El café crece en ecosistemas biodiversos. Las “tres olas” del café revolucionaron su consumo, buscando mayor calidad y sostenibilidad. Los amantes del café ahora valoran granos excepcionales y, con sus decisiones de compra, apoyan prácticas éticas y conexiones directas con los productores.

[ILUSTRACIÓN: JEFF BENEFIT]

El cultivo de café se desarrolla en altas montañas de la selva tropical donde inmensos árboles e innumerables variedades de orquídeas y enredaderas dan lugar a uno de los ecosistemas con más biodiversidad del planeta. Mi infancia transcurrió en Chiapas, México, rodeada de cafetales, donde mis antepasados chinos y alemanes se establecieron para dedicarse a la industria del café.

Siempre disfruté mucho de la vida en las fincas. Acompañaba a mis padres o encargados a llevar los insumos cada vez que podía y me dejaron ir a las catas de café desde muy pequeña. Puede decirse que crecí con la agradable certeza de que mi camino profesional seguiría vinculado a mis raíces.

Es vital que los consumidores se informen mejor sobre los productos que adquieren y las condiciones bajo las cuales se producen

Recuerdo que pasaba algunas tardes entretenida ayudando a “contar los defectos”. Esta tarea se realiza al final de todo el procesamiento mecánico automatizado: una vez sellados los sacos, se extraen muestras aleatorias y se contabilizan los granos defectuosos para tener una noción inicial de la calidad de los lotes.

Durante el verano de 2012 viví en primera línea el desarrollo de una gran crisis. Sabía por mi familia que muchos productores estaban teniendo graves problemas con un hongo conocido como “roya”. El delegado regional de agricultura nos comunicó que se trataba de una crisis epidémica para el sector y que las afectaciones llegaban a muchos otros países. Trágicamente, no habría apoyos desde el Gobierno para solventar la situación.

Muchos países tomaron medidas para erradicar la plaga y estabilizar su mercado, pero a pesar de esto, los productores en México y Centroamérica sufrieron una crisis económica muy severa. Según la Organización Internacional del Café, “la cosecha 2012-2013 resultó en una pérdida de alrededor de $500 millones de dólares”, que trajo consigo migraciones masivas para buscar trabajo en EE. UU. En un intento desesperado por obtener ingresos, algunos pequeños productores intentaron sembrar maíz deforestando las montañas para establecer el nuevo cultivo en unas condiciones poco favorables debido a los terrenos escarpados y las torrenciales lluvias. Después de obtener exiguas cosechas de maíz durante un par de años, se veían obligados a desistir y también abandonaron sus tierras para emigrar, dejando atrás una deforestación devastadora.

A raíz de esta crisis, surgió una nueva tendencia en el consumo de café, conocida como la “tercera ola”. En esta fase, los consumidores no solo exigen calidad, sino también responsabilidad ética en la producción y mejores condiciones para los caficultores. Según un blog en internet de una reconocida marca de café: “La ‘tercera ola’ del café es un término acuñado por el fundador de Wrecking Ball Coffee Roasters, Trish Rothgeb, en un artículo del The Flamekeeper, el boletín informativo del Roasters Guild en 2003”. Reconoce una evolución en la manera de consumir café. Antes de esto, la “primera ola” se centró en la masificación del consumo, facilitada por la producción de café molido y en grandes cantidades. Luego, la “segunda ola” trajo consigo una mayor exigencia de calidad, que se consolidó con la aparición de cafeterías especializadas.



ÁLBUM DE FOTOS FAMILIAR DE LOS SCHALIT CHANG

1. Renata junto a sus abuelos maternos. **2 y 3.** Acopio del fruto. **4.** El terreno abrupto y complicado en el que se encuentra la finca El Chorro. La mayoría de cultivos se hacen en terrenos de este tipo, haciendo la recogida de frutos muy laboriosa. **5.** Renata junto a su hermana en el almácigo, un criadero de plantas que tardan entre tres y cinco años en producir café. **6.** Renata junto a su hermana mayor y su padre. **7.** Los recolectores realizan entregas diarias, recolectando un promedio de 50 kg al día, que se transforman en unos 8 kg de café tostado.

Yo crecí en la segunda ola del café, cuando ir a tomar un cafecito ya era una actividad social cotidiana y mi ciudad estaba llena de cafeterías con nombres alemanes que ofrecían el café que cultivaban, y otros productos de las mismas fincas como miel, vainilla o cacao. La historia de mi familia está profundamente entrelazada con estas "olas". Mis padres decidieron invertir en una finca de café durante la segunda ola, buscando calidad y alianzas con importadoras emergentes que apreciaban el origen y el sabor distintivo del café de Chiapas. En esa época, las exportaciones de café de alta calidad eran una oportunidad importante para productores locales.

A partir de la historia de mi familia y de mi propia experiencia, he podido observar cómo las tres "olas" del café han transformado el sector, desde una producción en masa —enfocada en el volumen— hacia un modelo más sostenible y equitativo, impulsado por las demandas de los consumidores y las nuevas tecnologías.

Antes de internet y gracias al idioma, muchos productores de origen alemán, como mi abuelo, exportaban cafés de alta calidad directamente a Alemania. El resto de la producción la vendía a la exportadora local que mayormente la enviaba a EE. UU., donde la mayoría se usaba para café soluble. Los excedentes de menor calidad se vendían al mercado nacional. Mi padre, en cambio, buscó mercados directos en otros países de valor añadido, como Japón y Canadá.

Chiapas es una zona propicia para el café arábica. Debido a su larga experiencia, los cafeticultores de la zona saben obtener un café extraordinario con prácticas tradicionales de cultivo que preservan el medioambiente, como los cultivos bajo sombra natural que mantienen los árboles endémicos, procurando la umbría adecuada para el cultivo del café a la vez que un hábitat para la fauna local. El café es el rey de los agroforestales y es compatible con la selva tropical, un ecosistema lleno de vida.

En esta etapa, algunas exportadoras locales comenzaron a buscar la diferenciación en la calidad y empezaron a exigir mejoras en los procesos para reducir el impacto medioambiental y optimizar las infraestructuras para alojar a los trabajadores temporeros.

La búsqueda de granos con sabores más complejos motivó a los tostadores a profundizar en sus técnicas, creando competencia a las tradicionales multinacionales y abriendo un nicho de trabajo para los apasionados del café y sus procesos.

Según un informe de la Asociación Española del Café sobre este sector, "en 2021, la producción total de café tostado y de café soluble aumentó un 15 % a nivel nacional". Al pasear por cualquiera de las grandes ciudades de España, puedes encontrarte un sinfín de cafeterías especializadas. Sin embargo, los pequeños productores siguen enfrentando desafíos significativos como la volatilidad de los precios, las plagas y la falta de acceso a mercados justos.

Es importante que entendamos el abanico de posibilidades que se abren cuando comienzan a abrir pequeños comercios dedicados a satisfacer a un público muy exigente. El café puede ser un tema apasionante y es una industria que innova constantemente, tanto en técnicas de producción como de consumo. Es una bebida que forma parte de la rutina de muchas personas y crece la tendencia a buscar un café de buena calidad y con un impacto positivo en los productores. La trazabilidad está a la orden del día gracias a las nuevas tecnologías, y nos ayuda a entender en dónde estamos poniendo el dinero con el que impactamos toda una cadena de producción.

Aunque los precios del café en los mercados internacionales han aumentado, este incremento no siempre se refleja en los ingresos de los pequeños productores. Muchos caficultores carecen de acceso a financiamiento adecuado y se ven obligados a comprometer sus cosechas por adelantado a precios desfavorables.

La asimetría de la cadena de suministros del café llamó la atención a mis padres, que hace más de cinco años decidieron emprender, buscando solucionar este problema implementando tecnología punta y marcando un punto de inflexión en la vida de más de 10.000 pequeños caficultores, creando EthicHub, una plataforma de financiación colectiva a través de *blockchain*.

Iniciativas como EthicHub demuestran que hay muchas personas conscientes de las consecuencias de su consumo y el impacto que generan al decidir dónde ponen su dinero, y lo que obtienen a cambio. No es solo una taza de café: es el sustento de miles de personas que participan en su cultivo, procesado, transporte, tostado y preparación.

Es esperanzador que tengamos la motivación y las herramientas que hacen posible imaginar la recuperación de la agricultura como sustento y la base de una actividad económica regenerativa, aportando más de lo que extraemos.

La agricultura no es una labor sencilla, depende de muchos factores y la calidad de los alimentos producidos impacta directamente en nuestra salud: tanto los nutrientes que nos aportan como los productos con los que son fumigados.
Tanto la pérdida de variedades autóctonas por los cultivos intensivos —que buscan un producto homogéneo— como la extinción de muchas otras especies, son el resultado de prácticas agrícolas que se centran en extraer el mayor beneficio posible y no en la continuidad.

Es vital que los consumidores se informen mejor sobre los productos que adquieren y las condiciones bajo las cuales se producen. En el caso del café, cada compra tiene el potencial de cambiar vidas. No se trata solo de etiquetas o empaques atractivos, sino de un compromiso real con la sostenibilidad y la justicia social. El café es un ejemplo perfecto de cómo una industria puede evolucionar hacia modelos más justos y sostenibles cuando los consumidores están dispuestos a apoyar prácticas éticas y responsables.

El café es mucho más que una bebida: es un puente entre culturas, generaciones y ecosistemas

Finalmente, haber crecido en un entorno natural exuberante me ha sensibilizado profundamente sobre la importancia de proteger el medioambiente. La agricultura tradicional de sombra no solo beneficia al cultivo del café, sino que también ayuda a preservar la selva tropical y su biodiversidad. La deforestación causada por prácticas agrícolas intensivas no solo destruye hábitats vitales, sino que también pone en riesgo el futuro de la misma agricultura.

Gracias a los conocimientos que mis padres aprendieron de los suyos, y yo de todos ellos, hoy me puedo dedicar a comercializar café de proyectos con impacto medioambiental y social positivo, cultivados en Chiapas, Honduras y Colombia, financiados colectivamente por personas que creen en la agricultura como forma de vida y disfrutan sus frutos.

En resumen, el café es mucho más que una bebida: es un puente entre culturas, generaciones y ecosistemas. Como consumidores, debemos ser conscientes de nuestro papel en esta cadena y elegir productos que

reflejen nuestros valores y compromiso con un mundo más justo y sostenible.