

Etiopía

La cuna del café

El café etíope, sencillamente espectacular

De la mano de Mateo Martínez realizamos un interesante viaje a la cuna del café, a Etiopía. Él nos explica cómo se trabaja el café en este país, como crece tal y como lo hacía mil años atrás y como, también, las personas implicadas en su producción realizan día a día una apuesta decidida por la calidad.

Mateo Martínez es un reconocido y experto cafetero español. Afincado en Galicia, es gerente de Xorxios, empresa dedicada a la importación de café verde, algo que le "obliga" a viajar constantemente a los países de origen para seleccionar y supervisar su producto. Acompañado por otros dos excelentes conocedores del café y buenos amigos del Fórum, Santiago Lascasas -Cafés el Criollo- y Antonio Manuel Chavarría "Chava" -Cafés Carambuco- visitaron Etiopía a principios de este año. De allí, Martínez, se trajo, además de vivencias únicas, y múltiple información sobre el café de Etiopía, unas muestras de este grano que, junto con otras de este mismo origen, sirvieron para realizar una interesante cata sobre cafés de Etiopía en el Fórum y de la que incluimos información detallada a la finalización de esta interesante crónica del viaje de estos tres cafeteros a la cuna del bunna (café en Amharico, lengua oficial de Etiopía).

Ya en casa y una vez visitada Etiopía, la sensación que tengo es que más que un viaje de trabajo, con el café como hilo conductor, mi estancia en este país ha sido una experiencia vital más que recomendable para todos aquellos que vivimos preocupados y obcecados en conseguir cosas que en un entorno diferente son totalmente superfluas.

La imagen que tenemos de Etiopía está lejos de la realidad que asumimos como cierta: hambre, pobreza, miseria, etc. Lógicamente

debemos viajar dispuestos a prescindir de muchas de nuestras comodidades, pero definitivamente merece la pena vivir esta experiencia.

El modo de vida del pueblo etíope difiere mucho del occidental como los datos económicos nos dejan claro. Con las necesidades básicas cubiertas y no demasiado lejos de la forma de vida de algunos países de la Europa del siglo XX en momentos de postguerra, Etiopía continúa sin grandes evoluciones desde entonces.

La población crece constantemente, las carreteras están llenas de personas caminando, trabajando, viviendo... y no deja de llamar poderosamente la atención el hecho que en cualquier lugar en que uno se pare -visitante de piel blanca-, estarás instantáneamente rodeado de niños curiosos, con una sonrisa de oreja a oreja y su habitual cántico "you, you, you, o, franyi, franyi, franyi", que sin más pretensiones que la de llamarte la atención y que les devuelvas la sonrisa, se acercan a ti para ver a una persona de diferente color.

Desde luego, es impactante que la falta de tantas cosas que nosotros consideramos indispensables, en este país pierde todo su significado, convirtiendo la vida en algo mucho más sencillo. Un lugar donde vivir y alimentarse es más que suficiente para ser feliz.

Un café para degustar y recordar

Desde el punto de vista del café, sencillamente, espectacular. Muy lejos de la tecnología y el constante control existente en países tradicionalmente cafeteros, la naturaleza demuestra que sólo la materia prima y un cuidado bastante racional puede tener como resultado algo único.

Personalmente, y como amante de los cafés etíopes que soy, mi visita al país me reafirma en el convencimiento de que este es un origen que aporta muchas posibilidades con las





que trabajar. Cafés naturales, cafés lavados, diferentes regiones y diferentes elaboraciones hacen posible esta amplia gama.

Durante el viaje pudimos probar cafés tan diversos como: cafés naturales de East Harar, West Harar y Arsi de diferentes cosechas, Nekempte (Lekempti), Sidamo y Djimmah. Lavados de Yirgachefe, Sidamo y Limu de diferentes niveles de calidad. Nuestro único objetivo era enriquecer nuestra memoria gustativa y recordar la multitud de opciones y sabores que nos puede brindar este país. Lo conseguimos.

Único y natural

El café Etíope es único por varios motivos. En primer lugar, por ser el país de donde es originario el café, y porque, según aseguran, su legado genético ha permanecido intacto a lo largo de los siglos.

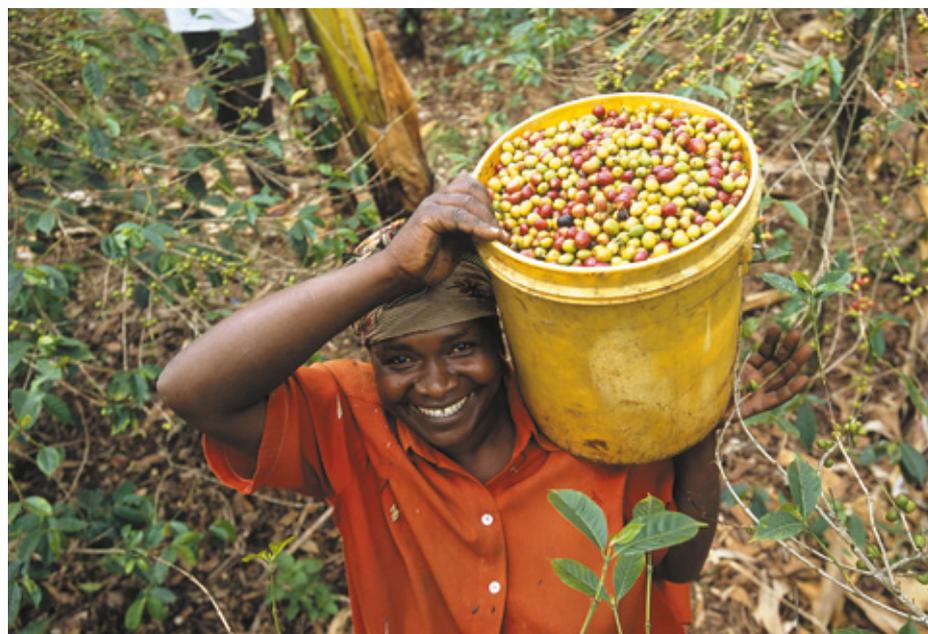
También es único porque es un país en donde mayoritariamente se cultiva café orgánico. Cualquiera que haya visitado ya algunos otros orígenes de café, se habrá dado cuenta de que la mayor parte del café crece en plantaciones. Sin embargo, en Etiopía el 95% de la producción total se da en los "Garden Coffee" y "Forest Coffee", y sólo el 5% restante en plantaciones.

El garden coffee se encuentra en las cercanías de las residencias de los productores. Este sistema está arraigado principalmente en la parte sur y oriental del país (Sidamo, Gedeo, norte y sur de Omo, Hararghe y Wo-

llega). Se siembra en densidades bajas que van de 1.000 a 1.800 árboles por hectárea, en su mayoría fertilizados con materia orgánica. Las plantas no sufren ciclos de producción altos y bajos que caracterizan las producciones de otros países, donde estas son tratadas para el aumento de su productividad. Aquí al no existir este condicionante, su producción permanece prácticamente estable.

Hoy en día, este sistema representa el 59% de la producción total, y se incrementa a medida que nos introducimos en el suroeste de Etiopía.

El forest coffee y semiforest, por su parte, se encuentran en el sur y suroeste del país. Son los centros de origen del café arábica. Aquí los cafetos no han sido plantados, seleccionados o manipulados, simplemente nacen en el bosque como lo han hecho en los últimos 1.000 años, es decir, gracias al "gato de algalia", las aves que se alimentan de las cerezas o a partir de los granos que caen al suelo. Lo único que hacen los agricultores en el semiforest es rozar las malas hierbas una vez al año para facilitar la recolección de los granos y seleccionar los árboles a fin de lograr la sombra adecuada y que la luz solar sea



Orígenes del Café

la correcta para los cafetos. El forest coffee, debido a la altitud y a la densa sombra, crece lentamente y a ritmos estables. Este sistema representa el 36% de la producción de café.

Clasificación

Actualmente, los cafés de Etiopía son comercializados, en su mayoría, a través de ECX (Ethiopian Commodity Exchange). Los granos se agrupan en función de su origen geográfico y se clasifican del grado 1 al 9 en función de su calidad -incluso las cooperativas que no están obligadas a comerciar con el ECX deben clasificar sus cafés de esta manera-. Además, todos los cafés son divididos en cuatro grandes grupos: Lavados comerciales, Naturales comerciales, Especiales lavados y Especiales naturales.

Como ejemplo, si nos proponen un café Sidamo C Gr. 3, nos están ofreciendo un café de las áreas de Kembata & Timbaro y Wollaita. El Gr. se determina mediante un sistema de clasificación preliminar que está compuesto por un análisis físico (40% de la puntuación) y por un análisis sensorial (60% de la puntuación). En este caso concreto y como resultado del análisis este café fue puntuado entre 71 y 80 puntos.



Todos los cafés con grado entre 1 y 3 pasan a una segunda fase de clasificación donde se analiza más al detalle su calidad para establecer si se trata de un café especial (gr 1 y 2) o de un café comercial (gr 3).

Varietades de café etíope

Habitados a emplear simplificaciones en relación a los cafés etíopes como: café Sidamo o café de Harar, no podemos por más que preguntarnos qué significan y a qué corresponden, realmente, estas denominaciones.

Sidamo, por ejemplo, es una gran región y cada una de sus microrregiones producen café con características únicas que, aunque con un perfil similar, resultan diferentes en taza: Sidamo Borena, Sidamo Guji, Sidamo Arusi, Sidamo Sidamo, Sidamo Kambata o Sidamo Wolleyta.

Lo mismo sucede con la región de Harar, de donde son originarios los cafés East Harar, West Harar o Harar Arusi.

Etiopía en el mundo del café es un origen que aporta muchas posibilidades con las que trabajar

Zonas cafetaleras

Y si las diferencias se detectan a nivel interno de cada región, son todavía más evidentes a nivel de toda la geografía etíope, donde no sólo los cafés difieren en cuanto a la variedad, aspecto y sabor, sino que las diferencias entre zonas productoras son tan grandes, que la sensación es de estar visitando países diferentes.

En nuestro caso concreto recorrimos la zona sur, donde se localizan los orígenes, Yirgacheffe, Sidamo, y Bale y la zona Este, morada del conocido Harar.



Zona Este

Nuestro primer objetivo fue la región de Harar (también Harrar), dividida en 4 zonas menores: East Harar, West Harar, Bale y Arsi y ubicada en el punto más al este de las regiones productoras del país.

El territorio conocido como Harar es muy grande y se extiende a través de grandes desiertos hasta la frontera con Somalia. Pero, el café crece solamente desde el arco de las ciudades de Dire Dawa y Harar hacia el sur y oeste hacia Sidamo.

En general, el clima en Harar, Arsi y Bale es más seco y cálido que en el oeste o sur de Etiopía. Al este, norte y sur de la región donde se produce el café de Harar está rodeada de grandes y secos desiertos.

La ciudad de Dire Dawa, es el mayor centro de comercio y transporte del este de Etiopía y es la segunda ciudad más grande del país. Enlaza por tren con la capital Addis Ababa y el puerto de Djibouti. Los principales exportadores de café tienen sus oficinas y almacenes allí.

La ciudad de Harar es una ciudad más pequeña, antigua y cultural que Dire Dawa. Aunque se puede comprar pequeñas cantidades de café en la ciudad, este producto no juega un papel importante en el comercio actualmente. El este de Etiopía, al contrario del resto del país, es predominantemente musulmán. La convivencia es pacífica y el visitante puede apreciar el mayor número de mezquitas en esta zona. La ciudad de Harar, por ejemplo, es conocida como la ciudad de las 99 mezquitas y como la cuarta ciudad santa para el Islam.

El amárico es la lengua predominante en las ciudades y pueblos etíopes, aunque aquí está menos extendido por las aldeas que en otras regiones. Bastante población habla el Hararí como su primera lengua y el árabe también se emplea en algunos lugares.



Harar cuenta con el 10% de la producción cafetera etíope y todo su café es natural. De acuerdo con la historia, el café creció salvaje aquí mucho tiempo antes de que se cultivara de forma convencional.

Existen varias variedades de café específicas de esta región. Estas están adaptadas bien a la altitud, clima y suelo y producen unos aromas y sabores únicos. Y es que el café de Harar en general, es ampliamente conocido por sus notas típicas de arándano y sabor intenso a frutas, características estas que

se acentúan aún más si cabe, en la variedad East, muy afrutada y de cuerpo cremoso. Sin embargo hay que admitir que puede ser difícil encontrar un café totalmente limpio en esta zona.

Otras característica típica de los cafés East Harar son los "golden beans" (granos ámbar o granos dorados). No está muy claro el motivo por el que se da este tipo de granos, que se produce de forma natural y que da como resultado un café con un excelente sabor a arándano.



Orígenes del Café

Algunas regiones de West Harar pueden ser clasificadas como East Harar porque presentan el perfil de taza de esta área, si bien, se limita a regiones limítrofes, como cabría esperar.

El café de Harar es especialmente solicitado por Arabia Saudí y su constante demanda mantiene el precio para los cafés comerciales por encima de la mayoría de las regiones productoras del país.

Aún y así, en las últimas décadas ha empezado a extenderse en esta región el cultivo de Chat (Khat o qat) desplazando el cultivo de café, ya que el precio que pueden obtener los productores por Chat, es superior al del café. Se trata de un arbusto del que se mastican sus hojas produciendo un efecto opiáceo. Masticarlo es una práctica popular local, de la cual prescinden las clases más altas y bajas.

Zona Sur

En esta zona se concentra el 45% de la producción total del país. La mayoría de la calidad de este café se vende como Sidamo o Yirgacheffe grado 2 para el lavado, y grado 3 para el no lavado.



Yirgacheffe

Nuestra segunda visita fue Yirgacheffe. Es una pequeña región ubicada dentro de Sidamo. Se trata de un café reconocido internacionalmente por lo que goza de categoría propia como especial dentro del comercio etíope.

Yirgacheffe es una pequeña ciudad de aproximadamente 20.000 habitantes situada en el centro de otras regiones productoras de

Sidamo, entre las ciudades de Dilla y Agere Maryan. Además de en este territorio, otras tres woredas o zonas producen café Yirgacheffe con perfiles de taza características: Wenago, Kochere y Gelana Abaya.

Yirgacheffe es culturalmente y geográficamente similar a las áreas limítrofes de Sidamo, por lo que en su café se detectan similitudes con los mejores de Sidamo: sabores afrutados, brillante acidez y cuerpo sedoso. Otras señas de identidad de los Yirgacheffe lavados son sus ligeras notas herbáceas, que en unión con el resto de características, ofrecen un completo y sabroso café. Aún y así, este café es genéticamente superior, y es considerado uno de los mejores del mundo. Se cultiva en altitudes entre los 2.000 y 2.500 metros y en taza resultan granos de sabor dulce, aroma a flores, sobre todo jazmín, fina acidez y buen cuerpo.

A pesar que los cafés lavados son los que llevaron a la fama a los cafés de la región, actualmente, se está potenciando la producción de cafés naturales para los mercados de cafés especiales.

En cuanto a los Yirgacheffe naturales, a menudo mantienen un alto grado de acidez con notas afrutadas más suaves y en ocasiones frutos rojos.



Orígenes del Café

En Etiopía el 95% de la producción es café orgánico

Sidamo

La última parada en nuestra ruta cafetera por Etiopía fue la zona de Sidamo, también conocida como Sidama. Existe cierta confusión en la aplicación de esta denominación debido a las divisiones administrativas del país. Para simplificar, podemos considerar que todos los cafés del centro-sur de Etiopía son Sidamo.

Esta zona limita al este con las grandes regiones de Arsi y Bale y por el oeste con la región de Gamofoga. En ellas se cultiva también algo de café, considerándose parte del Sidamo por compartir las características básicas de estos.

La región de café de Sidamo yace en el valle del Rift, que atraviesa Etiopía y Kenia. El paisaje es exuberante y verde.



Mayoritariamente rural, esta región está muy densamente poblada. La ciudad más grande es Hawassa, que en los últimos años ha vivido una fuerte expansión a base de modernos hoteles y restaurantes.

La religión mayoritaria es la cristiana ortodoxa y las tribus dominantes son los Sidama y los Oromo. El amárico y el Sidaminyá son las lenguas más utilizadas.

Los cafés de Sidamo presentan una amplia gama de sabores, produciéndose multitud de grados de cafés lavados y naturales en este territorio. Y es que la variedad de tipos de suelo, microclimas y especialmente las incontables variedades heredadas convierten a Sidamo en un caleidoscopio de sabores. Es por todo ello muy difícil hacer una única descripción de los cafés de esta región, sin que inmediatamente nos encontremos frente a un perfil completamente diferente al descrito.

Habitualmente, los mejores cafés Sidamo son complejos. Esta característica les viene conferida por las muchas variedades cultivadas, y las particularidades propias de los diferentes territorios donde crecen, siendo reconocidas las mejores calidades de cafés naturales por sus intensas notas afrutadas y menor cuerpo que los naturales de Harar, por ejemplo. El café lavado de Sidamo es muy apreciado por su acidez, su sabor cítrico y sus notas especiadas, mientras que el café secado al sol, cuando está bien preparado, tiene notas dulces a miel, buen cuerpo y acidez alta, lo que lo hacen muy codiciado, también.

En esta región también se produce el café Bale, cuyo aroma recuerda al del chocolate negro, con notas leñosas y florales. El grano es amarillento y alargado y se produce en las montañas de Bale, que se encuentran entre las más altas de Etiopía.



Los cafés de Etiopía son comercializados, en su mayoría, a través de ECX (Ethiopian Commodity Exchange).

Zona Oeste

El oeste representa alrededor del 46% de la producción total de los cafés de Etiopía. Se incluyen regiones como Djimmah, Kaffa, Illubabor, Wellega y otros. A excepción de algunas zonas, el oeste suele conocerse por producir café secado al sol y normalmente calidades inferiores. Sin embargo, actualmente se producen en esta región algunos cafés lavados excelentes. El potencial en la calidad es enorme y algunos de estos granos tienen grandes atributos que no se encuentran en otros lugares. En esta región englobaremos cafés como el Djimmah, Limu, Bebeke y Tepi, Wollega/ Gimbi/ Lekempti.

Djimmah

Este café representa el grueso de las exportaciones de café de Etiopía, ya que cubre casi el 50%. Es un café principalmente apreciado por su alta acidez y buen cuerpo. Djimmah es un área en cuyos bosques existen todavía múltiples variedades indígenas de donde se derivan cafés excelentes. La mayor parte del café se cultiva bajo espesas zonas boscosas, y se pueden encontrar cafés muy especiales.



Limu

Es una variedad desconocida para muchas personas y es el área más extensa dentro de Djimmah. El café, aunque tiene un sabor picante a vino es muy diferente a la variedad de café Djimmah.

Bebeke y Tepi

Estos cafés provienen de los bosques ricos de Kaffa y Maji Bench. Cafés de tierras bajas, suaves, con una acidez suave y cuerpo. Son ampliamente utilizados por los tostadores en los blends.

Wollega/ Gimbi/ Lekempti

Se cultiva en el oeste de Etiopía, bajo frondoso bosque, este café se valora por su sabor a frutos rojos dulces y también por sus granos largos, los más grandes de Etiopía.

Recomendaciones

Antes de acabar nuestro acercamiento a Etiopía y su café, recomendamos la visita a una casa típica o Kojo y comer Kocho, plato tradicional hecho a partir de una falsa banana. Además, es del todo imprescindible presenciar la ceremonia del café y la elaboración de infusiones con la cáscara del café tostada (Ashara) y con las hojas del cafeto (Kuti).

Esperamos volver algún día a Etiopía, y es que a la vuelta, la sensación que tengo, común a muchos otros viajes de trabajo, es que queda mucho por aprender...

Mateo Martínez
Xorxios

