



Vietnam, suspende en consumo de café

A pesar de ser uno de los mayores productores mundiales de café, el consumo interno de este producto es muy bajo. Únicamente en un 19% de los hogares vietnamitas se prepara la infusión.

Vietnam es el mayor productor mundial de café robusta. Hace tan sólo 10 años, este país exportaba 100.000 toneladas de café (el 2% del mercado mundial). La pasada temporada vendió 900.000. Estas cifras de producción, sin embargo, no van acompañadas de un consumo destacable de café en este país. Aunque este es un hecho evidente, lo cierto es que existen muy pocos datos oficiales que lo certifiquen. Por este motivo, no cabe más que hacer "arriesgadas" extrapolaciones. Abundando en ello, no existe ninguna agencia oficial que se ocupe de este tema. Por ello, más que un artículo basado en un estudio exhaustivo, concreto y con datos estadísticos veraces y contrastados, a lo único que podemos aspirar en esta ocasión es a apuntar unas cuantas "pinceladas" que al menos nos orienten un poco.

Hábitos de consumo

El último informe sobre el consumo vietnamita de café data de un estudio publicado en el año 2003, basándose en datos del 2002 y anteriores. Entre los datos analizados, podemos destacar que:

- Solamente en un 19% de los hogares se consume café
- Un 46% aproximadamente del café consumido en el hogar es instantáneo o soluble
- El café instantáneo se consume principalmente bajo la modalidad de "3 en 1", esto es café soluble + leche en polvo + azúcar
- Aunque del café que se consume en el hogar, el porcentaje más importante es el molido, esta preparación es todavía más consumida en hostelería
- El café molido se consume por el tradicional método vietnamita de café de goteo, con o sin leche condensada, y en muchas ocasiones añadiéndole hielo, tal y como ocurre con la cerveza





La única receta original de café vietnamita que se conoce es el Ca Phe Sua Da, que literalmente significa "café, leche, hielo". Se prepara mezclando café sólo con alrededor de un cuarto a medio litro de leche condensada y hielo. La receta más tradicional incluye también un chorro generoso de cerveza. Una variante de esta versión es el Sua Nong, a base también, de café, leche caliente y cerveza, pero sin hielo

Consumo per cápita

Prácticamente todo el café de Vietnam se exporta y solamente entre un 4 y un 5% de la producción se destina al consumo interno. Los principales mercados de exportación del café vietnamita son Alemania y Estados Unidos.

El consumo per cápita en Vietnam fue en el año 2002 de 1,25 Kg. / persona / año. Actualmente, y según datos no oficiales de Vicofa, esta cantidad se ha incrementado en un 16,5%, con lo que hoy en día los vietnamitas estarían consumiendo 1,45 Kg.

En las zonas urbanas, el consumo es de 2,4 Kg. / persona / año, mientras que en las rurales tan sólo alcanza los 0,90 Kg. El gasto medio también es notablemente diferente entre las ciudades y el campo. Tomando de nuevo como base los datos del año 2002, en las ciudades se estima el gasto en 0,90 euros, mientras que en las zonas rurales el gasto medio no pasaba de 0,26 euros. Ello nos indica que el café que se consume en las ciudades es de mejor calidad.

El Ministerio de Planificación de Vietnam prevé que la población urbana crezca a un ritmo de un millón de personas al año hasta el año 2020, momento en el que este grupo representará el 33% de la población total. Este flujo de población del campo a las ciudades afectará también a los hábitos de consumo de café y será un importante factor en el crecimiento del consumo.

Por lo que se refiere al café instantáneo, éste es consumido hasta 2,74 veces más en las ciudades que en el campo. En el caso del café tostado molido, los números también juegan a favor de las ciudades: 2,65 veces más.

Destino Café



Distribución regional del consumo

Siendo cuna de gran parte de la cultura tradicional vietnamita, Hanoi, más que cualquier otra población, ejemplifica una fusión única de lo vetusto con lo moderno. La urbe personifica el espíritu del Vietnam histórico, con sus templos, sus monumentos y sus callejuelas, propias de una cultura ancestral, situadas en el casco antiguo, pero a la vez refleja perfectamente los cambios meteóricos que se están imponiendo en el país, con ejecutivos consumiendo sus capuchinos en las terrazas de las cafeterías mientras comparan sus teléfonos móviles.

Tradicionalmente, sin embargo, Dalat, es la urbe vietnamita más reconocida por sus cafeterías y resulta muy popular entre los turistas locales y los recién casados.

Las zonas de mayor consumo de café en este país son:

- Sur, centro de Vietnam
- Delta del Mekong
- Costa sur de Vietnam
- Highlands o tierras altas (zonas productoras de café)

Mientras que las zonas de menor consumo se concentran en:

- Norte de Vietnam
- Delta del río Rojo

Vietnam y el té

Contrariamente a lo que ocurre con el café, Vietnam consume mucha más proporción de su producción de té. Las plantaciones de este producto alcanzan las 120 mil hectáreas, según datos del mismo año, con una producción de 140 mil toneladas al año, incluidas 95 mil para la exportación a 65 países.

Se estima que las ganancias sobre la venta de este té a terceros, superaron el umbral de los US\$ 100 millones, un 23% más en volumen y supuso un incremento del 22% más en valor comparado al mismo período anterior.

En este país, preparar y tomar té evidencian valores culturales y espirituales del pueblo vietnamita. En todas las casas hay siempre una bandeja con una mini tetera y un juego de tacitas, en donde se sirve té verde o de jazmín a los visitantes. Es habitual también, entrar en un negocio a preguntar algo y encontrar a los dependientes conversando con las bebidas en la mano. En el medio rural, sobre todo en las montañas, estas infusiones eran un combustible potente.





Las plantas de té aparecieron por primera vez en Vietnam en 1927, en Cau Dat (Da Lat), después en Di Linh y más adelante, en 1930, en B'iao (actual Bao Loc). Tan pronto se inició el cultivo, se convirtió en una de las plantas industriales que mejor reafirmaron su posición en el área de B'iao, inicialmente en plantaciones francesas, como Felit B'iao y B'iao Sierre, así como en granjas y huertos familiares. En los primeros tiempos, los cultivadores de té en B'iao aplicaban a sus productos el nombre de su tierra. Más adelante, le agregaron el de sus instalaciones de producción, tales como Quoc Thai, Do Huu, Tram Anh, Rong Vang, Ngoc Trang, y Thien Thanh.

Actualmente, Vietnam está ampliando los mercados de exportación de su té, intensificando la promoción comercial, incrementando la calidad y buscando marcas registradas para sus productos.

Ángela d'Areny



Vietnam, los problemas de la sobreproducción

Durante el período cafetero de 1999, Vietnam dobló la producción de café en kilos a Colombia, tradicionalmente, segundo máximo productor y exportador de café a nivel mundial.

Vietnam produce café desde los tiempos de la colonización francesa de Indochina, hace más de un siglo, aunque su expansión más importante ha tenido lugar en los últimos 25 años. Estimulados por concienzudas estrategias de exportación del gobierno, los caficultores han conseguido incrementar la producción de 84.000 TM, en 1980, a 900.000 el pasado año. Estas cifras espectaculares, sin embargo, han causado grandes y graves deterioros en las ventas, sobretodo, de los productores de robusta africanos. Y es que la sobreproducción vietnamita y sus abusivos tonelajes han contribuido a la caída en picado de los precios en la bolsa de Londres, que tan sólo en el periodo de 1999 a 2003, ha visto cotizar este grano a la baja, de 1.400 a 300 dólares / TM.

La crisis de principios del año 2000, con cotizaciones de 500-600 dólares / TM, y costes de producción superiores al precio de la exportación, se volvieron, sin embargo, en contra de los propios productores vietnamitas. Tanto fue así, que ni tan siquiera la aceleración de precios del año 2004, consiguió liberarlos de una ruina, en la que las deudas bancarias son las principales protagonistas.

Desde entonces, los esfuerzos para remontar la situación han sido varios, aunque hasta el momento, en su mayoría, han resultado inútiles. El periódico "Correo del Vietnam", francófono y próximo al gobierno, por ejemplo, proponía desde sus columnas, una renegociación de las deudas en las regiones cafeteras, como Dak-Lak, Gia-Lai y Dong-Nai. También han fracasado las políticas recomendadas de arrancar plantaciones y/o retener stocks destinados a terceros países, para incrementar los precios de venta.

Como alternativa a estos fracasos, se ha puesto en marcha un proyecto que pretende sustituir parte de las plantaciones de robusta por arábicas. Actualmente ya se han plantado unas 10.000 hectáreas de esta segunda variedad, que deberían dar sus primeros resultados en el año 2010. Esta "solución", que puede ayudar a mejorar la situación de algunos caficultores vietnamitas, asusta, y mucho, al resto de países productores. Estos, temen que las futuras acciones comerciales que tome el gobierno de Vietnam sigan la misma línea que las utilizadas con los robustas, y que ello, por tanto, pueda provocar una nueva saturación y descenso del precio de mercado del café arábica.

Bernardo Bouvery, presidente de la UNACAF (Unión Nacional del Café en Francia) ha explicado que actualmente, el café arábica en Vietnam se produce en la zona sur de





Lam Dong, después de diversas pruebas fallidas en la zona norte. La Agencia Francesa para el Desarrollo (AFD) por su parte, ha mantenido planes de desarrollo en las zonas más pobres del país, con resultados desiguales y escasos. En este sentido, uno de los ingenieros implicados en el proyecto, atribuye el fracaso del plan a que este fue diseñado para ser aplicado en el año 1996, cuando los precios eran altos y no ahora. Según explica, problemas burocráticos, básicamente relacionados con permisos, no permitieron su ejecución hasta mucho más tarde, justo cuando los valores habían bajado ya notablemente. En esa época, además, VINACAFE, la sociedad exportadora estatal más importante, ya tenía problemas financieros y de endeudamiento.

De lo anteriormente comentado se desprende que no estamos frente a un problema comercial que explique los márgenes negativos del café en Vietnam, sino ante un problema de superproducción y de mala calidad del producto.

Vietnam, sin embargo, está ahora obligado a reaccionar. Y es que desde enero de este año (2007) ha ingresado como miembro número 150 de la Organización Mundial de Café. Este hecho, le obliga a adoptar exigencias internacionales de calidad, entre ellas las normas de control.

Si el gobierno vietnamita responde a este reto, podríamos ver como en poco tiempo pueden aparecer inversores nacionales e internacionales en este sector y como el café adquiere un nuevo estadio de calidad y un papel dominante en la lista de productos de exportación vietnamita, incluso por delante del arroz.

Algunas primeras pistas de la nueva situación del café vietnamita son las pequeñas exportaciones de grano con destino a Brasil, un país también productor, que en este caso compra café a Vietnam para atender su mercado interior y en especial para la fabricación de cafés solubles.

Otras políticas propuestas, son las de favorecer el consumo interno, que aunque bajo, no es de los más dramáticos de la zona, donde el té domina el mercado.