

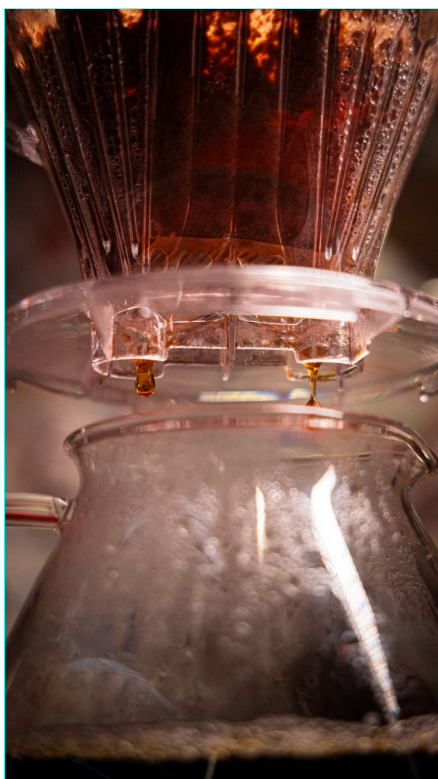


# El día que cambió el mercado del café



## Ensei Neto

Experto en Cafés Especiales, es ingeniero Químico especialista en Ciencia de los Alimentos y Marketing. Juez Certificado SCAA/Asociación de Cafés Especiales de América, y Q Grader Licenciado por CQI/Instituto de Calidad del Café.



Esta es una fecha para recordar siempre: 30 de agosto de 2024

Ese día, el precio de los granos robusta (Conilon y Robusta, las variedades) superó al de los arábicas (léase Bourbon y Mundo Novo, como ejemplos) en aproximadamente un 2% por primera vez en la historia, dejando atónito al mercado.

El final de la jornada estuvo marcado por la incredulidad de productores, compradores e incluso operadores experimentados del mercado, al materializarse lo que se consideraba impensable. Y esta saga siguió persistiendo, como si consolidara una nueva era.

Más que una simple señal de precios, este cambio de liderazgo tiene un significado mucho más profundo de lo que se pueda imaginar, tal vez tan efímero como el florecimiento del cafetal, pero con una trayectoria que ciertamente no tendrá retorno.

Los granos de Canephora siempre han desempeñado un papel secundario en la industria, actuando como un simple ingrediente de apoyo para los Arábicas en la composición de mezclas. Sin

embargo, su empleo más intensivo siempre ha sido en la producción de café soluble debido a un pilar absolutamente técnico: el rendimiento industrial.

La industria del café soluble, con numerosas plantas en Brasil, siempre se ha centrado en aspectos puramente técnicos, por ser un proceso de gran escala y con controles muy refinados. Por ello, este sector cafetalero ha explorado profundamente las virtudes de los granos de canephora, que tienen una composición química más privilegiada que la de los granos de arábica.

Los granos de Canephora también eran conocidos por tener una bebida inferior a la de los granos de Arábica, en gran parte debido a la aspereza y astringencia típica de los frutos cosechados inmaduros, además de la frecuente presencia de un sabor a madera, resultado de un manejo descuidado por parte de muchos productores.

Hay que entender que una técnica poco depurada es reflejo de una cultura poco conocida debido a una historia muy reciente. Cabe recordar que Vietnam, actualmente el segundo productor de café del mundo, pero el mayor en cuanto a Robusta, inició su producción a gran escala a principios de los años 1990, mientras que en Brasil la atención comenzó a dedicarse a partir de 1971.

En el momento de la floración, la polinización cruzada es obligatoria para las canephoras, que se

diferencia de la planta arábica, que realiza en gran medida la autofecundación. Sin embargo, esta aparente desventaja del Robusta tiene un sesgo interesante al permitir una mayor variabilidad genética, por tanto, una mayor capacidad de adaptación a los cambios ambientales que está atravesando el mundo.

La composición química del grano de canephora incluye una mayor cantidad de carbohidratos, lo que se refleja en el mayor rendimiento industrial y, sensorialmente, en la mayor percepción de dulzor. A pesar de la menor cantidad de aceite que el grano de arábica, los carbohidratos complejos son responsables de la estabilidad de la crema del espresso y de una mayor percepción de cuerpo.

El mayor contenido de cafeína, presente en las hojas, hace que la planta canephora sea más resistente a enfermedades fúngicas, reduciendo los costos de producción, además de mantener un mayor equilibrio con el medio ambiente.

Lo que define el valor de un producto es su aplicación industrial, en este caso.

Aunque cuantitativamente el volumen de canephora producido en el mundo es menor que el de arábica, el hecho de que el precio del primero sea mayor indica que la industria ha aprendido a utilizar este grano con todo el dominio, por tanto, no debe ser sustituido en el corto plazo.