

LA COMPETITIVIDAD DE LOS CAFÉS ARÁBIGOS DE ESPECIALIDADES EN LOS CONCURSOS “TAZA DORADA” EN ECUADOR

Luis Alberto Duicela Guambi

Director de la Estación Experimental
Portoviejo, INIAP

Rubén Melquíades Alcívar Murillo

Investigador FIASA, Estación Experimental
Portoviejo, INIAP

Pablo César Pinargote Alonso

Gerente de la Asociación Nacional del Café,
ANECAFÉ

All content in this magazine is licensed under a Creative Commons Attribution License. Attribution-Non-Commercial-Non-Derivatives 4.0 International (CC BY-NC-ND 4.0).



Resumen: Los cafés especiales, en sentido estricto, son aquellos productos cuyas tazas tienen calificaciones sensoriales ≥ 80 puntos en la normativa de Specialty Coffee Association (SCA). En los quince eventos de competitividad de los cafés arábigos ecuatorianos, expresados en los concursos anuales Taza Dorada, del 2007 al 2021, hubo una amplia participación de caficultores de las distintas provincias del país. El objetivo del estudio fue determinar la evolución de las calificaciones sensoriales por territorio y realizar un pronóstico del comportamiento sensorial futuro de los cafés finos. Los resultados del estudio indican que el Ecuador tiene un amplio territorio, en 19 de las 24 provincias, con aptitud agroecológica para producir cafés diferenciados, con distinción de calidad sensorial, sistema de producción, pueblo y nacionalidad involucrada en los procesos pre cosecha, pos cosecha y comercialización. Los cafés de Loja han ocupado el primer lugar en 10 de los 15 años de concurso. Los cafés de Chimborazo, Pichincha, Zamora Chinchipe e Imbabura también se destacan con territorios de cafés finos. El café de Loja, de Olinka Vélez ha obtenido la más alta calificación sensorial, con 91,17 puntos. Las variedades Caturra, Típica y Bourbon tienen mayores frecuencias en puntajes sensoriales comparados con los otros cultivares individuales y mezclas.

Palabras clave: Calidad organoléptica, nicho de mercado, café especial, competitividad.

INTRODUCCIÓN

El café es la bebida más consumida en el mundo, después del agua, que se prepara tostando y moliendo las semillas provenientes de plantas de varias especies del género *Coffea*, principalmente de arábica y robusta. Se cultiva café arábigo en 19 de las 24 provincias del país: Azuay, Bolívar, Carchi, Chimborazo, Cotopaxi, Cañar, El Oro, Esmeraldas, Guayas, Imbabura, Loja, Los Ríos, Manabí,

Morona Santiago, Pastaza, Pichincha, Santo Domingo, Zamora y Galápagos. Se reconoce que actualmente, el sector cafetalero ecuatoriano atraviesa una profunda crisis de producción y de precios (Ponce, 2018), donde, definitivamente, no existe reales posibilidades de competir en el mercado global con altos volúmenes de producción exportable de cafés corrientes, procedentes de Brasil, Perú, Colombia, Honduras, Guatemala y Costa Rica, entre otros países latinoamericanos. El Ecuador si tiene la oportunidad de desarrollar sus capacidades de oferta de cafés finos e incursionar con intensidad en los selectos nichos de los cafés especiales (Jiménez, 2014).

En la actualidad, en el mercado global, los cafés diferenciados han adquirido relevante importancia por la calidad sensorial, aunque prevalecen los cafés convencionales. El café convencional se usa para la elaboración de solubles, granulados, liofilizados y los precios del mercado están expuesto a una gran volatilidad, que se negocian a nivel de las Bolsas de Nueva York (para los arábigos) y de Londres (para café robusta). Los cafés diferenciados satisfacen una demanda especializada en función de una o más características de interés como: sistema de producción (orgánica, bajo sombra, amigable con las aves, de bosques tropicales), método de procesamiento (lavados, semilavados o naturales), calidad sensorial (estándar de Specialty Coffee Association [SCA]), por el origen geográfico (de valor ecológico o histórico), grupo humano integrado en la producción y transformación (identidad de los pueblos nativos, etnias o de género), por ser productos inocuos (sin contaminantes físicos, químicos o biológicos), además de aquellos que se basan en los principios de solidaridad y justicia en los negocios (comercio justo).

Los cafés especiales, en sentido estricto, son aquellos productos cuyas tazas tienen calificaciones sensoriales ≥ 80 puntos en la

escala SCA. En la actualidad, los pequeños tostadores, tiendas especializadas y cafeterías selectas, principalmente de Japón, Korea, Taiwan, Estados Unidos, Reino Unido y Australia, promueven el consumo de los cafés de “calidad ejemplar”¹ de taza fina o única, de disponibilidad limitada, identificados directamente en los países, comunidades cafetaleras y fincas específicas, con puntajes sensoriales >85 en la escala SCA. En este escenario, la compra-venta de “microlotes”, de 5, 10 o 20 sacos de café, se está constituyendo en una estrategia de negocios de los pequeños productores (Jiménez, 2014, p.30).

La calificación sensorial del café valora la calidad organoléptica en base a la valoración de un conjunto de 10 atributos sensoriales que se manifiestan en la taza que hacen los expertos catadores, en un panel específico, usando estándares internacionalmente aceptados. Jiménez (2016), da una definición de café especial como aquel que por sus atributos especiales, el consumidor está dispuesto a pagar un mayor precio que el común de los cafés. Para considerarse a un café como especial, según la Asociación de Cafés Especiales de América (SCA: Siglas en inglés). La taza debe tener una calificación sensorial ≥ 80 puntos (SCA, 2020). La calidad sensorial es de naturaleza compleja y depende de los factores genéticos, ambientales y de manejo en precosecha y poscosecha. El factor genético se refiere a las variedades o híbridos cultivados.

El factor ambiental se refiere a los elementos edafoclimáticas como: las características físicas, químicas y biológicas del suelo; los elementos del clima (precipitación, temperatura, humedad relativa, evapotranspiración, heliofanía, nubosidad) y posición geográfica de la zona de cultivo (latitud, longitud y altitud). El manejo se refiere a la capacidad, habilidad y destreza del caficultor para gestionar los recursos

¹ Categoría usada por International Trade Center (ITC) para segmentar los nichos de café especial.

naturales, financieros y técnicos en procura de asegurar la eficiencia de la producción y transformación primaria. El manejo involucra la precosecha y poscosecha (Duicela, Farfán y Velázquez, 2016).

MATERIALES Y MÉTODOS

Los quince (15), eventos de competitividad de los cafés arábigos ecuatorianos, del 2007 al 2021, fueron organizados por la Asociación Nacional de Exportadores de Café (ANECAFÉ), donde hubo una amplia participación de caficultores de las distintas provincias del país.

En el estudio se consideran los 10 primeros lugares (top-ten), de cada una de las quince ediciones de los Concursos “Taza Dorada” Café arábigo (en el 2008 se valora los nueve primeros puntajes), lo que significa que se analizan los puntajes sensoriales de ciento cuarenta y nueve (149) lotes de café **especiales**, que obtuvieron los mayores puntajes sensoriales (ANECAFÉ, 2021).

Los cafés arábigos que participan en los concursos son valorados por catadores a dos niveles: el primero se refiere a un panel de catadores nacionales, integrado por expertos catadores acreditados por QCI y luego, los cafés preseleccionados son evaluados por un panel de expertos catadores internacionales, usando la normativa SCA (2020).

Los 10 atributos organolépticos que valoran los catadores son:

Fragancia/aroma (FR/AR).- La valoración olfativa del café molido en seco, sin adición de agua, se identifica como fragancia, mientras que aroma es la impresión olfativa del café luego de añadir agua a 93°C sobre el café molido.

Sabor (SA).- Es la combinación de atributos gustativos percibidos en la bebida.

Sabor residual (SR).- Es la sensación que queda en el paladar luego de degustar la

bebida.

Acidez (AC).- Es la percepción de soluciones diluidas de los ácidos cítrico, tartárico u otros, que se siente al degustar la bebida.

Cuerpo (CU).- Es la sensación de sólidos solubles en la infusión, percibidas y persistentes la boca.

Uniformidad (UN).- Es la no variación del gusto entre una taza y otra.

Balance (BA).- Es una sensación de equilibrio que denota interacción y complementariedad entre sabor, sabor residual, acidez y cuerpo.

Limpidez (TL).- Taza limpia o limpidez es la ausencia de contaminación con olores o sabores extraños en la bebida.

Dulzor (DU).- Es la sensación del sabor dulce percibido por la presencia de ciertos carbohidratos, principalmente fructosa, en la bebida.

Puntaje del catador (PCAT).- Es la calificación directa que otorga el evaluador a una bebida, según su particular criterio.

Evaluación sensorial (EVSEN).- Es la suma de las valoraciones parciales de los 10 atributos. Si hubiera defectos en la bebida, a la suma total se restan de dos a cuatro puntos por taza defectuosa (se valoran cinco tazas por muestra).

Las calificaciones sensoriales <80 puntos indican que los cafés no son especiales, los cafés con puntajes de 80,0 a 84,99 se califican como muy buenos, los cafés con puntajes de 85 a 89,99 se categorizan como excelentes y los cafés con puntajes de 90 a 100 puntos se identifican como excepcionales (SCAA, 2020).

El análisis estadístico se basó en la descripción de los mejores 10 cafés arábigos ganadores de los concursos anuales y usando la técnica de pronóstico ETS, se hizo la previsión del comportamiento sensorial hasta el 2025. El método predice un valor futuro en base a valores históricos mediante el algoritmo

de Suavizado exponencial triple (ETS). El valor pronosticado es una continuación de los valores históricos de la fecha de destino especificada, que debería ser la continuación de la línea de tiempo.

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

Los 149 cafés mejor puntuados de los 15 años de concurso, se distribuyen en 11 provincias, destacándose que en el 2007, 2008 y 2011 hubo participación de empresas del café (tabla 1). En el 2007, de los diez mejores puntajes (top ten), 6 corresponden a Loja, 1 a Imbabura, 1 a Manabí y 2 a empresas del café.

En el 2008, de los 10 mejores cafés, a Loja pertenecieron 3 cafés, 1 a Manabí, 1 a Galápagos y 4 a empresas. En el 2011, los 10 mejores cafés tuvieron como ganadores a las empresas. Los cafés de Manabí estuvieron calificados entre los mejores 10 cafés en los años 2007, 2008 y 2012. Cabe señalar que en Manabí, se cultiva café debajo de los 800 msnm (Duicela, Farfán y Velázquez, 2016), mientras que en otras provincias se cultivan en localidades de mayor altura.

A Azuay corresponde el 1,3% de los 149 cafés “top ten”; a Carchi, Galápagos, Guayas y Napo el 0,7%, a Chimborazo el 5,4%, a Loja el 47%, a Imbabura el 3,4%, a Manabí el 2%, a Pichincha el 16,1%, a Zamora Chinchipe el 11,4% y a las empresas el 10,7%.

Los puntajes sensoriales más altos, con los estándares de la Asociación de Cafés Especiales (SCAA: siglas en inglés), en los concursos “Taza Dorada” ha evolucionado positivamente, en el 2007 el puntaje sensorial más alto 82,00 y en 2019 alcanzó el puntaje de 91,2, café de Olinka Vélez, provincia de Loja (tabla 2).

En la Figura 1, se exponen los puntajes máximos y mínimos de los 10 mejores cafés entre el 2007 y el 2021 (ANECAPÉ, 2021). La evolución progresiva de las calificaciones sensoriales es un indicativo de la mejora

Años	Azuay	Carchi	Chimborazo	Galápagos	Guayas	Imbabura	Loja	Manabí	Pichincha	Zamora Chinchipe	Napo	Empresas	Mejores puntajes	Provincia ganadora del concurso	Ganador del concurso Taza Dorada Ecuador
2007						1	6	1				2	10	Loja	Aso. El Colmenar
2008				1			3	1				4	9	Loja	PROCAFEQ
2009						1	8			1			10	Loja	Jorge Encalada
2010					1		5		1	3			10	Zamora	Cosmel Merino
2011												10	10	Loja	Angelino Abad
2012							5	1	1	3			10	Zamora	APECAP
2013		1					6			3			10	Loja	Angelino Abad
2014							6		3	1			10	Loja	Elizabeth Ríos
2015						1	4		2	3			10	Loja	Richard Granda
2016	1		1			1	5		1	1			10	Loja	Servio Pardo
2017	1		1				4		4				10	Chimborazo	Colón Merino
2018			2			1	1		5	1			10	Pichincha	Henry Gaibor
2019			3				4		3				10	Loja	Olinka Vélez
2020							5		3	1	1		10	Loja	Ramiro Coronel
2021			1				8		1				10	Pichincha	Galo Morales
Total	2	1	8	1	1	5	70	3	24	17	1	16	149		
%	1.3%	0.7%	5.4%	0.7%	0.7%	3.4%	47.0%	2.0%	16.1%	11.4%	0.7%	10.7%	100%		

Tabla 1. Distribución territorial de los 10 mejores cafés arábigos por concurso "Taza Dorada"

Años	Azuay	Carchi	Chimborazo	Galápagos	Guayas	Imbabura	Loja	Manabí	Pichincha	Zamora Chinchipe	Napo	Empresas	Ganadores del concurso
2007						70,8	82,0	65,5				75,8	Aso. El Colmenar
2008				74,9			82,6	73,2				80,9	PROCAFEQ
2009						79,6	84,6			82,7			Jorge Encalada
2010					81,7		84,3		83,8	86,7			Cosmel Merino
2011							84,9						Angelino Abad
2012							86,5	84,6	85,7	87,7			APECAP
2013		85,5					87			86,1			Angelino Abad
2014							89,2		88,4	88			Elizabeth Ríos
2015						86,6	88,1		86,5	86,9			Richard Granda
2016	90,3		88,6			87,2	90,5		85,8	87			Servio Pardo
2017	87,1		89,5				89,2		88,7				Colón Merino
2018			88			87,3	89,3		90,1	88,3			Henry Gaibor
2019							91,2						Olinka Vélez
2020							90,6				88,7		Ramiro Coronel
2021									91,0				Galo Morales

Nota: En negrilla se indican los puntajes sensoriales más altos.

Tabla 2. Puntajes sensoriales más altos de los cafés arábigos ganadores de los Concursos “Taza Dorada”: 2007-2021.

continua de la calidad de los cafés especiales ecuatorianos.

Hasta el concurso Taza Dorada de café arábigo 2021, se ha evidenciado seis cafés con puntajes superiores a los 90 puntos SCA: el café de Servio Pardo (Calvas, Loja) con 90,45 puntos, el café del Noroccidente de Pichincha de Henry Gaibor con 90,06 puntos; el café de Santa Isabel de Gustavo Landívar (Azuay) con 90,30 puntos; el café de Olinka Vélez (Loja) con 91,17 puntos, el café de Ramiro Coronel (Loja) con 90,59 puntos y el café de Galo Morales (Pichincha) con 91,04 puntos.

En cuanto a las variedades y los puntajes sensoriales, se determinó que Caturra, Típica y Bourbon tuvieron mayores frecuencias, entre los 10 mejores cafés arábigos ganadores de los concursos Taza Dorada, Ecuador. Sin embargo, no se evidencia diferenciación en la calidad de taza en función de la variedad. Según Díaz y Perdomo (2015), “es más importante controlar aspectos de campo, cosecha y beneficiado que la variedad de café utilizada”. En un estudio en Manabí, se determinó que las variedades Típica, Caturra, Bourbon y Sarchimor dan calidades organolépticas estadísticamente iguales (Duicela, Farfán y Velázquez, 2016).

En un estudio de mercado de los cafés ecuatorianos (Jiménez, 2016), se destaca la potencialidad de los cafés de “calidad ejemplar” que se definen como aquellos que tienen un alto valor intrínseco con una taza fina o única, usualmente de limitadas disponibilidad, vendidos bajo nombres específicos de fincas u orígenes.

Por otra parte, en todos los casos, los cafés arábigos ganadores de los concursos Taza Dorada muestran interesantes saborizados naturales, principalmente achocolatados, con gusto a manzana verde y frutas tropicales, de fragancia cítrica y a florales (ANECAFÉ, 2021), que los convierten en cafés finos (Duicela, Farfán y Velázquez, 2016).

Se dispone de territorios con aptitud

agroecológica, comunidades cafetaleras, asociaciones de caficultores y productores que promueven la competitividad como una práctica cotidiana, se acumula experiencias en procesos de producción y poscosecha y se constata la voluntad de avanzar hacia la excelencia en cafés diferenciados.

CONCLUSIONES

Las evidencias de los resultados de las quince (15), ediciones de los Concursos “Taza Dorada” café arábigo, permiten arribar a las siguientes conclusiones:

- El Ecuador tiene un amplio territorio, en 19 de las 24 provincias, con aptitud agroecológica para producir cafés diferenciados, con distinción de calidad sensorial, sistema de producción, pueblo y nacionalidad involucrada en los procesos precosecha, poscosecha y comercialización.
- Los cafés de Loja han ocupado el primer lugar en 10 de los 15 años de concurso. Los cafés de Chimborazo, Pichincha, Zamora Chinchipe e Imbabura también se destacan con territorios de cafés finos.
- El café de Loja, de Olinka Vélez ha obtenido la más alta calificación sensorial, con 91, 17 puntos.
- Las variedades Caturra, Típica y Bourbon tienen mayores frecuencias en puntajes sensoriales comparados con los otros cultivares individuales y mezclas.

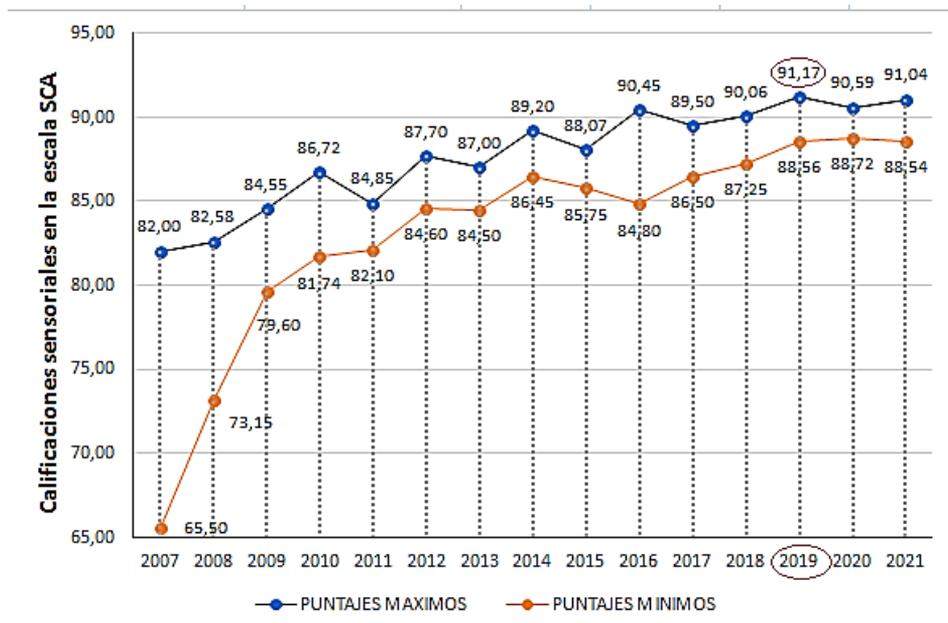


Figura 1. Calificaciones sensoriales, más altos y más bajos, en la escala SCA de los concursos “Taza Dorada” 2007 - 2021.

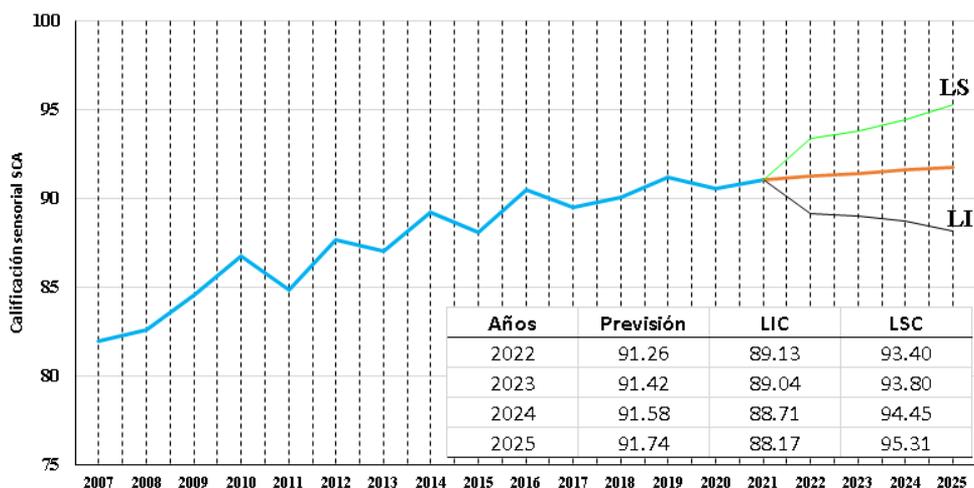


Figura 2. Previsión del comportamiento sensorial de los cafés arábigos finos en Ecuador.

REFERENCIAS

ANECAFÉ (Asociación Nacional de Exportadores de Café, EC). 2021. Taza Dorada. <http://www.anecafe.org.ec>

Banegas R, KY. 2009. Identificación de las fuentes de variación que tienen efecto sobre la calidad de café (*Coffea arabica*) en los municipios de El Paraíso y Alauca, Honduras. Tesis Magister Scientiae. CATIE, Costa Rica. 58 p.

CENICAFÉ. 2008. Café variedad Castillo. <http://cafevariedadcastillo.blogspot.com/>

Díaz, A. L., y Perdomo, A. M. (2015). Caracterización físico-química y sensorial de dos variedades de café (*Coffea arabica*) del occidente de Honduras. <http://bdigital.zamorano.edu/bitstream/11036/4565/1/AGI-2015-018.pdf>.

Duicela G, L; Sotomayor H, I. 1993. Principales variedades. In Manual del Cultivo de Café. Ed. I Sotomayor. Quevedo, EC, Estación Experimental Tropical Pichilingue del INIAP. p. 43-48.

IHCAFÉ (Instituto Hondureño del café). 2003. Variedad IHCAFE. http://econegociosagricolas.com/ena/files/Variedad_con_Resistencia_Genetica_a_los_Nematodos.pdf

Jiménez, R. 2014. Estudio de mercado y tendencias de las certificaciones agrícolas relevantes para el grano de café ecuatoriano. VECO Andino. Quito, Ecuador. 41 p.

OIC (Organización Internacional del Café). 2019. Total production by all exporting countries. <http://www.ico.org/prices/production.pdf>.

Ponce, L. 2018. Situación de la caficultura ecuatoriana: perspectivas. Estudios del Desarrollo Social: Cuba y América Latina. 15 (1):307-325.

PROCAFÉ (Fundación Salvadoreña para investigaciones del café). 2009. Conozca la variedad de café “centroamericano” para la caficultura del futuro. Santa Tecla, El Salvador. 3 p.

SCA (Specialty Coffee Association). 2020. Protocolos de catación. <http://es.scribd.com/doc/251552648/Protocolos-de-catación-de-SCAA#scribd>.