

Los secretos del café de Colombia

Cuando se habla de "café colombiano" se viene de inmediato a nuestra mente la imagen de esta bebida muy caliente, de sabor suave, aroma pronunciado y marcada acidez. Es por eso que el café de este país sudamericano es reconocido entre los mejores del mundo. Pero mucha gente no conoce realmente todo lo que hay detrás de su elaboración. Por ejemplo, el laborioso trabajo que día a día llevan a cabo los caficultores para lograr la magnífica calidad que ofrece una taza de tinto colombiano.

Colombia es el tercer productor de café del mundo. Posee 19 regiones cafeteras que cuentan con diferentes variedades de climas, temperaturas y ecosistemas que permiten producir un excelente grano. Pero la otra parte del engranaje que mantiene la excelencia de este producto es el caficultor. Pequeños empresarios, indígenas, asociaciones de mujeres y campesinos forman parte de las casi 58 mil familias que participan de esta industria nacional. Ellos son los protagonistas anónimos de este lucrativo negocio.

Una de esas regiones, que se encuentra retirada de las grandes ciudades, es la Sierra Nevada de Santa Marta. Ubicada en la zona norte de Colombia, es uno de los sitios más calurosos del país. Sin embargo, la sierra tiene una temperatura de hasta 0 °C por ser una formación montañosa que se eleva desde la costa del Caribe hasta alcanzar una altura de 5.775 ms.n.m.

Es allí, en ese paraíso montañoso, y a tan solo escasos 30 minutos

del mar, donde se cultiva una variedad de la especie "cafeto arábigo", la principal cepa utilizada para la elaboración de este noble producto y la de mayor antigüedad en la agricultura.

La Sierra Nevada es la montaña costera más alta del mundo. En ese lugar vive José Guerra Heredia, uno de los campesinos caficultores que forma parte de la gran familia cafetera. Es también uno de esos curiosos personajes que habitan entre los 1.200 y 1.800 ms.n.m. José es un amable y conversador licenciado en Ciencia Sociales, que siempre está acompañado de su inseparable accesorio, "un sombrero vueltiao".

Su encuentro con el café

José está dedicado al cultivo del café a tiempo completo desde hace unos 24 años. Recuerda que su primer contacto como trabajador fue producto de la mera necesidad de comer y pagar el alquiler de la pieza para él y su familia. "La vaina se inició así", cuenta.



Este maestro de primaria llegó a una alejada vereda llamada Casa de Astilla para dictar clases como maestro de escuela primaria. “Pocos meses después de haber llegado, el contrato se retrasó lo suficiente para dejarme sin ninguna provisión económica. Fue así que comencé a trabajar de manera temporal como secador de café”.

José se dio cuenta, con asombro, que durante los cuatro meses que pasó secando café ganó casi la mitad de lo que obtenía en un año enseñando en la escuela. En esa época (casi 60 años atrás) ganaba 800 pesos colombianos (USD 0.27) en tan solo cuatro meses. El salario mínimo colombiano era de USD 0.05 mensuales (unos 155.000 COP aprox.)

Cabe mencionar que las condiciones laborales de un profesor en el departamento de Magdalena eran precarias. El pago de los sueldos no era oportuno y se realizaban incluso hasta 10 meses después; esto en los mejores casos y si el docente tenía firmado un contrato.

Café con aroma de mar

La Sierra Nevada está conformada por tres departamentos que abarcan más de 51 mil hectáreas de café y cuenta con 13 mil 175 productores. Su importancia radica en constituir uno de los parques naturales más importantes del país y poseer una gran biodiversidad. Es en esta zona de suelos fértiles y recursos hídricos donde se encuentra la

finca cafetera de José.

La planta de café que se cultiva en la sierra es la variedad “Castilla”, que predomina en la región por su resistencia a la roya (plagas o enfermedades) y también porque permite una caficultura económicamente beneficiosa, sustentable y amistosa con la naturaleza. Así mismo se busca un mejor posicionamiento internacional por lo que se lo ha denominado “café especial”.

Como explica José, el café especial es percibido y valorado por los consumidores por algunas características que lo diferencian de los cafés convencionales, por lo cual la gente está dispuesta a pagar un precio mayor. “Esta zona se caracteriza porque buena parte de los productores son indígenas y usan un sistema de cultivo ancestral a lo cual se suman las condiciones naturales del gran ecosistema de la sierra”.

Aquí el grano es cultivado bajo sombra, sin el uso de productos agroquímicos. Esta forma de producción agrícola es heredada de los pueblos indígenas Arhuaco, Kankuamo, Kogi y Wiwa que han habitado esta zona desde la época antigua. Por ese motivo, este café es apetecido en países como EE.UU., Alemania o Japón, que constituyen los mercados a los cuales apuestan todos los caficultores de esta región.

General de mil batallas

José, a sus 80 años, mantiene su



vitalidad y la convicción como dirigente cafetero en su región. A simple vista parece un general de las mil guerras, quizá haciendo honor a su primer apellido. Hoy puede estar a dos horas de su finca cafetera presidiendo una reunión y mañana en la capital de país con altos dirigentes del gobierno colombiano. Pero siempre con la energía que lo caracteriza desde sus 26 años, cuando era un joven inexperto.

Desde 2003 es dirigente cafetero de las poblaciones de Fundación y Aracataca, que están ubicadas alrededor de la Sierra Nevada, (este último pueblo es donde nació Gabriel García Márquez), además es delegado ante la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia.

Con sus ahorros de trabajo como profesor y algunas veces de secador de café se pudo comprar “La Estrella” su primera finca cafetera, por un valor aproximado actual de USD 2000 (6 millones de pesos colombianos) para darle un mejor bienestar a su familia que estaba creciendo.

Una labor ardua

Para José, la labor de un campesino caficultor es ardua, cuidadosa y paciente. Afirma que para obtener una libra de café (el grano sin pulpa), hay que esperar durante todo un año a que un solo árbol de café produzca el número de frutos rojos requeridos. Luego se selecciona y recolecta uno a uno el grano maduro de forma

manual.

“Esa taza de café caliente que tomamos por las mañanas pasa por varias fases como el despulpado que es la separación de la almendra del café (cáscara y pulpa) del grano. Luego sigue el proceso de fermentación para el cual es necesario poner la pulpa en un tanque de fermentación por 12 horas. El tercer paso es el lavado, para eliminar todos los mucílagos del grano (enzimas del propio café). Finalmente está el secado que implica dejar que el grano reciba los rayos del sol”.

La conversación con este campesino y dirigente cafetero es estimulada con la compañía de dos tazas de café. Me confiesa que está liderando un proyecto de ciencia y tecnología que consiste en “preparar jóvenes de la región para que aprendan a catar café”. Ese es uno de sus tantos retos.

Pero quizá su mayor desafío es mantener la receta de una excelente bebida. Un producto que en esta región de las montañas colombianas tiene una acidez media alta, con un cuerpo que eleva el perfil perfecto de una taza del exquisito café de Colombia.



El valor de una taza de café

· *Este país suramericano es el mayor productor de Café Arábica Suave Lavado y el tercer productor de café en el mundo. La cosecha superó los 14,1 millones de sacos de 60 kilos en el último año.*

· *El crecimiento de la producción de café en los últimos 12 meses fue del 8%.*

· *El Departamento Nacional de Planeación de Colombia estima que el café es el 0,8% del PIB y además representa el 6% de las exportaciones totales.*

· *La exportación de café en 2015 llegó a los 12,7 millones de sacos.*

· *2,7 millones de personas dependen directamente del cultivo de café (33% de la población rural colombiana), generando 726.000 empleos directos y proporcionando 1,4 millones de empleos indirectos (32% del empleo agrícola).*

· *El empleo en la cañicultura es 3,5 veces más que el trabajo creado por los cultivos de arroz, maíz y papa juntos, y cerca de 10 veces el que genera el cultivo de palma africana y caucho juntos.*

Fuentes: Federación Nacional de Cafeteros de Colombia; Asociación Nacional de Exportadores de Café de Colombia; y Comunicaffé.

Lee el artículo y escúchalo online:

DEUTSCH

<http://www.veintemundos.com/magazines/160-de/>

ENGLISH

<http://www.veintemundos.com/magazines/160-en/>

FRANÇAIS

<http://www.veintemundos.com/magazines/160-fr/>

