



Zonas productoras de Café

El café en Asia

El origen geográfico del café se localiza en África. Si el continente negro fue la cuna, Asia fue la tierra por la que muchos comerciantes, peregrinos y viajeros introdujeron el café en Europa. Se podría decir que el café siguió los mismos pasos que el hombre según las teorías más aceptadas, que aseguran que los seres humanos proceden de África y de allí fueron llegando a Asia, desarrollándose varias especies humanas, hasta llegar al actual Homo Sapiens.

Asia es una de las mayores áreas geográficas del planeta y una de las zonas de producción de café más importantes del mundo. Vietnam, segundo productor mundial, se encuentra ubicado en esta área geográfica en la que se localizan también algunos de los orígenes más valorados, como Java o el Kopi Luwak de Sumatra.

La diversidad climática de este continente es muy amplia, dando lugar tanto a paisajes secos y desérticos como a exuberantes selvas tropicales. Estas últimas zonas, que geográficamente coinciden con Indochina, India, Indonesia y Filipinas, gozan de climas ecuatoriales y tropicales en los que el café crece de forma cómoda y generosa.

Pero Asia no es sólo un importante país productor de café, también lo es en términos de consumo. La importante concentración de población en los países de esta zona, como India o China, favorece la demanda, lo mismo que hace la creciente influencia de Occidente y el aumento del componente urbano en estos lugares. Las tendencias a largo plazo muestran, además, un aumento significativo del consumo en el mercado de los tigres asiáticos: Japón, un país con poco más de 12 millones de habitantes y una demanda altísima de cafés de primerísimas calidades, Hong Kong, Singapur y China. En todos estos enclaves, eso sí, el café se enfrenta a la dura competencia del té.

En el reciente evento "Coffee Outlook 2007", celebrado en Ho Chi Minh (Vietnam) durante el mes de diciembre, el Director Ejecutivo de la Organización Internacional del Café (OIC), Néstor Osorio, puso precisamente de relieve esta contribución de los países asiáticos al mercado mundial del café, destacando no sólo su importante papel productor, sino también su empeño para incrementar el consumo interno.





Vietnam

La espectacular evolución que ha vivido la producción de café en este país en los últimos veinte años ha convertido a Vietnam en el segundo productor mundial de café y en el principal exportador de robusta del mundo. Vietnam ha entrado en el mercado con una política de precios muy agresiva, causa, según la opinión de la mayoría de los expertos, del desplome de los precios cafeteros a nivel internacional de los últimos años. Hoy, el café después del arroz, es el principal cultivo del país.

El 80% de la producción está en manos privadas, aunque los agricultores, a efectos legales, no son los auténticos propietarios, pues Vietnam todavía se rige bajo un gobierno comunista. Sin embargo, los contratos de alquiler a largo plazo ofrecidos por el propio gobierno y la progresiva política liberalizadora del estado, ha permitido que los caficultores se hayan convertido y actúen como si fueran los dueños de las tierras que trabajan, cuidándose no sólo de la plantación, sino también de la producción, recolección, y venta del café.

La práctica totalidad del café vietnamita. 99%, corresponde a la variedad robusta. El café crece en fincas medianas -el 40% se sitúa en el rango entre 1 y 3 hectáreas-, en las altiplanicies de las provincias de Daklak (robusta), Gialai (R), Kontum (R), Lam Dong (R) + (arábica), Dong Nai (R), Binh Phuoc (R), Binh Duong (R), Quang Tri (A), Nghe An (A), Lai Chau (A) y Son La (A). La producción total el pasado año en el conjunto de las zonas productoras alcanzó los 15.950.000 sacos de 60 kg., 2.505.000 menos que la temporada anterior. Las expectativas para este año se mueven entre los 17 y 18 millones de sacos.

Casi todo el café de Vietnam se exporta, y solamente un 4% de la producción se destina al consumo interno (1,5 Kg./persona/año). Los principales mercados de exportación del café vietnamita son Alemania y Estados Unidos. En España, el café vietnamita corresponde al primer origen en volumen de importaciones de café verde. En el año 2006 entraron en nuestro país 94.653 Tm. de café vietnamita, un 10,43% más que el año anterior.

Los cafés robustas vietnamitas no se catalogan entre los de mayor calidad. El grano, muy uniforme en toda la cosecha, se caracteriza por su sabor refrenado y una ligera acidez. En casi todos los casos, los defectos de estos granos no se deben a ninguna enfermedad del arbusto, sino a los deficientes medios que se emplean en su producción.





India

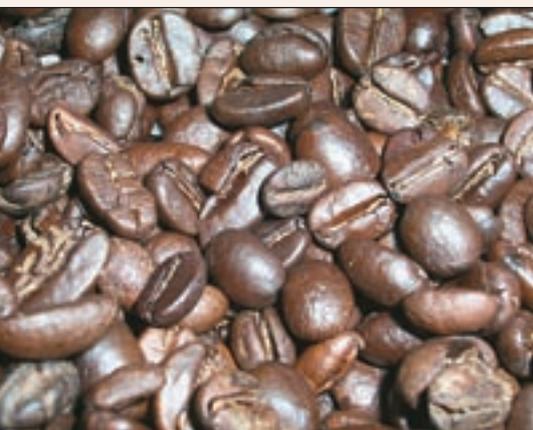


Este país cultiva el 25% del café de Asia. Es, después de Vietnam, el segundo productor de la región y el octavo a nivel mundial. A pesar de estos buenos ratios, el café a duras penas representa poco más del 1% de la exportación del país. Los arábicas en la India están en declive, a favor de las plantaciones de robusta, cada vez más numerosas.

En la India el café es cultivado en la cadena de montañas Western Ghats, situadas en la parte oeste de este inmenso país, donde los cafetos crecen acompañados de plantas de té y especias. Desde hace cerca de 200 años, la industria cafetera en estas zonas está totalmente integrada en la vida y economía de sus habitantes, tanto que los nativos aseguran que las plantaciones son tan naturales como las lluvias que las riegan.

El 63% de la producción del país corresponde a cafés robustas y el 37% a arábicas. El Mysore Nuggets Extra Gold se considera el mejor arábico indio, siendo también muy apreciados el Cauvery o Catimos y el casi desaparecido Kent. El Travacore, el Wayanaard, el Selección 274, el Selección CxR, además del Kaapi Royale son, por su parte, los robustas de más alta calidad de la zona.

La producción del 2007 alcanzó los 4.850.000 sacos de 60 Kg., de los que algo más de 163.000 sacos llegaron a nuestro país.





Filipinas

Estas islas son el tercer productor asiático y el decimosexto productor mundial de café. Una de las particularidades del cultivo en este país es que en su territorio se producen con fines comerciales las cuatro variedades de café: robusta, arábica, excelsa y liberia. Esta última variedad es conocida en las islas con el nombre de Kapeng Makapal o Barako, denominación, ésta última, que en tagalo quiere decir "jabalí salvaje", un animal, por otro lado, aficionado a comer las hojas e incluso las cerezas de este tipo de cafeto.

De las cuatro variedades de arbustos de café, la liberia es la que produce las cerezas más grandes, tanto que algunos ejemplares lucen frutos de medida similar a las guayabas.

Hoy, Filipinas produce poco más de 712.000 sacos de 60 Kg. anuales de café. Algo más del 71% de esta producción se concentra en Mindanao, muy especialmente en la zona norte. Luzón, por su parte, aporta otro 24% al monto nacional, y la región de Visayas el 5% restante. El total de la superficie dedicada al cultivo de café en estas islas ha ido disminuyendo a lo largo de los años y, actualmente, a duras penas supera las 120.000 hectáreas, cerca de 80.000 menos que en 1989, cuando existían 200.000 hectáreas de cafetales.

La producción de café en Filipinas resulta hoy del todo insuficiente para cubrir una demanda interna que no para de crecer y que ya se sitúa por encima de los 917.000 sacos anuales. Es por ello que, además de productor, Filipinas se encuentra también en la lista de países importadores, siendo Vietnam su principal proveedor.

En cuanto a sus exportaciones, por destinos, Singapur es el principal mercado del robusta filipino, los extractos, las esencias y los concentrados de café de las Islas. Taiwán, por su parte, lo es para los cafés arábicas y, Omán lo es para los excelsa y liberia. Este sultanato, además, es el mayor importador mundial de café filipino, tostado, molido y no descafeinado.



Indonesia

Todas las plantaciones de arábica de la isla de Java fueron introducidas por los holandeses en el siglo XVII. Una plaga acabó con buena parte de ellas en 1877 y desde entonces las variedades robustas tomaron el protagonismo, hasta los ratios actuales de 90% robusta y 10% arábica. Este archipiélago, el más grande del planeta, produce el 7% del café mundial.

Aunque depende de la zona, el café indonesio suele caracterizarse por una excelente taza, de acidez más o menos pronunciada, buen cuerpo y aroma envolvente. Los expertos recomiendan no sobrestimar este grano para, de este modo, asegurarse un disfrute completo de todas sus características.



Los mejores cafés crecen en Java, Sumatra, Flores y Timor Este. El café de Java, muy equilibrado en taza, presenta un aroma sutil y baja acidez, mientras que el café de Sumatra goza de gran cuerpo. Muy parecido a éste es el grano de Sulawesi, una de las islas más grandes de Indonesia. Este café es conocido también como Celebes. Su escasa producción lo convierte en un grano muy caro.

En el año 2007, Indonesia produjo un total de 7.000.000 sacos de 60 Kg. de café. Japón, Alemania y los Estados Unidos compran habitualmente la prácticamente la totalidad de esta producción del archipiélago -España compró algo más de 90.000 sacos de café indonesio el pasado año-, restando a duras penas entre un 25 y 28% del grano para el consumo interno.

Otros cafés asiáticos

En este repaso a los principales orígenes asiáticos es de justicia incluir también a Tailandia, Yemen y Sri Lanka y, como países consumidores, a los ya mencionados, como India, Vietnam o Filipinas, a los que se debe añadir también, Turquía y Taiwán -segundo y tercer país consumidor de café de Asia, respectivamente- China, con un gran potencial consumista, Israel y el Líbano, además, claro está, de Japón.

Susanna Cuadras



Producción anual países asiáticos miembros del ICO

(En miles de sacos de 60 Kg.)

	Variedad	Cosecha	1987	2002	2003	2004	2005	2006	2007
Producción mundial			107.925	123.723	105.457	116.895	110.806	126.320	117.032
India	(A/R)	Oct-Sep	1.941	4.588	4.508	4.592	4.567	4.750	4.850
Indonesia	(R/A)	Abr-Mar	6.274	6.785	6.571	7.536	8.659	6.650	7.000
Filipinas	(R/A)	Jul-Jun	955	721	433	517	126	522	712
Sri Lanka	(R/A)	Oct-Sep	92	34	37	32	34	32	35
Tailandia	(R)	Oct-Sep	612	732	827	884	999	766	935
Vietnam	(R)	Oct-Sep	753	11.555	15.231	14.174	13.595	18.455	15.950