

EXPLORANDO EL CAFÉ DE ESPECIALIDAD COLIMOTA

Escrito por: Wendy Pérez
07/06/2022

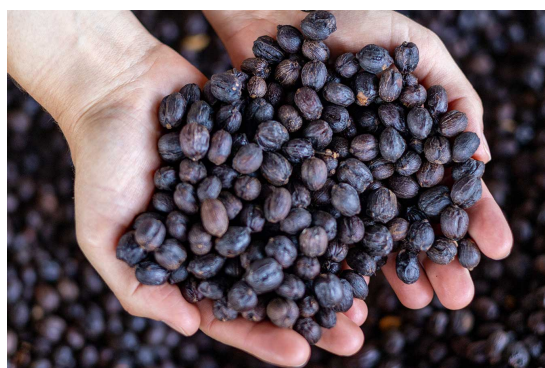
Arábica Colimota es un esfuerzo por dar a conocer el potencial que tiene Colima y sus vecinos en la producción de café de especialidad.



Más que por una curiosidad geográfica, el café que crece en Colima y estados vecinos está comenzando a despuntar en el mercado de granos de especialidad por su calidad, menciona Jorge Sotomayor, catador y tostador Oficial de Cup of Excellence; Campeón Nacional de Tostado, y cofundador del restaurante palReal y Café Estelar, quien hace casi una década ha estado en contacto con productores de esta zona.

Al igual que en cafetales de Michoacán y el Estado de México, varios colimenses han repensando esta fruta como un verdadero motor de identidad y economía, creando un proyecto llamado Arábica Colimota.

“Éste es nuestro primer año con el concepto que reúne a productores de Colima, uno de Jalisco, otro de Nayarit y próximamente otro de Michoacán, para sumar 8 en lo que llamamos el terreno colimota. Y lo que estamos buscando es estandarizar los procesos y mostrar las cualidades del café”, añade el ingeniero agrónomo y productor en El Naranjo (cerca de Manzanillo), Martín Rodrigo.



Fotografía: Gilberto Hernández

Junto a él, Hugo Salazar, barista, tostador y fundador de Puerto Café en Manzanillo, Colima, y miembros claves de la iniciativa como Arlette Regis e Israel Jiménez, caminamos por cafetales en Cofradía de Suchitlán, municipio de Comala, donde compartieron qué cambios se han suscitado que avalan la opinión inicial de personajes líderes del gremio como

Jorge Sotomayor.

“Desde el año pasado apuntamos al nicho de café de especialidad con los granos que se producen en el estado y cerca de nosotros, lo hacemos con un grupo de productores que guiaremos en el manejo de sus plantaciones que actualmente están en el abandono o presentan muy poco movimiento, por ello su rendimiento es bajo.

“Son 50 hectáreas en las que estamos dando manejo, renovando cafetales y plantando. Cada paso debe ser cuidado: desde la recolección en su punto óptimo; la buena selección sin granos verdes o sobremaduros; el control de fermentaciones y la supervisión de la etapa de secado para lograr una semilla viva con todos los componentes y paredes celulares reteniendo nutrientes, aceites y minerales, precursores del sabor”, cuenta Martín.

Estos cuidados hacen la diferencia en la parte organoléptica y en la cadena productiva: “buscamos que el café que llegue a una taza sea redituable, especialmente para los hombres y mujeres que lo hicieron crecer... por ejemplo, si el costo de la cereza está a 16 pesos, nosotros pagamos 19 pesos para motivar y lograr un buen corte de cereza, que se traducirá en cafés de alta calidad”.

Sobre el proceso, Hugo y Martín platican que se hacía de manera tradicional, se colectaban las cerezas con el punto mínimo de maduración y se ponían a secar en azoteas para almacenarlas.

Ahora con Arábica Colimota el beneficio es en seco y la misión del tostado la tiene Hugo, tostador que trabaja con los cafés verdes de los productores que se siguen integrando para revertir lo que por unas cinco décadas sucedió: “el café estuvo en el olvido o sin conocimiento técnico, cada quien hacía el café en Colima como quería, incluso, mucho de lo que se comercializa en Colima no es de **Colima**. Pero ahora lo que queremos es una oportunidad para que luzca lo que crece en tierras colimotas”. Y lo están haciendo a partir de plantas que ya existían en la zona, con una variedad conocida como criolla o typica.



Fotografía: Gilberto Hernández



Fotografía: Gilberto Hernández

“Le estamos dando un valor agregado poniéndole nombre, ya que la mayoría de las plantas que existen son de esta variedad, y al usarlo -Arábica Colimota- significamos que ya se adaptó, mutó y ahora es diferente a la de Veracruz o **Chiapas**, por ejemplo”.

Además, este 2022 se llevarán 36 mil plantas a los diferentes predios que pertenecen al proyecto, mismas que crecieron en un vivero controlado por ellos, donde producen variedades como geisha, bourbon, maracaturra y marsellesa, para seguir enriqueciendo las opciones.

“El producto que estamos trabajando con Hugo está dirigido a un nicho que se le conoce como café de especialidad. Es un mercado competitivo, al que se incursiona por evaluación. Es el único mercado donde se cataloga por catadores certificados y se evalúa, y hacia ese nicho vamos”, dice Martín.



Fotografía: Gilberto Hernández

Profundizando en el beneficio en seco o natural por el que pasa el café, añade que inicia cuando las cerezas llegan recién recolectadas. Se les quita toda la basura, después se seleccionan a mano las mejores.

“La clave de hacerlo de este modo es porque el contenido de azúcar de la cereza es la base para empezar a construir los

tipos de café que queremos lograr. Medimos grados *brix* en las cerezas y buscamos que contengan unos 25; se mete a **fermentar** (seca) con ausencia de oxígeno, que siempre monitoreamos para ver el tipo de perfil. Si es una fermentación corta se producirán notas cítrica, y al ser larga va a tener notas frutales”.

Luego en la charla tocamos temas como el *ph* y que el secado es en camas ecológicas y por dos días, para pasar a la mallasombra a terminar de secarse por 25 a 30 días, técnica intermitente.

“Nosotros manejamos el 12% de humedad y es ahí donde decidimos en qué momento se recoge el café y se mete a saco para irse a bodega. Todo el trabajo implica un reto mayor, que el productor entienda el papel que tiene”.



Fotografía: Gilberto Hernández

En Arábica Colimota son nombres como Genaro Mata, Jaime López, Nacho Torres, Sergio Schulte, Andrés Peña, entre otros, los que se leen en los empaquetados como parte de la trazabilidad en productores, procesos y volúmenes.

“Esperamos grandes resultados en unos 2 o 3 años cuando las plantas que están criando en sus predios empiecen a producir cerezas mejor nutridas, gracias a estos cuidados.

“Recordemos que una planta bien manejada puede durar unos 100 o 120 años, y que Colima y sus vecinos poseen un potencial enorme, por ello es importantísimo cuidar la tierra y los cafetales”, concluye Hugo, tras nuestra caminata, para inmediatamente alistar un chemex.

Compra este café tostado en Puerto Café: Playa Azul Salagua, 28867, Manzanillo, Colima; igualmente acercan granos en verde a proyectos como el de Jorge Sotomayor y más colegas.