Guatemala

El Café guatemalteco, un reflejo de la diversidad del país, tiene características propias que lo hacen especial

Los Cafés de Guatemala

Desde que en 1915 el café guatemalteco ganase el primer premio al *"Mejor café del Mundo"* en la exposición internacional de San Francisco, su gran calidad ha sido sucesivamente reconocida a lo largo de los años. Actualmente este país es uno de los mayores productores del mundo y uno de los principales proveedores de café para Europa. A pesar de su pequeña extensión territorial, Guatemala posee una abundante variedad de zonas geográficas con ecosistemas propios bien diferenciados. Este hecho, sumado a la gran riqueza mineral de los suelos guatemaltecos, posibilita el cultivo de cafés de calidad.

De planta ornamental a motor de la economía

La historia del café en Guatemala se inicia en la ciudad de Antigua, aproximadamente en 1760, cuando los sacerdotes jesuitas trajeron las plantas del cafeto para utilizarlas como decoración en los conventos de la ciudad colonial. Los sacerdotes seguramente nunca se imaginaron que varios siglos después, estos llamativos frutos rojos, se convertirían en el principal producto de exportación del país...

En 1800 Don Juan Rubio y Gemir cultivó las primeras plantas de cafés en las afueras de Antigua. Desde ese momeno, todos los cafetales fueron apoyados por la "Orden Real" de España. La independencia de Guatemala, firmada el 15 de septiembre de 1821, supuso un gran impulso para la caficultura del país. El gobierno se preocupó desde el primer momento en potenciar la productividad de todos los campos y a este fin esta-

blecieron el *"Decreto del primero de Octubre"*, el cual recogía el importe de diversas *"recompensas"* para los cuatro primeros agricultores que fueran capaces de producir 10.000 libras de café. Asímismo, en 1851, y entre otros aspectos, el Gobierno eliminó los impuestos de exportación para la industria y con los incentivos se inició la producción de café en las regiones de Cobán, Fraijanes, Atitlán y San Marcos.

Cuatro años más tarde, en 1854, se realizó la primera exportación de café que consistió en 4.370 kilos a 10 dólares americanos/kilo. Por primera vez, el mundo probaría la calidad del café guatemalteco. Pero fue la cosecha 1858-59 la que impulsó la continuidad de la exportación comercial; se produjeron 383 sacos de 60 kilos, enviados casi en su totalidad hacia Europa. En aquel momento, el café se empezaba a perfilar como el motor de la economía del país.

En 1871, el cultivo ya se consideraba como un negocio lucrativo, constituyéndose desde entonces en el renglón principal de la economía de la nación y representando un 50% del total de las exportaciones del país. En ese período la venta al extranjero ya superaba los 4.600.000 kilos. En 1880, el café ya era el cultivo más importante del país, generando un 80% del valor total de las exportaciones.

Cafés de Guatemala: el reflejo de un país

Guatemala es un país multiétnico y pluricultural, que con apenas 12 millones de habitantes cuenta con una población dividida en 22 grupos étnicos. Cada grupo étnico tiene características propias que lo hacen especial. Las formas de expresión, lenguaje, tejidos, colores y música son sólo algunas de las manifestaciones que los diferencian entre sí.

El café guatemalteco, todo de variedad arábica, no deja de ser, precisamente, un reflejo de esta diversidad del país. En Guatemala existen siete regiones cafetaleras, cada una con características de clima, altura y suelo muy diferentes, factores naturales gracias a los cuales el café de cada región desarrolla un sabor particular, con elementos propios de calidad.

Todos los cafés de "especialidad" guatemaltecos están cosechados a una altura que va desde los 4,300 pies hasta 6,500, lo que sumado al esfuerzo de los productores guatemaltecos y al hecho de que las mayoria de las labores se hacen a mano, en base a métodos tradicionales que se introdujeron hace 150 años brinda como resultado una variedad única de cafés de alta calidad.

DATOS GENERALES DE GUATEMALA

Guatemala es la economía más grande de Centroamérica con un producto inferior bruto de alrededor de 18 billones de dólares. La agricultura es la base de la economía de Guatemala, contribuyendo con más del 65% de las divisas de exportación. Los productos agrícolas tradicionales son el Café, el azúcar, los bananos y el cardamomo. Estos productos abarcan cerca del 50% de las exportaciones totales del país. En los últimos tiempos, sin embargo, las exportaciones de productos no tradicionales (frutas, verduras, madera, flores, artesanía, productos hidrobiológicos...) cobran más importancia en la expansión económica del país.

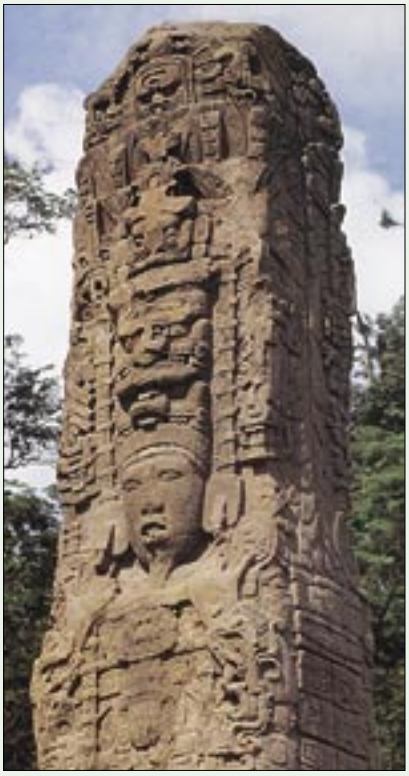
Guatemala se caracteriza por ser una país democrático, con una economía estable y dinámica, así como una buena oferta laboral. Su localización estratégica, constituye una puerta de entrada al Mercado Común Centroamericano (MCCA). Además de a estos países, Guatemala cuenta también con acceso preferencial a Estados Unidos y la Unión Europea, gracias a acuerdos como el Sistema General de Preferencias (SGP) y la iniciativa de la Cuenca del Caribe (CBI).

Para facilitar estos intercambios, Guatemala cuenta con una moderna infraestructura de puertos en el Pacífico y el Atlántico, aeropuertos internacionales y locales, ferrocarril (para carga únicamente) y la más desarrollada red de carreteras de Centroamérica.

Nombre oficial:	República de Guatemala
Capital:	Guatemala
Extensión:	108.890 km2
Población:	12.335.580 habitantes
Grupos étnicos:	56% Mestizos (Ladinos), 44% Amerindios
Idiomas:	Castellano y 23 dialectos amerindios (Quiche, Mam, Cakchiquel, Kekchi...)
Fronteras:	Al norte y al oeste Méjico; al sur el Océano Pacífico; al sudoeste Honduras y El Salvador al noroeste; y al noreste el Caribe y Belice.
Punto más alto del país:	Volcán Tajumulco de 4.211 m.
División administrativa:	22 Departamentos

Departamentos:

Guatemala	2.358.000 hab.	Huehuetenango	871.118 hab.
San Marcos	839.075 hab.	Quetzaltenango	658.430 hab.
Escuintla	646.511 hab.	Chimaltenango	408.567 hab.
Santa Rosa	304.285 hab.	Chiquimula	285.939 hab.
El Progreso	156.571 hab.	Sacatepéquez	263.994 hab.
Sololá	356.385 hab.	Totonicapán	435.107 hab.
Suchitepéquez	527.642 hab.	Retalhuleu	349.925 hab.
Quiché	844.915 hab.	Baja Verapaz	269.250 hab.
Alta Verapaz	870.211 hab.	Petén	386.977 hab.
Izabal	481.035 hab.	Zacapa	233.134 hab.
Jalapa	277.566 hab.	Jutiapa	510.842 hab.



Cafés de Guatemala de la mano de la naturaleza

El por qué de los cafés de Guatemala

Aroma, acidez y cuerpo son los tres elementos que hacen que la taza de café guatemalteca sea tan apreciada. Pero, ¿por qué son especiales estos cafés?

Café de altura

El terreno de Guatemala está dividido por montañas, cordilleras y volcanes de elevadas altitudes, lo que permite sembrar cafés especiales desde los 4,300 hasta 6,500 pies de altura.

Clima predecible

Guatemala tiene las condiciones climatológicas perfectas para producir café, con estaciones lluviosas y secas bien determinadas. Cada región posee microclimas diferentes que permiten que cada área posea características propias.

Riqueza de suelos

Los suelos de Guatemala tienen una gran riqueza natural, gracias a la variedad de minerales y nutrientes provenientes de los volcanes existentes en el país. Los suelos guatemaltecos tienen tanta riqueza natural que el café se produce en casi cualquier parte del territorio.

El café y el medio ambiente

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 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 héctarea 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 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.

Proceso de producción del café de Guatemala

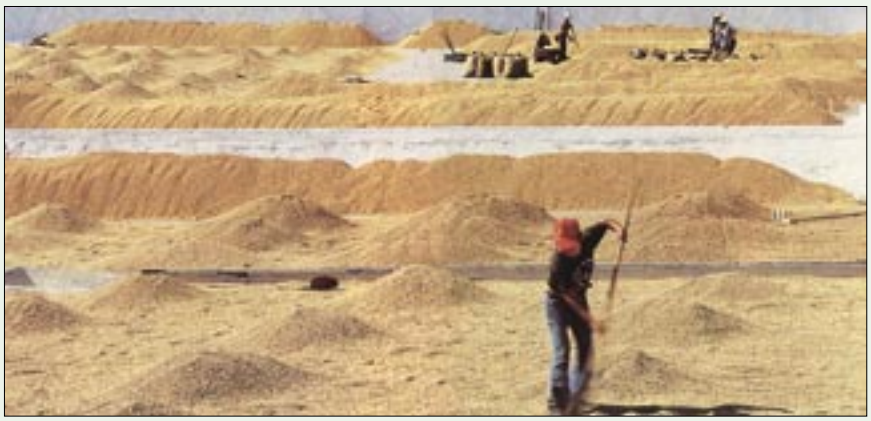
En los semilleros de Guatemala germinan anualmente 67,5 toneladas de semillas de café, las cuales tras haber completado su primera etapa de crecimiento, entre 8 y 12 meses, y haber alcanzado una mínima altura son plantadas en las laderas, montañas y terrenos inclinados guatemaltecos. En total cerca de 90 millones de cafetos nuevos al año.

Prácticamente todo el café en Guatemala madura bajo la sombra proctectora de los árboles de las especies del género inga, erytrina y gravilea. La sombra que proveen estos árboles crea una atmósfera propicia para el buen desarrollo de los cafetos, además de que previene cualquier forma de metabolismo acelerado, el cual, sin duda, podría agotar la vida y el rendimiento de las plantas. El material orgánico que desechan los árboles de sombra no sólo enriquece el suelo, sino también lo protegen contra la erosión causada por la caída de las lluvias.

Además, y desde ya hace unos años, la leña se ha convertido en un importante subproducto “cafetero” ya que gracias a la aplicación de un eficaz plan de caficultura sostenible, actualmente el ecosistema cafetero guatemalteco aporta el 16% de la leña consumida anualmente en el país para generar energía.

Los cafetales guatemaltecos florecen una vez al año, durante los meses de marzo, abril o mayo, dependiendo de la elevación y régimen de lluvias de la región en particular. La floración tarda entre dos y tres dias, y durante este espacio de tiempo los cafetales adquieren un aspecto de campo nevado. De cada flor nacerá un fruto que contiene dos semillas o granos de café.

Entre los meses de junio a octubre las matas de café se llenan de frutos de color verde que crecen paulativamente hasta alcanzar su tamaño normal.



Despulpado

Tras ser cortados, se seleccionan nuevamente a mano todos los granos que tienen el color y la forma deseada y se despulpan, es decir, se les quita la primera cáscara que los envuelve. La pulpa resultante se utiliza como ingrediente principal para fabricar abono orgánico. Este fertilizante vegetal se obtiene mezclando la pulpa con hojas secas y estiércol. Una vez terminado el ciclo de fermentación, dicho compuesto se emplea para fertilizar nuevos plantios de café.

Tras el despulpado, los granos son trasladados, a través de la presión del agua, hacia tanques de fermentación, donde permanecen, constantemente controlados, durante un tiempo. Un descuido o mal cálculo en la retirada de los granos de los tanques puede alterar irremediablemente la calidad del producto.

Una vez fuera de los tanques, los granos pasan a las bombas lavadoras donde por fricción pierden la melaza que los cubre. Seguidamente el café se traslada hacia el tanque de correteo donde el grano permanece en agua y es clasificado por su peso. Los granos de primera calidad permanecen en el fondo y los de segunda y tercera flotan.

Cosecha

La cosecha del café se realiza durante un período que cubre tres meses aproximadamente, pero cuya fecha de inicio varía dependiendo de la elevación en que esté ubicada la finca o cafetal. Por ejemplo, en las fincas localizadas por debajo de los 600 metros de altura sobre el nivel del mar, la cosecha empieza durante el mes de agosto. En cambio, y a causa de la influencia de factores climáticos condicionados por la altitud, las demás fincas inician la cosecha en fechas posteriores y sucesivas, hasta llegar a aquellas situadas por encima de los 1.400 metros, cuya cosecha comienza en enero y finaliza en marzo de todos los años. En un lugar u otro, lo cierto es que la cosecha es el momento festivo de toda finca. Cientos de manos se unen para recolectar el café en cereza. De cada mata se cogen los granos que han llegado al punto óptimo de maduración.

Secado al sol

Tras la recolección, el procesamiento, la fermentación, el lavado y selección de los granos, en Guatemala, la mayor parte del café cosechado se dispersa en patios, y de esa manera es expuesto directamente a los rayos del sol. Más del 60% de la cosecha anual del país es secado de este modo. Esta operación es manual y lenta. Los granos de café pergamino (granos todavía con cáscara final), por ejemplo, se deben mover regularmente tres veces al día para obtener el secado óptimo.

Finalmente, y para que el café se convierta en un producto de exportación es necesario retrillarlo para quitarle la beige, cáscara, que aún envuelve al grano pergamino. Esta operación se lleva a cabo en los beneficios secos. Una vez libres de estas cáscaras, se seleccionan los granos, los cuales reciben ahora el nombre de “oro”, y se depositan en sacos de 69 kg. listos para ser exportados.

Los cafés de Guatemala

Antigua Clásico

Los cafés de Antigua son conocidos como clásicos porque provienen de la cuna del café guatemalteco, y porque es una de las regiones productoras más conocidas. El valle de Antigua está dominado por los volcanes de Fuego, Agua y Acatenango, gracias a los cuales la zona posee suelos volcánicos que se caracterizan por su riqueza y buen drenaje.

La taza de café de Antigua Clásico tiene un cuerpo pronunciado, un aroma rico y balanceado y una acidez fina y destacada. En esta región el grano es cosechado a una altura de 1.400-1700 metros. La cosecha se realiza en los meses de Noviembre a Marzo.

Variedades: Typica, Caturra, Bourbon Typica, Pache

Rainforest Cobán

La palabra Cobán proviene del vocablo Maya Keckchi "cob", que significa lugar de las nubes. Rodeada de montañas, la región ubicada al norte de Guatemala tiene la bendición de contar con estación lluviosa durante todo el año. Es característico de la región el fenómeno de lluvia constante conocido como "chipi-chipi". El color del grano limpio es ligeramente diferente al de otras regiones. Ello se debe a las peculiares condiciones climáticas que prevalecen en esta área.

La taza de café de Cobán es la que más se distingue de las otras. Posee buen cuerpo, una delicada acidez, con un aroma fragante y un leve sabor avinatado.

En Cobán el café es sembrado a una altura de 1.300-1.500 metros de altura. La cosecha se realiza en los meses de Diciembre a Marzo.

Variedades: Maragogype, Typica, Bourbon, Caturra, Catuaí

San Marcos Volcánico

Gracias a los volcanes Tacaná y Tajumulco -el más alto de toda Centroamérica- que embellecen la zona de San Marcos, esta región recibe el nombre de Volcánico.
San Marcos posee la estación lluviosa más fuerte e intensa de las siete regiones, así como la floración más temprana. El café es cultivado de 1.400 a 1.800 metros de altura y la cosecha se da de diciembre a marzo.
La taza de café de San Marcos se caracteriza por poseer una acidez pronunciada, buen cuerpo y un delicado aroma.
Variedades: Bourbon, Catuaí, Caturra

Atitlán Tradicional

Casi el 80% de los cafés de Atitlán es producido por pequeños productores que tienen el privilegio de producir el grano alrededor de los volcanes Tolimán, Atitlán y San Pedro, con el hermoso lago de Atitlán como marco. De las cuatro regiones que poseen suelo volcánico, el de Atitlán es el más rico en nutrientes y materia orgánica. La taza de Atitlán es la más intensa de las siete regiones. Tiene un delicado aroma, acidez pronunciada y cuerpo balanceado. El aromático de Atitlán es cultivado a una altura de 1.500 a 1.800 metros. La cosecha se realiza de Diciembre a Marzo.
Variedades: Bourbon, Caturra, Pache, Catuaí

Huehue Montañoso

Gracias a los ríos que la rodean, esta región posee suelos ricos en nutrientes. Se le ha llamando "montañoso" porque Huhuetenango es hogar de la majestuosa Sierra de los Cuchumatanes, la más alta de Centroamérica.
En esta región el café es cultivado desde 1.600 hasta 2.400 metros de altura y se cosecha durante los meses de Enero a Abril.
Las características principales de esta taza de café son su buen cuerpo y marcada acidez.
Variedades: Bourbon, Catuaí, Caturra

Fraijanes Meseta

Esta región está ubicada a 25 millas al sur de la ciudad de Guatemala. Posee un terreno alto y escarpado, y la mayoría de las personas no se dan cuenta que se encuentran sobre una meseta. Los suelos de Fraijanes se nutren gracias al volcán Pacaya, uno de los colosos más activos del país. En Fraijanes el café se produce en alturas que van desde los 1400 a los 1.900 metros.
El café de Fraijanes posee un aroma elegante y buen cuerpo, así como una marcada, pero placentera acidez. La cosecha en la región de la Meseta de Fraijanes de Noviembre a Febrero.
Variedades: Bourbon, Catuaí, Caturra

Nuevo Oriente

Como su nombre lo indica, es la más reciente de las regiones cafetaleras. Posee un clima similar al de Cobán, con lluvia constante pero no tan frecuente. A diferencia de las otras áreas cafetaleras, no posee suelos volcánicos. Los suelos de Oriente son muy ricos en otros nutrientes. Los cafés en esta parte del país son cultivados de 1.300 a 1.700 metros de altura. La época de cosecha es durante los meses de diciembre a marzo.
Las características de la taza de café de Nuevo Oriente son una acidez marcada, buen cuerpo y marcado aroma.
Variedades: Bourbon, Catuaí, Caturra, Pache

Pequeños Caficultores Guatemaltecos

Más de 59,000 caficultores guatemaltecos son pequeños productores, empresas familiares que han mantenido la tradición de cultivar este producto agrícola desde hace más de tres generaciones. En algunas de las regiones, como Nuevo Oriente y Atitlán, del 80 al 90% del grano, es producido por pequeños caficultores.

En 1980, ANACAFE inició un programa con los pequeños caficultores, lo cual ha ayudado a que la productividad de éstos se incremente significativamente. En 1980, por ejemplo, producían 6 sacos de 60 kilos por hectárea. En 1999, producían 16 sacos en el mismo espacio de tierra.

ANACAFE tiene 19 oficinas regionales en las que se trabajan proyectos y talleres especiales para pequeños productores. Unos 12 técnicos agrícolas hablan por lo menos una lengua maya.

Los proyectos están enfocados a temas sobre transferencia tecnológica, renovación de plantaciones, entrenamiento técnico, comercialización y mercadeo. Adicionalmente se tienen acuerdos con instituciones internacionales para desarrollar programas de crédito.

Una de las metas de ANACAFE es lograr que todos los pequeños productores lleguen a estar involucrados en todos los procesos del café, incluyendo la comercialización de su producto para incrementar sus ganancias.

En 1986, la Oficina de Ayuda Internacional para el Desarrollo de Estados Unidos (USAID) se unió a ANACAFE en la iniciativa de incrementar la productividad de los pequeños productores. El proyecto en conjunto ha sido tan exitoso que ha ganado, incluso, un reconocimiento especial por parte de Naciones Unidas

Con este programa también se han organizado los Grupos de Amistad y Trabajo, a través de los cuales el pequeño productor tiene acceso a líneas de crédito para mejorar sus cosechas. Ya se han atendido a más de 18 mil caficultores, quienes han producido alrededor de 444 mil sacos de 60 kilos.

El café, más que una bebida

Actualmente el área cultivada de café representa solamente el 2.5% del área total del país. Más de 61 mil empresarios pequeños, medianos y grandes se dedican al cultivo del café, promoviendo el desarrollo de sus comunidades. La caficultura emplea cerca del 11% de la población económicamente activa.

Durante la cosecha 98-99, gracias al cultivo del café, ingresaron en Guatemala US$581 millones en divisas, resultado de los 4,9 millones de sacos de 60 kg. exportados a Norteamérica, Europa y Asia.

Un grano de café para la sociedad

El café ha sido, durante la historia de Guatemala, sinónimo de progreso para las personas involucradas en todo el proceso que permite que degustemos una buena taza de café.

A iniciativa de los productores de café guatemaltecos, se organizó en 1994 la Fundación para el Desarrollo Rural, Funrural, que junto a la Asociación Nacional del Café, está dedicada a mejorar los servicios de salud y educación en las áreas rurales. Los programas son financiados por caficultores, con la colaboración de organizaciones públicas y privadas, además del apoyo de diferentes organismos internacionales.

Educación

Más de 256.000 niños y niñas han recibido los beneficios de los proyectos especiales de Funrural, desarrollados en 16 de los 23 departamentos del país. Funrural ha desarrollado programas especiales para mejorar las técnicas educativas y el progreso de los pequeños, especialmente de las niñas. En educación trabaja tres grandes áreas: Eduquemos a la niña, Escuela Rural Activa y Juntas Escolares.

Salud

Puestos de Salud, Centros Asistenciales, el Sistema Integral de Atención en Salud y Farmacias Comunitarias son los proyectos principales en el área de salud. A través de éstos, unas 784.400 personas han recibido asistencia médica en 15 departamentos de Guatemala.

Guatemala: pionera en la industria cafetera

Los guatemaltecos afirman que el café soluble es un invento que se concibió en su país a principios del siglo XX. Según explican, Federico Lehnhoff y Eduardo Cabarrús fueron los responsables del desarrollo de la revolucionaria fórmula que dió lugar, en 1910, a este tipo del café. De la misma manera, el ingenio de otros guatemaltecos ha contribuido significativamente al desarrollo de la industria cafetera, especialmente gracias a determinados inventos que han hecho más fácil el procesamiento en gran escala del café. Así, por ejemplo, en 1879, Pablo Evelman fabricó el primer despulpador rotativo y José Guardiola diseñó la secadora Guardiola. Ambas máquinas aún se utilizan actualmente en todo el mundo.

En 1880 Julio Smount inventó, sucesivamente, las primeras despulpadoras de discos, la descascaradora de café seco y la retrilla cilíndrica. Treinta años después, en 1910, Roberto Okrassa ideó una retrilla con quebradora y pulidora, la cual todavía se utiliza hoy en día.

AREA CULTIVADA Y PRODUCCION DE CAFE ORO EN GUATEMALA

EJERCICIO CAFETERO	Has. CULTIVADAS	TONELADAS	PROMEDIO Kg/ Ha.
1986-87	236.375	195.001.360	577,30
1987-88	266.000	192.188.782	505,54
1988-89	266.000	205.662.320	541,42
1989-90	266.000	222.797.550	586,50
1990-91	266.000	181.515.770	477,48
1991-92	262.500	210.617.900	561,66
1992-93	262.500	240.915.524	642,62
1993-94	262.500	202.105.002	539,12
1994-95	262.500	235.045.004	626,98
1955-96	263.200	247.333.858	657,80
1996-97	236.664	267.112.708	790,28
1997-98	236.664	268.415.566	793,96
1998-99	258.644	294.598.812	797,18
1999-00	273.013	333.330.076	854,68

ANACAFE

La Asociación Nacional del Café es una institución privada, no lucrativa, fundada en 1960 para representar y brindar asesoría a los más de 61.000 caficultores guatemaltecos, así como para proteger e impulsar la producción y comercialización del café.

Anacafé tiene 19 oficinas en todo el país, a través de las cuales brinda información del mercado, asesoría y capacitación técnica sobre cultivo, proceso, innovaciones de toda índole y financiación. Adicionalmente, organiza talleres en los diferentes departamentos, así como ferias y cursos especiales sobre diferentes temas de interés para el productor.

ANACAFE
e-mail: guatecoffe@gold.guate.net