

## **La Hora del Cafégourmet en el Istmo**

**Región vende 5,5 millones de sacos al año, equivalente a lo que consumiríamos en el país en 17 años**

En Costa Rica decimos que tenemos el mejor café del mundo pero... podría no ser ni siquiera el mejor de Centroamérica.

Cuando hablamos de café de calidad pensamos que nuestra competencia es Colombia, con todo y su Juan Valdez. Algunos otros mencionarían el grano de Brasil.

Sin embargo, olvidamos que nuestros vecinos tienen condiciones geográficas y climáticas, que también son muy favorables para producir un grano por el que algunos tostadores de Estados Unidos, Japón y Europa pagan miles de dólares.

Guatemala y Costa Rica llevan la ventaja en la exportación de café fino, pero El Salvador, Honduras y Nicaragua están dando pasos importantes, mientras que Panamá apuntó a variedades como el cafégeisha que, aunque se produce en pequeñas cantidades, se vende en unos \$4.000 por quintal (en la Bolsa de Nueva York se cotiza en promedio a \$137 por quintal).

En mayo pasado, el granogeisha, de la finca Esmeralda, sorprendió al sector cuando vendió en \$15.740 el quintal.

El caso de El Salvador ejemplifica el avance de la región en grano de calidad. De la cosecha del 2000-2001 a la del 2006-2007, la producción de café especial se quintuplicó.

Ciertamente Costa Rica tiene los diferenciales de precios más altos de la región –seguido de Guatemala–, y es el país con los mejores rendimientos por hectárea en el cultivo de café (un promedio de 24 quintales por hectárea, mientras el resto tiene en promedio 10 ó 15 quintales).

Su reconocimiento como un país políticamente estable y con una exigente legislación laboral y ambiental, le permitió desarrollar una imagen internacional.

Sin embargo, sus vecinos han aprendido que normas como esas llaman la atención de las empresas compradoras y aumentan el nivel de productividad.

Por eso, hoy todos poseen fincas y beneficios certificados por Rain Forest Alliance, UTZ, Café Practices de Starbucks, u otras, por cumplir con adecuadas normas sociales y ambientales.

Por ejemplo, El Salvador tiene 159 certificaciones de Rain Forest Alliance; Guatemala, 53, y Honduras, 29. Nicaragua tiene 18; Costa Rica, 14, y Panamá, solo 4.

La UTZ está presente en mayor número en Guatemala, con 23 certificaciones, y Honduras, con 16. Nicaragua y Costa Rica poseen 6 cada una, y El Salvador, solo 1. Además, a diferencia de gran parte de los cafetales de Costa Rica, en las demás naciones el café crece bajo la sombra de árboles, característica muy valorada en el mercado. En Honduras y Nicaragua el 98% del grano se cultiva así.

También, ya toda Centroamérica participa en la subasta Taza de la Excelencia, liderada por una organización internacional, en la cual el grano se vende a precios que, por lo menos, cuadruplican el de la Bolsa de Nueva York.

## **Demanda en aumento**

Los representantes del sector cafetalero entrevistados reconocen que sus exportaciones continuarán creciendo porque la demanda a nivel mundial de café de calidad sigue aumentando.

Según datos de la SCAA, las ventas de café fino se incrementan entre 5% y 10% cada año, mientras que en el café comercial las cifras se mantienen estables. Además, hay un aumento en el consumo local en cada país de Centroamérica.

Costa Rica más bien produce menos café que hace una década. En la cosecha 1997-1998 produjo 2.500.000 sacos de 60 kilos, y en la actual llegará a 1.882.000 sacos con el mismo peso.

Muchas de las mejores tierras para extraer café de calidad están hoy urbanizadas.

Panamá también carece de suficiente tierra para ampliar la siembra. “Geográficamente estamos un poco limitados y el costo de la mano de obra cada día es más alto y además se va haciendo más escasa, como le pasa a Costa Rica”, dijo Daniel Peterson, expresidente de la Specialty Coffee Association of Panamá y propietario de la finca Esmeralda, que vende cafégeisha .

Para obtener grano de calidad, Panamá solo cuenta con tierras en la provincia de Chiriquí, fronteriza con Costa Rica, donde sí hay alturas entre los 1.200 y los 1.800 metros por encima del mar.

Pese a todo esto, Leiva, de la Asociación de Cafés Finos de Costa Rica, reconoce que hay que seguir de cerca la iniciativa de otros países.

“A mí me preocupa lo agresiva que es Guatemala en mercadeo versus nuestro país que se ha rezagado. Aun así vendemos mejor que ellos pero a futuro hay que tomarlos en cuenta, podrían ser una amenaza”, afirmó.

Esa nación no solo produce más cantidad de grano por el tamaño de su territorio (4.000.000 de sacos en la actual cosecha), sino que tiene mejor posicionamiento en Europa, detalló Leiva, y en Japón son mucho más fuertes que Costa Rica.

Ronald Peters, director ejecutivo del Instituto de Café de Costa Rica (Icafe), reconoció que el presupuesto con que cuenta para mercadear el grano es mucho menor que el de otros países.

“Sin embargo, nosotros tenemos gran éxito en nuestro mercado principal que es Estados Unidos y ahora estamos entrando tímidamente en el mercado de China”, agregó.

¿Qué pasará entonces? Hay quienes lo tienen claro, como Henry Hueck, de Nicaragua. “La crisis de los precios bajos en el 2000 nos hizo reaccionar, estudiamos mucho lo que teníamos que hacer y seríamos muy tontos si ahora no lo hacemos”.

## **Variedad de gustos**

Hoy, las autoridades de cada país afirman que en lugar de competidores los países centroamericanos se complementan.

“En el nivel de café especial no se considera que uno sea sustituto de otro porque las características que presentan son diferentes”, explicó Arnoldo Leiva, presidente de la Asociación de Cafés Finos de Costa Rica.

En café, dijo, hay gran diversidad de gustos. Por ejemplo, Estados Unidos valora mucho la acidez, Japón prefiere la tazas dulces y balanceadas y con finales florales. A Italia le gustan las tazas de cuerpo pesado y dulzura.

“Nosotros somos un abanico de sabores... hay quienes compran solo café de Nicaragua y Honduras; otros prefieren el de Guatemala y Costa Rica”, explicó Henry Hueck, gerente general de la empresa Ramacafé en Nicaragua, propietaria de varias fincas exportadoras de café de alta calidad.

Rodolfo González, gerente de la Asociación Nacional de Café (Anacafe) de Guatemala, coincide con sus colegas. “Nosotros no nos vemos como competencia de ustedes, ni creemos que ustedes deberían vernos como competencia”.

González resaltó que actualmente con la negociaciones comerciales con la Unión Europea, el sector cafetalero de Centroamérica es el único que está trabajando en bloque. “Nos interesa que le compren a Centroamérica y no a Vietnam”.

El gerente de Anacafé destacó la labor de mercadeo y producción de calidad que están realizando Nicaragua y Honduras. “Nosotros encantados porque lo que queremos es que el café de la región sea mejor, ahí nos beneficiamos todos”, afirmó.

## **El grano cayó y brotó**

Históricamente Centroamérica ha sido productor de café. Pero, en la década de 1970 y 1980 las guerras internas y otras circunstancias golpearon al sector.

Esto impidió que formaran parte de los beneficios que trajo la creación en 1982 de la Specialty Coffee Association of America (SCAA) en Estados Unidos.

A la entidad pertenecen 40 países y su misión es impulsar la producción y los estándares del café de calidad.

“Cuando nace la SCAA es justo cuando El Salvador desaparece del mapa y nos perdimos la ola que agarraron Costa Rica y Guatemala”, explicó Ricardo Espitia, director ejecutivo del Consejo Salvadoreño del Café.

No fue hasta hace unos 15 años cuando el resto de la región comenzó a mejorar la producción.

Otro golpe fue la crisis de precios del café que inició en el 2000, la que obligó a istmo a dejar de impulsar la producción de café comercial e invertir más en el grano de calidad para poder obtener una mejor paga.

## **Fino,gourmet ...**

Cuando se trata de explicar qué es un café de calidad surgen diferentes términos como café fino, especial, gourmet o diferenciado.

La Asociación de Cafés Finos de Costa Rica dice que se trata de cualquier café que reciba un premio por encima de los precios estándares sin importar su altura o ubicación geográfica.

En El Salvador hablan de cuatro categorías: gourmet, fino, certificado como sostenible y el Fair Trade.

Guatemala utiliza tres clasificaciones según la altura donde se siembre: Strictly Hard Bean, Hard y Prime o Extra Prime.

Fuente Entrevistas realizadas por EF.