World Trade Center Ciudad de México, Expo Café será un auténtico laboratorio sensorial. Aquí podrás descubrir nuevas tendencias, probar cafés excepcionales y aprender de expertos cómo cada detalle —desde el origen del grano hasta el color de la taza— transforma tu manera de disfrutarlo.

Acerca de Expo Café

Expo Café ofrece a expositores y visitantes una oportunidad única para hacer negocios, contando con un gran número de productores y proveedores con los que se podrá tratar de manera directa. La exposición reúne durante tres días consecutivos a todos los eslabones de la cadena productiva del café en nuestro país.

Para más información visite la página: <https://www.expocafe.mx>

Acerca de Tradex Exposiciones

Tradex Exposiciones, con más de 30 años de experiencia en la organización de exposiciones y eventos especiales, manejando principalmente cinco nichos: alimentos y bebidas, diseño e interiorismo, decoración, belleza y manualidades. Además, ofrece consultoría en producción de exposiciones y congresos: desarrollo de concepto, diseño de imagen, y promoción, así como telemarketing, operación y logística. La misión de Tradex Exposiciones es fortalecer industrias y abrir nuevos mercados en sectores especializados.

Para más información visita la página: www.tradex.mx