



EL CAFÉ DE INDONESIA

Indonesia es un origen sin el cual no se puede entender ni la historia del café en los países productores, ni el desarrollo de la cultura del café en Europa y los EEUU, donde la palabra "Java" se utiliza como sinónimo de café. El café llegó a Indonesia de la mano de los europeos y desde aquí el grano se llevó hasta Sudamérica y Centroamérica. Indonesia es el archipiélago más grande del mundo. Está formado por cinco islas principales y alrededor de treinta grupos más pequeños. En total suman 17.508 islas e islotes de las cuales más de 6.000 deshabitadas. En todas estas islas, la superficie terrestre está generalmente cubierta por tupidos bosques de lluvias tropicales, donde los fértiles suelos se ven continuamente enriquecidos por erupciones volcánicas como las

que tienen lugar en la isla de Java. El archipiélago de Indonesia está en el punto medio entre los continentes de Asia y Australia. Esta estratégica ubicación ha tenido influencia en la vida cultural, social, política y económica del país.

UN CAFÉ CON HISTORIA

La historia del café en este complejo e intrincado país se remonta al siglo XVII, cuando el gobierno de la metrópoli, Holanda, introdujo la planta de café en los alrededores de Batavia, la actual Yakarta. Los holandeses ya habían estado en otros países productores y llevaron a esta isla diversos ejemplares de cafetos arábica. Unos veinte años después de establecerse allí, los

embarques de arábica, vía París, a la Martinica y otros países, proporcionaron el núcleo para la expansión de esta variedad, incluyendo casi todas las plantaciones del Nuevo Mundo.

Con inmejorables condiciones y el apoyo de Holanda, Indonesia pronto se convertirían en el primer productor de café a nivel comercial fuera de Etiopía y la península Arábiga. El cultivo se expandió rápidamente en todas las islas, principalmente en Sumatra y Java. En esta última a finales del siglo XVIII, la Compañía Holandesa de las Indias Orientales (VOC) estableció grandes plantaciones que luego llevaría también a Sulawessi, Bali y Timor. Pero una terrible plaga de Roya en 1876 acabó con gran parte de la producción, y fue entonces cuando VOC decidió introducir el Robusta

PRODUCCIÓN EN INDONESIA

Año cosecha	1990/91	1995/96	2000/01	2005/06	2010/11	2013/14	2014/15	2015/16	2016/17
Indonesia (R/A)	7.441	4.573	6.987	9.159	9.129	11.265	11.418	12.317	10.000
Total	93.102	87.056	113.673	111.396	139.600	152.130	148.724	151.438	151.624

© International Coffee Organization

en sus grandes plantaciones de Java. Mientras tanto, en el norte de Sumatra, el café era producido todavía por pequeños agricultores que usaban en café como fuente de ingresos en metálico.

Poco a poco el café se consolidó en Indonesia, y además de las grandes plantaciones, el café comenzó a utilizarse como fuente de ingresos para los pequeños agricultores en el Norte de Sumatra, Java y Sulawesi.

Tras la segunda guerra mundial llega la independencia, y muchas de las plantaciones creadas por el VOC son nacionalizadas por el gobierno, mientras muchas otras son abandonadas y mantenidas

solo como pequeñas explotaciones. En la actualidad se mantienen aún cuatro grandes plantaciones gubernamentales, (Kayumas, Blawan, Djampit, Pancoer), y sus cafés lavados se conocen como "Cafés PTP".

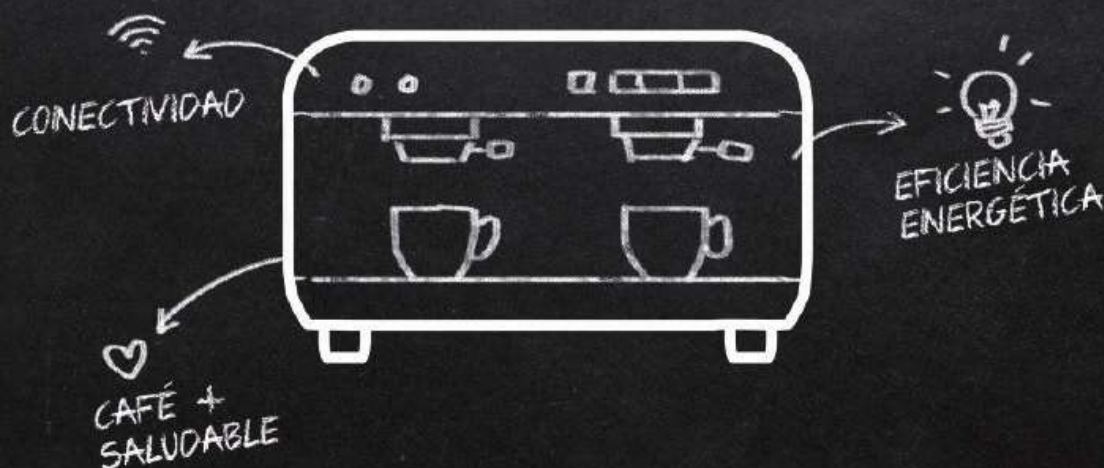
Por supuesto, la historia del café se refleja claramente en el complejo panorama de los cafés de Indonesia en la actualidad. Mientras en Sumatra encontramos cafés "semi-lavados", en pequeñas explotaciones donde cada familia despulpa el café, siguiendo el método Giling Basah, en Java nos podemos encontrar con fantásticos cafés lavados, o incluso Javas WIB PTP, robustas lavados de plantación

gubernamental.

Pero el café de Indonesia es mucho más que Robusta o Giling Basah, y cada una de las Islas tienen sus características, como veremos más adelante.

Por lo general, las plantaciones en Indonesia no son extraordinariamente grandes y suelen estar en manos de pequeños productores. Aunque depende de la zona de cultivo, el café indonesio suele caracterizarse por una excelente taza de acidez más o menos pronunciada, buen cuerpo y aroma envolvente. Una tendencia generaliza y errónea, es la de sobretostar los granos indonesios, pues les suele costar bastante adquirir el color

ADELÁNTATE AL FUTURO



Te esperamos en HostMilano 2017.
Pab 24 Stand T50 U49



www.iberital.com/h2020

IBERITAL

The coffee universe