

# Un momento en la finca El Recreo



De las 500.000 familias cafeteras que según la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia (FNC) tiene, aproximadamente, este país productor, quiero presentarles una que para mí y para mi familia es muy cercana, especial, y cuya historia de vida es un ejemplo del esfuerzo y estima hacia el café. Se trata de la familia Rincón, la segunda generación de Caficultores de esta estirpe, con retoños cuyas inquietudes frente al café ya auguran una más que posible tercera generación.

El cabeza de familia es Gustavo Rincón, Agrónomo de profesión y cafetero por pasión. Este entusiasmo lo llevo, siendo muy joven y recién graduado en la universidad del Tolima, a trasladarse al Departamento del Huila, donde sembró en solitario, y con mucho éxito, sus primeras semillas de café. Eran de la variedad Típica, comúnmente llamada por los abuelos del país, “pajarito”.

Este exitoso inicio prometía un buen futuro para Rincón en esta zona del país, actualmente el departamento cafetero con mayor

número de hectáreas de café certificadas en el mundo. La presión de la guerrilla y un secuestro con extorsión, no dejaron más opción a Rincón que abandonar pronto aquellas tierras, aunque no su pasión por el café. Esto sucedía hace 17 años.

El destino elegido para iniciar una nueva vida fue la zona del Eje Cafetero (Regiones de Risaralda, Caldas, Quindío y Norte del valle) de donde era oriundo. Allí, acompañado por su novia -hoy su esposa-, sin dinero pero con ganas de trabajar y mucho amor por el café, Rincón decidió asentarse y fijó su nuevo domicilio en la finca El Recreo, situada en las montañas andinas, a 10 minutos en coche desde Pereira y a 30 en avión desde Bogotá. El nombre de su nuevo hogar no hacía más que simbolizar el alivio y la relajación mental y física que seguramente sintió al dejar atrás los malos momentos vividos.

## La Finca

Las 5 hectáreas de la finca original El Recreo fueron destinadas inicialmente a pasto para ganado y algo de café. Ese primer grano era básicamente todo de la variedad Colombia (híbrido de la Timor), el cual Rincón, con el paso del tiempo y a medida que iba ampliando su plantación, substituía por café de la variedad Caturra.

Después de 15 años de arduo trabajo, este rindió, y Gustavo Rincón ha podido ampliar el terreno de su finca a 8 hectáreas totales, de las cuales 6,5 están actualmente destinadas al cultivo de café y 0,5 a casa de habitación y zonas de beneficio y secado. La hectárea restante está protegida y allí se conserva un nacimiento de agua y parte de bosque.

Desde la situación privilegiada de la casa se divisan las cordilleras Central y Occidental y se puede disfrutar de unos atardeceres como pocos y noches como ninguna. La casa no es de lujos pero sí de placeres, de placeres como el descanso, los pájaros y la interacción con el café, la naturaleza, los amigos y la familia. Es una casa de madera, construida

# Historias cafeteras



en dos niveles y pintada en colores vivos que contrastan, a la vez que armonizan, con la vegetación. En el primer nivel habita la familia de su administrador y en el segundo, la familia de Gustavo.

## La zona de cultivo

Los cafetales de El Recreo se encuentran ubicados en terrenos con una pendiente media de 45°. Su elevación sobre el nivel del mar empieza en 1.450 metros y termina en 1.510 metros, mientras que la climatología de la zona está directamente influenciada por las corrientes del Chocó (húmedas), del norte del Valle (secas y altas) y en menor escala del Nevado del Ruíz (frío y seco). Todas estas condiciones orográficas y también climáticas, dificultan las tareas de la veintena de recolectores que trabajan en la finca. Es por ello, que Gustavo Rincón siempre intenta contratar a personas de esa zona del país, pues su experiencia le ha demostrado que poseen un mayor poder de adaptación a las labores en estos terrenos.

Además de café, en esta finca también se produce alimentos básicos para garantizar la Seguridad Alimentaria: tubérculos, maíz, plátano y otros frutos. También son habituales las aves y en ocasiones los peces.

## El café

Actualmente, el 80% de los cafetales de la finca son de la variedad Caturra, mientras que el 20% restante son de la variedad Castillo, que Rincón ha empezado a producir en sustitu-

ción del Colombia. La producción media de El Recreo es de 1.200 a 1.500 arrobas al año (medio contenedor de café en excelso).

La cosecha principal es de octubre a diciembre (aprox. 70% de la producción) y su media cosecha, mitaca o traviesa, de abril a mayo (aprox. 30% de la producción). Estos periodos coinciden con las épocas habituales de recolección en todo el Eje Cafetero y Antioquia. Cabe anotar, sin embargo, que este año no se recolectó la media cosecha debido al fuerte invierno y un problema de roya que no permitió las floraciones en ese periodo.

Los granos de El Recreo son separados por sistema de Tolva-Sifón. Este método de almacenamiento consiste en llenar la tolva de recibo con el café para posteriormente añadirle agua que hace flotar los granos defectuosos y así se pueden separar los verdes y pintones de los maduros.

Los granos verdes y pintones se despulpan y benefician aparte del maduro y se comercializan para el mercado interno o consumo nacional. El grano maduro se estabiliza hasta la mañana siguiente cuando se inicia el despulpado. Una vez el grano está libre se deja fermentar, sin contacto con el agua, entre 18 a 24 horas, de acuerdo al protocolo establecido para esta finca.

Todos estos cuidados no pasan desapercibidos para La Cooperativa de Caficultores del Risaralda (Coopcafer) que compra toda la producción de Gustavo Rincón, e incluso reserva futuras cosechas. Coopcafer recibe un muy buen café y Gustavo Rincón la asesoría y apoyo para su finca y también para él como caficultor, en forma de cursos de mejoramiento, créditos, análisis de sus cafés, fertilizantes, etc.

## Finca certificada

El Recreo está actualmente en proceso de certificación: UTZ, FLO, Rainforest y 4C. Además, Rincón está trabajando en la creación de una Asociación de Cafés Especiales a la que invita a participar a todos los caficultores con sus mismas características de producción. Según explica el propio Gustavo Rincón, el objetivo de esta asociación es proteger la calidad del grano y la taza, así como conseguir un reconocimiento para sus cafés que les permita unos mejores ingresos en beneficio, por ejemplo, de la educación o el fortalecimiento productivo de las comunidades implicadas. Esta idea surge a raíz de sus propios resultados, que son muy evidentes para su comunidad.



## La cata

Sistemáticamente, al final de cada cosecha realiza catas del café de El Recreo. Este año, el examen se realizó en el mes de febrero, algo antes de lo previsto. Las muestras catadas pertenecían a un café en pergamino con dos meses de estabilización en bodega, uno mes menos de lo habitual.

Los granos de café almendra (en las trilladoras se separa el endocarpio de los granos pergamino, para obtener los granos de café almendra) presentaban tonos verde esmeralda y ningún olor extraño. El 70% se situaba por encima de la malla (criba) 17/64", y su humedad en el 11%

## Notas de cata:

- **Taza:** el café presenta trazas aún de fresca pero sin astringencia.
- **Fragancia:** es floral y recuerda al jazmín, chocolate amargo y cáscara de Naranja.
- **Aroma:** se percibe muy fuerte el chocolate, notas a tabaco, uvas pasas, y aumentan las notas florales.
- **Cuerpo:** medio - alto, untuoso, suave, aterciopelado.
- **Acidez:** brillante tipo mandarina, limpio y balanceado.
- Muy buen post-gusto y balance acidez-dulce-amargo.

En espresso se comportó muy limpio, crema de 0.3 cm. para el día de cata y 0.7 cm. 10 días después sin burbujas, buena consistencia y excelente color rojizo. Fue fiel a su untuosidad, sabores a mandarina y olores florales. Su puntuación en esta cata (3 catadores) fue de: 86.3, 89.1 y 92.5

**Frank Villada Villa**  
Café Santa Clara

