El café de El Salvador

El café de El Salvador se ha posicionado en el segmento de cafés gourmets del mercado internacional. El esfuerzo realizado por entidades como el Consejo Salvadoreño del Café u organismos como la Fundación Salvadoreña para Investigaciones del Café -Procafé-, además del éxito de programas como el iniciado en el año 2000 para renovar el envejecido parque cafetalero salvadoreño y mejorar las condiciones de competitividad de la caficultora del país, han favorecido la promoción de este grano en los mercados más exclusivos en los que, sobre todo, se aprecia la fineza y excelente sabor de este café.

Su posicionamiento gourmet, sin embargo, no ha sido suficiente y a pesar que el reducido territorio de El Salvador ha permitido, desde el inicio del cultivo de café en el país, contar con un solo microclima y una muy ventajosa proximidad entre la finca y el beneficio, las condiciones políticas y económicas del país no siempre han favorecido el cultivo del café y menos aún la promoción de su calidad.

Durante más de una década (1981-1992), El Salvador vivió una cruenta guerra civil que frenó buena parte del desarrollo del país. Tras el acuerdo de paz de 1992, se inició un importante proceso de reconstrucción, que sirvió para rediseñar la nación y estructurar su política interior. En ese periodo su industria cafetalera sufrió un importante estancamiento.

Superada esta etapa, hoy, el café se vuelve a perfilar como un valor económico de primera magnitud, al renovarse, dentro de una estrategia que busca recuperar y obtener la máxima calidad posible en la taza, aprovechando la excelencia del terreno y de su gente para producir un buen café. Y tan importante como su calidad organoléptica lo es la calidad de su bosque cafetalero y su nueva naturaleza social, que lo convierte en un cultivo de incalculable valor ecológico.

Historia del cultivo de café en El Salvador

El café llegó a este país entre 1800 y 1815. Se empezó a cultivar en las tierras altas de los sistemas montañosos salvadoreños, bajo sombra de árboles de bosque natural, al igual que en su lugar de origen (Etiopía).

El primer "boom" de la agroindustria cafetalera del país se produjo 70 años después del inicio del cultivo del café, cuando este sustituyó al añil como principal producto de exportación. En aquella época, el café ya se cultivaba de forma regular en la zona occidental del país, ya que esta área contaba con las mejores condiciones agroecológicas para su desarrollo, además de contar con suficientes asentamientos humanos para cubrir las necesidades de mano de obra. En 1940, el café representaba ya el 90% del valor total de las exportaciones del país.

Entre 1950 y 1970 la caficultura salvadoreña fue protagonista de una modernización tecnológica, se introdujeron nuevas variedades, como el bourbon, y se creó el Instituto de Investigación del Café. Estos factores, junto con dos décadas de estabilidad política, hicieron del país uno de los más productivos en el mundo, gozando de una respetuosa imagen por su calidad. El café de El Salvador, junto al

de Guatemala y Honduras, era la pauta para establecer las calidades de otros Suaves, a escala internacional. A estos tres países se les conocía entonces, como los "Tres Jinetes Cafetaleros de Centro América".

Variedades de café salvadoreño

El Salvador es un país con café 100% arábica. Cerca del 68% del territorio dedicado a la producción de café está sembrado con cafetos de la variedad Bourbon, el 29% con Pacas y el 3% restante con variedades como el Pacamara, el Caturra, Catuai, Catistic y el Pacamara, un híbrido obtenido en El Salvador resultado del cruce de la variedad Pacas y Maragogipe Rojo. Es una planta de tamaño alto, entrenudos de longitud intermedia, hojas encarrujadas, color verde oscuro y de mayor tamaño que la variedad Paca. El fruto presenta un buen tamaño y se cultiva en altitudes entre 900 y 1.500 metros. Su productividad promedio es de 18 a 85 quintales.

Áreas y bosques cafetaleros

El cultivo de café en El Salvador se encuentra distribuido en pequeñas áreas por todo el país, muchas de las cuales concentradas en la parte nororiental. Sin embargo, la más extensa se encuentra en los alrededores del volcán de San Vicente, desde los 500 metros sobre el nivel del mar hasta más de 1.500 metros. La máxima producción unitaria que se puede encontrar en ciertas partes del área es de 10 a 11 quintales por hectárea, aunque es más común obtener solamente de 8 a 9.

En total, actualmente se estima que el cultivo del café en el país ocupa una superficie de 152.339 ha, localizadas, por lo general, en zonas de pendiente muy pronunciada y alta susceptibilidad a la erosión, por lo que los bosques cafetaleros se han convertido en una excelente herramienta para preservar el cultivo de café en el país. Estos bosques se encuentran en diferentes zonas del territorio salvadoreño, erigiéndose como importantes zonas de desarrollo para las comunidades que viven a su alrededor: Sierra Alotepec – Metapán, Sierra Apaneca – Ilamatepec, Cordillera del Bálsamo – Quezaltepec, Volcán Chinchontepec, Cordillera Tecapa – Chinameca y Cordillera Cacahuatique.

La sectorización de las áreas de cultivo en bosques cafetaleros es consecuencia directa del posicionamiento del café de El Salvador como producto de exportación. Y es que a medida que el café representaba una atractiva fuente de ingresos por su posición en el mercado internacional, la manera de cultivarlo se intensificó, lo que significó algunas modificaciones en el agro ecosistema del país, principalmente en el componente arbóreo. Los árboles de bosque natural que proveían sombra a los cafetos, fueron sustituyéndose principalmente por especies del género Inga, que presentaban características favorables para el cultivo intensivo de café.

Hoy estos espacios se han convertido en importantes reservas naturales de alto contenido ecológico. Y es que, por ejemplo, cada hora el bosque cafetalero salvadoreño enriquece los mantos acuíferos con 715 m3 de agua, de los cuales el 70% se conserva y el resto se evapora o se consume; es decir, que cada 60 minutos los cafetales aportan a los mantos acuíferos 500.5 m3 de agua, ayudando al correcto equilibrio de todo el ecosistema local.

A excepción de pequeñas diferencias como la acidez de la taza, los cafés de El Salvador comparten unas notas de cata bastante similares, destacando entre sus características más particulares su buen sabor, agradable dulzura, cuerpo balanceado y excelente retrogusto.

Según un estudio realizado en el año 2010, la mayor cantidad de cafetales del país, 84.836 ha, se encuentran ubicados entre 901 y 1.200 m de altura. El café que se produce en estas áreas es comercializado como de Media Altura (HG), destacando por un tamaño de grano oro sobre zaranda #17 entre un 50% y 60%, su aroma agradable y fino, buen sabor, acidez justa y buen cuerpo.

El resto de cafés se producen entre 600 y 900 metros, y entre 1.200 y 1.800 metros de altitud. Los primeros reciben la clasificación

La mayor cantidad de cafetales del país, 84.836 ha, se encuentran ubicados entre 900 y 1.200 m de altura

de Central Standard (CS), y ofrecen una taza de aroma agradable y fino, buen cuerpo y buena acidez; mientras que los cafés cultivados a mayor altura, los Central Strictly High Grown (SGH) representan una buena parte de la exportación salvadoreña, siendo especialmente apreciados entre los consumidores por su taza sabrosa, buena textura, acidez pronunciada y buen cuerpo.

La taza salvadoreña

El Consejo Salvadoreño del Café, en un esfuerzo máximo por conseguir el posicionamiento del grano del país en los mejores mercados gourmet del mundo, ha establecido un exigente sistema de clasificación para su café, el cual debe cumplir con particularidades tales como, ser limpiado a mano, procesado con agua fresca, recogido tinto, con 0% de granos defectuosos o una humedad promedio del 12%. Solo si cumple estos estándares, queda por encima de la zaranda 16 y al menos el 90% del café presentado, que es de las variedades de la especie arábica: Bourbon, Pacamara o Maragogipe, recibe la denominación gourmet y puede ser vendido al exterior envasado en sacos especiales con esta denominación.

Susanna Cuadras
Fuentes: Procafé, Consejo Salvadoreño del Café, Jorge Escobar

Mercado del café de El Salvador (por 1.000 sacos)

	2011/2012	2010/2011	2009/2010	2008/09	2007/08	2001/02
Producción	1.175	1.860	1.065	1.450	1.505	1.686

Fuente ICO

Exportaciones de café de El Salvador (por 1.000 sacos)

	2011	2010	2009	2008	2007	2000
Exportaciones	1.826	1.082	1.309	1.438	1.210	2.537

Fuente ICO

EL SALVADOR
CONSEJO SALVADOREÑO DEL CAFE
DEPARTAMENTO DE ESTUDIOS ECONOMICOS Y ESTADISTICAS CAFETALERAS
PRODUCTO INTERNO BRUTO

PIB a precios constantes de 1990 (Cifras en millones de dólares)

AÑO	2003	2004	2005 p	2006 p	2007 p	2008 p	2009 p	2010 p	2011/P
PIB Nacional	8,019	8,168	8,459	8,790	9,127	9,243	8,954	9,076	9,210
PIB Agropecuario	913	938	986	1,042	1,130	1,164	1,130	1,166	1,122
PIB Café	125	123	126	121	133	136	110	146	134
PIB Café/ PIB País	1.6%	1.5%	1.5%	1.4%	1.5%	1.5%	1.2%	1.6%	1.5%
PIB Café/ PIB Agropecuario	13.7%	13.1%	12.7%	11.6%	11.8%	11.6%	9.7%	12.5%	11.9%
PIB Agro/ PIB País	11.4%	11.5%	11.7%	11.9%	12.4%	12.6%	12.6%	12.8%	12.2%

/p: Cifras preliminares

Fuente: BCR, Revista Trimestral Actualizado el abril 2012

Café salvadoreño con identidad

El café salvadoreño tiene buena reputación a escala mundial: por su dulzura, su cuerpo, su acidez y una serie de atributos que encantan no solo el paladar, sino también al olfato de quien lo degusta.

El grano local, hasta cierto punto, ha pasado todo este tiempo de "incógnito", mezclándose con granos de otros países y endulzando paladares que ni remotamente imaginan que El Salvador es el país productor del aromático café que se sirve en concursos de Baristas, cafés exclusivos, e incluso en las tazas de familias aristócratas de Inglaterra.

Tras la consecución de la Denominación de Origen en el año 2010 por parte del café de la sierra Apaneca-Ilamatepec -que atraviesa los departamentos de Ahuachapán, Santa Ana y Sonsonate-, el presidente en ese periodo de la Fundación Salvadoreña para Investigaciones de Café (Procafé), Mario Acosta Oertel, está seguro de que hoy todavía se pueden lograr nuevas denominaciones de origen para más regiones cafetaleras. Por ello, están gestionando los fondos internacionales con la cooperación española y el Banco Interamericano de Desarrollo (BID) para financiar más investigaciones, que en el caso de Apaneca-Ilamatepec superan los $200,000.

"Hay varias expectativas: está la zona cafetalera del Bálsamo, la zona del volcán de Santa Ana, volcán de San Salvador, la cordillera Tecapa-Chinameca, y la del volcán de San Miguel", especifica Acosta, quien añade, "debemos apuntar alto y conseguir que todo el café salvadoreño cuente con una denominación de origen. En los próximos años va a ser casi un requisito de compra para los vendedores tener un sello de origen, el mercado va hacia eso".

DO Apaneca-Ilamatepec

La Denominación de Origen supone que el comprador extranjero tenga una mayor certeza de que el café es producido en un determinado lugar y que reúne ciertas características que el mercado le reconoce. "Creemos que el país tiene de los mejores climas y microclimas que lo hace beneficioso o receptor de todas estas denominaciones y títulos", señala Acosta Oertel.

Las características de cada café varían dependiendo de cada zona. Hay unos que son más ácidos, otros que tienen menor acidez pero mayor balance, otros tienen mejor cuerpo. En el caso del café de la sierra Apaneca-Ilamatepec, las características que se le atribuyen son "aroma dulce, floral y fragante. Sabor achocolatado, a nuez, a melocotón, cremosos, cítricos, frutales con acidez suave y fina", según la descripción de Procafé.

Según Acosta Oertel, hay alrededor de 300 productores de la sierra Apaneca-Ilamatepec inscritos y unos 15.000 árboles de café que tienen la denominación de origen. Contar con el sello da un valor agregado al grano y permite acceso a los mercados internacionales, mantener cautivos a determinados clientes, y que estos paguen un precio mejor respecto al precio del mercado internacional, entre otros.

Para conservar el sello los productores deben de ser cuidadosos en el cumplimiento de todas las reglas, entre ellas, que todo el procesamiento del grano se realice exclusivamente en la zona. "Es un proceso de validación permanente porque se está exigiendo que el café se procese en la misma zona donde se ha producido", explica el empresario cafetalero.

Keny López de Carballo
La Prensa Gráfica