



El café ya llega de China

La llegada de café chino a Europa es fruto de la nueva fijación de los agricultores de la zona de Yunnan por este producto, en el que han identificado unas perspectivas de desarrollo excelentes. Toda su atención está puesta en el café que progresivamente llena sus campos sin opción a otros cultivos

Este mes de julio se ha realizado el primer envío de café chino hacia Europa. El origen ha sido la ciudad de Kunming (capital de la provincia de Yunnan, al sur de China) y el destino el puerto holandés de Rotterdam. El café, 2.050 toneladas en total, ha viajado en tren atravesando Kazajstán, Rusia, Bielorrusia, Polonia y Alemania, hasta llegar a Holanda, quince días después de su salida.

Según fuentes de la agencia de información oficial china Xinhua, este primer envío representa apenas un 8% de las 24.000 toneladas de café que China pretende enviar este año al Viejo Continente. En 2016, la previsión es de 140.000 y en 2017, de 300.000 toneladas, una progresión acorde con el importante crecimiento de la producción de café en el país.

Por el momento, el plan inicial de envío se ha estipulado en dos servicios ferroviarios de ida y vuelta mensuales entre Yunnan y Rotterdam, combinando la carga de café con otros productos. Esta decisión se suma a la tendencia de los últimos tiempos que prioriza el trayecto en tren frente al marítimo, mucho más largo. Además de este tren, otro buen ejemplo es la nueva línea directa entre Yiwu (considerado el mayor centro del mundo de venta y distribución de bienes) y Madrid, que desde el pasado mes de diciembre ya ha realizado un par de viajes en cada sentido transportando productos de un país a otro.

El café de Yunnan

Yunnan, origen del café chino que ha empezado a llegar a Europa, es una provincia predominantemente rural, situada en el suroeste del país. Allí se produce el 98% del café de todo el país y también algunas de las variedades de té más reconocidas a nivel mundial como el Pu'er. Hasta ahora la mayor parte de la producción de café de esta zona se vendía a Corea, Japón, Vietnam, Hong Kong, Taiwán y Estados Unidos.

El café llegó a Yunnan en el siglo XIX de la mano de los misioneros jesuitas. Durante años, las plantaciones de café fueron poco más que simbólicas y el interés de los chinos tanto por la producción como por el consumo de este producto, escasas. Hacia 1930, con el auge de las costumbres occidentales en zonas como Shangai, el café ganó cierta popularidad, aunque no la suficiente como para convertirse en un producto rentable para su producción. De hecho, no fue hasta bien entrada la década de los 80 del siglo pasado, 1985-1989, cuando la cultura del café empezó a desarrollarse con cierta base en China. El país se estaba abriendo lentamente al exterior, y una vez más, como ha sucedido en tantos otros países, las modas occidentales triunfaban, sobretodo entre el público más joven, que asimilaban costumbres y "tics" occidentales con modernidad.

El café de China viaja a Europa en tren. El trayecto se cubre en 15 días frente a los 30 días de media del barco

En 1988, el gobierno puso en marcha el proyecto de producción de café en Yunnan y la multinacional suiza Nestlé decidió crear un área de gran crecimiento del café en Pu'er para el suministro de su nueva fábrica de café soluble en el sur de China. Este proyecto supuso un largo tiempo de investigación, y fue mucho más allá de la construcción de su nuevo centro. La multinacional seleccionó cinco variedades de café arábica, entre ellas Catimor, Typica y Bourbon, de una primera pre-selección de 30, y estas se plantaron en las laderas de Yunnan, fuera de fincas convencionales. Lo que se pretendía era un cultivo "semi-salvaje" respetuoso con la biodiversidad de la zona. Una vez conseguida la primera cosecha y contrastada la calidad de los granos, en 2002 se inició la producción regular de café en Yunnan.



Zonas cafetaleras

Actualmente, en Pu'er se produce casi el 60% del café de Yunnan, el resto se cultiva mayormente en la zona de Baoshan, y algo también en Dehong, ambas en la misma provincia. En todos los casos, los cafetos crecen en alturas altas, gracias al terreno montañoso de estas áreas. Allá, las diferencias de temperatura entre el día y la noche son significativas, mientras que el terreno es rico en biodiversidad y nutrientes. Todas estas variantes son la que según los que han degustado ya este café chino, imprimen carácter a la taza de Yunnan. Esta destaca por su fragancia frutal acentuada aunque sin llegar a ser abrumadora, está libre de amargor, y su acidez es la justa para asegurar un buen retrogusto.

Baoshan: el Xiaoli Coffee es el café por excelencia de esta zona de Yunnan. Empezó a producirse sobre 1950 y desde sus inicios tuvo una buena acogida en Londres. En el año 2010 este café recibió la certificación A de café por la China's National Standard Authority.

Al café de China se le atribuyen en taza características similares al café de Honduras

Dehong: esta fue la prefectura donde se inició el cultivo de café en China. Los cafetales en esta zona se ubican entre los 1.000 y los 1.600 metros de altitud. Esta localización favorece a que la producción cafetalera sea orgánica y sostenible. Actualmente se estima que en la zona existen algo más de 2.000 hectáreas dedicadas al cultivo de café.

Pu'er: es la mayor zona de producción de café en China, y desde 2013 ha sido declarada por la China Fruit Marketing Association (CFMA), "la capital del café de China" -a modo de dato curioso, destacar, también, que fue precisamente aquí, en Pu'er donde se celebró el primer Campeonato Nacional de Baristas de China hace unos años-. Se estima que más de 160.000 hectáreas de esta zona están dedicadas a la producción exclusiva de café. Esto ha comportado el florecimiento de una importante industria entorno a este producto, con más de 70 empresas cafeteras registradas, 30.000 propietarios de fincas y alrededor de un millón de personas involucradas en la producción del grano.

El sector del café en Yunnan

No es de extrañar, pues, que para muchos campesinos de la zona, el café se ha convertido en su fuente regular de ingresos, consiguiendo por este producto un beneficio mayor, aseguran la mayoría, de lo que sacaban de la producción de otros bienes agrícolas. Generalmente, estos nuevos caficultores tienen cafetales de poco más de 3 hectáreas de terreno. Cultivan café arábica de una calidad, aseguran los expertos, asimilable, por ejemplo, a la del café de Honduras.

Algunos pronósticos auguran que el consumo de café en China superará en el año 2020 al de Brasil y Estados Unidos

El interés de las firmas internacionales por la floreciente producción de café en China no se limita a Nestlé, sino que otras importantes multinacionales como Starbucks, Volcafe o Maxwell Coffee ya tienen desde hace algún tiempo presencia en la zona. Allí han establecido programas de cooperación basados en la formación a los agricultores sobre las prácticas de cultivo del café y también se han apresurado a firmar joint ventures con empresas locales para asegurarse una mayor comodidad en su negocio. Starbucks lo ha hecho con Ai NI Group, mientras que Volcafe ha elegido a Simao Arabicasm Coffee para hacer lo propio.

El interés de estas y otras empresas llegadas de terceros países viene dado tanto como por calidad de compradores de café como por las posibilidades que ofrece la venta de café en la propia China, un mercado que desde hace ya algún tiempo ha empezado a mirar con mucha curiosidad la taza. Según datos de las autoridades de Yunnan, el 80% de la producción de café del pasado año en su territorio se envió fuera de las fronteras chinas, pero el resto se quedó en el país, donde el consumo interno no para de crecer. Tanto es así, que incluso una investigación avalada por el ICO y referenciada por la BBC, indica que en 2020, el consumo de café en China podría superar ya el de los Estados Unidos y Brasil. No deberemos esperar mucho para ver si estos pronósticos se cumplen...