



Costa Rica

Café, pura vida



El café tiene una gran relevancia en la vida costarricense desde mediados del siglo XIX. El inicio de la actividad cafetalera en este país marcó cambios muy importantes. El comercio del grano permitió dejar atrás una economía aldeana, restringida básicamente a exportaciones de tabaco, minería de plata y otros productos a Nicaragua y a Panamá, y dio paso a la apertura de fronteras, al desarrollo de la infraestructura económica y social del país, a la vez que traía consigo cambios en los patrones de consumo, en las actividades laborales y en la vida cultural de los distintos sectores de la población, tanto en el espacio urbano, como en el campo y en los puertos de los mares que bañan las costas del país. Con el café, y su exportación a

Europa, llegaron a Costa Rica el ferrocarril, el correo, la imprenta, la primera universidad y la construcción del Teatro Nacional.

Sector productor

Después de establecerse cerca de las principales poblaciones de la parte central del país, los primeros cafetales a finales del período colonial y los primeros años de vida independiente, la expansión de este cultivo estuvo asociada, durante alrededor de un siglo, tanto a la colonización de tierras nuevas por parte de campesinos y gente que dejaron los pueblos o ciudades, como a personas más acaudaladas y próximas a los grupos gobernantes que vieron en el café un negocio floreciente.

Costa Rica

INFORMACIÓN GENERAL



Datos generales

Nombre oficial:	República de Costa Rica
Régimen político:	República
Capital:	San José
Superficie:	51.100 km ²
Ubicación:	América Central. Tiene 516 Km. de fronteras y 1.412 Km. de costas.
Países fronterizos:	Limita al norte con Nicaragua, al sureste con Panamá, al este con el mar Caribe y al oeste y suroeste con el Océano Pacífico. La Isla del Coco, en el Océano Pacífico, pertenece a Costa Rica.
División administrativa:	Está dividido en 7 provincias: San José, Alajuela, Heredia, Cartago, Puntarenas, Guanacaste, Limón. 81 cantones y 449 distritos.
Principales ciudades:	San José, Limón, Alajuela y Cartago.

Población

Población:	4.016.173 (2005 estimación).
Grupos étnicos:	Criollos (86,6%), mestizos (7%), amerindios, negros y mulatos (6,2%).
Idioma:	La lengua oficial es el español, aunque también se hablan otros idiomas indígenas como el Bribri, Cabecar, Guaymi y el Maleku (Guatuso).
Religión:	Católica romana (95%), protestante y judía el resto.
Densidad hab. /km²:	75 hab. /km ² .
Mortalidad infantil:	11,6 por 1.000 nacimientos.
Esperanza de vida:	77,49 años (varones), 79,52 años (mujeres).
Alfabetización:	95% de la población adulta.

Economía

Moneda:	Colón costarricense (1 € = 647,89 céntimos). La moneda está dividida en 100 partes llamadas céntimos. Las monedas actuales en circulación son de 5, 10, 20, 25, 50, 100 y 500 colones. Además, existen billetes de 1000, 2000, 5000 y 10000 colones. Comúnmente, los ticos llaman a las monedas de 100 "tejas", mientras al billete de 1000 le llaman "rojo" y al de 5000 colones "tucán". Asimismo, en vez de decir colones dicen "pesos", o "cañas".
PIB:	US\$ 44.579 millones (2005).
PIB per cápita:	US\$ 10.316.
Inflación anual:	13,2% (2005).
Desempleo:	6%.
Exportaciones:	Estados Unidos 53%, Alemania 5%, Nicaragua 4%, Bélgica y Luxemburgo 3%, Canadá 3%, otros 32%.
Principales recursos económicos:	Banano, café, azúcar, cacao y piña. También se cultiva maíz, frijol, hortalizas, tabaco y algodón. La actividad ganadera está compuesta por ganado vacuno, porcino y equino, así como por aves de corral. La industria manufacturera y de transformación tiene su representación en el proceso de alimentos, textiles, productos químicos y en los derivados del plástico.

Territorio y Climatología

Territorio:	Costa Rica está atravesada por tres cordilleras volcánicas: Cordillera Volcánica de Guanacaste, la Cordillera Volcánica Central y la Cordillera de Talamanca. Los volcanes más importantes del país son el Volcán Irazú (3.432 m.), el Volcán Poás (2.704 m.), el Volcán Miravalles (2.028 m.) y el más famoso de todos por sus constantes erupciones el Volcán Arenal, con 1.633 m. Entre la Cordillera Volcánica Central y la Cordillera de Talamanca aparece una depresión tectónica, la Meseta Central o Valle Central, altiplano con una altitud media de 1.000 m. En las zonas Norte y Caribe se extiende una llanura relativamente vasta, formada de terreno del Neozoico.
Punto más alto:	Cerro Chirripó Grande, 3.819 m.
Climatología:	El clima de Costa Rica es agradable todo el año, con más calor en las zonas costeras. Las temperaturas en las zonas montañosas no son frías, especialmente durante el día, dando una sensación de "eterna primavera". La temperatura promedio anual ronda entre los 31,7°C en la costa a los 16,7°C en el interior. La época lluviosa (o "verde") va de mayo a noviembre, con lluvias casi nulas desde diciembre hasta abril.

A partir del siglo XIX, la colonización espontánea incorporó espacios cercanos al área ocupada por los primeros cafetales, y luego más distantes. Actualmente, la producción de café ocupa más de 90.000 hectáreas y emplea cerca de medio millón de personas de forma directa e indirecta. Más de 78.000 productores de café grandes, medianos, pero sobre todo pequeños, se ocupan de las labores de asistencia al cultivo y más de 300.000 se reparten las tareas de recolección, procesamiento, torrefacción, comercialización,...

A mediados del siglo XIX, predominaban las plantaciones de café arábica, de la variedad Typica o criolla, a plena o casi plena exposición solar. Las densidades de siembra de estos cafetales sin sombra intercalada eran variables, aunque la media se situaba alrededor de las 250 plantas por cada hectárea.

Los cafetales con diversos tipos de árboles y otros cultivos intercalados, han sido frecuentes en Costa Rica desde el inicio de la caficultura hasta nuestros días, y han permitido obtener además del café, otros tipos de productos comestibles. Los cafetales con sombra, por su parte, cumplen el doble propósito de obtener otros cultivos, a la vez que salvaguardar los cafetos del sol. La cosecha principal, en estos casos, suele ser el café, aunque algunas veces su importancia es eclipsada por la del cultivo asociado, como en el caso del plátano.



Los cafetales llamados "modernos" son el resultado de la introducción de la sombra "artificial" y de nuevos procedimientos a finales del siglo XIX y principios del XX. El propósito de los árboles de sombra, en este caso, no es incrementar la rentabilidad de la finca con productos complementarios, sino favorecer el crecimiento de los cafetos. Para ello, se regula su ramificación y se plantan y talan según las necesidades del cafetal. La tendencia generalizada en Costa Rica son las plantaciones tecnificadas, que procuran la máxima producción y la máxima calidad.

De acuerdo con la primera estimación de producción para la cosecha 2006/07, el Instituto del Café de Costa Rica, ICAFE, anuncia una recuperación leve de la producción con respecto a la anterior. Así, ICAFE, estimaría la presente cosecha en cerca de 1,8 millones de sacos de café, frente a las 1,7 de la cosecha 2005/06.

Café de especialidad en Costa Rica

Costa Rica es el único país donde, por decreto presidencial (N° 19302-MAG, 4 de diciembre de 1989), solamente se pueden sembrar variedades arábica.

Las condiciones ambientales del cultivo afectan las características del grano. La altitud sobre el nivel del mar y el agua disponible para la planta son elementos fundamentales y en Costa Rica la precipitación y la humedad relativa, junto con la temperatura, disminuyen con la elevación. Si a ello sumamos la naturaleza volcánica de sus suelos, obtenemos un inmejorable escenario para la obtención de algunas de las mejores calidades de café del mundo.

Precisamente, la calidad y la búsqueda de la mejora continua, ha permitido al país contar con una serie de cafés especiales que, agrupados en la Aso-

Producción Cafetera Costarricense 2003-2007

Cosechas	Producción – (sacos 60 Kg.)
2003/04	2.138.898
2004/05	1.927.741
2005/06	1.788.165
2006/07	1.827.707 (estimación)

Fuente: ICAfé

ciación de Cafés Finos de Costa Rica, se han abanderado como los mejores embajadores del grano de este país, marcándose como objetivo principal la promoción del café de calidad de Costa Rica en los mercados nacionales e internacionales, y no solo proyectando la imagen del producto y el territorio, sino estimulando, también, la producción y el consumo de cafés finos en el mundo.

Los tipos y características de los cafés especiales de Costa Rica están condicionados a la región donde se producen que son siete en total: Valle Central, Turrialba, Tarrazú, Orosi, Valle Occidental, Brunca y Tres Ríos.



Regiones cafetaleras

VALLE CENTRAL

El Valle Central lo conforman las provincias: San José, Heredia y Alajuela. La primera es la más poblada, donde se localiza la capital y es la zona del país en donde se inició el cultivo de café.

Situadas en la vertiente del Pacífico, estas tierras gozan de estaciones húmedas y secas bien definidas, con una precipitación total de 3.000 mm. en 155 días al año y una humedad del 84%. La temperatura media es de 19°C.

Altura y suelos

La región Valle Central se extiende desde los 800 hasta los 1.600 m. de altitud, sin embargo, más del 80% de los cafetos se cultivan entre 1.000 y 1.400 m.

Las tres subregiones, San José, Heredia y Alajuela, están distribuidas en dos altitudes: las zonas bajas, de menos de mil metros, donde el café es más liviano y las zonas altas, por encima de los 1.200 m., donde el café producido suele ser de sabor más fuerte o más ácido y también más aromático.

Los suelos del Valle Central se caracterizan por un ligero grado de acidez tropical, producto de una tierra enriquecida por las cenizas de los volcanes Irazú, Barva y Poás que nutren los terrenos dedicados al cultivo del grano. Estas tierras son ricas, también, en materia orgánica lo que favorece una buena distribución de las raíces, que retienen la humedad y facilitan la oxigenación. Esta combinación de nutrientes inyecta vigor a la planta y es uno de los muchos factores que contribuyen a la excelente calidad del café de la zona. La época de cosecha o recolección va desde octubre hasta mediados de marzo.

Características organolépticas

La combinación de altitud y las condiciones climáticas del Valle Central afectan el tamaño y la dureza del grano e influyen ciertos componentes de la calidad de la bebida, especialmente la acidez. Así, esta zona presenta diversidad de calidades de taza pero, en general, posee muy buen balance, con una presencia chocolateada en su sabor, una acidez muy fina y un aroma dulce y balanceado.

TURRIALBA

Turrialba es tierra de poetas donde el aroma del café se entiende, casi, como poesía. Su territorio, de 1.664 km², se extiende del noroeste al sureste de la provincia de Cartago, entre el área de Conservación de la Cordillera Volcánica Central, y el Parque Internacional de la



Características de las 7 zonas cafetaleras de Costa Rica

	Altitud en metros	Precipitación (milímetros)	Temperatura	Humedad relativa	Cosecha	Suelos	Variedades	Tipo de Sombra
Valle Central	800 / 1.600	3.000	19°C	84%	noviembre a marzo	Volcánicos ácidos	Caturra y Catuái	Leguminosas
Valle Occidental	800 / 1.700	2.250	21,5°C	81%	noviembre a febrero	Buena fertilidad	Caturra y Catuái	Ingas, erithrinas, otras (frutales, madereros)
Tarrazú	1.200 / 2.000	2.400	19°C	75%	noviembre a marzo	Ultisoles (85%) Inceptisoles (15%)	Caturra y Catuái	Erithrinas, musáceas, otras (frutales, madereros)
Tres Ríos	1.000 / 1.650	2.250	21°C	80%	agosto a febrero	Volcánicos (Andisoles)	Caturra y Catuái	Leguminosas y musáceas
Orosí	1.000 / 1.400	2.250	20,5°C	82%	agosto a febrero	Inceptisoles	Caturra y Catuái	Leguminosas y musáceas
Brunca	900 / 1.400	3.000 / 3.500	18 a 30°C	85/100%	setiembre a febrero	Volcánicos arenosos	Caturra y Catuái Villa Sarchí	Forestales, leguminosas y frutales
Turrialba	600 / 1.400	2.600	21,5°C	88%	junio a febrero	Volcánicos y aluviales	Caturra y Catuái	Leguminosas, musáceas y madereros

Amistad. La ciudad de Turrialba, a 64 Km. al sureste de San José, y a 108 Km. al oeste de Puerto Limón es la más importante y poblada de la zona, surgió con la apertura del ferrocarril al Atlántico. Hoy, es una de las puertas de entrada y salida más importantes del comercio interior y transoceánico.

Durante el gobierno del primer presidente cafetalero de Costa Rica, Braulio Carrillo (1833-1842), se fomentó, cerca de las ciudades, las primeras plantaciones de café en el país, facilitando el acceso a la tierra a aquellos que querían cultivarla. Con la entrada en funcionamiento del ferrocarril al Atlántico, el traslado de los productos agrícolas al centro del país, para su venta, distribución y exportación fue una realidad. El cultivo de café se convirtió, entonces, en una importante actividad económica para toda la zona de Turrialba.

Altura y suelos

Las altitudes de las tierras cafetaleras turrialbeñas oscilan entre los 600 y 1.200 m. La precipitación media anual es de unos 2.600 mm. y la temperatura suele oscilar alrededor de los 21,5°C.

Los cafetales ocupan un área de 8.500 hectáreas, donde se cultivan las variedades Caturra y Catuaí rojo, bajo



la sombra de árboles de leguminosas y especies madereras, en especial, el laurel. Los suelos son de origen volcánico y aluvial. La época de cosecha va desde junio a enero.

Características organolépticas

La maduración temprana de los cafetos a causa de la influencia del clima de la vertiente atlántica y el Valle Central favorece las múltiples floraciones de las plantas que embellecen y perfuman a la totalidad del Valle de Turrialba. Los granos resultantes son de gran tamaño, y en taza presentan una ligera acidez con cuerpo medio y un buen aroma.

TARRAZÚ

A mediados del siglo XIX, los pobladores del Valle Central emigraron hacia la zona suroeste del país, hoy conocida como Los Santos, en honor a los tres beatos que dan nombre a los cantones que configuran la región, San Pablo de León Cortés, San Marcos de Tarrazú y Santa María de Dota. La caficultura ha sido la actividad fundamental para el desarrollo socio económico de la zona.

El café se cultiva en los pequeños valles y las laderas de las montañas, mientras que en los bosques que crecen frondosos al abrigo de las cordilleras que se alzan frente al Pacífico, viven numerosos ejemplares de aves protegidas.

En cuanto al clima de la zona, se caracteriza por una época lluviosa de siete meses (de mayo a noviembre) y otra seca (de diciembre a abril), que en conjunto dejan un promedio de precipitación anual de 2.000 mm. La temperatura media, por su parte, ronda los 19°C. Esta combinación favorece la floración del café.

Altura y suelos

La producción cafetalera está ubicada entre los 1.200 y 2.000 m. de altitud, condición ideal para el cultivo, en suelos en su gran mayoría de origen sedimentario que, por sus componentes, son ácidos. La mayor parte de las plantaciones está bajo sombra de diferentes árboles de la zona y foráneos.





En Los Santos se cultivan alrededor de 22.000 hectáreas de café, divididas en su mayoría en pequeñas fincas de superficie no superior a las 2,5 hectáreas. Los principales cultivos son de Caturra y Catuai, un café que por su grado suave de cafeína (50% menos que otras variedades), es muy apreciado por los mercados más exigentes del mundo.

En total, la producción de la zona ronda los 598.000 mil sacos por año. El grano recolectado es pequeño, plano, de color azulado, buena apariencia y estrictamente duro (S.H.B. / SUR). La recolección comprende un período de cinco meses, de noviembre a marzo. Coincide con la época seca, que permite una maduración uniforme y fruta de alta calidad. También facilita la utilización del sol para un adecuado secado del café.

Subregiones

Los cafetales en Acosta y Aserrí se encuentran ubicados a alturas entre 800 y 1.200 m. Aquí, los suelos son pedregosos y de fuertes pendientes y la climatología muy estricta, sobretodo en verano. Las plantaciones de las subregiones de Desamparados y Cartago, por su parte, se sitúan entre los 1.200 y 1.700 m. En esta zona, las pendientes fuertes se combinan con pequeños valles ondulados con suelos de mejor calidad. La estación estival también es muy marcada, con escasez de lluvias y temperaturas alrededor de los 20° C.

En Dota, Tarrazú y León Cortés los cafetales se localizan hasta los 1.900 m. En su gran mayoría, los suelos son de calidad regular y se caracterizan por su alta acidez y bajo contenido de nutrientes y acusada pendiente. En cambio, las estaciones lluviosas están muy bien definidas, 7 meses de lluvias y 5 meses secos. Las temperaturas suelen ser inferiores a las del resto de subregiones.

Características organolépticas

La combinación de altitud, clima y variedades cultivadas imprime al café de esta región características organolépticas muy apreciadas por los mercados más exigentes del mundo: buen carácter, taza de alta acidez, fina, excelente aroma, sabor intenso y levemente chocolateado.



OROSÍ

Orosí es una de las comunidades más antiguas de Costa Rica y entre sus tesoros destaca el templo colonial, en uso desde 1743. El pueblo de Orosí se encuentra en un Valle de la Meseta Central, a 40 Km. de la capital. La tradición cafetalera en esta zona tiene más de 100 años de antigüedad, y es un hecho constatado que el avance de Orosí se ha desarrollado en torno de esta actividad económica.

Las partes más altas de las montañas de Orosí están cubiertas por bosques protegidos por reservas biológicas privadas y parques nacionales, con lo que la zona mantiene sus características climáticas sin alteraciones provocadas por el desarrollo humano.

Orosí y sus alrededores presentan una particularidad en cuanto a su clima: tiene influencia tanto de la vertiente del Atlántico como de la del Pacífico. La temporada de lluvias se concentra entre mayo y noviembre y la seca de diciembre a abril. Las precipitaciones anuales superan los 2.000 mm. en un promedio de 210 días, por lo que se considera una zona lluviosa.

La zona cafetalera de Orosí se puede describir como un valle alargado protegido por sus laderas. Tanto en estas faldas como en las áreas planas se produce café.

Alturas y suelos

Orosí comprende las subregiones: Orosí, Cachí y Paraíso. En la primera se produce café en fincas con altitudes que van de los 1.000 a los 1.400 m. En Cachí entre los 1.000 y 1.300 m. y en Paraíso de 1.200 a 1.350 m. En todas las zonas los suelos son de origen volcánico y presentan una alta fertilidad. En Orosí y Paraíso se recolecta el café entre noviembre y febrero; en Cachí de octubre y febrero.

Características organolépticas

Las fértiles tierras del Valle de Orosí y las magníficas condiciones climáticas hacen que esta región produzca un café suave, de taza balanceada, con un sabor floral, buena acidez, cuerpo y aroma, ideal para la preparación de bebidas con base en expreso.

VALLE OCCIDENTAL

Los flujos de emigración en el siglo XIX desde el Valle Central hacia zonas más occidentales del país costarricense, favorecieron la fundación de San Ramón, Palmares, Naranjo y Grecia.

Los primeros pobladores trajeron el cultivo del café que ha dado vida y progreso a esta región occidental. El grano se cultiva en valles y laderas de la Cordillera Central, en suelos volcánicos excepcionalmente aptos.

El clima bastante agradable durante todo el año y se presentan las estaciones climáticas, seca y lluviosa, bien definidas. La precipitación es de alrededor de 2.250 mm. con un promedio de 160 días al año, lo que permite que cuando el grano ha madurado perfectamente, pueda ser recolectado con eficiencia, mientras el resto del verano es útil para un secado homogéneo.

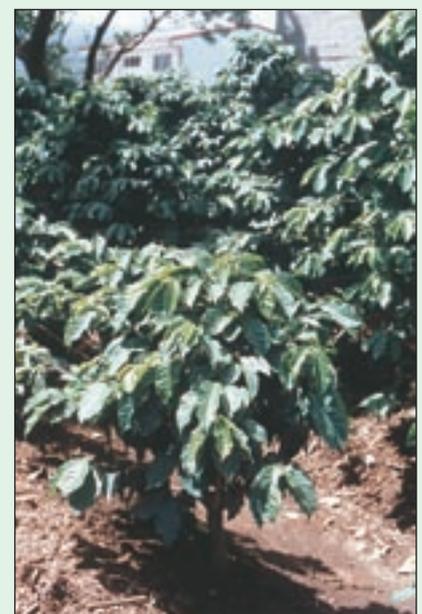
La producción del Valle Occidental se sitúa entre 600.000 a 766.000 sacos de 60 kilos de excelente calidad de los tipos SHB, GHB y HB, granos de buena dureza y fisura cerrada.

Alrededor del 85% de los caficultores producen de 46 a 460 kilos de café al año. Es una zona donde la riqueza está muy distribuida, lo que ha fortalecido el aspecto social y económico del Valle.

Altura y suelos

En el Valle Occidental se unen las condiciones casi ideales para el cultivo del mejor grano: suelos volcánicos, muy fértiles, humedad del 81%, temperaturas estables de 21,5°C y adecuada luz solar todo el año.

Los cafetales en esta zona ocupan un total de 25.476 hectáreas y se encuen-



tran ubicados a alturas entre los 1.000 y 1.700 m.: Palmares (900 – 1.400m), Naranjo (800 – 1.700 m), San Ramón (900 – 1.450 m), Grecia (750 – 1.500 m), Valverde Vega (850 – 1.550 m), Atenas (700 – 1.350 m). Un 75% de las plantaciones son bosques cafetaleros, lo que permite una limpieza de carbono (CO2) del orden de los 5 millones de toneladas por hectárea al año.

Las dos variedades más cultivadas son la Caturra y Catuai. La recolección, que dura cuatro meses, permite el cuidado especial de los cultivos, y da como resultado un café con un sabor agradable a albaricoque o melocotón. Se inicia en noviembre y concluye en febrero, coincidiendo con la época seca, lo que posibilita la recolección de la fruta bajo un ambiente navideño y festivo.

Características organolépticas

El café del Valle Occidental está bien definido por sus características organolépticas: muy buena acidez, cuerpo, altamente aromático y una identidad de origen. La acidez y el cuerpo están balanceados en la taza, particularidades distintivas del sabor de este café.

BRUNCA

La región Brunca está situada en el sur de Costa Rica y como en otras zonas cafetaleras del país, el cultivo del grano lo trajeron los colonos del Valle Central. La región cuenta con los dos cantones productores de café más jóvenes: Coto Brus, que hace frontera con Panamá, y Pérez Zeledón. El primero se ubica en las faldas de la Cordillera de Talamanca,



Fotografía Salvador Sans

y el segundo, en esa misma cordillera, pero más al noroeste, cerca del pico más alto de Costa Rica, el Chirripó, de 3.820 m. de altitud.

Mientras en Coto Brus las temperaturas oscilan entre 18 y 26°C, en Pérez Zeledón puede subir hasta los 34°C. La región de Coto Brus es la más alta y más húmeda de las dos. Su economía depende casi en exclusiva del cultivo del café, que proviene de 75 comunidades que cuentan con alrededor de 2.600 productores.

La mayor parte del café lo cultivan pequeños cafetaleros que tienen una producción que no supera las 2.229 kilos; un 10,40% produce de 2.346 a 4.600 kilos; un 5,74% entre 4.646 y 11.500 kilos; un 1,25% produce entre 11.546 y 23.000 kilos y sólo un 0,38% supera esta última cantidad.

Coto Brus

Este cantón, ubicado entre reservas biológicas, lo integran los distritos cafetaleros San Vito, Sabalito, Agua Buena, Limoncito, Pittier y Coto Brus. La industria cafetera se estableció en esta zona en la década de 1950.

El terreno es sumamente irregular, con abundante vegetación y condiciones propicias para la producción de café. Los productores cultivan el grano en terrenos de origen volcánico, situados en altitudes entre los 800 y los 1.400 m. El 85% de la producción se recoge en fincas ubicadas entre los 800 y 1.200 m.



de altitud por lo que se califica el café como tipo MHB Medium Hard Bean, con muy buena aceptación en el mercado internacional.

La recolección es temprana, desde agosto hasta enero, y muy cotizada por su fácil compatibilidad con cafés de otras latitudes. Es ideal para los llamados Christmas blends.

Características organolépticas

La dureza del grano es en un 40% buena y en un 60% media, y sus características de taza son de acidez, aroma y cuerpo normal.

Pérez Zeledón

Su historia gira alrededor del café. El territorio fue poblado por emigrantes del Valle Central, que a finales del siglo XIX, aprovechando las condiciones climáticas y riqueza del suelo, introdujeron el cultivo del café. Este producto contribuyó de manera significativa en el desarrollo social y económico, generando una cultura de valores y principios fortalecidos en la unión familiar.

Con una topografía irregular, por tratarse de un valle rodeado por montañas, con limpios y abundantes ríos, tiene condiciones que generan la existencia de múltiples micro climas y un ecosistema muy diverso. Esta subregión produce café de las variedades Caturra y Catuai (100% Arábica).

Los productores, comprometidos con la calidad y el medio ambiente, cultivan café protegido con sistemas agro-forestales, que enriquecen los suelos por su aporte de materia orgánica. Sus cafetales están ubicados en altitudes que llegan hasta los 1.700 m., en un área de alrededor de 18.500 hectáreas.

La mayor cantidad de lluvia se produce entre abril y noviembre, mientras que la época más seca se da entre diciembre y marzo. La recolección se realiza entre agosto y marzo, con un pico entre agosto y enero. La cosecha manual de frutos completamente maduros y las técnicas de beneficiado permiten producir uno de los cafés más finos del mundo.

Características organolépticas

Este café se caracteriza por su grano grueso, buen aroma y cuerpo y acidez medios.

TRES RÍOS

Tres Ríos es una zona cafetalera ubicada en las faldas de la cordillera Central, a unos pocos Km. al este de la capital, San José. Allí, alrededor de 400 productores, en su mayoría pequeños (el 90%), cultivan un área de aproximadamente 750 hectáreas. Los cafetales están ubicados en terrenos con influencia del volcán Irazú, por lo que produce una bebida que ha sido caracterizada como el "Bordeaux de Costa Rica".

Los orígenes cafetaleros de esta zona datan de 1820, cuando, una vez más, los habitantes del Valle Central se desplazaron a otras regiones del país en busca de nuevos horizontes económicos y sociales. La producción de café en Tres Ríos experimentó un crecimiento fuerte entre las décadas de 1940 y 1950, aunque después, durante la segunda parte del siglo, el crecimiento fue lento y las plantaciones sufrieron la presión de la expansión de las urbanizaciones.

Tres Ríos como región cafetalera, es relativamente pequeña y muy homogénea en suelos y clima. Sus tierras son privilegiadas al tener estaciones seca y húmeda bien definidas, con una precipitación media de 2.250 mm. en 155 días y temperatura de 19°C. El grano que se cultiva en estas condiciones se caracteriza por su dureza y fisura cerrada. Se le conoce como SHB - Central y se produce en Tres Ríos, Moravia y la región central del Valle Central.

Altitud y suelos

La región se extiende entre los 1.200 y 1.650 m. de altitud. Sus suelos tienen un leve grado de acidez tropical, producto de las cenizas volcánicas y materias orgánicas. Esto favorece una buena distribución de las raíces de los cafetos, que retienen la humedad y estimulan la oxigenación. Además de estos elementos, los suelos de Tres Ríos pueden ser identificados como Andisoles con mezcla orgánica y buena textura. Esta combinación de características, inyecta a la planta vigor, que es uno de los factores que hacen superior al café de Costa Rica. La recolección en esta región se extiende desde diciembre hasta mitad de marzo, coincidiendo con la estación seca.

Características organolépticas

Tres Ríos es una región cafetalera tradicional con excelentes condiciones de clima que producen una taza perfectamente balanceada con una acidez muy fina. El cuerpo es muy bueno y chocolado y tiene un aroma floral.



Consumo interno

Antes de 1830, la pequeña producción de café costarricense era consumida sólo por las familias que cosechaban el grano o por un incipiente comercio local que utilizaba métodos muy rudimentarios para procesar el grano. En aquella época era costumbre en todos los hogares del país beber aguadulce o chocolate, mientras que el café era poco más que una curiosidad botánica u ornamental en jardines de casas de familias acomodadas.

Como consecuencia del éxito de las primeras exportaciones, el café se empezó a sembrar con intenciones comerciales, y el consumo diario de café fue convirtiéndose en un hábito entre muchas familias costarricenses. Se tomaba especialmente en el desayuno y por la tarde. A mediados del siglo XIX, la infusión había adquirido tal popularidad que incluso el gobierno reglamentó suministrar una taza de café diaria, en ayunas, a los obreros que construían el camino a Matina, en 1840, y el puente Jesús María en 1844.

La bebida se preparaba vertiendo agua hirviendo sobre el café, colocado dentro de una bolsa blanca de franela, sostenida por un aparato de madera llamado "chorreador". El aroma que esparcía era inigualable, lo que ha favorecido el uso de este método de preparación hasta prácticamente nuestros días. Hoy, sin embargo, las máquinas de filtro son mayoritarias.

El consumo nacional de café se incrementó a partir 1950. Esa década fue la de la consolidación de algunas de las firmas torrefactoras más importantes del país, como "Café El Rey", "Café Dorado" y "Café Volio". También en aquel tiempo empezaron a abrir en los mercados municipales, las primeras tiendas que tostaban y molían el grano en pequeñas cantidades. En la actualidad todavía se pueden encontrar algunos de estos establecimientos, donde el café se vende en bolsas de papel.

En los últimos 50 años, el consumo de café per capita en Costa Rica ha sido, después de Brasil, el más alto entre los países productores y ha crecido igual que lo hacía la producción nacional. Nuevos hábitos de consumo y la influencia directa de la crisis del mercado internacional, sin embargo, frenaron el consumo interno, que ahora se recupera poco a poco gracias a la demanda de café de alta calidad y al lanzamiento de nuevas marcas en el mercado turístico. Así, si en el período 1920-1930 el promedio de consumo por habitante era de 7 kilos de café al año, en 1960 alcanzaba los 10,6 kilos y caía hasta los 4,5 kilos en 1993. Hoy, la media se sitúa por encima de los 5,5 kilos por persona y año y ya se destina el 12% de la producción nacional al consumo doméstico.

El café de Costa Rica en el mundo

El café es el producto costarricense que más se exporta al extranjero. La primera venta al exterior de la que se tiene constancia data de 1820 y hace referencia a un quintal de café que se exportó a Panamá. No fue, sin embargo, hasta 1832 la fecha en la que se inició la expedición regular de cargamentos de café hacia Europa a través de firmas inglesas y chilenas. Este comercio se consolidó en la década de 1840, favorecido, sobretudo por la creciente demanda mundial, la buena calidad del producto, los avances en la navegación y la visión empresarial de muchos comerciantes.

Hoy, los destinos del café costarricense se han multiplicado, incluyendo nuevos mercados no tradicionales en la historia nacional de este grano. Costa Rica exporta el 88% de su producción y lo hace mayoritariamente -63% del total de las ventas- a cinco países concretos, Estados Unidos, Alemania, Italia, Puerto Rico y Finlandia.

Nuevas vías de promoción del café de Costa Rica

Costa Rica tiene en marcha varios programas encaminados a promocionar los mejores cafés de país, y a encontrar nuevos nichos de mercado para sus cafés de calidad en todo el mundo. Destacan entre otras la Subasta Cosecha de Oro, la Subasta Q y la Competición de Cata Sintercafe.



Subasta Cosecha de Oro

Una vez al año, durante el mes de mayo después de un estricto proceso de selección, jueces catadores nacionales e internacionales seleccionan pequeños lotes de café de alta calidad, denominados "boutique", que son ofrecidos a compradores a través de una Subasta Electrónica. Este programa involucra a todo el sector de café de Costa Rica que lo asume, además, como un estímulo para continuar aumentando la calidad en todo el proceso de producción. A través de este programa muchas compañías han tenido la oportunidad de ofrecer nuevas marcas al mercado internacional y establecer nacientes relaciones comerciales.

Subasta Q

Es un programa que se desarrolló durante los años 2004, 2005 y 2006, con el apoyo del Coffee Quality Institute (CQI). Después de un estricto proceso de selección de lotes, de 180 a 250 sacos, por parte de jueces nacionales e internacionales, se presentan los finalistas a una Subasta Electrónica, ofreciendo los lotes a compradores internacionales.

La Subasta Q es una herramienta de comercialización de cafés de alta

calidad, pero no necesariamente "gourmet", dando así, la oportunidad a cafés especiales a buscar nuevas relaciones comerciales fuera de la bolsa de Nueva York y de esta forma alcanzar mejores precios.

Competición de Cata Sintercafe

El objetivo de esta actividad es proveer una competición de cata haciendo énfasis en la selección de los mejores 3 cafés de alta calidad exportados durante la cosecha. Hay tres competiciones que se desarrollan al mismo tiempo para esta misma actividad: Concurso de Cata muestra de café tradicionales; Concurso de Cata muestra de café estate; Competencia de Catadores.

Las 7 mejores muestras de café tienen la oportunidad de competir en la gran final dentro del marco del evento Sintercafe, y recibir reconocimiento por su excelente calidad.

Susanna Cuadras

Agradecimientos: Asociación de Cafés Finos de Costa Rica, ICAFE, Francois-Xavier Castells de Café Noble S.A. y Salvador Sans