El café en Sudamérica

Cuantas veces al hablar del origen del café muchos lo sitúan erróneamente en Sudamérica. Las razones de este equívoco son muchas y variadas, aunque el hecho de que buena parte del café que consumimos actualmente venga de países de esas latitudes, que el primer productor mundial se encuentre en ese continente y que en Europa no existe una cultura cafetera consolidada son las principales causas.

Lejos de Sudamérica, la cuna del café la encontramos en África, concretamente en lo que hoy conocemos como Etiopia. De allí, el grano viajó a Europa y desde el Viejo Continente y de la mano de los muchos europeos que se lanzaron a la aventura americana, el café llegó al otro lado del Atlántico. Luis XIV envió unos granos para su cultivo en Martinica, y fue por allí por donde entró al continente Americano.

A causa de la revolución haitiana, muchos oriundos y emigrantes europeos escaparon a Brasil y llevaron consigo el café, lo cual convirtió a ese país, con el paso del tiempo, en el primer productor mundial. En Colombia se plantaron las primeras semillas en 1732, a cargo de misioneros Jesuitas españoles. El resto de países sudamericanos no quedaron al margen de las bondades de este nuevo cultivo y desde el siglo XVIII se produce café con fines comerciales en Ecuador, Venezuela, Perú y Bolivia.

De hecho, la expansión de este cultivo por esos países transformó para siempre el paisaje de las regiones intertropicales de media altura, tanto de Brasil (São Paulo), como de algunas zonas de Colombia o Venezuela y desplazó a los productores tradicionales, establecidos en las Antillas, que vieron peligrar las posiciones adquiridas en el pasado.

Exportación de café de Sudamérica

(sacos de 60 kg.)

País	1980	1990	2000	2006	2007
Brasil	15.626.545	16.971.237	18.016.261	27.339.353	28.088.050
Colombia	11.103.484	13.943.870	9.176.661	10.936.184	11.300.421
Perú	737.596		2.361.566	3.881.026	2.879.494
Ecuador	969.155	1.783.716	696.650	1.014.779	991.115
Bolivia	92.297	156.442	106.347	92.543	95.866
Venezuela	39.720	277.795	38.367	64.869	70.200

Fuente ICO

Brasil

Brasil es el máximo productor mundial de café, con más del 30% de la producción total. De los 21 estados que conforman el país, en 17 se cultiva este producto, dando empleo directo o indirecto a uno de cada diez brasileños.

El origen de las plantaciones del café en Brasil se remonta a un conflicto territorial entre Surinam, donde los holandeses lo cultivaban, y Guayana, donde este producto había sido introducido por los franceses. Al parecer se decidió convocar a un árbitro brasileño, el Teniente Coronel Francisco Melo Pahleta, quien logró que las partes llegaran finalmente a un acuerdo. Por su exitoso desempeño Pahleta recibió numerosos regalos entre ellos figuraban unas plantas de semilleros de café obsequiadas por la esposa del Gobernador de Guayana, con la que habría mantenido un secreto romance. Una vez retirado en 1727, el Teniente Coronel inició sus propios cultivos de café en Pará. A partir de esa plantación Brasil logró exportar en 1808 sus primeras 8 sacos de café, cantidad que llegó a 6 millones de sacos en 1881.

De hecho, desde la década de 1810, Brasil había tenido un gran desarrollo cafetero y entre 1821/25 y 1851/55 las exportaciones de café pasaron de 208 sacos anuales a 2.514 miles de sacos, con un ritmo de crecimiento de casi el 9% anual. En 1898, las exportaciones brasileñas superaban de largo los 10 millones de sacos y a principios del siglo XX Brasil controlaba más del 70% del comercio mundial del café.

Gracias a ello, los terratenientes brasileños, especialmente los paulistas, se situaron en una posición de mayor fuerza que la de sus restantes colegas hispanoamericanos y estuvieron en condiciones de defenderse mejor de las oscilaciones de los precios en el mercado internacional y de las presiones de los grandes comerciantes. En

1906, los productores brasileños decidieron almacenar los excedentes disponibles para enfrentar una seria crisis de sobreproducción. Las existencias se venderían de forma gradual, a fin de evitar la caída en picada de los precios. Del sistema no sólo se beneficiaron los productores, sino también los bancos que los habían financiado.

El café se convirtió en el motor del crecimiento económico brasileño, ya que su explotación mediante técnicas extensivas supuso un alto consumo de tierra y mano de obra. Para satisfacer la gran demanda de trabajadores, que había sido el principal problema del sector en las décadas centrales del siglo XIX –la esclavitud se abolió en 1888-, los terratenientes paulistas recurrieron a los inmigrantes (en su mayoría italianos, pero también numerosos españoles). El flujo inmigratorio fue considerable y antes de 1914 llegaron al país casi 2 millones de personas.

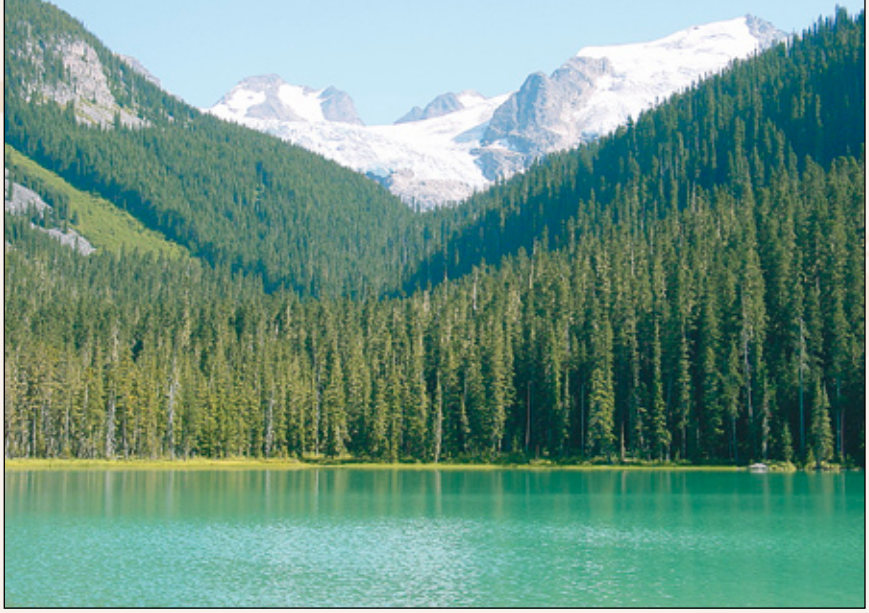
Actualmente en Brasil hay 2,3 millones de hectáreas de terreno dedicadas al cultivo de café. De ellas, 2,14 son cafetales en plena producción, mientras que el resto está en vías de desarrollo. Las plantaciones, tanto de arábica como de robusta están situadas, en general, a baja altura, entre 400 y 1.000 m, siendo el estado de Minas Gerais el que concentra mayor número de cafetales, el 48,8% del total del país.

Los cafés brasileños presentan características bastante diferentes según la región de producción, aunque en general, los arábicas son refinados y de sabor intenso, con cuerpo y acidez media, mientras que los robustas o conillón presentan mayor cuerpo y un menor sabor. Los orígenes brasileños más preciados son: Paraná, Pernambuco, Sul de Minas, Cerrado y Santos.

Colombia

Este país es el tercer productor mundial de café por detrás de Brasil y Vietnam y el primero de arábica superior lavado. Existen muchas versiones del origen del café en Colombia. Algunas dicen que llegó vía Venezuela, mientras que otras especulan que provino de los países de Centroamérica. La versión más aceptada es la que explica el sacerdote José Gumilla en su libro "El Orinoco Ilustrado" y en la que se asegura que la planta fue sembrada por primera vez en el país en Santa Teresa de Tabage, población fundada por la Misión Jesuita, localizada entre el río Meta y el río Orinoco.

En 1736, las semillas fueron llevadas a Popayán, y se plantaron en un monasterio local. Desde entonces existen muchos documentos que hacen referencia a que el café fue plantado en varias áreas del país y como rápidamente creció y floreció.



Históricamente, el café en Colombia ha estado estrechamente vinculado con los orígenes de la industria nacional y con el despliegue del mercado interno. Ha sido fuente de financiación para el resto de la economía del país y ha permitido vincular la economía nacional con la internacional. Actualmente el subsector del café absorbe alrededor del 30% de la fuerza de trabajo del mercado agrícola del país, cerca de un millón de personas. 800.000 empleos están directamente vinculados a las labores del campo y el resto a la manipulación y comercialización del grano.

A pesar de las grandes diferencias entre las regiones productoras, el café de este país tiene en común un gran aroma, suavidad, buen sabor y ligera acidez.

Hoy, Colombia puede presumir de exportar uno de los granos de calidad más controlados del mercado. El café colombiano es sometido sistemáticamente a exigentes controles gestionados por la Federación Nacional de Cafeteros, que no deja salir del país los cafés que no cumplen unos estándares concretos de calidad.

Aunque en la práctica totalidad de ocasiones, este grano se comercializa bajo el sello genérico de "Café de Colombia" –única DO. del sector reconocida por la Unión Europea-, vale la pena destacar algunos de los orígenes más preciados producidos en este país como son: Armenia, Medellín, Antioquia, Huila, Tolima, Manizales, Pereira, Aguadas,…

Ecuador

Desde la llegada del café a Ecuador en 1800, el café, ha sido uno de los cultivos que se han destacado en las exportaciones agrícolas de este país, muy especialmente en la primera mitad del siglo XX, en la que se convirtió en el primer producto de venta al exterior. Asimismo y conjuntamente con el cacao y el banano ha constituido fuente de empleo y de divisas, durante décadas, para la economía ecuatoriana, y ha dado origen al desarrollo de otras importantes actividades económicas como el comercio o la industria.

En la actualidad existen aproximadamente 221.639 hectáreas de tierras dedicadas al cultivo del café, que dan empleo directo a 105.000 familias de productores e indirectamente en la industria, a unas 200.000 personas más.

Para hacer frente a la competencia del mercado, en los últimos años algunos caficultores del país han empezado a especializarse en la producción y comercialización de

cafés con atributos de valor: cafés orgánicos, gourmets, de comercio justo… Algunos de los orígenes ecuatorianos más reconocidos son: Puyango, Chaguarpamba, Zaruma, Malacatos o Vilcabamba, además de Los Ríos, Guayas o Manabí.

Los mercados de estos granos son la mayor esperanza de los caficultores ecuatorianos, aunque también apuestan por el robusta, una variedad que actualmente tiene un déficit de producción en el país.

Su intención es renovar los cafetales e incrementar su área de producción, para no sólo abastecer la industria local sino también la demanda internacional. Las nuevas plantaciones se están haciendo en base a 33 clones de café robusta de diferentes zonas, a fin de buscar los más promisorios para masificar su producción. El objetivo es ocupar en dos años hasta 150.000 hectáreas. El proyecto cuesta alrededor de 100.000 dólares y lo financian el Consejo Cafetalero Nacional y la Empresa Agroindustrial Dublinsa S.A. Se espera obtener una cosecha a los 15 meses de cultivo. Así el productor cafetero no deberá esperar tres años para obtener ganancias.

Venezuela

A finales de 1920, este país era el tercer máximo exportador del café producido desde México hasta la Patagonia, además del tercer proveedor de los Estados Unidos. Algunos autores, incluso sostienen, que a principios del siglo XX Venezuela era el máximo proveedor mundial de cafés suaves. Hoy la realidad cafetalera de este país es muy diferente.

De las 247.000 hectáreas aptas para el cultivo del café, únicamente se destinan a ello, 145.000 con una producción media por debajo de los 400 Kg. /hectárea, básicamente de café arábica de la variedad Typica.

En Venezuela existen tres grandes zona cafetaleras: la oeste que linda con Colombia y donde tradicionalmente se consiguen los cafés de mayor calidad; la zona centro situada al sur de Caracas, protagonista estas últimas décadas de un destacado desarrollo cafetalero, y la zona este, muy poco homogénea, en la que se cultiva café pero de forma testimonial.

El trabajo en los cafetales se realiza de manera esencialmente artesana por las más de 30.000 familias que se dedican a este producto. Se estima que 10.000 familias más viven de la comercialización posterior de este producto.

El café venezolano es ligero, suave, delicado y muy ácido. Los cafés de la zona de Mérida son los más suaves y parecidos a los buenos colombianos.

Perú

De acuerdo con estadísticas oficiales, Perú, es el tercer productor de café de Sudamérica por detrás de Brasil y Colombia. El cultivo de este producto ocupa en el país, 310.000 hectáreas en 12 regiones de los valles interandinos y la selva alta, donde 160.000 familias se dedican a la actividad. Se estima que por cada hectárea de café trabajan de forma permanente cuatro peruanos.

El café, además de ser una destacada fuente de empleo cumple un importante rol en la balanza comercial agropecuaria, por ser el principal producto agrícola de exportación. Genera aproximadamente el 30 % de las divisas de este sector, destinándose el 95 % de la producción nacional cafetalera a mercados externos.

La caficultura en el Perú, a pesar de su importancia económica, se enfrenta a importantes limitaciones que no permiten un mejor posicionamiento del grano peruano en el mercado internacional. La principal causa es la falta de tecnologías adecuadas.

El café que se cultiva es de la variedad arábica con distintos perfiles de sabor, aroma y acidez. Los tipos más comunes son: Typica (70%), Caturra (20%) y otras (10%). El 90% de este café crece bajo sombra, principalmente de leguminosas, a una densidad media de 2.000 plantas por hectárea.

En concordancia con las tendencias actuales, algunos grupos de agricultores peruanos se han especializado y trabajan en la producción de café orgánico, habiendo conseguido ya consolidar a su país como el segundo productor a escala mundial de la variedad orgánica.andina-tna, un café reconocido por su perfil y características peculiares, su calidad de taza, acidez y sabor balanceado.

Bolivia

Según datos de la Federación de Caficultores Exportadores de Bolivia (Fecafeb), el café fue introducido en este país a través de los Yungas, por esclavos africanos que huían de Brasil, en el siglo XVIII.

La práctica totalidad de los cafetales bolivianos se caracterizan por no utilizar agentes químicos en sus procesos de producción y por estar, en su gran mayoría, bajo sombra. Esto, junto a las bondades de la tierra en la que se producen y la climatología del país, ofrece unos cafés de buen aroma y sabor puro.

La producción se concentra, básicamente, en los departamentos de La Paz, Santa Cruz, Cochabamba, Tarija, Beni y Pando. El primero de ellos acapara el 95 % de la producción de orgánico, repartido en las provincias de Caranavi, Nor Yungas, Sud Yungas, Larecaja, Inquisivi y Franz Tamayo.

Durante años, el café boliviano fue vendido al mercado internacional a bajo precio debido a su calidad inconsistente. Esto ahora está cambiando gracias a la asistencia económica del Gobierno de los Estados Unidos a través de su Agencia para el Desarrollo, que está subvencionando diversos programas de desarrollo que ya han demostrado notables mejoras en la calidad de los cafés de este origen. Los caficultores han tomado conciencia de que si bien su país no puede competir con otros en cantidad, sí lo pueden hacer en temas de calidad, consiguiendo así, promover una demanda internacional para su producto. Desde el año 2002, el valor del café de especialidad boliviano ha aumentado un 79%, agregando alrededor de 1.384 millones de dólares de facturación.

Además, y gracias a los programas de ayuda al sector, el café se está demostrando como un buen contrapeso a la expansión de la coca en el país. En regiones como Caranavi, actualmente hay 20.000 hectáreas de café contra 1.000 de coca.

Ángela d'Areny