

Sunalini N.Menon

“la calidad es la única vía para que nuestros cafés sean reconocidos a nivel internacionall”

Sunalini N.Menon es la directora ejecutiva de Coffelab Privat Limited, una empresa consultora que vela por la calidad del café de la India. Su carrera profesional ha estado siempre ligada al mundo del café, y se le debe no solo el establecimiento de los estándares de calidad para el café de la India, durante su etapa como Directora del Departamento de Control y Calidad del Coffee Board de su país, sino también, el desarrollo de algunas de las variedades cafeteras indias más cotizadas, como el Mysore Nuggets Extra Bold, el Robusta Kaapi Royale, o el Butter Cup Bold. Sunalini es miembro por su país del Comité de Relaciones Internacionales del Specialty Coffee Association of America y colabora, entre otras instituciones, con el Internacional Trade Centre de Ginebra. La prestigiosa revista estadounidense, Tea&Coffee distinguió en el año 2002 a Sunalini N.Menon con el galardón de “Personaje del Año”.



¿Qué papel juega la entidad que usted representa, Coffelab, en el panorama cafetero indio?

Nacimos en 1996, un año después que el mercado del café fuera liberalizado en nuestro país. En aquellos momentos el café había alcanzado uno de los precios más altos de su historia, y la tarea de concienciar a los caficultores sobre la necesidad de encaminar el cultivo hacia productos de calidad fue realmente difícil. No creían que el cambio fuera necesario, estaban eufóricos, no importaba que complementaran sus sacos con piedras o palos, que nunca antes les habían pagado tanto por su café. El paso del tiempo nos dio la razón y gracias a un trabajo concienzudo hemos conseguido que buena parte del sector cafetero indio requiera nuestra ayuda para diferentes cuestiones relacionadas no solo con el cultivo, sino también con la comercialización o la producción.

¿Cómo trabaja el Coffelab?

Somos un organismo independiente y, entre nuestras principales ocupaciones está controlar el café desde que está a punto de recolectarse hasta que llega al consumidor final. En este largo camino, intentamos guiar a los caficultores y

asesorarlos en la solución de cualquier incidencia que pueda afectar la calidad de su producto. Podemos decir con orgullo que este trabajo de seguimiento y gestión directa con los agricultores está aportando muy buenos resultados, y que incluso en momentos de crisis como la actual, nuestra gran base de clientes no ha permitido que esta repercuta en la calidad de sus cafés, pues saben, se lo hemos explicado, que la calidad es la única vía para que los cafés de la India sean reconocidos a nivel internacional.

¿Qué futuro le espera al café de la India?

Somos conscientes que todavía nos queda un largo camino para posicionarnos entre las estrellas del panorama cafetero internacional, pero estamos trabajando en ese sentido.

¿Cuáles son los proyectos más inmediatos para conseguirlo?

Creemos que debemos ir hacia un cultivo sostenible, asistido por un desarrollo importante en las tecnologías de cultivo y procesamiento del café que nos permitan reducir costes en la producción, sin afectar a la calidad final del producto. Para ello, estamos ya desarrollando innovadores métodos de procesamiento del café, específicos para el tipo de granos que se cultivan en la India. Paralelamente a este trabajo, no olvidamos la promoción de nuestros



cafés de especialidad en el extranjero, pues estos representan una excelente vía de entrada del café indio en nuevos mercados. En este sentido, la Fine Cup Award, ha sido una iniciativa altamente rentable.

¿Cómo y porque nace la “The Flavor of India-Fine Cup Award”?

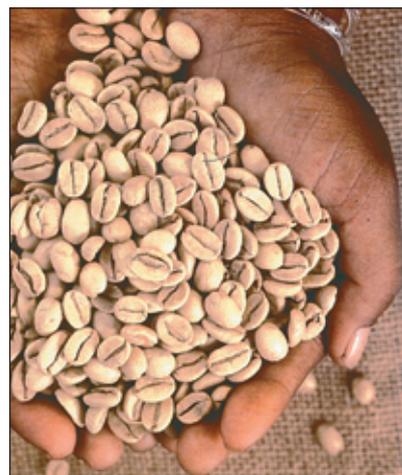
El origen de esta competición, organizada por el Indian Coffee Board no es otro que estimular a los caficultores nativos para que trabajen continuamente a favor de la calidad de los cafés del país. Los granos premiados alcanzan una importante proyección internacional, incrementándose su precio y prestigio. El jurado está formado en su totalidad por catadores internacionales, con lo que se logra un alto grado de imparcialidad y solvencia a este concurso, la primera edición del cual se celebró en el año 2002. Desde entonces, la competición se convoca anualmente, con un importante éxito de participación y alcance al exterior.

¿Qué cafés han sido premiados en la reciente edición de 2003?

En el ámbito de los arábicas el café galardonado con el título a los mejores granos de esta variedad ha recaído en los cafés de la finca “Merthi Mountain”, situada a más de 1.300 metros de altura. Allí se cultivan algunos de los arábicas más finos del país, Sln9 y Sln795, cuya calidad ha sido reconocida también por otras importantes entidades internacionales como la SCAA americana. En cuanto a los robustas, el ganador del top de honor recayó en los “Ferocius Balanoor” de las montañas Giri.

¿Qué otros cafés nos recomienda?

Un grano que resulta excelente, por ejemplo, es el “Balehonmur Corona”, un robusta muy fino, localizado en un finca



situada en la famosas montañas Sahayadri. Los japoneses han encontrado en este café el ingrediente perfecto para sus preparaciones Canned, igual que los italianos, que gustan de él, sobretodo, porque garantiza una crema perfecta al espresso. Otros granos excelentes son el “Bangala Organic” de la región de Coorg, los arábicas lavados “Balanoor beans”, de la variedad Kent, o cualquiera de los granos producidos en la finca Palthope en el Norte Coorg, donde los cafetos crecen a la sombra de vigorosos árboles frutales.

Susanna Cuadras

