



Variedades comerciales de café

Botánicamente, el cafeto pertenece al genero *Coffea* de la familia de las Rubiáceas. Los cafetos se clasifican por especies y dentro de estas por variedades. Aunque existen más de 70 especies, el mercado internacional de café está dominado sólo por dos, café arábica y café *Canéphora* (robusta). El resto del mercado, un escaso 2%, se lo disputan cuatro o cinco variedades más, como la libérica, la excelsa o el dewevrei

Principales cafés Arábicas

El café arábica es originario de las antiplanicies de Etiopía. Actualmente representa el 70% del comercio mundial del café. Algunas de las tazas más reconocidas de café son de esta especie.

Bourbon. Variedad de gran productividad y calidad. Sus cerezas son relativamente pequeñas y maduran rápidamente. Destaca su sabor achocolatado y a frutos secos, además de su acidez media y alta.

Typica. Es la base a partir de la cual se han desarrollado diversas variedades de café. Produce granos grandes y alargados con una maduración corta y uniforme que otorgan a la taza una acidez dulce y refrescante. Es una variedad de gran calidad, aunque debido a su baja productividad está dejando paso a otras.

Maragogype. Mutación de café Typica. Muy apreciada en muchos mercados por sus grandes granos de buena acidez, buen cuerpo y aroma. En términos de producción, destacar la altura de los arbustos y su baja producción.

Caturra. Mutación de la variedad Bourbon. Arbusto de porte bajo de gran producción que permite un gran adensado de cultivo, siempre que se cumpla un estricto plan de fertilización y cuidados. A mayor altitud aumenta su calidad, aunque disminuye su producción. En cata destacan sus notas cítricas, acidez brillante y cuerpo medio-bajo.

Pacas. Mutación de la variedad Bourbon. Gran producción, con un porte pequeño y muy compacto por la gran proliferación de ramas secundarias. En altura,

su maduración se retarda y su cosecha disminuye. Se adapta bien a zonas de sequías prolongadas. En taza presenta cuerpo medio, aroma suave y sabor sutil.

Catuai. Es una planta de café de alto rendimiento, resultante de un cruce entre Mundo Novo y Caturra. El fruto no cae de la rama con facilidad, aunque su maduración resulta, por lo general, poco uniforme. Requiere fertilización y cuidado continuado.

Mundo Novo. Híbrido natural de Typica y Bourbon. Es fuerte y resistente a las enfermedades. Soporta bien la sequía y los terrenos poco fértiles. Su producción es alta, aunque madura un poco más tarde que otros tipos de café, con su consiguiente reflejo en la taza final.

Catimor. Es un cruce entre Timor (híbrido de robusta y arábica muy resistente a la oxidación) y Caturra. El primer año puede florecer, siendo su maduración temprana y su producción muy alta. En taza destaca por sus ligeras notas herbáceas y frutosas.

Blue Mountain. Variedad apreciada además de por su calidad, por su resistencia a enfermedades y su capacidad para prosperar en altitudes elevadas.

Geisha. Variedad de calidad distinguida por su cuerpo liviano y aroma floral en taza.

Principales Cafés Canephora

Especie descubierta en África en el siglo XIX. Destaca por su resistencia y mayor productividad que la especie arábica. Los cafetos de esta especie necesitan ser polinizados pues por sí mismos son estériles, siendo habitual la reproducción por sistema vegetativo. Sus principales variedades son:

Robusta. Representa el 90% de la especie. Debe su nombre a su especial resistencia a las plagas habituales y a la falta de agua. Los granos de esta variedad, tienen poco aroma y acidez, aunque aportan un cuerpo más denso a la taza.

Kouillou. Variedad más resistente todavía que la robusta, sobretudo a los climas secos escasos de agua.

embargo, en lo que va de cosecha, las exportaciones se han incrementado un 6% con un total vendido de 1.132.000 Tm.

La actual depresión en Londres (1.750\$/Tm) ha favorecido que los exportadores vietnamitas ofrezcan su café con diferenciales que no recordábamos en años. El pesimismo reina entre ellos, mientras Vicofo busca una solución para incrementar precios. No nos deberían sorprender pues, en semanas venideras, noticias catastróficas para la próxima cosecha. Vicofo está solicitando ayudas financieras al gobierno para renegociar los préstamos a los exportadores, mientras los productores locales, consideran todavía muy poca la devaluación de 1% del Dong.

Otros robustas

Uganda e India retienen por el momento un 20% de la cosecha, aproximadamente, 60.000 Tm. Uganda, sin embargo, favorecida por la disminución de precios ha logrado exportar un 56% más de café este pasado mes de junio.

Centro América y Colombia

La lucha contra la Roya continua en Centro América. Aún y así, no se detecta subida de costos o que la nueva cosecha afecte, drásticamente, a los precios. Nicaragua, por ejemplo, exportó 13.272 Tm en Mayo, un 13% más que el año anterior en el mismo mes. Por contra, las exportaciones de Honduras se han visto disminuidas un 15%.

En Colombia, por su parte, el número de licencias de producción sostenible se ha multiplicado por cinco, alcanzándose un número total de 130.000 productos. Y es que en un mercado a la baja como el actual, las certificaciones ofrecen una buena oportunidad de aumentar el valor añadido de un producto que tradicionalmente en origen nunca antes lo había ofrecido.

El Instituto USDA estima la próxima cosecha colombiana en 9 millones de sacos y la de Centro América y Méjico en 16,5 millones.

Industria

La marca de café premium favorita de las líneas aéreas, Folger's (USA) ha decidido reducir su presencia en el mercado de café molido para hogar y centrarse en la monodosi. Esta estrategia demuestra la cada vez mayor importancia de esta presentación de café en el mercado americano.

Moneda

A finales del mes de junio, tras la revuelta ocasionada por el Sistema de Reserva Federal de Estados Unidos, FED, con sus comentarios sobre el fin de la política expansionista, el cambio Euro/Dólar se ha estabilizado en 1,30. Ahora, toda la atención se centra en la comunicación de datos que refuercen las tesis de la recuperación de su economía

Icona Café

Administración Central | Avda. Prat de la Ribba 186 - Nave 9 | 08780 Palteja - Barcelona
Tfno.: 93 663 34 91 - 93 663 34 92 | Fax: 93 663 34 66
e-mail: vipasa@vipasa.net

comercial VIPASA DOLÇA

Lo que hacemos...
Lo hacemos bien

Azúcares
Edulcorantes
Cafés solubles
Cafés liofilizados
Monodosis café

Servimos al torrefactor

CERT Delegación | Tribunal de les Aigües, 9 | 46450 Benitachell - Valencia
Tfno.: 96 178 48 43 | Fax: 96 179 46 75

CAFÉS EL MAGNÍFICO 1919

BARCELONA

www.cafeselmagnifico.com
ARGENTERIA 64
93 3196081

t f CAFÉS EL MAGNÍFICO