



NOVEDADES EN LA CAFICULTURA DE ALTA CALIDAD

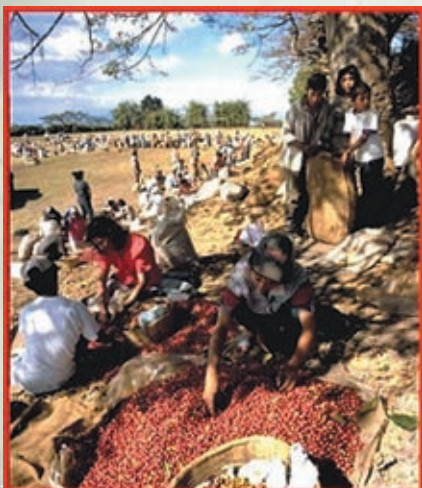
En un momento en que el mercado mundial de café está registrando una gran configuración, dentro de un proceso de supersegmentación, se observa que los productores de café nunca habían avanzado tanto, como hasta ahora, en investigación y desarrollo de procesos innovadores para atender adecuadamente al consumidor.

Hoy en día ya no es suficiente la antigua clasificación de café exclusivamente por el número de defectos, que siempre ha transmitido una imagen confusa al consumidor. Actualmente existe una creciente preocupación por la calidad de los granos y por sus métodos de producción.

Los problemas de seguridad alimenticia registrados en los últimos tiempos, han provocado en el consumidor una creciente preocupación por el conocimiento del origen y por cómo ha sido producido cualquier alimento, pasando a formar parte de la rutina de compra.

Como ejemplo, regiones como el Cerrado Mineiro, primera Denominación de Origen de Café de Brasil, viene consiguiendo una larga serie de resultados positivos en el campo de la investigación, gracias a los esfuerzos de diversos organismos, destinados a la producción de cafés especiales.

Se están llevando a cabo diversos programas de formación de técnicos, tanto en el campo agrónomo como en el de la calidad de bebida, además de la firma de convenios con importantes universidades y entidades internacionales.





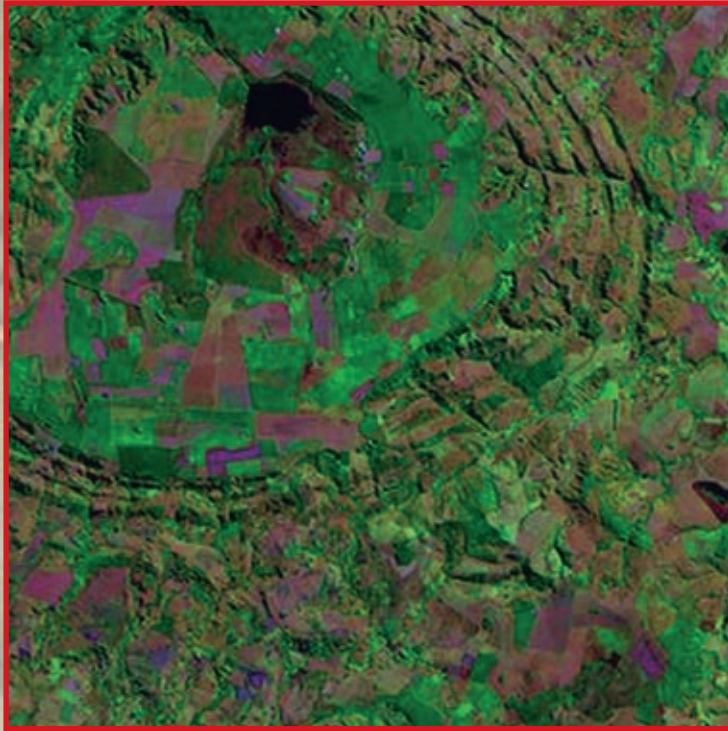
¿Dónde nace la calidad?

Tradicionalmente una de las grandes dudas ha sido cómo identificar el mejor método de producción de café a partir de variedades de mayor potencial de bebida, suelo, clima e incluso de suministros agrícolas que pueden ser utilizados o no. En el otro extremo permanece la inquietud de conocer el mejor momento de cosecha, el mejor método de secado, almacenaje y control de calidad, además de la tecnología más adecuada para llevarlos a cabo.

Dos puntos guardan especial importancia desde el punto de vista de la producción: por un lado, ¿el modelo de producción es sostenible y qué se entiende por sostenibilidad? Y por el otro, ¿cómo contribuye la forma de producción en la obtención de cafés especiales?

Se entiende como caficultura sostenible aquella que es realizada bajo condiciones que permitan que las futuras generaciones de productores puedan tener continuidad. Es decir, que esa sustentabilidad sea establecida según los siguientes tres puntos: sustentabilidad ambiental, que representa el respeto al medio-ambiente; sustentabilidad social, cuando el sistema de producción mantiene el respeto a los principios sociales; y sustentabilidad económica, que haga viable la actividad.

Es un hecho probado que todo café puede ser potencialmente especial. El punto importante es cosechar en el momento de plena maduración y evitar el declive de la cantidad de azúcares del grano por fermentaciones, lo que provoca pérdidas de calidad.



De la misma forma, el caficultor debe considerar la plantación de variedades puras que tienen mayor potencial para la calidad. Algunas variedades permiten obtener bebidas más florales, otras más afrutadas, en un juego fantástico de aromas y sabores.

En colaboración con las Universidades de Kyoto y Nagano se están desarrollando diversas investigaciones sobre variedades, sistemas de plantación y métodos de secado de los granos, buscando obtener todo el potencial de calidad de la bebida del café.

Diversos estudios realizados confirman la notable diferencia de bebida entre los granos cultivados que reciben el sol durante la mañana, de aquellos que reciben el sol durante la tarde. Se evidencian características como amargor indeseable y menor grado de azúcares, resultado de una mayor incidencia de granos peliculados e inmaduros. O sea, la maduración es muy poco uniforme en los cafetales cultivados que reciben el sol durante la tarde.

Los modelos de producción han recibido una gran atención por parte de los productores, una vez que, a la vista de los programas de difusión y educación de sus entidades, todos están intentando ajustar sus procedimientos a las nuevas tendencias del mercado. ISO 14004, EUREPGAP, AS 8000 y HACCP son nomenclaturas y procedimientos que empiezan a formar parte del día a día de los caficultores.



La conciencia ecológica está despierta desde hace mucho tiempo y constantemente se persiguen innovaciones en productos agrícolas respetuosos con el medio ambiente y procedimientos más rigurosos. El resultado final, no cabe duda, será una taza de café más saludable y llena de placer.



La trazabilidad, que es la metodología que asegura la procedencia del café, está pasando a formar parte de los parámetros de compra de los profesionales del sector. Exigiendo complementar sus compras con certificados de origen y calidad fiables para garantizar que sus compras son realmente lo que el cliente quiere y no lo que algunos interesados quieren vender. Existen certificados de origen serios que informan, incluso, de las coordenadas geográficas.

Mateo Martínez Álvarez