



El Café en Venezuela

Ligero, suave, delicado



El Café llega a Venezuela

A pesar de que actualmente no existe ningún documento con valor histórico que recoja con exactitud la introducción del café en Venezuela, se cree que éste llegó de la mano del misionero jesuita español José Gumilla quien, en el año 1730, trajo a este país centroamericano los primeros cafetos arábigos desde Martinica. La primera exportación se realizó en 1789 y consistió 233 sacos. De 1830 al 31 la producción se incrementó a 254.540 quintales y en los siguientes veinte años esta se elevó a más del triple, alcanzando 837.170 quintales en el ciclo 1850-51. A este arranque de la caficultura venezolana contribuyó especialmente la llegada desde Brasil de nuevos cafetos de las variedades Caturra, Catuai y Mundo Novo, arbustos, todos ellos, con una mayor capacidad productiva y una mejor adaptabilidad a las zonas con poca sombra.

A finales de la década de los veinte y comienzos de los treinta del siglo pasado, Venezuela se convirtió en el

tercer exportador del café producido desde México hasta la Patagonia y en el tercer proveedor de los Estados Unidos. Algunos autores, incluso, sostienen que a comienzos del siglo XX Venezuela era el máximo proveedor mundial de cafés suaves.

Sin embargo, y a pesar de este excelente historial como productor y proveedor de granos de alta calidad, Venezuela ha sido durante las últimas década, incapaz de desarrollar el cultivo del café a la par de otros países, condenando, así, a su aromático a un discreto segundo plano dentro del competitivo mercado internacional. Así, parece lógico pensar, que únicamente una buena política de promoción del café que incluya, entre otros muchos puntos, la mejora sustancial de las condiciones de producción y comercialización de los granos o la promoción del café entre el propio consumidor nacional, podrá devolver a Venezuela los puestos de privilegio que años atrás ocupó en el panorama cafetero internacional.

VENEZUELA

INFORMACIÓN GENERAL



Nombre Oficial: . . . República de Venezuela
Capital: Caracas
Superficie: 912.050 km²
Límites: Estado de América meridional que limita al Norte con el Mar de las Antillas y el Océano Atlántico, al Este con la Guayana, al Sur con Brasil y Colombia y al Oeste con Colombia.
Idioma Oficial: . . . Español
Unidad Monetaria: Bolívar
Religión: 92% católicos.

Demografía

Población: 19.405.429 habitantes
Densidad: 24 hab./km²
Composición Étnica: mestizos (67%), indígenas (2%)
Principales Productos de Exportación: Petróleo

Geografía: Administrativamente, Venezuela está dividida en veinte estados, dotados de una autonomía muy limitada, dos territorios, un distrito federal y dependencias federales.

Principales Ciudades: Caracas (1.290.087), Maracaibo (1.206.726), Valencia (955.005), Barquisimeto (723.587), Maracay (538.616), Barcelona (236.714).

Climatología: territorio situado en zona intertropical con importantes oscilaciones térmicas de hasta 15°C. Estación de lluvias de abril a octubre y estación seca de noviembre a marzo.



El café venezolano

Este país centroamericano produce mayoritariamente café arábica de la variedad Typica. El aromático venezolano es un café ligero, suave, delicado y no muy ácido. Dentro de su gran variedad, tiene un contenido medio en cafeína de alrededor de un 1,3% y una gran calidad, sin características acusadas de ningún atributo. Los cafés de la zona de Mérida son los más suaves y parecidos a los buenos colombianos.

El cultivo de café en Venezuela se extiende a lo largo y ancho del país, desde los valles centrales e intermontanos hasta las costas del Mar Caribe y los Andes, donde, tanto en la vertiente oriental como en la occidental, se concentran la mayoría de los cafetales. Según un informe del Ministerio de la Producción y el Comercio Venezolano existen en el país 145.000 hectáreas –de las 247.000 aptas para ello– dedicadas a la caicultura. Estos terrenos se encuentran en zonas sombreadas, generalmente, a alturas entre los 400 y 1.000 metros, aunque los mejores cafés venezolanos se producen a 1.800 metros. Los cafetales, son explotados por pequeños productores, alrededor de unas 30.000 familias. Cada finca cuenta con una media de 5,5 has y una producción de 400 Kg./hectárea. El trabajo en los cafetales se realiza de manera esencialmente artesana, desde la preparación del terreno y siembra, hasta la recolección del grano. En las parcelas familiares, son los propios miembros de estas las que realizan las tareas y únicamente se contratan jornaleros para la cosecha. Se estima, además, que otras 10.000 familias viven del beneficio y comercialización posterior de este producto.

Zonas cafetaleras

En Venezuela existen tres grandes zonas cafetaleras:

La zona oeste, lindando con Colombia en la cordillera andina, aquí denominada Cordillera de Mérida. Los estados de Táchira, Apure, Trujillo, Barinas y Zulia producen los cafés de más alta calidad. El mejor, ha tomado el nombre de Táchira aunque no proceda de este estado y así se está vendiendo por el mundo.

Café. Superficie, producción y rendimiento. 1999-2001

Año	Superficie Cosechada (ha)	Producción (t)	Rendimiento (kg/ha)
1999	220.258	79.854	363
2000	226.863	78.440	346
2001	233.873	91.877	393

Fuente: Dirección de Estadística. M.P.C.

Superficie, producción y rendimiento según entidad federal. 2001

Entidad Federal	Superficie Cosechada (ha)	Producción (t)	Rendimiento (kg/ha)
Aragua	6.321	1.821	288
Barinas	6.571	1.150	175
Bolívar	346	97	280
Carabobo	2.000	252	126
Cojedes	158	41	259
Delta Amacuro	40	12	300
Falcón	167	34	204
Guárico	46	16	348
Lara	40.416	22.006	544
Mérida	28.648	9.818	343
Miranda	56	14	250
Monagas	16.933	4.133	244
Portuguesa	33.327	13.489	405
Sucre	20.510	4.117	201
Táchira	32.665	11.481	351
Trujillo	28.220	18.383	651
Yaracuy	11.034	3.043	276
Zulia	665	156	235
Vargas	5.750	1.814	315
TOTAL	233.873	91.877	393

Fuente: Dirección de Estadística. M.P.C.



La zona centro, situada al sur de Caracas, comprende los estados de Portuguesa, Falcón, Yaracuy y Lara. Todos ellos han experimentando en los últimos años un importante incremento de producción de granos.

La zona este, muy poco homogénea, es la que concentra una menor producción de café en Venezuela. Los estados cafeteros de esta área son Anzoátegui, Monagas, Sucre, Bolívar y Delta Amacuro.

La producción de los estados de Mérida, Táchira, Trujillo y Portuguesa concentran entre el 53 y el 58% de la producción nacional de café de Venezuela, y sustenta buena parte de la economía de muchas de las familias de la zona, dedicadas al cultivo de este producto desde su introducción en el país.

En estos últimos tiempos, sin embargo, el patrón de distribución de la producción

de café venezolano está variando ligeramente, y mientras que se ha producido un descenso en la producción de las zonas tradicionales como Mérida y Táchira, otros estados como Lara, Trujillo y Portuguesa han visto aumentar su productividad de forma importante, gracias a un programa de mejora impulsado por el Ministerio de Producción y Comercio y que afecta a 18.600 Ha -4.000 fincas- de estas tres zonas. Así, por ejemplo, si en 1992, la producción de estos tres estados representaba el 26,7% del café del país, seis años después, este porcentaje alcanzaba ya el 37,4%.

En conjunto, sin embargo, los cafetales venezolanos presentan un rendimiento bastante pobre, por debajo de los 400 Kg./hectárea. Únicamente en algunas fincas de Sta. Cruz de Mora, Mérida o Santa Ana, en Tachira, la productividad alcanza los 1.380 kilos por hectárea o incluso llega a los 3.680 Kg., cuando el café producido es de la variedad Catuai.

Los bajos rendimientos en la producción de café en este país, han sido justificados por los expertos a raíz de diversas circunstancias. La primera hace referencia a los pequeños minifundios andinos, algunos de los cuales cuentan con tierras agotadas o con extensiones tan pequeñas de terreno que el propietario no considera rentable invertir en maquinaria o tecnología y sacarles mayor partido, pues la caficultura es entendida como un com-



plemento en el ingreso y no como una actividad económica central. Por otra parte, según los entendidos, todavía se arrastran los déficit provocados por el ya desaparecido monopolio estatal, que durante muchos años dominó el mercado formal del café e impidió el desarrollo de formas eficientes de organización entre los productores y procesos de integración vertical con la agroindustria.

La Cosecha

La producción de café venezolano durante la pasada campaña 2001 se fijó

en 91.877 Tm. El 94% de la cosecha del café de este país, se concentra entre los meses de octubre a marzo. El mayor nivel de recolección, por lo general se produce entre diciembre y enero, aunque existen regiones, como la oriental, donde el pico de cosecha se extiende hasta febrero.

Beneficio del café

Posteriormente a la cosecha, el caficultor procede a beneficiar la cereza fresca, para obtener, posteriormente a la trilla, el café verde. En Venezuela se utiliza en un 80% de los casos el beneficiado por vía húmeda, con poco consumo de agua, un litro por kilo. El café, posteriormente se seca tanto en patios como en máquinas. El café resultante, se utiliza preferentemente para la exportación. El resto de los granos, un 20%, se benefician por vía seca, exponiéndolos de forma directa al sol y dando como resultado los granos denominados "naturales". Este tipo de café se destina al consumo interno.

Según la legislación venezolana, está permitido que el café verde puede contener hasta un 13% de humedad, un 1% más del 12%, aceptado internacionalmente.

La INA

El pasado mes de Agosto se presentó oficialmente en Venezuela un nuevo tipo de cafeto, la INA. Esta variedad,





fruto de 30 años de investigación, parece ser más resistente a la roya, una de las peores enfermedades de los cafetos, a los que afecta en un 26%. Además, y según los expertos, la INA se adapta muy bien a las alturas comprendidas entre los 800 y los 1.200 metros y se le pronostican productividades de más de 6.000 Kg. por Ha, en plantaciones adensadas de 5 a 8.000 pies por Ha.

El consumo interno

Según indican las estadísticas, en 1986 el consumo de café per cápita en Venezuela era de 2,32 Kg./año, lo que equivale, aproximadamente a una taza de café al día. Actualmente, sin embargo, esta cantidad, lejos de aumentar, ha disminuido, situándose por debajo del kilo y medio, concretamente, 1,48 kilos / persona / año, es decir, cinco tazas de café a la semana.

El coste del café en este país, casi se ha doblado en un año a consecuencia de la inflación. Así un kilo de café en el canal de alimentación oscila entre los 2,34 y los 2,90 €, mientras que una taza, según el establecimiento, cuesta entre 0,25 y 0,50 €, siendo la proporción entre este coste y el precio del café molido ofertado al público, la misma que en nuestro país.

En cuanto a gustos, el venezolano es poco exigente en calidades, a pesar de la intrínseca buena cualidad del café

de su país. Comparado con los parámetros europeos, el café en Venezuela se tuesta demasiado hasta conferir a la taza un característico sabor ácido y muy acusado.

Tomando café en Venezuela

En Venezuela existen cafeterías modernas y bien instaladas, así como minúsculos establecimientos que, presentes por todas partes, sirven café, a la vez que ofrecen una variada oferta de bollería y pastas dulces.

En el momento de entrar en cualquiera de estos tipos de locales, si lo que nos apetece es un expreso corto, deberemos pedir un "café negro" o "negrito" y no confundirse con el "guayoyo" que es un café sólo, pero colado, tipo filtro o americano. El "guarapa" con pan, es el desayuno de muchos venezolanos. Un café "cerrero" significa un café muy fuerte. Nuestro cortado sería un "marrón oscuro" o un "marrón claro", en función de la cantidad de leche añadida. Si este último producto es el que predomina en la taza, como en el café con leche, se le denomina "tetero", en alusión al biberón.

En los centros comerciales proliferan máquinas automáticas, con un claro predominio de las que expenden café soluble, producto del que existen varias fábricas en el país.

El café de Venezuela en el mundo

1990-2000, la década perdida

Las exportaciones de café de Venezuela en los últimos años son realmente inconsistentes. Las variaciones interanuales son muy elevadas con un mínimo en 1995 de 5,8 toneladas, a unos máximos en 1993 y 1996 de 31,4 y 29,5 toneladas respectivamente. En 1997, por ejemplo, las exportaciones cayeron drásticamente hasta las 6,04 toneladas, en 1998 y 1999, en cambio, se recuperaron hasta llegar a las 23,9 toneladas.

A comienzos de 1989 Venezuela era un país con importantes problemas económicos encubiertos en cuanto a la magnitud de los mismos para la mayoría de los venezolanos. Con los ingresos petroleros disminuidos a razón de los bajos precios internacionales del crudo, reservas nacionales disminuidas a los niveles mínimos en la historia del país, sin capacidad de pago para enfrentar los compromisos comerciales adquiridos por el Estado y los particulares y con un control de cambio diferenciado que estimulaba la corrupción, el nuevo gobierno implantó un programa de ajustes que entre otras cosas implicaba la reestructuración de la economía y la apertura comercial de los diferentes sectores de la producción, entre ellos el café.

En 1994 se realizó la mayor revalorización interna del grano y se inició el declive sin freno del producto venezolano. En concreto fueron tres revalorizaciones consecutivas a través de mecanismos poco transparentes, que a la postre significaron la caída de los precios internos en ausencia de mecanismos de soporte, incumplimientos con el mercado internacional, pérdidas patrimoniales para los productores, los industriales y los exportadores, y distorsiones en el mercado interno que aun prevalecen.

Nuevas expectativas

Paradójicamente, los últimos acontecimientos políticos y sociales vividos en Venezuela el pasado verano, parecen haber tenido algunas consecuencias interesantes sobre el café. Si bien



es cierto que la inestabilidad política provocó el descenso de la divisa local a menos de la mitad de su valor con respecto al dólar, ello fue aprovechado para promocionar algunos productos exportables como el café. Muchos industriales se movieron rápidamente para buscar mercados donde colocar el café que justo en aquellos momentos ya empezaba a hinchar sus cerezas verdes. Y es que el presumible incremento de exportación en la cosecha del 2002, podría conllevar, según algunos industriales del sector, la disminución de la cantidad de café disponible para el consumo local, y la recuperación de los precios que se habían obtenido en la última cosecha, de 0,60-0,70 €/Kg. de café natural o los 0,75-0,90 €/Kg. de café lavado.

Susanna Cuadras

Fuentes: Albert Solà; Ministerio de la Producción y el Comercio Venezolano; Organización Internacional del Café