



## República Dominicana

### La cumbre del Café Caribeño



**E**l café forma parte de la cultura de la República Dominicana. Su color se refleja en la piel de aquellos que conforman la nación, aferrándose a su modo de vida con cada taza que da inicio a la jornada diaria. La originalidad de este café radica en la esencia de su gente, en aquellos que producen el grano, en su historia y en la necesidad de fortalecer el sector para conservar los bosques.

#### La isla más elevada del Caribe

La República Dominicana ocupa la parte oriental de la isla La Española, con una superficie de 48.442 Km<sup>2</sup>. Goza de un clima subtropical con dominio de los vientos alisios del noreste. Las variaciones climáticas son marcadas,

oscilando desde el clima semiárido al muy húmedo. Su latitud y los sistemas de presión prevalecientes, influidos por el sistema del Atlántico medio (altas presiones), hacen que su clima sea muy similar al de las otras Antillas Mayores (Cuba, Jamaica, Puerto Rico), independientemente de que la isla es la más elevada del Caribe.

La temperatura media anual al nivel del mar es de 25° centígrados, con pequeñas variaciones estacionales. La precipitación media por año varía en forma drástica de 455 mm en las zonas áridas (Valle de Neyba) a 2.743 mm a lo largo de la costa nordeste. Existen normalmente dos estaciones de lluvias: la de abril a junio y la de septiembre a noviembre, siendo generalmente el período de diciembre a marzo el menos lluvioso.

# República Dominicana

## INFORMACIÓN GENERAL



### Datos generales

<b>Nombre oficial:</b>	República Dominicana
<b>Capital:</b>	Santo Domingo
<b>Superficie total:</b>	48.422 km <sup>2</sup>
<b>Situación:</b>	País del Caribe, ubicado en dos tercios de la isla de la Española, entre el Mar Caribe y el Océano Atlántico Norte, al este de Haití.
<b>Moneda:</b>	Peso
<b>Principales ciudades:</b>	Santiago, San Francisco de Macorís, Puerto Plata, San Pedro de Macorís, La Romana y Barahona.

### Población

<b>Población:</b>	8.518.483 habitantes (estimación oficial 2002)
<b>Densidad:</b>	175,9 habitantes por km <sup>2</sup> .
<b>Grupos étnicos:</b>	europeos 16%, de origen africano 11%, mestizos 73%.
<b>Tasa de crecimiento:</b>	2,6%.
<b>Idioma:</b>	El español es el idioma oficial
<b>Religión:</b>	La mayoría de la población es católica romana. Hay pequeñas comunidades protestantes y judías

### Economía

<b>PIB:</b>	21.600 millones de dólares (2.486 dólares PIB/habitante)
<b>Tasa de crecimiento:</b>	3,0%.
<b>Minerales no combustibles (2% del PIB):</b>	Níquel, oro, plata
<b>Agricultura (12% del PIB) Productos:</b>	Azúcar, café, cacao, bananas, tabaco, arroz, plátanos, carnes, flores.
<b>Industria (29% del PIB)-Tipos:</b>	Refinación del azúcar, fármacos, cemento, manufactura ligera, construcción, servicios, turismo y transporte.

### Geografía y climatología

<b>Terreno:</b>	montañoso.
<b>Punto más alto:</b>	Pico Duarte. Es el pico más alto del Caribe con 3.175 metros.
<b>Clima:</b>	Marítimo Tropical

## Origen del café dominicano

El café se introdujo en la República Dominicana en el año 1735, proveniente de Haití, concretamente de la región del Dodon. De allí llegó a la Loma de Panzo, en las provincias de Independencia y Bahoruco, para luego, con el transcurso del tiempo, expandir su cultivo por todo el territorio. En determinadas épocas las plantaciones de café llegaron a ocupar hasta 150.000 hectáreas, produciendo tres cuartos de millón de sacos por temporada. Hoy, a pesar de representar la principal reserva forestal del país, se ha reducido tanto la superficie de producción como la cuantía de la cosecha. La mayoría de los cafetales tienen más de cincuenta años y su rendimiento, especialmente en las fincas pequeñas, a duras penas alcanza los 250 Kg. por hectárea.

## El café dominicano

El café es una pieza muy importante para el medio ambiente dominicano. Los bosques de café se han erigido como los principales protectores de las fuentes de agua, las cuales permiten regar 60.000 hectáreas y abastecer de agua potable a 18 provincias.

El café dominicano pertenece mayoritariamente a la variedad Arábica, se engloba en las estadísticas bajo el epígrafe de "otros suaves" y se cultiva en 28 de las 31 provincias de esta isla, básicamente montañosa. Los granos más apreciados provienen de la zona sudoeste y son co-



nocidos bajo el nombre de barahona en referencia a la población costera donde se embarca este café, muy apreciado por su aroma, acidez y buen cuerpo. Estos granos crecen en las sierras cercanas al litoral, desde los 400 a 1.000 metros de altura. Allí el ambiente es fresco, en relación con la costa, y las lluvias son abundantes. Las variedades más comunes son la Típica, que aquí es llamada Típico, y, en menor escala, la Caturra, que da un menor rendimiento. Existe también la Bourbon en la zona de Barahona, pero con poca incidencia en el ámbito nacional.

En la zona centro sur se producen bani y ocoa, nombres que también responden a la ubicación geográfica de las plantaciones y puertos de embarque, siendo, ambos granos, una mezcla de las variedades típica, principalmente, y caturra, en menor grado. El primero, suave y con poco aroma, tiene su base comercial en la ciudad de Bani, mientras que el segundo, el ocoa, presenta un buen aroma y bastante acidez.

El cibao es el café más cultivado, el 70% de la producción dominicana pertenece a este tipo de grano, aunque no es el más apreciado debido a su poco sabor, nula acidez y gusto plano. La zona de mayor concentración de producción se localiza en el norte de la isla, en alturas de unos 500 metros y en la Cordillera Central. Este último, al crecer a una altitud ligeramente superior, gana en acidez y sabor.

El periodo de cosecha en la isla va desde septiembre, en la zona más baja, hasta mayo. Los granos se procesan por vía húmeda inmediatamente después de su recolección, dejándose secar posteriormente al sol. El comportamiento del grano dominicano en el tueste suele ser excelente debido a que el café proviene de zonas altas. Por la misma razón, los granos son de gran tamaño, con porcentajes muy elevados sobre malla 17. Además de estas características, el café dominicano es duro, lo que lo asemeja al "Strictly Hard Bean".

## El Café en la República Dominicana

Variedad	Típica	Caturra	Típica+Caturra	Robusta
Hectáreas	84.740	10.280	35.709	1.778
% Superficie	64	8	27	1
Nº Productores	37.990	2.359	8.153	1.677
% Productores	77	5	16	2

## Productores

El café ocupa en la República Dominicana, de forma directa o indirecta, a más de 500.000 personas. El 92% de los productores dominicanos son pequeños caficultores con fincas de menos de 6 hectáreas. Las limitadas cantidades de café cosechado por agricultor permiten un procesado directo en el propio cafetal, lo cual evita, no sólo el traslado de las cerezas sino, también, su posible deterioro. Existen algunas fincas dedicadas experimentalmente a producir café orgánico, aunque este tipo de cultivo no goza de muchos adeptos en la isla, debido, básicamente, a los elevados costos de certificación que, a juicio de algunos agricultores, no justifican esta producción.

Durante estos últimos años, la producción de café en esta isla se ha visto condicionada no sólo por la crisis cafetera internacional sino, también, por los efec-

tos catastróficos del Huracán George-22 de septiembre de 1998-, que acabó con un 60% de la cosecha. Después de tres años, en los que a duras penas se alcanzaron los 450.000 sacos de café por temporada, el año 2003 se cerró con un notable incremento de la producción, superándose ligeramente los 625.000 sacos.

## Consumidores

En la República Dominicana, el consumo de café está muy arraigado y absorbe un alto porcentaje de la producción. Los cafés de mayor calidad son exportados a terceros países, mientras que los granos más humildes restan para el consumo doméstico. Es habitual encontrarse termos de café en todas partes, que se van consumiendo a lo largo del día.

Como es habitual en estas latitudes, el café suele servirse ya azucarado. De hecho se añade el azúcar al agua en el momento de realizar la infusión. En ciertas zonas de la isla es también habitual añadir en este punto canela o nuez moscada, y en otros, endulzar la bebida con "melao", una melaza líquida obtenida de la caña de azúcar.

Los dominicanos preparan el café en casa con máquinas tipo filtro, o con las "grecas", unas cafeteras similares a las napolitanas. En los restaurantes, las cafeteras de filtro son las más habituales, aunque también es frecuente que sirvan el café hervido y colado.

El café se suele vender molido. El que se dirige al canal doméstico se presenta en pequeños envases de plástico transparentes de 28 gramos, poco herméticos y que sirven para preparar una cafetera de cuatro tazas.



## Exportación

La media de exportación se cifra en unos 500.000 quintales anuales, distribuidos estratégicamente en más de 20 países, como Alemania, Bélgica, Canadá, España, Francia, Holanda, Inglaterra, Italia, Japón, Puerto Rico, Suecia, etc. De todos ellos, Italia y Japón son los compradores más significativos.

Observando los datos de los sacos de café verde de la República Dominicana se puede asegurar que prácticamente todo el café exportado corresponde a las zonas de mayor altitud del país e incluso del Caribe. Estos cafés suelen gozar de unos perfiles de sabor que satisfacen el gusto de tostadores y consumidores exigentes de cualquier continente, pudiéndose utilizar como un "Single Origin" con atributos superiores al mejor "Blend".

## Proyectos Internacionales

La República Dominicana ha sido, y es, el objetivo de diversos proyectos internacionales encaminados a desarrollar el sector cafetero. Actualmente, por ejemplo, el CODOCAFE (Consejo Dominicano del Café), y la consultoría del BDPA (Bureau de Développement des Productions Agricoles) con la financiación de AFD (Agencia Francesa de Desarrollo) tienen en marcha el Proyecto de Mejoramiento de la Calidad del Café Dominicano y Promoción de

Cafés Especiales (PROCA'2). Se trata de un plan que busca mejorar los precios de venta para los productores, lo cual eliminaría muchas de las debilidades que presenta el sector en este país, tales como aumentar el nivel de vida y frenar el éxodo hacia las ciudades de las personas que tradicionalmente se han dedicado al cultivo y procesado del café. Para lograr sus objetivos, el Proyecto adoptó la estrategia del desarrollo de la producción y promoción de cafés con valor añadido, de acuerdo a la demanda de mercados especiales.

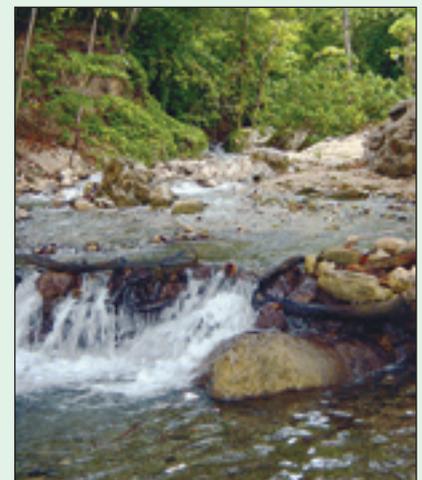
En el marco de este plan se ha constituido un grupo de catadores que han sido entrenados por varios expertos en Análisis Sensorial aplicado al café (CI-RAD, CHEMONICS-CQI,...). Este Pool de catadores dominicanos está altamente capacitado para alcanzar dos objetivos comerciales: convertirse en un grupo de "Q Graders" y poder proponer "Stars Cuppers" potenciales a disposición para participar en la selección de cafés excelentes aptos para subastas de cafés excepcionales. Así mismo, su trabajo persigue el objetivo científico de identificar los atributos organolépticos del café dominicano. El PROCA'2, además, pretende la profesionalización de los actores de la cadena y la organización de la misma para garantizar la calidad del grano.

Con este proyecto, la República Dominicana pretende conquistar los mercados dispuestos a pagar mejor precio, donde se consumen cafés especiales con alto valor agregado.

En cuanto a la promoción del café dominicano, éste ha participado en grandes eventos, como la Annual Exhibition & Conference of SCAA y el Tea and Coffee World Cup. Del mismo modo, el café de este país tuvo una participación destacada en el Espacio Cafeología 2004 del World Food Show de París, donde participaron y compitieron 12 países. Aquí, el café dominicano obtuvo la Medalla de Oro en la categoría de Café Arábico Lavado.

Otra de las iniciativas actualmente en marcha en la República Dominicana es el intento de la reactivación agrícola y económica de la zona de Dajao. En esta zona, situada en la Cordillera Central, a 45 kilómetros aproximadamente, al este del Pico Duarte, la elevación más alta en el Caribe, viven unos 215 caficultores y sus familias, cuyas fincas fueron devastadas por el Huracán Georges. El proyecto, que cuenta con el apoyo de la USAID, la USDA, el Servicio Geológico de los Estados Unidos (USGS - por sus siglas en Inglés), el gobierno Dominicano, la Asociación de Café Especial de América y varias ONG locales, pretende recobrar la producción de café orgánico en la zona, que en estos momentos está recuperándose y retornando al mismo nivel que antes del huracán. Los caficultores se han organizado en cooperativas y trabajan con un procesador local para facilitar la venta de su café especializado de alta calidad directamente a los importadores que llevan el grano a Europa, Japón y los Estados Unidos.

Fuentes: Yokary Cruz, "La Ruta del Café" de Albert Solà, Codocafe



## Distribución del cultivo de café

Altura (m.sobre nivel del mar)	%
>900	28
500 a 900	54
<500	18

Superficie (en Hectáreas)	%
<1	8
de 1 a 6	55
de 7 a 20	24
>20	13

## Producción cafetera (en miles de sacos de 60 kg)

<b>1998</b>	422
-------------	-----

<b>1999</b>	694
-------------	-----

<b>2000</b>	437
-------------	-----

<b>2001</b>	432
-------------	-----

<b>2002</b>	426
-------------	-----

<b>2003</b>	625
-------------	-----

Fuente: ICO