Jamaica Blue Mountain,
el champagne de los cafés

El café fue introducido en Jamaica desde la isla de Martinica en el año de 1728 por Sir Nicholas Lawes, el Gobernador Británico de Jamaica en aquel momento. Inicialmente, el café se empezó a cultivar en el sistema montañoso central, extendiéndose, poco a poco, a la zona este de la isla, a la región de la Blue Mountain (Montaña azul).

Actualmente existen en la isla alrededor de 8.500 hectáreas sembradas de café y un total de 12.000 caficultores. Más del 90% son pequeños productores, cuyas fincas no pasan de un cuarto de hectárea.

A principios del siglo XIX, Jamaica contaba con cerca de 686 plantaciones de café. En aquel entonces, la isla se convirtió en uno de los mayores productores de café del mundo, con 33 millones de libras de granos recogidos y procesados (249.425 sacos de 60 Kg.) en 1814. Pero el aumento de los costes de producción, la abolición de la esclavitud en 1834, la política británica de libre comercio de mitades del siglo XIX y el incremento de la competitividad de América latina, hicieron perder terreno al café de Jamaica, reduciéndose en muy poco tiempo su producción y relegando a la isla a un lugar testimonial en el ranking de países productores.

Jamaica

Nombre oficial:	Jamaica
Ubicación:	Jamaica es una isla que forma parte de las Grandes Antillas, de 240 Km. de largo y 80 Km. de ancho, situado en el mar Caribe. Está a 630 Km. del continente centroamericano, a 150 Km. al sur de Cuba y a 180 Km. al oeste de la isla de La Española.
Superficie:	10.991 km^2
Capital:	Kingston
Organización territorial:	Tres condados (Surrey, Middlesex, Cornwall) y catorce parroquias.
Gobierno:	Parlamentario según el modelo de Gran Bretaña
Idioma:	Inglés. También se hablan dialectos criollos y español.

POBLACIÓN

Población:	2.735.520 habitantes (julio de 2005)
Población estimada en el año 2050:	3.505.286 habitantes
Densidad:	252 hab. /km^2
Etnias:	descendientes de africanos (90%)
Alfabetismo:	85,0% total; 80,8% hombres; 89,1% mujeres (est. 1995)
Religiones:	Protestantes 61,3% (Iglesia de Dios 21,2%; Adventistas 9%; Bautistas 8,8%; Pentecosteces 7,6%; Anglicanos 5,5%; Metodistas 2,7%; otras 6,5%), Católicos 4%; otras (incluyendo algunos cultos espiritistas) 34,7%
Expectativa de vida	Hombres: 73,45 años; mujeres: 77,49 años (est. 2001)

ECONOMÍA

Moneda:	Dólar Jamaicano (1J$ = 100 cents.)
Producto nacional bruto (per cápita):	$4.300
Industria:	Turismo, bauxita, telas y tejidos, industria de alimentos, varias industrias manufactureras livianas, ron, cemento, metal, papel, productos químicos
Agricultura:	Caña de azúcar, bananas, café, frutas cítricas, patatas, verduras, avicultura, cabras, leche
Tierras de cultivo:	14%
Minerales y Recursos:	Bauxita, yeso, piedra caliza

TERRITORIO Y CLIMATOLOGÍA

Territorio:	La isla está compuesta principalmente por terreno montañoso rodeado de una pequeña franja de costa. Las ciudades se suelen establecer en esta llanura costera.
Punto más alto:	Blue Mountains Peak (2.256 m)
Clima:	El clima en Jamaica es tropical, suele ser cálido y húmedo, aunque en las zonas de montaña puede ser algo más fresco. Pese a su situación, en medio del Mar Caribe, no sufre con tanta frecuencia los huracanes como las islas vecinas. Esto se debe principalmente al viento originado en sus montañas, que los desvía.

Del desastre al éxito

No fue hasta la década de los 40 del pasado siglo, que la industria cafetera de la isla empezó a remontar, no sin antes volver a pasar por una grave crisis, consecuencia de la pérdida del principal cliente del café de la isla, Canadá. Ante esta situación, el gobierno colonial nombró a un experto para que investigara las causas del problema y propusiera soluciones. Como resultado de este proceso se creo el Jamaica Coffee Industry Board (CIB). A esta institución se le encomendó la misión de proteger la calidad del café jamaicano, así como, restaurar la confianza de la industria enfocándola estrictamente en la calidad. También se le encargó reglar la producción, la elaboración y el marketing del café. A partir de aquel momento se garantizaron incentivos de producción a los caficultores, se establecieron directivas para la preparación del producto y el café verde pasó a clasificarse comercialmente. Otra mejora fue la introducción de la variedad "nana" de Costa Rica y también se fomentaron mejores prácticas agrícolas. Fue por aquellos tiempos cuando el café de la isla cautivó también al famoso autor Ian Fleming, que pasó gran parte de sus últimos años en Jamaica. Desde entonces, su héroe más popular, James Bond, agente 007, considera el Jamaica Blue Mountain el complemento ideal para un desayuno perfecto.

La segunda mitad del siglo XX fue testigo del vertiginoso resurgir del café en Jamaica. En los últimos 20 años del siglo pasado, la producción pasó de 250.000 sacos a 37.000, pero el valor obtenido pasó de 6,5 millones de dólares a 23,8 millones, tan sólo en las exportaciones y de 3,6 a 96 millones de dólares jamaicanos en el mercado local. La calidad del café de Jamaica había ganado la partida. En este esfuerzo influyó de forma muy directa la intervención del Coffee Industry Board y Aenon, el primer centro para producir café lavado para la exportación.

Desde entonces y hasta ahora, el CIB ha conducido con mano de hierro, la transformación del cultivo del café en el país. No ha aplicado fórmulas mágicas, sino que ha puesto en práctica, sin desfallecer, las que todo el mundo sabe pero no hace cumplir. Su mayor logro ha sido el de formar y motivar incansablemente a todos los cultivadores de café y permitirles ganarse la vida, crear centros de recogida y beneficiado bien equipados, establecer unos sistemas rígidos de control de calidad, cara a la exportación e ir acompañando el alza de la calidad con el de los precios.

Esta reglamentación tan dura, ha llevado, incluso, al descenso de la producción en algunos periodos, como por ejemplo hace tres años, en el 2004, cuando alertados por las críticas japonesas que aseguraban que se estaba rebajando la calidad del café jamaicano, el CIB reformó algunas de sus normativas, haciéndolas todavía más estrictas. Esto supuso una caída en picado de la producción, que pasó de 37.000 sacos en el 2003 a 22.000 el año siguiente. Todos ellos, sin embargo, contenían grano de la mejor calidad. Hoy, el café es el segundo producto de exportación de la isla, tras la caña de azúcar.

Regiones productoras

Existen dos regiones claramente delimitadas en donde se produce café en Jamaica: la región Fuera del Blue Mountain, ubicada al centro de la isla, y la región del Blue Mountain (Montañas Azules), propiamente dicha, ubicada al este de la isla. En este territorio, de 6.000 hectáreas de reserva forestal protegida, se produce actualmente el 80% del café de la isla, cerca de 32.000 sacos. El mejor precio que obtienen los agricultores de la región del Blue Mountain ha incentivado la producción en esta zona.

Comercialmente, existen también sólo dos grandes divisiones: Blue Mountain (con siete subdivisiones: 1-2-3-Peberry-Triage-Fine Beans-Triage Peaberry) y los otros Jamaicas (High Mountain Supreme-Prime-Select).

Dentro de cada gran división, las diferencias las marca el tamaño y los defectos, como granos rotos, amarillentos o pequeños daños provocados por insectos. En ningún caso se deberían encontrar, porque no están permitidos, granos negros o marrones, palos, piedras, piezas metálicas, pieles o cerezas secas.

Jamaica Blue Mountain

Los arbustos de café cultivados en Jamaica son de la variedad arábica Typica, un cafeto que ofrece un volumen bajo producción de grano pero que en la isla, al contrario que en otras zonas productoras, han decidido conservar, priorizando, una vez más, la calidad a la cantidad.

La altura en la que crecen los cafetos en Jamaica va de los 600 a los 2.000 metros. Los suelos ácidos, las bajas temperaturas, 22 ºC, y la lluvia y nubosidad abundantes,

TOTAL PRODUCCIÓN PAISES MIEMBROS COSECHAS DE 2001/02 A 2006/07
(en miles de sacos de 60 kg)

	2001	2002	2003	2004	2005	2006
Producción Mundial	108.451	123.752	105.440	117.410	111.114	122.052
Jamaica	30	38	37	22	35	40

Fuente: ICO

son similares en toda la isla, pero en la región de las Blue Mountain, los vientos alisios, al conchar en las altas montañas y a causa de los suelos calientes por la insolación, se transforman en densas nieblas, conocidas como "mist", que envuelven a las plantaciones. Su efecto retarda el crecimiento de las cerezas. Lo que permite que los árboles puedan estar produciendo cerezas, lentamente, durante ocho o diez meses, originando su sabor concentrado característico.

El mejor Blue Mountain crece en los niveles más altos de las zonas orientales de St. Thomas, Portland y St. Andrew, en un radio de 24 kilómetros alrededor del Blue Mountain Peak.

En Jamaica se presentan dos épocas principales de floración del café: enero - febrero y abril - mayo, mientras que la cosecha se inicia entre agosto y septiembre y finaliza en mayo o junio. La productividad no es alta, oscila entre los 200 y 300 kilos por hectárea. En cualquier caso, la buena calidad del café de Jamaica viene, básicamente, de la estricta aplicación de todos los mejores métodos de cultivo y beneficiado, y que únicamente permiten la recolección en el momento exacto de maduración de la cereza.

Sistema de producción

El sistema de producción utilizado en Jamaica se caracteriza por un escaso uso de agroquímicos en favor de los abonos orgánicos; los cafetos crecen bajo sombra y la cosecha es 100% manual. El beneficiado se realiza por el método húmedo, por tanto este café es 100% lavado. Buena parte de este grano se seca al sol en las "barbacoas", unos inmensos patios cementados, uno para cada clase de café, semejantes a campos de fútbol, lisos y limpios.

El café que se seca de forma mecánica se lleva a unas secadoras, horizontales o verticales, con quemadores alimentados en parte por las películas procedentes del descascarillado, el "hulling", que se realiza posteriormente. La siguiente operación es el "granding" o selección de granos por grados. Para cada uno de estos grados existe una separación por tamaño y un último control fotoeléctrico que envía los granos correctos a los silos de envasado final y los que tienen algún defecto aparente pasan a una sección donde se realiza la selección manual.

Envasado

El punto final de este grano es el envasado en los famosos barriles en los que se transporta el café de la isla. El café de Jamaica es el único del mundo que se exporta en barriles de madera. Existen tres presentaciones: 70 Kg., 30 Kg. y 15 Kg., para tostadores medios.

Estos barriles se confeccionan generalmente en cada beneficio y siempre con maderas blancas, ligeras y desprovistas de olor, para evitar transmitir al café, olores y sabores extraños.

Mercados

Jamaica produjo el pasado año 40.000 sacos de 60 Kg. de café. El 90% del grano jamaicano se vende en Japón, país que ha demostrado una insaciable demanda por el mismo. El 75% de este café llega como Jamaica Blue Mountain, en barriles y con el sello de calidad correspondiente. El 15% restante lo hace en sacos. Se trata de los granos que no han superado los estrictos estándares de color impuestos por el CIB, pero que enviados en este formato se destinan a la fabricación de bebidas de café en lata.

Estados Unidos y Europa reciben cantidades testimoniales de Jamaica Blue Mountain. China por su parte, está manifestando un incipiente interés en este café.

El resto del grano se consume en la isla. Buena parte, es comprado por los turistas que la visitan y que se llevan consigo cantidades pequeñas de café como souvenir. Es obvio, pues, que al tratarse de un producto de interés turístico su precio sea alto. Esto limita, en parte, el consumo interno de los jamaicanos que, al no poder comprar otros orígenes, ya que no existe la importación de café, se ven obligados a pagar precios ligeramente altos.

A pesar de todo, es posible encontrar en los supermercados y tiendas de comestibles algunos paquetes de calidades algo más bajas, a precios entre 20 y 38 euros/kilo. Para el bajo nivel de vida jamaicano, esto, no es un gran desahogo y hace que el café sea más un lujo que un producto común. Esta circunstancia puede ser la razón, que

EXPORTACIÓN DE CAFÉ DE JAMAICA
(en sacos de 60 Kg.)

1977	1980	1985	1990	1995	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006
17.327	15.869	14.424	14.984	26.323	28.913	28.191	26.373	24.506	29.186	15.301	24.550

Fuente: ICO

a diferencia de otros países productores, haga que el café no sea un producto que se ofrezca de entrada cuando uno va de visita a casa de alguien.

En el momento de prepararlo, la media es de unos 10 gramos de café molido por 100/120 ml. de agua, lo que da una taza poco concentrada. El café se sirve sin azúcar, y es el propio consumidor que la añade, si lo desea.

Características de la taza

El café Blue Mountain se caracteriza por su delicado y perfecto balance en cuanto a acidez y cuerpo se refiere, y por su intenso aroma. No precisa mezclarse con ningún otro para resaltar una característica. Es un café suave, de acidez media, sin cuerpo acusado, carece de fuerte retrogusto, tiene un ligero sabor a madera y un aroma inconfundible.

Su contenido en cafeína oscila alrededor del 1,1% y su aspecto es grande, con el típico color verde azul. El Blue Mountain se diferencia de los otros cafés jamaicanos, High Mountain Supreme, Prime Jamaica Washed, sobre todo, por su mayor aroma y sabor.

Calidad

"No hay suficientes elogios para definir la exquisitez del café de la región de Blue Mountain y de otras zonas agrícolas de Jamaica y resulta difícil sugerir mejoras que añadir a este café, que se acerca a la perfección, tanto en su aspecto como en su gusto". Este es el cumplido que un experto inglés de café dio al probar los cafés jamaicanos que fueron mandados a la Exposición Colonial en Londres en 1887.

El Jamaica Coffee Industry Board es la entidad gubernamental encargada del control de calidad, emisión de certificados de calidad, y exportación de todo el café Jamaiquino. Los miembros del Coffee Industry Board son nombrados por el Ministro de Agricultura de Jamaica.

Los estándares de calidad que aplica el CIB son sumamente exigentes. Cuando un beneficiador de café jamaicano tiene un lote listo para exportar, lleva su café a las instalaciones del Coffee Board, donde lo entrega para que se le hagan los análisis de calidad pertinentes. Si el café cumple con todos los parámetros de calidad que exige el CIB, el mismo Coffee Board se encargará de exportarlo a nombre del beneficiador. En otras palabras, una vez que el beneficiador entrega el lote de café al Coffee Board dicho café no vuelve a entrar en contacto con el beneficiador, el CIB toma control del mismo para así asegurar al importador que el proceso es totalmente seguro.

Los controles que el CIB impone a los cultivadores -sólo se admite, por ejemplo, un 2% de defectos menores en el café, el resto es retirado- y exportadores son muy rigurosos, pero no lo son menos los aplicados a los importadores, que hacen paciente cola para comprar. Una vez tramitada la instancia oficial, sólo se les permitirá comprar después de haber enseñado las características de su negocio, expuestos sus planes de comercialización del café jamaicano, ofrecido garantías bancarias y demostrar que posee una carta de recomendación de la embajada jamaicana en su país de origen o, en su defecto, una carta de recomendación de un colega que ya importe este tipo de café. Es entonces cuando se le venderá el cupo que le toque y se librará un certificado válido oficial por un año.

La marca Jamaica Blue Mountain

Jamaica Blue Mountain es una denominación regulada y controlada por el Jamaica Coffee Industry Board, el único organismo con capacidad legal para otorgar el sello de calidad a los cafés del país. Este sello / logo aparece impreso en los paquetes y sirve como guía para reconocer los auténticos granos Jamaica Blue Mountain.

Para que un café de Jamaica pueda llevar esta denominación tiene que ser producido en una zona legalmente establecida y se define como "café cultivado dentro de un perímetro de 15 millas alrededor del pico de la montaña".

Susanna Cuadras

Fuente: CE Speciality Co; ICO; "La Ruta del Café" de Albert Solà