



Indonesia

café gourmet



Indonesia es el archipiélago más grande del mundo. Está formado por cinco islas principales y alrededor de treinta grupos más pequeños. En total son 17.508 islas e islotes de las cuales más de 6.000 están deshabitadas. El archipiélago está en el punto medio entre los continentes de Asia y Australia. Esta estratégica ubicación ha tenido influencia en la vida cultural, social, política y económica del país.

Las cinco islas principales son: Sumatra, cuya superficie es de alrededor 473,606 kilómetros cuadrados; las islas más densamente pobladas, Java y Madura de 132,107 km²; Kalimantan, que es 2/3 de la isla de Borneo, con una extensión de 539,460 km²; Sulawesi, 189,216 km² e Irian Jaya, de 421,981 km² que es parte de la segunda isla más grande del mundo, Nueva Guinea. Las otras islas son menores en tamaño.

El archipiélago se divide en tres grupos. Las islas de Java, Sumatra y Kalimantan, y las pequeñas islas que están entre ellas, se encuentran en la plataforma continental de Sunda, que comienza en la costa de Malasia e Indo China. Irian Jaya, en la Isla de Nueva Guinea y las isla Aru, se localizan en la plataforma continental de Saúl, que se extiende hacia el Norte de la costa Australiana. El grupo de islas de Nusatenggara, Maluku y Sulawesi, por su parte, se hayan ubicadas entre las dos plataformas continentales.

En todas estas islas, la superficie terrestre está generalmente cubierta por tupidos bosques de lluvias tropicales, donde los fértiles suelos se ven continuamente enriquecidos por erupciones volcánicas como las que tienen lugar en la isla de Java.

Indonesia

INFORMACIÓN GENERAL



Datos generales

Nombre oficial:	República de Indonesia
Capital:	Yakarta
Superficie total:	1.919.440 km ²
Situación:	Archipiélago al sur de Asia, entre el Océano Índico y el Océano Pacífico
Países Fronterizos:	Limita con Malasia, Timor del Este y Papua Nueva Guinea.
Islas:	Indonesia es un archipiélago de 17.508 islas (6000 deshabitadas)
Moneda:	Rupia indonesia (1 € = 10.606 rupias)

Población

Población:	206.611.600
Composición étnica:	Javaneses 45 %, Sundaneses 14 %, Madureses 7.5 %, malayos de la costa 7.5 %, otros 26 %
Tasa de crecimiento:	1,53 %
Tasa de alfabetización:	83.8 %
Idioma:	bahasa (forma modificada del malayo), el inglés, e holandés y algunos dialectos locales, de los cuales el más hablado es el javanés
Religión:	Musulmanes 87 %, protestantes 6 %, Católicos Romanos 3 %, Hindúes 2 %, Budistas 1 %, otros 1 %

Economía

Recursos naturales:	petróleo, estaño, gas natural, níquel, bauxita, cobre, carbón, oro, plata
Recursos agrícolas:	arroz, tapioca, guisantes secos, caucho, cacao, café, aceite de palma, copra, otros productos tropicales, avicultura, carne de vacuno, cerdo, huevos
Principales puertos:	Yakarta y Surabaya (en Java), y en Medan (Sumatra)

Geografía y climatología

Terreno:	principalmente tierras bajas en la costa, grandes islas, montañas en el interior.
Punto más alto:	Puncak Jaya 5,030 m
Clima:	Indonesia es calurosa durante todo el año, es decir, calurosa y húmeda durante la temporada húmeda y calurosa y seca durante la temporada de secas. Las zonas costeras suelen ser frescas, sin embargo, en los puntos más altos puede hacer frío. La temperatura media en Indonesia es de 26 grados centígrados, predominando el clima tropical cálido con lluvias periódicas.



El café en Indonesia

En muchas de las islas de Indonesia se cultiva café. A la mayoría de ellas este producto llegó de la mano de los europeos que las ocuparon y desde aquí el grano se llevó hasta Sudamérica y Centroamérica. En el territorio indonesio se produce tanto café arábica como robusta, siendo este último tipo, la variedad más extendida. Tradicionalmente este país ha sido un productor importante, aunque en los últimos años sus cosechas están sufriendo retrocesos más o menos notables. En el 2003, el total de la producción en esta república se cifró en 360.720.000 sacos, un 13% menos que en la campaña anterior. Esta reducción de las cosechas ha ido acompañada de una progresiva especialización en el segmento de los cafés gourmet. De hecho, algunos de los granos cultivados en estas islas se encuentran entre los más cotizados del mundo. A la producción de Indonesia, puede añadirse la de Papua Nueva Guinea, que si bien no pertenece al mismo estado si que comparte isla con la provincia de Irian Jaya. Papua Nueva Guinea produjo el pasado año 1.200.000 sacos de café.

Japón y los Estados Unidos son los principales destinos del café de Indonesia. Estos países acaparan prácticamente el total de la producción, restando a duras penas entre un 25-28% para el consumo doméstico. Solo la crisis de estos últimos años ha frenado ligeramente la tendencia alcista de las exportaciones, que sin embargo vuelven a mostrar ya, síntomas de recuperación.



Las plantaciones en esta área no son extraordinariamente grandes y suelen estar en manos de pequeños productores.

Aunque depende de la zona de cultivo, el café indonesio suele caracterizarse por una excelente taza de acidez más o menos pronunciada, buen cuerpo y aroma envolvente. Una tendencia generaliza y errónea, es la de sobretostar los granos indonesios, pues les suele costar bastante adquirir el color del tueste, el cual normalmente no aparece hasta el segundo crack.

Java

El café llegó a Java de la mano de los exploradores holandeses en el año 1699. Estos ya habían estado en otros países productores y llevaron a esta isla diversos ejemplares de cafetos arábica. Unos veinte años después de establecerse en esta isla, los embarques de arábica, vía París, a la Martinica y otros países, proporcionaron el núcleo para la expansión de esta variedad, incluyendo casi todas las plantaciones del Nuevo Mundo. Du-



rante años, Java se convirtió en uno de los máximos productores mundiales de esta variedad de café, hasta que una plaga acabó con la practica totalidad de los árboles y también de la industria cafetera de la isla. Pasado un tiempo, los cafetales fueron replantados con ejemplares robustas. En Java, el café libérica y sus híbridos han demostrado, en general, que son demasiado susceptibles como para competir exitosamente con el café robusta y sus híbridos. Y por ello, esta isla, ha sido la cuna del desarrollo de muchos buenos clones de café robusta que hoy se cultivan por toda Indonesia. Aún y así, actualmente, y con el apoyo del gobierno indonesio,

algunas de las zonas tradicionales de cultivo establecidas por los holandeses han vuelto a ser plantadas con arbustos de la variedad arábica.

En ambos casos, el café de Java es de una calidad extraordinaria, sobretodo acrecentada por las características del suelo de la isla, en la que se estima una producción media por hectárea de cafetal de 565 Kg. Los granos son procesado por vía húmeda. En taza presentan una acidez algo acentuada, cuerpo ligero y un sabor menos intenso que el resto de los cafés de la región. A menudo los aromas a ahumado y a especias son asociados a este café

por su acidez. Algunos de los granos de Java son almacenados durante dos o tres años, y comercializados después como "Old Java". Durante este paréntesis, los granos pierden acidez y ganan cuerpo y dulzor.

Sumatra

Sumatra es la tercera isla más grande del archipiélago indonesio y la quinta más grande del mundo. Estratégicamente, económicamente y políticamente siempre ha formado una columna vertebral fundamental para Indonesia, siendo la principal exportadora, principalmente de petróleo, gas natural, caucho, aceite de palma, y también de tabaco, té, café y madera.

Como Java, Sumatra está formada por una cordillera longitudinal de montañas, un doble pliegue en la corteza de la tierra con una depresión central en la cual se levantan altos volcanes. Esta cordillera llamada Bukit Barisan tiene una longitud aproximada de 1.600 kilómetros y en ella se localizan alrededor de 90 volcanes, 15 de los cuales están activos. A diferencia de los de la isla de Java y Bali, estos depositan frecuentemente material de naturaleza ácida, lo cual no mejora la fertilidad de los suelos circundantes.

Producción

(sacos 60 kg)

	1998	1999	2000	2001	2002	2003
Indonesia	8.128.000	5.760.000	6.974.000	6.833.000	6.785.000	6.012.000
Papua Nueva Guinea	1.351.000	1.387.000	1.041.000	1.041.000	1.108.000	1.200.000

Fuente: ICO

La producción del café en Sumatra se inició en el siglo XVIII. El café se introdujo en la isla por la región norteña de Aceh y se implantó con remarcable notoriedad alrededor del lago Tawar. Hoy en día el área de cultivo de este producto se ha extendido a otras zonas, como las tierras cercanas al lago Toba y las subregiones de Lintong Nihuta, Sumbul, y Takengon. En general, la totalidad del café producido en el país se vende bajo el sello genérico de Sumatra, a excepción del Mandheling y el Ankola, dos de los más famosos cafés del mundo. Ambos crecen en la zona centro-oeste del país, cerca del puerto del Pandang, a una altitud entre los 2.500 y 5.000 pies. El Mandheling es sobretodo apreciado por su aroma

herbal, cuerpo, poca acidez y su sabor rico. Precisamente, entorno a este café y a su denominación adquirida del grupo étnico indonesio más implicado en la producción de café en Sumatra, se ha creado una leyenda. Esta explica, que el café recibió el apodo de este grupo a raíz de un malentendido entre los ocupantes japoneses y los vendedores de café. Según parece, los nipones eran muy aficionados al café de la isla y a menudo acudían a pequeños locales para tomarlo. Estos establecimientos eran regentados por mandhelings. En una ocasión un japonés preguntó a uno ellos que variedad de café era el que le había servido, y el hombre entendió a que grupo pertenecía él. Evidentemente contestó "Mandheling". A partir de aquel



momento y cada vez que los japoneses acudían al establecimiento pedían café mandheling, hasta el punto que acabada la guerra, uno de los soldados nipones que lo había probado se puso en contacto con un tal Pwani, un negociante de Sumatra a quien le planteó la posibilidad de comercializar el café mandheling en Japón. Ese mismo año se enviaron a ese país 15 toneladas de café de Sumatra.

Genéricamente, el grano de Sumatra es rico, con mucho cuerpo, de sabor intenso y perfumado. De hecho, es muy habitual utilizar granos de este origen para conseguir mezclas especiales. Del mismo modo, cafetos de esta región se han utilizado en el cruce con otras plantas para conseguir nuevas variedades. Es el caso, por ejemplo, del Mundo Novo, un Bourbon cruzado con un Sumatra.



Sulawesi

Sulawesi, es una de las grandes islas de la República de Indonesia. Además de la belleza de sus paisajes, encontramos importantes culturas ancestrales representadas sobre todo por la tribu de los Toraja, para la que los funerales son toda una manera de entender la vida. Aquí en Toraja son típicas sus construcciones en forma de proa de barco de vela y tejados de paja. Junto a los poblados se encuentran las tumbas de los antepasados excavadas en peñas. Por delante de las mismas se colocan los Tautau, muñecos tallados en madera de tamaño casi natural, coloreados y vestidos, en calidad de imágenes de

los muertos de pesadas generaciones. Cerca de estos monumentos funerarios a menudo se disponen extensiones más o menos pequeñas de cafetales.

El café de Sulawesi presenta poca acidez y buen cuerpo. Estas características lo hacen muy similar al grano de Sumatra. El café de Sualwesi es conocido, también como Celebes, el nombre de la isla durante la ocupación holandesa. Así, el denominado Celebes Toraja, uno de los cafés más famosos y apreciados, crece en las montañas cercanas al centro. Los cafés de Sulawesi se procesan por la vía seca. Una de sus



Exportaciones

(sacos 60 kg)

	2000	2001	2002	2003
Indonesia	5.355.161	5.243.405	4.285.830	4.301.234
Papua Nueva Guinea	1.043.156	1.095.411	1.057.054	1.147.168

Fuente: ICO

Exportación por tipos de café

(en miles de sacos)

Indonesia	Mayo 04	Oct 03 - May 04	Jun 03 - May 04	May 03	Oct 02 - May 03	Jun 02- May 03
Total	397.000	2.457.000	4.259.332	400.000	2.593.335	4.208.961
Otros suaves (A)	39.700	245.700	438.583	70.922	469.990	674.429
Robustas (R)	357.300	2.211.300	3.820.749	329.078	2.123.345	3.534.532
Papua Nueva Guinea	Mayo 04	Oct 03 - May 04	Jun 03 - May 04	May 03	Oct 02 - May 03	Jun 02- May 03
Total	102.990	610.427	1.188.932	92.858	564.137	1.109.839
Otros suaves (A)	102.900	608.360	1.185.742	92.681	554.110	1.091.429
Robustas (R)	30	2.067	3.190	177	10.027	18.410

Fuente: ICO

mayores características son su sabor dulce. El café de Sulawesi suele tener en el Mercado un precio mucho más alto que por ejemplo los Sumatra. Esto es debido, básicamente, a una producción limitada y la importante demanda que de este café llega desde Japón.

Nueva Guinea

Papua Nueva Guinea ocupa la mitad del este de la isla que comparte con la provincia indonesia de Irian Jaya, donde no se conoce ninguna producción organizada de café. El café cultivado en Papua Nueva Guinea es un grano distinto a los indonesios, principalmente porque aquí se cultiva básicamente café de la variedad arábica, en detrimento del robusta. Los dos tipos más famosos y apreciados son el Sigri y el Arona. Su cultivo se realiza en pequeñas fincas "jardines del café" en las montañas altas de la isla. Estas fincas, están organizadas generalmente en pequeñas cooperativas que venden su café con el sello de



orgánico. Muchos de los caficultores utilizan en sus plantaciones cafetos del tipo Blue Mountain, Arushi un varietal del Tanzania, "Kents" indios y algunos híbridos más modernos. En cualquier caso, los granos se procesan, por norma general, por vía húmeda y en taza el café de Papua Nueva Guinea presenta una peculiar nota salvaje, alejada de los sabores terrosos de otros cafés indonesios como el Sumatra y el Sulawesi.

Kopi Luwak, el café más exótico de Indonesia

Uno de los cafés más exóticos del mundo es el Kopi Luwak, un grano procesado totalmente de manera "orgánica" en el aparato digestivo del marsupial Luwak que habita en Java, Sumatra y Sulawesi.

La técnica misteriosa con la que se produce el Kopi (café en indonesio) consiste en alimentar al Luwak (*Paradoxurus hermaphroditus*) con el fruto maduro de los cafetales en las plantaciones de Indonesia. Al no poder digerir el grano, el animal lo desecha en el campo, donde los jornaleros lo recogen cuidadosamente.

El valioso desecho es un grano fermentado por sus jugos gástricos del animal, el cual sólo digiere la cáscara que envuelve al fruto. Esa fermentación especial es la que da la singularidad a este café de sabor peculiar.

Según estudios de la Universidad de Guelph, en Canadá, el proceso elimina proteínas del grano, reduciendo así su amargura. Los análisis científicos confirman, además, que no existen riesgos para la salud del consumidor de Kopi Luwak.

Susanna Cuadras

