Tour del café

Cultivamos el café como un arte.

¡Bienvenidos!

Desde 1840, hasta la fecha, el café ha sido parte de la historia de Guatemala. Ahora que en el mundo ha surgido el gusto por los cafés de alta calidad, su cultivo ha cobrado mayor importancia. Es un arte que requiere dedicación de principio a fin. Esa es nuestra promesa. Los invitamos a conocer el ciclo completo del café. Será una experiencia memorable. Descubrirán que muchas de las lecciones del arte de cultivar café pueden aplicarse también a nuestras vidas.

Nuestro café es parte de un ecosistema mayor y único.

La finca San Cayetano está ubicada en un valle formado por tres volcanes: Agua, Fuego y Acatenango. Nuestro ecosistema es rico en lluvia, en vientos, en sol y nubes. Su clima de bocacosta vincula a las tierras frías del norte con las cálidas de la costa sur. Desde tiempos inmemoriales este ecosistema ha sido el refugio natural de comunidades humanas atraídas por su enorme variedad de flora y fauna y por la enorme fertilidad de sus suelos de origen volcánico.
En este mundo vibrante cultivamos café de alta calidad como un arte: con tiempo, con paciencia y dedicación.

¿Cómo principia el ciclo del café?

Durante la cosecha se cortan cuidadosamente los granos que van a regresar a la tierra como semillas para convertirse en los nuevos cafetos.

El resto de la cosecha seguirá su viaje hasta llegar a ser una excelente taza de café.

En el semillero. La germinación de cada semilla es una celebración.

Día 1

Cada grano de café que se siembra se separa en dos semillas que se lavan, se fermentan, se ponen a secar al sol y al viento para quitarles la humedad y convertirlas en pergamino. Se colocan juntas para que sea la tierra quien las engendre. Ese es el secreto de nuestro arte, confiar en que la tierra pondrá de su parte.

Día 30

Antes de germinar echará raíces. Esta lección es válida tanto para el café, como para nosotros los humanos. Para que nuestras ideas germinen, tienen que haber echado raíces primero.

El injerto es el arte de convertir dos plantas en una más fuerte.

Día 60

Cada ‘soldadito’ se arranca de su surco. Si tiene buenas raíces tomamos la decisión de injertarlo. Usamos la variedad robusta porque sus raíces profundas y fuertes son vitales para que la planta absorba los nutrientes que necesita de la tierra.

Día 75

En San Cayetano usamos la variedad arábica para hacer los injertos. Sus hojas están mejor capacitadas para convertir la luz del sol en energía. Su traslado a la plantación se puede hacer seis meses después de haber sido injertado.

Rumbo a los bosques del café…

La relación entre el cielo, agua, viento, sol y estas tierras volcánicas es tan fecunda, que se necesita de la mano de expertos para manejar el bosque como un gran jardín. En el campo, cada planta estará cuidadosamente rodeada de árboles de sombra (gravileas, cushines y chalum) para conservarla siempre fresca con ventilación cruzada.

Después de las primeras lluvias todo el cafetal florece al mismo tiempo. Sus flores son hermafroditas. Esta regla de la vida impone que el lado hembra de la flor sea receptiva a los machos de sus plantas vecinas. La maravilla es que la fecundación debe darse durante el primer día de la floración, gracias a que participan miles de abejas que las polinizan.

Crecimiento y maduración de los granos en los cafetos.

Después de la floración, principia el crecimiento y maduración del grano hasta que llega a convertirse en ‘cereza’ y puede cosecharse. En San Cayetano la floración sucede a mediados del mes de febrero y la cosecha ocurre en los meses de octubre, noviembre y diciembre de cada año.

En las plantaciones de Caturra, Pacamara y Geisha:

Caturra es una variedad arábica. Es un árbol relativamente pequeño, pero eso lo compensa con tener hojas grandes, lanceoladas y anchas, de color verde oscuro y textura un poco áspera. Cuando sus primeras hojas brotan son de color verde claro brillante. Su sabor es agradable y dulce, con acidez brillante y cuerpo medio. Su aroma es encantador.

Pacamara. Es una planta exótica que requiere de mucho cuidado, pero lo compensa dándonos frutos más grandes que otras variedades. Sus hojas son también más largas y anchas. Su aroma es intenso. Su textura cremosa. Tiene una acidez moderada con sabores dulces y afrutados.

Geisha. Su porte es alto. Es un café que se ha convertido en uno de los favoritos de muchos concursos de baristas. Es suave pero su acidez se queda más tiempo en el paladar y su aroma se asemeja a los olores de cítricos, mangos, papaya, melocotón y jazmín.

El arte de cortar el grano…

Cuando la naturaleza anuncia la cosecha, se cortan cuidadosamente a mano los granos cuando están rojos, ¡cuándo parecen cerezas! Repetimos este proceso árbol por árbol, hasta cuatro veces durante cada cosecha.

Beneficio húmedo y seco:

En el beneficio húmedo se despulpa, se fermenta y se lava. Primero se separa el grano de café de su cáscara o pulpa. Luego, se fermenta en tanques de agua durante 18 horas. Posteriormente se lava mecánicamente para retirar el mucilago ó miel quedando únicamente una membrana protectora que llamamos pergamino que la protegerá y conservará.

Después de lavados los granos se procede a tenderlos en los patios de secado al sol.
El objetivo es que el grano reduzca su humedad a un 11% o 12% que ya permite procesarlo.
En raras ocasiones cuando no hay sol, se efectúa mecánicamente utilizando maquinas llamadas Guardiolas

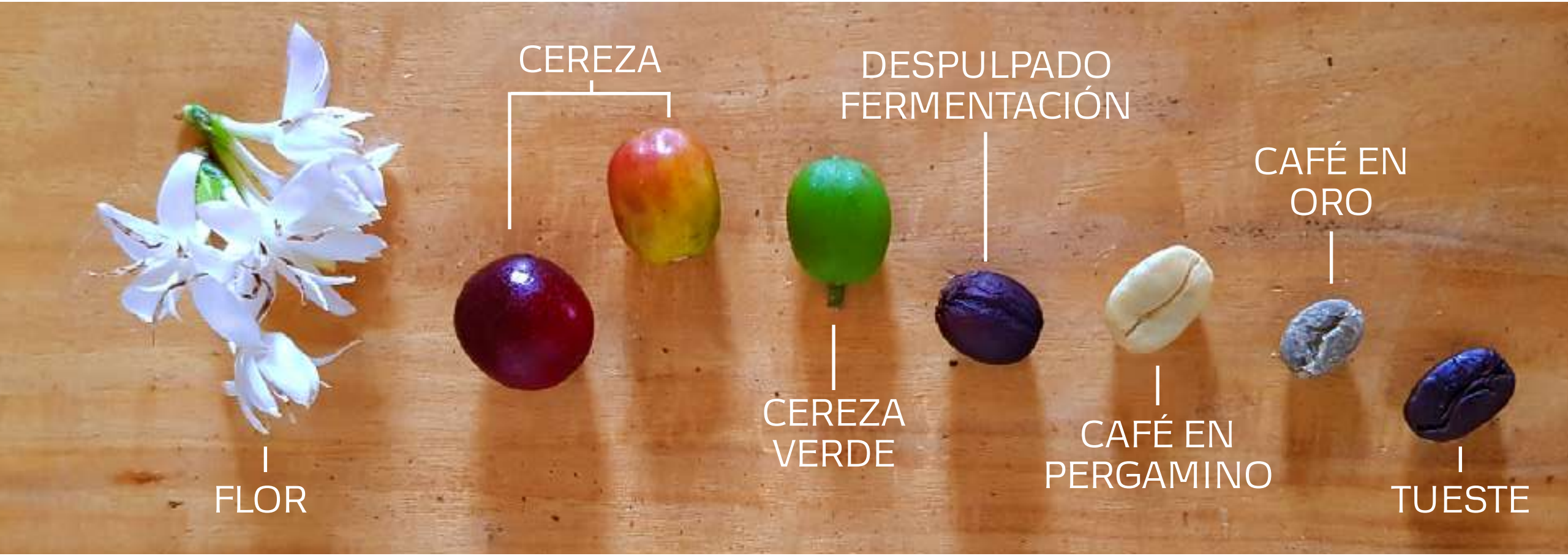
En el Coffee Shop:

En la trilladora se quita la capa protectora que cubre al grano para convertirlo de pergamino a 'oro.' Ahora podrá empacarse en lotes para guardarlo, exportarlo, o llevarlo a tostar y moler.

Hoy en día tostar café se ha convertido en un nuevo arte. El grano es tostado a temperaturas arriba de los 190 grados centígrados. El resultado es que los granos alcancen su máximo sabor.

¿Cuántas tazas da una mata de café?
En promedio, una planta de café nos da 5 libras en cereza que se convierten en 1 libra en pergamino. Cuando se pasa de pergamino a oro, y luego se tuesta, nos quedará solamente media libra, y con media libra podremos servir 16 tazas, usando media onza de café por cada taza.

Etapas del grano



La alquimia del barista:

La velocidad del paso del agua por el café junto con una temperatura adecuada, determinan la extracción de un buen café. Lo importante está en saber qué, un buen café, suelta todo el potencial acumulado hasta el final.

Cada sorbo de café nos estimula y nos hace sentir bien. Nos invita a vivir el día con intensidad....con la misma intensidad que cada grano atesoró durante su viaje de más de 240 días desde que floreció en el campo.

¡Los invitamos a descubrir el ciclo completo del café!

Fin de la cosecha — Enero, Febrero

La plantación entera florece — Marzo, Abril

Manejo de las plantaciones en relación a su medio ambiente — Mayo, Junio, Julio, Agosto, Septiembre, Octubre

Tiempo de la cosecha — Noviembre, Diciembre

FINCA
SAN CAYETANO

Vida Producciones, S.A