Del terruño a la taza

Diferenciar el café por su calidad y origen

Café en CIRAD

El café atraviesa una crisis de sobreproducción que ha hecho caer las cotizaciones hasta niveles nunca antes alcanzados. Los cafés especiales resisten mejor a la crisis. Sus características gustativas o, simplemente, los métodos de producción utilizados los convierten en productos originales y mejor pagados porque interesan a torrefactores y consumidores. Paradójicamente, y a pesar de la aparición de nuevos mercados para estos cafés de calidad, los factores ligados al terruño que influyen en la calidad son aún poco conocidos. Esto llevó al CIRAD a emprender una serie de investigaciones sobre el tema.

¿Por qué interesarse por el terruño?

Para un grupo de productores y transformadores locales, optar por un enfoque de terruño consiste en explotar lo mejor posible el potencial de calidad del café a escala de una región, diferenciarlo de los demás y adaptar su producción a un mercado.

Comprender el efecto terruño: un planteamiento científico

Comprender la influencia del terruño sobre la calidad de la bebida es:

- caracterizar un producto;
- medir los factores del medio y el itinerario técnico y jerarquizarlos en función de su influencia sobre las características de este producto;
- comprender las interacciones entre estos factores y recomendar manejos y variedades que mejor se adaptan al terruño.

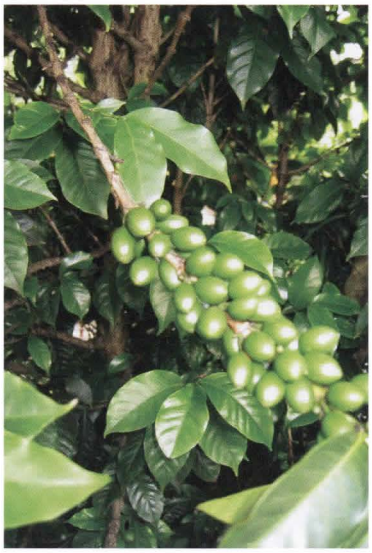
© J. Avelino

Cafetales en la región occidental de Kintamani, Bali, Indonesia.

La calidad del café, fruto de una sucesión de etapas

El principio de la elaboración de un café es el medio físico; las etapas intermedias son la planta, su funcionamiento, la cosecha, los tratamientos postcosecha y la torrefacción; el resultado es la bebida de café.

Cada etapa proporciona al producto una calidad potencial que podrá o no explotarse en la etapa siguiente en función de los conocimientos técnicos.



© F. Descroix

Fructificación del cafeto laurina (Bourbon pointu).

Socios

CATIE (Centro Agronómico Tropical de Investigación y Enseñanza, Costa Rica)
IAPAR (Instituto Agronômico do Paraná, Brasil)
ICAFE (Instituto del Café, Costa Rica)
ICCRI (Indonesian Cocoa and Coffee Research Institute)
IRD (Institut de recherche pour le développement, Francia)
Promecafé (Programa Cooperativo Regional para el Desarrollo Tecnológico y Modernización de la Caficultura en Centroamérica, República Dominicana y Jamaica)

CIRAD

Centro de Cooperación Internacional en Investigación Agronómica para el Desarrollo

Departamento de cultivos perennes
Programa café
Boulevard de la Lironde
TA 80 / PS3
34398 MONTPELLIER Cedex 5
Francia
cafe@cirad.fr

El terruño: origen de la autenticidad de los cafés

El CIRAD ha determinado la existencia de vínculos entre algunos factores del terruño y la calidad de la bebida: existen relaciones entre las características del café y la constitución química del suelo, la altitud de la plantación y la pluviometría. La calidad depende también de algunas prácticas del productor, como la intensidad de sombra o las variedades de café utilizadas y su carga frutal. Estos resultados posibilitan la existencia de cafés más auténticos con características vinculadas al origen y a los conocimientos técnicos locales y no solamente a los conocimientos técnicos de los transformadores.

Explotar el efecto terruño en la bebida de café: una apuesta por la calidad

Los factores medioambientales, genéticos, culturales y sus interacciones, responsables de autenticidad de los cafés, sólo podrán expresarse en la bebida de café si la cosecha, los tratamientos postcosecha, la torrefacción y la preparación son irreprochables.
Explotar el efecto terruño en la bebida de café es apostar por la calidad, desde el medio ambiente hasta la taza y desde el productor hasta el consumidor.

© J.J. Perriot

Pruebas comparativas de distintos orígenes.

Proyectos

Sostenibilidad de los sistemas agroforestales cafeteros en América Central: calidad del café e impactos ambientales (Casca). Proyecto Inco-Dev.
Apoyo en la identificación de una denominación de origen para el café de Kintamani, Ministère des affaires étrangères, Bali, Indonesia.
Apoyo al programa sectorial en la isla Guadalupe. Office de développement de l'économie agricole des départements d'outre-mer, Guadalupe.
Proyecto de café laurina. Conseil régional de la Réunion.

© P. Vaast

Asociación agroforestal de cafetos Arábica con maderables (Terminalia amazonia) *en Costa Rica.*

Objetivos de las investigaciones

Actualmente, las investigaciones responden a seis objetivos principales:
- estudiar el vínculo entre terruño y producto;
- construir un modelo de elaboración de la calidad;
- autentificar el origen del café mediante espectrometría del infrarrojo cercano;
- identificar indicadores de calidad en la uva madura;
- conocer el determinismo genético de la calidad del grano y de la bebida;
- seleccionar variedades por su calidad.

Para más información

Jacques Avelino
CIRAD, c/o Iica/Promecafé
Apartado postal 55, 2200 Coronado
San José, Costa Rica
jacques.avelino@cirad.fr
Tel.: +506 260 18 74
ó 260 18 75 ó 238 36 51
Fax: +506 260 19 37

Fabienne Ribeyre
CIRAD, 73 rue Jean-François Breton
TA 80 / 16
34398 Montpellier Cedex 5, Francia
fabienne.ribeyre@cirad.fr
Tel.: +33 4 67 61 75 49
Fax: +33 4 67 61 59 55