# INFOCAFE



# ESPECIES Y FAMILIAS DE CAFÉ

Mini guía para no perderse en este mundo de sabor.



HAY MÁS DE 80 TIPOS DE CAFÉ, AGRU-PADAS EN 5 ESPECIES DIFERENTES, DOS DE LOS CUALES DOMINAN HOY EN DÍA.

EN SUYAY TRABAJAMOS DÍA A DÍA BUSCANDO LAS MEJORES FAMILIAS Y GRANOS PARA CREAR NUESTROS BLENDS ÚNICOS.

EN EL INFOCAFÉ DE HOY VAMOS A HACER UN PEQUEÑO REPASO DE LAS DOS FAMILIAS MAS CULTIVADAS Y LAS ESPECIES MÁS DESTACADAS.



La planta del café (el cafeto, especie "coffea", familia "rubiaceen"), existe como arbusto o como árbol (4-10 metros de altura). La característica especial de estas plantas tropicales es que pueden producir simultáneamente flores y frutos (cerezas de café) de diferentes grados de madurez. El grano de café, tal como lo conocemos, es la semilla del cafeto. Los frutos, parecidos a la cereza, contienen cada uno dos semillas que yacen con los lados planos uno contra el otro. Las semillas están cubiertas por el mucílago, una piel de pergamino y la pulpa.

Hoy en día, el café se cultiva a lo largo del mundo en el llamado cinturón del café que es el espacio comprendido entre los Trópicos, llegando sus plantaciones incluso hasta China. En general, después de la siembra, transcurren de tres a cuatro años antes de la primera cosecha. Dependiendo de las condiciones de crecimiento y mantenimiento, el período de uso es de 20 a 30 años. Un clima húmedo y seco alternado es ideal. Las plantas necesitan mucho sol y lluvia (estación seca - estación lluviosa). Las temperaturas por debajo del punto de congelación destruyen los cafetos. El arábica prospera mejor a altitudes de 600-2000 metros y a 15-24 °C, mientras que el robusta a 200-900 metros y a 24-29 °C. La altura tropical favorece el aroma y la acidez, ya que allí el café crece v madura más lentamente.

#### **ESPECIES DE CAFÉ**

Arábica, libérica y canephora son las que se cultivan comercialmente para la producción de café.











## Canephora

El café robusta contiene el doble de cafeína que el arábica y es menos aromático. Es más resistente al calor, a las enfermedades y a los parásitos y por tanto más fácil y barato de cultivar. Su grano es redondo y la incisión recta. Madura en un plazo de seis a ocho meses. Se cultiva en África Central y Occidental, en el sudeste asiático y en Brasil.

Este café se suele utilizar para torrar con azúcar para las cafeteras de filtro y aumentar el rendimiento comercial del mismo.

Dentro de los Robusta sobresalen 4 variedades de café: Conilón, Kouilloi, Niaouli y Uganda.

El Conilón es el más cultivado. Es una variedad en la que han mejorado sus características frente a la Robusta tradicional.



#### Arábica

El café arábica es la variedad más antigua y considerada la más fina. Es más aromático, menos amargo y tiene menos cafeína. El grano es alargado y tiene una incisión curvada. El arábica madura en nueve a once meses. Su participación en el comercio mundial es superior al 60%. Se cultiva principalmente en Brasil, Colombia y América Central.

En Argentina más del 90% del café proviene de Brasil, no solo por las gran capacidad productiva de este país, sino también por los beneficios del tratado del mercosur que hace que el café de esta procedencia tenga menor carga impositiva que los demás. Siendo muy dificil conseguir café de Colombia de calidad a un precio razonable y llegando a duplicar o triplicar su valor, teniendo en cuenta además los costos logisticos en relación a nuestra vecino país.

La variedad típica es la más cultivada y proviene a la argentina proviene de la región de Santos, Brasil. Es en esta especie de café que se desarrollano los famosos cafés de especialidad. Conozcamos algunas:

#### **BLUE MOUNTAIN**

El origen del café Blue Mountain se remonta al año 1728 cuando el café fue introducido en Jamaica desde la isla de Martinica. Actualmente esta región es considerada reserva forestal protegida, controlada por el Consejo Industrial del Café en Jamaica. La extensión de esta zona en la que se cultiva el café alcanzalas 6.000 hectáreas, en las que se produce el 80% del café de la isla. Se trata de un tipo de cafeto que produce un reducido volumen de granos, pero que en la isla han decidido mantener priorizando la calidad por encima de la cantidad de producción. De ahí, que el precio del Blue Mountain sea tan elevado en comparación con otros cafés del mundo.

Considerado el Champagne de los cafés, el Blue Mountain se obtiene a través de un sistema de producción que utilizan son abonos orgánicos y su cosecha es totalmente manual. El 100 % del café es lavado y después secado al sol. Se trata de un café suave, de acidez media, sin mucho cuerpo y con ligero sabor a madera y un aroma inconfundible.

### CATURRA

La variedad Caturra es una mutación de la variedad Bourbón, descubierta en Brasil a principios del siglo veinte. Es una planta de porte bajo, altura promedio de 1.80 metros, Las hojas son grandes, lanceoladas y anchas, de color verde oscuro y textura un poco áspera, con bordes ondulados y ligeramente consistentes. La maduración del fruto es precoz y de excelente calidad de taza (bebida). Las plantaciones de Caturra demandan adecuado manejo cultural, especialmente a lo que se refiere a la nutrición. Se adapta bien en los diferentes regiones y rangos altitudinales del parque cafetalero, con mejor adaptación en el rango de 600 a 1,300 metros sobre el nivel mar.





#### MOKA

Nuestro grano preferido por su relación precio/calidad y por su disponibilidad en el país, es a veces, confundido con una bebida a base de leche y chocolate que lleva su nombre.

Cultivado tradicionalmente sin productos químicos, y originario de Yemen, el Café Moka es un café silvestre, procesado en seco (natural), por lo general con mucho cuerpo y una rica acidez vínica. El café es procesado en seco y más bien silvestre con un cuerpo lleno, acidez de vino y profundos tonos terrosos. La fruta almizclada da paso a un final chocolatado, para el cual hay que esperar unos segundos luego de beberlo para sentir todo su sabor. Se trata de un café vivo con notas especiadas de cardamomo y canela, así como frutos secos como pasas y agradables notas especiadas dulces. El café moca es uno de los primeros cafés que se cultivaron en la Tierra, y continúa siendo hoy en día un grano de café muy apreciado por los amantes de la especialidad. El Moka de Yemen también se conoce como café Mocha de Arabia.

Su planta, traida por los colonizadores a Brasil, se cultiva en las zonas centro y norte del pais, en altura de 1100mts sobre el nivel del mar pero no muy alejado de las costas, zona que más se asemeja al suelo de Yemén que dío origen a esta variedad.

#### **CATAR CATAR Y CATAR**

Te invitamos a que con esta guía salgas a catar cuanto café se cruce por delante tuyo y así afinar con la practica el paladar y poder descrubrir que granos sirven en tu local favorito. ¡Contanos tu experiencia!

#### Fuentes:

https://www.dethlefsen-balk.de/ESP/10889/Kaffeepflanze.html https://quecafe.info/guia-origen-diferencias-variedades-de-cafe/ https://cafemalist.com/planta-de-cafe/ https://www.anacafe.org/uploads/file/9a4f9434577a433aad6c123d 321e25f9/Gu%C3%ADa-de-variedades-Anacaf%C3%A9.pdf https://www.suecaexpres.com/blog/blue-mountain/



