

El Salvador Tierra de café



Publicación preparada por Fundación PROCAFE como un aporte al caficultor salvadoreño y como una herramienta para la divulgación de las excelentes cualidades de café que produce El Salvador

Av. Manuel Gallardo, frente a Residencial Monte Sión, Santa Tecla,
La Libertad, El Salvador, C.A.

PBX: (503) 288-3088, Fax: (503) 228-0669

E-mail: info@procafe.com.sv

www.procafe.com.sv

EL CAFÉ EN LA BRUMA DE LOS TIEMPOS

Desde su descubrimiento occidental en Etiopía, África, hace muchos años, el café se ha convertido en un bien de consumo mundial muy valioso y de necesidad diaria para miles de millones de personas que requieren de una taza de buen café para iniciar su día. El café ha representado durante toda su existencia, la bonanza y el riesgo para muchos, ha inspirado a más de un poeta y músico, ha generado polémica, Contribuido al desarrollo de muchos países y agrado con su sabor al paladar más refinado.

¿CÓMO Y CUÁNDO SE DESCUBRIÓ EL ARBUSTO DE CAFETO Y SU FRUTO?

Nadie lo sabe a ciencia cierta, muchos historiadores han investigado y la conclusion es una mezcla de imaginación y de hechos reales, de leyendas con muchas variaciones, cuyos personajes se pierden en **la bruma de los tiempos**



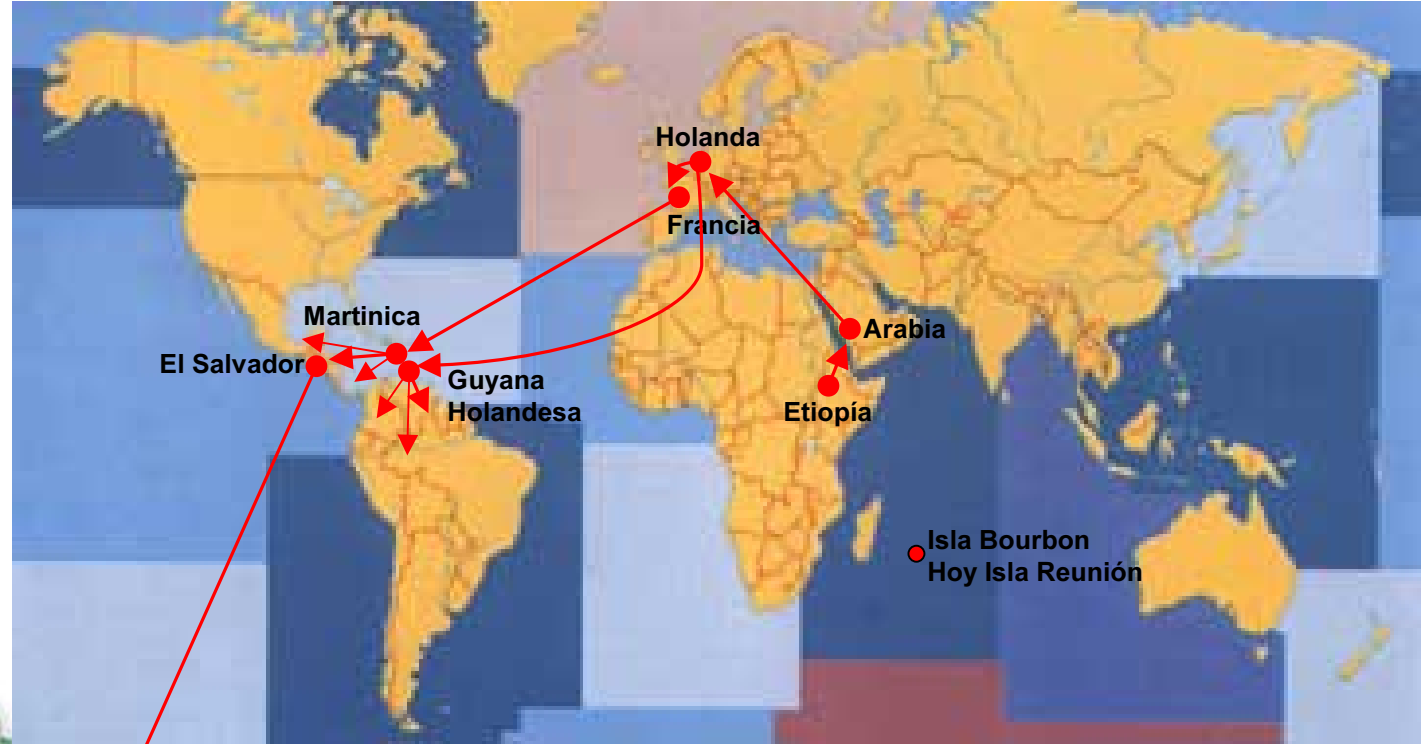
LA LEYENDA MÁS COMÚN



www.procafe.com.sv

ORIGEN AFRICANO

El cafeto *Coffea arabica* en forma silvestre, descubierto en la antigua Etiopía, África, fue llevado a Arabia entre 575 y 850, por las tribus africanas y principalmente los sufís –conocidos como los “derviches danzantes”. Allí el cultivo del café se popularizó tanto que se llegó a establecer un monopolio fuertemente protegido, en los puertos de embarque para evitar que salieran de la península granos que sirvieran para reproducirlo.



Polos de distribución del cultivo del cafeto en el continente americano:

Guyana Holandesa propagó el café para América del Sur

Isla Martinica distribuyó el café hacia el Caribe, América Central y México

DE ETIOPÍA A EL SALVADOR

INTRODUCCIÓN DEL CULTIVO DEL CAFETO EN EL SALVADOR



GRACIAS AL CAFÉ, EL SALVADOR SE INSERTÓ EN EL COMERCIO MUNDIAL, DINAMIZÓ LA ECONOMÍA Y PROMOVIO EL BIENESTAR DE LA POBLACIÓN. DEBIDO A SU APOGEO SE CONSTRUYERON HOSPITALES, CARRETERAS, PUENTES, ESCUELAS Y SE EXTENDIÓ EL SERVICIO DE AGUA POTABLE Y DE ENERGÍA ELÉCTRICA EN MUCHAS ÁREAS RURALES.



CONOZCA EL CAFETO

El cafeto es un arbusto perenne, de 8 a 10 m de altura, de ramas opuestas, largas, flexibles y muy delgadas

El cafeto forma parte de la familia de las Rubiáceas, género *Coffea*, del cual actualmente se explotan en el mundo dos especies: *Coffea arabica* L. y *Coffea canephora*. La especie más apreciada por su calidad es *Coffea arabica* L., es la más conocida y la más extendida en todo el mundo. Originaria de África, Etiopía.



LOS BOURBONES PREDOMINAN EN EL SALVADOR

VARIETADES DE CAFÉ



BOURBON

ORIGEN: Etiopía, luego pasó a Francia y de la Isla Martinica pasó a América Central.

DESCRIPCIÓN: Porte alto, bandolas largas, entrenudos largos, arquitectura abierta, frutos rojo intenso.

ALTURA DE CULTIVO: 800 a 1200 metros sobre el nivel del mar

CALIDADES EN TAZA EVALUADAS: *Aroma:* penetrante y rica, fragancia con notas florales, dulce y achocolatado.

Cuerpo: bastante cuerpo con excelente textura. *Acidez:* de media a alta con buena brillantez y muy bien balanceada.

Sabor: dulce, agradable con bastante persistencia en el paladar y con atributos achocolatado complejo.

TEKISIC O BOURBON SALVADOREÑO

ORIGEN: De la Var. Bourbon se obtuvo en El Salvador el cv TEKISIC, cuya selección inició en 1949. Se liberó en 1977. La palabra TEKISIC viene del Nahuatl –Tekiti, que significa trabajo y de las siglas ISIC – Instituto Salvadoreño de Investigaciones del Café, por lo que significa “TRABAJO DEL ISIC”.

DESCRIPCIÓN: porte alto, entrenudos largos, raíces menos desarrolladas, arquitectura de planta amplia, ramas con tendencia a formar crinolinas, brotes color verde claro.

ALTURA DE CULTIVO: más de 1,000 msnm.

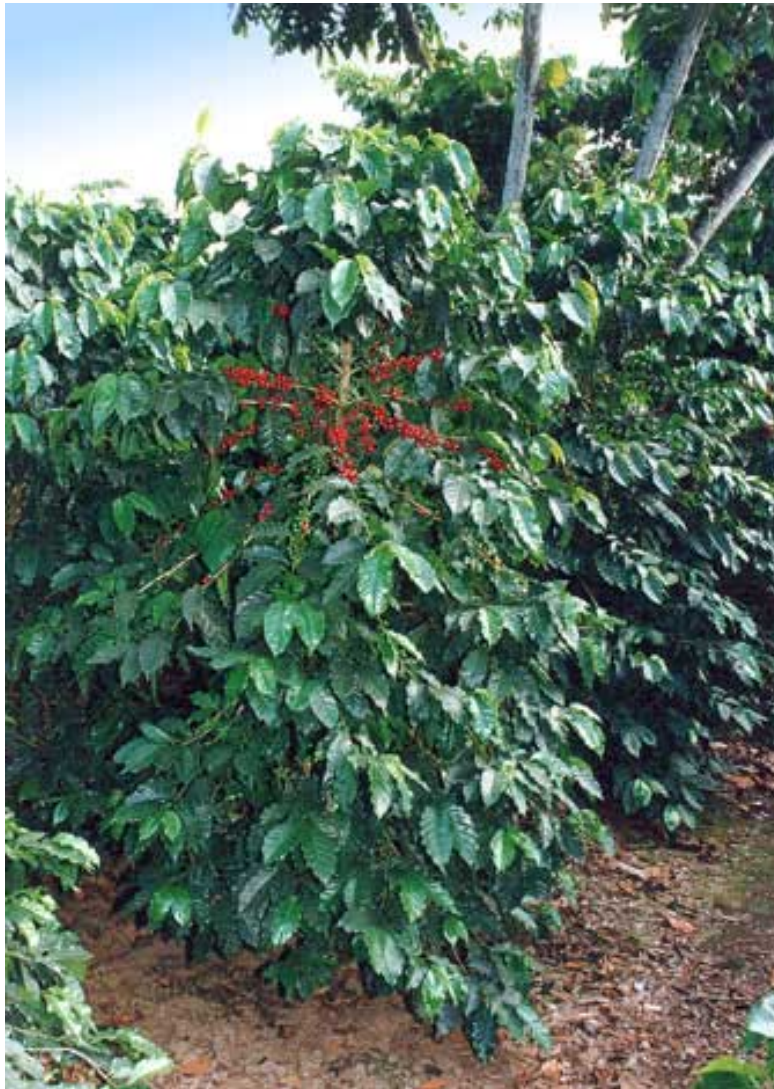
CALIDADES EN TAZA EVALUADAS: IGUALES A LAS DEL BOURBON



www.procafe.com.sv

LOS BOURBONES PREDOMINAN EN EL SALVADOR

VARIETADES DE CAFÉ



PACAS

ORIGEN: mutación de la var *Bourbon*, reportada en Santa Ana en 1949.

DESCRIPCIÓN: porte bajo, bandolas largas, entrenudos cortos, hojas de color verde oscuro, raíces bien desarrolladas, tolerante al viento, sol y sequía. El arbusto presenta arquitectura compacta.

ALTURA DE CULTIVO: 500 a 1000 metros sobre el nivel del mar.

CALIDAD EN TAZA EVALUADA:

Aroma: suave con rica fragancia.

Cuerpo: medio y regular textura.

Acidez: media con muy buena fineza. **Sabor:** dulce no muy intenso, pero con mucha fineza.



LOS BOURBONES PREDOMINAN EN EL SALVADOR

VARIETADES DE CAFÉ



PACAMARA

ORIGEN: híbrido de *C.arabica* originado en El Salvador en 1958, mediante la cruce artificial de de *Pacas* por *Maragogipe Rojo*, de donde toma el nombre de *PACAMARA*.

DESCRIPCIÓN: porte bajo, entrenudos cortos, hojas grandes y encarrujadas, color verde oscuro, frutos grandes.

ALTURA DE CULTIVO: 900 a 1500 metros sobre el nivel del mar.

CALIDAD EN TAZA EVALUADA:

Aroma: pronunciado con notas florales, dulce achocolatado complejo.
Cuerpo: pronunciado, cuerpo lleno, excelente textura. Acidez: alta, cuerpo elegante. Sabor: achocolatao, muy persistente al paladar.



www.procafe.com.sv

MONTAÑAS, VOLCANES Y CERROS DE EL SALVADOR, BOSQUES DE BOURBON



VOLCÁN CHICHONTEPEC

Varietades de café: 71.7% Bourbon, 7.4% Pacas, 20.9% mezcla de Bourbon con Pacas.

Características de bebida: aroma fragante, perfumado a flor de naranjo, bebida fina dulce achocolatada.



Las mayores explotaciones de café se encuentran a lo largo de la Fosa Central y de la Cadena Volcánica Reciente, que comprenden alturas que van desde los 500 hasta más de 1,500 metros sobre el nivel del mar. Otras zonas importantes de cultivo se encuentran en el Volcán Chingo, Costa del Balsamo, Jucuarán, Osicala y Perquín, además de Metapán, La Palma en Chalatenango, Ilobasco y Corinto, entre otros.

CORDILLERA ALOTEPEQUE METAPAN

Varietades predominantes: Bourbon, Pacas y Pacamara.

Calidad de bebida: excelente aroma, sabor floral, achocolatado, cítrico, acidez cítrica excepcional.

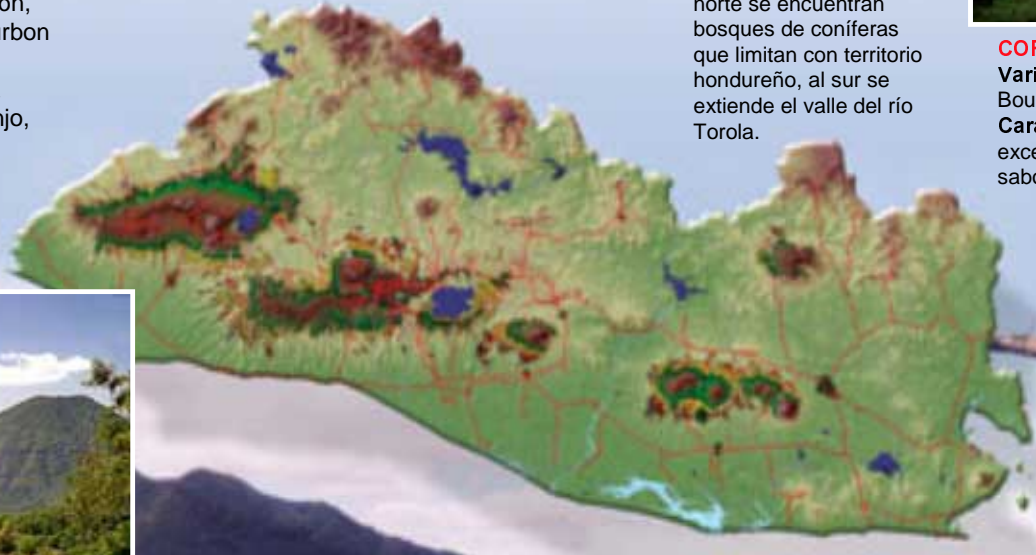
CORDILLERA NAHUATERIQUE

Ubicación: comprende la parte norte del departamento de Morazán. Hacia el norte se encuentran bosques de coníferas que limitan con territorio hondureño, al sur se extiende el valle del río Torola.



CORDILLERA CACAHUATIQUE

Varietades de café predominantes: 65.3% Bourbon, 20.6% Pacas y 14.1% otras variedades.
Características de bebida: sabor fino y jugoso, con excelente after taste, bastante cuerpo y agradable sabor a almendra.



CORDILLERA ARANECA ILAMATEPEC

Varietades de café predominante: 64.2% Bourbon, 25.6% Pacas, 10.2% mezcla de Bourbon, Pacas y otras.

Características de bebida: Aroma dulce, floral y fragante. Sabores achocolatado, a nuez, a melocotón, cremosos, cítricos, frutales con acidez suave y fina. After taste muy consistentes.



CORDILLERA EL BÁLSAMO – CINTURÓN CENTRAL

Varietades predominantes: 51.8% Bourbon, 22.5% Pacas, 25.7% mezcla de Bourbon, Pacas y otras.

Características de bebida: el café de esta zona presenta una taza balanceada, cremosa, con excelente cuerpo, sabores a vainilla y acidez brillante, lo que le otorga el carácter de terciopelo.



CORDILLERA TECAPA CHINAMECA

Varietades de café predominantes: 69.5% Bourbon, 22.2% Pacas, 8.3% mezcla de Bourbon y Pacas, principalmente.

Características de la bebida: Bebida compleja, excelente balance en su cuerpo, aroma y acidez, con buena dulzura y sabores achocolatados, fruta madura, acaramelado, a melón, manzana y pasa.

CADA FINCA CAFETALERA Y CADA CAFICULTOR EXTIENDEN SUS MANOS A LA VIDA

El área cafetalera salvadoreña contribuye a preservar la vida de muchas especies locales y de otras latitudes. En cada grano de café que El Salvador exporta al mundo se encierra vida, pureza y preservación de recursos naturales como el suelo, el agua y el aire y detrás de él están las manos de muchos salvadoreños que se esfuerzan para ofrecer calidad y satisfacción.

Estudios realizados en 2001 por **PROCAFE** en las zonas cafetaleras del país, muestran que el parque cafetalero, en sus diferentes agroecosistemas es capaz de capturar carbono así:

Rústico 174 Ton/Ha, **tradicional** 101 Ton/Ha, **Bosque** 196 Ton/Ha, **Moderno** 118 Ton/ha y **Comercial** 76 Ton/Ha.



CARACTERÍSTICAS DEL CULTIVO DEL CAFÉ

El café salvadoreño es cultivado con árboles de sombra.

En El Salvador el parque cafetalero se extiende en 229,921 manzanas, que equivalen a 160,944.7 hectáreas, de las cuales el 100% está cultivado bajo sombra de árboles de diversas variedades.

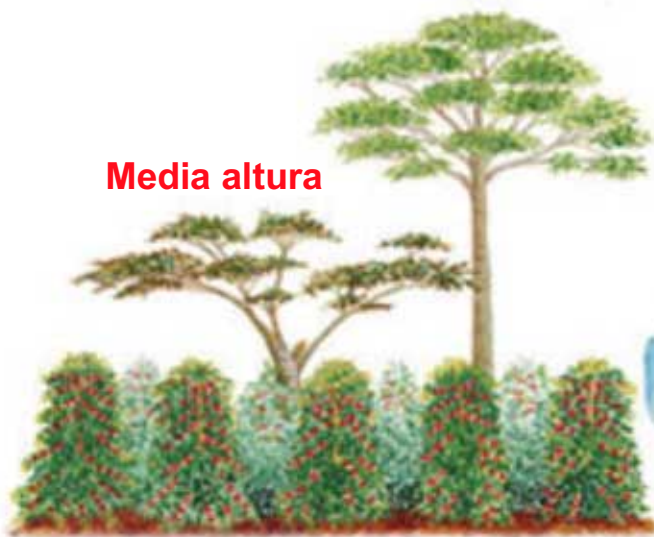
Gracias a la sombra de árboles, el parque cafetalero salvadoreño es el hábitat perfecto de especies animales en peligro de extinción y de aves migratorias, además de ser un excelente herbolario de muchas especies de flora benéfica.



Estricta altura



Estricta altura



Media altura



Bajo



DESCUBRA LOS CAFÉS DE ESPECIALIDADES DE EL SALVADOR

Las excelentes condiciones agroecológicas, la variedad Bourbon presente en el 100% del parque cafetalero salvadoreño, así como el enclave del país, han propiciado la comercialización de los cafés salvadoreños en los nichos de mercados de especialidades, en los que se ha tenido una excelente respuesta de los consumidores.

El café salvadoreño obtuvo un precio record mundial en el concurso la Taza de la Excelencia de 2003, lo que ha generado un creciente interés de los productores en el manejo del cultivo, a fin de cuidar la calidad.

CAFÉ ORGÁNICO

Aprovechando el predominio de la variedad Bourbon en el parque cafetalero salvadoreño, el cultivo del café orgánico se está extendiendo por todo el país, bajo la observancia de estrictas medidas agronómicas y de beneficiado, de manera que el consumidor pueda obtener una bebida limpia de productos químicos y de la mejor calidad.

Los sistemas de producción de café orgánico se fundamentan en:

- Aprovechamiento de las variedades ya existentes reconocidas por su calidad y plenamente adaptadas.
 - Protección de la biodiversidad, uso de sombra y cultivos asociados
 - Manejo de las plagas sin químicos
 - Manejo integrado de insectos, hongos, malezas y nematodos
 - Prácticas de conservación de suelo y agua
 - Fertilización orgánica
- Control de calidad en la producción y cosecha

CAFÉ GOURMET

Altitud: 1,400 metros sobre el nivel del mar
Variación: al menos el 90% es Bourbon, Pacamara o Maragogipe

Recolección: grano en madurez plena, hecha a mano

Selección: manual

Condición pilas de recibo: ningún grano verde
Beneficiado: despulpe del fruto por separado, fermentación natural, conforme al estado del grano, de conformidad a la localización de beneficio y a las condiciones climáticas, lavado con agua limpia y fresca, secado estrictamente al sol

Color del grano oro exportado: verde azulado
Tamaño del grano: 100% sobre zaranda 16

Envase: en sacos especiales de henequén

Trillado: poco tiempo antes del embarque, haciendo una nueva selección manual.

CAFÉ AMIGABLE CON LA BIODIVERSIDAD O ECOLÓGICO

Fundación PROCAFÉ, con fondos del Global Environmental Facility – GEF, realizó el proyecto “Café y Biodiversidad”, cuyo objetivo primordial es preservar la biodiversidad en el bosque cafetalero salvadoreño, mediante prácticas agronómicas respetuosas del ambiente, promover la certificación de fincas en las que se produzca el café bajo árboles de sombra, el cual encierre en sí el respeto al medio ambiente y alta calidad en la bebida.

www.procafe.com.sv

COSECHA Y PROCESAMIENTO DEL CAFÉ PARA RESALTAR LA CALIDAD

La cosecha del café salvadoreño se realiza entre los meses de octubre a marzo, cortando el fruto a mano, cuando tiene un color rojo tinto, se beneficia el mismo día, manteniendo en estricto control de calidad en cada una de las etapas de procedamiento, para resaltar la expresión de las cualidades de la taza del café que se produce en El Salvador.

Los caficultores salvadoreños regresan a la tierra y al medio ambiente los materiales extraídos para el cultivo del café. La pulpa es transformada en materia orgánica, la cascarilla se emplea como fuente de energía, el consumo de agua se ha reducido, los desechos sólidos y líquidos del beneficiado del café se tratan y diponen con la técnica y en el lugar adecuado.

En el beneficiado se preservan y realzan las cualidades del café salvadoreño, para que exprese en la taza la excelencia de sabores, aromas y texturas que agrada al consumidor.

EL CAFÉ, PROMOTOR PARA EL DESARROLLO DE EL SALVADOR

IMPORTANCIA AMBIENTAL:

El único bosque con que cuenta el país es el bosque cafetalero, gracias a que el sistema de cultivo prevaleciente utiliza aproximadamente 11.0 millones de árboles de sombra, que sirven para proteger 626.5 millones de cafetos que prestan servicios para:

- Regular el clima
- Recargar mantos acuíferos
- Prevensión de la erosión, formación y mejoramiento del suelo
- Reciclado de nutrientes
- Control biológico
- Recursos Genéticos
- Refugio de Especies
- Producción de alimentos y materias primas
- Belleza escénica, recreación y cultura
- **Los cafetales salvadoreños mantienen una reserva de 32.2 millones de toneladas de carbono, con una fijación de 13,178 toneladas de bióxido de carbono por día.**

CONTRIBUCIÓN ECONÓMICA

Aporte del Producto Interno

Bruto (2001): 2%

Aporte al Producto Interno Bruto del Sector Agropecuario(2001):

16.7%

Generación de Divisas (2002):

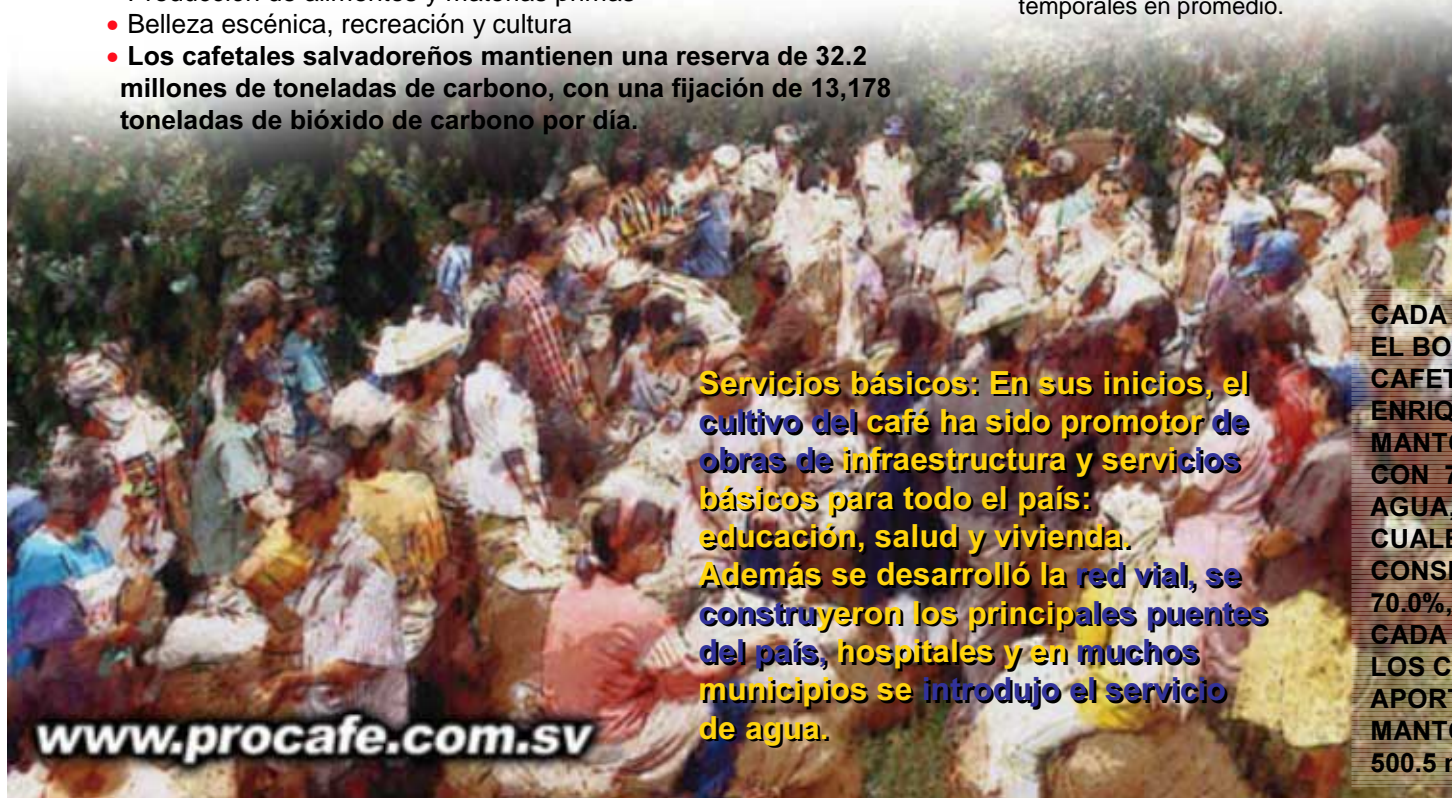
US\$ 106,000.000.00

IMPORTANCIA SOCIAL

Generación de Empleo: La población rural de El Salvador constituye el 42% del total, el cultivo del café ha generado ingresos por medio de 133,000 empleos permanentes y 33.3 millones de empleos temporales en promedio.

Servicios básicos: En sus inicios, el cultivo del café ha sido promotor de obras de infraestructura y servicios básicos para todo el país: educación, salud y vivienda. Además se desarrolló la red vial, se construyeron los principales puentes del país, hospitales y en muchos municipios se introdujo el servicio de agua.

CADA 60 MINUTOS EL BOSQUE CAFETALERO ENRIQUECE LOS MANTOS ACUÍFEROS CON 715 m³ DE AGUA, DE LOS CUALES SE CONSERVA EL 70.0%, ES DECIR QUE CADA 60 MINUTOS LOS CAFETALES APORTAN A LOS MANTOS ACUÍFEROS 500.5 m³ DE AGUA.



TECNOLOGÍA PARA UNA CAFICULTURA SOSTENIBLE Y DE CALIDAD

Desde 1991, **FUNDACIÓN PROCAFE**, ha venido sirviendo a la caficultura salvadoreña en la investigación, desarrollo, adaptación y validación de tecnología que permita al caficultor producir el café de la más alta calidad para competir en todos los mercados. Con una variada gama de servicios especializados, **PROCAFÉ** presta asistencia al caficultor para ayudarle desde la selección de la semilla de acuerdo a las condiciones de las plantaciones, hasta la cosecha racional

De la planta a la taza, el café salvadoreño se produce aplicando tecnología adaptada para poner en sus manos la mejor bebida, al precio más competitivo posible.

Áreas de mayor impacto en la producción de tecnología y su difusión

- Producción de semilla, plántulas y viveros certificados
- Desarrollo y aclimatación de nuevas variedades de café para mejorar la oferta del grano
- Manejo Integrado de Plagas, especialmente broca del fruto, nematodos y roya
- Diseño y comercialización de la **TRAMPA BROCAP** (proyecto conjunto con el CIRAD de Francia) para la captura de la broca
- Diseño y validación de la trampa artesanal para la captura de la broca del fruto.
- Sistema Integrado de Administración de Fincas Cafetaleras - **SIAFCAFÉ**
- Fertilización Disuelta e Inyectada – **FERDIN**
- Laboratorio de Servicios Analíticos (suelos, foliares, aguas, fertilizantes y especiales)
- Sistema de Información Geográfico y Medición de Fincas
- Injertación
- Producción de viveros en tubetes, asépticos y tradicionales
- Mecanización de prácticas agrícolas
- Laboratorio de calidad del café
- Sistema de Información Geográfica –SIG
- Cultivos asociados al cafeto
- Asistencia Técnica
- Capacitación
- Publicaciones Técnicas

ENVOLVAMOS AL MUNDO EN LOS
gustos, sabores,
aromas y colores
DEL CAFÉ SALVADOREÑO

Rica fragancia
Sabor fino y persistente
Cuerpo lleno
Aromas diversos
Texturas para todos

www.procafe.com.sv



Gracias

Fundación PROCAFÉ

**Av. Manuel Gallardo, frente a Residencial
Monte Sión, Santa Tecla, La Libertad,
El Salvador, C.A.**

PBX: (503) 288-3088, Fax: (503) 228-0669

E-mail: info@procafe.com.sv

www.procafe.com.sv