

## Bourbon Pointu el café "Grand Cru" de la Isla de La Reunión

Un programa de investigación del CIRAD  
ha logrado recuperar el cultivo de este  
selecto café

Este año 2012, no podía empezar mejor para los amantes del café. En la Isla de la Reunión se ha conseguido recuperar la producción del Bourbon Pointu, una de las variedades históricas y más apreciadas de café de todos los tiempos.

Original de esta isla, el Bourbon Pointu fue durante años, el café preferido del rey Luís XV y de su corte, y también de personajes ilustres de la época como el escritor, historiador y filósofo Voltaire o el pintor Fragonard. Una fuerte plaga, sin embargo, lo apartó de los circuitos comerciales antes de finalizar el siglo XVIII hasta que desapareció, cayendo en el olvido después de algo más de medio siglo.

En esta última década, sin embargo, un equipo del CIRAD -Centro de cooperación internacional en investigación agronómica para el desarrollo- capitaneado por el ingeniero agrónomo Frédéric Descroix ha dedicado tiempo y esfuerzos a recuperar los pocos arbustos desperdigados de Bourbon Pointu que quedaban en la isla de La Reunión. A medida que iban seleccionando los mejores cafetos y las mejores tierras donde hacerlos crecer, el entusiasmo del equipo, y muy especialmente el de Descroix, iba incrementándose con el convencimiento de que la recuperación de la especie era posible. Y así ha sido.

Este ingeniero agrónomo ha sido artífice de un estricto sistema de producción en el que se han implicado ya una treintena de pequeños productores de la isla, a los cuales supervisa y da apoyo en el cuidado de sus plantaciones. Las cerezas se recogen exclusivamente cuando



llegan a plena madurez, lo cual supone entre 7 y 8 recolecciones durante los 3 meses que dura la cosecha. Después, estas son despojadas de su pulpa a fin de extraer los granos de café. Éstos son seleccionados según su calidad y sólo los granos sin el más mínimo defecto pueden aspirar al título de "Grand Cru". En total se obtienen poco más de 830 kg al año. Al final, cada lote de café es etiquetado, haciéndose mención de la fecha de recogida, la altura y las coordenadas GPS del terreno, una trazabilidad casi única en el mundo.

El Bourbon Pointu no es un café fácil de encontrar en el mercado y tampoco barato de comprar, sin embargo quienes han tenido la suerte de probarlo aseguran que su calidad es excepcional. En Francia, algunos de los restaurantes más selectos de la ciudad de París, como La Bigarrade de Christophe Pelé, con 2 Estrellas Michelin, presumen de ofrecer este café a sus clientes, mientras que en Japón, andan locos por poder comprar algunos de los pocos paquetes que han llegado al país. Y es que ya en 2007, cuando los medios de comunicación nipones se hicieron eco de la posibilidad real de que la producción de Bourbon Pointu se recuperara, la noticia corrió como la pólvora, generando una expectación inusitada que culminó hace unos meses con la presencia de 70 medios de comunicación nipones en el acto de lanzamiento de este café en Japón. En dos horas, se agotaron los 2.000 paquetes disponibles. En España, de momento, todavía es imposible encontrar Bourbon Pointu, aunque el Fórum Cultural del Café ya trabaja para conseguir unas muestras con las que poder organizar una cata abierta a los socios.

## Un poco de historia

El Bourbon Pointu es un café arábica, de la familia de los Bourbon cuyo origen se localiza en la isla de La Reunión, departamento de ultramar francés. A lo largo de su historia este territorio ha pasado de mano en mano, hasta que Francia reclamó su jurisdicción en 1642. El rey Luís XIII ordenó cambiar entonces el nombre de la isla, "Santa Apolonia", por el de Île Bourbon, en honor al nombre de su dinastía.

La colonización, propiamente dicha, no fue inmediata. Al principio se utilizó como prisión y no fue hasta 1665, cuando la Compañía Francesa de las Indias Orientales envió a los primeros veinte colonos a la isla. Eran los años del florecimiento del café en Europa y también de las primeras plantaciones en Indonesia y Java. Inspeccionado el terreno, pronto vieron la oportunidad de cultivar también café en esa isla y en 1715 se plantaban los primeros arbustos, aunque la producción real con fines comerciales no se iniciaría hasta 1771. En esa fecha fue cuando Sieur Leroy descubrió que el café que se estaba produciendo en la Isla de La Reunión y que tanto apreciaban en la corte francesa, era en realidad una mutación natural del café arábica importado del Yemen. La nueva variedad descrita fue denominada Bourbon Pointu, Bourbon en honor a la isla y Pointu por su aspecto alargado y puntiagudo.

Este descubrimiento coincidió con la expansión del cultivo de la caña de azúcar en la isla, hecho que favoreció la creación de fincas a mayor altura, donde muchos de los que ya cultivaban café en otros lugares, llevaron también cafetos. El Bourbon Pointu se adaptó perfectamente a las nuevas condiciones incrementándose la producción de 1.305 toneladas en 1815 a 2.407 en 1826. Este crecimiento siguió durante años, viviendo momentos especialmente álgidos entre 1862 y 1865, cuando la caída de los precios y producción de azúcar favorecieron la ampliación de las fincas de café. La dedicación de más terreno a la producción de este producto continuó durante varios años y en 1881 ya se sumaban en la isla 6.000 hectáreas de cafetos, frente a las 2.000 de 1865. Sin embargo, unos años después, en 1878, todo cambió. El director del Jardín Colonial, Jule Potier, llevó hasta la isla vecina de Mauricio unos ejemplares de hojas de cafeto infectadas en Ceylan por el hongo *Hémileia Vastatrix*, con el objetivo de estudiarlas. La maniobra fue fatal y en poco tiempo, la enfermedad se propagaba afectando la producción de café en La Reunión. La cosecha pasó de 535 toneladas en 1878 a poco más de 190 en 1883. A partir de aquel momento, el decrecimiento fue constante, hasta que en el año 1950 se registró la última exportación oficial de este grano.



Durante algo más de medio siglo, el café Bourbon Pointu dejó de existir. Sin embargo, en 2002, una iniciativa del Consejo Regional de la Isla reunió fondos para investigar sobre las posibilidades de recuperar este cultivo, así como el impacto que la nueva puesta en marcha podría tener en la economía de la población -el PIB por habitante de esta isla es considerablemente inferior al de la Francia continental-. Fue en este punto cuando se inició la colaboración del CIRAD en el proyecto. En 2007 las primeras conclusiones ya arrojaban un resultado esperanzador, y los implicados en la recuperación de este café creaban la Coopérative Bourbon Pointu. Hoy el proyecto se ha convertido ya en realidad con la comercialización de la primera cosecha efectiva de este excelente café.

## Características botánicas

El cafeto Bourbon Pointu pertenece a la familia arábica y se caracteriza por su porte escaso de poco más de 2 m de altura. Su aspecto con frecuencia es marcadamente cónico, con follaje muy denso, debido a que los entrenudos son cortos, dando un aspecto muy compacto a la planta. Las hojas de estos cafetos son algo menores que las del café Typica, y presentan una forma más elíptica, de 3 a 10 cm de largo y de 3 a 4 cm de ancho. Las semillas de este cafeto son largas, de 7 a 9 cm, mientras que sus granos son pequeños y de forma alargada, como una canoa, de ahí su nombre pointu o puntiagudo.





# Las variedades del Café

Aunque su nombre más popular es el de Bourbon Pointu, la variedad oficial recibe el nombre de Laurina. Este cafeto está especialmente adaptado a la climatología y suelos de La Reunión, lo que ha dificultado mucho el cultivo en otros territorios, donde su productividad ha resultado siempre baja y complicada, ya que por su follaje compacto, este tipo de cafetos son muy susceptibles a enfermedades foliares. Del mismo modo, su poco contenido de cafeína lo hace también muy vulnerable, ya que esta sustancia actúa como defensa natural del café cuando este se encuentra todavía en los arbustos.

En la isla de La Reunión, este café crece en la falda del volcán Piton des Neiges, en un suelo rico que produce un café complejo y sorprendentemente sutil al paladar.

## Tostado y molido

Como su producción y procesado, todas las operaciones con este café deben ser realizadas con máximo cuidado para asegurarnos la conservación de todas sus características únicas. Así, los expertos recomiendan tostar los granos muy lentamente para preservar su delicadeza y acidez natural. Como la mejor forma de degustarlo, dicen, es en infusión preparada, por ejemplo, en una cafetera de émbolo, los admiradores de este grano recomiendan una molturación fina y dejar reposar el café durante cinco minutos en agua a 95 grados, hasta conseguir una infusión perfecta.



## El Bourbon Pointu, en taza

Los expertos definen la taza de este café como de cuerpo medio y bien balanceado. No resulta excesivamente aromático pero en cambio si presenta un retrogusto de largo recorrido. Su acidez puede considerarse media, igual que su amargor. La presencia de notas frutales es también la justa, sin desequilibrio alguno, destacando además, una muy baja astringencia favorecida por el escaso contenido de cafeína de estos granos. Se estima que este porcentaje se mueve entre el 0,4 y el 0,8 % frente a l 0,9 y 1,2% del resto de los cafés de la variedad arábica.

**Susanna Cuadras**

Fuentes: Coopérative Bourbon Pointu, Journal Hotellerie, Emmanuel Tresmontant, "The coffees in the world" de Jobin, P.

%	arábica	robusta	Bourbon Pointu
Cafeína	1,1 - 1,5	1,9 - 3,5	0,4 - 0,80
Trigonelina	0,9 - 1,3	0,6 - 0,8	0,7 - 1,1
Acido clorogénico	7,0 - 11,0	11,0 - 15,0	5,7 - 8,95
Sacarosa	6,0 - 8,0	3,0 - 4,0	5,3 - 7,6
Materia grasa	13,0 - 16,0	7,0 - 11,0	12,3 - 16,0