



Nace la D.O Café de Puerto Rico

Puerto Rico, un origen histórico aunque también desconocido de café, apuesta desde hace años por la visibilidad de su grano en el mercado de especialidad. Recientemente han aprobado la D.O para su café

El esfuerzo del sector cafetero y del Gobierno Puertorriqueño para posicionar su café a nivel internacional ha dado un paso de gigante este inicio de año tras el anuncio de la creación de la nueva Denominación de Origen “Café de Puerto Rico”.

A partir del año 2019 todo el café que sea 100% cosechado en Puerto Rico, y cumpla con los estándares establecidos por la nueva denominación podrá ser comercializado bajo esta leyenda.

“Lo que buscamos es asegurar el prestigio del grano 100% puertorriqueño, con el propósito de potenciar su exportación y proteger su identidad ante la competencia mundial”, explica **José Orlando Fabre, EXSECRETARIO DE AGRICULTURA Y ASESOR DE LA COMISIÓN DEL SENADO PUERTORRIQUEÑO**. “Nuestro Proyecto del Senado 951 se convirtió en la Ley 232 del 22 de diciembre de 2015. La denominación “Café de Puerto Rico”, implica que nuestro café llevará un sello similar al del vino francés o al que lleva el aceite puro de oliva español”, ejemplifica.

La mezcla de café de Puerto Rico, Moka y Caracolillo fue durante años la más popular en España

La nueva medida puertorriqueña adopta parámetros de calidad establecidos por el Specialty Coffee Association of America, para uniformar los parámetros que rigen el café en la isla con los estándares que se utilizan a nivel internacional. Así, el café no podrán tener más de 5 defectos en una muestra de 300 granos, su contenido de humedad deberá estar entre 9% y 13% y no se aceptarán muestras con granos verdes.

“Cuando el café sea mezclado con grano extranjero, deberá explicarse así mismo en la etiqueta, para diferenciarlo del café 100% puertorriqueño”, explica Fabre, quien también apunta que “para asegurar que

no exista confusión en el consumidor, los adjetivos como “de alta calidad”, “gourmet”, “fino”, “premium” y otros ya no podrán ser utilizados para describir el café”. Cualquier producto que viole la nueva ley no podrá ser comercializado en Puerto Rico y será embargado por el Departamento de Agricultura local.

Historia del Café en Puerto Rico

El café desembarcó en Puerto Rico en 1736. Las primeras fincas cafeteras estaban situadas cerca de la costa, pero la época de oro del café llegó con el desarrollo del cultivo en las montañas, durante la segunda mitad del siglo XIX.

Las leyes que promovieron la llegada de extranjeros a partir del 1815, la guerra civil en Venezuela y la gran sequía en Mallorca (España), trajeron hasta la isla a cientos de aventureros que encontraron en el café un gran potencial de desarrollo económico. Entre todos pusieron en funcionamiento la industria cafetera puertorriqueña.

En esta época, destacaban en la producción de café las familias procedentes de Mallorca y de Córcega. Las familias Pietri, Mariani y Fraticelli se cuentan entre los principales propietarios de haciendas de finales del siglo XIX. Estas familias fueron las impulsoras de la economía cafetalera y también de un folklore propio y peculiar, como las fiestas de Acabe (fin de cosecha) que todavía hoy, forman parte de la tradición cultural de Puerto Rico.

Café de Papas y Reyes

Al final del siglo XIX, el café puertorriqueño ya era uno de los granos preferidos por la realeza europea y se enviaba al Papa y al rey de España. En aquel entonces, la isla era uno de los principales productores de café a nivel mundial y este producto era uno de los bienes máspreciados para la economía de Puerto Rico, superando al de la caña de azúcar. En 1886, el valor de las exportaciones de café alcanzaba los 4,7 millones de pesos y representaba el 49% del valor de las ventas



totales a terceros de este país. Diez años después, las exportaciones de café reportaron los 13,9 millones de pesos y constituyan el 77% del valor total de lo exportado.

La producción estaba en manos de muchos pequeños caficultores de todo tipo. En 1854, por ejemplo, las fincas menores a 8 hectáreas representaban el 42% del total y ocupaban el 7,2% del total de las tierras tituladas en el pueblo de Lares. Pero, en 1867, cuando se empezó a cultivar en las montañas, esas mismas fincas representaban el 52% y dominaban el 7,4% de las tierras.

El 97% del café puertorriqueño es de la variedad arábica. En taza resulta dulce y de sabor pleno

El proceso de apropiación de las “nuevas” tierras parecía estar abierto a todos. La expansión del cultivo del café provocó el aumento en las presiones por la propiedad de la tierra. El auge atrajo muchos nuevos pobladores dispuestos a trabajar, pero también a poseer tierras de cafetal. Esa competencia por la tenencia se sumó a lo beneficioso del negocio y provocó el aumento en el precio de las propiedades.

Todo esto causó el empobrecimiento de los productores más pequeños mientras aumentaba el dominio de los hacendados, así como de los comerciantes que ofrecían créditos a los productores de café. Con una agricultura orientada cada vez más hacia el mercado y con fincas cada vez menores, los cultivos de subsistencia terminaron por sacrificarse, afectando particularmente a los que dependían de esas garantías.

En el año 1890 el café de la región del Yauco había alcanzado unos estándares de calidad muy altos y se exportaba a Europa donde había conseguido grandes entusiastas entre las familias reales, la nobleza y el Vaticano. Algunas de las cafeterías más importantes de París, Londres y Madrid también se valían de las excelencias de la taza puertorriqueña para diferenciarse y llamar la atención de sus clientes.

Decadencia de la industria cafetera puertorriqueña

El año 1898 fue decisivo para la industria cafetera de Puerto Rico. La Guerra Hispano Americana entre España y Estados Unidos cambió el curso de la historia para siempre. Cuba, Las Filipinas y Puerto Rico pasaron de manos españolas a manos estadounidenses. Esto marcó el final del Reino Español en Puerto Rico después de 400 años y la posición ventajosa del café de este origen en el mercado español, donde la mezcla más popular era la de Puerto Rico, Moka y Caracolillo.

**NADIE
COMO TÚ
ME SABE
HACER CAFÉ**

CONTACTO ESPAÑA
T. +34 691123 696 stefano.ferrais@gmail.com



DESDE 1920
WWW.LASANMARCO.COM

MADE IN ITALY



El nuevo poder colonial establecido por Estados Unidos heredó lo que en un tiempo fue una fuerte industria de café y estaba obligado a evitar la bancarrota total de la nueva posesión. Aquel, era el momento adecuado para exhibir las "bondades" y mostrar las "conveniencias" del nuevo régimen político a los habitantes de Puerto Rico.

Dos huracanes devastadores a finales del XIX acabarían, sin embargo, con los buenos propósitos. Las exportaciones de café en 1899 sólo alcanzaron el 10% del promedio vendido en los cinco años anteriores. Los vientos de entre 137 y 225 kilómetros por hora, habían acabado con el 90% de la cosecha y se debía comenzar de nuevo... Limpiar las tierras, sembrar nuevos cafetos y esperar dos años para que la cosecha volviera a su estado normal. Sin embargo, los caficultores estaban demasiado endeudados para hacer frente a la situación y ni los comerciantes ni la joven banca del país estaban dispuestos a financiar cafetales.

Aunque el panorama económico para el cafetal era pésimo, los hacendados tenían confianza en las "ventajas" del nuevo régimen político. Esperaban un trato privilegiado en el mercado estadounidense, uno de los principales consumidores de café en el mundo entero y, esperaban, además, fantásticas inversiones de capital en créditos para productores y en infraestructuras que facilitaran las comunicaciones y los transportes.

El gobierno del momento, sin embargo, no demostró un gran interés, y concentró todos sus esfuerzos en la industria azucarera. Europa comenzó a aplicar aranceles sobre las importaciones de café puertorriqueño, que nunca más gozaron de las ventajas de "producto colonial". Estados Unidos, por su parte, tenía un acuerdo permanente con Brasil, que le comprometía a comprar la mayor parte de su café. Las oportunidades de mercado del café de Puerto Rico disminuyeron a pasos agigantados.

De grandes haciendas a pequeñas producciones

La primera mitad del siglo XX fue un periodo difícil. La sociedad tradicional agraria que dominaba la economía de Puerto Rico se estaba alejando del café, mientras el azúcar ganaba cada vez más terreno.

El hambre y la protesta se apoderaban de la montaña cafetalera, y a ellas le siguió la emigración hacia las tierras de la costa, en tanto los acreedores exigían sus pagos. El panorama cafetero puertorriqueño pasó, de las prosperas haciendas, muy endeudadas y con deficiente orientación comercial, a las manos de caficultores pequeños y

medianos, dedicados exclusivamente a dar respuesta a la demanda local.

En aquel tiempo, entre 1910 y 1930, cambió por completo la estructura de la propiedad cafetera puertorriqueña, incrementándose de forma paulatina la importancia de los productores pequeños (con fincas de 19 ha o menos) y medianos (con propiedades de entre 20 y 70 ha), frente a las grandes haciendas que perdieron a marchas forzadas el control sobre sus tierras.

El café de Puerto Rico, hoy

La segunda mitad del siglo XX trajo consigo la modernización de la economía puertorriqueña. Los patrones de vida y educación mejoraron radicalmente. Aunque el mundo del café se benefició de todas estas mejorías, desde 1965 hasta 1990, el 100% de la cosecha se destinaba exclusivamente al consumo interno. Con todo el café de Puerto Rico sobrevivió, la razón principal de esta supervivencia hay que buscarla en la calidad del producto, un cierto apoyo del gobierno y el importante desarrollo del mercado local. El desarrollo de una fuerte industria internacional de café especial ha permitido más recientemente, el ingreso con éxito del grano de Puerto Rico al mercado de los cafés finos.

Actualmente, la mayoría de las fincas cafetaleras, sean pequeñas o medianas propiedades, están en manos de campesinos y pequeños y medianos empresarios. El 93% de estas propiedades no supera las 22 hectáreas y, prácticamente en su mayoría, se cultiva, además de café, otros productos como legumbres, frutas y tubérculos.

La producción de café, según la Asociación de Agricultores de Puerto Rico emplea actualmente unos 4.000 caficultores, a los que se le suman cerca de 20.000 trabajadores esporádicos más, durante la época de cosecha, que se concentra, básicamente, de agosto a diciembre. En 2014, la producción de café en la isla alcanzó las 6.000 toneladas, mientras que el consumo interior fue cercano a las 16.000 toneladas o lo que es lo mismo, casi 4,27 kilos/persona/año, por lo que hubo que recurrir a la importación para satisfacer la demanda.

En aras de corregir esta situación además de ampliar la competitividad del sector y revitalizarlo, la Puerto Rico Coffee Roasters (PRCR) planea impulsar la siembra de un millón de plantas de café en los próximos cuatro años. El proyecto que pretende involucrar y beneficiar a cientos de agricultores puertorriqueños tiene como meta incrementar 1.360 tm la cosecha de café arábica para la temporada 2019-2020.

El plan incluye, además, talleres para caficultores con el objetivo de informarles sobre nuevas y mejores técnicas para el cultivo, y la introducción de dos nuevas variedades de semillas de café arábica más resistente a plagas como la roya y apto para el cultivo en áreas montañosas del interior de la isla. "Son variedades de alta productividad y resistentes a la 'roya', tolerantes a la sequía y de excelente calidad en taza. Esperamos que esta sea otra alternativa para enfrentar los cambios climatológicos y agigantar la caficultura en el país", explican desde PRCR.

La iniciativa que cuenta con el apoyo, además, del Departamento de Agricultura de Puerto Rico, la oficina del Servicio de Inspección y Protección de Animales y Plantas del Departamento de Agricultura de EE.UU. y el Servicio de Extensión del Colegio de Ciencias Agrícolas se encuentra en su primera fase de implementación y según fuentes del proyecto, los primeros plantones de las nuevas variedades de cafetos a plantar ya se encuentran en semilleros del país a la espera del momento de ser trasplantados.

La taza puertorriqueña

La mayoría de las fincas productoras se hayan ubicadas en el centro, norte y oeste de la isla, en las partes bajas y medias de majestuosas montañas, algunas de más 900 metros de altura. Allí, la temperatura es húmeda y fresca, y la lluvia es abundante.

Los principales municipios que componen esta zona de producción cafetalera son: Adjuntas, Jayuya, Lares, San Sebastián, Añasco, Guayanilla, Mayagüez, Orocovis, Ponce, San Germán, Ciales,

Las Marías, Maricao, Utuado, Juana Díaz, Moca, Peñuelas, Villalba, Sabana Grande y Yauco, este último, famoso por considerarse productor del mejor café puertorriqueño.

La producción de café en el país ocupa cerca de 30.000 hectáreas, la mayoría situadas en zonas de tierra volcánica rica en minerales. El 97% del café puertorriqueño es de la variedad arábica. En taza resulta dulce, redondo, muy equilibrado, con buen cuerpo y postgusto duradero.

Entre las muchas clasificaciones con las que se controla la calidad del café, el nivel más alto es el café superpremium. A nivel mundial, solo tres cafés poseen esta categoría, uno de los cuales es el Alto Grande producido en Puerto Rico, que crece en la zona montañosa de Lares dedicada al cultivo de café sin interrupción desde hace más de 150 años. Otro grano que ha recibido reconocimiento internacional es el Café Yauco, distinguido por la prestigiosa revista Wine Spectator Magazine "como uno de los 10 cafés más cotizados del mundo". Después del Jamaica, el Yauco es uno de los más caros.

Susanna Cuadras

Fuentes:

Mabel Rodríguez, "Tiempos de Crisis: Los campesinos y el café en Puerto Rico durante el cambio de siglo y la Gran Depresión".

Fernando Picó, "Conflictos en el cafetal: huelgas en las fincas utuaderas de café vistas a través de los Libros de Novedades de la Policía". Arturo Roque, "El cultivo del Café de Puerto Rico.

Un patrón de economía artificial". Guillermo A. Baralt, "La Buena Vista".

Juan García, "Datos Vitales sobre Yauco Selecto"

SU MAJESTAD LA LECHE FRESCA.



El café en grano y la leche fresca son sinónimos de calidad de la bebida en cada taza. Hoy, gracias a Necta y a su gama completa de máquinas superautomáticas se pueden obtener espressos, capuchinos y cafés cortados con la mejor tradición italiana, con sólo pulsar un botón. El diseño elegante, tamaño compacto y la flexibilidad de sus soluciones hacen de Koro, Korinto, Kobalto y Karisma que sean únicas y muy apreciables para cualquier emplazamiento en el mundo de los hoteles y cafeterías. Entra y descubre nuestra gama en www.nectahoreca.es



NECTA ESTUNA MARCA DE

