



Kenya

el champagne de los cafés



Kenya es uno de los países productores de café más veteranos del mundo y uno de los orígenes de mayor calidad. Según los expertos, en este país se producen algunos de los mejores cafés del mercado. No en vano, sus inmejorables cualidades organolépticas, elevada acidez, delicado aroma y buen cuerpo, han permitido a gran parte de los granos keniatas entrar a formar parte del distinguido grupo de cafés gourmet. Con todo, los granos de Kenya representan únicamente un 2% del mercado mundial. Hasta 1989, el café era el principal producto de exportación del país, pero a excepción de algunos años de auge a mitad de los 90, y a pesar de su más que reconocida reputación, la industria cafetera keniana se ha visto sumida en los últimos tiempos en una importante espiral de crisis de final incierto. El mantenimiento e incluso la mejoría, si cabe, de la calidad del café de Kenya, se plantea como única solución a esta situación. Para ello las autoridades de este país han decidido apostar por la creación, promoción y supervisión de

organismos, entidades y asociaciones que garanticen unos estándares óptimos de los granos keniatas.

Kenya es, después de Etiopía, el segundo productor africano de Arábica y el decimotercero a escala mundial. El 99,9% de los granos producidos en este país pertenecen a esta especie botánica, siendo las variedades Ruiru, Kent, Bourbon y Blue Mountain las más populares. Los cafetos en Kenya crecen a 1.500-2.000 metros de altura, en suelos volcánicos, ricos en nutrientes y bajo un clima típicamente ecuatorial.

Cien años de desarrollo

El cultivo más o menos generalizado de café en Kenya se inició alrededor de 1900. El café llegó a este país desde Etiopía de la mano de los misioneros cristianos, quienes plantaron los primeros cafetos en terrenos cercanos a Nai-

República de Kenya

INFORMACIÓN GENERAL



Capital:	Nairobi
Gobierno:	República independiente desde 1963
Superficie:	582.647 km ²
Idioma Oficial:	inglés (oficial), swahili (nacional), numerosas lenguas locales
Moneda:	shilling o chelín kenyata (Ksh o KES) - 1€ por cada 70 chelines
División administrativa:	8 provincias: Nyanza, Western, Rift Valley, Central, Nairobi, Eastern, North Eastern y Coast.

Demografía

Población:	28.808.658 habitantes
Densidad:	En el norte y el nordeste apenas llega a los 2 hab/km ² . En las tierras occidentales, el índice sube hasta los 120 hab/km ² . En el Rift Valley la densidad es variable según las áreas, con una media de unos 13 hab/km ² .
Religión:	Protestantes: 38%, Católicos: 28%, Religiones indígenas: 26%, Musulmanes: 7%, Otras: 1%
Composición étnica:	65% del total de la población pertenece a tribus de origen bantú. El 30% son de origen nilótico, mientras que un 3% son de la etnia cuchitas.

Climatología

Al tratarse de un país atravesado por el Ecuador registra una escasa variación de temperaturas a lo largo del año. Sin embargo, de unas regiones a otras se encuentran grandes diferencias en temperaturas medias y en precipitaciones. Esta diversidad climatológica se debe principalmente a los vientos y las diferencias de altitud. Las lluvias largas tienen lugar entre marzo y junio, siendo muy abundantes. Las lluvias cortas, más moderadas, se producen entre octubre y noviembre.

Geografía

Punto más alto: pico Batian, Monte Kenya, 5.199 m (segunda cumbre más alta de África).

Comercio

Principales Exportaciones: Café, té, algodón, yute y piña tropical.

robi. Desde la primera hacienda, de 250 hectáreas, el país cuenta actualmente con más de 100.000 fincas y 153.000 hectáreas dedicadas al cultivo de este producto.

Productores

En Kenya existen cerca de 250.000 caficultores. Entre ellos se distinguen básicamente dos categorías: los pequeños productores que explotan pequeñas plantaciones y que generalmente trabajan para una de las más de 275 cooperativas que operan en el país; y los grandes productores, con fincas de más de 100 acres de superficie, donde se cosecha el 30% del café del país. En Kenya se producen cerca de 1 millón de sacos de 60 Kg por año. La práctica totalidad de esta producción se destina a la exportación, únicamente 50.000 sacos restan para el consumo interno.

Zonas cafeteras

La mayor región cafetera de este país se encuentra en los altiplanos del Monte Kenya y al noroeste de Nairobi. También se cultiva café en la zona de Aberdar. En el oeste del país, los cafetales son frecuentes en las áreas de Kissi, Nyaza, Nungoma, Kakamega y Kitale. También abundan en el Valle del Rift, Nakuru y Trans Nzonja, las colinas Taita y alrededores del Kilimanjaro.



Variedades de café de Kenya

Kenya Caracolillo

Este grano se produce en las tierras altas del Monte Kenya, en el área de Meru, una zona volcánica situada a 1.700 metros de altitud. La producción de caracolillo representa un 10% del total de la cosecha de café del país. El caracolillo keniatia tiene muy buen cuerpo, gran aroma y sabor afrutado.

Kenya Gumba

Granos procedentes de los cafetales situados en la zona de Nyeri, a más de 2.000 metros de altitud. Café de buena acidez, excelente aroma y sabor pleno.

Kenya AA

Uno de los cafés africanos más reconocidos. Se cultiva en los altiplanos de las regiones centrales de Kenya. En taza resulta altamente complejo, presenta un buen cuerpo y una acidez destacada.

Clasificación y calificación

Todos los granos keniatas son clasificados según su tamaño, forma y densidad. En total existen siete categorías:

PB Granos redondos que crecen sólo uno por cereza

AA Granos grandes de 7,20 milímetros. Los mejores. Representan entre el 10 y el 15% de la producción total de café del país. De ellos depende, en buena parte, la fluctuación de los precios del café keniatia en el mercado.

A Granos medianos de 6,8 milímetros

B Granos de 6,20 milímetros

C Grano más pequeño que el B

E Grano "Elefante", el más grande de todos

TT Grano de peso ligero

T Grano de peso más ligero que el TT y más pequeño que el C

Además de clasificados, los granos de café keniatia son calificados según unos

Producción de café en Kenya

(en miles de sacos)

1997	882
1998	1.173
1999	1.502
2000	988
2001	973
2002	918 (1)

Fuente: Organización Internacional del Café
(1) Estimado



estrictos estándares de calidad que incluyen 10 categorías. Las valoraciones para determinar al grupo que pertenece cada café se obtienen del estudio del grano sin tostar, tostado y de su comportamiento en la taza.

Cosecha

En Kenya se producen dos floraciones por temporada. La flor en sí suele aparecer justo después de las grandes lluvias, en marzo o abril, por lo que, en la mayoría de los distritos, la cosecha principal se alarga de octu-



bre a diciembre. La segunda floración, menos importante que la anterior, llega tras el corto periodo de lluvias de octubre y noviembre, produciéndose la cosecha de los granos, a partir de la primera / segunda semana de junio hasta agosto.

El café en Kenya se recoge a mano, por lo que se evita que los cafetos crezcan más de 3 metros. El procesado de los granos se realiza por vía húmeda.

Mezclas

Uno de los productos cafeteros con mayor éxito comercial en este país es la mezcla keniata. Como su nombre indica, se trata de un particular mix, preparado concienzudamente por los maestros tostadores, según se asegura en la propaganda que la publicita. La mezcla se hace a partir de una selección de los mejores granos de los diversos distritos cafeteros de este país. En taza resulta extremadamente suave al paladar y aromática al olfato.

La venta del café

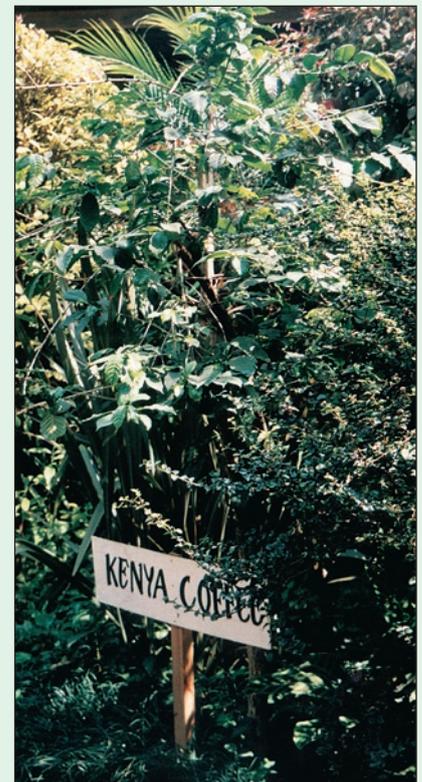
Todo el café de este país es comercializado al exterior a través de un sistema centralizado de subasta, supervisado desde el año pasado por la unión de cooperativas de caficultores de Kenia. Esta entidad tomó el relevo del Coffee Board of Kenya. Los granos son vendidos a compradores llegados de ultramar y que llevan el café keniata hasta

diferentes partes del mundo. Antes de entrar en el circuito comercial, los granos de café son supervisados en tres laboratorios de Nairobi, donde los califican y clasifican según su forma, peso, aspecto,... Durante la época de cosecha, las subastas se realizan semanalmente, casi siempre los martes. Los compradores deben hacer una oferta por el lote de café por el que estén interesados y pagar el precio acordado antes de una semana si quieren formalizar la adquisición. Desde hace un tiempo, la oferta puede hacerse a través de Internet.

Además, el Coffee Board of Kenya ofrece a los compradores particulares un eficiente servicio de envío de café a todo el mundo. Pensado, sobre todo, para los turistas que gustan del café de este país, la cantidad máxima por envío es de 10 Kg, los cuales llegan a casa de los destinatarios perfectamente embalados y precintados.

Destinos del café de Kenya

Gracias a su calidad, el café de Kenya está presente en la mayoría de mercados internacionales, siendo especialmente popular por su acidez penetrante, excelente sabor y fragancia, en Ingla-





terra. El mercado gourmet de Estados Unidos es también otro buen cliente del café keniatá. En cuanto a nuestro país, España compró el año pasado 722.040 Kg de café a Kenya, casi 153.000 Kg más que a Etiopía, principal productor africano de arábica.

Coffee Board of Kenya

Hasta hace poco menos de un año, el Coffee Board of Kenya era el organismo encargado de supervisar y comercializar todo el café producido en el país. A raíz de la progresiva apertura de nuevas y más ambiciosas políticas de comercio exterior, la venta del café ha pasado a manos de la Unión de Cooperativas cafeteras keniatas. Actualmente el Coffee

Board of Kenya continúa su actividad de supervisión y control de la calidad de los granos de café. Esta entidad está también al frente de diferentes proyectos de investigación cafetera.

Investigación

El Coffee Research Station financiado por el Coffee Board of Kenya es uno de los organismos más importantes en el ámbito internacional, en cuanto a la investigación cafetera se refiere. En este centro se estudian y tratan todos los problemas que puedan afectar la producción del café. Además, y con el objetivo de seguir mejorando la calidad de los granos keniatas, se trabaja para conseguir seleccionar las mejores semi-

llas y poderlas facilitar a los caficultores. El personal del Coffee Research está formado por científicos altamente cualificados y por expertos agrícolas.

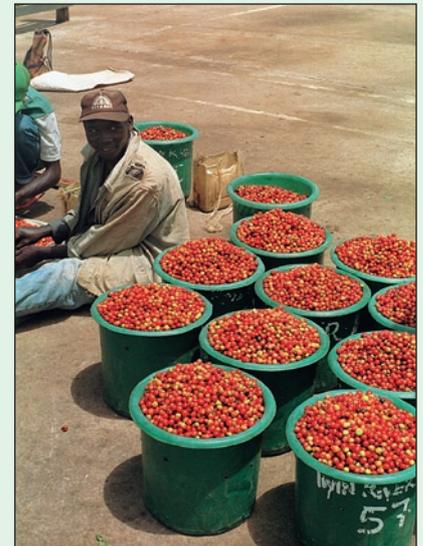
Safari del café

Una de las actividades lúdicas con más éxito entre los turistas que visitan este país es el safari del café, un interesante recorrido por las zonas cafetaleras más importantes de Kenya. Este circuito incluye visitas a la finca de Karen Blixen, una de las mayores plantaciones de café en este país entre 1914 y 1931. En este lugar se conserva la casa donde vivió esta intrépida mujer, autora del celebre libro "Memorias de África", un jardín con cafetos y algunas de las máquinas que se utilizaban tiempo atrás para el tostado del café.

Una apuesta de futuro

La aplicación de la política comercial en Kenya compete fundamentalmente al Ministerio de Turismo, Comercio e Industria, y al Departamento de Aduanas e Impuestos Especiales de la Administración Fiscal de este país, así como a su Banco Central. Varios departamentos y organismos gubernamentales intervienen también en la aplicación de las leyes comerciales en Kenya. El Gobierno, en su programa de rehabilitación, se ha comprometido a aplicar una política de liberalización de amplia base así como a liberalizar los precios para alentar las inversiones.

Así, Kenya fomenta las inversiones extranjeras y otorga trato nacional a los



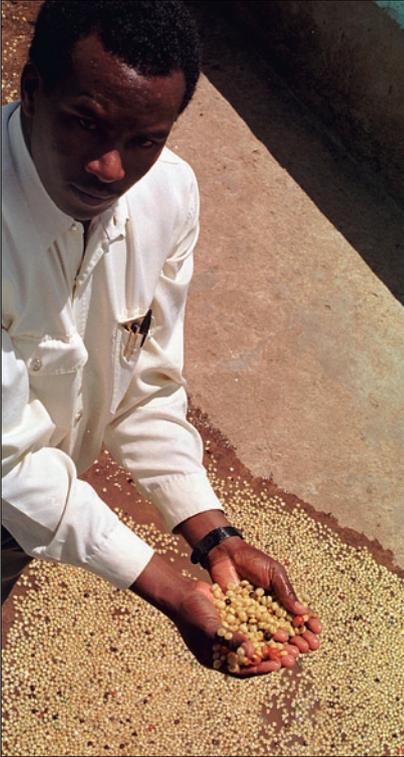


Exportación café de Kenya

(en sacos de 60 kg)

Febrero 03	67.000
Octubre 02-Febrero 03	255.158
Marzo 02-Febrero 03	727.842
Febrero 02	37.822
Octubre 01-Febrero 02	302.706
Marzo 01 - Febrero 02	979.711

Fuente: Organización Internacional del Café



inversores de otros países, que tienen acceso a la mayoría de las actividades comerciales, excepto las relacionadas con cuestiones de seguridad o salud. Con el fin de atraer inversiones, este país ofrece incentivos fiscales a los inversores nacionales y extranjeros en forma de moratorias fiscales, depreciación acelerada, bonificaciones por inversión, aplicación de derechos reducidos a los bienes de equipo intermedios y reducción gradual de los tipos impositivos aplicados a las sociedades.

Las exportaciones de productos agropecuarios primarios, incluidos el café, el té y los productos hortícolas, siguen siendo la principal fuente de los ingresos de exportación de Kenia. Un 57,4 por ciento de los ingresos de exportación totales correspondió a las exportaciones de productos alimenticios y bebidas, mientras que el 18,3 por ciento de estos ingresos correspondió a exportaciones de productos industriales no alimenticios en 1998, porcentaje que en 1997 fue del 22,4 por ciento. La contribución de las exportaciones de combustibles y lubricantes a los ingresos de exportación totales fue del 9,1 por ciento. Los ingresos de exportación procedentes de productos alimenticios y bebidas experimentaron un ligero aumento, del

Clones de café más productivos

Una ONG Africana ha colaborado con el Instituto de Investigación del Café de Lyamuungo (Kenya) en la selección durante tres años de clones de café más productivos y resistentes a diversas enfermedades.

La ONG Isangati Mbeya Rural en colaboración con el Coffee Reseach Centre de la región del Kilimanjaro han obtenido cuatro clones tolerantes a la atracnosis (*Colletotrichum coffeanum*) a la roya de la hoja (*Hemileia vastatrix*), enfermedades que en condiciones normales destruyen el 50% de la cosecha en Tanzania. La ONG va a continuar colaborando en la reproducción de estos clones para obtener una cantidad suficiente para destruir a los campesinos.

La ONG Isangati recibe fondos a su vez de la ONG belga Veco-Tanzania, que tiene como objetivo incrementar la renta de los agricultores y su seguridad alimentaria.



La mejora genética de las plantas es, con diferencia, la tecnología con mejor relación coste/beneficio, y por tanto una de las que tiene mayor capacidad de mejorar el nivel de vida de los agricultores de los países pobres, especialmente en África donde en muchos lugares no ha llegado aún la primera "revolución verde" de la mejora genética. En este caso es obvio que la selección clonal reducirá la biodiversidad de las plantaciones de café, pero se podrá producir las mismas cantidades en menos hectáreas, lo que revierte en una menor presión sobre los espacios naturales que tienen una riqueza en biodiversidad mucho mayor e importante que la de los cafetales.

Agrodigital



6,8 por ciento, y pasaron de un valor de 3.072,9 millones de libras kenianas en 1997 a 3.283,3 millones de libras kenianas en 1998, debido principalmente al considerable aumento de las exportaciones de productos alimenticios primarios y bebidas para consumo familiar, especialmente de té, habas y mejillones congelados.

Susanna Cuadras

Fuentes: ICO, Organización Mundial de Comercio, Neumamn Kaffee Gruppe