



La práctica totalidad de la producción de café en el mundo se concentra en la franja delimitada entre los trópicos de Cáncer y Capricornio, siendo meramente anecdóticas las poquísimas plantaciones que existen fuera de estas zonas. Las condiciones meteorológicas y también las geográficas hacen, sobretodo, de los países de América del Sur y de algunos africanos y del Extremo Oriente, lugares ideales para la producción de una amplia y variada gama de cafés, los aromas y sabores de los cuales, los convierten en piezas únicas, objeto de deseo, a diario, de millones de paladares hambrientos de sensaciones agradables.

Clasificación de los cafés

Después de haber sido el café, durante años, un comercio de estado que imponía las compras a unos países productores concretos, hoy se tiene la libertad de importar las mejores calidades de café y las que más se adecuan a nuestras preferencias. El café vuelve a estar de moda, y hoy en día, y cada vez más, es posible encontrar un buen café adecuado a nuestro paladar, o a la hora del día. Nos falta, no obstante, un mayor conocimiento de las múltiples variedades existentes de café y de sus diferentes sabores y cualidades.

Cometeremos un gran error si pensamos en el café como una única clase de bebida, esperando una mejor o peor calidad sólo en función del precio o del establecimiento donde lo adquirimos o degustamos. Es fundamental conocer la relación calidad/precio al comprar un buen café, y no solamente su coste. Es una pena que la legislación vigente no defienda más al consumidor y obligue a exhibir claramente en los envases, la variedad de café o los porcentajes de la mezcla si es el caso.

El café es un cultivo netamente tropical, desarrollado en una faja que rodea todo el mundo, entre ambos trópicos, el de Cáncer y el de Capricornio. Las características que definen básicamente sus cualidades, dependen mayoritariamente de sus variedades y de su procedencia.

De entre las distintas especies del café, dos son las más extendidas: *Arábica* y *Canéfora*, esta última siempre confundida con el *Robusta*, en realidad una de sus subespecies.

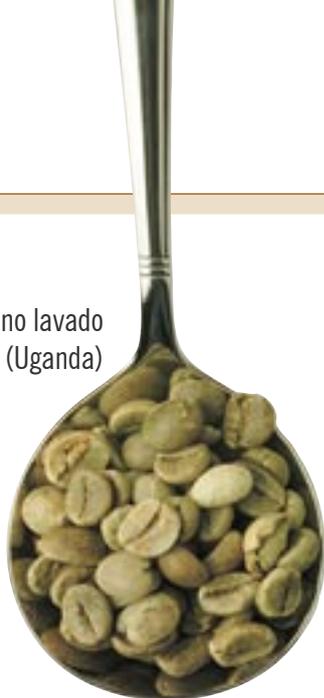
Arábica lavado (Kenia)



Arábica no lavado (Brasil Santos)



Robusta no lavado
(Uganda)



Los arábicas (a destacar sus variedades de Java, Moka, Bourbon, Maragogype...) son responsables de casi el 70% de la producción mundial. Originarios de Etiopía, se cultivan principalmente en zonas húmedas y altas –de 600 a 1.200 metros o más- de América Central y del Sur, África y Asia. Tienen un bajo contenido de cafeína –0'3/1'2%-, son muy

aromáticos, de un color claro, y tienen un cuerpo leve. Son evidentemente los cafés más caros.

Caben aquí dos grandes clasificaciones en función de su beneficiado: lavados, o tratados por vía húmeda en países o zonas con abundancia de agua y no lavados, procedentes de zonas más secas.

Cualidades	Arábicas	Robustas
Cafeína	Poca	Importante
Cuerpo	Liviano	Fuerte
Perfume	Acusado	Débil
Acidez	Bastante	Poca
Amargor	Poca	Acusada



Arábica lavado
(Magarogype)

Café arábica lavado.

Son grandes granos, de forma elíptica, de coloración verde-azulada y olor a verde. Tostado desarrolla grandemente su volumen y en la taza es un café aromático de excelente sabor. Se produce fundamentalmente en países centroamericanos y esteafricanos.



Colombia Arábica lavado

Café arábica no lavado.

Cultivado básicamente en Brasil, su cultivo se inició en 1732 en las entonces colonias portuguesas de Pará, Amazonas y Marañón. En 1760 se introdujeron cafetos procedentes de la colonia portuguesa de Goa, en la India. Son granos ovalados, de coloración verde amarillenta y olor a hierba verde, con sabores muy variados en función de la región de cultivo. Son típicos los Río, Riados y Riozonas por su característico y acusado sabor que recuerda el yodo.

Arábica no lavado (Santo Domingo)



Los Robusta.

(destacan las variedades Conilón, Kouilloi, Niaouli, Uganda...) aportan un 30% a la producción mundial. Especie “descubierta” al observar que era inmune a la plaga de hongos *Hemileia Vastatrix* que diezma a los arábicas, de ahí le viene el nombre. Originarios del Zaire, los principales cultivos están en zonas bajas y secas de África, Indochina y Brasil. Son cafés con un mayor contenido de cafeína, del 2 al 4%. Presenta un grano redondo, regular, de color marrón amarillento y con olor a paja seca. El tueste es normal y da lugar a un café fuerte, de gran cuerpo, de color oscuro y de fuerte sabor con un punto amargo que se pega al paladar. Café normalmente tratado en seco –no lavado-, que comporta la posible presencia de tierra en las hendiduras y otros defectos.



Robusta no lavado (Costa Marfil)

Café caracolillo.

(peaberry, caracoli o pearlcaffe). No es ninguna variedad, pero sí un tipo especial de grano. De hecho es un grano “defectuoso” que no crece normalmente al estar ubicado al final de las ramas y recibir poco aporte de savia. Crece sobre sí mismo, desarrollando un solo grano redondo dentro de la cereza en lugar de los dos medios granos normales. Al estar localizado en la periferia del árbol, recibe la máxima aportación de lluvia y de luz solar. Es un café muy apreciado por su paladar maduro y afrutado.

Caracolillo



Países productores de Café

La mayor parte de los países productores de café se encuentran en zonas tropicales, donde el clima es cálido y húmedo. Ciertos países, como Brasil y Ecuador en América del Sur o la India en Asia aprovechando su variada orografía son capaces de producir al mismo tiempo "Arábicas" en las zonas altas y "Robustas" en las regiones más bajas.

América del Sur

América Central

África

Asia y Oceanía

Arábica

Brasil
Colombia
Ecuador
Perú
Venezuela

Antillas
Costa Rica
El Salvador
Guatemala
Haití
Honduras
México
Nicaragua
Panamá
Rep. Dominicana

Etiopía
Kenia
Ruanda
Tanzania
India

Robusta

Brasil

Angola
Camerún
Costa de Marfil
Guinea
Liberia
Madagascar
Nigeria
Rep. Centro Africana
Togo
Zaire
Gabón

India
Indonesia
Malasia
Filipinas
Sri-Lanka
Tahití
Nueva Caledonia
Vanuatu