Cafés desconocidos

El Café en...

Niue

Se dice que esta isla es el atolón de coral mayor del mundo. De figura oval, con una anchura de unos 12 Km. y 259 Km^2, se yergue solitaria en medio del Pacífico, entre la Polinesia francesa, Tonga y Nueva Zelanda. Su naturaleza calcárea ha propiciado que, durante milenios el agua abundante que la recorre en época de lluvias, a falta de ríos, entre por las hendiduras de las porosas rocas coralinas y forme cuevas por todas partes, algunas de gran envergadura, jalonadas de estalactitas y estalagmitas. Junto a la costa, a nivel del mar y sin laguna interior protegida por los arrecifes, la roca está erosionada por el continuo embate de las olas, formando como un camino de ronda cubierto, aunque de imposible recorrido. Cuevas pequeñas y grandes por todas partes, muchas, supongo, sin descubrir. A veces, entre el arrecife y la costa se forman pequeñas superficies remansadas de agua quieta y cristalina, cual perfectas piscinas. Un paraíso para el buceo placentero.

En Togo, a una media hora a pie desde la pista, atravesando el espeso bosque, se llega a la costa, al lado este de la isla, donde el mar bate inmisericorde todo el año y ha erosionado la costa de forma increíble, formando un bosque de pináculos de torturadas rocas de coral de imposible acceso. El día que visité el lugar soplaba fuertemente el alisio, el mar era una alfombra de crestas blancas y las grandes olas rompían con una violencia inaudita, levantando inmensas columnas de agua. Había una curiosa hendidura, de no más de un metro de ancho, por donde sólo entraba el agua durante la marea alta. Conducía zigzagueando a un resguardado rincón con arena y varios saludables cocoteros, todo rodeado por paredes verticales. Se accedía mediante unos peldaños excavados en la roca y una escalera fija vertical en su tramo final. Algo sobrecogedor.

El primer europeo que asomó por esta isla fue el Capitán Cook, en 1774, aunque no desembarcó por impedírselo los nativos. Se entiende, por la facilidad de defensa de esta isla viéndola tan rocosa y agreste en todo su perímetro, sin playas y sin ningún fondeadero seguro o resguardado. Con el tiempo se convirtió en Protectorado inglés, se anexó a Nueva Zelanda en 1901 y se independizó en 1974, aunque elaboró un status de libre asociación con este país. Hoy los 1.600 habitantes de Niue se rigen por un sistema parlamentario al estilo inglés, con una asamblea de 20

miembros elegidos cada tres años, 14 por cada una de las comunidades de la isla y 6 independientes. El primer ministro se elige entre ellos y él elige a sus ministros. Visité la sede del gobierno, Fale Fono, desierta en un mediodía de sol avasallador, que me parecía un espacioso ayuntamiento de una mediana población por nuestros lares, pidiendo hablar con el primer ministro para exponerle los objetivos de mi viaje y recabar información. Estaba de viaje, pero su secretaria me dirigió a los ministros de Agricultura y de Asuntos Sociales para orientarme en mis estudios cafeteros y en los temas relativos a la tercera edad y a la salud.

En el Ministerio de Agricultura, nombre ampuloso que ocultaba una modesta construcción en las afueras con unos despachos muy precarios, casi desvencijados, me atendió su responsable, Mr. Sauni y me puso al corriente del proyecto de relanzar el cultivo del café en la isla. Fue un cultivo razonablemente importante hasta los años 60 del siglo pasado, pero primero por problemas de plagas que diezmaron las plantaciones y después por los bajos precios imperantes en la época, se fueron abandonando estos cultivos.

Miss María, directora de la Cámara de Comercio, dos despachos en una modesta casita de madera junto a la carretera, no había podido facilitarme ningún dato sobre la importancia económica que tuvo este cultivo años atrás, pero a través de su marido, un miembro del gobierno local, estaba muy al tanto del proyecto para relanzarlo como parte de un programa más ambicioso para intentar retener a muchos jóvenes niuenses que emigraban a Nueva Zelanda, Tonga o Samoa en busca de mejores oportunidades.

En lo que al café se refiere, no estaban empezando con buen pie. Habían importado semillas de la vecina Tonga, sin saber ni a qué variedad pertenecían y hacía dos años que iniciaron su cultivo en viveros. Me acompañaron a una finca piloto controlada por el Ministerio de Agricultura, donde había viveros de varios cultivos, aparte del café. Durante mi visita ya habían transplantado 4.000 cafetos a varias fincas, sin dar ninguna formación específica de su cultivo a los futuros agricultores. Les comentaba que, según mi parecer, debían hacer las pruebas necesarias para determinar la variedad que mejor se adaptase a su terreno y clima, sea en calidad, sea en productividad. Por otra parte el panorama mundial del competitivo mercado del café no valoraba hoy, y no creo que lo haga ya nunca en un futuro, un café mediano desde un punto de vista organoléptico. Si buscaban un café que fuera apreciado, aparte de producir la variedad más adecuada, el café finalmente obtenido debía tener como objetivo ser excelente, ser el mejor. Para ello, toda la cadena productiva debía participar en el proyecto y en los trabajos con ilusión. Y la ilusión sólo vendría con una adecuada

formación de todos los pasos de producción, cultivo, poda, cosecha, beneficio, secado, almacenaje..., seguida, evidentemente, de una impulsión y un control inflexible en los aspectos cualitativos. Finalmente, sería precisa una adecuada promoción hacia el mercado "gourmet", fuera de la isla, pues el mercado interno, aparte de pequeño, difícilmente valoraría esta exquisitez.

No parecían entusiasmados ante el panorama de lanzarse a trabajar de forma activa, abandonando su pasividad actual. A alguno parecían ilusionarle mis palabras, pero creo que su ilusión sólo se conservaría hasta que mi velero se perdiera en el horizonte unos días después. No obstante alguien sugirió que escribiera algo sobre todo aquello, para que hubiera al menos una constancia. Al final hice un artículo que se publicó en el periódico local intentando entusiasmar a la población para producir con orgullo el "Café de Niue, el mejor café de la Polinesia". Transcribo alguno de sus párrafos:

"Niue dispone, a mi juicio, de una ocasión de sobresalir a nivel mundial que está desaprovechando. Puede producir unas pocas toneladas del mejor café del mundo. Tiene para ello el entorno de suelo y clima precisos y posee, aunque ya lejana, una experiencia en este cultivo. Le falta empero la decisión de producir calidad. He visto en mi estancia en la isla el reinicio de su cultivo sin el firme deseo de ser el mejor. Parece que se reintroduzcan las plantaciones de cafetos como un cultivo más y ese no es el mejor camino, puesto que desde ya hace unos cinco años, el mercado de los café medios y ya no digamos los mediocres, se ha derrumbado de forma total y la cantidad excesiva de producción mundial de estos tipos de café no dejará subir las cotizaciones. Sin embargo los

países volcados en producir cafés de calidad van subiendo en la apreciación de los consumidores a tenor de que cada vez más se sabe valorar mejor la calidad. Las estadísticas mundiales muestran cotizaciones en alza de los excelentes cafés procedentes de Jamaica, Kona, Etiopía, Kenia, Papúa, Perú, Galápagos y la mayoría de pequeños países centroamericanos. ¿Por qué no juntarse al carro de los vencedores, en lugar de integrarse a la mayoría de los otros países que luchan bajando precios para colocar su producto?

...para un país es muy importante tener su nombre asociado a algo de calidad excepcional. Incrementa su buena imagen y adquiere un peso específico superior. Se produce una sinergia que ayuda a dar a conocer otros aspectos, otros productos, atrae al turismo... y enorgullece a sus habitantes. Debe aprovecharse esta oportunidad".

La isla da para producir en una primera fase y sin ningún problema de unos 3 a 5.000 sacos, de fácil colocación si la calidad fuera buena. Sólo en Nueva Zelanda, estado al que estaban libremente asociados, y de renta mucho más elevada, ya cabrían todos fácilmente. Si todo marchase bien, la producción podría doblarse.

El consumo de los pocos habitantes de Niue es muy escaso. No hay tradición de tomar café, salvo algunos pocos que usan soluble por las mañanas para teñir la leche. Un día en que me invadió el velero una docena de niuenses, ofrecí café o té y sólo una chica, creo que por esnobismo, aceptó tomar café, que no terminó, aunque estuvo haciendo pruebas con leche en polvo y azúcar. Lo mismo hizo un niuense otro día en que probó un café hecho en una moka: lo encontró demasiado fuerte y cuando se le añadió agua, aun le gustó menos. Definitivamente, encontré en esta isla tanta reticencia a tomar café como a cultivarlo.

Artículo extractado de un capítulo del libro "La Ruta del Café 2" de A. Solà