



# Sellos con aroma a café de Guatemala



Es costumbre entre viajeros y turistas tomarse un rato de ocio y descanso entre visita y visita para leer la prensa, contemplar el entorno o escribir la clásica postal a los familiares y amigos. Ahora esta postal ya puede llegar con *aroma* a café.

*Regiones del café de Guatemala* es, sin ir más lejos, el nombre de una preciosa serie de seis sellos y una hojita bloque con ocho sellos independientes más, distribuidos por la entidad de correos de este país. Como norma general, todas estas estampillas llevan la taza de café humeante en el lado derecho y debajo, dentro de un rectángulo rojo y letras blancas, la marca *Cafés de Guatemala*.

El diseño de la emisión ha corrido a cargo de Anacafé para el Departamento Filatélico de la Dirección General de Correos y Telégrafos de Guatemala. Los sellos se han impreso en offset litográfico multicolor y hojas de 72 ejemplares en el Taller Nacional de Grabados en Acero y Litografía PanaGrafic, y la tirada ha sido de 50.400 ejemplares (excepto el facial de 6,50 tarifa básica nacional que se imprimieron 100.800 y la hojita bloque, sólo hicieron 6.000).



La serie pretende acercarnos a ocho regiones cafetaleras de este país centroamericano uno de los productores más selectos de este preciado producto. El secreto de sus buenos cafés está en el microclima, las montañas y la riqueza mineral de sus suelos que, con el componente de una abnegada y entregada tarea artesanal, fusionan esfuerzo y simbolizan el producto guatemalteco mundialmente conocido.

## ACATENANGO

Este volcán es el tercero más alto de Guatemala (3.975 m). Sus laderas están tapiadas con grandes cafetales, pinos y bosques nubosos que confieren una característica fragancia a sus cosechas y una marcada acidez a los granos, aunque con un balanceado y muy persistente postgusto.



En el sello de medio quetzal (0,50 Q) se reproducen los volcanes de Acatenango y Fuego (este en erupción). El paisaje se representa sobrevolado por una de las clásicas cotorras de intenso color verde que se confunde con los sembrados, en los que se distingue uno de los típicos puentes empleados por los cafetaleros de la zona y, a la izquierda, el cafilcutor con su clásico sombrero.



## ANTIGUA

Se localiza a 45 kilómetros de la actual capital del país. El viajero se sorprenderá nada más bajarse del autobús. Como en tantas otras zonas de Guatemala, los volcanes son omnipresentes (Acatenango, Agua y Fuego) y su pasado de destrucción provocado por los terremotos aún es visible en numerosos edificios. Si le gusta el estilo colonial, no se sorprenderá de esta extraordinaria zona pulcra y limpia, salida de una reluciente postal. Además, para los amantes del café, en las montañas aledañas –la ciudad está a 1.500 metros, pero goza de una eterna primavera– se produce uno de los mejores cafés del mundo pero, como tantas veces suele suceder, esa calidad *será difícil de degustar en las cafeterías de la zona* va directo a la exportación. Este café es acreedor de una especial dulzura, cuerpo terso y lleno, exquisito e intenso aroma, y selecta y pronunciada acidez.

El sello tiene el valor de 1 Quetzal. Al fondo de la estampilla se ve el elemento más notorio de esta ciudad colonial: el arco de Santa Catalina y el volcán Agua. En el lado izquierdo, una indígena con su típica vestimenta realizando la recolección del preciado grano.

## ATITLÁN

El Lago Atitlán es, posiblemente, una de las zonas más bellas del país que, desgraciadamente va perdiendo su tradicional encanto por obra y gracia de la plaga de nuestro tiempo: *el turismo de masas* que está destrozando pequeños paraísos ante la constante riada de viajeros. Aldous Huxley dijo de él que era *el lago más bello del mundo* y, de todos los que personalmente conozco, no dejo de darle razón.

Frecuentemente uno se tropezará con los indígenas tzutuhiles y cakchiqueles que, con sus coloridas vestimentas y su peculiar tranquilidad, confieren a toda la región una de las experiencias más relajantes para el viajero del mundo industrializado.

Desde sus orillas se puede disfrutar de impresionantes vistas de varios volcanes (Atitlán, 3.535 m, San Pedro, 3.020 m, Tolimán, 3.158 m), que recogen en sus faldas los cultivos tradicionales, entre los que destaca, uno de los más intensos de los cafés regionales de Guatemala. Deliciosamente aromático, con tonos afrutados, cuerpo lleno, decidida y pronunciada acidez.

El sello para esta demarcación tiene un facial de 2 Quetzales. En el fondo se ve el famoso volcán Atitlán, San Pedro y Tolimán, en el lado izquierdo una caficultora cargando su cesta de recién recogido café, camino ya de la pila de lavado.



## COBÁN

La zona de Cobán (Alta Verapaz) está a 1.300 metros de altura y la baña el Cahabón. Aquí llegaron los alemanes en el XIX y se dedicaron al cultivo del café con notable éxito en una región de lujuriosa vegetación subtropical en las húmedas montañas.

Las plantaciones se localizan en terrenos entre los 1.300 y 1.500 metros. El café de la zona es identificado por su delicada acidez, buen cuerpo, aroma y el siempre agradable toque afrutado. Quizás el que recuerdo con más nostalgia en aquel largo viaje desde la capital camino de las selvas del Petén.

La historia de los cafetaleros alemanes es peculiar ya que, tras la II Guerra Mundial, se les expropiaron las fincas que estuvieron a punto de perderse. Pronto vieron que tendrían que recurrir a los antiguos propietarios y de nuevo las explotaciones entraron en producción.

El facial de esta zona tiene un valor de 6,50 Quetzales, tiene como elementos símbolos nacionales: el famoso pájaro quetzal (de ahí proviene el nombre de su moneda, pero a pesar de mis varios meses perdido por aquellas selvas nunca llegué a verlo, está presente en todos los lugares oficiales y en infinidad de sellos y recuerdos, sus plumas en tiempos bien lejanos, eran símbolo de riqueza y poder entre las clases dirigentes) y la flor *Monja Blanca*, al lado izquierdo la campesina que carga con su cesta recolectora.

## FRAIJANES

En su suelo volcánico destaca la piedra pómez, lugar ideal para cosechar un particular tipo de café guatemalteco que se caracteriza por un elegante aroma, cuerpo generoso y lleno, con destacada y marcada acidez. En el sello de esta zona aparece como fondo uno de los típicos y pintorescos autobuses (o camiones) cargado hasta los topes y de intenso colorido -es el medio de transporte por excelencia-. En el lado izquierdo, el industrial cafetalero se encuentra en la terraza de secado y entre el vehículo y él, una hilera de matas de este rico y exportado producto. El valor facial para esta estampilla es de 8 Quetzales.

## HUEHUETENANGO

Esta población se levanta a 1.900 metros de altura, no es el mejor lugar en cuanto a tipismo de sus habitantes que visten prácticamente como nosotros. Por suerte no es tan turístico y eso le da un cierto encanto. Suele ser la mejor zona para visitar Los Cuchumatanes, montañas cafetaleras por excelencia y donde, de enero a abril, sus faldas se visten de rojo para darnos una nueva cosecha de café de reconocida acidez, buen cuerpo, delicioso aroma y agradable toque avinonado.

El facial es de 10 Quetzales. Como tema del sello, el paisaje montañoso de la región, matas de café y un individuo ataviado con el traje típico de Todos los Santos.





## SAN MARCOS

La zona de San Marcos en Quezaltenango ofrece las típicas actividades agrícolas y ganaderas del país, y es también la base de famosos cafetales que se cultivan entre los 1.400 y 1.800 metros. El café de San Marcos tiene también una pronunciada acidez, buen cuerpo y un muy agradable aroma floral que, en cierta medida, indica la simbiosis de estas tierras y el especial microclima que posibilita una de las zonas más atractivas del país.

El facial más alto de la serie que se recoge en hojita bloque junto al de Oriente, tiene un valor de 20 Quetzales: Como fondo aparece el volcán Tajumulco y el templo de Minerva, a la izquierda una mujer que lleva su cesta casi llena y con la mano derecha recoge más granos del preciado fruto.

## ORIENTE

En esta zona próxima a las tierras hondureñas nos encontramos también una de las regiones cafetaleras por excelencia de Guatemala. Es un área menos lluviosa que las demás, quizás por ello no sea nada extraño que el sello tenga menos componente *verde* que el resto de la serie. Sus suelos son metamórficos y arcillosos. Como resultado, su cosecha da un café aromático, marcada acidez y un buen cuerpo.

El sello tiene un facial de 5 Quetzales y forma pareja con el de 20 en la hojita bloque. Está situado en el lado inferior de la hoja, como fondo la inconfundible estructura religiosa del Templo de Esquipulas, un caficultor con su saco de café en el lado izquierdo del sello y un colorista pájaro rojo sobrevuela el centro religioso.

La hojita se complementa en el lado izquierdo con varios de los símbolos que se recogen en los sellos. El matasellos de primer día se aplicó en la capital el 29 de noviembre de 2006 y va ilustrado con la taza de humeante café que aparece, también, en cada efecto postal.

**Juan Franco Crespo**

Nuestro agradecimiento al correo guatemalteco y Anacafé por la ayuda para preparar este trabajo sobre el Café de Guatemala.