



Cup of Excellence, en busca del mejor café nicaragüense

Salvador Sans, presidente del Fórum del Café viajó hace algunos meses a Nicaragua con motivo de la celebración del 10º aniversario de la Cup of Excellence, en la que participó como juez de la competición. A continuación recogemos, en primera persona, sus experiencias e impresiones de este viaje en el que aprovecho, también, para conocer directamente y sobre el terreno, el trabajo que está haciendo la Agencia Española de Cooperación y Desarrollo Internacional con los caficultores nicaragüenses.

Tras un eterno Barcelona-Madrid-San José- Managua me esperaba en el aeropuerto mis primeras anfitrionas Dora Rivera y Claudia Castellón responsables del proyecto que la Agencia Española de Cooperación y Desarrollo Internacional tiene en Nicaragua.

El domingo por la mañana a las 8 ya estábamos en camino hacia el Lago Apanás. “Fuleamos” la camioneta en Managua y nos dirigimos a Jinotega a unos 170 Km. de la capital. En esta provincia fronteriza con Honduras el café se cultiva desde 1820 y desde hace un siglo es su principal recurso de exportación. Jinotega produce casi la mitad de todo el café nicaragüense.

Dora y Claudia me explican que el AECID trabaja desde el 2006 en un proyecto de mejora de la calidad de vida de los pequeños caficultores (no más de 5 “manzanas”) en los altos de la cuenca del lago Apanás. Mediante las mejoras de las técnicas de cultivo, recolección, beneficiado, protección del medio ambiente y con los instrumentos de mercadeo necesarios esperan que estos caficultores puedan acceder a mercados más dispuestos a reconocer y pagar más por un café de mejor calidad en taza, sostenible y amigable con la biodiversidad. (Pocas semanas después Dora y Claudia nos visitaron en Barcelona y ofrecieron una charla en la sede del Forum Cultural del Café. Encontraréis esta noticia en otra sección de este número).

Como buen ejemplo visitamos la finca “La Estrella”, una pequeña propiedad que dirige Doña Flora y su marido. Cultivan café (caturre), frijol, maíz, frutales y algo de maderables, así como algún ganado (vacas, gallinas). Los cafetos son jóvenes, con una media de unos 7 años y se cultivan bajo sombra de banano y guaba que protegen y fertilizan el suelo. Finalista en la Taza de la Excelencia en tres ocasiones (entre ellos un meritorio 4º lugar) su calidad de vida ha mejorado ostensiblemente gracias al programa de el AECID, tal y como Doña Flora me explicó en el porche de su casa.

Cup of Excellence y más

En Estelí, sede de la Cup of Excellence Nicaragua 2009 me reencontré con viejos amigos de muchos lugares del mundo. Nos esperaban muchas tazas y muchísimas conversaciones sobre nuestra misma pasión: el café. 10º Aniversario de “la Taza” en Nicaragua y concurso nº 50: ¡todo un honor ser parte del jurado internacional!

El lunes asistí a la reunión de jueces con el juez principal Silvio Leite (Brasil). Allí se nos dieron instrucciones y realizamos una cata de calibración. En los siguientes tres días íbamos a evaluar los 61 cafés finalistas de los 550 que iniciaron las rondas preliminares: aproximadamente 748 tazas. La jornada comienza a las 8 de la mañana con las cataciones que terminan a las 14 horas. Comida y salida para visitar fincas y cooperativas de la zona: ¡café, café y café!

Me interesó especialmente la visita al Centro de Investigación de Plantas de Café que tiene el CIRAD (Montpellier, Francia) dentro de las instalaciones de una Cooperativa, en Sebaco. Allí están haciendo estudios de híbridos del cultivar local más utilizado (caturre) con un varietal escogido de Etiopía. El objetivo es mejorar la calidad gustativa y la resistencia de las plantas. Tuvimos ocasión de catar los frutos de algunas de estas plantas híbridas y nos parecieron muy prometedores.

El jueves por la tarde teníamos libre así que, con el colega y buen amigo Gerard Meauxsoone (Lille, Francia), nos escapamos a ver la finca Santa Marta que Doña Illiana tiene a unos cuantos kilómetros de Pueblo Nuevo. Un lugar bellissimo a la sombra de unos farallones espectaculares. Por el camino los efectos del “Mitch” eran todavía visibles. La finca fue comprada por su padre que la dedicó a cafetal preservando una buena parte de bosque autóctono. Santa Marta es un vergel de paz y tranquilidad. Todo el café se cultiva bajo sombra y Doña Illiana, con gran visión de futuro, está implementando nuevos proyectos de sostenibilidad.

El viernes por la mañana volvimos a evaluar los diez cafés seleccionados. Los cuatro primeros eran ¡extraordinarios! Por la tarde tuvo lugar la ceremonia de entrega de premios con las autoridades locales y la dirección del Cup of Excellence. Parlamentos y felicitaciones para los 61 finalistas. Emoción y nervios entre los caficultores: saben que quedar entre los 10 primeros cambiará la vida de sus familias ya que los precios en la subasta en Internet pueden alcanzar precios de vértigo.

Los ganadores

La ganadora fue Doña María Amparo Castellano Paguaga de Dipilto, Nueva Segovia con un "MARACATÚ" con el que obtuvo 92,75 puntos. Los puestos primero, segundo y cuarto procedían de Dipilto (Nueva Segovia) y el tercero y el quinto de San Juan del Río Coco (Madriz). Reseñar también que el cuarto café clasificado es un maragogipe y el segundo, tercero y quinto, de la variedad caturra.

Fui jurado internacional en el primer Cup of Excellence que se hizo en Managua, compre parte del lote ganador en la subasta posterior y he tenido la suerte de participar en este concurso coincidiendo con el 10º aniversario en Nicaragua y la 50a edición de este maravilloso proyecto que consigue sacar a la luz el café de esos pequeños productores que se esfuerzan en conseguir un producto excepcional. Antes, su única salida era vender su café a intermediarios que lo mezclaban con otros para obtener la cantidad necesaria para llenar un contenedor (250 sacos de 60 o 70 kg.). Hoy, gracias a este concurso, nosotros podemos disfrutar de estos escogidos micro lotes (de entre 15 y 25 sacos), y los caficultores reciben su recom-



pensa por un trabajo bien hecho, con el orgullo de que sus nombres sean reconocidos por los consumidores que valoran sus esfuerzos en países muy lejanos.

Después de tantas emociones regreso a Managua esa misma noche para volver a casa.

Salvador Sans