



El café en Rusia

En el año 2005 los precios del café subieron. Este incremento fue posible gracias a una cosecha entre un 10 y un 20 % inferior a la registrada en años anteriores y, también, a un aumento del consumo en Rusia y China. Ambos países están registrando un crecimiento anual del consumo interno de entre un 15 y un 20 %, frente a tan sólo un 1,5 % en los mercados tradicionales, como son los de Europa o Estados Unidos. Analizada la situación en China en números anteriores de esta revista, centramos en esta ocasión la atención en el mercado ruso, un país con un consumo muy acentuado de café soluble.

Las primeras referencias sobre el café en ese país datan de 1700, cuando parece que muchos habitantes se habituaron a esta bebida. Poco después, en la Rusia zarista, el tráfico y consumo de café fue castigado con penas de tortura y mutilación, como cortarle la nariz y las orejas, al infractor. Ello benefició la popularización y consumo de otras bebidas e infusiones.

Hoy, en Rusia, un 50 % de los habitantes consume café de forma más o menos regular. De estos, un 80 % recurre habitualmente al café soluble para preparar su taza y tan sólo un 46 % contesta a la pregunta de un estudio elaborado por la consultora AC Nielsen, que alterna este tipo de café con grano tostado.

La razón del importante predominio del café soluble en el mercado ruso se debe básicamente, a que este ha sido un país tradicionalmente consumidor de té y a que el soluble tiene un precio en el mercado algo más bajo que el café en grano o molido.

El café que llega de occidente

La actual apertura rusa al exterior ha favorecido el interés de los jóvenes por todo aquello que llega del mundo capitalista, y estos, están siendo los principales impulsores del crecimen-



to del consumo de café en este país. Para la mayoría, el soluble ha sido aceptado como una bebida más y no como un sustitutivo del café en grano, sino, del té.

Algo más de la mitad de los consumidores de soluble, 52 %, beben de 2 a 3 tazas por día, mientras que un 63 % de los que se inclinan por el tostado, tan sólo toman una taza por jornada. Esto fija el consumo per capita anual de este tipo de café en 650 gramos por persona, una cantidad muy baja comparada con la de otros países, pero con elevadas tasas de crecimiento en nuestros días, tan sólo frenadas por el lento desarrollo económico de este mercado. Un tercio de los rusos consumidores de café confiesan que

beberían más café si pudieran permitirse económicamente.

Por variedades de café, el 65 % del consumido en Rusia es robusta y el 35 % restante, arábica. Hasta hace unos años, India era uno de los orígenes principales del café ruso. Hoy, las importaciones desde ese país han disminuido mucho y representan poco más de un tercio de lo que eran. Colombia, en el otro extremo de la balanza, ha incrementado sus ventas a este país y los intercambios con Cuba todavía son fluidos. En esa isla, la comercialización de café con Rusia fue importante y recuerdo de esa época son fincas como La Siberia, denominada así, en memoria al destino de las primeras sacas de café cosechadas en sus plantaciones.





Café de puchero

La forma más popular de preparar el café tostado en Rusia, es el café de puchero, 72 %, seguida de la cafetera de filtro eléctrica, 16 %. Sólo un 5 % de los consumidores prefieren el café expreso. En todos los casos, se estima que los rusos utilizan una media de 5 gramos, algo menos de la cantidad ideal de café tostado en grano para preparar una buena taza. Este hecho es achacado al precio del café y al desconocimiento generalizado que se tiene sobre este producto en Rusia.

De los datos del estudio de AC Nielsen, se desprende, también, que el consumidor ruso suele tomar el café con azúcar, leche e incluso otros ingredientes, como helados o alcoholes. En preparaciones con café tostado, el azúcar es añadido en el 70 % de los casos y la leche en el 25 %. Cuando la taza se prepara con café soluble, se adiciona azúcar el 70 % de las veces y leche o crema en el 30 % de las preparaciones. Ciertos consumidores prefieren añadir al café, leche condensada (4 % en café tostado, 9 % en soluble). Entre otros ingredientes añadidos habitualmente figuran también: el helado (5 % en café tostado, 4 % en soluble), el limón (4 % en café tostado, 2 % en café soluble), las bebidas alcohólicas (2 % en café tostado, 1 % en café soluble), los sucedáneos del azúcar (3 % en café tostado, 3 % en café soluble) y la leche en polvo (1 % en café tostado, 1 % en café soluble).

Una infusión doméstica

La investigación ha demostrado, además, que el café en este país es considerado, todavía, una bebida doméstica. El 71 % de las consumiciones de tostado se realizan en casa, igual que el 52 % de las de soluble. En el primer caso, un 27 % de estas consumiciones se hacen en solitario, mientras que el soluble se consume en soledad en un 25 % de los casos. En los restaurantes se estima que únicamente un 7 % de la clientela pide un café después de su comida. Sólo un 1 % de estos pide café soluble.

Por lo que se refiere a los criterios de elección básicos del café, por parte

del consumidor ruso, en el lineal del supermercado, impera, por encima de otros condicionantes, la presentación del productor y el aspecto exterior del paquete. Le sigue el precio y la relación de este con la calidad ofertada.

Café fuerte y de color oscuro

En cuanto a los estereotipos de la percepción del café tostado, los rusos le atribuyen un aroma estable, un gusto fuerte y un color oscuro y profundo. Los consumidores, además, creen que las características principales de un café soluble son: la comodidad del paquete, la accesibilidad a su compra y la rapidez de la preparación. Independientemente del tipo del café, además, perciben a esta bebida como una preparación natural, que da energía, y que es agradable de tomar con amigos y familia.

La Organización Internacional del Café (OIC) y otras entidades, han lanzado programas de promoción genérica, en mercados potenciales como el ruso. Además, algunas multinacionales, han invertido en la propia capital y también en algunas regiones, como la de Krasnodar, situada al sur del país, para construir tostaderos de café y fábricas de café soluble.

Ángela d'Areny

