



El Café de Agaete

Historia y Cultivo

Por José Manuel Sosa Medina, Raquel Arencibia Martín y José Antonio García Álamo.

El café de Agaete es ya una realidad. Como muestra no sólo los poco más de 1.500 Kg. de producción, sino este libro, en el que sus autores, José Manuel Sosa, Raquel Arencibia y José Antonio García hacen un sugestivo recorrido sobre el origen y leyenda del café, así como sobre su historia en las Islas Canarias y en particular en Agaete.

La obra, editada por la Asociación para el Fomento y Desarrollo Agropecuario del Municipio de Agaete, "Agroagaete" realiza, además, un interesante repaso de las técnicas de cultivo que se realizan en los países productores y propone una serie de recomendaciones para mejorar el manejo del cultivo en el valle canario.

En este enclave de las Islas, el café se cultiva bajo la sombra de naranjos, mangos, guayabos, aguacates,... Las labores culturales realizadas son escasas: la poda no se realiza y el riego y abono son los que corresponden a los cultivos con los que se asocia la producción del café en la zona.

La variedad de café cultivada en Agaete es la Typica. Es una de las variedades más antiguas y aunque hoy está en desuso en la mayoría de los países productores, la excelente calidad de sus frutos ha hecho que se tienda a su recuperación.

En la primera parte del libro, el lector descubrirá datos históricos sobre los orígenes y descubrimiento de la planta del café. Se dedica especial atención en este apartado a la historia del café en el Valle de Agaete, con relatos y referencias a personajes que ya antaño descubrieron la alta calidad de este producto en la zona. Leído este capítulo muchos coincidirán con los autores del libro en la importancia de recuperar el protagonismo que tuvo este cultivo en Agaete, hoy gracias al Proyecto de Valorización del Café de Agaete forma parte activa de su historia.





El segundo capítulo está dedicado por completo a las técnicas de cultivo. El esfuerzo de los autores se encamina a demostrar que, en un clima como el de Canarias y en particular el de Agaete, la función de la sombra en la producción del café carece de importancia, animando así a los caficultores a extender el cultivo a pleno sol. Esta tarea parece, sin embargo, cuanto menos difícil, ya que desde su introducción en Agaete, se ha mantenido siempre la costumbre de cultivar el café bajo la sombra de otros frutales. Otra justificación a la continuación de esta técnica radica en seguir conservando la biodiversidad de las fincas, el principal motivo, por otra parte, de la ausencia de plagas en el café.



El capítulo tercero analiza el producto y la importancia del procesado para obtener café de calidad. En este aspecto, los propios autores reconocen el largo camino que le queda por recorrer al café de Agaete si se quiere competir con los mejores cafés del mundo. En cualquier caso, el punto de partida es bueno. Albert Solà, que fue director del Fórum Cultural del Café, definió a este grano, tras una cata de cafés de Agaete organizada en Barcelona de *“Café de gran calidad. Tiene un buen color amarillo verdoso. Huele a fruta verde. Tostado, se desarrolla e hincha bien. La bebida resultante tiene un gusto afrutado y dulce recordando el chocolate o el regaliz. Es poco ácido y tiene un cuerpo aceptable”*.

Finalmente, los anexos del libro se reservan a prácticos datos sobre los rendimientos del café durante el procesado, los defectos más frecuentes en los granos y a un interesante recorrido por las fincas del Valle que se han prestado a los autores del libro a mostrar sus técnicas de cultivo: La Madrelagua, El Paso, El Vinculo, La Corcovada, La Huerta Roja, Los Pasitos, Las Chocetas, La Acequia del Moral y la La Laja.

Conviene destacar, por último, el excelente material gráfico incluido en el libro que permite poner cara, color y nombres al Café de Agaete.

