Café de Guatemala

Guatemala es un país relativamente pequeño aunque con una abundante variedad de zonas geográficas de ecosistemas propios bien diferenciados, microclimas variados y suelos de gran riqueza mineral, únicos para la práctica de la caficultura.

Desde que hacia 1800 el cultivo del café se asentó en el país como una actividad productiva y comercial, Guatemala se convirtió en uno de los más apreciados orígenes de este producto. En 1889 el café guatemalteco era premiado como "Mejor Café del Mundo" en la Exposición Internacional de París. Desde entonces ha recibido numerosos reconocimientos. Uno de los más recientes ha sido el Rainforest Alliance Cupping 2009, que cada año premia a los productores de café que velan por el medioambiente y el bienestar de sus trabajadores. Guatemala consiguió en este certamen el primer lugar como país.

El café llega a Guatemala

Al igual que sucede con otros muchos orígenes, la fecha de llegada del café a Guatemala no está clara. Según Juan Antonio Alvarado, el café se introdujo en la época de Carlos III (1759-1788). Juan J. Rodríguez afirma, que fue a fines del siglo XVIII y que las semillas y algunas plantas se trajeron de Las Antillas. Guillermo Echeverría Morales ubica la introducción de la planta hacia 1750, William Ukers entre 1750-1760 y Manuel Rubio alrededor de 1760.

Otra versión señala que el cultivo del café se inició durante la segunda mitad del siglo XVIII, en los jardines de la Compañía de Jesús en La Antigua Guatemala y que algunas personas tomaron sus semillas y las sembraron en diversas partes del país -Guatemala, Villa Nueva, Petapa, Amatitlán, Santa Rosa y Jutiapa- con lo cual el cultivo se extendió en una buena parte del territorio. Su aclimatación fue asombrosa aunque como industria progresó lentamente, pues hasta mediados del siglo XIX el café se usaba en Guatemala más como medicina que como bebida.

Los gobiernos liberales (1898-1931) impulsaron el cultivo del café. Para ello confiscaron las propiedades de la Iglesia y muchas tierras comunales. Data de esta época la obligación de los indígenas a trabajar en las fincas cafetaleras, norma que fue abolida en el gobierno de Jorge Ubico (1931-1944).

La caficultura al servicio del desarrollo rural

A lo largo de la historia, la producción de café en este país ha sido la actividad productiva más importante, impulsando el desarrollo de los guatemaltecos. Durante los últimos cincuenta años, además de dedicarse a la producción de café de calidad, los caficultores se han comprometido a promover el bienestar de las comunidades aledañas a las fincas productoras. Esto los ha motivado a impulsar una serie de programas para mejorar el nivel de vida de la población de las áreas rurales.

El compromiso se ha materializado desde la fundación de la Asociación Nacional del Café, a través del programa de Acción Social de la Caficultura, que si inicialmente, en 1960, promovía Centros Asistenciales de Salud en las fincas de café, hoy ha ampliado su atención a nuevas áreas como la educación y seguridad alimentaria, a través de FUNCAFÉ, entidad aliada de ANACAFÉ.

La transparencia en el uso de los fondos y la eficiencia en la ejecución de los programas y proyectos desarrollados en los 15 años de FUNCAFÉ, son la mejor carta de presentación ante los aliados estratégicos de la caficultura. Esto ha generado confianza y credibilidad, permitiendo a esta fundación, recibir importantes aportes económicos de diversas organizaciones de cooperación internacional, entidades gubernamentales, empresas privadas y asociaciones de caficultores.

Todo ello, así como el trabajo continuado de ANACAFÉ, que este año celebra su 50 aniversario, ha permitido, por ejemplo, mejorar los accesos a las comunidades productoras. Caminos que años atrás se cubrían en dos horas, hoy se hacen en tan solo cuarenta minutos, facilitando enormemente la tarea de transporte del café. Buena parte de los fondos conseguidos se han empleado, y se siguen empleando, en la formación de los caficultores. También en la tecnificación de determinadas áreas de las fincas de café; en programas como los de prevención y reducción del trabajo infantil en los cafetales, o los encaminados a la producción de alimentos para autoconsumo en las comunidades cafetaleras.

El sabor de la tierra

Guatemala es el mayor productor de café de Centroamérica. En este país se cultiva básicamente café arábica la mayor parte del cual, cerca del 90%, se vende al exterior como café de calidad. Según estimaciones de ANACAFÉ, esta temporada 2009/2010, el país producirá entre 3,7 millones y 3,8 millones de sacos de 60 kilos de café, contra la previsión de 4,1 millones de sacos. El motivo de este reajuste a la baja no es otro que los cambios extremos en el clima sufridos por Guatemala en los últimos meses. En la época seca, el calor ha sido extremos y en la época lluviosa, en un periodo de dos o tres semanas, ha llovido lo que antes en un mes, mes y medio.

A finales de 1989, la Asociación Nacional de Café de Guatemala, ANACAFÉ presentó la marca Guatemala Coffees, bajo el concepto multicolor de la cultura guatemalteca. Este sello se fundamenta en la división nacional por regiones productoras para facilitar y mejorar la comercialización del café. Cada una de estas regiones tiene café de características propias de sabor, acidez y aroma. En los sacos se identifican como San Marcos, Huehuetenango, Antigua, Fraijanes, Atitlán, Oriente y Cobán.

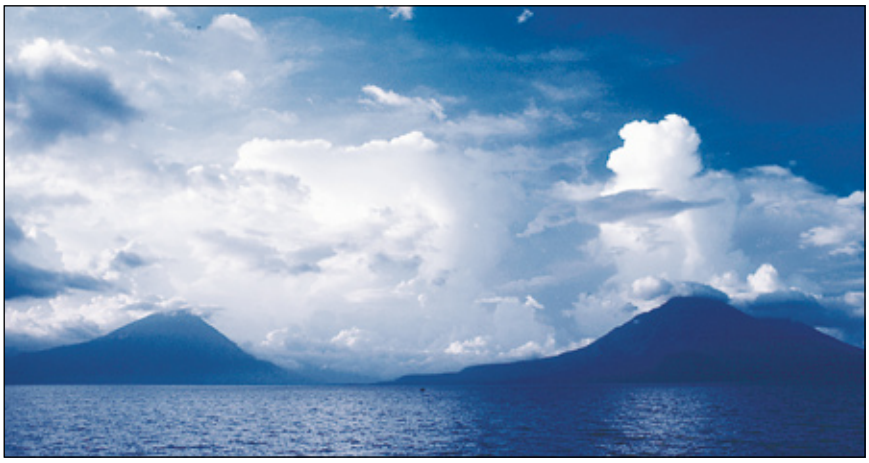
Hoy, además, los caficultores de algunos lugares buscan regionalizar aún más su café para poder identificarlo como único. Tal es el caso de cooperativas como las de Acatenango o Chimaltenango.

Los cafés de Guatemala

Los microclimas que existen en las regiones cafetaleras marcan la diferencia en las características de fragancia, aroma, acidez, cuerpo, sabor y post sabor, de los granos guatemaltecos. En las zonas bajas, de 760 a 1.070 metros sobre el nivel del mar, el crecimiento es más rápido. Esto hace que el café no posea mucha acidez y cuerpo. Es considerado un café suave y agradable, conocido a nivel internacional como Prime y Extra Prime.

En las zonas intermedias, entre 1.070 a 1.200 metros sobre el nivel del mar, las calidades aumentan. El café de esta altura es conocido como Semiduro y Duro. En las zonas más altas, a partir de los 1.300 metros sobre el nivel del mar, se cultiva el café Estrictamente Duro, (SHB Strictly Hard Bean) muy cotizado a nivel mundial por su peculiar acidez, cuerpo consistente, sabor definido y fuerte aroma.

El café guatemalteco es recolectado a mano para seleccionar el fruto adecuado, que no debe ser verde ni tampoco muy maduro. El procesamiento habitual es un primer beneficio húmedo, seguido del secado al sol y beneficio seco, en el que las máquinas convierten el grano pergamino en grano oro, listo para enviar a los tostaderos.



Exportación y consumo interior

A pesar de las bonanzas del café guatemalteco, los habitantes de este país no son bebedores habituales de este producto, tan sólo consumen unos 250 gramos de café per cápita. Históricamente, los mejores granos, los más grandes, de mejor color y peso se exportan, reservando para el mercado interior los de menor calidad -son habituales las fincas con socios europeos a quienes les envían la mayor parte de las cosechas-.

Unos 460 gramos de café de Guatemala puede llegar a valer entre 14 o 15 dólares USA; ello hace que no sólo propietarios de grandes fincas lo vendan en el mercado internacional sino también los pequeños caficultores reunidos en cooperativas, modalidad que empezó en la década de 1960.

La Federación de Cooperativas Agrícolas de Productores de Café de Guatemala (FEDECOCAGUA) que se constituyó en 1969 con 19 cooperativas y que reúne actualmente a 148, exporta hacia Europa el 80% del café de mejor calidad, el 15% a Estados Unidos de América y el 5% a Japón.

Actualmente, sin embargo, la estrategia de no proveer al mercado nacional de un buen café, por preferir la venta a mejor precio en el exterior, busca ser modificada por los caficultores, sobre todo a consecuencia de las cíclicas crisis en el mercado internacional. En opinión de los dirigentes cafeteros guatemaltecos, se trata de una tarea difícil en un país con poca cultura de beber café, en el sentido de degustación. Además, la cultura por el buen gusto tiene su precio y esto ha hecho que los guatemaltecos prefieran los cafés baratos y los solubles.

El café guatemalteco, pulmón de América

Las plantaciones de café de este país representan el bosque artificial más grande de Centroamérica. Se estima que en Guatemala se cultivan 800 millones de cafetos que reciben sombra de 38 millones de árboles, gracias a lo cual, las plantaciones de café son un gran proveedor de oxígeno y un buen fijador de carbono. Expertos han determinado que dos hectáreas de cafetal generan la misma cantidad de oxígeno producida por una hectárea de bosque tropical húmedo. Así, diariamente este gigantesco bosque cafetal vierte a la atmósfera la cantidad nada despreciable, de 5 millones de toneladas de oxígeno. No en vano pues, la selva del departamento de Petén, es considera el pulmón surtidor de oxígeno para el cono norte del continente americano.

Los bosques de millones de cafetos y árboles proveedores de sombra, sirven, además, como corredor y refugio para aves migratorias que proceden del sur y del norte del planeta y que utilizan las copas de los árboles como vivienda temporal, muy especialmente la de los árboles de las especies localmente denominadas “cuje, chalún y cuchín”. Este fenómeno ha sido certificado por el Centro para el Estudio de las Aves Migratorias del Instituto Smithsonian de Washington, la Universidad de San Carlos de Guatemala, y la Fundación Defensores de la Naturaleza.

Adicionalmente, las características propias del café permiten que sea cultivado en laderas, terrenos inclinados y montañas, lugares que no son apropiados para otros cultivos. Esto contribuye a evitar la erosión, facilita la filtración de la lluvia y ayuda al cumplimiento normal del ciclo hidrobiológico.

Café de Guatemala
(en miles de sacos de 60 kg)

	1983	1990	2000	2004	2005	2006	2007	2008	2009
PRODUCCIÓN	2.400	3.271	4.940	3.703	3.676	3.950	4.100	3.785	4.100*
EXPORTACIÓN	1.900	2.803	4.414	3.457	3.348	3.747	3.822	3.456	s/d
PRECIO A LOS CAFICULTORES**	94,53	54,58	70,37	66,91	92,46	91,19	98,28	111,03	s/d

*Según estimaciones recientes de la Asociación Nacional de Café de Guatemala, ANACAFE, esta cantidad se verá reducida a 3.700/3.800 sacos
**(en dólares por libra)
Fuente: ICO

El café soluble, un invento guatemalteco

Como dato curioso vinculado al café y a Guatemala fue un médico de este país, Federico Lehnhoff Wyld, quien inventó el café soluble.

En el libro Historia del Café en Guatemala de Regina Wagner se explica que desde finales del siglo XIX se buscaba la forma de preparar el café de una forma más rápida. Fue hacia 1906 cuando George Washington, un belga de padres ingleses, que residía en la ciudad de Guatemala, inventó un café soluble que se puso en el mercado hacia 1909.

Relacionado con Washington estaba su médico de cabecera, el doctor Federico Lehnhoff Wyld, quien en cierta ocasión olvidó beber una taza de café en el jardín de su casa. Al encontrarla días después, únicamente halló residuos de fino polvo en el fondo. Le agregó agua hirviendo y obtuvo de nuevo una taza de café con el tinte, sabor y aroma. Encontró la forma de deshidratar el café líquido, pero quería hacerlo a nivel industrial. En Alemania encontró una máquina cuyo metal no alteraba la calidad y el aroma del café. Más tarde fundo la empresa Lehnhoff, Cabarrús & Cía. Ltda con su socio Eduardo Tallien de Cabarrús y obtuvo la patente para el "café soluble". El invento tuvo mucho éxito, ganando su primera medalla de oro en la Exposición Universal de Gante, Bruselas, en 1913. La Primera Guerra Mundial puso fin a la fabricación del producto impulsada por la empresa Societé du Café Soluble "Belna" en París. Posteriormente, el Dr. Federico Lehnhoff desarrolló la sulfamida que sirvió de base para numerosos antisifilíticos.

Un café, por favor

En Guatemala, las cafeterías son un fenómeno relativamente nuevo, a pesar de algunos curiosos ejemplos coincidentes con la popularización de la caficultura en el país en el siglo XIX. No hace más de una década que han empezado a surgir lugares especializados en la venta de café preparado de diferentes formas.

Regina Wagner en el libro Historia del Café en Guatemala también señala que Hermann Nicolás Bendfeldt, de Hamburgo (Alemania) estableció en 1847 el primer café y

confitería, llamado La Bola de Oro, en la capital guatemalteca. Cuando en 1852 se inauguró el camino de rueda a Amatitlán, Bendfeldt puso allí otro café, en la Calle de los Aceitunos, en donde "además de café se servirán dulces, carnes y encurtidos (…) de la misma calidad que en su establecimiento de la capital".

En 1849 el inmigrante alemán Jacobo Fahsen abrió "un café y posada". La Guía de Forasteros de 1853 menciona que en la ciudad de Guatemala había cuatro cafés: un café y casa de posada del Comercio, en la Calle del Hospital, cerca del Carmen. Un café y restaurante de Mr. Bertholin, en la Calle de Jocotenango. También estaban el café, cervecería y billar de Bendfeldt y el café y billar en el Callejón del Mesón de Córdova, en el teatro Variedades.

En Escuintla había "un café y posada" en la casa del cafetalero Leandro Arévalo. Esto confirma que el uso del café como bebida popular empezaba a consolidarse. Sin embargo, esa costumbre se detuvo durante varias décadas, y no volvió hasta hace unos años, cuando los cafés empezaron a ser centros de moda, en donde se reúnen los guatemaltecos o extranjeros para conversar, hacer negocios o simplemente leer.

Aunque todavía hoy nos son muchos los establecimientos en Guatemala especializados en la venta y degustación de café, hay algunos casos de éxito que están sentando las bases para un sector en expansión. Es el caso de las cafeterías "El Cafelito". Estas empezaron su actividad como tostaderos en 1963. En 1998, sus propietarios inauguraron su primera cafetería. Actualmente cuentan con 11 locales. Otros establecimientos que crecen en popularidad son los Café León y Café Saúl.

Susanna Cuadras

Fuentes: "La Historia del Café en Guatemala", Regina Wagner; Julieta Sandoval; ANACAFE y FUNCAFE

Los cafés de Guatemala

Antigua Clásico

Suelo y clima	El valle de Antigua está dominado por los volcanes de Fuego, Agua y Acatenango, gracias a los cuales la zona posee suelos ricos y con buen drenaje.
Variedades	Typica, Caturra, Bourbon, Typica, Pache.
Altura de cultivo	1.400 a 1700 metros.
Cosecha	De noviembre a marzo.
Taza	Tiene un cuerpo pronunciado, un aroma rico y balanceado y una acidez fina y destacada.

Rainforest Cobán

Suelo y clima	La región de Cobán, ubicada al norte de Guatemala goza de llu vias durante todo el año, siendo característico de la zona el fenómeno de lluvia constante conocido como “chipi-chipi”.
Variedades	Maragogype, Typica, Bourbon, Caturra, Catuaí.
Altura de cultivo	1.300 a 1.500 metros.
Cosecha	De diciembre a marzo.
Taza	Es la que más se distingue de las otras tazas guatemaltecas. Posee buen cuerpo, una delicada acidez, con un aroma fragante y un leve sabor avinatado.

San Marcos Volcánico

Suelo y clima	Posee la estación lluviosa más fuerte e intensa de las siete regiones productoras de Guatemala, así como la floración más temprana.
Variedades	Bourbon, Catuaí, Caturra.
Altura de cultivo	1.400 a 1.800 metros.
Cosecha	De diciembre a marzo.
Taza	La principal característica es su acidez pronunciada y aroma delicado.

Atitlán Tradicional

Suelo y clima	De las cuatro regiones guatemaltecas que poseen suelo volcánico, el de Atitlán es el más rico en nutrientes y materia orgánica.
Variedades	Bourbon, Caturra, Pache, Catuaí.
Altura de cultivo	1.500 a 1.800 metros.
Cosecha	De diciembre a marzo.
Taza	Es la más intensa de las siete regiones. Tiene un delicado aroma, acidez pronunciada y cuerpo balanceado.

El próximo 14 de julio se celebrará la subasta de los mejores cafés guatemaltecos presentados en la Cup of Excellence de este país.

Huehue Montañoso

Suelo y clima	Gracias a los ríos que la rodean, esta región posee suelos ricos en nutrientes. Huhuetenango es hogar de la majestuosa Sierra de los Cuchumatanes, la más alta de Centroamérica.
Variedades	Bourbon, Catuaí, Caturra.
Altura de cultivo	1.600 a 2.400 metros.
Cosecha	De enero a abril.
Taza	Buen cuerpo y marcada acidez.

Fraijanes Meseta

Suelo y clima	Sus suelos se nutren gracias al volcán Pacaya, uno de los colosos más activos del país.
Variedades	Bourbon, Catuaí, Caturra.
Altura de cultivo	1400 a 1.900 metros.
Cosecha	De noviembre a febrero.
Taza	Aroma elegante y buen cuerpo, así como una marcada, pero placentera acidez.

Nuevo Oriente

Suelo y clima	A diferencia de las otras áreas cafetaleras, no posee suelos volcánicos, aunque los de esta zona son muy ricos en otros nutrientes.
Variedades	Bourbon, Catuaí, Caturra, Pache.
Altura de cultivo	1.300 a 1.700 metros.
Cosecha	De diciembre a marzo.
Taza	Acidez pronunciada, buen cuerpo y marcado aroma.