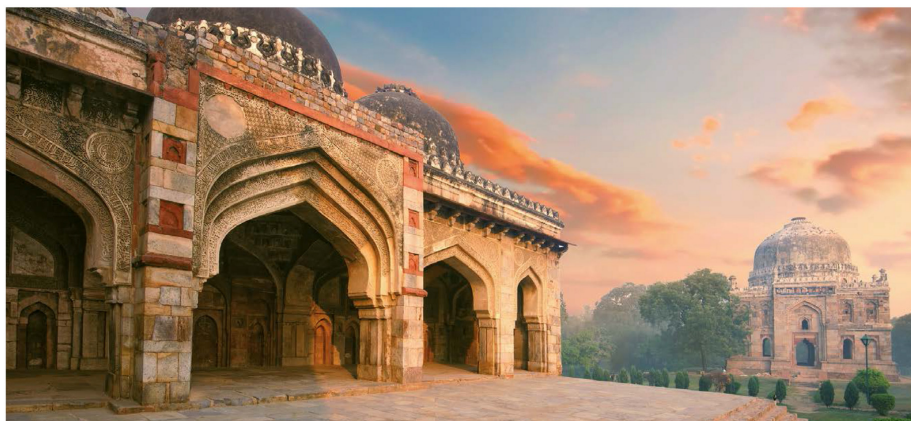


ORIGEN

EL CAFÉ DE LA INDIA



La historia del café en la India, como pasa con todos los grandes productos, tiene un origen en el que se entremezclan los hechos con las leyendas... Explican que en la década de 1600, el café ya era popular en el Medio Oriente por sus propiedades medicinales y estimulantes. En ese momento, sin embargo, solo se permitía exportar granos tostados fuera de esa región, para que el café no pudiera ser cultivado en otros lugares y, por consiguiente, el control de su comercio permaneciera en la región. No obstante, la leyenda explica que Baba Budan, un santo de la India, logró burlar esta disposición y trajo consigo a su país, al regreso de una peregrinación a La Meca, siete preciosas semillas de café escondidas en los pliegues de sus túnicas. Probablemente, los granos eran del Yemen y la leyenda les atribuye el inicio de caficultura en la India. Concretamente la historia sitúa las primeras plantaciones en el sur del país, en lo alto de las colinas de Chikmagalur, hoy Karnataka, donde se encuentra el santuario dedicado a Baba Budan, cada año visitado por miles de devotos. Hasta 1800, la producción de café

creció en la India sin demasiada organización y los granos eran cultivados y vendidos como producto silvestre sin grandes beneficios para la economía local. A principios del siglo XIX, sin embargo, el gusto por el café ya se había extendido por toda Europa y el Maharajah (rey) de Mysore fomentó este cultivo a escala comercial. Fue en aquel tiempo, que los caficultores nativos y los británicos, que tenían intereses políticos y comerciales en la India, establecieron grandes plantaciones en la zona de Karnataka y también, de Tamil Nadu y Kerala, donde el cultivo del café tuvo una buena acogida. Las extensiones de cafetales crecieron rápidamente y a pesar de los numerosos problemas con los que se encontraron los nuevos productores, entre ellos diversas plagas, el nuevo cultivo arraigó de forma rápida en el territorio.

INNOVACIÓN Y CALIDAD

La India ha sido país pionero en el control de enfermedades de la plan-

ta del café, como la roya o la antracnosis y desde hace años trabaja en la mejora continua de la calidad de sus cosechas. En la era moderna de la India independiente (desde 1947), los métodos de procesamiento han mejorado y con la ayuda del Coffee Board of India (Consejo de Café de la India), el café se ha convertido en un sector próspero en el país, con exportaciones que llegan a todo el planeta. La rica historia cafetera india ha dado a la industria moderna del país una gran experiencia tanto en producción como en procesamiento y comercio, lo que ha situado a la India, a fecha de hoy, en el séptimo lugar de la lista de países productores de café del mundo, siendo reconocido, además, como un origen de alta calidad, tanto en cafés arábicas como en cafés robustas.

ASPECTOS ÚNICOS DEL CAFÉ INDIO

Si bien hay muchos países que cultivan café, hay aspectos del café indio que lo hacen único:

- **100% café de sombra.** El café indio se cultiva a la sombra de grandes árboles, lo que proporciona luz solar filtrada a los cafetos, con la ventaja de que las cerezas pueden desarrollarse completamente, sin peligro de echarse a perder por demasiada insolación. Esto asegura a las cerezas de café indias, mayor riqueza y complejidad. En los territorios cafetaleros del país, podemos encontrar una gran variedad de árboles frutales, árboles de madera y árboles silvestres, casi siempre en bosques o grandes extensiones de terreno que los caficultores utilizan sin limpiar ni talar para plantar cafetos. Integran la planta del café entre el resto de ejemplares para obtener la sombra y, también, optimizar la salud hídrica de sus plantas. En estos territorios se cultivan, además, especias como la pimienta, el cardamomo y la canela que, a menudo, comparten espacio con los arbustos de café, sin ser extraño, por ejemplo, encontrar plantas de pimienta trepando los cafetos más altos.

- **Café seleccionado a mano.** El terreno del café en la India son bosques montañosos. Esto hace que la cosecha manual sea la única forma práctica de recoger el café, lo que si bien provoca que el proceso sea costoso y que requiera mucho esfuerzo, brinda, también, la ventaja de una recolección selectiva, siempre en la etapa correcta de desarrollo y madurez de la cereza del café.

- **Territorio con diversidad biológica.** Además de los árboles de sombra, los territorios cafetaleros de este país, albergan una gran cantidad de especies de mamíferos, reptiles, aves, insectos y plantas. De hecho, es bastante común ver alrededor de las fincas, elefantes, gaurs (el bovino más grande del mundo), muchas especies de serpientes e incluso, ocasionalmente, algún tigre. Esta biodiversidad es excelente para el medioambiente y, también, para el café, representando la salvaguarda de la vida silvestre en estos territorios, mucho más que una estrategia de marketing, tal y como demuestran las fincas ubicadas junto a reservas de tigres y bosques. También existen fincas certificadas de vida silvestre.

En la India, el café crece en una gran variedad de condiciones de suelo, altitud y clima. En el país hay cafetos plantados en terrenos de diferente composición, entre los 700 hasta los 2.000 metros sobre el nivel del mar, con precipitaciones medias de lluvia que van de los 800 a los 4.500 mm/año. Esta gran diversidad de escenarios facilita un contexto único e increíble para el café, y permiten que la India sea uno de los pocos orígenes del mundo capaz de producir toda la gama de cafés en volúmenes significativos, Lavados y Naturales, Arábicas y Robustas.

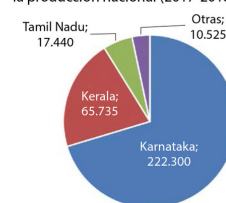
- **Montañas únicas.** Cualquier acercamiento al café de la India será incompleto si no se hace referencia a las "Rich Mountains" o lo que es lo mismo, a los Ghats occidentales y orientales, las cadenas montañosas de este país que acogen el cultivo mayoritario del café.

La mayor parte del café crece en los Ghats occidentales, Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO y uno de los 10 mejores puntos de acceso a la biodiversidad del mundo. Los ricos bosques de esta cadena albergan 5.000 plantas con flores, 140 mamíferos, 510 aves y 180 especies de anfibios, y cuentan con especies que no se encuentran en ningún otro lugar del mundo.

- **Prácticas maduras de cultivo y procesamiento.** Con una historia de más de 200 años de producción activa, las prácticas de cultivo y procesamiento de café en la India se han transmitido de una generación a otra, lo que hace que la calidad del café indio sea buena, de confianza

y deseada por muchos consumidores. La mayoría de los productores en la India son caficultores de tercera, cuarta o incluso quinta generación. Es así, que este conocimiento tradicional, junto con los enfoques modernos, confieren al café de este país, lo mejor del pasado y, también, del presente.

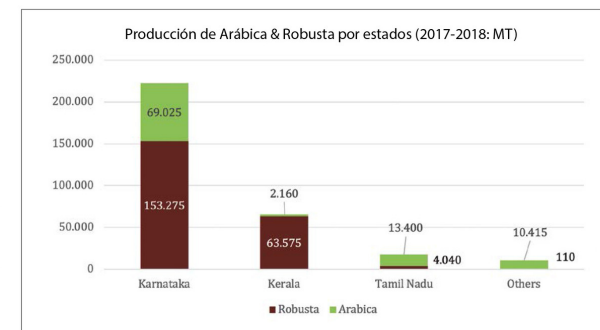
Contribución de las regiones cafetaleras a la producción nacional (2017-2018; MT)



EL CAFÉ, UNA FUENTE DE SUSTENTO Y SOSTENIBILIDAD

El café es un importante bien socioeconómico para los indios, como resultado de la gran cantidad de productores de café que hay en el país.

La mayoría de los caficultores indios son propietarios de pequeñas parcelas de tierra que trabajan como explotaciones familiares. En algunos casos combinan la producción cafetalera con la de otras frutas y especias, aunque para algunos grupos tribales, como las comunidades del Araku Valley en Andhra Pradesh, su único medio de vida es el café. Actualmente se estima que en el



Fuente: Coffee Board of India

país existen 220.825 fincas cafetaleras, el 98,8% de las cuales, con un área de menos de 10 hectáreas - únicamente un 4% de estas supera las 4 hectáreas - y solo un 0,5%, con terrenos superiores a las 25 hectáreas.

Es así, que el 70% del café indio es producido por pequeños productores que con su trabajo contribuyen a la economía nacional, además de a la preservación del medioambiente, ya que su apuesta por utilizar los bosques sin destruirlos, confiere al cultivo de café un importante valor sostenible.

REGIONES PRODUCTORAS

India produce anualmente alrededor de 316.000 Tm. de café, el 70% del cual es café Robusta y el 30% restante, café Arábica. La temporada de cosecha para los primeros cafés se extiende de enero a marzo, mientras que los arábicas se recogen de diciembre a febrero. El café crece en la India principalmente en tres estados o provincias que se encuentran en la parte sur del país, Karnataka (Arábica y Robusta), Kerala (Robusta) y Tamil Nadu (Arábica). Allí se cosecha el 95% del café nacional, siendo Karnataka el estado que más contribuye, con un 70% de la producción total.

Además, también, existen otras regiones que producen volúmenes mucho más pequeños (en particular, Andhra Pradesh y la región noreste), que se denominan "Áreas No Tradicionales". Entre ellas, destaca el café del Araku Valley que no deja de ganar popularidad en los últimos tiempos, por la gran calidad de sus arábicas orgánicos lavados.

En los últimos años, el Coffee Board of India ha diseñado logotipos específicos para todos estos territorios reconocidos por sus cafés únicos, de modo que sus granos son fácilmente identificables en el mercado: Anamalais, Sheveroy, Pulneys y Nilgiris del estado de Tamil Nadu; Araku Valley de Andhra Pradesh; Bababudangiris, Chikmagalur, Coorg y Manjarabad de Karnataka; Brahmaputra del North Eastern; Wayanad y Travancore de Kerala; y Biligiris de Karnataka/Tamil Nadu.

Además, el organismo cafetalero indio ha creado tres sellos especiales para los cafés de especialidad: Robusta Kaapi Royale, Mysore Nuggets y Monsooned Malabar.

Los primeros, los Robusta Kaapi Royale, son granos Robusta lavados de criba 17 y 18. Su aspecto es el de un grano redondo con extremos puntiagudos y de color gris a gris azulado. Su taza es intensamente aromática, de sabor suave y con notas de chocolate. Este es uno de los cafés de la India con mayor aceptación en los países consumidores, sobre todo por su buen resultado en espresso.

Los Mysore Nuggets, por su parte, son granos arábicas muy grandes, de color verde azulado uniforme con un aspecto limpio y pulido. Se producen en fincas de Karnataka y Tamil Nadu. Su criba es 19 o AAA y destacan por su aroma completo, buena acidez, buen sabor y por su característico toque a especias. Los Monsooned Malabar son granos únicos indios procesados por el método del monzón, un peculiar beneficio que expone directamente al café a la brisa marina para obtener, después de dos meses, tazas de características muy especiales.

CLASIFICACIÓN DE LOS CAFÉS INDIOS

The Coffee Board of India clasifica los cafés indios en tres categorías según su variedad, procesamiento, criba y defectos: Cafés Comerciales, Cafés Premium y Cafés de especialidad.

Especies	Proceso	Comercial	Premium	Specialty
Arábica	Lavado (Plantación)	PB A B C Negros/Marrones Bits Bulk	AA PB Bold	Mysore Nuggets Extra Bold (AAA)
	Naturales (Cereza)	PB AB C Negros/Marrones Bits Bulk	AA A PB Bold	Monsoon Malabar AAA AA A Triaje
Robusta	Washed (Pergamino)	PB AB C Negros/Marrones Bits Bulk	A PB Bold	Robusta Kaapi Royale
	Naturales (Cereza)	PB AB C Negros/Marrones Bits Bulk	AA A PB Bold	Monsoon Malabar Robusta RR Triaje

Cribas: AAA: 19 / AA: 18 / A: 17 / B: 15 / C: 12

No todas las categorías de los cafés recogidos en el cuadro son, sin embargo, exportables en la India, donde se supervisa que los granos vendidos al extranjero, respeten unas calidades mínimas. Es así, por ejemplo, que los cafés comerciales para poder ser vendidos a terceros países deben cumplir con los parámetros de criba y taza definidos por el Coffee Board of India.

BENEFICIADO DEL CAFÉ EN LA INDIA

Además de los procesos convencionales, natural y húmedo, en la India se practican otros métodos más personalizados, dirigidos, sobre todo, a satisfacer las exigencias de los lotes pequeños y cafés Premium:

• **Wet Polish** (Arábica y Robusta). Una alternativa rentable a los cafés lavados que también se utiliza con frecuencia en Vietnam.

Specialty
by ICONA

Seguimos compartiendo conocimientos con los paladares más exigentes

A lo largo de unos intensos 6 días, gracias a nuestros Cursos de Cata en el Taller del Café, enseñamos a los paladares más exigentes las metodologías del SCA (Specialty Coffee Association) y de la UCDA (Uganda Coffee Development Authority) para que se conviertan en expertos en cafés de la variedad robusta y Licenciados Q-Robusta.

Realizamos catas de cafés finos robustas de 4 zonas geográficas: **Latino americanos** (incluyendo variedades de Guatemala, Brasil y Ecuador), **Africanos** (Uganda, Rwanda, Camerún y Angola), **Asiáticos** (India, Vietnam y Filipinas) y de **Indonesia** (Java, Sumatra).

Disfrutamos de ejercicios como **Triangulaciones**, para identificar el café diferente; hicimos ejercicios de habilidades olfativas que nos enseñan a identificar 36 aromas presentes en el café (usando la Nariz del Café y del Vino); aprendimos a Identificar Sabores en diferentes intensidades (dulce, salado, ácido y amargo); realizamos **Prueba Teórica** sobre producción, países productores, cosechas, recolección, exportación, importación, comercialización, extracción, bebida y un largo etcétera;

Identificamos distintos Niveles de Tueste; Identificamos distintos Ácidos orgánicos en cafés filtrados...

6 días inolvidables para convertirse en un verdadero catador acreditado Q-Robusta.

Solo para muy pocos. Solo para los mejores.

¿Desea que le mantengamos informado de próximas ediciones?

¿quiere que le organicemos un curso y una experiencia de cata a su medida?

Envíenos un correo a:

pgarcia@iconacafe.com y hablemos
¿tomando un café?

TALLER CAFE



www.specialtybyiconacafe.com



• **Pulpa secada al sol.** Un proceso híbrido entre los cafés lavados y naturales que se utiliza para imprimir a los granos las mejores características de ambos procesos.

• **Monsooning Process.** El proceso monzón es exclusivo de la India. Antes del uso de los contenedores de metal modernos, el café que se transportaba en barcos se exponían a la brisa marina húmeda. Cuando los granos llegaban a los destinos que estaban lejos (especialmente a los países del norte de Europa), el largo tiempo de viaje había propiciado que el café absorbiera gran parte de la humedad de esa brisa. Esto hacía que los granos se hincharan y tomaran una apariencia y sabor único, que a los consumidores les atraía y gustaba mucho. Sin embargo, la apertura del Canal de Suez y la introducción del transporte marítimo moderno provocó que la brisa marina dejara de tener el mismo efecto en el café, y los consumidores notaron la diferencia. Es así, que en la India crearon el proceso monzón para simular esas circunstancias y atraer, de nuevo, los paladares de miles de bebedores de café.

Este un proceso delicado que se lleva a cabo solo en un pequeño tramo de la costa oeste de la India, también llamada la costa de Malabar (la India tiene una línea costera de más de 7.500 km, el proceso de monzones está permitido en un tramo de solo 225 km, de Mangalore a Calicut). Allí, los granos de café se extienden en almacenes que se encuentran en primera línea de la costa. Estos almacenes se mantienen abiertos, sin paredes laterales y así, durante los meses del monzón o la temporada de lluvias, el aire cálido y húmedo, junto con la brisa marina, va penetrando en los granos.

Los granos se rastrillan y giran de forma metódica para exponer uniformemente a todo el café y durante este proceso, se monitorean y controlan todos los cambios. Después de 2 meses, los granos monzónicos están listos para ser comercializados. Desde hace poco, a este proceso se le ha otorgado la Indicación Geográfica, con lo que los cafés que cumplan con las características protegidas por este sello de calidad, podrán ser comercializados con él.



Un café antes y después de ser beneficiado por el proceso monzón.

CONSUMO DOMÉSTICO DE CAFÉ

Si bien la India es un importante productor de café verde, el consumo de este producto es limitado entre su población y se concentra, prácticamente todo, en la parte sur del país. La mayoría de los indios consume té, e incluso aquellos que consumen café, lo complementan con té, con lo que solo 1/3 del total de café indio se queda en el mercado doméstico.

En los últimos años, eso sí, el consumo interno está en plena evolución, empujado, básicamente, por un creciente interés de los jóvenes por esta bebida y la llegada de modernas cafeterías a algunas de las principales ciudades del país.

En la India, el consumo de café es casi siempre con leche, tanto si se prepara bajo los parámetros del apreciado South Indian Filter Coffee (café de filtro) como si se utiliza café soluble en la elaboración. Entre los bebedores de café en la India, los jóvenes son los más curiosos y los que apuestan más por formatos alternativos como las Pour Overs, espresso, French Press, etc.

EXPORTACIONES

Aunque India representa poco más del 5% de los cafés exportados en el mundo, históricamente ha ocupado los primeros puestos del ranking de países exportadores (quinto puesto entre octubre de 2017 y marzo de 2018, según la últimas estadísticas oficiales). El café de este origen se vende a todo el mundo, siendo actualmente los cafés Monsoon, los que están más en boca de los consumidores más exigentes.

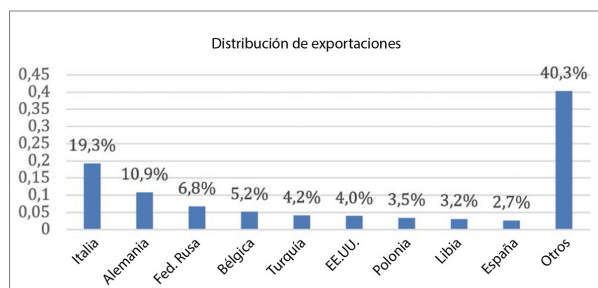
El 75% de los cafés Arábica que exporta este origen son lavados y el 25% naturales. En el caso de los Robusta, el mercado se divide 14% de lavados y 86% de naturales.

INICIATIVAS RECIENTES DEL CAFÉ INDIO

The Coffee Board of India en colaboración con socios tecnológicos, ha lanzado recientemente una prueba piloto basada en blockchain. La iniciativa tiene como objetivo optimizar la conexión de los compradores con los agricultores y asegurar una cadena de suministro rastreable que permita el etiquetado de todos los procesos desde la finca al comprador. Además, este organismo ha inaugurado este mes de Julio, un laboratorio de última generación que ofrece una amplia gama de pruebas encaminadas a conservar y mejorar la calidad del café. La nueva instalación cuenta entre su equipamiento, con una nariz y lengua electrónica.

RV Commodity, Icona

Agradecimientos: Dr K Basavaraju (Divisional Head, Coffee Quality), Coffee Board of India y equipo (Dr Ramya M., SMS, Coffee Quality; Dr Tiluttama Mudoi, SMS, Analytical Chemistry; Venkata Reddy Y B, Senior Liason Officer; Pablo García de Vinuesa y Juan Peran, Icona Café; Ravindran R V., Vijayalakshmi R., Ananda Rao, RV Commodity Services; MSP Estates



Fuente: Coffee Board of India