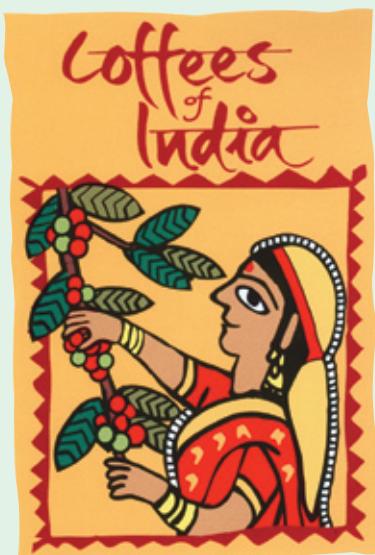




El Café de la India

Fuerte, estimulante y energético



En la India el café se cultiva a lo largo y ancho de la cadena de montañas Western Ghats, situadas en la parte oeste de este inmenso país, donde los cafetos crecen acompañados de plantas de té y especias. En la falda de estas montañas, el clima húmedo favorece un hábitat ideal para la vida salvaje. Algunos de los animales más grandes de la India, como tigres y elefantes asiáticos moran en esta zona, junto a más de 345 especies de pájaros.

Árboles, helechos y otras muchas plantas crecen en abundancia gracias a las lluvias de la época monzónica. La población más grande de elefantes del país vive también aquí, en los bosques localmente conocidos como "Shola". Pero si la presencia de animales es extraordinaria, lo que hace que este lugar sea realmente interesante es la rareza de sus plantas. Más de la mitad de las

variedades de árboles son endémicas, igual que las 90 especies de reptiles y casi el 50% de las 206 especies de anfibios.

Desde hace cerca de 200 años, la industria del café está totalmente integrada en la parte oeste de La India, tanto, que los nativos aseguran que las plantaciones son tan naturales como la propia lluvia que las riega, habiéndose convertido el aromático en un producto crucial para la ecología de las Western Ghats.

Las tres regiones tradicionales de cultivo de café son Karnataka, Kerala y Tamil Nadu, donde se produce el 98% del café del país. El 2% restante se produce en los alrededores de Andhra Pradesh y en los estados del noreste de la India como Asma, Nagaland y Arunachal Pradesh.



Nombre oficial:	República Federal de la India
Capital:	Nueva Delhi
Superficie total:	3.287.263 km ²
Situación:	Asia
Países Fronterizos:	La India limita al noroeste con Pakistán, al norte con China, Nepal y Bután y al este con Bangladesh y Myanmar. El subcontinente indio limita al oeste con el Mar de Arabia, al este con la bahía de Bengala y al sur con el Océano Índico. Los estados indios situados en la parte más nororiental del país se encuentran separados del resto del país por Bangladesh.
Estados:	Andhra Pradesh, Gujarat, Kashmir, Nagaland, Tamil Nadu, Arunachal Pradesh, Himachal Pradesh, Manipur, New Delhi, Tripura, Assam, Haryana, Madhya Pradesh, Orissa, Uttaranchal, Bihar, Jharkhand, Maharashtra, Punjab, Uttar Pradesh, Chattisgarh, Kerala, Meghalaya, Rajasthan, West Bengal, Goa, Karnataka, Mizoram, Sikkim
Moneda:	Rupia (48.00 rupias /1\$ USA aprox.)

Población

Población:	1.027.015.247 habitantes (2001)
Composición étnica:	Más de 1000
Tasa de crecimiento:	1,93 % (1991 – 2001)
Densidad de Población:	324 personas/Km ²
Idioma:	Hindú (30% de la población). El inglés se utiliza a menudo para asuntos oficiales y comerciales. La constitución india reconoce otros 17 idiomas regionales: punjabí, bengalí, gujerati, oriya, tamil y telugu
Tasa de alfabetización:	65,38 %
Religión:	El 80% de la población es hindú, el 11% musulmán y el resto son minorías sij, cristiana y budista.

Economía

PIB a precios actuales:	USD 422 billones (2001-02)
Crecimiento real promedio del PIB:	5,4 por ciento (2001-02)
Tasa de inflación medida por IPC:	5,1 por ciento (2001-02)
Recursos naturales:	Carbón (posee la cuarta reserva más grande del mundo), el mineral del hierro. El manganeso, la mica, la bauxita, el titanio, el gas natural y el petróleo
Principales puertos de entrada:	Kandla, Mumbai, Mormugao, Nueva Mangalore, Cochin, Tuticorin, Chennai, Vishakhapatnam, Paradip, Calcuta, y Haldia

Geografía y climatología

Terreno:	El país se divide en cuatro grandes regiones: el Himalaya, que separa el continente indio del resto de Asia; las llanuras fluviales del norte, regadas por el Ganges y el Brahmaputra; la meseta del Decán, que ocupa la mayor parte de la India peninsular, y los Ghates orientales y occidentales, macizos montañosos que circundan el Decán.
Punto más alto:	Kanchenjunga 8.598 m.
Clima:	En líneas generales, goza de un clima tropical; a excepción de la región montañosa al norte que es extremadamente fría. Las lluvias monzónicas constituyen un evento importante en el país, ya que proporcionan la lluvia necesaria a mayor parte de éste.
Monzón:	La estación de las lluvias, que va desde junio hasta noviembre, coincide con la llegada del monzón del sureste, viento cargado de humedad que sopla desde el océano Índico. El monzón alcanza a principios de junio la costa occidental de la India y se extiende progresivamente por todo el país, con precipitaciones que pueden superar los 3.000 mm. La estación fría del monzón del noreste, entre diciembre y marzo, va acompañada de un clima muy seco. Durante la estación cálida, que comienza a mediados de marzo y se extiende hasta el monzón del sureste, las temperaturas en algunas regiones llegan a alcanzar los 51°C.

Origen del Café en la India

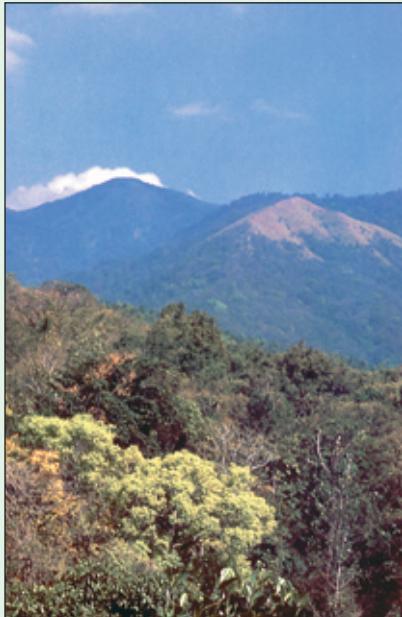
El café llegó a la India en el año 1650, probablemente de la mano de peregrinos musulmanes que viajaban a La Meca, ya que las rutas de peregrinación fueron al mismo tiempo, durante siglos, grandes rutas comerciales. En Arabia, vigilaban celosamente los cafetos y no permitían que ninguna planta saliera del país. Sin embargo, un avisado peregrino, Baba Budan consiguió esconder 7 semillas de café bajo sus ropajes e introducirlas de forma clandestina en su país. Las plantó cerca de la cabaña que se había construido en Chickmagalur, en las montañas de Mysore. Hoy, 1/3 del café de la India -la mayor parte de los árboles cultivados por los nativos de Corg y Mysore-, desciende de aquellos granos "importados" por Baba Budan.

Pronto los franceses se interesaron por el café indio, pero su tentativa de propagar el café en Francia meridional, cerca de Dijon, falló porque los cafetos no toleraron las bajas temperaturas de la región. En el año 1696, los holandeses, instigados por Nicolás Witsenm, burgomaestre de Ámsterdam, embarcaron la primera planta del cafeto desde Kanaur a Java. Allí, después de un cierto esfuerzo, consiguieron



establecer el cultivo del café de una forma regular, no sin antes perder varios ejemplares a consecuencia de un terremoto y unas inundaciones. En 1706 se recibieron en el Jardín Botánico de Ámsterdam las primeras muestras del café de Java. Allí crecieron varios ejemplares y pronto se inició la propagación de algunas semillas hacia otros prestigiosos jardines botánicos de Europa.

A partir de entonces, el café se extendería por todas las colonias americanas llegando a Brasil, actualmente el mayor productor de café del mundo. En el siglo XVIII, el panorama cafetero quedó definido prácticamente tal y como lo conocemos actualmente.



Producción de Café

En la India se cultiva café robusta y arábica. El año pasado la producción total se cuantificó en 4.589.916 sacos de 60 Kg., de los cuales 1.702.083 correspondieron a la variedad arábica y 2.885.833 a granos de robusta. Estos datos apuntan a un leve crecimiento respecto al año anterior -27.000 sacos más en total-, aunque los resultados distan mucho de los obtenidos en el 2001, cuando la producción se situó cercana a los 5 millones de sacos. Este decrecimiento se asimila a que los productores afectados por los precios bajos han reducido el mantenimiento de los cafetales, lo que ha tenido como resultado menores rendimientos.

Variedades de Café Arábicas

La India produce una de las variedades más puras de granos arábica, los granos denominados Kents. Estos fueron seleccionados en 1920 por un inglés del mismo nombre que este café. En los años 40 se convirtió en una variedad muy popular para su cultivo, sobretodo por su baja susceptibilidad a enmohecarse. Actualmente, los granos Kents crecen en muy pocas áreas pero todavía conservan su buena fama por su excepcional calidad.

La variedad arábica más extendida en la India es la conocida bajo las siglas Sl.795. Estos granos se desarrollaron en el año 1940 utilizando muestras de granos Kents. En taza este café se presenta extremadamente equilibrado, con ciertos matices que recuerdan a los aromas del Mocca.

Uno de los arábicas indios que mejor resultado está obteniendo en la actualidad, tanto por lo que se refiere a índices de rentabilidad por planta, como por la calidad de los granos obtenidos, es la Selección 9, Sln.9 un café derivado del cruce de algunos arábicos etíopes y Tafarikela, un híbrido de Timor. Los granos son grandes, alargados y de un color verde azulado. En la taza se presenta con buen cuerpo, paladar con connotaciones florales mezcladas con chocolate, y ligera acidez. Esta variedad,

la Sln.9 ganó el premio como Mejor Arábica en la "Flavour of India Cupping Competition" en el año 2002.

El Cauvery, conocido popularmente como Catimor es otra de las variedades arábicas más populares de la India. Estos granos descenden de un cruce entre Caturra –un mutante natural del famoso Bourbon- y Tafarikela. El Cauvery ha heredado el alto rendimiento y calidad de los Caturra y la resistencia del híbrido de Timor.

Robustas

Las dos principales variedades de robustas producidas en la India son el Sln.274 y el Sln.CxR y en menor medida el Old Robusta.

Los cafetos de Sln.274 son los más populares y recurridos en la mayoría de las regiones cafeteras la Indias. Pertenece a la familia de los Old Robusta introducidos en el país desde Sri Lanka. Las plantas son vigorosas, de medida intermedia y con una gran capacidad de adaptación a



Consumo interno	
Año	Cantidad (en Tm)
1991	55.000
1992	55.000
1993	50.000
1994	50.000
1995	50.000
1996	50.000
1997	50.000
1998	50.000
1999	55.000
2000	58.000

Fuente: Coffee Board of India

los diferentes suelos. Los granos son gruesos y redondos, y adquieren una tonalidad gris si son procesados por vía húmeda.

Por su parte, los Sln.CxR, conocidos por su acrónico, CxR es un híbrido ínter específico desarrollado cruzando "Coffea congensis", una especie muy cercana a los robustas con granos de esta variedad. Los cafetos de este tipo son compactos y pequeños con hojas más estrechas que un cafeto robusta convencional. Los granos resultantes son, sin embargo, gruesos, al estilo de los Sln.274. En taza ofrecen un paladar bastante neutro, lo cual, sin duda, resulta un fenómeno raro dentro de los robustas naturales.

Los torrefactores del oeste de Europa, que gustan de mezclas de cafés, encuentran en los granos de Old Robusta un excelente substituto a algunos tipos de arábicas, ya que estos granos son capaces de ofrecer una taza equilibrada, independientemente al método de preparación del café, espresso o en cafetera de filtro. Y es que según demuestran algunas investigaciones en materia botánica, los robustas indios gozan de ciertas similitudes con algunos arábicas. Esto se atribuye a que son cultivados en altitudes superiores a los 800 metros, en terrenos ricos y sombreados y sometidos a procesos de vía húmeda.

Cafés de especialidad

La India ofrece una variada gama de cafés especiales, muy populares en occidente. La investigación continua de los científicos de este país ha ayudado a desarrollar mejores variedades tanto arábicas como robustas, afés más finos y con nuevos aromas. Destacan entre estos cafés especiales:

Cafés Monzónicos. Siglos atrás, cuando los granos de café eran transportados hacia Europa en barco, ocurrió un "maravilloso" accidente. Los vientos del monzón provocaron la hinchaón de los granos, el cambio de su color y la generación de un aroma intenso y meloso que hicieron que este café se convirtiera en un producto de codiciado interés. Actualmente, para conseguir estos mismos resultados, los granos se guardan, entre los meses de Junio y Septiembre, en unos almacenes especiales situados en la costa oeste del sur de la India, donde los vientos húmedos monzónicos circulan libremente entre los granos. Esto facilita su aumento de volumen y la configuración de su especial sabor y de su color oro, tan característicos y tan apreciados en los países escandinavos.

Las mejores calidades entre los cafés monzónicos son: los Malabar AA, los Basanally y los granos monzónicos Robusta AA.

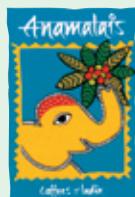
Mysore Nuggets Extra Bold

Considerados la mejor calidad del café de la India. Los granos que son arábicos no presentan ni un solo defecto, son muy grandes, uniformes, de un ligero color verde y aspecto muy pulido y limpio. En taza desprenden un aroma completo y gozan de un buen cuerpo, buena acidez y sabor intenso y fuerte. Este café de especialidad se prepara con los granos seleccionados que crecen en las regiones de Mysore, Coorg, Biligiris y Shevaroys.

Robusta Kaapi Royale

Se trata de un café realmente especial, configurado a base de robustas lavados AB, seleccionados en las regiones de Mysore, Coorg, Wynad, Shevaroys, Pulneys y Barbabudans. Los granos, que son sometidos a un proceso de fermentación natural, presentan un color oscuro y son redondos con extremos puntiagudos de color gris azulado. En infusión aseguran un sabor completo, con ciertos matices a chocolate.

Regiones cafeteras



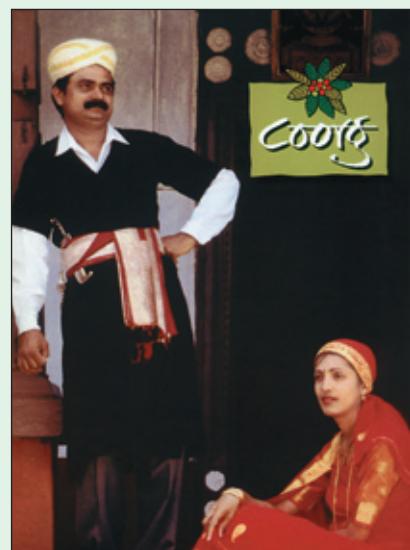
Anamalais

Zona situada en la cordillera de montañas localizadas en el sur de las Western Ghats. Aquí se producen pequeñas cantidades de arábicas finas, de granos grandes, color gris verdoso con intenso aroma y sabor cítrico.



Araku Valley

En el norte de Andhra Pradesh y el sur de Orisa se está configurando una nueva área cafetera alrededor del Valle Araku. Aquí, el café cumple el doble objetivo socio-económico y de conservación del medio natural. Los cafetos son mayoritariamente de la variedad arábica, y presentan en taza un cuerpo medio, una acidez de media a aguda y un intenso aroma con un punto a especies.



Bababudangiris

La cuna del café de la India. La altitud de esta región permite el cultivo de arábicas por encima de los 1.500 metros. La cosecha se hace manualmente y se somete a los granos a un proceso de fermentación natural. Todo ello asegura una taza con buen cuerpo, justa acidez y aroma suave con ciertas reminiscencias a chocolate.



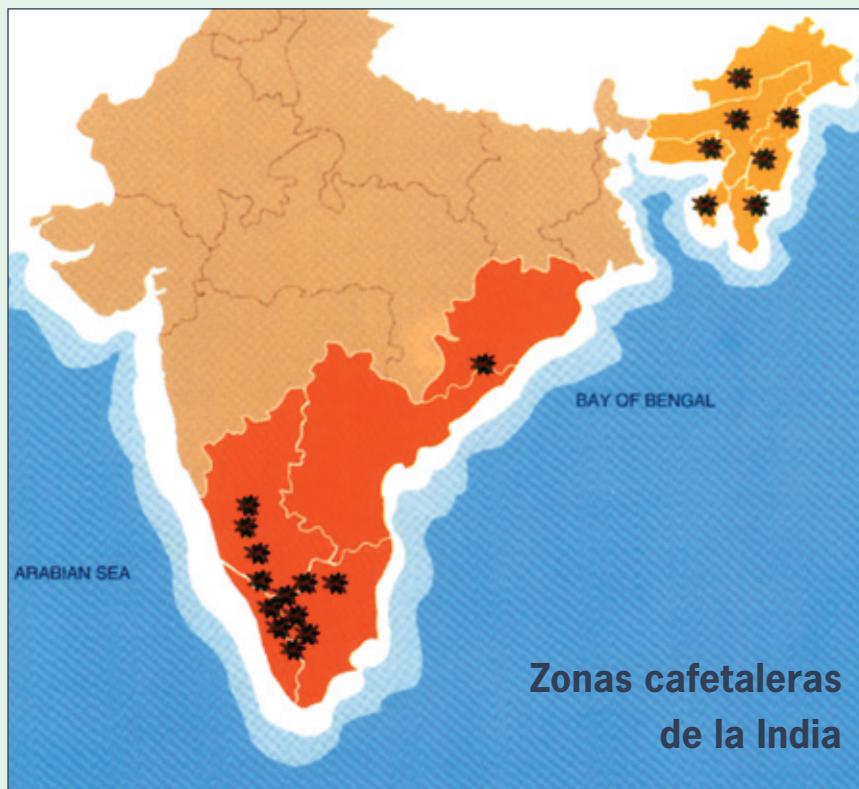
Biligiris

Una de las regiones cafeteras más altas de la India, siempre cubierta de niebla. A pesar de contar con tan solo 800 hectáreas de cafetales, esta región es famosa por su selecta producción de arábicos S.795, que en infusión, presentan un buen cuerpo, un aroma intenso y dulce así como un sabor suave.



Brahmaputra

Localizada en la parte noreste de la India, en la cara sur del Himalaya, esta región abarca siete estados cafeteros, conocidos popularmente como "las Siete Hermanas": Asma, Manipur, Meghalaya, Mizoram, Nagaland, Tripura y Arunachal Pradesh. El cultivo del café ha sido promovido como una alternativa socio económica para las tribus nativas, y como una vía de conservación del frágil ecosistema de la zona. Los cafés de Brahmaputra pertenecen a la variedad



árabica y se presentan en la taza con una acidez justa, con todo su cuerpo y un aroma agradable y afrutado.



Chikmagalur

Zona de espesas junglas y santuario de vida salvaje, esta región es conocida como el país del café indio. Goza de grandes plantaciones donde se cultivan tanto cafetos arábicos como robustas. Los rincones de los cafetales, además, son aprovechados para el cultivo de otros productos como la pimienta, la vainilla y el cardamomo. En esta región tiene su sede el Central Coffee Research Institute de la India.



Coorg

Se trata del distrito con mayor producción de café de la India. Buena parte de su economía se basa en este cultivo. Coorg se distingue por cultivar las mejores

Fincas cafetaleras en la India

Tipos de fincas	Superficie (en Hectáreas)	% Total
Fincas pequeñas		
>2	146.314	42,2
2-4	33.978	9,8
4-10	45.767	13,2
Total	226.059	65,2
Fincas grandes		
10-20	30.164	8,7
20-40	19.416	5,6
40-60	13.175	3,8
60-80	10.748	3,1
80-100	7.974	2,3
>100	39.179	11,3
Total	120.657	34,8

Fuente: India Coffee Organization

calidades de arábicas y robustas la India. El café comparte tierras con los cultivos de especies como la pimienta negra y el jengibre. Sus arábicas tienen una acidez suave, sabor ligero y aroma intenso. Mientras que los robustas son ligeros y neutrales, con ciertos toques a chocolate.



Manjarabad

Pequeño distrito situado entre dos de las grandes regiones cafeteras del país, Chikmagalur y Coorg. Es tradicionalmente conocido por sus arábicas de altura que en taza presentan un aroma entre medio e intenso, una acidez suave, un buen cuerpo y un sabor agradable.



Nilgiris

Área especialmente famosa por sus té y café de calidad, aunque también es una de las principales zonas de producción de los reconocidos

Kents arábicas de la India. Los picos altos, el clima suave y la niebla persistente aseguran una lenta maduración de los granos de café, que una vez infusionados gozan de un buen cuerpo, aguda acidez, notorio aroma y sabor suave.



Pulneys

Pequeño y distinguido grupo de colinas junto al famoso centro turístico de la colina de KodaiKanal, en la zona sur de las Western Ghats. Los cafetales están en

manos de pequeños productores que se dedican esencialmente al cultivo de arábicas de gran calidad, como los S.795 o los Cauvey. Estos granos producidos se caracterizan por su cuerpo intermedio, su más o menos acusada acidez, y especial aroma a cítricos.



Shevaroys

Popular zona turística de especial belleza, con grandes lagos y preciosos paisajes. El café aquí producido goza de buena acidez, cuerpo medio y un sabor especiado.



Travancore

Situado al sur de Kerala, comprende dos distritos cafeteros, Idduki, donde se producen cafés robusta y Nellianmpathjys que produce tanto arábica como robusta. Esta zona se ha caracterizado en estos últimos años por el fuerte crecimiento experimentado por la producción de la variedad CxR, un café robusta con cuerpo, sabor agradable y dulce, prácticamente sin amargor.

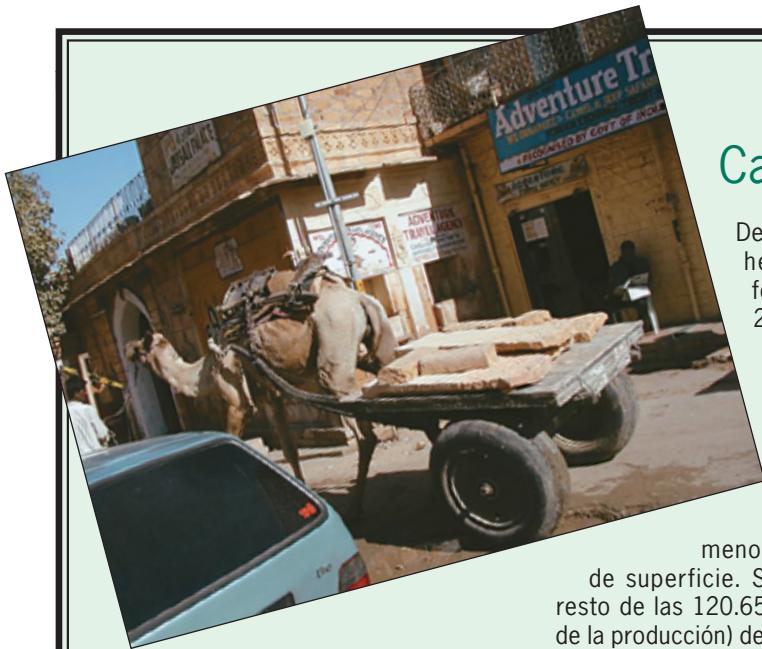
Exportaciones 2002-2003

Destino	Cantidad (en Tm)	%Total
ITALIA	12.574	23,46
ALEMANIA	8.646	16,13
RUSIA	5.086	9,49
ESPAÑA	3.819	7,13
BELGICA	3.783	7,06
ESLOVENIA	2.800	5,23
U.S.A.	1.633	3,05
JAPON	1.539	2,87
GRECIA	1.422	2,65
HOLANDA	1.388	2,59



Wayanaad

Distrito del norte de Kerala, conocido por su fauna salvaje y vegetación exótica. Es la zona del país con mayor producción de café robusta. Los cafés CxR y S.274 de Wayanaad son reconocidos por su buen cuerpo, intenso aroma y ligero sabor achocolatado.



Caficultores

Del total de 346.716 hectáreas de cafetales en la India, 226.059 (60% de la producción) están en manos de pequeños caficultores, el 42,2% de los cuales trabajan fincas de menos de 2 hectáreas de superficie. Solo un 11,3% del resto de las 120.657 hectáreas (40% de la producción) de cafetales superan las 100 hectáreas.

Consumo doméstico y ventas al exterior

El té es la bebida por antonomasia de la India. Por lo que no es extraño, que a pesar de tratarse de un país con 1.041.850.000 habitantes, menos del 25% del total de la producción de café se quede en la India. El resto se destina a la venta exterior, siendo los principales destinos del café indio, el mercado italiano, con cerca de 12.574 toneladas anuales, Alemania, Rusia, España –3.819 Tm-, Bélgica, Eslovenia, Estados Unidos y Japón.

Cosecha postmonzónica 2002/2003

Estado/Distrito	Arábica	Robusta	Total
Karnataka			
Chikmagalur	43.850	31.125	74.975
Coorg	23.950	68.625	92.575
Hassan	17.250	6.500	23.750
Subtotal	85.050	106.250	191.300
Kerala			
Wyanad	75	54.050	54.125
Travancore	650	7.650	8.300
Nelliampathies	450	1.550	2.000
Subtotal	1.175	63.250	64.425
Tamilnadu			
Pulneys	6.475	275	6.750
Nilgiris	1.350	2.800	4.150
Shevroys (Salem)	2.900	0	2.900
Anamalais (Coimbatore)	1.500	450	1.950
Subtotal	12.225	3.525	15.750
Non Traditional Areas			
Andhra Pradesh & Orissa	3.300	0	3.300
Región Noroeste	175	125	300
Subtotal	3.475	125	3.600
Areas no convencionales	200	0	200
Total (India)	102.125	173.150	275.275

Café y economía la India

Este país es reconocido por su economía basada principalmente en la agricultura, la ganadería, la pesca, la minería y la fabricación industrial. Con tan variada producción, la contribución del café al producto interior bruto (PIB) es pequeña, sobre un 0,20%. Sin embargo, la producción del grano es muy importante para la economía de los estados en los que se cultiva. Por ejemplo, el café representa entre el 3% y el 4% del PIB de Karnataka, el estado con mayor producción. Se estima que en los tres estados del sur, cerca de cinco millones de personas dependen directa o indirectamente del café para vivir.

Susanna Cuadras

Fuentes: Coffee Board of India, Speciality Coffe Association of India, Coffeelab, Sunalini N. Menon

