Cafés desconocidos

El Café en...

Galápagos

El archipiélago de Las Galápagos en el Pacífico pertenece a Ecuador y forma un conjunto de flora y fauna que ha evolucionado durante sus cinco millones de años de existencia de forma independiente del resto del mundo por su lejanía a otras tierras habitadas -la más cercana, el continente americano, está a unos 1.000 Km.- y por la poca incidencia de la civilización, que hasta el pasado siglo no empezó a dejar una huella perceptible en este conjunto de islas. Es como un laboratorio viviente e independiente, un mundo dentro de otro mundo, el único con estas características. En 1959 el Gobierno ecuatoriano lo declaró Parque Nacional y, sucesivamente, fue declarado Patrimonio Natural de la Humanidad en 1978, Reserva de la Biosfera en 1985, Reserva de Recursos Marinos en 1986 y Santuario de Ballenas en 1990.

Varias corrientes marinas se juntan en Galápagos: la fría de Humbodt, que llega del sur remontando la costa oeste sudamericana refresca sus aguas y el ambiente; la caliente del Niño, que viene del Nordeste, y la contracorriente de Cromwell, que procede del Oeste. Esto choca con el hecho de que estas islas estén en el ecuador y se caractericen por sus altas temperaturas -debido a la insolación- y por sus clásicos regímenes de lluvias y vientos. Cuando todo ello se junta, se forma un microclima único y característico que ha favorecido el desarrollo de una flora y una fauna, terrestre y marítima, excepcionales y sorprendentes. Este microclima hace que los 3/400 metros de altitud de sus cafetales tengan un clima equivalente a los 1.200/1.600 metros de altura en el continente.

La primera vez que oí hablar hace años de una plantación de café en la isla de San Cristóbal, en el Archipiélago de Galápagos, me pareció más bien un chiste o, en todo caso, una producción simbólica dentro de algún experimento científico. Un buen café, me decía yo, no puede producirse casi a nivel del mar y, además, en una pequeña isla sometida a la acción continuada de vientos salitrosos.

Pero es una realidad y ello es debido a dos factores principales. El primero es su suelo volcánico, rico en nutrientes, muy adecuados para el cultivo del café. El segundo es el microclima determinado por su posición ecuatorial con sus previsibles regímenes de lluvias y

por las corrientes que inciden en esos lugares, predominantemente la fría de Humboldt. Paseando por los umbríos cafetales de Galápagos, entre una densa y lujuriante vegetación, me daba la sensación de estar en un cafetal en las altas montañas centroamericanas. Ningún indicio de que, separando algunas ramas, podía contemplar mi velero meciéndose tranquilamente en la vecina bahía.

El café se introdujo en San Cristóbal en 1869, cuando el terrateniente Manuel J. Cobos llamó a unos técnicos franceses para que le crearan una plantación de cafetos en su hacienda "El Progreso". Esta hacienda, a 300 metros de altitud, tenía 3.000 Ha. de superficie y se destinaron 400 para este cultivo.

Se plantó la variedad Bourbon, con excelentes resultados, y la finca sobrevivió a Cobos unos años hasta que se abandonó en 1915. Otras fincas fueron surgiendo, más pequeñas, a nivel familiar y aun existen hoy en día con poca producción destinada al consumo local. Pero en 1990, la familia González, con negocios cafeteros en el continente, tomó arrendada esa finca, -más tarde la compraría, junto a otras vecinas-, y la puso de nuevo en producción. Ahora están plantadas 300 Ha. que recorrí en gran parte acompañado de su gerente Ronald Lua Chong Qui, un ecuatoriano de

ascendencia china, un joven ingeniero agrónomo formado en el Instituto Cafetero de Costa Rica.

La plantación continúa siendo totalmente de la variedad Bourbon y aun se conservan algunos cafetos originales que, poda tras poda, llevan aguantando ya más de 130 años de vida. Toda la plantación es orgánica, en parte porque en Galápagos está prohibido el uso de pesticidas y abonos químicos. El abono orgánico que se utiliza se produce en la propia finca por el sistema japonés bokashi o "fermentación suave", que a diferencia del compost clásico con la pulpa, produce un abono en sólo diez días, frente a los tres o cuatro meses que tarda el compost. Se parte de una base compuesta aproximadamente por un 50% de la cáscara y pulpa del café, un 20% de gallinaza y un 30% de estiércol seco de ganado vacuno. A esto se le añade un cóctel diluido en agua de microorganismos de la propia hacienda (hongos de sus cañaverales, tierra de un árbol frutal, el guabo...). Un sustituto de este preparado también puede ser arroz hervido con melaza o en su defecto jugo de guayaba, o hasta yogurt de leche. Cuando este cóctel ha fermentado, en unos 30 días, se mezcla con la base y con maleza picada. A los dos días la masa ya fermenta, desprende calor y hay que removerla diariamente para dar salida al gas metano que se produce. En diez días el abono está listo.

La finca está homologada como orgánica por tres organizaciones: IMO, Naturland y Ocia. Parece que con una debería bastar, pero las luchas comerciales y los monopolios también están en este mundillo tan aparentemente "sano" de las empresas certificadoras. Me decía Ronald, ante mi extrañeza de tantos certificados, que en EE UU se reconoce como orgánico un café con el sello de Ocia, pero no los otros dos y en reciprocidad en Europa no reconocen al de Ocia. Curiosamente, Japón los reconoce todos.

Existen pocas enfermedades que ataquen a los cafetos de Galápagos. La broca y el ojo de gallo no existen y hay poca roya, sólo en los parajes más húmedos. Lo que sí existían eran nubes de pequeños mosquitos que aparecieron por la tarde y que no picaron porque nos habíamos untado a placer con una crema repelente. Eran unos mosquitos viejos amigos míos, -el gen gen-, de cuando anduve dirigiendo durante tres años en mi juventud una finca cafetera en África. Aquí les llamaban "carmelitos" porque malas lenguas dicen que una tal

Dª Carmelita fue la que los introdujo en la isla al importar un cargamento de bananos. Hay un repelente natural para estos mosquitos, la "campana", un arbolito de flor rosada o amarilla que tiene efectos alucinógenos.

La productividad, como todo cultivo orgánico y bajo sombra y en ese caso muy espesa, no es elevada, oscilando alrededor de los 400 Kg. por Ha. Las cosechas sufren una gran influencia de la climatología y, en particular, del comportamiento del Niño con exceso de lluvias o de la Niña con poco agua. En años normales, la cosecha se da entre agosto y noviembre, pudiendo haber otra muy pequeña seis meses después.

El café se procesa por vía húmeda, al estilo tradicional, existiendo tres balsas de decantación para evitar el vertido libre de las aguas residuales. En algunas ocasiones se preseca en una secadora tipo guardiola y siempre se termina de secar al sol hasta el habitual 12% de humedad, operación que se efectúa en una era de cemento en la población de Puerto Baquerizo, en la costa, donde la insolación es más fuerte. Una vez seco se manda a la central de Guayaquil, en el continente, donde será descascarillado para la exportación, o tostado y molido para su venta.

Es un café que se exporta basándose en que es orgánico, se publicita como gourmet y tiene el añadido de estar producido en una Reserva Mundial de la Biosfera. Tienen clientes en EE UU, Europa y Japón.

Visitar esta finca, "El Cafetal", es una de las opciones ofrecidas a los turistas, para lo cual se ha habilitado un sendero de visita y un mirador. Uno de los anchos caminos, de ensueño está bordeado de cedros y pasearse en silencio por él es sobrecogedor, es como andar en la penumbra de una catedral gótica. La música la ponen una infinidad de pájaros de canto incesante y caótico, sin ningún miedo, que se posan confiadamente casi al alcance de la mano. Cuando se escucha con atención el silencio del bosque, se empiezan a distinguir lentamente los diferentes cantos de las aves, unos estridentes, otros melodiosos, unas veces continuados y otros sincopados. El volumen parece ir subiendo a medida que se presta más atención hasta que estalla en una algarabía. Me entusiasman este tipo de iniciativas que fui encontrando o, en su defecto, proponiendo en todos los países cafeteros visitados. Los visitantes se llevan una agradable sorpresa cuando pueden vivir aunque sea durante un par de horas un proceso de cultivo, recolección y beneficio de café, algo totalmente desconocido para ellos hasta aquel momento.

Finalizada la visita, Ronald me obsequió con unos paquetes de café molido que me apresuré a degustar al llegar por la noche a mi velero. En estos casos siempre lo preparo simultáneamente en una cafetera de émbolo y en una moka. Lo encontré bastante equilibrado sobresaliendo quizá la acidez, razonablemente aromático si bien no pude individualizar ningún componente y con un sabor y un cuerpo más fuerte del esperado.

Tomar café en un restaurante de la isla no es fácil o en todo caso no lo es tomarlo en la forma que hasta el momento había sido para mí la habitual. Lo normal es que te traigan un bote de café soluble y una jarra de agua caliente. Cuando uno protesta y les hace ver que con el buen

café que aquí se cultiva, que dónde van con un bote de soluble, te dicen con cara de entendidos, -Ah! Usted, lo quiere colado, claro... -Sí, eso, colado, por favor.

Entendiendo por colado un café de puchero, filtrado, que puede ser excelente. Y lo traen colado, pero súper concentrado, casi espeso como chocolate. Lo hacen con muy poca agua, la suficiente para hervir la mezcla y después colarla. Este café, imbebible con esa concentración, lo guardan en la nevera y lo sirven frío en una jarrita, junto a una tetera con agua caliente para que cada cliente se haga la mezcla y concentración que desee; nunca me había encontrado con ese método. En las casas particulares acostumbran a prepararlo y tomarlo por las mañanas, colado o en cafeteras eléctricas de filtro, pero no era habitual después de las comidas.

Cuando pocos días después abandonaba Galápagos rumbo a los cafetales de la Polinesia, el archipiélago se fue difuminando por popa en una ligera neblina que me recordaba el humillo aromático de una taza de café.

Artículo extractado de un capítulo del libro
"La Ruta del Café" de Albert Solà