



SAN AGUSTÍN

Los Aguacates – Colombia

Región: Tolima, Ibagué – China Alta

Productor: Luis Ernesto Nieto

Finca: Los Aguacates

Varietal: Colombia – Caturra

Altitud: 1850 msnm

Proceso: Lavado

Notas: Café con acidez tropical, con notas de maracuyá, papaya y lima. Una dulzura confitada y un cuerpo jugoso. Distinto y complejo en su sabor.



La tradición cafetera de los Aguacates: una historia de una finca colombiana. Este microlote de café fue producido por Luis Ernesto y Cenaida Nieto en su finca de 6 hectáreas, “Los Aguacates”, ubicada cerca de la pequeña comunidad de China Alta, en el municipio de Ibagué, en el estado colombiano de Tolima. La finca “Los Aguacates” se encuentra a una impresionante altitud de 1850 metros sobre el nivel del mar, en las colinas empinadas y escarpadas que rodean la ciudad de Ibagué, capital de Tolima. La región de China Alta recibe su nombre del Río La China, un pequeño y hermoso río que se desvía a través de las montañas y finalmente desemboca en el Río Magdalena, el principal río de Colombia. “Alta” se refiere a las elevaciones más altas del área, donde se cultivan y cosechan los cafés más dulces y refinados. La finca se encuentra en las empinadas paredes del valle del Río La China, que se utiliza como fuente de agua para regar y procesar el café.

Luis Ernesto es un caficultor de tercera generación. Su padre, Don Ernesto Sr., compró “Los Aguacates” en 2002 y finalmente se lo regaló a su hijo. Luis Ernesto ahora administra la finca con su esposa, Cenaida, y su hijo mayor, Jaider. Su hija Taliana tiene doce años y sueña con continuar la tradición cafetera de su familia convirtiéndose en barista.

Con el asesoramiento de la Federación Nacional de Cafeteros (FNC), la familia plantó la finca principalmente con la variedad Castillo, que fue promocionada por su robustez y resistencia a la roya. Sin embargo, esta variedad no rinde bien en elevaciones más altas y su calidad de taza es más baja, lo que les impidió ingresar al mercado de especialidad. Ahora, están en proceso de migrar a la variedad Caturra, que crece mejor en las colinas altas de China Alta y tiene una calidad de taza más dulce y refinada. Esto les permite a la familia vender su café a compradores de especialidad y maximizar las ganancias que pueden obtener de su tierra. También han plantado recientemente 2 hectáreas con la variedad Geisha.

China Alta

Históricamente, la región de China Alta ha sido conocida por su ganadería, cultivo de caña de azúcar y piscicultura en estanques a lo largo del río. El cultivo del café es relativamente nuevo para esta área, ya que solo ha sido sembrado en los últimos 30-40 años. La mayoría de los caficultores adquirieron tierras en esta zona debido a su accesibilidad económica en comparación con las zonas cafetaleras tradicionales como Planadas y Chaparral, en el sur del

Tolima. Durante un tiempo, las áreas de mayor elevación se consideraron menos fértiles debido a los rendimientos más bajos comparados con las áreas más bajas. Sin embargo, desde entonces, esta región ha sido aclamada por la alta calidad de taza, la dulzura y la complejidad de los cafés que se producen aquí.

La mayoría de las fincas de la región de China Alta están sembradas con la variedad Caturra, que fue la variedad más popular durante las décadas de 1970 y 1980 cuando se establecieron las fincas. El café en China Alta se cultiva con técnicas tradicionales, la fertilización se lleva a cabo alrededor de tres veces al año, generalmente después del deshierbe manual, y rara vez se utilizan pesticidas. El café se cosecha selectivamente a mano, y la mayor parte de la mano de obra la proporcionan los agricultores y sus familias.

Tolima

Históricamente, el café del departamento de Tolima ha sido de difícil acceso debido al aislamiento y la inestabilidad de la región. Durante muchos años, esta parte de Colombia estuvo bajo el control del notorio grupo rebelde de Colombia, las FARC, y como resultado, era insegura y violenta. Sin embargo, desde 2012, el acceso seguro a esta región ha sido posible gracias a las conversaciones de paz entre el gobierno colombiano y los rebeldes. Como resultado, algunos cafés impresionantes de pequeños productores se han hecho accesibles al mercado internacional.

La palabra 'Tolima' proviene de la lengua indígena local y significa "río de nieve o de nubes". La región se asienta sobre la Cordillera Central, en medio de las tres cadenas montañosas que brindan una gama de microclimas muy adecuados para la producción de café de alta calidad. El café es la principal actividad agrícola de la región, seguida del frijol y la ganadería.

Las regiones más conocidas en Tolima para cafés especiales son Planadas y Chaparral en el sur. Este café proviene de las zonas cercanas a Ibagué, que está más al norte del estado. La ciudad también es conocida como la "Ciudad del Abanico" debido a que cuando se mira desde el cielo, los ríos que bajan de las montañas parten los cultivos de arroz y algodón, y parecen un hermoso abanico plegable hecho a mano.

Proceso de cosecha y procesamiento artesanal en la finca Los Aguacates de China Alta.

Este lote fue cosechado selectivamente a mano, con la mayor parte de la mano de obra proporcionada por Luis Ernesto y su familia. Durante el pico de la cosecha, la familia contrata trabajadores locales para ayudar a cosechar la cereza del café, a quienes se les paga por kilogramo o por día cuando no hay mucho café para cosechar. Luis Ernesto prefiere trabajar con los mismos recolectores locales todos los años, ya que les ha enseñado a seleccionar solo la cereza más madura para procesar. Luego, la cereza se procesó mediante el método de lavado en el 'microbeneficio' (beneficio húmedo) de Los Aguacates. El café se despulpaba a mano y luego se colocaba en un tanque de fermentación. Debido al clima más fresco de China Alta, los productores como Luis Ernesto tienden a fermentar los cafés durante más tiempo de lo habitual y, a menudo, mezclan las cosechas de varios días en un período de 2 a 3 días. Todos los días, la cereza recién recolectada se despulpa y se agrega a la mezcla, lo que reduce el nivel de pH y, junto con las temperaturas más frías, permite un proceso de fermentación prolongado. Este proceso de fermentación contribuye a una acidez vibrante y avinada en el perfil de taza del café. Después de la fermentación, el café se lavó con agua limpia del Río La China y luego se secó cuidadosamente (durante 10 a 18 días) en lechos elevados en un invernadero, el cual protege el café de la lluvia y tiene paredes ajustables para ayudar con el flujo de aire y el control de temperatura para asegurar que el café se seque lenta y uniformemente. Una vez seco, el café se enviaba a la bodega de Pergamino (El exportador), donde se cataba y clasificaba, y luego reposaba en pergamino hasta que estaba listo para la exportación. Estas prácticas de cosecha y procesamiento cuidadosas y artesanales garantizan que solo los granos de café de la más alta calidad sean seleccionados y exportados, brindando un sabor único y complejo en la taza.