

# Café, historia de una vida

El café precisa un mes y medio, como mínimo, desde la recogida hasta su consumo

*Se ha escrito mucho sobre los diferentes procesos que sufre el café desde el inicio del cultivo hasta su consumo final. En este artículo vamos a remarcar cada uno de estos procesos y el tiempo que transcurre en cada uno de ellos, sin entrar en el estudio de otros detalles técnicos.*

*Supongamos que ya disponemos del terreno adecuado para el cultivo que, como ya se sabe, ha de localizarse en países situados entre los trópicos de Cáncer y de Capricornio. Además, para el cultivo de un café de calidad, el terreno debe estar situado a una altitud de entre 600 y 2000 metros. Por lo demás, la primera e inmediata operación es la de remover la tierra en las condiciones adecuadas.*

## LA PLANTACIÓN



Para plantar un cafeto de cualquiera de las especies Arábica o Canephora (Robusta) hemos de seleccionar con mucho cuidado la calidad de las semillas. Estas deben ser de buen tamaño y carecer de defectos. Después las plantaremos en un criadero, en sacos de plástico suficientemente largos para que las raíces puedan desarrollarse libremente. La tierra debe ser esponjosa y rica en humus. A las ocho semanas aparece el tallo con el grano en la parte superior y cuando alcance los 20 cm la trasladaremos a otro espacio para que pueda desarrollarse mejor. Cuando alcance los 60 cm está lista para poder plantarse en su lugar definitivo.

Dedicaremos los cinco primeros años a invertir tiempo y dinero, en el cuidado y abono de los arbustos, sin poder sacar ningún beneficio. A partir de entonces es cuando empezaremos a sacar provecho de nuestros esfuerzos.



## LA RECOLECCIÓN

La recolección, si se hace de forma manual, puede durar hasta tres meses en ciclos de entre dos o tres semanas. El trabajo es lento ya que una persona llega a recoger alrededor de 50 Kg de cerezas por día. La producción media de un árbol puede oscilar entre 500 y 700 gr de café aprovechable para tostar. El promedio de Kg por hectárea se sitúa entre 2000 y 3000 Kg. En las grandes plantaciones, especialmente las brasileñas, los árboles se cuentan por millones.

Una vez recogido el café, si le damos un tratamiento por el método húmedo necesitaremos no menos de 30 horas de proceso de fermentación. Si por el contrario usamos el método seco, en que las cerezas pasan directamente a la fase de secado, el proceso puede durar entre 6 y 12 días. Tanto en uno como en otro método se debe rebajar la humedad inicial hasta que se alcancen unos valores similares al 12 %.

Cuando el secado se realiza por aire caliente, en los conocidos equipos llamados popularmente Guardiolas, el proceso es más rápido, pero de cualquier manera se emplean más de 24 horas ya que la temperatura de secado no puede ser superior a los 50 ° C para no perjudicar la calidad del café verde.

## ALMACENADO Y OTRAS FASES

Siguiendo con este ciclo del café, si sumamos el tiempo de las fases de almacenado, descascariado, el proceso de liberación del pergamino, la clasificación y la preparación para la exportación, pueden transcurrir otras dos semanas. Entretanto ya se habrán efectuado las correspondientes pruebas físicas y organolépticas para determinar la calidad del producto que será ofrecido a los posibles compradores.

Desde que el productor tiene el café disponible en su poder, el ciclo final pasa por la venta directa a exportadores, cooperativas, intermediarios o traders, o también a industriales torrefactores.



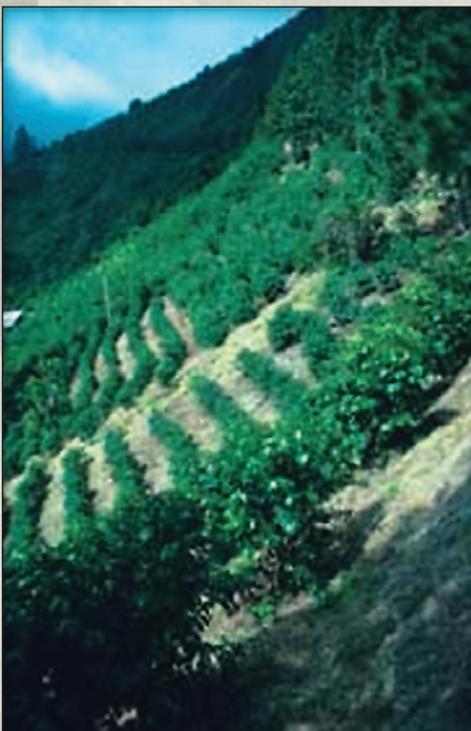
## LA COMPRA

El café se compra siguiendo las pautas de las bolsas de Londres para los Robustas y las de Nueva York para los Arábicas. Las opciones de compra son por lotes de 17,25 tms en Nueva York y 5 tms en Londres. Pero el procedimiento regular de la industria torrefactora es negociar la compra a través de los ofrecimientos de las cooperativas o intermediarios que mencionábamos anteriormente.

Para proceder a una compra de café desde origen deberemos pactar con el vendedor los siguientes puntos:

- ☑ La calidad determinada del producto.
- ☑ La cantidad que hemos comprar.
- ☑ El precio del café.
- ☑ Términos de pago.
- ☑ Quién se hace cargo de los detalles del transporte.
- ☑ Cual es el puerto de recepción del café.
- ☑ Quién es el responsable de los trámites de aduanas.
- ☑ Qué agente de aduanas realizará el despacho.
- ☑ Quién se cuida del transporte desde el puerto de llegada hasta el lugar de entrega.

En el caso de las llamadas compras spot o café disponible en puertos europeos, pasamos directamente al último punto.





## EL PRECIO

Para la fijación del precio del café se utiliza como marco de referencia el precio que rige en el momento de la negociación, en Londres para los Robustas o en Nueva York para los Arábicas. Este precio será la base para determinar el precio final, que puede verse aumentado o disminuido en función de la calidad del café que estamos negociando.

Por ejemplo, si se trata de un café Arábica de calidad, en el supuesto que el precio de bolsa sea de 75 cts/libra, pagaremos un precio más alto por este café. A esta variante se la denomina diferencial y se modifica en función de la oferta, la demanda y la disponibilidad.

Si por el contrario la negociación de compra es de un café de menor calidad, tendremos un diferencial de descuento sobre este marco de referencia de la bolsa y por lo tanto pagaremos menos dinero por Kg. Se pueden realizar compras a futuro con fijación de cantidad y precio, o sólo fijando la cantidad para dejar el precio más adelante.

Todo el café se abona en dólares, por lo tanto podemos fijar el dólar en el momento de la compra o esperar al momento que consideremos más oportuno. Los términos son habitualmente de pago a la llegada, a la entrada en almacén o contra documentos. En este último caso el pago se efectúa antes de la llegada, ya que los documentos viajan en avión mientras que el café lo hace en barco.

Cuando la compra es spot se suele pagar a la llegada o a un máximo plazo de siete días.

Además de los normales vaivenes bursátiles hay otros factores que pueden alterar los precios de bolsa. Durante el período de mayo a finales de julio, el mercado del café está pendiente diariamente de la evolución meteorológica de Brasil, ya que los riesgos de heladas afectan rápidamente los precios de la bolsa. Lo mismo sucede en prolongados períodos de sequía. Los ejemplos más recordados son las heladas de 1976 y 1994 y la sequía de 1986. En estos años el café llegó a multiplicar hasta por seis el precio de cotización en bolsa.

Otro factor importante es la evaluación, por medio de la floración, del volumen de la próxima cosecha, principalmente en el Brasil, que se efectúa entre los meses de noviembre y diciembre.



## EL VIAJE EN BARCO

El café se prepara en los países de origen en sacos de 60 o, en algunos casos, de 70 kg, que se introducen en contenedores y posteriormente se cargan en los barcos.

En el caso de adquisiciones de grandes cantidades cada vez es más habitual que, en vez de usar sacos de 60 o 70 Kg, el café se cargue dentro de un gran saco de plástico directamente en un contenedor, que suele ser ventilado para que respire el café.

El café puede llegar a diferentes puertos europeos. Como orientación, un barco puede tardar alrededor de tres semanas cuando procede de países centro o sudamericanos y cuatro semanas cuando viaja desde países asiáticos o del Este de África.

El puerto más importante de Europa para la recepción del café verde es el de la ciudad belga de Amberes, pero también destacan Rotterdam, Bremen, Hamburgo y Le Havre. En la zona del Mediterráneo, Barcelona, Trieste, Tarragona y Valencia.





## EN LA ADUANA

En cuanto llega a puerto se ha de proceder al despacho de aduanas, operación en la que se precisan el contrato de compra, con los detalles de cantidades y precio; el llamado Bill of Lading o conocimiento de embarque, en donde constan los datos del vendedor, la compañía naviera encargada del transporte, el tipo de café y toneladas embarcadas, el número de contenedores y los números de los precintos de cada contenedor. Adjunto a este Bill of Lading tienen que aportarse también el certificado de origen y los certificados fitosanitarios que sean necesarios. En las compras spot, el café suele estar en silos o en almacenes cercanos a los puertos.

La industria torrefactora no suele tener grandes almacenes o silos de estocaje, por lo que el paso del café por esta fase es relativamente rápido. El proceso, desde la mezcla de los diferentes cafés, la torrefacción, la molturación en caso de cafés molidos, el envasado y almacenaje se puede realizar en algo menos de tres horas. El paso del café como producto terminado en el almacén del torrefactor es también corto ya que, tanto por espacio como por soporte del valor del producto, se procura trabajar con los mínimos posibles.

## LA DISTRIBUCIÓN

La distribución se divide en dos sectores, el de hostelería y el de alimentación.

En el sector de hostelería la distribución y consumo del producto son rápidos, ya que la comercialización se realiza directamente a través de autoventas del propio torrefactor o a través de distribuidores directos, también en forma de autoventa o pre-venta con servicio al día siguiente.

En la alimentación las ventas pueden destinarse a los hipermercados, supermercados, tiendas directas de puntos de venta o, en el caso de algunas grandes organizaciones, a plataformas de distribución. El tiempo de recorrido de todo el circuito es algo más largo que el de la hostelería, pero actualmente, con los medios de transporte y redes de autovía y autopistas, se puede efectuar cualquier entrega en territorio español en un plazo de 24 horas. Todo ello no altera la calidad del café, puesto que los envases lo protegen perfectamente de la humedad y la oxidación.





- 1 día de recogida (origen)
- 1 día de tratamiento (origen)
- 7 días de secado (origen)
- 7 días de almacenaje, selección, cribado, ensacado (origen)
- 21 días de transporte (viaja desde origen)
- 3 días de despacho de aduanas (puerto llegada)
- 1 día de procesado en fábrica (industria torrefactora)
- 2 días de distribución y puesta en estanterías (distribuidor logístico y centros de compra)
- 1 día de preparación (hogar del consumidor)

Esto nos da un total de 44 días. Tal como ya ha quedado expuesto anteriormente, éste sería un cálculo posible pero corto, solo válido en época de plena cosecha, ya que después de este período se incrementan los plazos de almacenaje en origen y en los puertos.

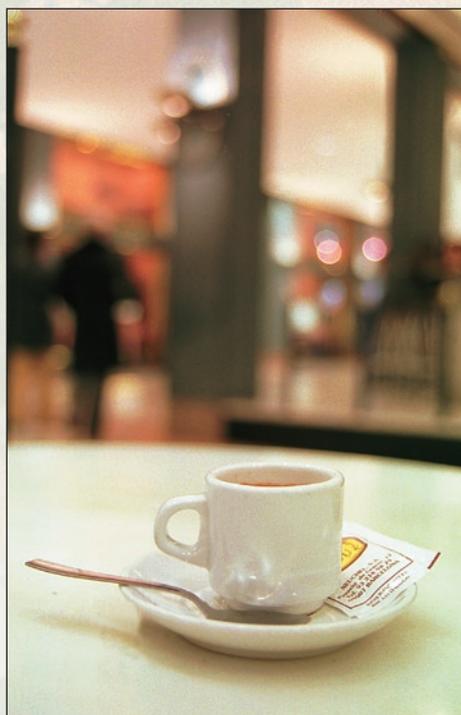
## EL CONSUMO

En España existen alrededor de 13 millones de hogares y el consumo promedio es de un paquete de 250 gr cada 25 días. La rotación de los paquetes en los grandes centros de compra es inferior a 15 días.

Una vez en el hogar, la preparación es muy rápida: 20 segundos para un café expés y 8 minutos para un litro de café en máquina de filtro. Una vez preparado el café el último paso es el consumo, previo el tiempo de espera que media entre el momento del servicio hasta que la bebida alcanza la temperatura adecuada para ser ingerida.

Como resumen, si recopilamos, el café precisa alrededor de un mes y medio desde que se recoge hasta que se consume:

**Josep Rovira**



## PRODUCCIÓN VERSUS CONSUMO

