Nicaragua

El Café de Nicaragua, una exaltación de calidad

Nicaragua comenzó a cultivar café a mediados del siglo XIX, cuando unos estudiantes del país trajeron unos cuantos granos de Guatemala. Las primeras semillas se sembraron el la zona del Pacífico, aunque después de unos años, este cultivo se extendió a las zonas del Noreste y Norcentral de Nicaragua. En esta expansión del cultivo tuvieron mucho que ver los inmigrantes europeos procedentes principalmente de Alemania, Dinamarca e Italia, que llegaron al país centroamericano con la intención de cruzarlo para llegar a California en busca de oro. Lo cierto es, sin embargo, que muchos de estos aventureros en busca de fortuna, decidieron finalmente quedarse en Nicaragua, donde se dedicaron al cultivo del café, un negocio emergente y lleno de posibilidades. De hecho, algunas de las principales ciudades de Nicaragua están vinculadas a este proceso de tránsito hacia California y el cultivo del café.

Más recientemente las áreas de café de Nicaragua fueron escenarios de la guerra civil de los años 80 y también escenarios de la paz durante el gobierno de Violeta Chamorro de 1990 a 1997.

En Nicaragua solo se cultiva café arábiga, en especial de las variedades Caturra, Bourbon, Maragogype, Typica y Catuaí. La recolección se hace al 100% de forma manual, el proceso de los granos por vía húmeda y el secado al sol.

Geografía cafetera

La extensión de cafetales en Nicaragua alcanza las 105.000 hectáreas. Actualmente las principales áreas de cultivo están localizadas en la parte Noroccidental y Norcentral del país. La región del Pacífico donde originalmente surgió el cultivo del café ha sufrido una reducción notable de lluvias y sus temperaturas han aumentado de tal forma

República de Nicaragua

INFORMACIÓN GENERAL

Nombre Oficial:	República de Nicaragua
Capital:	Managua
Superficie:	129.494 km^2
Idioma Oficial:	El idioma oficial de Nicaragua es el Español, sin embargo el Inglés es el idioma que se habla en la zona del Caribe. En esta zona, los pobladores también hablan en Miskito y en otras lenguas Amerindias.
Moneda:	Córdoba o Peso como le llaman algunos. CS$12.70 = US$1.00
División administrativa:	El país está divido en 16 departamentos. En la Región del Pacífico: Chinandega, León, Managua, Masaya, Granada, Carazo y Rivas. En la Región Central: Nueva Segovia, Madríz, Estelí, Matagalpa, Boaco y Chontales. En la Región del Atlántico: Río San Juan, Zelaya Norte (Región Autónoma Atlántico Norte) y Zelaya Sur (Región Autónoma Atlántico Sur).

Demografia

Población:	4.600.000 habitantes.
Grupos étnicos:	Mestizos 69%, Blancos 17%, Negros 9% y Amerindios 5%.

Climatología

El clima de Nicaragua es casi siempre cálido y relativamente húmedo, aunque las variaciaones están en dependencia directa de la altura de la región. Así por ejemplo, en la zona del Pacífico, el clima es generalmente más agradable que en la del Atlántico, donde las precipitaciones son más frecuentes. La época de lluvias (invierno) se inicia en Mayoy termina en Octubre. Las temperaturas durante esta época se situan entre 27° y 32°.
La época seca (verano), por su parte, comienza en Noviembre y termina en Abri, situandose el termómetro entre los 30° y 35°.

Geografía

Nicaragua tiene 58 formaciones volcánicas de las cuales 6 son volcanes activos.
Volcanes activos: Telica (1.061 m.), San Cristóbal (1.745 m.), Cerro Negro (675 m.), Momotombo (1.258 m.), Masaya (635 m.), Concepción (1.610 m,)
Otros volcanes extintos de importancia: Mombacho (1.345 m.), Madera (1.394 m.) , Cosigüina (847 m.).
Puertos importantes: Bluefields, Corinto, El Bluff, Puerto Cabezas, Puerto Sandino, Rama y San Juan del Sur.

Comercio

Principales Exportaciones: Café, algodón, bananos, azúcar, tabaco, ajonjolí, arroz y la carne de res

que ha disminuido sensiblemente la producción de café. Los principales departamentos donde se cultiva café son: Jinotega, Matagalpa y Boaco, en la región central; Nueva Segovia (Dipilto), Madriz y Estelí (Miraflor), en el Norte; y Carazo, Managua y Granada (Mombacho) en el sur.

Región Central

Las principales localizaciones de cafetales en esta área son la Cordillera Isabela, San Juan de Río Coco, Wiwili y Apanás en el departamento de Jinotega: la Cordillera Dariense, Apante y Aranjuez en Malagalpa y San José en Boaco. Todas estas zonas presentan unas condiciones extraordinarias para el cultivo cafetero. Los suelos de las zonas más altas son de origen volcánico, mientras que el resto son terrenos formados por sedimentos fluviales. En conjunto son tierras extremadamente fértiles, con gran cantidad de nutrientes. En Jinotega todo el café que se produce es de la calidad SGH (Stricly High Grown).

La temporada de lluvias en esta región va de Mayo a Diciembre, mientras que la época seca corresponde con la recogida del café.

El café en la región central se cultiva entre los 300-800 metros de las zonas más secas a los los 1.000 metros de altitud de las zonas más húmedas.

Región del Norte

Esta región abarca los departamentos cafeteros de Madriz, Nueva Segovia y Estelí. En ellos se cultivan algunos de los cafés nicaragüenses de más alta calidad reconocidos a nivel internacional. Se trata, concretamente, de las zonas de Dipilto, San Juan de Río Coco y Miraflor. Otras áreas cafeteras de esta región son Jalapa, Pueblo Nuevo, Las sabanas, Somotoviejo y Telpaneca.

Los terrenos de la región del norte están configurados básicamente por mezclas de sedimentos fluviales, rocas y tierra de origen volcánico. Las lluvias y las temperaturas en esta zona no son uniformes, con lo que las temporadas secas y húmedas dependen directamente del punto donde nos encontremos.

Región Sur

Las zonas cafetaleras de esta región incluyen los departamentos de Carazo, Granada, Masaya, Managua y Rivas. Las principales localizaciones de cafetales son Jinotepe, San Marcos, Diriamba, El Cruceo, Masatepe, la Concha, los volcanes de Mombacho y Casitas y la Isla de Ometepe en el Lago Nicaragua.

La primera plantación de café en esta región se remonta al 1825. Desde entonces, el café ha sido el principal motor económico y de desarrollo de la zona. Actualmente, sin ir más lejos, este cultivo es el principal ingreso para los habitantes de la región, aunque últimamente se ha empezado a promocionar la zona como destino turístico, gracias sobretodo al atractivo que presentan las zonas de playa, los grandes lagos y sus montañas.

La mayoría de los cafetales de esta zona están en manos de pequeños productores, quienes realizan varias cosechas al año, en cada una de las cuales únicamente se recoge el grano madura. Asimismo, y a diferencia del resto del país, todo el café cosechado, independientemente de la granja de origen, se traslada de forma conjunta para ser introducido en el circuito de venta.

Los suelos de la región sur son también de origen volcánico combinado con sedimentos fluviales, sobretodo en las zonas cercanas a las montañas que discurren paralelas a la costa del Pacífico. Las alturas de cultivo en esta zona van de los 500 a los1.000 metros.

Producción de café en Nicaragua
(en sacos de 60 kg)

1997	1.084.000
1998	1.073.000
1999	1.532.000
2000	1.595.000
2001	1.108.000
2002	817.000

Fuente: ICO

Los cafés de la región sur presentan un excelente aroma, buena fragancia y moderada acidez en taza.

Producción y consumo

La producción de Nicaragua ha oscilado estos últimos años alrededor del millón de sacos. La producción actual, sin embargo, y como consecuencia de la crisis cafetalera ha caído hasta los 800.000 sacos.

En Nicaragua hay 22.000 productores de los cuales 500 son grandes y el resto pequeños y medianos. Un 30% de los pequeños productores están organizados en cooperativas. Estas entidades impulsan la producción de café orgánico y ecológico, y promueven su café para el Comercio Justo ("fair trade"). Los productores medianos y grandes afiliados a la Asociación de Cafés Especiales de Nicaragua también promueven el café ecológico y dedican parte de sus ingresos a servicios sociales y la promoción de prácticas ambientales sostenibles. Un 10% del Café de Nicaragua se está comercializando como café gourmet, aunque la gran mayoría del café producido en este país podría ser especial, si mejorasen los controles de producción.

El consumo de café en Nicaragua representa poco más de un 20% del total de la producción. Generalmente el café que se queda en el país es el de más baja calidad.

Exportaciones

La economía de Nicaragua, que antes era una economía mixta, está experimentando un amplio ajuste estructural que la dirige hacia una economía de mercado. Esto se está consiguiendo a través de la privatización de los entes estatales y la reducción del sector público.

En la producción de Nicaragua predominan los productos básicos, de los cuales la mayoría son agrícolas. No en vano este sector es el primordial soporte de la economía del país, estimándose su participación en el Producto Interior Bruto es un 32%. Cerca del 80% de la

producción agrícola es controlada por el sector privado. El sector industrial es relativamente pequeño, su producción se utiliza solamente para el mercado doméstico y regional.

Cerca de la mitad de los ingresos por exportaciones de Nicaragua son generados por la venta de café y de algodón. Otros productos importantes para las exportaciones de Nicaragua son los bananos, el azúcar, el tabaco, el ajonjolí, el arroz y la carne de res.

Los principales destinos del café de Nicaragua se concentran en Europa -Alemania, Francia, Benelux, Italia, Reino Unido, España y Escandinavia-, EUA-especialmente en zonas como California, Washington, Nueva York y Miami- y Japón. Todos los cafés exportados a estos países pertenecen a las calidades SHB y SHG, como los Maragogype y otros.

Exportaciones de café en Nicaragua
(en sacos de 60 kg)

Mayo 03	117.564
Oct 02-May 03	616.971
Jun 02 - May 03	902.994
May 02	120.402
Oct 01 - May 02	634.118
Jun 01 - may 02	1.105.083

Fuente: ICO

Promoción del café de Nicaragua

La promoción del café de Nicaragua se ha visto impulsada en los últimos tiempos gracias a la creación de entidades como la Asociación de Cafés Especiales de Nicaragua (ACEN), constituida en 1995, y el esfuerzo de las cooperativas cafeteras que operan en el país. Actualmente, ambos grupos con el apoyo de otras instituciones han emprendido una campaña de promoción de la calidad del café nicaragüense, tanto a nivel interno como hacia el exterior. Esta campaña incluye entre otras iniciativas, la coorganización junto a la ACE (Alliance for Coffee Excellence) del certamen The Cup of Excellence. Este concurso de cafés de calidad concluye con una subasta internacional virtual, en la que este año Nicaragua ha roto el precio record mundial que se había pagado anteriormente por un quintal de café, US$1,175.

Además, como parte de la campaña de promoción del café nicaragüense, se han organizado diversas conferencias internacionales, entre las que destaca la dedicada al Café Sostenible -noviembre del 2002- y otra de contenido más general celebrada en septiembre del 2002. Ambos eventos continuaran convocándose periódicamente en Nicaragua.

Susanna Cuadras

El café en Nicaragua

Variedad:	Arábica
Subvariedades:	Caturra, Bourbon, Maragogype, Typica y Catuaí
Producción:	817.000 sacos de 60 kg
Extensión de cafetales:	105.000 hectáreas
Productores:	22.000
Recolección:	Manual
Proceso:	Vía humeda
Secado:	En patios al sol
Consumo interno:	20% de la producción
Principales países de exportación:	Alemania, Francia, Benelux, Italia, Reino Unido, España, Escandinava, EUA y Japón

The Cup of Excellence

The Cup of Excellence es una competición iniciada por un grupo de productores brasileños con el objetivo de reconocer y recompensar los mejores cafés de su país. Actualmente, el programa de este concurso es compartido con Guatemala y Nicaragua. Precisamente la última edición de The Cup of Excellence se ha celebrado en este país, donde los cafés autóctonos consiguieron excelentes resultados, alcanzando alguno de ellos el precio más alto que nunca antes se había pagado por un quintal de café, US$1,175.

¿Cómo funciona The Cup Excellence?
Cultivadores del país entero presentan muestras de su mejor café en un concurso de tres etapas que se celebra una vez al año. Previamente se realiza una selección de participantes para asegurar que concursen los que cumplen los mínimos de calidad exigida. Posteriormente los escogidos son catados a ciegas por un jurado nacional los más exclusivos y, finalmente, después de tres días de concurso, un jurado internacional premia "los mejores entre los mejores" cafés con un galardón denominado The Cup of Excellence. Cada café galardonado tiene su propia personalidad -producto de la tierra donde se cultiva y todos, sin excepción, se procesan de forma artesanal y a mano, lo que resalta sus características únicas.

¿Quién forma parte del jurado de The Cup of Excellence?
El jurado internacional de The Cup of Excellence se convoca solo por invitación y está compuesto por profesionales del mundo del café y catadores expertos procedentes de diversos países, así como del propio país. Cada fase internacional del concurso incluye veinticuatro jurados que representan un amplio abanico de experiencias. Hasta el momento los miembros del jurado han venido de Estados Unidos, Europa, Japón, Canadá, Australia, Brasil, Guatemala y Nicaragua. El denominador común en todos ellos es una enorme habilidad en la cata y un gran amor y aprecio por los cafés finos.

¿Cuántos cafés son galardonados en The Cup of Excellence?
El número de cafés que reciben este prestigioso premio depende exclusivamente de la calidad de los participantes. Los requisitos son tan estrictos que muy pocos cafés de un país reciben este honor. En la pasada edición celebrada en Nicaragua, únicamente 37 haciendas pudieron participar en el evento.

¿Cómo se venden los cafés premiados en The Cup of Excellence?
Estos cafés prestigiosos se venden a un importador o tostador de café mediante una subasta abierta a nivel internacional a través de internet. La puja más alta compra el lote entero de café que se sometió a concurso.

¿Quién compra estos cafés ganadores?
Expertos en café del mundo entero, con paladar exigente, que aprecian el aroma y el sabor complejo que se encuentran en estos cafés de gran clase, compran y valoran las variedades ganadoras. El tostador que los adquiere se asegura de ofrecer la más alta calidad a sus clientes.

¿Qué importancia tiene este premio para un productor de café?
Los cultivadores se enorgullecen del reconocimiento que reciben por su dedicación y por el empeño empleado en la búsqueda de la mejor calidad. Y es que no sólo reciben un prestigioso galardón durante la ceremonia de entrega de premios, sino que además consiguen en la subasta precios muy altos que sin duda merecen y necesitan. Por otro lado, desde entonces el agricultor será debidamente reconocido en el mundo del comercio del café. Una finca ganadora y a menudo la región entera puede esperar recibir futuras visita y pedidos. Más aún, un café que gane de forma consecutiva el The Cup of Excellence verá aumentando su status de la misma forma que lo hace un Gran Cru en el ámbito del vino.

¿Cuál es el modo de comprobar que adquirimos un café ganador de The Cup of Excellence?
Debe buscarse un logotipo de The Cup of Excellence en el envase o en el establecimiento: todos los cafés ganadores se venden con este distintivo. Igualmente, debe hallarse el país y el año del concurso teniendo en cuenta que una variedad ganadora puede estar meses en una tienda. En el caso de que un café no posea esta información es posible que no se trate de un ganador. Cabe advertir que no todo el café procedente de una misma finca es un café reconocido con el The Cup of Excellence. Los productores someten únicamente una pequeña cantidad de su producción al concurso y el resto se vende.

Salvador Sans