

NUEVOS CAFÉS

BOURBON POINTU (LAURINA)

¿Cuántos saben que existe un café naturalmente descafeinado o con muy poco contenido de cafeína? Además, que sus frutos y semillas son puntiagudas, de allí su nombre Bourbon Pointu (Bourbon puntiagudo) y que tiene un magnífico sabor. Descubrimos más sobre esta variedad, también llamada Laurina, de mano de William Solano, Curador de la Colección Internacional de Café de CATIE, el Centro Agronómico Tropical de Investigación y Enseñanza, referente en el mundo del café por su trabajo entorno a la producción, manejo y conservación de este producto.

Bourbon pointu es una variedad de café obtenida de una mutación del *Coffea arabica*, descrita por primera vez en 1711 por el Sr. d'Hardancourt, Secretario de la East India Company, en una misión a la isla de La Reunión, situada en el océano Índico y que pertenece a Francia. Se cree que las primeras semillas llegaron provenientes de Yemen. Como dato curioso, se menciona que el rey de Yemen se las había dado porque estaba en buenos términos con el pueblo francés, pues lo habían curado de un absceso en el oído.

La isla de La Reunión, antes llamada Bourbon, tiene y tuvo plantaciones de café. Durante el siglo XVIII, el café fue uno de los primeros productos en exportarse a Francia desde las zonas tropicales junto con el cacao, la caña de azúcar y el algodón. El científico, Sieur Leroy, descubrió que el café que se estaba produciendo en esta isla era en realidad una mutación na-

tural del café arábica importado del Yemen. Este café llegó a ser el preferido del rey Luis XV y de su corte, así como el de personajes ilustres como el escritor Voltaire o el pintor Fragonard.

La época dorada del Bourbon pointu se acabó cuando a finales del siglo XVIII una fuerte plaga (roya) acabó con prácticamente todos los cafetales y durante más de medio siglo dejó de existir, regresando con muy pocas y pequeñas plantaciones. Sin embargo, una iniciativa del Consejo Regional de la Isla reunió fondos en el año 2002 para investigar sobre las posibilidades de recuperar este cultivo. Fue así como se inició la colaboración con el Centro de Cooperación Internacional en Investigación Agronómica para el Desarrollo (CIRAD) en dicho proyecto. En 2007, se creó la Coopérative Bourbon Pointu y muy pronto se hizo realidad la comercialización de la primera cosecha efectiva de este valioso café.

BOURBON POINTU ▼



BOURBON AMARILLO ▼



El Bourbon pointu es un café con notas frutales, cuerpo medio, bien balanceado y retrogusto de largo recorrido. Su acidez es media como su amargor y su astringencia muy baja.



SUS CARACTERÍSTICAS

El Bourbon pointu es una variedad conocida desde hace muchos años y de ahí, probablemente sus múltiples nombres. Así, **el café Bourbon pointu es reconocido ampliamente, también, como Laurina** y, además, frecuentemente es citado en la literatura bajo denominaciones como Leroy, Petit bourbon pointu, Smyrna, Marron o Batard.

En el pasado hubo varias hipótesis de si el Bourbon pointu era una especie distinta o un híbrido entre especies. Inicialmente, se mencionó que podía ser un cruce entre *C. arabica* y *C. mauritiana* Lamarck; sin embargo, eso fue descartado rápidamente porque de este cruce hubiera salido una planta estéril por tratarse de un triploide y se sabe que el Bourbon pointu produce frutos. Otros autores mencionaron que se originó del cruce de los cultivares mokka x árabe. Sin embargo, varios otros autores coinciden al considerar al Bourbon pointu como una mutación de la especie *C. arabica*, de valor económico limitado.

Las plantas de Bourbon pointu, en comparación con la variedad Typica, son de menor tamaño, de múltiples tallos y forma cónica parecido a un árbol de Navidad, tienen ramificaciones densas, ramas laterales mucho más cortas, hojas más pequeñas, frutos de semillas más pequeños y más cónico en la base.

El Dr. Jorge León, botánico reconocido internacionalmente y quien fuera curador de la Colección de Internacional de Café del CATIE (Centro Agronómico Tropical de Investigación y Enseñanza) en Costa Rica, caracterizó al Laurina o Bourbon pointu, diciendo que son plantas más bajas que Typica, de entrenudos cortos y ramificación abundante. Hojas pequeñas y angostas, de forma oblonga (alargadas con los lados ligeramente paralelos), agudas en la base y el ápice y de color oscuro. Las flores son de tamaño normal. **La característica más particular de esta variedad es la forma de los frutos, que son alargados, angostos y agudos en los extremos, de aproximadamente 8-10 mm de largo. Las semillas también son angostas y agudas en los ápices, de allí es donde deriva el nombre de Bourbon pointu** (Bourbon puntiagudo). Entre 1952 y 1960 llegaron a la Colección Internacional de Café del CATIE, cuatro accesiones provenientes de la isla de La Reunión, Kenia y Camerún. Desde entonces estos materiales se conservan en dicha colección y están disponibles para cualquier usuario.

¿POR QUÉ TIENE MENOS CONTENIDO DE CAFEÍNA?

Algunas de sus progenies han tenido buena producción, pero la forma de la se-

milla complica su comercialización. En Brasil se mostró muy resistencia a las sequías prologadas sin perder sus hojas. Las características de Laurina son controladas por un par de genes recesivos de efecto pleiotrópico; es decir, que ese par de genes controlan varias características fenotípicas y que son recesivos, por eso algunas veces no son heredables.

Una de las características más sobresalientes del Laurina consiste en que **es un café naturalmente bajo en cafeína**. La literatura reporta que contiene solo entre 0.3 y 0.5% de cafeína, mientras que los granos de cafés arábicas generalmente contienen alrededor de 1.4% o más.

¿Por qué tiene menos contenido de cafeína? La hipótesis más aceptada es que la mutación laurina (*lr*) podría suprimir los efectos genéticos del genoma en cuanto al contenido de cafeína del *Coffea canephora* (progenitor de *Coffea arabica*) presente en esa variedad, dando como resultado un fenotipo similar a *Coffea eugenioides* (el otro progenitor del café arábica) para este rasgo.

La mayoría de los cafés bajos en cafeína o descafeinados que se consiguen en los supermercados es porque han sufrido un proceso químico para descafeinar el grano y eso altera la composición química y el sabor del café; mientras que en Laurina el bajo contenido de cafeína es naturalmente obtenido en la planta. Sin embargo, la cafeína en la planta actúa como un

insecticida natural, por lo que **la cafeína baja da como resultado una planta que tiene menos resistencia a las plagas** y es más receptiva a las enfermedades; por lo tanto, es una variedad más difícil de cultivar y generalmente tiene un bajo rendimiento. Por eso muchas veces su precio es más alto en comparación con otros cafés.

EL BOUBON POINTU, HOY

Este cafeto está especialmente adaptado a la climatología y suelos de isla de La Reunión, lo que ha dificultado mucho su cultivo en otros territorios, donde su productividad y rendimiento (relación café cereza/café oro) ha resultado siempre baja, además su susceptibilidad a enfermedades fungosas del follaje, como la roya, complican mucho su producción; no obstante, si es posible encontrarlo en otros países.

En Costa Rica, la finca Doka Estate, ubicada en las faldas del volcán Poás, son pioneros en la producción de Laurina. Llevan cerca de una década cultivando este café de forma experimental y desde 2016 se aventuraron a escalar en área para satisfacer la demanda de su empresa tostadora. Actualmente, poseen en total alrededor de 20 hectáreas de Bourbon pointu, distribuidas en varias fincas.

De acuerdo con lo manifestado por el Ing. Mariano Vargas, gerente de operaciones de la compañía, el cafeto de Laurina. No demanda requerimientos especiales de topografía, y se comporta de igual forma en terrenos planos, como inclinados. El Bourbon pointu, eso sí, explica, resulta muy susceptible a la roya, lo que genera una atención especial en los monitoreos tempranos. Asimismo, este es un café tolerante a la sombra y se ha alcanzado su máximo potencial en productividad y en taza en altitudes superiores a los 1,600 m.s.n.m.

En la isla de La Reunión, el Bourbon pointu crece en la falda del volcán Piton des Neiges (Pitón de las Nieves). Allí el suelo es muy rico, lo cual hace que se produzca un café complejo, bien balanceado y sorprendentemente sutil al paladar. Es cosechado manualmente con un gran cuidado para seleccionar las cerezas en su punto de madurez óptimo. El café es tratado mediante un proceso húmedo específico y luego secado 100% al sol antes de ser tostado de manera artesanal, con el fin de conseguir que los aromas expresen perfectamente su sabor único.

SUS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Los expertos definen la taza de este café como de cuerpo medio y bien balanceado.

No resulta excesivamente aromático, pero en cambio sí presenta un retrogusto de largo recorrido. Su acidez puede considerarse media, igual que su amargor. La presencia de notas frutales es también la justa, sin desequilibrio alguno, destacando además, una muy baja astringencia favorecida por el escaso contenido de cafeína de estos granos.

Actualmente, en la isla de La Reunión se consumen y producen dos tipos de café: el Bourbon pointu premium y el Bourbon rond, este último procedente de Yemen. Parece ser que hace no mucho tiempo atrás un japonés se quedó encantado con su sabor, analizaron sus propiedades, se descubrió su origen arábica y se comenzó a exportar al país nipón. Como en ese momento la producción alcanzaba solo las tres toneladas anuales, el precio llegó a 650€/Kg y los japoneses compraron el 80% de la producción. El resto del café, una parte pequeña, se queda en la isla y lo demás se pide en lugares exclusivos como el Café Procopé o el Fouquet's, en la avenida Champs Elysées, en París, donde el precio de una taza de Bourbon pointu varía entre 10 y 20€, ¡La mitad de lo que cuesta la misma taza en Japón! ■

William Solano

Curador de la Colección Internacional de Café CATIE

Este café tiene solo entre 0,3% y 0,5% de cafeína vs el 1,4% o más de los granos de Arábica regulares.



SIGUE TU INSTINTO NATURAL Y PÍDELO ORGANIC.



⇒ LO PIDO
organic ⇐

World's leading filling & sealing solution.



COFFEE & TEA

IMCO
PROCESS & PACKAGING

Representación en exclusiva en España y Portugal

Còrsega 381-387, 08037 Barcelona | www.imco.es | imco@imco.es | T. 934 572 800