



El Café de Nicaragua

Primeras menciones del café en Nicaragua

Hay evidencias de que antes de la independencia de España, en Guatemala, y luego en otros países de Centroamérica, miembros del clero usaban el café como brebaje exótico y medicinal que compartían con algunos peninsulares y criollos.

Posiblemente se sembraba en huertos y jardines, sin embargo la corona española no se interesó en comercializarlo en el exterior como sí que lo hicieron las colonias inglesas, francesas y holandesas. Los colonos de estas islas del Caribe aprendieron a cultivarlo, incluso escribieron manuales que luego sirvieron a los agricultores de Centroamérica y México. El cultivo del café se practicaba desde 1729 en la isla de Haití donde lo llevaron los franceses de la isla Martinica. El grano había llegado allí de la mano del capitán Gabriel de Clieu en 1723 proveniente del Jardín Botánico de París.

Desde 1797, miembros del clero cultivaron el café para su propio uso, eso continuó después de la Independencia, como explican algunos escritos como el del historiador José Dolores Gámez quien habla, por ejemplo, del cura de Managua, padre Policarpo Irigoyen, hijo de un español vasco y de una criolla, quien invitó a tomar café al inglés Orlando Roberts en 1820. Por su parte, y según este mismo historiador, un hijo de Policarpo con Francisca Zelaya, Leandro Zelaya, fue uno de los primeros que sembró café en las Sierras de Managua en 1845.

Otra persona que menciona Gámez entre los primeros productores también en las Sierras es el presbítero Gordiano Zelaya. A los presbíteros Policarpo y Gordiano los encontramos años después en Matagalpa, el primero como vicario en 1814, y el segundo como párroco en 1860, por lo que se considera posible que ellos fueron quienes fomentaron el cultivo del café en esta región del norte del país.

Gracias al padre Irigoyen, “una excelente cena seguida por café...” año 1820

Los primeros datos del uso y siembra del café en Nicaragua los encontramos a partir de 1820. En esos años, el comerciante y aventurero inglés Orlando Roberts describió haber tomado café en Nicaragua allá por 1820, justo un poco antes de la Independencia, todavía en tiempos de la colonia española, cuando el gobernador de la Provincia de Nicaragua era don Miguel González de Saravia.



Roberts fue apresado en el puerto de San Juan de Norte por las autoridades españolas creyéndole un espía inglés, luego viajó con una escolta compuesta por negros de la isla de Santo Domingo que hablaban francés, a Granada y León pasando por Managua, en tiempos en que según sus mismas palabras: “La provincia de Nicaragua está supuesta a tener una población de 164,000 habitantes... Matagalpa está poblada por indios que no se han convertido al Cristianismo”. En su libro publicado en Londres en 1827, Roberts refiere que le fue ofrecido café tanto en Managua como en León, y que el vio que se vendía en las casitas de los indios.

Estando Roberts en Granada a la orden del Comandante de la plaza de armas, Crisanto Sacasa, fue enviado a un calabozo, pero refiere que a pesar de estar preso, la madre del gobernador local le envió “café caliente servido en recipiente de plata y servilleta blanca”. (1)

De su paso por Managua describe las costumbres de la familia nicaragüense: “Después de una excelente cena, seguida por café, mi atento anfitrión señor Policarpo Irigoyen se retiró a hacer su siesta”.

De León detalla las costumbres culinarias de la familia anfitriona (p. 225): “Poco después del amanecer tomábamos media pinta de excelente chocolate o café fuerte con una rebanada

o dos de pan. A las ocho desayunaban carne de pescado o de ave, torta de huevo, tortilla y pan. A medio día toman sopa de carne con verdura y luego una taza de café fuerte. Luego del almuerzo viene la siesta, que consiste en dormir un rato, interrumpiendo toda actividad y quedando todo tranquilo como si fuese medianoche. A eso de las nueve se sirve la cena. Las principales ocupaciones parecen ser comer, fumar y dormir. Las personas más importantes fuman un tabaco que es un producto muy estimado en el país”.

Refiriéndose a Granada escribe: “Esta gente abre una tienda temporal para la venta de sus “commodities”, y generalmente obtienen ganancias del 100% al 150% en sus ventas de café o cacao”. (2)

Eddy Kühl

Nicaragua y su café, Págs.17-19

Nota del Autor: Este café que vio y tomó Roberts en Granada, Managua y León en los años 1820, y Belcher en 1838 provenían necesariamente de plantíos sembrados desde tiempos coloniales.

(1) Jaime Incer. Viajes Rutas y Encuentros, p. 531.

(2) Orlando Roberts. Narrative of Voyages and Excursions on the East Coast and the Interior of C. A., 1827 (pp. 225, 241, 247).



El Café en Nicaragua



El café en Nicaragua cuenta con los factores básicos para obtener un buen café competitivo ya que se encuentran en tierras fértiles con alturas adecuadas, cultivos en sombra, abundante mano de obra para las labores agrícolas y suficientes precipitaciones para el crecimiento del cultivo.

Aún y así, no se consigue producir todo el café que sería posible. El problema radica, básicamente, en el uso de una tecnología atrasada, además de por la falta de asistencia técnica en cuanto a los análisis de los suelos, dificultades de financiación, falta de semillas mejoradas, etc., es por ello que proyectos de colaboración, como el liderado por la Agencia Española de Cooperación Internacional para el Desarrollo (AECID), son tan importantes. De hecho, esta intervención, así como otras iniciativas de carácter público y privado están ayudando a solucionar este problema. Son un buen ejemplo los últimos resultados certificados, los del ciclo 2007-2008, en el que el área sembrada de café fue de 181.970 manzanas en total, con una producción estimada de 1.992.061 quintales oro (1 quintal oro = 46 Kg.), lo que da un rendimiento de 10.95 qq por manzana sembrada (1 manzana = 7.049,61 m²), una cantidad sensiblemente superior al promedio nacional hasta el momento de 10 quintales por manzana.



Producciones y zonas cafetaleras

Según la Unión Nicaragüense de Cafetaleros (UNICAFE), en este país hay alrededor de 30.000 caficultores de los cuales medio millar son grandes productores y el resto pequeños y medianos. Cerca del 40% de los pequeños productores están organizados en cooperativas. Estas entidades impulsan la producción de café orgánico y ecológico, y promueven su café para el Comercio Justo ("fair trade"). Los productores medianos y grandes, afiliados a la Asociación de Cafés Especiales de Nicaragua, también promueven el café ecológico y dedican parte de sus ingresos a servicios sociales y a la promoción de prácticas ambientales sostenibles.

El consumo de café en Nicaragua

El 95% del café producido en Nicaragua es cultivado en sombra, lo que garantiza una calidad suprema. El 100% del café nicaragüense es arábica lavado, y la variedad con más ejemplares en los cafetales del país es la Caturra. También encontramos Bourbon, Maragogipe, Tipica y Catuai. A nivel internacional todo este café se comercializa por sacos de 60 Kg., aunque su medida de comercialización en Nicaragua es de quintales oro, equivalente a 46 Kg.

En Nicaragua hay tres zonas principales donde se cultiva el café:

1. Región Norte Central

Esta región produce aproximadamente el 83,80% de la producción nacional y posee unas condiciones agro-ecológicas excepcionales para la producción del café. La región incluye los departamentos de Matagalpa, Jinotega y Boaco.

En esta zona se produce básicamente café Strictly High Grown (SHG) o tipo de grano estrictamente de altura, con una taza perfectamente balanceada. Esta zona incluye



la llanura de montañas Isabelia, las montañas de Peñas Blancas y las montañas de Matagalpa y Jinotega. Estas condiciones hacen de estas tierras primordiales para la producción del café.

2. Región Noreste

Esta región es responsable por la producción del 13,60% de la producción nacional y comprende los departamentos de Madriz, Nueva Segovia y Estelí. Las plantaciones de café se han desarrollado casi todas en los cerros de Dipilto y Jalapa en Nueva Segovia; Mirafior y Pueblo Nuevo en Estelí; las Sabanas, Somoto Viejo, San Juan de Río Coco y Telpaneca en Madriz.

3. Región Sur

Esta zona produce alrededor del 2.60% de la producción nacional. Las zonas de cultivo en esta región incluyen los departamentos de Carazo, Granada, Masaya, Managua y Rivas. Las ciudades importantes son Jinotepe, San Marcos, Diriamba, El Crucero, Masatepe, La Concha, los volcanes Mombacho y Casitas, y la Isla de Ometepe.

Esta región ofrece café de alta calidad con un excelente aroma, fragancia y acidez moderada para crear una taza fresca y bien balanceada. La producción en esta región es muy tradicional ya que está en manos de productores pequeños, aunque se diferencia del resto del país en que las técnicas de procesamiento son mucho más integras y centralizadas.

También se cultiva en Chinandega, León, Chontales, Río san Juan y en la Costa Atlántica.

La industria tostadora

La industria tostadora de café en Nicaragua está controlada mayoritariamente por una sola empresa, Café Soluble. El 95% de su producción es café instantáneo. Esta empresa ha desarrollado 4 marcas propias de café instantáneo: café Presto es comercializado en el mercado nacional y Costa Rica; café Musún cubre el mercado de El Salvador y Guatemala; Café Toro se comercializa en El Salvador y Nicaragua, y finalmente Café Optimo que se comercializa en el mercado nacional.

Para la producción del café instantáneo, la empresa se abastece de materia prima de la producción nicaragüense de café oro, principalmente de una sola comercializadora (CISA), e importa el café robusta para las mezclas de Ecuador principalmente.

Café soluble también juega un papel importante en el panorama nacional de café molido, con una participación de entre un 20 y 30% del mercado, en el que opera con tres marcas, Café Selecto, Espresso y Toro.



Producción de café de Nicaragua en sacos de 60 kg



temporada	miles de sacos	temporada	miles de sacos
1980/81	994	1995/96.....	985
1981/82.....	940	1996/97.....	793
1982/83.....	1.460	1997/98.....	1.084
1983/84.....	812	1998/99.....	1.073
1984/85.....	850	1999/00.....	1.554
1985/86.....	709	2000/01.....	1.595
1986/87.....	765	2001/02.....	1.115
1987/88.....	648	2002/03	1.200
1988/89.....	645	2003/04	1.547
1989/90.....	689	2004/05	1.130
1990/91.....	461	2005/06.....	1.718
1991/92.....	707	2006/07.....	1.300
1992/93.....	547	2007/08.....	1.700
1993/94.....	706	2008/09	1.600
1994/95.....	683		

Fuente: ICO

Otras empresas tostadoras nicaragüenses y sus marcas comercializadas son:

Empresa	Marca comercializada
Café Premium Segovia	Segovia, Segovia Premium, Café Dipilto Ecológico, Café Diriangén
Tostaduría Suprema	Café Supremo
Industrias C. B.	Café CB, Café Loro
Café Brimont S.A	Café San Sebastián, Café Real
INHalsa	Café Conchita
Café Pureza	Café Pureza
Musa industrial S.A	Café Sol
Esperanza Coffee Group	Angelina, San Gabriel, Apanás
Café Colonial	Café Colonial
Café El Sembrador	Café El Sembrador
Café Nicaragüense Industria	Café Nicaragüense, Oro verde , Montecarlo
Café El Caracol	Café El Caracol
Casa del Café	Casa del café
SAECO Centroamérica S.A.	Café Las Flores
Café Excelsor S.A.	Café Excelsor, Café Briosio
Tostaduría La Aurora Ocotal	Café Aurora



La Calidad del Café

La calidad del café esta regida en este país por la Norma Técnica Obligatoria Nicaragüense del Café Verde (NTON 03 025-03), la que tiene como objeto establecer las especificaciones, características y métodos de análisis para la comercialización de café, tanto para la exportación como a nivel nacional. Dentro de las especificaciones de estas calidades de café se establecen el color, el secado, la humedad, el tamaño, el escogido y la taza de la calidad y variedad. El café verde que no reúna ninguno de los tipos de calidad indicados en esta norma, o que por cualquier motivo se considere de calidad inferior, se designará como "calidad según muestra". Esta norma también establece los parámetros con los que se calculan los números de defectos del café, factor importante para la clasificación de este grano.

En el país hay tres laboratorios que controlan la calidad de café, certificando el café según su calidad. Estos laboratorios son aprobados y certificados para operar como tales por el Ministerio de Fomento, Industria y Comercio (MIFIC); los laboratorios son: CERCAFENIC, BAGSA y AGROFORMA.

En los tres casos, el laboratorio toma una muestra de 500 gr. como máximo, para el análisis físico-químico y húmedo, de acuerdo a lo prescrito en la Norma Técnica de Muestreo de Granos Comerciales (NTON 03 028-99). Para que un saco de café pueda ser exportado, el exportador debe primero mostrar los resultados del análisis en el laboratorio de la muestra para que CONACAFE pueda otorgar el certificado de Calidad. De igual manera se requiere el Certificado Fitosanitario, el cual es emitido por el delegado regional del MAG-FOR, previa inspección del café.

Consumo nacional

El consumo per cápita de café en Nicaragua es de 2,1 Kg. por habitante. Nicaragua se encuentra en el puesto número 38 de países consumidores y es el tercer mayor consumidor de Centroamérica. Aun con la vocación cafetalera y la tradición del café, Nicaragua no ha alcanzado altos índices de consumo, aunque la mejora de la calidad de la producción nacional, está favoreciendo el crecimiento del mercado interno.

Este mismo incremento de calidad es el que también ha permitido abrir nuevos mercados como Finlandia, Japón, Emiratos Árabes Unidos, Vietnam, Jordania y China. Un informe del Centro de Trámites de la Exportación (CETREX) indica que en la cosecha 2007-2008 se exportaron 2,06 millones de quintales a países de Europa, Asia y África, con un valor de 281,9 millones de dólares americanos.

Las cifras del Banco Central de Nicaragua (BCN) confirman estos datos y destacan, sobretodo, las exportaciones crecientes hacia Asia. Las ventas, por ejemplo, a Japón,





el mayor comprador de café en Asia, alcanzaron los 7,6 millones de dólares durante el primer semestre de 2008, frente a los 7 millones de dólares que sumaron durante todo el 2007, o bien los 3.7 millones de dólares que exportaron en el 2003.

Por ello, referentes del sector como Henry Hüeck, presidente del Comité Organizador Ramacafé, no duda en que es necesario que el país aumente sus relaciones con los empresarios asiáticos, con el fin de fortalecer las relaciones comerciales que se han venido estableciendo.

Según EXCAN, la meta es llegar a exportar el 40% del total en cafés especiales y el resto en el grano tradicional. Esto les permitirá obtener valores estables, lo que



Consumo interno de café en Nicaragua en sacos de 60 kg

temporada	miles de sacos	temporada	miles de sacos
1980/81	153	1995/96.....	112
1981/82	107	1996/97	95
1982/83.....	241	1997/98	123
1983/84.....	138	1998/99.....	127
1984/85.....	153	1999/00.....	130
1985/86.....	115	2000/01	176
1986/87	90	2001/02.....	181
1987/88	95	2002/03.....	185
1988/89.....	68	2003/04.....	190
1989/90.....	70	2004/05.....	190
1990/91	34	2005/06.....	190
1991/92	138	2006/07.....	190
1992/93.....	66	2007/08.....	190
1993/94.....	109	2008/09.....	190
1994/95.....	90		

Fuente: ICO

evitaría grandes afectaciones a los productores locales, en caso de que una nueva caída de precios afecte el mercado internacional.

En cuanto a las empresas exportadoras, Cisa Exportadora, S.A, es la que mueve más café, con una participación en el total de lo vendido al exterior por encima del 30%. En segundo lugar se encuentra EXPORTADORA ATLANTIC, S.A. con algo más del 25% y en tercero, ENICASA con un 5%. El 40% restante se lo distribuye cerca de una cincuentena de empresas más.



En relación también al consumo, en este caso interno, el presidente de Ramacafe, Henry Hüeck apunta que en Nicaragua el consumo interno está aumentando, y ya alcanza los 250 mil quintales por año. “Eso es bueno porque le da valor agregado al productor”, explica Hüeck.

En el 2007, como ya se ha indicado antes, el consumo per cápita de café de Nicaragua alcanzó 2,10 kilogramos, cantidad que se encuentra por encima del consumo per cápita registrado en otros 14 países productores de café como Colombia, Etiopía, El Salvador, México y Guatemala.

Sin embargo, el consumo de café de los nicaragüenses se sitúa por debajo de Brasil, Costa Rica, Honduras, República Dominicana y Haití.

Susanna Cuadras

Fuentes: Cafés de Nicaragua, Christian Rivas, Summa, Albert Solà, Centro de Inteligencia do Café, Goliath, Business knowledge on demand