

▣ CALIDAD

DISEÑANDO LOS BIOTIPOS DE CAFÉ DEL FUTURO

Actualmente, el uso de nuevas variedades de café en el campo es, principalmente, consecuencia de dos factores clave, la búsqueda de la tolerancia a la roya y la consecución de una mayor calidad de taza. Desde la década de 1990, el CATIE ha apostado por los híbridos de café para esta misión, haciendo uso de la riqueza genética de nuestra colección para crear biotipos cruzando gemoplasmia silvestre con variedades comerciales. Y todo, porque estamos convencidos que la sostenibilidad de la industria del café depende y va a depender del uso de la mayor diversidad genética posible para hacer frente a desafíos como las plagas y enfermedades, además de la variabilidad climática.

Los híbridos de café se han confirmado como las variedades más resilientes a estos factores, habiendo demostrado ya, tener buena tolerancia tanto a la sequía como a los suelos inundados e, incluso, a las heladas como se experimentó en Laos, un tiempo atrás. Este comportamiento se debe principalmente al vigor híbrido de estos cafés, y que es producto directo de la heterosis producida por el cruce de materiales genéticos distintos como son las variedades comerciales y los materiales silvestres utilizados como progenitores para crear estos cafés. Nuestra colección cuenta con materiales genéticos con un potencial alto en calidad de taza y cremos que estos genotipos creciendo en agroambientes ideales pueden expresar todos sus atributos organolépticos y lograr nuevos sabores y aromas. Personalmente, estoy casi seguro de que, a corto plazo, uno de nuestros materiales puede llegar a superar, incluso, el éxito que el Geisha alcanzó en Panamá.

▣ CALIDAD Y TOLERANCIA A LA ROYA

Hasta hace poco más de una década, la altura máxima a la que se solían instalar las fincas de café de altura rondaba los 1.800 m.s.n.m., pero hoy es cada vez más habitual encontrar haciendas ubicadas por encima de los 2.000 m.s.n.m. Paralelamente, se incrementa, también, el número de fincas abandonadas ubicadas en el "piso", 600 m.s.n.m., porque ya no son rentables.

En 2015 se realizó un taller en Guatemala organizado por World Coffee Research que reunió a todos los fitomejoradores de café de la región. La conclusión fue que Centroamérica necesita dos biotipos de café para el futuro, uno para zonas altas (≥1.500 m.s.n.m) cuya característica principal de selección sea la calidad de taza, y el otro para zonas medias-bajas (800-1500 m.s.n.m., alrededor de 70 % de las fincas cafetaleras de



Planta de híbrido

la región) cuyo factor principal sea la tolerancia a la roya, una enfermedad que se ha desplazado ahora, también, a tierras altas, a causa del cambio climático. Y es que hoy en día no es extraño encontrar plantas infestadas a 1.400 m.s.n.m., cuando hasta hace unos años el "techo" de la enfermedad eran aproximadamente los 1.000 m.s.n.m. Es así que aquí, en Turrialba, por ejemplo, la Hacienda Aquiras, la finca más grande del país, con una sola unidad de área de alrededor 750 hectáreas de café, están sustituyendo sistemáticamente desde hace ya 6-7 años, la tradicional variedad Caturra por otras nuevas, básicamente híbridos, que poseen tolerancia a la roya.

Mientras, en otros puntos de Costa Rica, algunos productores con fincas en zonas altas han empezado a usar, también, materiales genéticos provenientes de la colección de CATIE, principalmente silvestres, cuyo origen son Kenia y Etiopía, con sabores y aromas más complejos que están sirviendo para conseguir en estas tierras, cafés con características diferenciadas y que han facilitado su incursión a nuevos mercados como el asiático (Japón, Corea, Taiwán).

▣ NUEVOS ORÍGENES

Pero el cambio climático no solo está condicionando la sustitución de variedades tradicionales por otras más resistentes, sino que también está dando lugar a nuevas plantaciones en lugares hasta ahora estériles para el café. Durante el mes de noviembre del pasado año, tuve la oportunidad de visitar una finca de café en Hanan una ciudad que está a menos de 20 km de Seúl, en Corea, a 37° latitud norte, o sea, a más de 4000 km de la línea del Ecuador. Esta ubicación está a más de 1.500 km por encima de la zona intertropical (Trópico de Cáncer), donde está el cinturón del café, es decir, la zona óptima para cultivarlo. ¡Esto es el equivalente a producir café en Washington DC! Me pareció realmente increíble, y no sé si existe otra finca de café en el mundo tan al norte.

Oviamente la producción de café en Hanan es en invernadero y con calefacción, ya que en el invierno la temperatura puede llegar a 0°C, lo que resultaría imposible para cultivar café. Sin embargo, especialistas coreanos del Research Institute on Climate Change and Agriculture (RICCA) consideran que en unos cincuenta años debido al incremento en la temperatura que está previsto puedan ocurrir en Corea, puede ser posible cultivar café a campo abierto. Debido a esto se firmó un convenio entre CATIE y RICCA y se ejecutó un proyecto entre 2017 y 2019 para estudiar en conjunto la adaptación de materiales genéticos

en Corea. Considero que esto puede llegar a ocurrir también en otros países por encima del Trópico de Cáncer, como Estados Unidos y Japón, o bien en tierras más al norte de China, India y por qué no Italia o en España, también.

▣ MISMO CAFÉ DIFERENTE TAZA

La incorporación de nuevos híbridos en terrenos dispares también ampliará las calidades de cafés existentes.

La calidad es la suma de varios factores, algunos de estos totalmente susceptibles de ser modificados por el hombre, como el manejo (fertilización, sombra, densidad), tiempo de cosecha (grados brix), el proceso de secado, el tiempo de reposo, o el tostado, y otros que el hombre no puede cambiar y cuya interacción mutua es muy importante para lograr una café de calidad. Se trata de la genética de la variedad y el ambiente (te-

rruño) en el cual las plantas crecen. Y es por ello, que al igual que el vino, la selección de la variedad de café se debe realizar en función de las condiciones agroambientales (altitud, temperatura, luminosidad, régimen de lluvias) donde este va a crecer. A mayor altura, por ejemplo, la temperatura va a ser más baja y el crecimiento del grano es más lento, dando oportunidad a acumular más cantidad de componentes bioquímicos que son los responsables de dar un sabor más complejo al café, alcanzando sabores con notas florales y afrutados que no es posible lograr en zonas bajas.

Si combinamos, pues, una variedad con potencial de calidad, buena elevación (media-altura), un excelente manejo de la fertilización, buena recolección y a esto le adicionamos unos procesos de beneficiado tales como natural, honey, lavado, maceración carbónica o fermentaciones aeróbicas o anaeróbicas que brindan un asentamiento de los sabores, estos cafés pueden incrementar entre

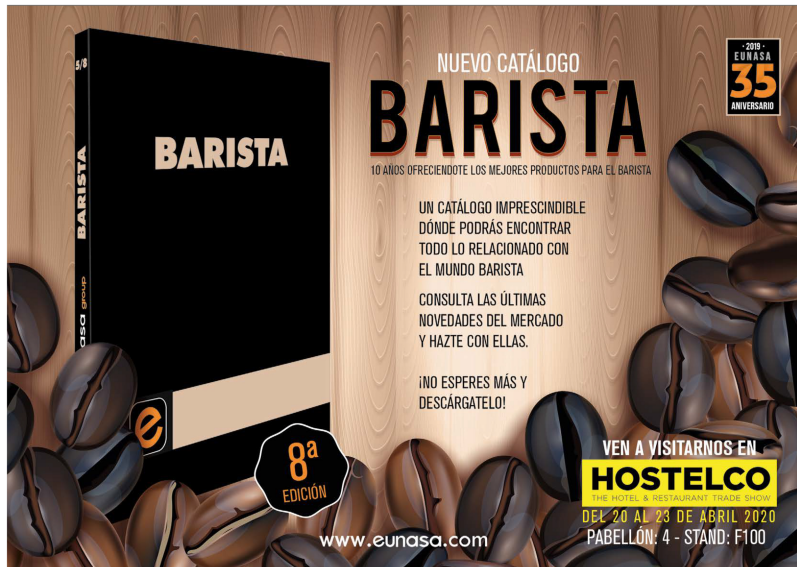
6 y 8 puntos en la evaluación sensorial según el puntaje del Specialty Coffee Association (SCA).

Ahora bien, existen también variedades típicas de un país o región como la Blue Mountain de Jamaica y el Geisha de Panamá (T.02722) que han encontrado el nicho agroecológico ideal en esos respectivos países para expresar todo su potencial de calidad y que, de momento, no ha sido igualado en ningún otro país, a pesar de utilizar la misma planta. Dicho de otra forma, quizás no es que los cafés se desarrollen de diferente manera en territorios distintos, sino que hay variedades que se adaptan muy bien a agroambientes particulares, difíciles de encontrar en otro país o región. Este es el caso del ya referido Blue Mountain en Jamaica, el Pacamara en El Salvador o el Geisha en Boquete (Panamá).

William Solano

Especialista en Recursos Genéticos
Curador de la Colección Internacional de Café del CATIE

▣ CALIDAD



NUEVO CATÁLOGO

BARISTA

10 AÑOS OFRECIENDO LOS MEJORES PRODUCTOS PARA EL BARISTA

UN CATÁLOGO IMPRESCINDIBLE
DÓNDE PODRÁS ENCONTRAR
TODO LO RELACIONADO CON
EL MUNDO BARISTA

CONSULTA LAS ÚLTIMAS
NOVEDADES DEL MERCADO
Y HAZTE CON ELLAS.

¡NO ESPERES MÁS Y
DESCÁRGATELO!

VEN A VISITARNOS EN
HOSTELCO
THE HOTEL & RESTAURANT TRADE SHOW
DEL 20 AL 23 DE ABRIL 2020
PABELLÓN: 4 - STAND: F100

8ª EDICIÓN

www.eunasa.com