

➤ NUEVOS CAFÉS

COFFEA LIBERICA

A pesar de que existen 124 especies de café, muchos consumidores desconocen que en las miles de tazas de café que actualmente se consumen en el mundo, solo usamos los granos de café de dos especies, *Coffea arabica* y *Coffea canephora* (Robusta). Sin embargo, el potencial agronómico de variedades como la *Coffea liberica* está abriendo la puerta a su posible uso comercial. ¿Pero qué sabemos de este café?

SOBRE EL ORIGEN Y LA DISPERSIÓN DEL COFFEA LIBERICA

El *Coffea liberica* es un café que se originó en las tierras húmedas y semiáridas que van desde Guinea hasta el Congo, en África. En esta área se han diferenciado varios genotipos de café que se han introducido a lo largo de la historia como cultivo, como el Excelsa, Dewevrei, Abeokutae y otros.

Se conocen híbridos naturales entre *C. liberica* y *C. arabica*, que han llegado a tener cierta importancia comercial, como los llamados Kalimas y Kawisari, aunque la introducción en el mercado del *C. liberica* no ha sido siempre sencilla ni tampoco exitosa. Se sabe que este café fue introducido en Filipinas a mediados del siglo XVIII; en Borneo en 1875 y en Indonesia en 1892. La principal razón para hacerlo fue su resistencia a la roya, una enfermedad que en aquellos años destruyó de forma desoladora las plantaciones de Arabica en estas regiones.

Los registros históricos mencionan que el café Liberica fue muy productivo en esa época. Se adaptó muy bien, por ejemplo, al clima y a los suelos de Borneo, donde localmente recibió el nombre de "kopi dayak", convirtiéndose en el primer cultivo comercial de Iban, una comunidad

indígena local. Los informes revelan que en la finca Matang en la región de Sarawak, en Borneo, se cosechaban alrededor de 18 toneladas de café Liberica por año e incluso llegó a exportarse. Sin embargo, debido a su inestable producción y mal manejo en la finca, varios años después ese cultivo fue reemplazado por café Robusta, té y caucho, llegando casi a olvidarse. Solo se mantuvieron unas pocas plantas para consumo privado. En América únicamente hay registros de plantaciones de cierta extensión en Surinam.

EL COFFEA LIBERICA ES POSIBLE CULTIVARLO EN CASI CUALQUIER SUELO

En la década de los 80's el Liberica representaba el 4% de la producción mundial. Sin embargo, actualmente y según las estadísticas de la Organización Internacional del Café (ICO), la producción mundial de café en la cosecha 2018-2019 fue de 172.5 millones de sacos, de los cuales un 59% corresponde a café Arábica, un 41% a Robusta, sin registros de *C. liberica*, a pesar que se sabe que en algunos países de África y Asia se mantienen algunas plantaciones comerciales, cuyo uso, incluso, se cree que se está incrementando. Hoy en día, en Filipinas el Liberica representa entre un 3 y un 4% de la producción nacional con tendencia a crecer, e incluso ya

es posible encontrar algunas fincas donde el 100% de su producción ya es de esta especie.

¿CÓMO ES EL LIBERICA?

En la Colección Internacional de Café del CATIE (Centro Agronómico Tropical de Investigación y Enseñanza) existen 24 accesiones de *C. liberica*. Se trata de una especie diploide, de fertilización cruzada. Sus árboles llegan a medir hasta 20 metros de altura, con un solo tronco central, del cual salen ramas laterales que no se ramifican y que pueden llegar a medir hasta 3 metros de largo. Presentan hojas en pares, opuestas, en posición decusada, de forma oval a obovadas, tamaño grande que va desde los 15 a 40 cm de largo y de 5 a 15 cm de ancho, de textura coriácea y de color verde oscuro. Las inflorescencias son cimosas, de 2 a 5 en cada axila, con 3 a 6 flores por cima. La corola es blanca o rosada con 5 o 8 pétalos. El fruto es obovoide o elipsoide, de 1 a 2,5 cm de largo y de 1 a 2 cm de ancho, de color rojo vino. El disco es comúnmente muy ancho de hasta 1 cm de diámetro. El mesocarpo es grueso y carnoso y se adhiere fuertemente al endocarpo o pergamino, que es muy corrugado. Los frutos secos permanecen adheridos al árbol. Las semillas son planoconvexas y miden de 10 a 25 mm de largo.



¿SE PUEDE RECONSIDERAR EL USO DE CAFÉ LIBERICA DE FORMA COMERCIAL?

La especie de *C. liberica* sabe amarga, metálica y amaderada. Esta ha sido la percepción comúnmente aceptada dentro de la comunidad de cafés especiales. La mayoría de las personas que compran café en grano Liberica lo utilizan para combinarlo con otros tipos de granos, como Robusta y Arábica, lo que le da un impulso aún más poderoso a su taza de café por la mañana. Para los amantes del café que han probado el café Liberica, por lo general dicen que es incomparable a otro café que probaron antes. Algunos de ellos incluso explican

que no sabe como el café habitual, y aseguran que presenta un sabor sabroso a madera que disfrutan ya que es único.

Los granos de café Liberica son perfectos para aquellos que desean probar una nueva experiencia de café. En los últimos años, un pequeño grupo de profesionales del café de Malasia y Alemania ha comenzado a repensar la reintroducción de este café en el mercado. ¿Vale la pena explorar esta especie desde una perspectiva sensorial? ¿Tiene el potencial de calidad que podría convertirlo en una alternativa viable o incluso deseable en el mercado cafetero? Según estos investigadores y profesionales del café, que realizaron diversos ejercicios de cata en Borneo, comparándolo con Geishas y Bourbones, descubrieron que el Liberica presentaba un aroma increíble, una agradable mezcla de olor afrutado y floral. También, encontraron notas a sabores tradicionales como el chocolate negro y el limón, y otras más desconcertantes, como la jaca, concluyendo que

el Liberica tiene más dulzor que el Arábica y que se trata de una variedad con futuro (aunque otros creen que es necesario esperar más tiempo para sacarla al mercado).

En Centroamérica, mientras, cada vez es más utilizada la especie Liberica como portainjerto gracias a su sistema radical profundo. La gente tiene la idea de que la raíz de *C. canephora* es muy robusta; sin embargo, su sistema radical no es tan profundo en comparación con el Liberica. Las raíces de Liberica son mucho más profundas que cualquier otra especie de café.

El *C. liberica* es posible cultivarlo en casi cualquier suelo, incluso turba y arcilla, lo que le convierte en una especie más tolerante a la sequía, a las bajas temperaturas y a las enfermedades de las raíces.

Costa Rica, por ejemplo, cuenta con el genotipo Catuaí SH3, que posee el factor SH3 proveniente de *C. liberica* y que le confiere una resistencia durable contra la roya y probablemente a otras enfermedades del cafeto. Es un material con mucho potencial agronómico que posee, también, resistencia a cercospora y tolerancia a sequía. Es por ello que está siendo evaluado por el Instituto del Café de Costa Rica (ICAFFE) y los primeros resultados manifiestan la presencia de

COMBINADO CON GRANOS DE ROBUSTA Y ARÁBICA ASEGURA UN IMPULSO PODEROSO A LA TAZA

plantas con cualidades agronómicas muy sobresalientes, con mucha producción de crecimientos secundarios y terciarios en las ramas de la parte inferior de las plantas. Este genotipo fue usado como progenitor para generar nuevos híbridos F1 al cruzarse con materiales silvestres de la Colección Internacional de Café del CATIE y variedades comerciales.

¿Tendrá futuro la especie *C. liberica* para usarse nuevamente de forma comercial? Solo el tiempo lo dirá.

William Solano

Curador de la Colección Internacional de Café CATIE