

SABÍAS QUE

# MÁS ALLÁ DEL HEIRLOOM ETIOPÍA

A menudo cuando oímos hablar de cafés de Etiopía, el término “Heirloom” se impone. Tradicionalmente, esta denominación ha englobado a las cerca de 10.000-15.000 variedades endémicas de café que se estima existen en este país, y también a las 40 identificadas en las pruebas genéticas del Centro de Investigación Agrícola de Jimma, en Etiopía, donde, desde la década de 1960, tras una devastadora epidemia que afectó a gran cantidad de cafetos del país, se trabaja en la identificación de plantas más resistentes a enfermedades y plagas, y que resulten productivamente más brillantes.

Lo amplio del concepto “Heirloom”, sin embargo, no resulta el más adecuado, en un mercado en el que crece la demanda de cafés “con nombre y apellidos”. La demanda cambia, y tanto los productores como los tostadores están siendo empujados a aportar concreción y diferenciación a los cafés que se dirigen, sobre todo, a los segmentos de consumidores más especializados, donde la información sobre las características que hacen único a un grano, tienen un peso muy importante. Esto está impulsando que, poco a poco, algunos cafés de este país africano lleguen ya diferenciados de ese “todo” etíope para brillar con nombre propio. Hasta ahora, **los productores del país no habían tenido la necesidad de poner orden al “cajón de sastre” que representa la gran cantidad de varietales que tienen, pero la demanda les está obligando a hacerlo para ser competitivos.**

Esta diferenciación supone, sin duda, un paso adelante en el reconocimiento de los cafés de Etiopía, pero implica un importante reto para la industria, pues son tantas los varietales de café cultivados allí, cada uno ligado a su territorio o microterritorio y tan vago el formalismo que ha existido hasta el momento para limitar las zonas productoras e identificar cada planta con un nombre al que queden ligadas las características propias de cada grano que, sin caer en las generalidades del Heirloom, es obvio que también **se impone una cierta simplificación en esta tarea de identificación** para optimizar, así, la presencia de los cafés etíopes en el mercado internacional. He aquí, la importancia del trabajo que está desarrollando el Centro de Investigación Agrícola de Jimma para **documentar genéticamente las distintas variedades de café etíope** y desarrollar un glosario que ayude a productores, tostadores y consumidores a clasificar y distinguir estos cafés, sin necesidad de recurrir al perfil de taza floral y afrutado, utilizado hasta ahora para describir el Heirloom y por ende, todo el café del país.

El objetivo es que nadie más utilice la denominación “Heirloom Ethiopia”, para refe-



irse a un café concreto, producido en una zona determinada y con unas características lo suficientemente significativas como para diferenciarlo del resto. Nombres como Agaro, Kurume, Dega, Wolisho o Tafarikele, entre otros muchos, deberían empezar a sonar cada vez más, compartiendo lugar en el mercado, con otros nombres propios de varietales de café del mundo como, por ejemplo, el Sagada filipino, el Kona hawaiano, el Maragogype brasileño o el Pache guatemalteco, entre otros muchos.

Cada uno de estos cafés tienen propiedades únicas que los diferencian del resto otorgando a su taza protagonismo especial.

## KUDHUMI/KURUME

Café identificado en el área de Yirgacheffe y cultivado por los productores de zonas como Guji y Gedeo, que destaca por su sabor delicado, aroma floral y acidez vinosa. A veces, el nombre Kurume se aplica a algunas variedades seleccionadas por el Jimma Agricultural Research Center (JARC), debido a las similitudes en la apariencia de algunos cafetos.

## GEISHA 1931

Quizás uno de los varietales endémicos etíopes más conocidos gracias al éxito de su calidad. Este varietal fue identificado por los británicos en la década de los 30 del si-

glo pasado, en las montañas alrededor de un pueblo llamado Geisha, al sureste de Etiopía, y que finalmente le ha dado nombre. Desde allí, algunas muestras de este café fueron enviadas a Costa Rica, al Centro Agronómico Tropical de Investigación y Enseñanza, CATIE, vía Tanzania en 1953. Una década después se plantó Panamá, desde donde se ha proyectado al mundo como uno de los mejores cafés por sus excelentes características sensoriales en taza. Este es un café de cuerpo delicado con notas florales y frutales muy definidas, agradable dulzura, claridad y un sabor brillante.

## DEGA

Este café recibe su nombre de un árbol también autóctono del país, que cuando se quema su madera desprende un aroma similar al del café recién tostado. Este varietal endémico etíope presenta gran fragancia en boca y una agradable acidez. La palabra “dega” significa “zona fría de las tierras altas”, y además de a este café, también se aplica este nombre para referirse a las condiciones agroecológicas donde crecen estos cafetales, en la zona de Gedeo.

## AGARO

Este café proviene de los bosques de la exótica región cafetera del sur de Etiopía, donde crece por encima de los 1.500 m.s.n.m.,

bajo la cubierta de árboles y densas nubes. Como curiosidad, apuntar que el café Agaro fue identificado por la FAO a mitad del siglo pasado. Este café generalmente presenta gran intensidad, complejidad y calidad aromática, con notas que evocan la mandarina, guayaba, fresa, azucena y nuez. Su taza deja en boca sabores a caramelo, cacao y rosa de té que perduran tras finalizar la bebida.

## WOLISHO

Varietal de la zona de Gedeo, que destaca por sus cerezas grandes y hojas largas, además de por su agradable y aromática bebida. La planta se cultiva a una altitud de entre 1.500 y 2.000 m.s.n.m y debido a ello, los frutos tardan bastante más en madurar, dando lugar a granos de muy buena calidad. Sometido a un tueste medio, el café Wolisho ofrece en taza un aroma floral y notas de sabor a naranja sanguina y melocotón.

## TAFARIKELA

Este café fue descubierto en la zona de Mizan Tafari en 1953. Su planta se caracteriza por sus ramas caídas, los pequeños frutos que maduran antes que los Arábicas típicos y su punta de hoja de bronce oscuro. Crece bien en las regiones montañosas del país, de suelos fértiles y abundantes lluvias que nutren los cafetos y aseguran cerezas de gran sabor. Aunque este varietal es susceptible a la roya, en condiciones normales presenta cierta resistencia a este hongo.

## LEKEMTI

Cultivado en las regiones de Ghimbi y Wollega en alturas por encima de los 1.500 m.s.n.m. Es conocido por su agradable acidez y su cuerpo redondo que hace que algunos lo asimilen a variedades de la re-

gión de Harrar, aunque el Lekemti ofrece que recuerda al café etíope Harrar Longberry. El café etíope Lekemti exhibe un sabor afrutado, leve pero perfectamente perceptible.

## ABYSSINIA

Este varietal fue descubierto en el sur oeste de Etiopía y llevado a Indonesia (Java) en 1928, donde se asentó. Es un café con carácter, aroma intenso y perfumado, sabor agradable, suave y floral.

## BARBUK SUDAN

Descubierto en 1942, este es un café cuyas plantas originales crecían en la meseta de Boma, al sureste de Sudán y en las tierras altas de Etiopía, donde siempre ha ofrecido un buen rendimiento en términos de productividad, lo que unido a su buena taza lo ha convertido en un café interesante para los caficultores de la zona.

Además, de estos y otros varietales endémicos del país, Bedessa, Cioccie/Choche, Mique, Sawa, Tafari Kela, la labor del Centro de Investigación Agrícola de Jimma, ha identificado genéticamente otros cafetos, también de origen silvestre, que ha estudiado, identificado y destacado por su buena resistencia a las enfermedades propias del cafeto, buen rendimiento y tazas de calidad media alta. Son los varietales 74110, 74112, 74158 o 74165, entre otros.

## VARIETAL 74110

Fue seleccionado de un "árbol madre" original de la aldea de Bishari, en la provincia de Metu y región de Oromia. Después de investigar su resistencia a la enfermedad de los frutos del café y su rendimiento general, JARC lanzó la variedad en 1979. Los cafetos 74110 son arbustos bajos y compactos,



con hojas, cerezas y granos pequeños, pero con una taza correcta y agradable en boca.

## VARIETAL 74112

Como el varietal 74110, también tiene su origen en el bosque de Metu-Bishari y fue liberado de manera similar en 1979, por su resistencia a enfermedades y potencial de rendimiento. Sus árboles también son pequeños y compactos. Ambas variedades crecen bien en climas similares a aquellos donde crecieron los árboles madre originales. Es un café con buenas características sensoriales, que lo hacen agradable para su degustación solo o en blends ■

### Fuentes:

**Jimma Agricultural Research Center; A Reference Guide to Ethiopian Coffee Varieties. Getu Bekele y Timothy Hill; Jayar Coffee; Cafés El Magnífico**

