



GEOGRAPHICAL
INDICATION®

ooIcafe
Instituto del Café de Costa Rica



El Espíritu de una Nación
The Spirit of a Nation

CAFÉ DE COSTA RICA
COSTA RICAN COFFEE

ooIcafe

CAFÉ
DE COSTA RICA
COSTA RICAN
COFFEE

JAIME GAMBOA | YAZMIN ROSS | LUCIANO CAPELLI



El Espíritu de una Nación
The Spirit of a Nation

CAFÉ
DE COSTA RICA
COSTA RICAN COFFEE



El Espíritu de una Nación
The Spirit of a Nation

JAIME GAMBOA y YAZMÍN ROSS
Textos | Texts

LUCIANO CAPELLI
Fotos | Photos

641.877 G187c2	Gamboa Jaime Café de Costa Rica: El espíritu de una nación / Jaime Gamboa; Yazmín Ross Lemus y Luciano Capelli. -- 2a ed. -- San José, Costa Rica: Instituto del Café de Costa Rica, ICAFÉ, 2014 220 p.: il.; 25 x 27 cm. ISBN: 978-9977-55-051-0 1. CAFÉ - COSTA RICA - HISTORIA 2. CAFÉ-PRODUCCIÓN I. Ross Lemus Yazmín, coa. II. Capelli, Luciano, coa. I. Título
-------------------	---

UNA PRODUCCIÓN DE ICAFE
AN ICAFE PRODUCTION

LAURA ESQUIVEL MORA, ALBA NIDIA ROJAS BORBÓN,
GERARDO CARBALLO JIMÉNEZ Y MARCELA PORRAS ELIZONDO
Consejo editorial | Editorial review board

LAURA ESQUIVEL MORA Y MARCELA PORRAS ELIZONDO
Coordinación editorial | Editorial coordination

LUCIANO CAPELLI (OJALÁ COMUNICACIÓN)
Producción | Production

PAULA CRUZ Y DESIGNIO STUDIO
Diseño y diagramación | Layout design

RICARDO QUIRÓS ARAYA
Foto de portada | Cover photo

STEVE MACK Y NATASHA MCIVER
Traducción | Translation

ÁNGELA ALARCÓN
Investigación de archivos | Archive research

GLORIANA CAVALLINI, BARBARA PIPER
WARNER VILLEGAS, RICARDO AZOFÉIFA
Revisión de textos | Text review

RONALD PETERS SEEVERS,
Director Ejecutivo ICAFE | Executive Director ICAFE

EDGAR ROJAS ROJAS
Subdirector Ejecutivo ICAFE | Deputy Executive ICAFE

MARIO ARROYO UDER
Gerencia de Promoción ICAFE | Promotion Management ICAFE

TODAS LAS FOTOS SON DE LUCIANO CAPELLI CON EXCEPCIÓN DE | ALL
PHOTOS BY LUCIANO CAPELLI WITH THE EXCEPTION OF:

RICARDO QUIRÓS ARAYA, págs. | pages: 33, 42, 50-2, 51, 96, 123-2, 138, 188, 193

PABLO CAMBRONERO, págs. | pages: 52, 150, 212, 213

EZEQUIEL BECERRA TOMAS, págs. | pages: 50-1, 140, 195

PEPE MANZANILLA, pág. | page: 217-1

GREEN PHOTO GROUP, pág. | page: 219

Agradecimientos:

Al Sector Cafetalero costarricense, que con su esfuerzo visionario durante más de doscientos años, ha logrado colocar el café producido en nuestro suelo entre los más destacados del mundo. Al Museo Nacional, al Archivo Nacional, al Teatro Nacional, a Café Britt y a las familias Peters Solórzano y Peters Steinvorth por las fotos antiguas. A los Museos del Banco Central por facilitar los antiguos boletos cafetaleros y a Álvaro Castro Harrington por sus hermosas estampillas. A Doka Estate y Coopetarrazú por el apoyo para la realización de las fotos aéreas. A las decenas de Beneficiadores, Productores, Exportadores y Tostadores que nos abrieron sus puertas para las tomas de fotografías. A Steve Aronson por los valiosos consejos. A Marco Nei y a la Asociación Nacional de Boyeros por reconstruir la escena histórica de cargar café en carreta. Y en especial al personal de ICAFE, Oficinas Centrales, CICAFE y Oficinas Regionales, por los aportes, el tiempo, asesoría y consejos imprescindibles para la elaboración de este libro.

Un agradecimiento especial a Don Guido Von Schroter, in memoriam.

Acknowledgments:

To the Costa Rican coffee sector that through visionary efforts over the course of more than two hundred years has placed the product of our soils among the world's best. To the National Museum, the National Archives, the National Theatre, Café Britt, and the Peters Solórzano and Peters Steinvorth families for providing vintage photos. To the Central Bank Museum for access to antique coffee tickets, and to Álvaro Castro Harrington for allowing us to use his beautiful stamps. To Doka Estate and Coopetarrazú for their support in shooting aerial photos. To all the mills, coffee producers, processors and exporters for opening their doors to us to take photographs. To Steve Aronson for his valuable advice. To Marco Nei and the National Association of Oxcart Drivers for the historic recreation of the scene depicting the loading on coffee on oxcarts. And special thanks to the staff at ICAFE Headquarters, CICAFE and the Regional Offices for their contributions of resources, time, advice and essential tips for writing this book.

Special thanks to Guido Von Schroter, in memoriam.



ÍNDICE CONTENT

8 EL ESPÍRITU DE UNA NACIÓN
THE SPIRIT OF A NATION

16 UNA HISTORIA SINGULAR
A UNIQUE HISTORY

56 VALLE CENTRAL
THE CENTRAL VALLEY

74 TRES RÍOS

90 VALLE OCCIDENTAL
WEST VALLEY

108 TURRIALBA

128 OROSÍ

146 TARAZÚ

166 GUANACASTE

182 BRUNCA

196 CAFÉ AMIGABLE CON EL AMBIENTE
ECO-FRIENDLY COFFEE

208 LA CULTURA DEL CAFÉ
THE COFFEE CULTURE



Presentación

Contar la historia del Café de Costa Rica y la forma en que el cultivo se fue extendiendo por todas las regiones del país, es para nosotros una labor tan emocionante como necesaria.

Es emocionante porque al contarla no cesamos de sorprendernos por la audacia de los pioneros, la persistencia de los herederos, la visión de los innovadores y, en general, por el amor con que millones de Recolectores y Productores han modelado sus vidas y costumbres en torno a los ciclos de las cosechas, a lo largo de más de doscientos años. Pero la emoción va aparejada a la certeza de que estamos llenando una serie de necesidades: la necesidad de reconocernos en esa historia del café, de mirar con detalle su arraigo en la ocho regiones cafetaleras y explicarle al mundo de manera concisa y elocuente, los múltiples procesos y condiciones que hacen único al Café de Costa Rica.

Por eso para el Instituto del Café es un orgullo saber que este libro viene, finalmente, a satisfacer esas necesidades, para disfrute de los conocedores y los amantes del buen café.

Un agradecimiento al Consejo Editorial, que animado por la ilusión y esperanza pero sobre todo por el entusiasmo de la directora doña Laura Esquivel, logró dar forma a este libro. Y por supuesto a la Gerencia de Promoción de ICAFE, en las personas de Mario Arroyo y Marcela Porras, como testimonio de que en el sector cafetalero los sueños, más temprano que tarde, se hacen realidad.

Ronald Peters Seavers
Director Ejecutivo ICAFE
Executive Director ICAFE

Foreword

To tell the story of coffee production in Costa Rica is an exciting and necessary task.

The history of Costa Rican coffee is exciting because of the audacity of the pioneers, the persistence of those who followed, the vision of innovators and the love and dedication shown by generations of coffee pickers and growers whose lives have been shaped for more than two hundred years by the production and harvesting of coffee.

It's important to tell this story because coffee is a fundamental part of the history of Costa Rica. To better understand ourselves, we need to examine the role of coffee in the eight regions of the country where it is grown, and learn about the processes and conditions that make Costa Rican coffee unique.

The Coffee Institute is proud, therefore, that this book will finally tell this story, adding to the enjoyment of those who know and love good coffee. We extend many thanks to the Editorial Board that – motivated by high hopes and the enthusiasm of its director, Laura Esquivel – succeeded in shaping this book. And, of course, special thanks to the ICAFE Promotion Management team led by Mario Arroyo and Marcela Porras, who proved that in the world of coffee, dreams come true sooner rather than later.



EL ESPÍRITU
DE UNA NACIÓN
THE SPIRIT
OF A NATION

El espíritu de una nación



Impulsada por el lento deslizamiento de gigantescas placas tectónicas y bañada por incisantes flujos de lava volcánica, la franja de suelo que hoy forma Costa Rica comenzó su ascenso desde el lecho del mar hace solo 200 millones de años. Su aparición completó la imagen del continente americano con la delgada figura de un istmo entre las dos grandes masas de Norte y Sudamérica.

Al dinamismo de ese origen debemos las formaciones geológicas particulares que harían de este territorio un nicho perfecto para acoger, hace menos de 300 años, a las primeras plantas de café traídas de las islas del Caribe, donde ya habían prosperado los primeros cultivos americanos.

Las inmejorables condiciones climáticas de la región central del país -donde se asentaba la mayoría de la población-, su nivel de precipitaciones, la altura de sus montañas y la composición de sus suelos enriquecidos por la actividad permanente de los volcanes, ofrecieron a los pobladores costarricenses de finales del siglo XVIII la generosa visión de las primeras plantas: saludables y plétóricas de granos, madurando en los solares y jardines de las casas coloniales, sin que nada pareciese anunciar todavía el impacto que este cultivo tendría en la economía, el desarrollo, la cultura y la idiosincrasia de la Costa Rica independiente y republicana.

El encuentro inicial de los ticos con el café no tuvo consecuencias inmediatas, salvo por el hecho de que, por ser la más pobre, la más retirada y campesina de las colonias centroamericanas, nuestra gente supo reconocer el talento de un inmigrante agradecido, como el café, que logró una rápida integración al paisaje familiar y el inicio de una cultura de buen trato hacia la planta, hacia el grano y hacia la cosecha que, con sus variantes y altibajos, ha tenido un peso decisivo en la consolidación del prestigio mundial del Café de Costa Rica.

The spirit of a nation

Formed by the convergence of tectonic plates and a ceaseless flow of volcanic lava, the strip of land which underlies the nation we know as Costa Rica began its rise from the sea bed some 200 million years ago. The emergence of this narrow isthmus united the two main land masses of North and South America, completing the American continent.

This process created the geological conditions that formed a perfect niche for welcoming, less than 300 years ago, the first coffee plants brought from the islands of the Caribbean, where the earliest coffee growers in the Americas were already beginning to prosper.

The ideal conditions for growing coffee –including rainfall, the height of its mountains, and soils enriched by volcanic activity – found in the country's populated central region enabled late eighteenth-century Costa Ricans to see the country's first plants healthy and brimming with beans, maturing vigorously on sunny terraces and in the patios of colonial houses. However, nothing foretold the impact this crop would have on the economy, development and culture of the independent Costa Rican republic that would come into being just a few years later.

The initial encounter with coffee had few immediate consequences other than that the Ticos (Costa Ricans) – due to their being inhabitants of the poorest, most remote and most provincial of the Central American colonies – were open to adopting a grateful immigrant such as coffee. The newcomer was quickly integrated into the landscape, beginning a tradition of careful treatment of the plants, beans and harvests. This tradition has been the key to the attainment of world-class status by Costa Rican coffee.





Pero no es sino hasta que el sistema colonial se desmorona después de 1821, que la presencia del café en suelo nacional comienza a tener consecuencias en el curso de la historia. Consecuencias tan amplias y profundas que tienen que ver con el paso de una economía de subsistencia al de nación agroexportadora; con el desarrollo social, político y cultural del país a lo largo de todo el siglo XIX; e incluso con hechos tan cruciales como la expulsión de los filibusteros norteamericanos durante la Campaña Nacional de 1856. La gesta fue encabezada por don Juanito Mora, uno de los cafetaleros más prominentes del país, con armas compradas gracias a la bonanza económica producto de las exportaciones de café.

Hasta los años 70 del siglo XX, la influencia de la cultura del café sobre todos los aspectos de la vida nacional fue determinante: los ciclos lectivos se acomodaron al tiempo de la cosecha en el Valle Central; el cierre del Año Fiscal se estableció en setiembre, para coincidir con las fechas de pago de las cosechas por parte de los compradores europeos; el crédito, las tasas de interés y muchos otros indicadores económicos dependían en buena medida de los precios internacionales del café y del monto pagado por cajuela a cada familia de cogedores durante la cosecha.

Durante más de siglo y medio, para el tico de los estratos populares y la clase media, coger café no fue un trabajo más, sino una pasión, una cultura, un evento cíclico de movilización popular. Se trataba de recoger hasta el último Grano de Oro, el fruto oficial de la nación, consignado en el escudo nacional.

Década tras década, al desvanecerse las últimas lluvias, una gran parte de la población, tanto en las ciudades como en pueblos, valles y montañas, atendía al mismo llamado desde antes de despuntar el sol. Ataviados con sus botas de hule, sus canastos de esterilla, sus camisas de manga larga, sus delantales y pañuelos en la cabeza, los ticos aún salen de sus casas y se trasladan a los cafetales a pie o en transportes colectivos, aunque ya no con la afluencia masiva de otros tiempos.



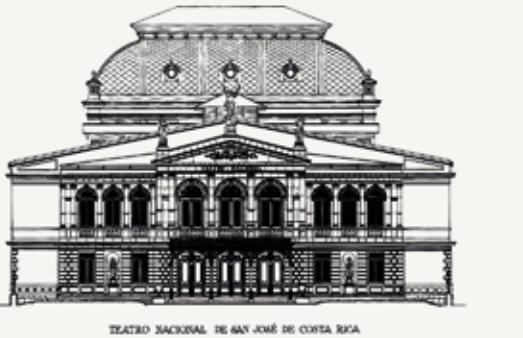
It was not until the end of the colonial system in 1821 that coffee began to significantly impact the course of the nation's history. So broad and far-reaching was the influence of coffee that it has been linked to the transition from a subsistence economy to one driven by agricultural exports; to the nation's social, political and cultural development throughout the nineteenth century; and even to events as pivotal as the expulsion of the North American filibuster William Walker and in 1856. This campaign was led by one of the country's leading coffee producers – Juanito Mora – and fought with weapons purchased with earnings from coffee exports.

Through the 1970s, the influence of coffee cultivation on all aspects of national life was enormous: the school calendar in the Central Valley was arranged around the harvest. The close of the fiscal year was established in September to coincide with the dates when European buyers paid for the harvest and credit, interest rates and many other economic indicators depended largely on international coffee prices and the amount paid for each "cajuela" (10-liter box).

For more than a century and a half, picking coffee was for working and middle class Ticos part of a way of life, an annual event that united a great many around a common and vital task of national importance. The practice was to harvest every last golden bean. Not for nothing was the coffee bean the official national fruit, represented on the national seal.

Decade after decade, once the last rains had ended, a large part of the population in the cities and in the rural villages, valleys and mountains, heeded a common, pre-dawn call. To this day Ticos -- dressed in the traditional uniform of rubber boots, long-sleeved shirts, aprons, caps or headscarves and armed with their baskets -- still go to the coffee fields on foot or by trucks or busses, albeit not on the massive scale of times past.





El complemento de esta pintura costumbrista está en el auge, desde mediados del siglo XIX, de un sector, una clase opulenta, enriquecida principalmente por el crecimiento de las exportaciones, los buenos precios internacionales y la sofisticación de las labores de beneficiado del café. Esta oligarquía cafetalera se constituiría en la clase social y política dominante en el país y su poder dentro de la vida nacional se extendería por muchos años después de que el café dejara de ser el principal producto de exportación.

Entre los miembros de la oligarquía y muchos de los cogedores de café existió una relación difícil de imaginar en otro país que no fuera Costa Rica. El hecho es que miles de esos humildes trabajadores del campo eran a su vez pequeños propietarios, dueños de parcelas de café, que jugarían -y aún hoy juegan- un papel determinante en la constitución de una estructura productiva única en el mundo, un sistema de repartición de las ganancias y de control y mejoramiento de la calidad del grano, que han hecho del Café de Costa Rica lo que es hoy.

Esa historia tan particular como apasionante es la que trataremos de contar en este libro. La historia de cómo un país pequeño y alejado de los centros económicos del mundo creó un modelo propio, único, que potenciado por las inigualables condiciones de los suelos, las lluvias y la altura de las montañas, hace brotar cada año una nueva cosecha de un café cuyo sabor no solo expresa las virtudes del suelo, el clima y unas prácticas de cultivo superiores, sino también el bienestar de cada Recolector, la educación, la cultura y el acceso a servicios básicos y a un sistema de seguridad social.

Este libro habla del Café de Costa Rica y la historia de cada una de sus regiones, relata cómo el café contribuyó a consolidar a una de las naciones con mejor índice de desarrollo humano entre los países en desarrollo y explica cómo ese hecho ha repercutido a su vez sobre la calidad y sabor inigualable del grano producido dentro de sus fronteras.

Es un viaje hacia el espíritu de una nación entera, reflejado en el color y el aroma del mejor café del mundo.

The complement to this democratic picture was the rise since the mid nineteenth century of an affluent class of person whose wealth came mainly from the growth in exports, favorable international prices and control of the processing of the coffee crop. This wealthy producer was a member of the country's dominant social and political class, and the power this oligarchy wielded over the nation's affairs was to last for many years, even after coffee was no longer the country's principal export.

A relationship between the members of this elite and those who picked the coffee emerged that would be hard to imagine anywhere else. Uniquely to Costa Rica, thousands of these workers were themselves small-scale coffee farmers who played a decisive role in the creation of a distinctive production structure, a profit-sharing system, and a broad-based process of quality control and improvement. All of these factors have helped make Costa Rican coffee special.

The history told in this book is about how a small country far from the world's economic centers created its own unique model for producing coffee, made possible not only by the perfect conditions created by its soil, rainfall and altitude, but also by the circumstances and attitudes of the people involved in its production. Each coffee harvest is an expression not only the virtues of superior cultivation, but also of the well-being of workers. In Costa Rica, these workers have ready access to education, health care and other essential services.

This book is also about each of Costa Rica's eight coffee producing regions. It tells the story of how coffee helped shape a nation with one of the highest levels of human progress among developing countries and explains how this circumstance has, in turn, impacted the quality and distinctive flavor of the coffee produced within its borders.

This is a journey into the spirit of a country, reflected in the color and aroma of the best coffee in the world.





UNA HISTORIA
SINGULAR
A UNIQUE
HISTORY



Café en carreta

Cuatro carretas de madera tiradas por bueyes se han dado cita en El Guarco de Cartago con la misión de repetir una práctica que se inició en 1832 cuando cruzando cerros, montañas, ríos, cañones profundos e innumerables obstáculos naturales, se envió el primer cargamento de Café de Costa Rica hacia el mundo.

Es una tarde despejada y luminosa de febrero y los propietarios de bueyes y de carretas decoradas, que han sido declaradas por la UNESCO patrimonio intangible de la humanidad, se sienten muy complacidos de reavivar la tradición y experimentar en carne propia las contingencias de los pioneros que transportaban los primeros sacos de café desde el Valle Central hasta Puntarenas, una lengua de arena en el Pacífico, donde pequeñas lanchas lo embarcaban en un velero y lo enviaban al Puerto de Valparaíso, Chile. Ahí comerciantes ingleses lo reetiquetaban como "Café de Valparaíso" y lo despachaban al Reino Unido, en una travesía interminable que pasaba por el Estrecho de Magallanes y Tierra del Fuego hasta llegar al Atlántico Norte.

El traqueteo de las carretas, el resoplido de los bueyes que lucen sus mejores galas, los gritos de los arrieros incluidas dos jovencitas que aprendieron el oficio de su padre, las maniobras para manipular la carga a pleno rayo de sol, son apenas un leve reflejo de la odisea que vivían las caravanas de carretas transitando por caminos de mulas, estrechos y resbalosos, durante cuatro, cinco o seis días cuando eran el único medio de transporte de carga hacia la costa.

Todo parece indicar que Costa Rica fue el primer país de Centroamérica en cultivar café para venderlo a Europa y uno de los primeros del continente americano. Solo algunas islas del Caribe dominadas por ingleses y franceses, estaban incursionando en la producción de café en este lado del planeta. En aquel momento, la Denominación de Origen no tenía mayor importancia y los aficionados a esta bebida en el Viejo Continente tomaban mezclas que procedían de Java, Ceylán y de regiones de producción más antigua de Asia y Medio Oriente. Los sitios de cultivo eran anónimos y no eran objeto de culto como lo son hoy en día.

Coffee in an oxcart

Four wooden oxcarts have gathered in El Guarco de Cartago with the mission of recreating an event that first took place in 1832. This was the date when after crossing hills, mountains, rivers, deep ravines and countless natural obstacles, these carts and their drivers delivered the first consignment of Costa Rican coffee to the outside world.

It is a clear, luminous February afternoon. The owners of the oxen and painted oxcarts – which have been proclaimed part of the Cultural Heritage of Humanity by UNESCO -- feel very proud to revive a tradition and experience first-hand the vicissitudes faced by the pioneers who transported the first sacks of coffee from the Central Valley to Puntarenas, a spit of sand on the Pacific coast. From there small boats ferried the coffee to a ship that sailed to the port of Valparaíso, Chile. There, English merchants relabeled it "Valparaíso Coffee" and sent it to the United Kingdom, in a long and difficult voyage through the Straits of Magellan and around Tierra del Fuego to the North Atlantic.

The rumbling of the oxcarts, the puffing and panting of the oxen adorned with all their finery, the maneuvering of the cargo under the strong rays of the sun, and the shouts of the ox-herders -- including two young girls who learned the trade from their father -- offer only a slight glimpse of the odyssey experienced by the original caravans. Then, the oxcarts traversed the narrow and slippery mule tracks, which were the only means of transporting cargo to the coast, on journeys that lasted four, five or six days.

All indications are that Costa Rica was the first country in Central America and among the first in the Americas to cultivate coffee and sell it to Europe. At that time, only a handful of Caribbean islands governed by the English and the French were involved in coffee production on this side of the globe. In those years the Denomination of Origin was paid scant attention, and coffee aficionados in the Old World drank blends from Java, Ceylon and the most ancient production sites in Asia and the Middle East. The provenance of coffee was largely unknown to consumers, which meant that the coffees of those regions were not the cult phenomenon they are today.





El Monarch a la caza de clientes

Once años después del primer embarque formal, el Capitán del velero inglés "The Monarch", William Le Lacheur llegó al puerto de Puntarenas procedente de Guatemala, porque ahí le hablaron de las calidades del Café de Costa Rica. Le Lacheur ofreció a los Productores ticos transportar su café directamente a Londres, venderlo ahí y actuar como su representante.

Le Lacheur era un ilustre desconocido, pero su oferta era tentadora. Los principales Productores de la época, recelosos de entregar su cosecha, resolvieron que uno de ellos acompañara al capitán en la expedición. Fue así que en 1843, "The Monarch" zarpó con 5.505 quintales de café custodiados por Santiago Fernández Hidalgo, dueño de la finca El Laberinto en Aserrí. Al cabo de seis meses, ambos volvieron, pagaron a los cafeticultores en libras esterlinas y cargaron dos nuevos veleros.

El negocio resultó y muy pronto Costa Rica comenzó a aportar su cuota a la embriagadora moda del café que se había apoderado de las ciudades europeas desde 1645, donde sus propiedades estimulantes y activadoras del sistema nervioso, inspiraron a grandes figuras de la literatura, de la música, de la filosofía, de la pintura.

Los primeros consumidores fueron ingleses y alemanes. Mientras ellos arreglaban el mundo en las cafeterías de Londres, Liverpool, Bristol, Hamburgo, Berlín; aquí en Costa Rica, los bosques premontanos situados entre los 600 y los 1.500 metros sobre el nivel del mar, fueron dando paso a los bosques de café. Las caravanas interminables de carrozas fueron reemplazadas por el Ferrocarril al Pacífico y por el Ferrocarril al Atlántico para abreviar los tiempos de entrega y evitar que el grano perdiera propiedades en la travesía.

- En 1843 el velero inglés "The Monarch" se lanzó a la venta directa de café al Reino Unido y a partir de ahí comenzó el boom cafetalero.

- In 1843, the English sailing ship "The Monarch" began direct sales of coffee to the United Kingdom, marking the start of the coffee boom.

"The Monarch" and the hunt for clients

Eleven years after the first formal shipment of coffee, the Captain of an English sailing ship "The Monarch", William Le Lacheur, arrived at the port of Puntarenas from Guatemala, where he had been told about the superior qualities of Costa Rican coffee. Le Lacheur made an offer to the Tico producers whereby he would transport their coffee directly to London, sell it there and act as their representative.

Le Lacheur was an unknown figure, but his offer was tempting. The leading producers of the day, who were suspicious of handing over their harvest, decided that one of their number would accompany the captain of the expedition. Thus, in 1843, "The Monarch" set sail with 5,505 sacks of coffee under the watchful eyes of Santiago Fernández Hidalgo, owner of "El Laberinto", a coffee farm in Aserrí. Six months later, both men returned, paid the coffee growers in pounds sterling and loaded another two sailing ships.

The venture was a great success, and very soon Costa Rica began to contribute its share of coffee to the heady vogue for this beverage which had taken hold in European cities since 1645. There, its properties as a stimulant and activator of the nervous system inspired many great figures of literature, music, philosophy and painting.

The first European coffee consumers were the English and the Germans. While they set the world to rights in the coffeehouses of London, Liverpool, Bristol, Hamburg and Berlin, here in Costa Rica, the pre-montane forests situated in the prime coffee-growing altitude of between 600 and 1,500 meters above sea level gave way to coffee plantations. The endless processions of oxcarts were gradually replaced by the Atlantic Railroad and then by Pacific Railroad in order to help shorten delivery times and prevent the beans from losing their qualities during sea crossings.



• Carretas cargando café en Turrialba. La imagen corresponde al año 1922 y fue captada por el fotógrafo costarricense Manuel Gómez Miralles.

• Oxcarts loading coffee in Turrialba. This photograph was taken in 1922 by the Costa Rican photographer Manuel Gómez Miralles.



Los consumidores de hoy

Estos son los rostros humanos que se encuentran al inicio de la cadena de producción. Aquí, se va fraguando el "umami", los elementos sutiles presentes en la taza que saborea un consumidor a miles de kilómetros de distancia. La conexión emocional entre ambos se da en la complejidad de aromas y sabores que unos capturan y empaquetan, y otros liberan y absorben. En una taza de Café de Costa Rica convergen el canto de cientos de aves que se dan cita en cada cafetal, el parpadeo intermitente de mariposas turquesas, anaranjadas o de alas cristalinas, los sonidos de los riachuelos, los amaneceres escarchados, el velo de nubes que esparcen los bosques lluviosos. Hay paladares que han aprendido a percibir aromas herbáceos o silvestres, paisajes ocultos en cada grano de café, las dosis exactas de lluvia, el componente humano como un ingrediente activo que influye en la calidad del café.

Hoy el Café de Costa Rica viaja a los lugares más insospechados y sale muy bien librado en las mesas de catación, en los campeonatos de baristas y en las diversas técnicas de preparación y filtrado. La fina acidez, el sabor balanceado, los matices frutales que ofrecen los diversos microclimas y la experimentación con variedades cultivadas a diferentes alturas, realzan las virtudes del café. En Japón, en Corea, en India y Australia, países habituados al consumo de té, se están volcando al mercado de los cafés especiales en los que Costa Rica tiene un sitio asegurado.

Desde micro-lotes experimentales que han resucitado variedades legendarias, algunas que estaban en desuso o que habían sido descartadas porque no eran suficientemente rentables, hasta variedades nuevas de creciente aceptación, el mosaico que ofrece Costa Rica al mercado del siglo XXI es una alta calidad standard, diversidad de sabores y un amplio menú de cafés especiales y dirigidos a nichos de mercado muy puntuales: como Bourbon, Geisha, Kenya y Obatá.

Costa Rica, dicen muchos de los jóvenes baristas certificados en el país, es un diamante en bruto que puede satisfacer los mercados emergentes y las nuevas tendencias que han hecho del café una bebida tan refinada como el vino.



Today's consumers

These are the human faces at the start of the production chain. Here begins the brewing of the "umami", the subtle elements present in a cup of coffee savored by the consumer thousands of miles away. The emotional connection between both is reflected in the complexity of aromas and flavors that are captured and enclosed by one, released and absorbed by the other. In a cup of Costa Rican coffee the song of hundreds of birds that visit each coffee plantation converge, along with the intermittent fluttering of turquoise, orange or crystal-winged butterflies, the sounds of streams, the frosty dawns, the veil of clouds that rises from the rainforest. There are individuals whose palates have learned to perceive herbaceous or wild aromas, the landscapes hidden in each coffee bean, the exact dose of rain and the human component as an active ingredient that influences the quality of the coffee.

Nowadays, Costa Rican coffee finds its way to the most unlikely places and performs very well at coffee cupping (tasting) tables and barista championships that use various preparation and filter techniques. The fine acidity, balanced flavor and fruity notes resulting from diverse microclimates and experimentation with varieties grown at different altitudes, enhance the virtues of the coffee. In Japan, Korea, India and Australia - countries accustomed to drinking tea - people are turning to the market for specialty coffees in which Costa Rica has an assured place.

From experimental micro-plots that have resuscitated legendary varieties, some of which had fallen into disuse or been rejected because they were not sufficiently profitable, to new varieties that are increasingly sought after, Costa Rica offers the 21st century consumer a mosaic of high quality coffees. These include a broad menu of specialty coffees directed at specific market niches such as the Bourbon, Geisha, Kenya and Obatá varieties.

According to many of the young baristas certified in the country, Costa Rica is a rough but valuable diamond that can satisfy emerging markets and the new trends that have turned drinking coffee into an experience as refined as enjoying fine wine.







Un cafetal con luz eléctrica

Aún en los años 70, cuando Costa Rica ya se había colocado entre los estados con mejor índice de desarrollo humano en América Latina, se decía que el país no era más que "un cafetal con luz eléctrica". Cualquier visitante que llegara por primera vez y observara desde el aire las montañas que forman la columna vertebral de Costa Rica y el puñado de ciudades y pueblos esparcidos entre la inmensidad de los cafetales, coincidía con esa descripción. Este tapiz desigual de siembras, intercalando parches de pasto, cultivos de maíz y caña de azúcar a lo largo de las lomas y los intrincados caminos de lastre, obedece a un conjunto de fenómenos históricos que tienen que ver con el patrón de colonización y los fundamentos económicos del país durante los siglos XVII y XVIII.

A coffee field with electric lighting

As late as the 1970s, when Costa Rica was already ranked among the countries with the highest level of human development in Latin America, many still described the country as no more than "a coffee field with electric lighting". Any visitor flying for the first time over the foothills of the mountains that form the backbone of Costa Rica, and seeing below a handful of towns and villages surrounded by the vastness of the coffee fields, might have agreed with that description. The uneven tapestry of the landscape, interspersed with pasture and other crops such as corn and sugarcane, all stretched across the hills and crossed by an intricate web of dirt roads, was the result of a very early pattern of migration and settlement that laid the foundation for the country's economic development during the seventeenth and eighteenth centuries.



- En la segunda mitad del siglo XIX, las ciudades y caseríos del Valle Central quedaban desiertas durante la temporada de cosecha del café, ya que prácticamente todas las familias se trasladaban a los cafetales a recoger el grano. Esto ocurría de noviembre a febrero.
- In the second half of the nineteenth century, the cities and hamlets of the Central Valley became deserted during the coffee harvest, as practically all the families headed for the coffee plantations to gather the beans. The harvest took place between the months of November and February.

De encomenderos a campesinos

La primera oleada de colonos asentados en Cartago y sus alrededores no solo pudo aprovechar al máximo la feracidad de esas tierras casi vírgenes, sino que recibió de lleno los beneficios de contar con la mano de obra cautiva de miles de indígenas, otorgados a cada uno de ellos bajo la forma de encomiendas para garantizar su "evangelización".

Tan solo 50 años después, esta fuerza de trabajo esclava, sobreexplotada y diezmada por las enfermedades, había mermado a tal punto que no pocos encomenderos acabaron reducidos a la condición de labriegos sencillos, obligados a sembrar y cosechar su caña de azúcar, a extraer su poco añil y a cuidar que su pobre ganado no enflaqueciese más de la cuenta.

Solo algunos de estos colonos dedicados al comercio, especialmente con Nicaragua y Panamá, lograron amasar fortunas nada despreciables y se colocaron en una posición de privilegio, desde la que jugarían luego un papel clave en la definición del destino del café costarricense.

Pero la fortuna de estos pocos acaudalados cartagineses tuvo como contraparte el que cientos de ex-encomenderos empobrecidos y despojados de tierras, para evitar convertirse finalmente en peones jornaleros, se vieran obligados a cruzar el alto de Ochomogo y trataran de establecerse al occidente de la capital colonial. En terrenos comprados a la corona española de manera colectiva, estos grupos tuvieron sus núcleos en los alrededores de antiguos poblados indígenas, como Curridabat, Aserrí, Barva y Pacaca.

De ese modo, durante todo el siglo XVIII, nuestra colonia navegó por las aguas tranquilas de una economía de subsistencia, basada en la mano de obra familiar, en un territorio que iba desde Cartago en el este hasta lo que hoy conocemos como la ciudad de Alajuela, al oeste, y desde Barva en el norte hasta los cantones de Aserrí, Desamparados, Alajuelita y Mora, al sur. Si bien muchos pobladores ya se habían convertido en jornaleros, que sobrevivían trabajando las tierras de los finqueros más poderosos, la mayoría de la población se componía de pequeños propietarios agrícolas aferrados a su parcelas. Esta condición hizo que fuera difícil apreciar en la Costa Rica de entonces desigualdades tan marcadas como las que ya eran notorias en León, Granada y otros puntos de la Capitanía General de Guatemala.

From 'encomenderos' to farmers

The earliest colonists that settled in and around Cartago, Costa Rica's first capital, not only were able to take advantage of the fertile, almost virgin land, but they also benefitted from a captive workforce of indigenous workers whose souls were entrusted to each of them under the institution of the encomienda to ensure their "evangelization."

Just 50 years later, this enslaved and exploited work force, decimated by disease, had been diminished to the point where many of these "trustee" colonists were reduced to the status of simple peasants, forced to plant and harvest their sugar cane and extract their indigo themselves while trying to ensure that their unfortunate cattle didn't starve.

Only the small number of these settlers who engaged in trade, especially with Nicaragua and Panama, managed to amass relative fortunes and achieve a privileged position. From this perch they would later play a key role in determining the fate of Costa Rican coffee and the country. However, the fortunes of these few wealthy inhabitants of Cartago were in contrast to the poverty of hundreds of former encomenderos, dispossessed of their lands, who in order to avoid living out their lives as day laborers, crossed the Ochomogo hill to settle the western part of Costa Rica's Central Valley. On land they bought collectively from the Spanish crown, these groups settled in and around former indigenous villages such as Curridabat, Aserrí, Barva and Pacaca.

Thus, throughout the 18th century, colonial Costa Rica sailed upon the calm waters of a subsistence economy based mostly on family labor on small farms, in a territory that stretched from Cartago in the east to what is today the city of Alajuela in the west, and from Barva in the north to the villages of Aserrí, Santa Ana and Mora in the south.

Although many had already become day laborers, surviving by working the lands of the wealthiest farmers, most of the population consisted of independent farmers clinging to their small plots of land. Because of this, it was rare to see in Costa Rica the notorious inequalities then present in Leon, Granada and other parts of the General Captaincy of Guatemala.



El Grano de Oro

Las primeras plantas de café arribaron, entonces, a un país que consistía básicamente en dos o tres valles, una pequeña capital provincial y una quincena de diminutas aldeas dispersas, en las que una población que apenas rondaba los 50.000 habitantes subsistía en su mayoría con el esfuerzo de sus manos, sembrando sus propias parcelas.

No es que no hubiera latifundios y grandes propiedades, pero estos no dominaban el panorama. El movimiento de los antiguos grupos de colonos emigrados de Cartago hacia el occidente había marcado una ruta que propiciaba una lenta pero consistente expansión y búsqueda de nuevos territorios, en los que continuaba extendiéndose el modelo de las pequeñas parcelas. Con la llegada de la independencia, el café haría que gran parte de estos parceleros pudieran consolidarse y dejar atrás un siglo y medio de economía de subsistencia, para entrar de lleno en la cultura agroexportadora que definiría al país a lo largo del siglo y medio siguiente. Aunque definitivamente el café llegó a Costa Rica a finales del siglo XVIII, es hasta 1804 que consta en los registros de la administración colonial una medida concreta para favorecer a quienes lo cultivaban. La exención del pago del diezmo fue impulsada por el gobernador don Tomás de Acosta, nacido en La Habana, donde el café ya formaba parte de la economía y existía una cultura que lo valoraba. Unos años después, el mismo don Tomás se encargaría de hacer contacto con un capitán zambo mosquito para traer del Caribe algunas bolsas de café en grano para distribuir entre los agricultores costarricenses interesados.

El político e historiador Cleto González Víquez sugirió que los almácigos diseminados en el Valle Central fueron traídos de Jamaica por el capitán a quien Tomás de Acosta hizo el encargo ya que la Mosquitia nicaragüense estaba bajo dominio inglés y los indios misquitos controlaban la mayor parte del caribe costarricense y el comercio con Jamaica en esa turbulenta época. Otra versión señala que semillas procedentes de Panamá llegaron a fines del siglo XVIII. A los sacerdotes jesuitas se les atribuye haber introducido el café a tierra firme, como botánicos aficionados y transportadores de especies en sus misiones religiosas. Cualquiera que haya sido la procedencia, lo cierto es que el Café de Costa Rica es de buena cepa y ha ido creando su propia leyenda entre los Tostadores y consumidores en los mercados que ha conquistando.

The “Golden” Coffee Bean

The first coffee plants arrived in a country comprised basically of two or three inhabited valleys, a small provincial capital and a dozen or so tiny scattered villages, where a population of just 50,000 people subsisted mostly by farming their own small plots of land.

While large landholdings and estates did exist, they didn't dominate the landscape. The slow but constant migration of groups of settlers westward from Cartago into new territories spread the model of the small, poor, but largely self-sufficient farm. With the arrival of independence, coffee allowed many small landholders to leave behind a century of subsistence farming and participate directly in an economy based on agricultural exports, which would predominate during the next century and a half. Although coffee actually reached Costa Rica in the late 18th century, it was not until 1804 that specific measures favoring those who grew this crop first appeared in the records of colonial administrators. The first of these, an exemption from the payment of tithes, was promoted by Governor Tomás de Acosta, a native of Cuba, where coffee was already part of the economy and whose growers had acquired a certain status there.

The historian and politician Cleto González Víquez suggested that the first seedlings distributed in the Central Valley were brought from Jamaica by a Zambo Misquito sea captain to whom Governor Acosta entrusted the task. In support of this version, Víquez pointed out that the Mosquito coast of Nicaragua was under British dominion and the Miskito Indians controlled most of Costa Rica's Caribbean coast, as well as trade with Jamaica during this turbulent period.

Another version has it that the seedlings came from Panama at the end of the 18th century. Jesuit priests, as amateur botanists and collectors of varieties of useful plants, are said to have introduced coffee to the Central American mainland. Whichever of these versions is correct, it's certain that Costa Rica's coffee is of good stock, creating its own legend among roasters and consumers and over the years.



Comienza la leyenda

Independencia y café vinieron de la mano. El atraso y el aislamiento en que se encontraba Costa Rica en 1821, cuando toda Centroamérica obtuvo su independencia de España, fue un punto a favor para tomar la delantera con respecto a sus vecinos.

En Costa Rica el café no tuvo que competir comercialmente con otros productos como fue el añil y la cochinilla que eran la principal fuente de ingresos de Guatemala y El Salvador. Dichos países se volcaron al café recién en 1870, también porque las tierras aptas para el cultivo estaban ocupadas por comunidades indígenas o campesinas que fueron desalojadas por los cafetaleros para poder sembrar el grano.

El café transformó profundamente la geografía del país, incentivó la construcción del Ferrocarril al Pacífico y luego al Atlántico. Ningún otro cultivo tuvo un impacto similar y tan complejo en el paisaje salvo las plantaciones de banano que fueron introducidas por compañías transnacionales.

Aquí, el café fue el agente de un plan de colonización y posesión de la tierra, no de desalojo y expropiación de campesinos. En el mismo año de la independencia, municipios como el de San José y el de Cartago adoptaron la medida de donar matas de café a los indigentes y campesinos pobres y de adjudicarles la propiedad de los terrenos si las sembraban en ellos y los mantenían debidamente cercados. Durante varias décadas, el área cultivada continuó extendiéndose gracias a los estímulos municipales y al entusiasmo de los campesinos.

Fue así que comenzó a gestarse la leyenda del Grano de Oro, una leyenda que forma parte del imaginario social del tico. Si bien la bonanza cafetalera, favoreció a la clase oligárquica, también permitió al resto de los ticos pensar en nuevos caminos, en carreteras de lastre y en mejores calles empedradas, en casas más grandes e iglesias más altas. Les animó a pensar en construir más escuelas, en perfeccionar las instituciones y, apenas cincuenta años después, en levantar un Teatro Nacional con mármoles de Carrara, establecer liceos respetables con profesores educados en Europa, y fundar su primera universidad.

Beginning of a legend

Independence and coffee arrived hand in hand. The backwardness and isolation in which Costa Rica found itself in 1821, when it and the rest of Central America obtained its Independence from Spain, was, in fact, a point in its favor with respect to its neighbors, allowing Costa Rica to take the lead in the development of coffee.

In Costa Rica, coffee did not have to compete commercially with other products, such as indigo and cochineal, which were the main sources of income for Guatemala and El Salvador. These countries did not begin producing coffee until 1870 because the lands most suitable for coffee cultivation were occupied by indigenous or peasant communities which would have to be evicted by coffee growers in order to plant their crops.

Coffee deeply transformed Costa Rica's geography and led to the construction of railroads, first to the Atlantic and then to Pacific. No other crop has had a similar or such a complex impact on the landscape, except perhaps for bananas, grown in the enclaves of transnational companies.

In Costa Rica, coffee was the instrument for a democratic settlement plan and equitable land tenure, rather than for the process of eviction and expropriation of small landholders as it was in other countries. During the same year that independence was declared, towns such as San José and Cartago implemented measures to donate coffee plants to indigents and poor peasants and to grant them ownership of plots of land on the condition that they plant and tend them and keep them properly fenced off. For several decades, the area under cultivation continued to expand thanks to these municipal incentives and the enthusiasm of the campesinos. This is how the legend of the Grano de Oro – the Golden Bean- began to take shape, a legend that forms part of the Costa Ricans' egalitarian self-image. Although the coffee bonanza benefited the oligarchy, it also allowed ordinary Ticos to aspire to new highways, gravel roads and better cobblestone streets, larger homes and taller churches. It encouraged them to build more schools, improve their institutions and, barely fifty years after independence, erect a National Theater with marble from Carrara, open prestigious high schools with teachers educated in Europe and establish the country's first university.



• Tierra Regalada. La colonización del occidente de San José y Cartago se estimuló regalando matas a familias de escasos recursos, que obtenían la tierra a cambio de cultivar café. Fue así como el bosque premontano fue cediendo espacio poco a poco a la mancha de parcelas cafetaleras.

• Gifted Land. The colonization of western San José and Cartago was promoted by giving out coffee plants to poor families, who were then granted the land in exchange for growing coffee. This was how the premontane forest gradually gave way to patches of coffee-growing fields.



Antigua Casona de la Hacienda Juan Viñas, Turrialba.

El Teatro Nacional

Costa Rica como república le debe mucho a la forma en que quedaron repartidas -en muchas más manos que en los otros países de la región- las tierras y las ganancias generadas por la exportación del café. Los habitantes que pocas veces bebían el café que vendían a Europa y luego a Estados Unidos, comenzaron a soñar en grande y aspiraban con tener un teatro digno de las mejores compañías de ópera, cine y varieté.

Las compañías itinerantes y los artistas líricos más afamados de la época pasaban de largo por la costa centroamericana a falta de espacios bien acondicionados. El azar, los vaivenes del mercado y un golpe de suerte hicieron que en 1888 se diera la coyuntura apropiada.

Durante una convalecencia del emperador brasileño Pedro II, su hija Isabel "La Redentora" consiguió ese año los votos para abolir la esclavitud, lo que provocó una crisis momentánea en las plantaciones de café de su país, que ya en ese tiempo era el primer productor mundial. Esa decisión trajo una breve bonanza que fue aprovechada por el presidente costarricense José Rodríguez Zeledón para financiar la construcción del Teatro Nacional, mediante un impuesto a las exportaciones de café.

- El Teatro Nacional fue el espejo de la bonanza cafetalera de Costa Rica. Fue construido con impuestos a las exportaciones de café y luego a punta de gallo pinto, ya que por cada bolsa de arroz y frijoles se cobraba un gravamen que se destinó a concluir la obra.



The National Theatre

As a democratic republic, Costa Rica owes much to the fact that the land, and the resulting profits from coffee exports, was distributed much more widely among the population than in other countries in the region. The people, who rarely drank the coffee that they exported to Europe and later the United States, began to dream big, and among their aspirations was to build a theater worthy of hosting the best opera, theater and variety companies.

Touring companies and the most famous opera singers of the time bypassed Central America due to lack of adequate venues for staging their shows. But in 1888, chance, the vagaries of the markets, and a stroke of luck created the appropriate conditions to rectify this situation.

That year, Brazil, which was the world's largest coffee producing nation, abolished slavery. This stoked fears regarding the success of the coming harvest in that country, and consequently, sharply higher prices in international markets for coffee. This resulted in a short-lived boom that Costa Rican President José Rodríguez Zeledón sought to exploit to build a National Theatre through a tax on coffee exports.





Poco después los terratenientes brasileños hicieron caer el Imperio y pusieron las cosas de nuevo a su favor. Las exportaciones ticas regresaron a los niveles anteriores y el gobierno costarricense tuvo que sustituir el impuesto al café por uno al arroz y los frijoles, por lo que a fin de cuentas el Teatro fue pagado indirectamente por toda la población con cada gallo pinto que se servía a la mesa.

Curiosamente, la carreta pintada que es todo un símbolo del país, debe su origen a la presencia en el país de artistas y artesanos italianos, contratados para hacer las pinturas, esculturas y acabados del Teatro, inaugurado en el año de 1897.

Estos inmigrantes compartieron sus pinceles con los artesanos ticos y algunos de ellos acabaron adoptando la nacionalidad costarricense, dando origen a familias que perduran hasta el día de hoy. La tradición pictórica de que eran portadores se encontró con la tradición de los boyeros, dando pie a la carreta pintada, la cual es un híbrido entre la rudimentaria carreta campesina y la decoración del carromato siciliano.

Gracias al café, San José fue una de las primeras ciudades del mundo en poseer iluminación eléctrica, después de París, Londres y Nueva York. El alumbrado público comenzó a funcionar en San José el 9 de agosto de 1884, con una planta generadora instalada por Manuel Víctor Dengo y Luis Batres, quienes hicieron la conexión desviando unas cañerías de agua destinadas a los bueyes que llegaban a la capital.

Unos años más tarde, las casas y los comercios de San José también fueron iluminados con una planta ubicada en el antiguo beneficio Tournon. La maquinaria que hasta hace poco estaba en los sótanos del beneficio abandonado fue instalada por el francés Amón Fasileu Duplantier, quien desarrolló el primer barrio de la aristocracia cafetalera capitalina. A decir verdad, muchos de los esfuerzos de electrificación del país usaron ríos y caídas de agua que corrían por las propiedades de grandes cafetaleros.

In the end, fears about the Brazilian coffee harvest proved unfounded, and coffee prices soon dropped. In response, the Costa Rican government replaced the coffee tax with one on rice and beans, which meant that in the end the theater was paid for by the entire population with each gallo pinto (a popular dish of rice and beans) served. The theater opened its doors in 1897.

Curiously, the painted oxcart, one of Costa Rica's most iconic symbols, owes its origin to the presence in the country of the Italian artists and craftsmen hired to do the paintings, sculptures and finishes of the theater, who shared their skills and ideas with local artisans. In the end, some of them stayed and acquired Costa Rican citizenship, founding families that exist to this day. At some point, the artistic tradition that these carried to Costa Rica collided with the conveyance of the oxcart drivers, creating a famous hybrid comprised of Costa Rica's traditional rudimentary peasant cart beautifully enhanced by centuries-old motifs of Sicilian wagon decoration.

Thanks also to coffee, San José was one of the first cities in the world to have a system of electric illumination, after Paris, London and New York. The capital city's electric street lights shone for the first time on August 9, 1884, powered by a generator installed by Manuel Víctor Dengo and Luis Batres in Barrio Aranjuez. The generator was powered by water which was also used to ease the thirst of oxen that hauled coffee from the farms to the capital city. Some years later, the houses and businesses of San José were lit by an electric plant located in the old beneficio Tournon. Machinery stored in the basement of the abandoned processing plant was installed by the Frenchman Amón Fasileu Duplantier, who developed the first neighborhood for the country's coffee aristocracy, whose houses are today hostels and small hotels, cafés, and embassies. In fact, many of the early initiatives to bring electric power to the country used streams and falls on the lands of the largest coffee farms.

- Esta "Alegoría del café", pintada a finales del siglo XIX, adorna el techo de una de las escalinatas del Teatro Nacional y ha sido el sujeto de un billete de 5 colones, el más célebre de los tantos dedicados al tema del café. En algún momento reconocido como uno de los más hermosos billetes del mundo.

- This "Allegory of Coffee", painted in the late nineteenth century, adorns the ceiling of one of the staircases of the National Theatre in San José. It appeared on a 5 colones banknote, at one time recognized as one of the most beautiful banknotes in the world.



Del estancamiento a la revolución verde

El siglo XX encontró a nuestros campesinos batallando por incorporar nuevas regiones al mapa cafetalero y por aumentar su producción. La construcción del ferrocarril al Atlántico y la apertura de nuevas vías de comunicación hacia el norte y el occidente del país, estimularon nuevas corrientes migratorias de campesinos meseteños, que llevaban consigo a todas partes su Grano de Oro, como si se tratara de un amuleto de la buena suerte. Una ley de 1922 garantizó la exención de impuestos a la exportación para quienes se decidieran a asentarse y sembrar café en las montañas de Guanacaste.

En estos años se dieron los primeros movimientos dirigidos a modernizar las técnicas de cultivo. De hecho se comenzó a hablar de dos tipos de caficultura: la "natural" y la "moderna", que presentaban diferencias en muchos aspectos. Uno de los aportes más visibles de la modernización fue la extensión del poró gigante y la inga (conocida popularmente como "guava"), en sustitución del tradicional madero negro, como árboles predilectos para la provisión de sombra debido, entre otros factores, a su mayor capacidad para fijar el nitrógeno en los suelos. Sin embargo, tradicionales y "modernos" se encontraron indefensos cuando la crisis financiera global de 1930 se trajo abajo los mercados.

From stagnation to the green revolution

The onset of the 20th century found Costa Rican farmers aiming to incorporate new regions into the coffee-growing map of Costa Rica and increase productivity. The building of the railway to the Atlantic Coast and the opening of new roads to the northern and western portions of the country stimulated new migrations of farmers from the Central Valley, who carried their golden coffee beans with them like good luck charms. A 1922 law granted exemption from export taxes for those who settled and grew coffee in the mountains of the northwestern province of Guanacaste.

During this time the first efforts to modernize farming techniques began. There was, in fact, now talk of two types of coffee-growing: the "natural" and the "modern", which differed in many respects. One of the most noticeable contributions of this modernization was the spread of the giant poró and the inga (popularly known as guava), replacing the traditional madero negro as the trees most favored for providing shade for coffee plants. This change was due, among other factors, to their improved capacity for fixing nitrogen in the soil. However, neither traditional nor modern methods were effective in the face of the global financial crisis of 1930, which brought down the markets.



Cafeína y guerra fría

Como respuesta al inminente empobrecimiento de miles de campesinos y a los conflictos profundos entre los Beneficiadores-Exportadores y los Productores, causados por las dificultades de estos últimos para hacerse cargo del pago de las deudas contraídas con los primeros, el Estado costarricense tomó una serie de medidas que pusieron las bases de la moderna estructura productiva del Café de Costa Rica.

Entre esas medidas se cuenta la fundación en 1933 del Instituto de Defensa del Café (IDECAFE) que luego se transformó en la Oficina del Café, antecesora del actual ICAFE, encargado de "intervenir en todos los aspectos del negocio de café, desde su cultivo hasta la realización del producto, favoreciendo en toda forma y sin excepción a las personas que se dediquen a esas labores".

La intervención del estado buscaba reglamentar las relaciones y mediar entre los diversos componentes del sector, para evitar abusos y garantizar la supervivencia de todos. Básicamente, desde esa época comenzó a consolidarse un sistema que con los años llegará a definir el carácter del café costarricense más allá de sus grandes cualidades organolépticas.

Para 1948, sin embargo y pese a los esfuerzos de modernización impulsados por el IDECAFE, la productividad de la tierra había descendido a niveles alarmantes de solamente 10 sacos de 46 kilos por hectárea, debido al agotamiento de las tierras, la mala elección de las variedades y la falta de innovación tecnológica.

El problema se hizo más notorio con la Segunda Guerra Mundial, cuando la demanda de café costarricense fue en aumento y la producción del país se quedó corta para atenderla. En ese incremento de la demanda sin duda alguna jugó un papel clave la división del mundo entre el bloque soviético y el bloque liderado por los Estados Unidos y el inicio de la "guerra fría". El alineamiento político de Costa Rica al lado de los norteamericanos fue retribuido con precios y cuotas preferentes, pero para aprovechar esa oportunidad, el país debía hacer cambios importantes.



Caffeine and the Cold War

The imminent impoverishment of thousands of farmers and profound conflicts between growers and those who processed and exported the coffee – caused by the inability of the latter to pay their debts to the former – spurred the Costa Rican government to adopt a series of measures which, as it turned out, would create the modern production structure for Costa Rican coffee.

These actions included the founding, in 1933, of the Institute for the Defense of Coffee (IDECAFE). This agency, which later became the Coffee Office – the predecessor of today's ICAFE – was commissioned with the sweeping mandate to "intervene in all aspects of the coffee business, from cultivation to creation of the final product, favoring by every means and without exception, the persons engaged in this work."

State intervention sought to regulate relations and mediate between the sector's different segments in order to prevent abuse and ensure the survival of each. During this time a system was established which, in the years to come, would define the character of Costa Rican coffee beyond its notable organoleptic, or purely physical, qualities.

Despite the modernization efforts advocated by IDECAFE, by 1948 productivity had dropped to the alarming level of only ten 46-kilo sacks per hectare. This was due to depletion of soils, poor choice of coffee varieties and lack of technological innovation.

The problem became more evident with the coming of World War II, when demand for Costa Rican coffee rose and the country's output fell short. After the war, the division of the world between the Soviet bloc and the western bloc led by the United States also played role in fomenting greater demand. Costa Rica's political alignment with the United States was rewarded with preferential prices and quotas, although in order to take full advantage of this opportunity the country was forced to make important changes.

Cuotas cafetaleras

Luego de un proceso de investigación muy cuidadoso, se comenzó a sustituir las variedades Typica y Bourbon, de porte alto y baja productividad, por las pequeñas Caturra y Catuai. Este cambio vino apoyado a un aumento de la densidad del cultivo, que pasó de poco más de 1.000 a un promedio de más de 3.000 plantas por hectárea. También hubo otros cambios importantes en las técnicas de poda y el uso de la sombra.

Eran los años de la llamada "Revolución Verde", que estaba cambiando el panorama agrario en muchos países del mundo mediante la investigación, el uso de plaguicidas, herbicidas, fertilizantes y el mejoramiento de semillas. En Costa Rica los cambios fueron profundos, en especial a partir de la década de 1960 con el establecimiento del Convenio Internacional del Café y la creación del sistema de cuotas de exportación, creado por los Estados Unidos en el marco de la "guerra fría", como un antídoto para el avance del socialismo entre los países del tercer mundo.

La existencia de las cuotas cafetaleras se expresó materialmente en la forma de "estampillas", que la Organización Internacional del Café (OIC) entregaba a cada país productor, garantizándoles un precio mínimo. Ningún país podía vender más producto que el que le estaba asignado por la OIC, aunque según se cuenta algunos gobernantes latinoamericanos y africanos, con muy pocos escrúpulos, llegaron a vender estas estampillas al mejor postor. Mientras esto ocurría en otras partes, Costa Rica centró sus esfuerzos en mejorar sus técnicas de producción.

Para 1961, la colaboración entre la Oficina del Café y el Departamento de Investigaciones en Café del Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG), con la participación de un equipo de ingenieros agrónomos de alto nivel, como Belarmino Soto, Gilberto Gutiérrez, Víctor Pérez y Carlos González, entre otros, comenzó a dar resultados asombrosos. En solo veinte años, los hallazgos de este grupo renovaron el rostro de la tradición cafetalera costarricense y sus investigaciones tuvieron un impacto notable sobre el cultivo de café a nivel global.

Coffee quotas

Following a process of careful research, Costa Rican coffee growers began to replace the traditional Typica and Bourbon varieties, which were tall and produced fewer beans, with the more compact and productive Caturra and Catuai varieties. This change also allowed for increased crop density, which rose from just over 1,000 to an average of over 3,000 plants per hectare. Important changes in pruning techniques and the use of shade were also implemented.

These were the years of the "Green Revolution", which was changing the face of agriculture in countries around the world through research, the use of pesticides, herbicides and fertilizers, and improved seeds. In Costa Rica the changes were profound, especially after the International Coffee Agreement established a system of export quotas in the 1960s. This system, promoted by the United States within the framework of the Cold War, was intended as an antidote to the advance of socialism among countries of the developing world.

The coffee quotas took the form of "stamps" that the International Coffee Organization (ICO) issued to each producing country, guaranteeing a minimum price. No country could sell more coffee than the amount assigned by the ICO, although it was said that certain unscrupulous Latin American and African leaders sold these stamps to the highest bidder. While this was happening elsewhere, Costa Rica focused its efforts on improving its production techniques.

By 1961, a collaboration between the Coffee Office and the Coffee Research Department of the Ministry of Agriculture and Livestock (MAG), with the participation of a team of senior agricultural engineers such as Belarmino Soto, Gilberto Gutiérrez, Víctor Pérez and Carlos González was producing impressive results. In just two decades, the findings of this group revitalized the Costa Rican coffee tradition and its research had a significant impact on coffee growing the world over.





Finca El Barreal, autopista General Cañas



El modelo “tico”

En 1973 nuestro país había duplicado su producción con respecto a 1955, pasando de 738.000 a 1.836.000 sacos de 46 kilos por año, y la productividad de nuestras fincas se había elevado sustancialmente, de 13,8 a más de 24 sacos por hectárea, en promedio. Estos números colocaron a Costa Rica en el primer lugar mundial en productividad, un sitio que además se vio fortalecido por las políticas de calidad impulsadas desde el ICAFE. El hecho de que los caficultores tuvieran acceso a granos mejorados y que en el país se sembrara únicamente variedades de café arábica, hábilmente adaptadas a nuestro suelo, clima y condiciones de sombra, ayudó a darle al café costarricense un posicionamiento aún más sólido en el mercado internacional.

Pero en la base de este auge no solo está la innovación tecnológica. Desde 1961 el país contó con una moderna Ley, promovida por el entonces diputado y futuro presidente de Costa Rica, Luis Alberto Monge, que basada en los aspectos más relevantes de la tradición ancestral, reguló las relaciones entre Productores, Beneficiadores y Exportadores de café.

La enorme relevancia de esta Ley no solo radica en el hecho de que permitió que el papel del Estado se limitara a la regulación del sector y no tomara en sus manos la comercialización internacional del producto, como ya había ocurrido en Brasil, México, Cuba, El Salvador, Jamaica y otros países. Quizá lo más importante es que la eliminación de la figura del “intermediario” tuvo consecuencias directas sobre cada uno de los involucrados en el proceso: los Productores se centraron en el aumento de la productividad y la calidad del producto, y los Beneficiadores-Exportadores en la colocación del mismo al mejor precio posible. Es decir, se estableció una relación ganar-ganar mediante un modelo único en el mundo.

El principio de que en Costa Rica “el café no se vende, se entrega” al Beneficio, ha creado una base de comercio justo en la que el Estado costarricense, en conjunto con el sector cafetalero, garantiza que la ganancia generada por las exportaciones es distribuida proporcionalmente entre los Productores, los Beneficiadores y los Exportadores.

The Tico model

By 1973 Costa Rica had doubled its production of coffee with respect to 1955, from an annual yield of 738,000 46 kg. sacks to 1,836,000, while the productivity of individual farms had risen substantially as well, from an average of 13,8 sacks per hectare to over 24. These numbers placed Costa Rica at the top of the list of worldwide productivity, a position that was further bolstered by the quality policies promoted by the ICAFE. The fact that farmers had access to improved coffee beans and planted only Arabica coffee varieties, skillfully adapted to local soil, climate and shade, helped consolidate Costa Rican coffee's leading position in international markets still further.

However, improved varieties, farming techniques and technological innovation were not the only factors at the heart of the boom. In 1961 the country passed modern legislation governing the coffee sector, advocated by then Congressman and future President of Costa Rica, Luis Alberto Monge. The new law, which regulated relations between coffee producers, processors and exporters, also incorporated many of the most relevant traditional practices that originally had led Costa Rica to reach its position as a leader in the production of coffee.

The enormous significance of this law lies not only in the fact that it limited the state's role to regulating the coffee sector rather than taking the international marketing of the product into its own hands, as occurred in Brazil, Mexico, Cuba, El Salvador, Jamaica and other countries. Perhaps most importantly, the elimination of the “middleman” had a direct impact on each of the sectors involved in the process: the producers focused on increasing productivity and on product quality, while processors and exporters concentrated on selling the product at the best possible price. In this way, a win-win situation was created through a model that was one of its kind.

The principle that in Costa Rica “coffee is not sold, it is delivered” to the mill, has created a fair basis by which the Costa Rican government, in conjunction with other actors of the coffee sector, ensures that the revenue generated by exports is distributed proportionally among producers, processors and exporters.



Desde mediados de los años 60 la necesidad de los pequeños Productores de tener control sobre el beneficiado de sus cosechas y la comercialización de su producto, incide en un florecimiento del cooperativismo cafetalero. A lo largo de la década surgen decenas de cooperativas en la zona norte, Guanacaste, Los Santos, Coto Brus, Pérez Zeledón, el Valle Central y el occidental, para consolidar un movimiento que actualmente representa alrededor del 39% de la producción nacional y agrupa a más del 43% de los Productores.

Costa Rica pudo entrar al Siglo XXI con un sector cafetalero plenamente integrado a una economía caracterizada por el fin de los enclaves bananeros en la década de los 80, el surgimiento del turismo como la principal industria, la llegada masiva de empresas de alta tecnología y el boom de la inversión extranjera en general.

En ese contexto el café es un sobreviviente, un legado de las fuerzas que nos integraron a la economía mundial poco después de nuestra independencia y un complemento importante dentro de una estructura productiva diversificada. Pero en realidad el café es mucho más que eso: es una tradición viva, un costarricense más, un habitante sin el cual nuestro paisaje sería irreconocible.

El cambio en los hábitos de consumo en el mundo, la aparición de nuevas tendencias, tanto en el cultivo como en las preferencias de compra, así como la evolución en el gusto del consumidor costarricense, han planteado nuevos retos que el sector cafetalero enfrenta con seriedad. Hoy han proliferado las marcas de café de altísima calidad, beneficiado y tostado en las propias fincas, emulando la sofisticación y el cuidado con que se elabora productos como el vino y los quesos maduros en otras partes del mundo.

El dinamismo se refleja en la multiplicación de las opciones de café orgánico certificado, con certificación de fair trade o con el aval de organizaciones como UTZ y Rainforest Alliance, que dan fe de sus buenas prácticas agrícolas y ambientales. Se refleja igualmente en la proliferación de Productores y Beneficiadores que buscan generar plusvalía mediante la participación en la Taza de la Excelencia. La creación de Sintercafé, la Asociación de Cafés Finos y los éxitos obtenidos en subastas internacionales forman parte de este nuevo escenario en el que el sabor y el aroma del café costarricense siguen consolidándolo entre los mejores granos del planeta.

Since the mid-60s, the interest of small farmers in having greater control over the milling and marketing of their harvests has led to the creation of a thriving coffee cooperative movement. Throughout the course of the decade, dozens of cooperatives emerged in the country's northern zone, Guanacaste, Los Santos, Coto Brus, Pérez Zeledón, and the Central and Western Valleys. This movement currently accounts for around 39% of domestic production and brings together over 43% of producers.

Costa Rica entered the 21st century with its coffee sector fully integrated into a modernizing economy characterized by the end of banana enclaves during the 80s, the emergence of tourism as a major industry, a mass influx of high-tech companies, and a boom in foreign investment in general.

In this context coffee is a survivor, a legacy of the forces that integrated Costa Rica into the global economy soon after independence, and still a very important component of a diversified production structure. But coffee is actually much more than this: it's a living tradition -- another Tico -- one without whom the country and its landscape would be unrecognizable.

The global change in consumer habits and the emergence of new trends, both in coffee growing and in purchasing preferences, as well as the evolving tastes of the Costa Rican consumer, poses new challenges that the coffee sector takes very seriously. Today there are many brands of extremely high quality coffee that are milled and roasted on the farms themselves, emulating the sophistication and care with which products such as wines and mature cheeses are produced in other parts of the world.

This new dynamism is reflected in the proliferation of certified organic coffees, with fair trade certification, or endorsement of the producer's good agricultural and environmental practices by organizations such as UTZ and the Rainforest Alliance. It is also reflected in the proliferation of producers and millers seeking to optimize their brands through participation in the Cup of Excellence auctions. The creation of Sintercafé, the Association of Fine Coffees and successes achieved by Costa Rican coffees at international auctions form part of this new scenario, in which the flavor and aroma of Costa Rican coffee continues to gain ground among the best coffee beans on the planet.



54



**LAS REGIONES
CAFETALERAS**
**THE COFFEE
REGIONS**

55



VALLE CENTRAL

THE CENTRAL VALLEY

Dos siglos de tradición cafetalera

A coffee tradition dating back two centuries



Altitud: 900 a 1.600 el 20%
y 80% de 1.000 a 1.400 msnm
Precipitación: 2.500 mm
Temperatura promedio: 22 °C
Humedad relativa: 84%
Cosecha: noviembre a febrero
Suelos: Andisoles
Sombra: Ingas, Erythrinae

Altitude: 20% at 2,952 to 5,249 feet asl
80% at 3,280 to 4,593 feet asl
Precipitation: 98 inches
Average temperature: 72 °F
Relative humidity: 84%
Harvest: November to February
Soil: Andisol
Shade: Ingas, Erythrinae



Del cafetal a la urbanización

Tres volcanes y una depresión tectónica de suaves ondulaciones donde hoy se aglomera la mayoría de la población del país, son el entorno geográfico que circunscribe el Valle Central. Esta fue la cuna del Café de Costa Rica. Los vientos alisios que a principios de diciembre traspasan la Cordillera Central trayendo del Mar Caribe aires de renovación, son los que anuncian la temporada de cosecha del café que se cultiva en esta zona.

Los árboles de poró gigantes cubriendo con su alfombra de flores anaranjadas los cafetales, los corteza amarilla con sus copas color oro elevándose sobre el oleaje verde de los cafetales y las flores nacaradas de los robles sabana, son los elementos paisajísticos que sobresalen en esta región que se caracteriza por ser la más antigua, en la cual florecieron las capitales de tres provincias: San Alajuela, Heredia y San José, al pie de los volcanes Poás y Barva.

Gran parte de la gente que hoy habita el Área Metropolitana del Valle Central ha construido sus casas y jardines sobre los cafetales de sus abuelos, arrancando las plantas que les permitieron salir de la miseria y le otorgaron su prestigio al Café de Costa Rica. El enjambre de calles, viviendas y techos rojos, avanza sobre los cafetales y los va consumiendo, hasta quedar como los jardines del fondo del tejido urbano.

From plantation to urbanization

Three volcanoes and a gently undulating tectonic depression are the geographical setting of the Central Valley, where most Ticos live. This was the cradle of Costa Rican coffee. The trade winds that blow across the Cordillera Central at the beginning of December, bringing brisk, renewing breezes from the Caribbean Sea, herald the start of the coffee harvest in this area.

The giant poró trees that cover the coffee plantations with a carpet of orange flowers, the corteza amarilla trees with their bright golden crowns rising among the emerald green bushes and the pink flowers of the robles de sabana, are the most outstanding features of the landscape here, where the close-by capitals of three provinces – Alajuela, Heredia and San José – flourished at the foot of the Poás and Barva volcanoes.

The majority of the country's population lives today in the metropolitan area of the Central Valley. They have built their houses and gardens in their grandfather's coffee fields, uprooting the plants that had helped their ancestors escape poverty and whose lineage was a prestigious gift to Costa Rican coffee. A swarm of streets and houses with red roofs advances over the coffee fields, until their remnants are only small back yards in the urban fabric.



Doka Estate, Sabanilla de Alajuela.

Pétalos y huellas

La marca del pasado permanece en detalles del paisaje urbano que ponen en evidencia su estirpe cafetalera, como los antiguos beneficios enclavados dentro de las ciudades, los árboles de sombra que acordonan el borde de los edificios de apartamentos, delatando la vocación originaria de los terrenos. Calles y barrios se yerguen sobre el aroma de la planta que nos hizo prósperos e incluso muchos de esos barrios llevan el nombre de importantes familias cafetaleras como Barrio Dent, Escalante, Tournon, Rohrmoser.

El gran beneficio Tournon, situado en un rincón en los bajos del río Torres, era el último sobreviviente de prósperos beneficios, muchos de los cuales sucumplieron ante las crisis, por el alto precio que alcanzó la tierra o bien porque los herederos se volcaron a negocios más rentables. En su mejor momento el beneficio Tournon procesaba café procedente de muchas fincas, incluidas las que fue adquiriendo el propio Hipólito Tournon, oriundo de Burdeos, quien comenzó a desarrollar sus negocios en Costa Rica hacia 1854.

Otros beneficios antiguos, con sus tapias de teja roja y sus amplios patios de secado, navegan despacio entre la marea de vehículos, perdidos en ciudades que ya no los reconocen. Tal ha sido la suerte de La Perla, en Mercedes Norte de Heredia, o el beneficio Dent, en San José, que fue absorbido por grandes centros comerciales, oficentros y playas de estacionamiento.

En las faldas de los volcanes, donde los cultivos aún cubren grandes extensiones de tierra y aprovechan cada guindo, cada accidente del terreno, también subsisten los viejos beneficios que han sabido combinar las labores de producción con otras de índole cultural, destinadas a atraer visitantes nacionales y extranjeros y compartir con ellos la experiencia de apreciar todas las etapas del procesamiento del café y consumirlo en su propia atmósfera.

- Considerado el beneficio en actividad más antiguo de Costa Rica, Santa Eduviges sigue operando y procesando café de muy alta calidad. Es parte de la Hacienda Doka Estate y ofrece un viaje en el tiempo para los cientos de visitantes que recibe en los coffee tours.



Petals and footprints

Many details in the urban landscape betray its coffee-growing past, such as former coffee mills nestled near city centers or the crowns of trees that once shaded coffee but now crowd the edges of apartment buildings; streets and neighborhoods rise among the aroma of the plants that made the country prosperous. In fact, many urban neighborhoods bear the names of prominent coffee growing families, including barrios Dent, Escalante, Tournon, and Rohrmoser.

The grand Tournon coffee mill, located on the Torres River, just north of the center of San José, was the last survivor in a long line of prosperous coffee mills in San José. Over time, these mills succumbed to financial crises, were displaced by rising land prices which made their sale too attractive to resist, or were abandoned as later generations moved on to more profitable businesses. At its peak the Tournon mill processed coffee from a number of farms in the area, including those purchased by Hipólito Tournon himself. Hipólito was a native of Bordeaux, who founded his business in Costa Rica around 1854.

Other former mills, with their thick adobe walls topped with red tiles and their ample drying yards, navigate among a tide of vehicles, lost amidst cities that no longer recognize them. Such has been the fate of La Perla in Mercedes Norte de Heredia, or the Dent mill in San José, which have been surrounded and absorbed by shopping centers, office parks and parking lots.

On the slopes of the volcanoes, where coffee crops still cover large tracts of land and take advantage of every ravine and every piece of uneven terrain, a few old coffee processing plants also still survive. In many cases, these beneficios have succeeded in combining their traditional function of processing coffee with cultural activities, with the aim of sharing with visitors the history and experience of witnessing the stages of coffee processing while they enjoy drinking coffee in its own home.

- Considered the oldest active coffee processing plant in Costa Rica, Santa Eduviges continues to operate and produces coffee of the highest quality. It forms part of the Hacienda Doka Estate and offers the hundreds of visitors it welcomes on its coffee tours an opportunity to travel back in time.



• Los arcoiris son parte inevitable del paisaje de los cafetales. Basta una llovizna fugaz para que el arco de siete colores se proyecte en el cielo. Aquí la finca La Indiana, en San Isidro de Heredia.

• Rainbows are an inevitable part of the landscape in coffee plantations. A fleeting drizzle is enough to ensure that an arc of seven colors appears in the sky. View of La Indiana coffee farm in San Isidro de Heredia.



El sabor del orgullo

Parecen lejanos los años en que la mayoría de la población del Valle Central amanecía en los cafetales, pero en muchos sentidos la cultura costarricense le sigue tributando gran parte de su imaginario a la raíz cafetalera de sus familias.

El café es un elemento central de la vida del valle. Es el olor de las tardes en los barrios del sur, obreros, y en los barrios del norte y del oeste, más acaudalados. Es el aroma de ciertas esquinas de los mercados, como el de Heredia, donde una familia muele café a la vista de los compradores desde hace más de ochenta años. Al salir de las ciudades, la presencia del cafetal es una constante que define el paisaje. Es la firma de nuestra historia económica y cultural, el marco inevitable de las "mejengas" de fútbol en las verdes plazas de las poblaciones suburbanas.

Se dice que el primer cafetal estuvo a cien metros del sitio donde actualmente está la catedral metropolitana de San José. Es probable que así haya sido. La forma particular en la que el café se extendió junto con las sucesivas oleadas de campesinos en busca de tierras y de fuentes de riqueza, conformó mucho más que la base económica de esta región: le dio también una idiosincrasia que ha dejado marcas muy profundas.

El movimiento hacia el oeste y el sur, que caracterizó la primera expansión cafetalera en el Valle Central en el siglo XIX, se complementó después de 1950 con un crecimiento hacia el suroeste, hacia el cantón de Puriscal. En los años en que los viejos cafetales cercanos a los centros urbanos de Heredia y Alajuela desaparecían, en el cantón de Mora se duplicaba el área cultivada.

The taste of pride

Although the days when most of the population of the Central Valley awoke amid coffee farms seem far away, in many ways Costa Rican culture to a large extent still pays tribute to its coffee-growing roots.

Coffee is central to the life of the valley. The aroma of coffee fills the late afternoons in the southern working class neighborhoods and can be perceived in the more affluent communities to the north and west of the capital city as well. It is overpowering in certain corners of the public markets, such as that of Heredia, where for over eighty years the same family has been grinding coffee for generations of customers. As you leave the cities, the presence of coffee is the constant that defines the landscape. It's the signature underneath our economic and cultural history; part of the setting of pick-up soccer games, or *mejengas*, in the green central plazas of suburban communities.

It's said that the first coffee farm was just a hundred meters from the current location of the Metropolitan Cathedral of San José, and this is most likely true. From here, the spread of coffee by successive waves of small farmers in search of land and opportunity shaped much more than just the economic foundation of this region. It also forged an idiosyncratic society based on the shared values of hard work, egalitarianism and concern for one's neighbors.

The first expansion of coffee in the Central Valley, in the nineteenth century, was toward the west and south from San José. After 1950 the spread of coffee turned towards the southwest in the direction of the cantons of Mora and Puriscal. During the years when the old coffee farms close to the town centers of Heredia and Alajuela were disappearing, in the canton of Mora the area planted with coffee doubled.

• Todo parece indicar que el primer cafetal surgió en la ciudad de San José, 100 metros al norte de la Catedral Metropolitana, donde el sacerdote Félix Valverde sembró sus plantas y distribuyó semillas de Typica entre los vecinos. Esta fue la variedad que se introdujo a Costa Rica y desde entonces el país solo ha cultivado especies arábigas. Alrededor de las iglesias, todavía es común ver los cafetales que dieron origen a numerosos poblados.

• All indications are that the first coffee plantation was established in the city of San José, 100 meters north of the Metropolitan Cathedral, where the priest Félix Valverde planted his saplings and distributed Typica seeds among the local population. This variety was the original one introduced into Costa Rica and since then the country has only cultivated Arabica species. Around churches, it is still common to see the coffee plantations that gave rise to many settlements.

Tambor de Alajuela





Calle Vieja, Carrizal de Alajuela.

Las brisas del valle

En el fondo de los ríos Torres y María Aguilar (hoy entubados en gran parte de su recorrido) quedaron los sedimentos de las primeras cosechas, que fueron testigos de muchos capítulos de la historia republicana. Las plantaciones de café han padecido con los campesinos las inundaciones y las plagas, terremotos y erupciones volcánicas y han visto consolidarse un modelo productivo y un modelo de país que, en el curso de más de dos siglos, se moldearon mutuamente.

Si bien es cierto que los cafetales desaparecieron de muchas zonas populosas, en su lugar brotaron cafeterías, hoteles, galerías de arte, estadios de fútbol, supermercados, tiendas de artesanías y acogedores sitios donde el café sigue siendo protagonista, ya sea para sentarse a deleitar una taza de capuchino, aprender a preparar café chorreado o filtrado, o llevárselo en el equipaje como uno de los recuerdos sensoriales de Costa Rica. El café del Valle Central se ha refugiado en las laderas de los volcanes y en microclimas donde su calidad es inmejorable, pero hace ya mucho tiempo que las brisas del valle viajaron por encima de las montañas, llevando el aroma de las flores del café a todas las regiones del país, y con este aroma una ideología, una trama de relaciones sociales y económicas y una rica tradición.

Valley breezes

The sediments from the first harvests remained at the bottom reaches of the Torres and María Aguilar Rivers (now mostly enclosed in concrete pipes), witnesses of the chapters of the Costa Rican republic's history. Alongside their owners and tenders, the coffee fields have suffered floods, plagues, earthquakes and volcanic eruptions. Over the course of more than two centuries they have also seen the intertwined development and consolidation of models for the production of coffee and for the forging of a country.

Even though coffee plantations have disappeared from many densely populated areas, they have been replaced by cafes, hotels, art galleries, soccer stadiums, supermarkets, craft shops and other places where coffee plays a leading role, and where visitors can enjoy a cup of cappuccino, learn to prepare café chorreado or take some home in their luggage as a souvenir of Costa Rica. The coffee of the Central Valley has taken refuge on the slopes of the volcanoes and in microclimates which produce coffee of outstanding quality. However, long ago the valley breezes swept over the hills surrounding the Central Valley, and carried the scent of coffee flowers to all the other parts of the country bringing with it passion, an intricate web of social and economic relations, and a wealth of tradition.

- Varios niños disfrutan de una "mejenga" vespertina, sobre un césped rodeado de matas de café: una escena cotidiana para los habitantes del Valle Central.
- Children enjoy an evening mejenga, or pick-up soccer game, on a field surrounded by coffee plants: an everyday scene for the inhabitants of the Central Valley.





TRES RÍOS

El "Bordeaux" del café tico

The "Bordeaux" of Costa Rican Coffees



Altitud: 1.200 a 1.650 msnm
Precipitación: 2.250 mm
Temperatura promedio: 21 °C
Humedad relativa: 80%
Cosecha: noviembre a marzo
Suelos: Andisoles
Sombra: Ingas, Erythrinæ,
Musáceas, Árboles forestales

Altitude: 3,937 to 5,413 feet asl
Precipitation: 88 inches
Average temperature: 70 °F
Relative humidity: 80%
Harvest: November to March
Soil: Andisol
Shade: Ingas, Erythrinæ,
Musaceæ, Forest Trees

Una tierra predestinada

"Maravillados por el rico futuro que les prometía el grano, los precursores de la industria cafetalera -dice una crónica de época del diario La Tribuna- se apresuraron a seleccionar las tierras de la república más propicias". Tres Ríos fue uno de los sitios elegidos en la segunda mitad del siglo XIX por su cercanía con San José y Cartago y porque los expertos aconsejaban sembrar café en las tierras de mayor altura y protegerlos del azote de los vientos con cortinas de árboles.

Así, a un lado y otro de la División Continental trazada por el alto de Ochromogo y el cerro La Carpintera, se esparcieron los cultivos sobre las dos vertientes del Valle Central: una hacia la provincia de San José y otra hacia la provincia de Cartago. El café se cultivó a lo largo del camino que conecta las dos ciudades y fue trepando las laderas onduladas, los pequeños valles y cañones con abundantes corrientes de agua que mantienen constantemente irrigados los suelos enriquecidos por la actividad cercana del volcán Irazú, el más alto del país.

La historia de esta zona está marcada por el tránsito de mercancías y personas entre Cartago y San José, ciudades que encarnaban dos polos políticos opuestos: el polo conservador representado por Cartago y el polo liberal liderado por San José. Cuando se obtuvo la independencia de España, ninguna ciudad quería ser gobernada por otra. Esto dio pie a un curioso episodio en la historia de Costa Rica: entre 1823 y 1835 los poderes de la República anduvieron deambulando de una ciudad a otra del Valle Central por una ley que dictaminó que dichos poderes se trasladaran de sede cada cuatro años. Esto desencadenó dos conflictos armados, uno de ellos tuvo como escenario el Alto de Ochromogo que sirvió para consolidar a San José como la capital y al liberalismo republicano como ideología gobernante. El hecho tendría consecuencias directas sobre el modelo económico, favorable para el desarrollo de la pequeña propiedad agrícola, fue decisivo en el futuro de la industria cafetalera.

La región de Tres Ríos comprende Montes de Oca, Curridabat, Guadalupe, Goicoechea, Moravia y Coronado hacia el lado oeste; y La Unión y los alrededores de Cartago hacia el lado este. El grano se diseminó hasta sus límites ecológicos por arriba de los 1.500 metros, alentado por familias que entraron a formar parte de la aristocracia cafetalera y los Beneficiadores que dieron al café de Tres Ríos el prestigio que conserva hasta hoy.

A Land Predestined

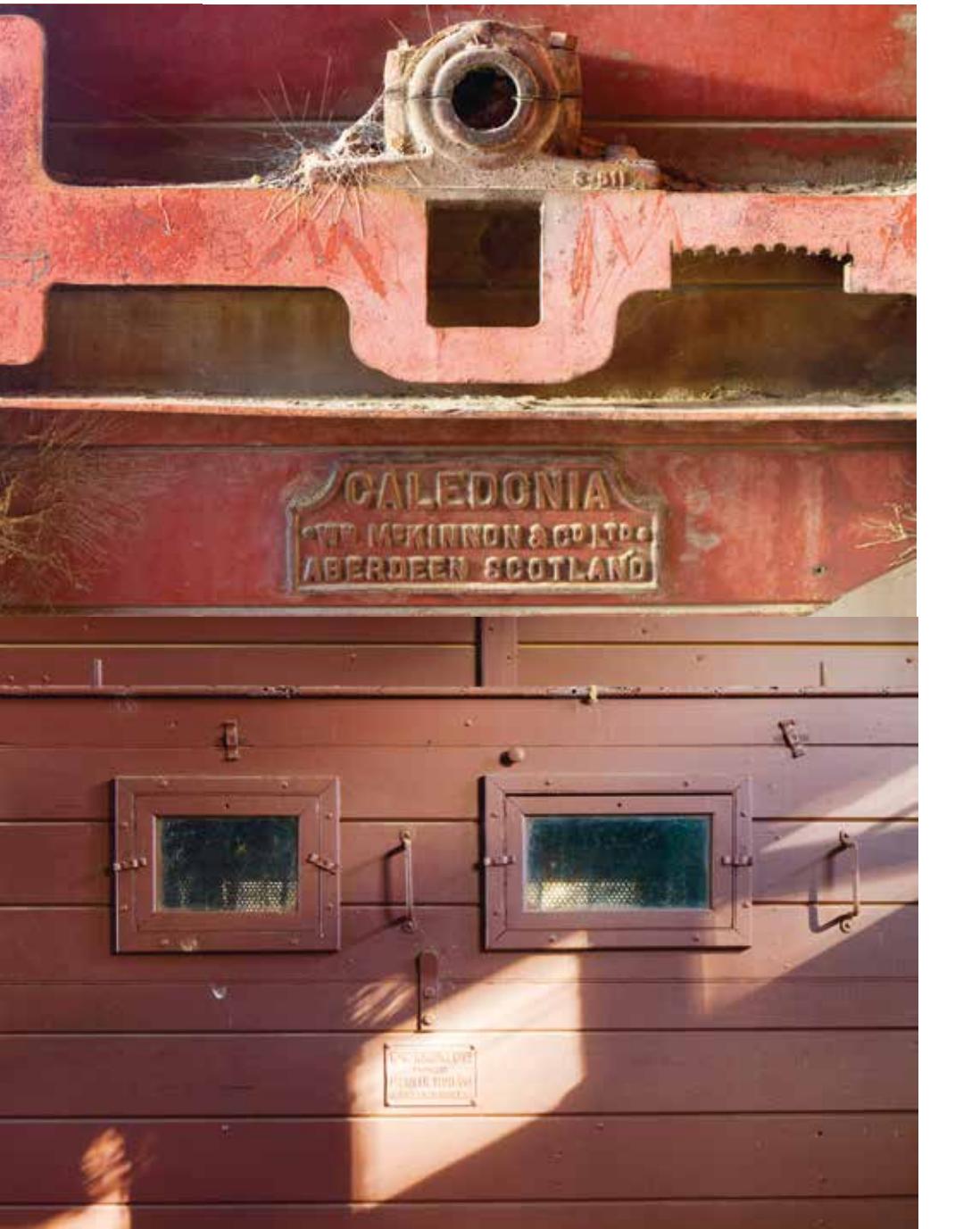
"Astonished by the rich future coffee promised, the pioneers of the coffee industry rushed to identify the most favorable lands in the republic," said a chronicle of the time in the newspaper La Tribuna. Tres Ríos was one of the sites chosen in the second half of the 19th century both because of its location between the principal cities of San José and Cartago and because experts recommended planting coffee at higher altitudes, protecting them from the buffeting of winds with rows of trees.

As a result, on both sides of the Continental Divide -- marked by the heights of Ochromogo and hills of La Carpintera -- coffee spread throughout the Central Valley: westward to the province of San José and eastward to Cartago. Coffee was grown all along the road that connected the two cities, traversing rolling hillsides, valleys and canyons with abundant streams that constantly irrigated the soils enriched by the activity of the country's highest volcano, Irazú.

The early history of this region is marked by the movement of goods and people between Cartago and San José -- two cities that represented opposing political views. The conservative pole was represented by Cartago and the liberal pole by San José. When independence was attained from Spain, neither of the cities wished to be governed by the other. This sparked a curious episode in the history of Costa Rica: between 1823 and 1835 the governing institutions of the state wandered from one city to the other across the Central Valley, obeying a law that required that the powers of the state be moved every four years. This gave rise to two armed conflicts. One of these battles, which took place at Ochromogo, consolidated San José as the capital and Republican liberalism as its governing ideology. This had a direct impact on the economy in that it favored the development of small independent farms, which was decisive for the future of the coffee industry.

The Tres Ríos region is comprised of the towns of Montes de Oca, Curridabat, Guadalupe, Goicoechea, Moravia and Coronado towards the west, and La Unión and the outskirts of Cartago towards the east. Coffee was disseminated throughout this area, constrained by its ecological limits to lands below approximately 1,500 meters. This spread was stimulated by families that became part of the coffee growing aristocracy and the Beneficiadores, or coffee processors, that gave Tres Ríos coffee the prestige it enjoys to this day.





Auge y ocaso de las grandes haciendas

Por supuesto que en la construcción de este prestigio no solo incidieron factores de orden natural. En Tres Ríos se expresó en toda su magnitud el impacto de las grandes haciendas beneficiadoras. No debemos olvidar que a esta región pertenece la antigua capital colonial, Cartago, uno de los centros de expansión del café costarricense. También hay que tomar en cuenta la mano experta del Recolector y las cuidadosas técnicas que impulsaron nombres célebres, como el Presbítero Juan Blanco, quien instaló en Moravia el primer Beneficio seco hacia 1825.

Sobre la vocación de las haciendas cartaginesas desde hace más de dos siglos hay múltiples testimonios, algunos de los cuales narran con detalle la belleza y perfección de las fincas, podadas y arboladas, con sus plantas alineadas y limpias, dispuestas al modo de jardines aromatizados por los naranjos y sombreados por palmas y maderos negros de abundante flor. Los exportadores solían acompañar sus cosechas a Europa y Estados Unidos y negociar futuros embarques. Los cafetaleros también enviaban a sus hijos a estudiar y retornaban con lujosos bienes que compraban en las tiendas de las grandes ciudades.

Actualmente, Tres Ríos es una de las zonas de mayor crecimiento urbano del área metropolitana. Las antiguas haciendas fueron cediendo paso a ciudades universitarias, desarrollos inmobiliarios, avenidas y barrios residenciales. Hoy, pocos estudiantes de la Universidad de Costa Rica saben que algunos edificios de su alma mater hunden sus cimientos entre las antiguas raíces de un café que daba frutos tan exquisitos para su época que los catadores lo premiaron con el sobrenombre del "Bordeaux" de Costa Rica.

Haciendas emblemáticas de la zona se han convertido en lujosas empresas de bienes raíces, otras han dirigido sus esfuerzos a potenciar los cafés gourmet y las partidas especiales, para abastecer una clientela selecta, como Cafetalera Bellavista que fue elegida por la cadena estadounidense Starbucks como el primer café costarricense para ofrecer a sus clientes en los locales que abrió en San José en 2012.



The rise and fall of the grand estates

The prestige of Tres Ríos coffee was not determined only by environmental factors. In Tres Ríos, the full impact was seen in the creation of large coffee processing estates (beneficiadoras). In addition, the Tres Ríos region is home to the former colonial capital, Cartago, which was one of the centers from which Costa Rican coffee first expanded. Other factor contributing to the area's prestige were the expert hands of the coffee pickers and the meticulous techniques promoted by celebrated innovators such as Father Juan Blanco, who set up the first dry mill in Moravia in 1825.

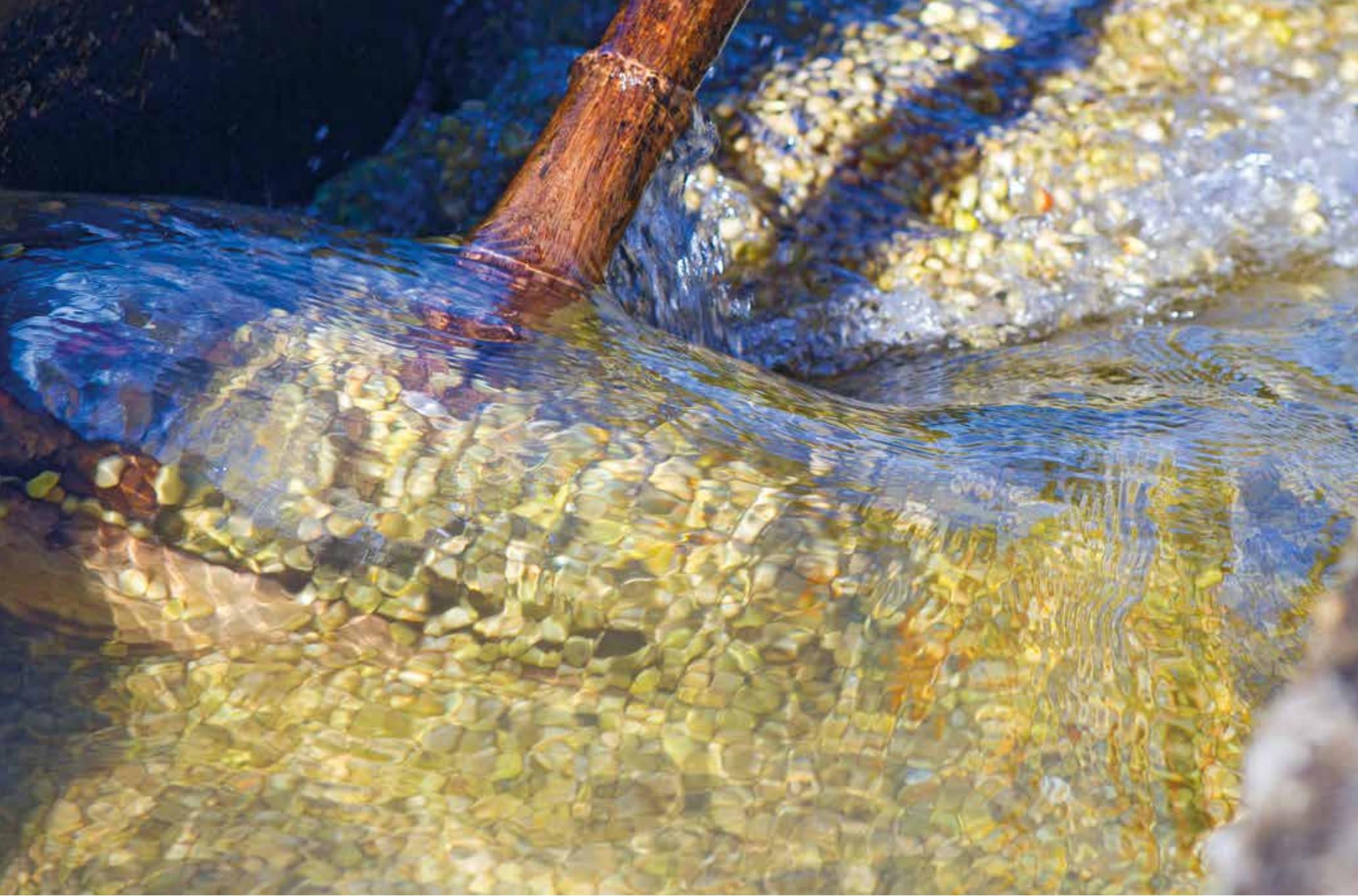
For over two centuries, there have been testimonials to the excellence of the Cartago estates. Some narrate the beauty and perfection of the pruned and wooded farms, with their well-tended plants arranged as aromatic gardens scented with orange trees, and shaded by palms and blooming madero negro trees. The exporters based here often accompanied their cargo of coffee to Europe or the United States and negotiated future shipments. They would send their children to study abroad and returned with luxury goods which they sold in the stores of the cities.

Currently, Tres Ríos is one of the areas of greatest urban growth. The old estates have become university campuses, avenues, and residential neighborhoods. Today, few students at the University of Costa Rica know that some of the buildings of their alma mater are sunk into the ancient roots of coffee trees that bore fruits so exquisite for their time that tasters rewarded them with the nickname the "Bordeaux" of Costa Rica. Some of the area's iconic estates have been converted to luxurious gated communities, while others have directed their efforts to producing gourmet or specialty coffees to appeal to a select clientele. The coffee grower Bellavista had its product chosen by the US coffeehouse chain Starbucks to be the first Costa Rican coffee offered to its clients when it opened its first store in San José in 2012.



• La aristocracia cafetalera se formó a partir de los grandes beneficios donde la fruta se procesa y se transforma en café pergamino. Cafetalera El Patalillo fue fundada en 1888 y es una de las haciendas más antiguas de Tres Ríos. Aquí las bodegas donde el café pergamino reposa hasta alcanzar el punto óptimo para su comercialización.

• The Costa Rican coffee aristocracy has its roots in the large beneficios, or processing facilities, where the raw beans are processed. Coffee grower El Patalillo was founded in 1888 and is one of the oldest estates of Tres Ríos. Shown are the storerooms where the dried beans are aged until they reach the optimum point to be sent to market.



La magia del Beneficiado

Desde muy temprano en el siglo XIX, cuando don Buenaventura Espinach instaló su Beneficio en la finca "El Molino" en las inmediaciones de la ciudad de Cartago, en Costa Rica se ha empleado el método del Beneficiado húmedo. Si bien en la mayoría de los Beneficios se utilizan procesos similares, supervisados por el ICAFE, en la actualidad existen una cantidad de variantes que pueden estar relacionadas con la altura, con la variedad de café o con la búsqueda de técnicas alternativas que pongan de relieve ciertas cualidades del grano.

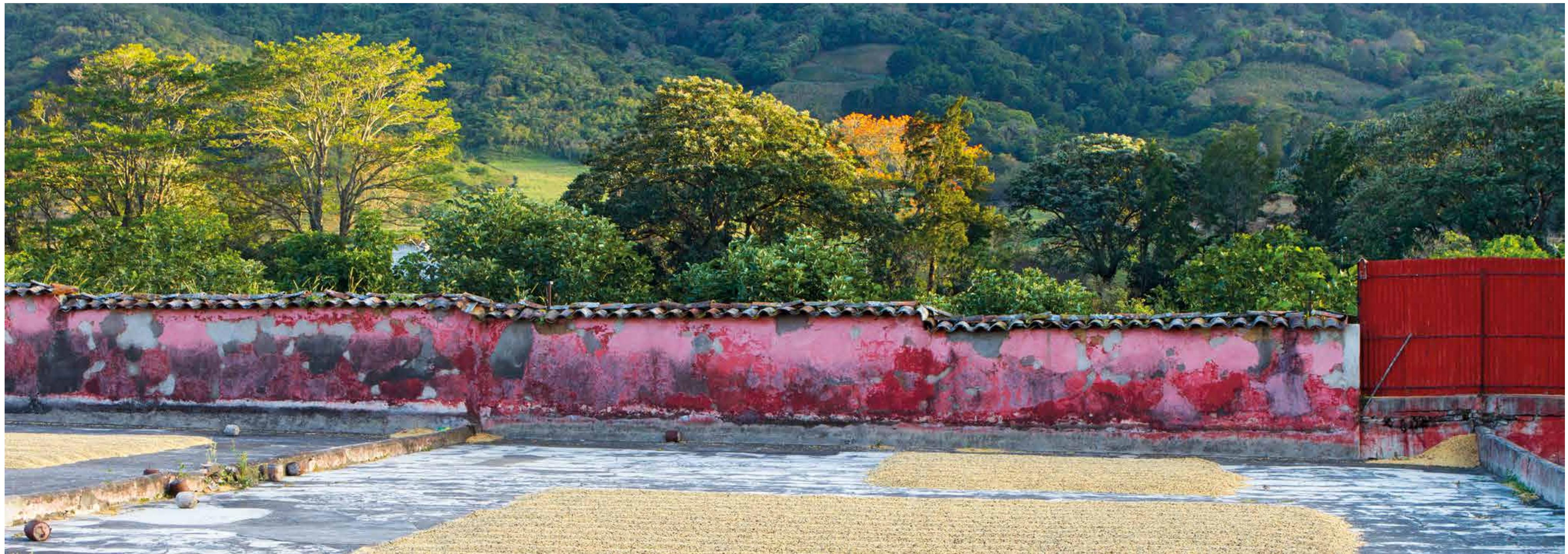
Procesos alternativos de Beneficiado, como el Semi-lavado, el Natural, o el Miel, u otros aún menos comunes como el Jaguar, el de Fermentación Anaeróbica y el Soleado, han venido a enriquecer y hacer más complejo y competitivo el panorama de los cafés finos en todas las regiones, incluyendo por supuesto la de Tres Ríos.



The magic of the processors

From very early in the nineteenth century, when Buenaventura Espinach established his processing mill at the El Molino estate near Cartago, the wet mill method was employed. While most mills use similar processes that are overseen by the Institute of Costa Rican Coffee (ICAFE), nowadays there are a number of variations in processing used that are related to the altitude, the variety of the coffee plant, etc. in the quest to highlight certain qualities of the coffee bean.

Alternative milling processes, such as Semi-washed, Natural, Honey, or other even less common ones such as Jaguar, Anaerobic Fermentation and Sunny, have enriched the range of fine coffees of all the coffee growing regions, making them more complex and competitive, including, of course, those of Tres Ríos.



• En los grandes patios de secado al sol, millones de granos se apilan o se extienden, según la etapa del proceso en que se encuentren, formando onduladas cuadrículas bajo la cuidadosa acción de las escobas de los trabajadores. Los beneficios de Tres Ríos aún conservan los vestigios de muros de adobe, testigos de una tradición que, lejos de quedar en el pasado, muestra hoy signos de renovación.

• In the large sun-drying patios, millions of beans are piled or spread, depending on the stage of the process, forming an undulating grid under the careful broom action of the workers. The processing estates of Tres Ríos still retain vestiges of their original adobe walls, bearing witness to a tradition that, far from being forgotten, shows signs of revival today.



Café entre condominios

Pese a las dificultades, la región de Tres Ríos ha ampliado su área total cultivada en los últimos lustros. A ello han contribuido la renovación de viejos cafetales bajo el signo de la alta productividad y las buenas prácticas agrícolas. Al penetrar en muchas de estas siembras se puede percibir el rastro de conocimientos valiosos que han dejado generaciones de agricultores que siguen siendo "cafetaleros de corazón".

En casi todas las fincas hay un mandador que aprendió de otro mandador, que a su vez heredó de su abuelo el arte de amar el café, de conocerlo, de entender sus necesidades. Es gente que sabe lo que hay que saber y que aprende con facilidad lo nuevo. No es raro ver cómo colaboran estos campesinos con los agrónomos para buscar nuevas soluciones a los viejos problemas y velar porque el grano de Tres Ríos mantenga sus propiedades naturales y siga gozando de un lugar preferente entre las ocho regiones cafetaleras.

Coffee among the Condominiums

Despite the urbanization of coffee growing areas, the Tres Ríos region has expanded its total cultivated area in recent decades. The restoration of old coffee farms utilizing good agricultural practices has increased productivity and has contributed to this expansion. On entering many of these plantations one can sense the knowledge derived from generations of growers whose descendants remain coffee growers at heart.

At almost all of the farms there is a foreman who learned from another foreman, who in turn inherited from his grandfather the art of loving coffee, of getting to know it and understanding its needs. These are people who know all there is to know and easily learn new information. It is not uncommon to see these farmers collaborating with agronomists in the search for new solutions to old problems and ensure that the coffee of Tres Ríos maintains its natural properties and continues to enjoy a preferential place among the country's eight coffee growing regions.





VALLE OCCIDENTAL

WESTERN VALLEY

Donde reposa la tradición
Where tradition rests



Altitud: 700 a 1.600 msnm
Precipitación: 2.500 mm
Temperatura promedio: 21,5 °C
Humedad relativa: 81%
Cosecha: octubre a febrero
Suelos: Andisoles
Sombra: Ingas, Erythrinaceae,
Musáceas, Árboles frutales

Altitude: 2,296 to 5,249 feet asl
Precipitation: 98 inches
Average temperature: 71 °F
Relative humidity: 81%
Harvest: October to February
Soil: Andisol
Shade: Ingas, Erythrinae,
Musaceae, Fruit Trees



Al abrigo del Poás

Así como el influjo del volcán Irazú ha sido esencial para el éxito del café de Tres Ríos, y el volcán Turrialba ha forjado su propia región cafetalera, el Poás es el arquitecto del paisaje al oeste del Valle Central. Su presencia nos habla de una increíble variedad de microclimas y relieves sin los cuales sería impensable la altísima calidad que han alcanzado los cafés producidos en la región del Valle Occidental a lo largo del tiempo y especialmente en los últimos veinte años.

El Volcán Poás con su penacho de gases, los cerros y volcanes extintos que lo acompañan (el Porvenir, Platanar, Volcán Viejo) en su descenso hacia las tierras bajas del Pacífico, transformaron su fisonomía y fueron poblando de café, pequeñas ciudades y fincas, a medida que el grano fue encontrando mercado para los sacos que viajaban hasta el puerto de Puntarenas. Grecia, Atenas, Naranjo, Zarcero, Sarchí, San Ramón, Palmares, florecieron con el café y con la promesa del Ferrocarril al Pacífico, que se concretó en 1910, 20 años después de que se habilitara la salida al Atlántico. Hasta entonces, los pequeños Productores del Valle Occidental solo contaban con un camino de carretas que bordeaba el río Grande de Tárcoles y que descendía por los escarpados cerros del Aguacate.

In the shelter of Poás Volcano

Just as the influence of the Irazú Volcano has been essential to the success of coffee from Tres Ríos, and the Turrialba Volcano has forged its own coffee growing region, the Poás Volcano is the architect of the landscape just to the west of the Central Valley. Its presence bears witness to an incredible variety of microclimates and topography, without which it would have been impossible to achieve the high quality coffees that have been produced in the Western Valley region, especially over the last twenty years.

The Poás Volcano, with its plume of gases, and accompanying foothills and extinct volcanoes (Porvenir, Platanar, and Viejo) along its descent toward the lowlands of the Pacific, created the optimal conditions for growing coffee. Naturally these lands became the home to farms, villages and towns along the route that coffee travelled on its way to market from the Central Valley to the port of Puntarenas. The towns of Grecia, Atenas, Naranjo, Zarcero, Sarchí, San Ramón and Palmares all flourished with the spread of coffee and the promise of a railroad to the Pacific. In 1910, the railway was finished -- 20 years after the opening of the railway to the Atlantic. Until then, the small farmers of the Western Valley had only a cart path along the Grande de Tárcoles river to transport their coffee down the steep slopes of the on its way to the Pacific.



• En primer plano un higuerón con sus raíces en danza. Al fondo los porós que salpican con sus flores anaranjadas los cafetales. El café del Valle Occidental es de excelente calidad y entra en las categorías de grano duro o estrictamente duro: hard bean y strictly hard bean (HB y SHB)

• In the foreground, a fig tree with its dancing roots. Behind, the poró trees dot the coffee fields with their orange flowers. The coffee of the Western Valley is of excellent quality and is categorized as hard bean (HB) or strictly hard bean (SHB)



“Cerca con cerca”

Por varias décadas, el Valle Occidental quedó en desventaja con respecto a los Productores del Valle Central, Cartago y Turrialba que exportaban en gran escala a Europa y Estados Unidos desde Puerto Limón.

Algunos inmigrantes extranjeros como los Orlich o Tournon, compraron grandes extensiones de tierra en Alajuela y Sarchí, pero la tónica general fue la pequeña propiedad. Los finqueros se acostumbraron a vivir “cerca con cerca”, a colindar con sus competidores y a sentirse parte de una comunidad de iguales: los “igualíticos”, que mantenían la paz a toda costa... Siempre y cuando nadie quisiera correr la cerca y robarles un centímetro de lo que sus padres les habían heredado.

En gran medida, la supervivencia hasta hoy de la pequeña propiedad agraria ligada al café, se debe a la Ley 2762, promovida por el ex presidente Luis Alberto Monge, nativo de esta región. La Ley, impulsada en 1961, contribuyó notablemente a consolidar un modelo de producción único en el mundo al eliminar la intermediación y estipular que el 80% de lo que se factura debe llegar a los Productores de café, mientras que el beneficio solo puede percibir un 9% del precio de venta del café, más los gastos que realiza por procesar y mercadear el grano.

Esta ley ha sido fundamental en garantizar la calidad del café en todas sus facetas, y reforzó la labor que venía realizando el Instituto de Defensa del Café a favor de los Productores desde 1933. A diferencia de otros países, en Costa Rica, los Productores entregan el café en fruta a los recibidores. Esto les permite concentrarse en el cultivo y la cosecha y dejar en manos del beneficiario su procesamiento. Todas las tardes, el café que se recolecta debe estar en el recibidor y en la noche ya debe estar procesándose. Otro detalle importante es que se les paga por volumen, no por peso. Esto estimula al productor a entregar solo café maduro y seleccionado manualmente.

El beneficio es el principal responsable de despulpar el café y procesarlo y solo puede recibir un máximo de 2% de café verde, otro detalle importante que vela por la calidad del grano. Un mejor café se comercializa a un mejor precio, por lo cual un beneficio tiene el incentivo de ganar más si se dedica a fomentar la calidad.

“Fence to fence”

For several decades, the Western Valley was at a disadvantage with respect to the growers of the Central Valley, Cartago, and Turrialba, who exported on a grand scale to Europe and the United States through the port of Limón on the Atlantic. Some foreign immigrants, such as the Orlich or Tournon families, bought large tracts of land in Alajuela and Sarchí; the norm, however, was small coffee-growing parcels. Small landholders are accustomed to living “fence to fence,” alongside their competitors, and feel they are part of a community of equals: the “igualíticos” who kept the peace at all costs... as long as no one attempted to move the fence and to steal so much as an inch of the land they had inherited from their parents.

To a large extent, the survival of today's small coffee farms is due to Act 2762, a law advocated by Luis Alberto Monge, a native of the Western Valley, who would later become president of the country. The law, which passed in 1961, contributed significantly to consolidating a production model, unique in the world, that eliminated intermediaries and required that 80% of the sale price of coffee reach the coffee grower, while the processor could only receive 9% of the price, plus some additional processing and marketing costs.

This law has been fundamental in guaranteeing the quality of coffee in many ways and strengthened the work the Institute for the Protection of Coffee had been doing for the benefit of the producers since 1933. In contrast with other countries, in Costa Rica, the producers deliver the whole fruit to the collectors. This enables the growers to concentrate on cultivation and harvesting and leave the processing of the coffee to the mill. Every afternoon, the coffee harvested that day should be in the hands of the collectors, and by night should be already undergoing processing. Another important detail is that growers are paid by volume, not by weight, which encourages growers to deliver only the deep red coffee beans, selected by hand when at peak ripeness.

The processor is responsible for peeling and removing the pulp that surrounds the bean and then processing the bean itself. It can only receive a maximum of 2% green coffee beans, another important detail that helps ensure quality. Because the best tasting coffee can be sold at a higher price, the processor can earn more if it is dedicated to promoting quality.



• Estos patios de secado que poseen muchas cooperativas y Productores del Valle Occidental son parte del secreto y la reputación que posee el café de esta región, donde los dorados rayos de cada atardecer van extrayendo la humedad de los granos. El proceso suele tomar 8 días para que el grano alcance una humedad del 9 al 11%.

• These drying patios that many cooperatives and producers in the Western Valley have are part of the secret and reputation that coffee has in this region, where the golden afternoon sun extracts moisture from every grain. The process usually takes eight days to reach the desired grain moisture content of 9 to 11%.

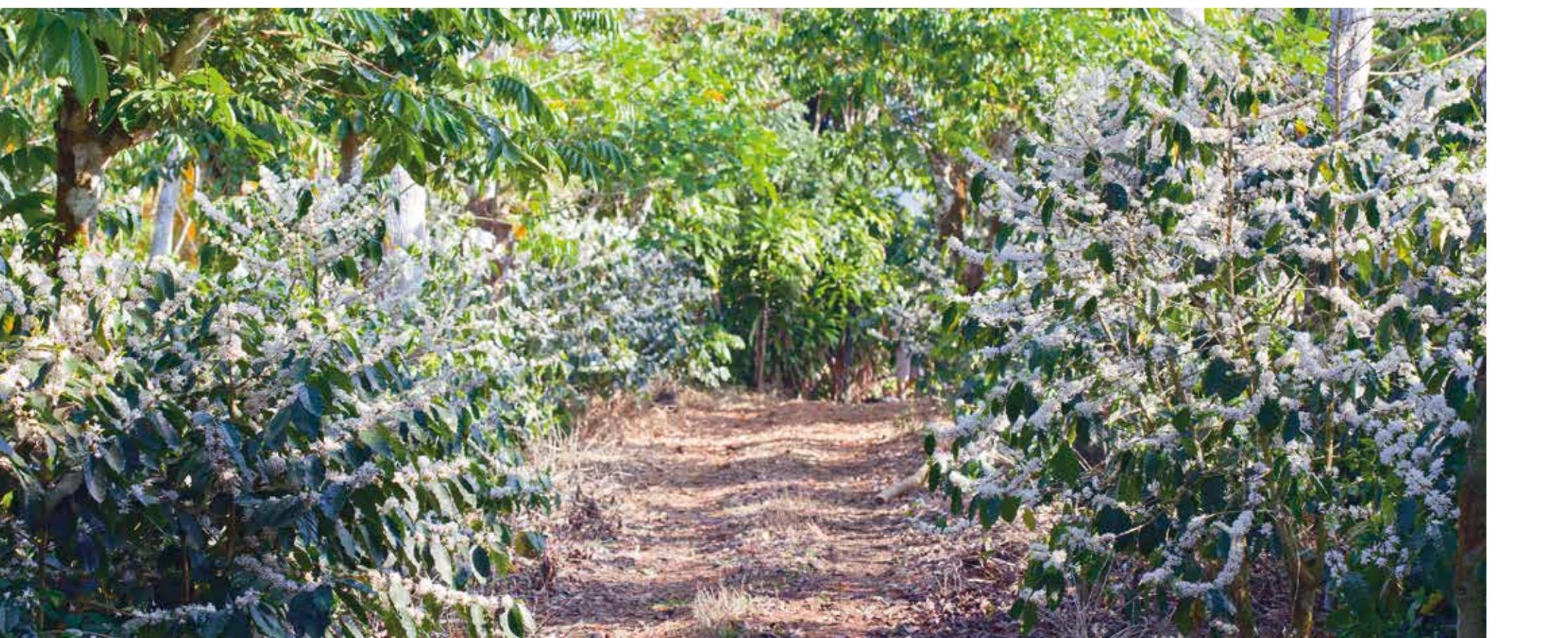
La evolución de las especies

En el Valle Occidental al café se le quiere, se le "chinea" y se le exhibe con el mismo orgullo con el que los padres crían a sus hijos. Un celo especial que se ha reflejado en una serie de cuidados que se distribuyen a lo largo del año, en sintonía con los ciclos naturales del café, la edad de los lotes, la evolución de las plagas y muchos otros factores.

Entre las prácticas más antiguas utilizadas en esta región se encuentra la reproducción por almácigo en sacos de gangoche, la poda con cuchillo y maceta en el mes de enero, la "raspa" con pala antes de la cosecha, la "aporca" al inicio de las lluvias para aprovechar la mala hierba como abono, la "deslana", realizada principalmente por mujeres para librarse de los tallos de musgo y hongos que pudieran alojar insectos dañinos, y la "voltea" y la "deshierba", entre otras muchas tareas que se traspasan de generación en generación.

En los años 60 llegó a su fin el imperio de la Typica, variedad que predominó en Costa Rica desde que el padre Félix Velarde y el gobernador Tomás de Acosta introdujeron las primeras plantas a comienzos de 1800. Los arbustos altos y cónicos de la Typica fueron sustituidos progresivamente por Caturra y Catuaí, con lo cual el paisaje del café en Costa Rica cambió radicalmente. Caturra es una mutación natural que se dio en Brasil del Bourbon, que produjo arbustos más pequeños y redondos con frutos más densos. Es de la familia de las arábicas con una alta productividad. Catuaí es un cruce entre Caturra y Mundo Novo y se diferencia por ofrecer frutos amarillos, que son más resistentes al viento y a la lluvia.

Los árboles frutales, de sombra y maderas finas que armonizaban con los cafetales, fueron reemplazados con la introducción de estas nuevas variedades, más tolerantes al sol. Se apostó por una alta productividad pero hubo un fuerte impacto ambiental, ya que los suelos se lavaron, lo cual a su vez obligó a usar mayores dosis de fertilizantes. Con el paso de los años, los cultivos con sombra volvieron a ganar terreno, tratando de lograr un equilibrio entre máxima productividad por hectárea sembrada y los requerimientos ambientales que deben cumplir los cafés certificados. Así los árboles de guava, los cítricos y los porós volvieron a ser aliados de los cafeticultores y el Caturra y el Catuaí siguen prosperando con más o menos sombra.



The changing varieties of coffee

In the Western Valley, coffee is nurtured and coddled with the same pride that a parent has for its child. This special zeal is reflected in a series of measures taken throughout the year, in tune with coffee's natural cycles, the age of the plots of land, the presence of pests, and many other factors. Among the oldest practices utilized in this region are the cultivation of seedlings in burlap sacks, knife and pot pruning in January, "scraping" with a shovel before harvest, "hilling" of the weeds when the rains begin to make good use of them, the removal of moss and fungi that could accommodate harmful insects from the stems (a task undertaken primarily by women), rotating and weeding, and many other tasks, whose techniques are passed on from generation to generation.

The reign of Typica, the variety of Arabica coffee trees that had predominated in Costa Rica since Padre Félix Valverde and Governor Tomás de Acosta introduced them at the beginning of the 19th century, came to an end in the 1960s. The tall, conical Typica trees were progressively displaced by the Caturra and Catuaí varieties, and with this change the coffee of Costa Rica radically changed. Caturra is a natural mutation of the Bourbon variety of Arabica that occurred in Brazil, which produces smaller and rounder trees with a more dense production of fruit. Catuaí is a cross between Caturra and Mundo Novo that produces yellow fruit that does not fall off the branch easily, which is useful in areas with strong winds or rains.

The trees that produced fruit and fine wood that were traditionally planted among the coffee trees to provide shade and buffer them against the winds began to disappear with the introduction of these new varieties, which were more tolerant of direct sunlight. However, at the same time that productivity increased, there was also a strong environmental impact. In particular, soils eroded much more quickly, which forced farmers to use ever-larger doses of fertilizer.

As the years have passed, shade-grown coffee has begun to make a comeback, as farmers try to strike a balance between maximizing production per hectare and implementing the environmental protection measures that certified coffees require. As a result, rows of guava, citrus, and the flowering poró trees have returned to the fields, and the Caturra and Catuaí varieties of coffee continue to prosper, albeit now often with shade for protection.





• El imperio de la variedad Typica se prolongó por siglo y medio. A partir de 1960, se introdujeron las variedades Caturra y Catuai, originarias de Brasil, que transformaron radicalmente los paisajes asociados al café. En ciertas zonas del Valle Occidental, los cafetales se cultivan con muy poca sombra o expuestos al sol.

• The reign of the Typica variety lasted for a century and a half. Since 1960, the introduction of the Caturra and Catuai varieties, originating from Brazil, has radically transformed the landscape. In certain areas of the Western Valley, coffee is grown with little or no shade.

Microlotes de fama mundial

Lo que más llama la atención de las cooperativas y Productores del Valle Occidental es el emprendimiento con que han logrado mercadear sus cafés especiales ante grandes firmas como Starbucks, Illy y otras, apuntando a la producción de granos que satisfagan a los catadores más exigentes, en un mercado internacional cada vez más competitivo.

Si hay algo que distingue a los cafetaleros de esta región, es la convicción de renovar sus técnicas, perfeccionar sus conocimientos y generar variedades propias que han ganado aceptación mundial. Todos ellos saben que, como lo intuían correctamente sus antepasados, el sabor de la taza es consecuencia de cada pequeño factor en la gestión del grano y que las modificaciones aplicadas a cada fase del proceso, desde el almácigo hasta el secado, pueden hacer la diferencia entre quedar por debajo de la calidad de sus vecinos o alcanzar cotizaciones fantásticas en las subastas de cafés finos, como ya le ha ocurrido a fincas del cantón de Naranjo.

El ejemplo más concreto es la familia de Oldemar Arrieta Lobo, que ganó la Taza de la Excelencia 2013 con la variedad Villa Sarchí, originaria precisamente de esta región cafetalera. El café provenía de un microlote situado a 1.600 metros de altura, en Cirrí de Naranjo, en un terreno en el que nunca antes se había sembrado café y que produjo una taza muy limpia. Otro café de la zona fue elegido por el famoso barista inglés James Hoffman con el cual ganó el Campeonato Mundial de Barismo en Tokio en el 2007. Se trataba del café producido por Manuel Antonio Barrantes, en el microbeneficio de Herbazú. Ese hecho contribuyó a que el Café de Costa Rica adquiriera un rostro y una identidad particular en Japón y en los mercados asiáticos, donde ahora se interesan por saber dónde, cómo y quién produce el café que compran.



• Camas africanas secando pequeños lotes de café en Herbazú.

World-famous “Microlots”

What is most distinctive about the cooperatives and producers of the Western Valley is the entrepreneurial spirit demonstrated in marketing their coffee, particularly to large firms such as Starbucks, Illy and others. These growers have chosen the demanding path of producing coffee that satisfies the most discriminating tasters in an increasingly competitive international market.

If there is something that distinguishes this region's coffee growers, it is their determination to improve their farming techniques, perfect their knowledge and to generate innovative varieties that win worldwide acceptance and acclaim. They are each aware, as their ancestors had rightly sensed, that the taste of every cup of coffee is the result of each small step in how the coffee beans are handled, and that changes made in each phase of the process -- from the seedbed to roasting methods -- can make a difference between falling below the quality of their neighbors or achieving fantastic prices in auctions of fine coffees. This has already been the case with several farms in the canton of Naranjo.

The most concrete example of this is the family of Oldemar Arrieta Lobo, which won the Cup of Excellence 2013 with the Villa Sarchí variety, grown in the heart of the Western Valley. The coffee comes from a microlot situated at an altitude of 1,600 meters, in Cirrí de Naranjo, on land where coffee had never before been grown. Another coffee from this region was chosen by the famous English barista James Hoffman, with which he subsequently won the World Barista Championship in Tokyo in 2007. This was coffee produced by Manuel Antonio Barrantes in the Herbazú micromill. This contributed to Costa Rican coffee acquiring a face and an identity in Japan and other Asian markets, where buyers now express interest in knowing where and how the coffee they choose to buy is produced, as well as who grows it.

• Small lots of coffee beans drying in African beds at Herbazú Estate.





TURRIALBA

El valle de las haciendas

The Valley of the Plantations



Altitud: 500 a 1.400 msnm
Precipitación: 2.800 mm
Temperatura promedio: 23 °C
Humedad relativa: 82%
Cosecha: julio a marzo
Suelos: Andisoles, Inceptisoles
Sombra: Erythrinaceae, Musaceae,
Árboles forestales

Altitude: 1,640 to 4,593 feet asl
Precipitation: 110 inches
Average temperature: 73 °F
Relative humidity: 82%
Harvest: July to March
Soil: Andisol, Inceptisol
Shade: Erythrinae, Musaceae,
Forest Trees



El susurro de los cañaverales

Para encontrar un cafetal en la región de Turrialba a menudo se debe apartar con la mano la espesa cortina de varillas verdes de algún cañaveral. Esto es así especialmente en cantones como el de Juan Viñas, donde el cultivo de la caña de azúcar domina el espacio y envuelve las manchas de cafetos con la tranquilidad de un gran lago que deja descansar en su superficie pequeñas islas verde-oscuras.

The rustle of the sugarcane

To find a coffee farm in the Turrialba region it is often necessary to push aside the thick green rods of a sugarcane field. This is especially true in cantons such as Juan Viñas, where the cultivation of sugarcane dominates the landscape and surrounds the patches of coffee farms like a large calm lake that allows a few small dark-green islands to rest on its surface.



Sin embargo esas pequeñas manchas oscuras de Caturra y Catuai pareciera que no necesitan más aire, pues aquí lo tienen todo: una amalgama de suelos volcánicos y aluviales ricos en nitrógeno; el Volcán Turrialba que provee riqueza a los suelos y altura a los cultivos; el paso de dos de los ríos más caudalosos del país, el Reventazón y el Pacuare que serpentean sobre el valle, y la protección de la cordillera de Talamanca, que impide el golpe directo de los aires caribeños y administra los niveles de lluvias y humedad a lo largo del año.

Aquí el café nace y crece entre los mugidos del ganado y el susurro del viento al atravesar los cañaverales. La gran variedad de actividades productivas, en vez de ir en detrimento del café turrialbeño, se ha constituido en una de sus fortalezas, por tratarse de una zona donde los agricultores han convertido la vocación agroindustrial, la tecnificación y la inversión para el mejoramiento de los cultivos en pan de cada día. Gracias a esa combinación de factores y a las lluvias constantes, las floraciones turrialbeñas se suceden una tras otra y sus cosechas, que inician en el mes de junio, se prolongan más que las de cualquier otra región del país.



However, those little islands of the Caturra and Catuai coffee plants do not appear to need more space, because here they have it all: an array of volcanic and alluvial soils rich in nitrogen provided by the Turrialba Volcano; the right altitudes for the crops; two of the largest rivers in the country, the Reventazón and the Pacuare, which snake through the valley; and the protective arms of the Talamanca Mountain Range, which shelter the valley's plantations from the Caribbean winds and regulate rainfall and humidity levels throughout the year.

Here, in the Turrialba region, coffee was born and raised amongst the lowing of cattle and the rustling of the wind through the sugarcane. This variety of activities does not detract from Turrialban coffee and has become one of its strengths, since it is an area where farmers apply the agroindustrial approach to farming; using modern techniques and investment into crop improvements that has become their bread-and-butter. It is thanks to this combination of factors, and the constant rain, that the Turrialba blooms follow one after another with harvests that begin in June and last longer than those in any other region in the country.



Las grandes haciendas

El valle de Turrialba fue de gran importancia en la era precolombina e incluso antes de la regencia de sus últimos gobernantes indígenas, los caciques Kamakiri y Cocorí. El Monumento Nacional Guayabo, a pocos kilómetros de la ciudad de Turrialba, parece testimoniar ese rol. Lo intrincado de sus selvas, lo profundo de sus suamplos y lo escarpado de sus laderas desalentaron el establecimiento de colonos españoles. En tiempos de la colonia, Turrialba se limitó a ser ruta de paso hacia el precario puerto de Matina, donde se embarcaba el cacao que se producía en el Valle de Matina y en algunas zonas de Turrialba, como Aquiares. Los dueños de las plantaciones eran ricas familias de españoles asentados en Cartago que eligieron el cacao como cultivo de exportación en la segunda mitad del siglo XVII cuando enviaban hasta 200 toneladas para consumo en las cortes de España. Los ingleses de Jamaica también adquirían cacao a través de redes comerciales que controlaban los indios misquitos de Nicaragua.

Los cacaotales fueron abandonados por falta de mano de obra, pero en la zona quedó instaurado un modelo de grandes haciendas. La facilidad para hacerse de tierras motivó a acaudalados hombres del Valle Central y algunos ex-presidentes como Jesús Jiménez y Cleto González Víquez a crear grandes latifundios en Tucurrique, Juan Viñas, Santa Rosa, Rosemount, Atirro, Canadá, Pejivalle, Tuis. La mayoría de estas haciendas estaban compuestas por un ingenio, uno o varios beneficios, diversos poblados y casas para los peones y sus familias. Cafetalera Aquiares conserva la atmósfera tradicional de las haciendas con la iglesia católica junto al beneficio.

The Large Estates

The Turrialba valley was of great importance in the pre-Columbian era, even before the reign of their last indigenous rulers, the Kamakiri and Cocorí chiefs. The Guayabo National Monument, just a few kilometers from the small city of Turrialba, testifies to that role. The intricacy of the valley's jungles, the depth of its swamps and its rugged slopes made it particularly difficult for the Spaniards to establish colonies. In colonial times, Turrialba was limited to being a transit route from the Central Valley to the port of Matina, on the Caribbean coast, where the cacao grown in the Matina valley and some areas near Turrialba, such as Aquiares, was loaded onto ships. Owners of the plantations were rich families of Spaniards who settled in Cartago and who chose cacao as their principal export crop in the second half of the 17th century, when up to 200 tons were sent to the courts of Spain.

The English living in Jamaica also bought this cacao, but as contraband controlled by the Miskito Indians of Nicaragua. The cacao farms were abandoned for lack of labor but the model of large farming estates was established in the region. The ease with which land could be acquired encouraged rich men from the Central Valley, including former presidents Jesús Jiménez and Cleto González Víquez, to establish large estates in the region, including Tucurrique, Juan Viñas, Santa Rosa, Rosemount, Atirro, Canadá, Pejivalle and Tuis. Most of these estates were composed of a mill and one or more processing facilities to process the coffee and houses and villages for workers and their families. Coffee grower Aquiares retains this traditional atmosphere for its estate to this day, with the Catholic church standing beside the processing facility.



Antes y después de la línea

La construcción de 122 millas del Ferrocarril al Atlántico fue una obra monumental que tomó 20 años debido a "las formidables dificultades del terreno". Los trabajos se iniciaron en 1871 y concluyeron hasta 1891. Solo entonces, las exportaciones de café lograron tener un puerto de embarque en el Mar Caribe: Puerto Limón.

La mayoría de las tierras por las que pasaba la línea se incorporaron al modelo agroexportador: banano en las llanuras del Caribe y café en las montañas. El ferrocarril atrajo a oleadas de inmigrantes asiáticos, europeos y caribeños de todos los estratos sociales, que configuraron el paisaje multiétnico que hoy caracteriza al país.

El trazado de la ruta a través del Valle del Reventazón y de Turrialba contempló 40 kilómetros de terrenos aptos para el cultivo del café (entre los 600 y los 1.500 metros sobre el nivel del mar). Rápidamente estas tierras pasaron a manos de inmigrantes de habla inglesa atraídos por la concesión de tierras, la exención de impuestos y otras facilidades obtenidas por el contratista del ferrocarril Minor Cooper Keith.

Cecyl Vernon Lindo, de origen británico llegó procedente de Jamaica luego de que un huracán devastó las cosechas de azúcar de su familia en la isla. Lindo se dedicó a crear conexiones financieras entre Costa Rica y Jamaica y en 1910 compró la Hacienda Juan Viñas, donde cultivó caña en las zonas bajas y café en las partes altas. Sus hermanos Rupert y Stanley Lindo adquirieron otras propiedades en Turrialba, Aquiares, Cachi y en el Valle Central. Pronto, los Lindo se ubicaron entre los principales Exportadores de café del país.

- El High Grow Atlantic encontró las condiciones ideales para crecer en Turrialba donde se obtiene un café muy buscado por los mercados consumidores de espresso, capuchino y bebidas frías a base de café, por su leve acidez, buen cuerpo y aroma delicado.



Before and after the railroad

The construction of 122 miles of railroad tracks to the Atlantic was a monumental task that took twenty years to complete (from 1871 until 1891), due to the "formidable difficulties of the terrain." It was only once the railroad was completed that coffee began to be shipped from the Caribbean Sea through Port Limón. Most of the lands through which the railroad passed were soon incorporated into the agro-export production model, producing bananas in the lowlands and coffee in the hills and mountains. The railroad attracted waves of Asian, European and Caribbean immigrants from all levels of society, which contributed to the multi-ethnicity that today characterizes Costa Rica.

The route chosen for the railroad across the Reventazón and Turrialba Valleys included 40 kilometers that traversed lands between 600 and 1,500 meters above sea level suitable for growing coffee. These lands were quickly occupied by English-speaking immigrants who were attracted by the land sales, tax exemptions, and other benefits that had been acquired by Minor Cooper Keith, an American businessman whose uncle, Henry Meiggs, held the contract with the government to build the railroad.

Cecyl Vernon Lindo arrived from Jamaica soon after a hurricane devastated the sugar plantations of his family, joining his brother working with Minor Keith on the railroad. Lindo dedicated himself to creating business connections between Costa Rica and Jamaica, and in 1910 bought Hacienda Juan Viñas, where he grew sugar cane in the lower parts of the farm and coffee in the higher areas. His brothers Rupert and Stanley Lindo acquired other properties in Turrialba, Aquiares, Cachi and in the Central Valley. Soon, the Lindo family was one of the country's principal coffee exporters.

- High Grown Atlantic (HGA) Arabica coffee found ideal conditions for expansion in Turrialba, where the locally grown coffee is sought after by markets supplying consumers of espresso, cappuccino and cold coffee-based drinks due to its slight acidity, good body and delicate aroma.



• Amanece en La Hacienda Juan Viñas entre grandes extensiones de caña de azúcar y café sembrado en curvas de nivel. La escuela Cecilio Lindo (pintada de verde), data de 1880 y fue bautizada así en memoria de Cecyl Lindo, quien llegó a ser uno de los mayores productores de café y azúcar del país. La Hacienda Juan Viñas fue adquirida por la familia Jiménez de la Guardia hace más de medio siglo y en ella opera un ingenio y un beneficio que procesa café para Estados Unidos y Europa, así como partidas especiales de 150 pequeños Productores.

• Sunrise at La Hacienda Juan Viñas, which includes large areas of both sugarcane and coffee planted along contours lines. The Cecilio Lindo School (painted green) dates from 1880 and was christened in memory of Cecyl Lindo, an immigrant from Jamaica who became one of the country's largest producers of coffee and sugar. The Hacienda Juan Viñas was acquired by the Jiménez de la Guardia family over a half-century ago and includes a mill and processing facility that receives the coffee grown on the Juan Viñas estate and that of 150 small farmers for export to the United States and Europe.



Laboratorio a cielo abierto

Con la promulgación de las garantías sociales en los años 40, que obligaban a los patrones a pagar el seguro social y a respetar el código de trabajo, muchas haciendas se fragmentaron o cambiaron de dueños y se estimuló la colonización agrícola. Cientos de pequeñas parcelas fueron adjudicadas a campesinos pobres en las zonas más altas de las montañas turrialbeñas, sitios de acceso difícil que requerían de mucho valor y tenacidad para volverse productivos. Así, el café de esta región tiene esas dos caras: la hacienda altamente tecnificada y el parcelero decidido a producir el mejor café en las circunstancias más adversas.

En 1942 se fundó el Instituto Interamericano de Ciencias Agrícolas (IICA), que tuvo un impacto inmediato en la caficultura turrialbeña, ya que fue un laboratorio de experimentación de nuevas técnicas de cultivo y de capacitación agronómica. El IICA dio paso, en 1977, al Centro Agronómico Tropical de Investigación y Enseñanza (CATIE), que ha tenido un rol destacado en el desarrollo de proyectos de desarrollo sostenible y manejo de recursos naturales en la región, en todo el país y en Centroamérica. En la actualidad el CATIE posee la tercera colección botánica de café más importante del mundo y una de las más desconocidas, con más de 15 especies y 600 variedades diferentes registradas. Un verdadero laboratorio en el que la diversidad genética, los estudios de genotipos silvestres y cultivables ofrecen un enorme potencial a la investigación y a la producción de cafés más resistentes y de sabores insospechados.

Open-air laboratory

With the passage of laws in the 1940s that obligated employers to pay for health insurance and respect many other laws to protect workers, many large coffee estates were subdivided or sold. Subsequently, policies promoting agricultural colonization and land reform were also implemented. Hundreds of small plots of land were granted to poor farmers in the highest regions of the Turrialba mountains. Generally these sites were difficult to access and required a great deal of hard work and tenacity on the part of farmers to make them productive. As a result, there are two faces to coffee-growing in this region: large estates that make extensive use of technology and small farms dedicated to producing the best possible coffee under the most adverse circumstances.

The Inter-American Institute for Agricultural Cooperation (IICA), based in Turrialba, was founded in 1942 as a center for agricultural research and training, and immediately began to have a major impact on the region's coffee sector. The IICA introduced the Caturra and Catuai varieties from the 1950s to the 60s. In 1977, IICA moved its headquarters to the Central Valley and its campus was occupied by the newly created Tropical Agricultural Research Center for Research and Training (CATIE), an international graduate university that plays a prominent role in promoting more productive agricultural practices in Costa Rica and Latin America. CATIE currently houses one of the world's most important – and least known – botanical collections of coffee, with more than 15 species and 600 varieties registered. This collection is a living laboratory of genetic diversity; studies of wild and cultivated genotypes offer enormous potential for the production of coffees of unsuspected flavor and more resistant to disease.





• Un típico día de trabajo en Cafetalera Aquiares, donde el beneficio es el corazón del pueblo. La hacienda tiene una extensión de 924 hectáreas y fue la primera de Costa Rica en obtener la certificación de Rainforest Alliance por producir café en armonía con la Naturaleza.

• A typical workday at Aquiares Estate Coffee, where the processing facility is the heart of the village. The estate is comprised of 924 hectares and is the largest coffee farm in Costa Rica to obtain certification from the Rainforest Alliance for producing coffee in harmony with the environment.





OROSI

El jardín de los cafetos

The garden of coffee trees



Altitud: 1.000 a 1.400 msnm
Precipitación: 2.500 mm
Temperatura promedio: 20 °C
Humedad relativa: 82%
Cosecha: setiembre a marzo
Suelos: Andisoles
Sombra: Erythrinae, Musáceas

Altitude: 3,280 to 4,593 feet asl
Precipitation: 98 inches
Average temperature: 68 °F
Relative humidity: 82%
Harvest: September to March
Soil: Andisol
Shade: Erythrinae, Musaceae



Una pintura viva

La cuenca del río Reventazón que forma el Valle de Orosi, es a la vez un jardín y una huerta; un enorme invernadero donde todo lo que se siembra florece. Esta región tiene la forma de una paila cercada por montañas empinadas, un valle encajonado en el que los cultivos se ven unos a otros como si fueran la platea de un anfiteatro natural que va creando microclimas diferentes cada kilómetro y donde las floraciones y las cosechas se dan con una determinada secuencia. En Orosi y Paraíso el café se recolecta entre agosto y febrero, en Cachí de octubre a marzo.

Y es que en Orosi se pierde la perspectiva de lo grande y lo pequeño, quizás porque desde sus montañas puede abarcarse, en una sola mirada, mucho más de lo que la mente es capaz de imaginar. Aquí se produce un café muy suave, de ligera acidez, buen cuerpo y gran aroma.

A living painting

The Orosi Valley, formed by the watershed of the Reventazón river, is both a garden and an orchard -- a huge greenhouse where every kind of plant flourishes. The valley is bowl-shaped, enclosed by steep mountains, where crops look each other in the eye like members of the audience in a natural amphitheater. Here, microclimates change every kilometer, and the flowering of the plants and the harvesting of the crops follows a well-established sequence: in the areas around Orosi and Paraíso the coffee is picked between August and February and in the area around Cachí, from October to March.

In the Orosi Valley one can easily lose one's sense of perspective, perhaps because from the mountains you can see much more variety of landscapes than the mind can imagine. The coffee produced here is very smooth and lightly acidic, with good body and great aroma.



Descending from the town of Paraíso, the villages of Orosi, Cachí and Ujarrás come suddenly into view. Half of the valley is covered by protected forests, while the other half is comprised of coffee farms entwined with houses, villages, pastures and endless fields of chayote squash, forming a picture unlike that of any other region of the country.

The Palomo, Cachí, Macho and Grande Orosi rivers snake their way through the surrounding hills flowing into the man-made lake Cachí at the bottom of the valley. The orderly terraces of the coffee farms climb the hills to their crests, lightly painted by the sun and protected by the shade of trees of unimaginable variety. These include eucalyptus, several types of poró, inga, plantain and the many species used by locals to make "living fences" along the roads that circle the Orosi Valley.

Many of these species flower abundantly, and their dual purpose is revealed by signs alongside the coffee mills offering honey at a good price. Anyone who has ventured into the region will inevitably relate the smell and taste of Orosi coffee to the visual memory of its perfect landscape.

Al descender desde la ciudad de Paraíso, la vista se encuentra de golpe con los poblados de Orosi, Cachí y Ujarrás. La mitad del valle está cubierto de bosques protegidos, la otra mitad por cafetales entreverados con pequeños caseríos, pastos y chayoteras interminables que crean una imagen única, que no se parece a ninguna otra del país.

El cauce de los ríos Palomo, Cachí, Macho y Grande de Orosi, serpentean entre los cerros y desembocan en el fondo del valle donde reluce el lago artificial de Cachí. Las ordenadas terrazas de los cafetales van trepando hasta las crestas de los cerros, teñidas suavemente por el sol y protegidas por las sombras más diversas que un botánico pueda imaginar. Eucaliptos, varios tipos de poró, de inga y plátano se combinan con toda clase de especies que los lugareños emplean para levantar "cercas vivas" alrededor de la carretera que rodea el valle.

Muchas de estas especies de abundante floración delatan su doble propósito, pues es frecuente encontrar en los recibidores de café letreros donde se ofrece miel de abeja a buen precio. Quien haya visitado alguna vez esta región, inevitablemente tendrá que agregar a la experiencia olfativa y al gusto del café de Orosi, la memoria visual de su paisaje perfecto.



- Los cafetales del Valle de Orosi colindan con la espectacular biodiversidad y los paisajes del Parque Nacional Tapantí.

- Orosi Valley coffee farms border the spectacular biodiversity and landscapes of Tapantí National Park.





Amaneceres con bruma

Todas las noches, la humedad desciende de las montañas y se condensa en el valle. Con las primeras luces del día, velos de nubes cubren las partes bajas y crean una capa vaporosa que se va disipando con el calor del sol. Son las famosas brumas de Cartago que dan a los amaneceres una luz y un encanto muy especial. El Río Reventazón que nace en uno de los cráteres extintos del Volcán Irazú y el Río Grande de Orosi que desciende del Cerro de la Muerte, han acabado de darle forma a un terreno de notable fertilidad, con abundancia de agua.

Orosi recibe la influencia de la estación seca del Pacífico y la estación lluviosa del Caribe. Aquí se producen básicamente dos tipos de café: El High Grow Atlantic (HGA) entre los 900 y los 1.200 metros sobre el nivel del mar y el Strictly Hard Bean (SHB) entre los 1.200 y los 1.700 metros. Su particular geografía se presta a que muchos Productores experimenten con diferentes variedades cada una de las cuales ofrece perfiles y sabores diferentes: como Villa Sarchí, Geisha y F1 centroamericano (un híbrido creado en laboratorio resistente a las plagas y con muy buena taza).

Misty Sunrises

Every night, moisture descends from the mountains and condenses on the valley. At first light of day, a veil of clouds covers the low lying parts of the valley and create a vaporous cloak that later dissipates with the heat of the sun. These are the mists for which Cartago is famous and which provide the dawn with a very special charm. The Reventazón river originates in one of the extinct craters of the Irazú volcano, and the Grande de Orosi River descends from the heights of the Cerro de la Muerte, one of the country's highest mountains. Both have formed a very fertile land that is blessed with abundant water.

Orosi is influenced by the dry season of the Pacific as well as the rainy season of the Caribbean. This region produces basically two types of coffee: High Grow Atlantic (HGA) between 900 and 1,200 meters above sea level and Strictly Hard Bean (SHB) between 1,200 and 1,700 meters. Its particular geography lends itself to experimentation on the part of its growers with many different varieties of coffee, each offering different profiles and flavors. These varieties include Villa Sarchí, Geisha and F1 Central American (a laboratory-created, disease resistant hybrid that produces a very good cup of coffee).



La presencia protectora de las cordilleras Central y de Talamanca y la riqueza de los suelos aluviales, han hecho que Orosi fuera un centro de producción agrícola desde tiempos precolombinos, hasta el momento en que el cacique Orocay prestó juramento de obediencia al adelantado Juan Vásquez de Coronado, en 1562. Luego los españoles fueron desplazando y repartiendo en encomiendas a los indígenas huetares, cuya población se redujo hasta casi desaparecer en un lapso de 150 años.

Durante este período fue construido el célebre templo de la Inmaculada Concepción de Ujarrás (1686 aproximadamente), cuyas ruinas constituyen uno de los mayores atractivos históricos de la zona, junto al antiguo convento franciscano de Orosi, que data de 1767 y que probablemente presenció la aparición de las primeras matas de café junto a los cultivos de yuca, frijol y caña de azúcar. Este paisaje inspirador atrae a miles de turistas al año, ya que alrededor del valle han prosperado gran cantidad de negocios turísticos.

- Dos símbolos del pasado colonial: a la izquierda la iglesia de Orosi, intacta y actualmente convertida en museo; a la derecha las ruinas del templo de Ujarrás.
- Two symbols of the colonial past: on the left is the church of Orosi, constructed in 1767, which is still standing and is now a Museum. On the right is the Ruins of Ujarrás, where the first church in Costa Rica, a catholic temple, was built in 1638.



Since pre-Columbian times, the shelter of the Central and Talamanca mountain ranges, combined with an abundance of alluvial soils, made Orosi a center for agricultural production. That is, until Chief Orocay in 1562 took an oath of obedience to Juan Vasquez de Coronado, the Spanish Conquistador most responsible for the colonization of Costa Rica. After this, the Spaniards displaced the indigenous Huetar communities and distributed their members among different encomiendas (a system that granted colonists control over land and their native inhabitants). Over the next 150 years the indigenous population almost completely disappeared.

Around 1686, the famous temple of the Immaculate Conception of Ujarrás was built. Its ruins, together with the old Franciscan convent of Orosi, dating from around 1767, are the principal historical attractions of the area. The convent, in the center of the village of Orosi, most probably witnessed the first appearance of coffee plants, alongside the existing crops of yucca, beans and sugarcane. This inspirational landscape attracts thousands of tourists each year, and a large number of businesses catering to them have prospered throughout the Orosi Valley.



Al encuentro de los grandes mercados

Aunque algunos conocedores ya hablaban de su indudable calidad y pese a que las condiciones de clima, altura, humedad y suelos de la región eran inmejorables, el prestigio del café de Orosi no alcanzó niveles similares al de Tres Ríos, hasta que el beneficio instalado por Cecyl Lindo en los alrededores de Cachí, a principios del siglo XX, comenzó a exportar bajo el nombre de Cachí Coffee Company.

Cachí Coffee procesaba su propio grano y recibía las mejores cosechas de fincas seleccionadas de Orosi, Ujarrás, Santiago, Río Macho, Tapantí, Paraíso y otros poblados. Uno de los clientes más antiguos del café de Orosi y de Turrialba fue Dallis Brothers, un negocio de tostado y cafetería que se abrió en 1913 cerca de la Gran Estación de Trenes de Nueva York. Los embarques se despachaban a las estaciones de Paraíso, Santiago y Juan Viñas del Ferrocarril al Atlántico rumbo a Puerto Limón y de ahí por barco hasta entibiar el paladar de los transeúntes y los usuarios de los trenes neoyorquinos.

Sights set on major markets

Although a few connoisseurs had spoken of the undeniable quality of Orosi coffee -- and the perfect weather conditions, altitude, humidity and soils of the region -- the prestige of Orosi coffee did not match that of Tres Ríos until the mill installed by the Lindo Brothers near Cachí in the 1920s began to export coffee under the name of the Cachí Coffee Company.

The Cachí Coffee Company not only processed their own coffee beans, but also received the best crops from selected farms in Orosi, Ujarrás, Santiago, Río Macho, Tapantí, Paraíso and other towns. One of the oldest clients of coffee from Orosi and Turrialba was Dallis Brothers, a coffee roaster who opened a storefront in 1913, the same year that Grand Central Station opened in New York City. Shipments of coffee were loaded at the Atlantic railway stations of Paraíso, Santiago and Juan Viñas, making their way to the port of Limón, and from there travelled by sea until it warmed the palates of the riders of New York City's trains.



- La preparación de los terrenos para sembrar los nuevos almácigos se compone de varios procesos, entre los que se cuenta la mezcla de la tierra con cal.
- Several processes are involved in preparing the land for planting new seedlings, including mixing soil with lime.





Finca Las Chucaras

En ese tiempo, el café de altura y el de zonas bajas se revolvían, todo iba a parar a un mismo saco y los Tostadores de Nueva York, Nueva Orleans, Hamburgo y Rotterdam lo utilizaban para realizar ciertas mezclas. En Europa, Costa Rica fue ganando reputación como un país con cafés completos, con cuerpo y a la vez perfumados, plenos en la boca.

Ahora el café de Orosi viaja a los más diversos destinos. La mayoría de los Productores de la zona entregan su cosecha a grandes empresas comercializadoras que son las que se encargan de colocarlo en los mercados internacionales. Otros lo despachan por correo a pequeños clientes en países remotos e incluso lo ofrecen en Amazon como un café exótico y de producción limitada.

Las grandes haciendas del Valle de Orosi se fragmentaron o se reconvirtieron al turismo creando restaurantes de fin de semana, hoteles, balnearios de aguas termales e incorporando los cafetales a los atractivos que ofrecen. Tal es el caso de Las Chucaras Estate Coffee, el cual maneja un hotel boutique y un beneficio en el que solo procesa su café. La Hacienda Lucerito, en Palomo, posee una estación biológica y una reserva boscosa que convive con el café. Agapanto y Zalmari son dos microbeneficios que se especializan en cafés gourmet. Zalmari pertenece a Marigold Murray, nieta de Cecyl Lindo, quien sigue dedicándose a la actividad en menor escala con clientes más exclusivos.

Los Lindo han tenido un rol protagónico en la zona. En 1968, Alex Murray Lindo, hijo de Cecyl Lindo, aceptó que buena parte de los cafetales de Cachí Coffee fueran inundados para crear la represa de Cachí y ayudó a convencer a otros finqueros afectados por el proyecto. Cuando Alex Murray vio sus cultivos sepultados por un lago de tres kilómetros de longitud, pensó que esa no era la primera vez que los cafetales daban luz a Costa Rica, pues ya a fines del siglo XIX, las principales ciudades y pueblos del Valle Central fueron iluminándose con plantas hidroeléctricas instaladas en el beneficio Tournon, en el Río Torres, en el Río Tiribí, en Los Anones y en numerosas propiedades cafetaleras en las que inició operaciones la Costa Rican Electric Light and Traction Company.

Hoy la planta de Cachí abastece de energía a la tercera parte del país y la disyuntiva entre producir electricidad o granos de oro se resolvió en buenos términos. Cada finca practica su propia alquimia y combina cultivos de diferentes variedades con procesos de secado con miel, sin miel, natural, y es que, como dice Rodolfo Mora catador y propietario de la Hacienda Lucerito, las posibilidades son infinitas en la gama de los cafés especiales, ya que lo único que puede hacer perdurar a Costa Rica es apostar por la calidad y ofrecer perfiles de tazas novedosas e interesantes al mercado.

At that time, coffee from the highlands and lower altitudes were mixed together, ending up in the same sacks for the coffee roasters of New York, New Orleans, London, Hamburg and Rotterdam. In Europe, Costa Rica won a reputation for being a country that produced coffee that was well-balanced -- being full-bodied, yet perfumed and tasteful.

Today, coffee from Orosi travels to even more diverse destinations. Most of the growers of the zone deliver their crop to large distributing companies that sell coffee on international markets. Others deliver them by mail to individual clients in remote countries, or even offer them on Amazon.com as an exotic, limited production coffee.

The large estates of the Orosi Valley have been subdivided or developed for tourists -- with restaurants for weekend visitors, hotels, and thermal baths -- incorporating their coffee fields as part of the attractions on offer. Such is the case of Las Chucaras Estate Coffee, which includes a boutique hotel and a mill which only processes the coffee grown on site. Hacienda Lucerito, in Palomo, has a biological station and forest reserve that coexist with coffee. Agapanto and Zalmari are two micromills specializing in gourmet coffee. Zalmari is owned by Marigold Murray, granddaughter of Cecyl Lindo, who continues her family's dedication to producing coffee, although on a smaller scale and with a more exclusive clientele.

The members of the Lindo family have long played a leading role in the region. In 1968, Alex Murray Lindo, son of Cecyl Lindo, agreed to the flooding of a large part of the fields of the Cachí Coffee Company to create the Cachí hydroelectric dam, and helped convince other farmers of the zone to do the same. When Alex Murray Lindo saw his crops covered by a reservoir three kilometers long, it occurred to him that this was not the first time that coffee fields had brought light to Costa Rica. He recalled that at the end of the 19th century the principal cities and towns of the Central Valley were provided with electric power from hydroelectric plants installed at the Tournon mill on the Torres River, on the Tiribí River, at Los Anones and on numerous coffee-growing lands from which the Costa Rican Electric Light and Traction Company began its operations.

Today the Cachí hydroelectric plant provides energy to a third of the country and the potential conflict between producing electricity versus the grains of gold -- coffee beans -- has been resolved on good terms. Each farm produces its own alchemy and combines its coffee harvest of different varieties with new processing techniques such as "Honey", "Washed" or "Natural" (honey processing refers to drying the beans with all or part of the fruit still attached). As Rodolfo Mora, taster and owner of Hacienda Lucerito, says, in the world of specialty coffees the possibilities are infinite, and the best that Costa Rica can do is bet on quality, offering innovative and interesting cups of coffee to the world's markets.

- En el Valle de Orosi se encuentran algunas de las haciendas cafetaleras más antiguas del país, sumidas en un paisaje que en muchos rincones se ha mantenido casi inalterado desde hace dos siglos.
- The Orosi Valley is home to some of the oldest coffee estates in the country, set in a landscape that in many places has remained almost unchanged for the past two centuries.



Finca Zalinari, Cachi



TARRAZÚ

Los milagros de "Los Santos"
The miracles of "Los Santos"



Altitud: 1.200 a 1.900 msnm
Precipitación: 3.400 mm
Temperatura promedio: 18 °C
Humedad relativa: 75%
Cosecha: noviembre a marzo
Suelos: Ultisoles, Inceptisoles
Sombra: Musáceas, Erythrinaceae,
Árboles frutales

Altitude: 3,936 to 6,233 feet asl
Precipitation: 134 inches
Average temperature: 64 °F
Relative humidity: 75%
Harvest : November to March
Soil: Ultisol, Inceptisol
Shade: Musaceae, Erythrinae,
Fruit Trees

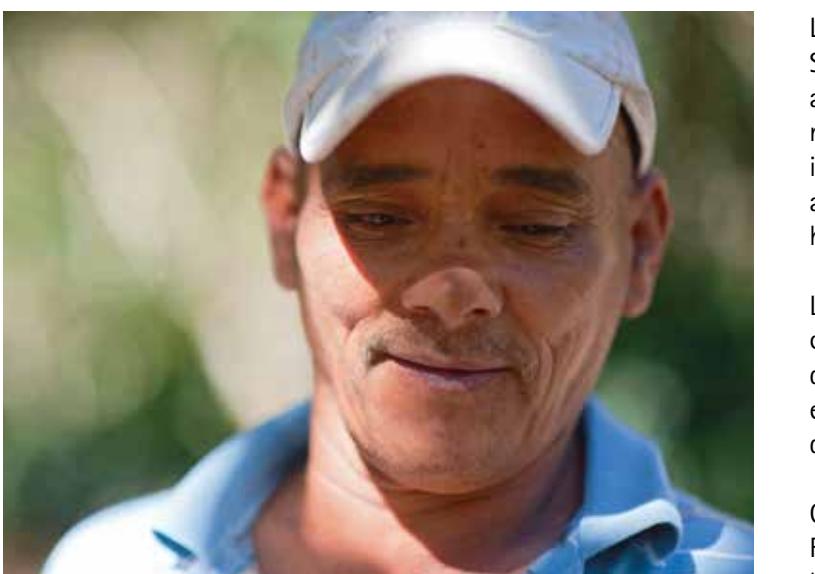


Época de floración

Es abril en Tarrazú y el cálculo no falla. Diez días después de la primera lluvia, los campos de café regalan a los ojos, al olfato y a todos los sentidos, el perfume de sus flores y el espectáculo de ver los cafetales vestidos de blanco. Ramilletes que recuerdan los azares y los jazmines, se apiñan en cada rama, en cada arbusto, en cada finca, en cada colina. Es el momento más emocional para los Productores, cuando se anticipa cómo será de abundante la cosecha. "Tiene que llover bonito para que la planta floree", dicen los campesinos.

Flowering season

It is April in Tarrazú, and the formula never fails. Ten days after the first rainfall, the coffee fields provide a brilliant gift to the senses from the perfume of the flowers and with the spectacle of seeing them all dressed in white. Bouquets reminiscent of citrus and jasmine huddle together on each branch, bush, field and ridge. This time of year is very exciting for the growers, as they receive their first taste of how abundant the coming harvest will be. "There has to be good rain so that the plants will flower" say the farmers.



La fragancia de un cafetal florecido es dulce, levemente amarga, intensa, envolvente, sin empalagar. Sobrevolando el Valle de Dota, los estrechos valles de la Zona de los Santos y todo Tarrazú en flor, el aroma tan peculiar y lleno de matices que impregna la atmósfera es perceptible a más de 300 o 400 metros de altura. Entre más espléndido es el aroma, más fuerte será el desarrollo de la fruta y más intenso el sabor del café, aseguran los agrónomos. Por tres días se suspenden los trabajos y nadie entra a los cafetales para no perturbar la floración. Tan delicadas son que si alguna flor cae al suelo, ya no habrá cereza que cosechar en diciembre.

La historia botánica del café se resume en este momento tan esperado por los finqueros y sus familias: cuando el campo amanece cubierto de un color perla tan agradable como efímero. Cada flor de café de Tarrazú tiene un cliente esperando que madure en alguna parte del mundo. Es uno de los cafés más equilibrados de Costa Rica, a decir de los conocedores, el que cumple con los requisitos de acidez, dulzor, cuerpo, aroma y limpieza de taza.

Clasificada originalmente en la familia de los jazmines, el cafeto pertenece a la familia de las Rubiáceas. Fue el botánico sueco Carl Von Linné quien analizando las características hermafroditas de esta planta, la clasificó dentro del género Coffea en 1737, al que pertenecen un centenar de especies.

The fragrance of a coffee field in bloom is sweet and slightly sour, intense and encompassing without cloying. Flying over the Dota valley, with the narrow valleys of Los Santos and all of Tarrazú in flower, the peculiar, complex aroma is noticeable even at an altitude of more than 300 or 400 meters. According to agronomists, the more magnificent the aroma, the stronger the development of the fruit and the more intense the flavor of the coffee will be. For three days, work in the coffee fields is suspended and no one enters the fields so as to not disturb the flowers -- for every delicate flower which falls, there will be one less coffee bean to harvest in December.

The botanical history of coffee can be captured at the moment -- entrancing, short-lived and so anticipated by farmers and their families -- when they awaken to see the fields covered with pearl colored flowers. Every coffee flower in Tarrazú has a client somewhere in the world waiting for it to mature. According to experts, it is one of the most balanced of coffees, meeting requirements of acidity, sweetness, body, aroma, and clarity.

Originally classified within the jasmine family, coffee actually belongs to the family rubiaceae. It was in 1737 that the Swedish botanist Carl Von Linnaeus, who after analyzing the hermaphroditic characteristics of this plant, reclassified it within the genus Coffea, which contains over a hundred species.

Front Street

El café es el combustible diario de la tercera parte de la humanidad, el elixir que pone a funcionar fábricas y ciudades enteras, millones de hogares, oficinas y comercios. Es uno de los productos de la tierra más comercializados en el planeta. Quizás a eso se deba que las tres especies de importancia agrícola del Coffea sean objeto de numerosos estudios moleculares, genéticos, agronómicos, de las hibridaciones espontáneas y de laboratorio que se han dado en numerosas zonas tropicales y subtropicales donde su cultivo se ha expandido.

La fama del café de Tarrazú nació en el momento más álgido de la Primera Guerra Mundial, cuando las exportaciones a Europa se paralizaron por el conflicto bélico. Eduardo Bonilla cafeticultor de Aserri, se embarcó hacia Nueva York con 1.500 sacos de café y se instaló en Front Street, en la calle donde se concentran los comercializadores de todos los cafés del mundo. Ahí estableció una modesta tostadora en asociación con Edmundo y Guillermo Montealegre para hacer probar el café de Tarrazú a los "brokers" y a los catadores que operaban en la zona. A partir de ahí, Tarrazú tuvo un espacio privilegiado en el mercado estadounidense que pasó a convertirse en el comprador mayoritario del Café de Costa Rica.

Front Street

Coffee is the daily fuel of a third of humanity, the elixir that puts millions of homes, offices, factories -- indeed entire cities -- to work. It is one of the most traded agricultural products on the planet. Perhaps it is because of this that the three most important species of Coffea agriculturally are the subject of so many molecular, genetic and agronomic studies, and of spontaneous and controlled hybridizations that take place in the many tropical and subtropical regions to which its cultivation has expanded.

The fame of Tarrazú's coffee originated at the height of the World War I, when exports to Europe were paralyzed due to the conflict. Eduardo Bonilla, a coffee grower from Aserri, travelled to Front Street in New York, where merchants of coffees from all over the world were concentrated, with 1,500 sacks of coffee. There, Bonilla set up a modest coffee roasting shop with Edmundo and Guillermo Montealegre so that all the brokers and tasters had the opportunity to try Tarrazú coffee. Since then, Tarrazú has held an esteemed position in the U.S. market, which remains the most important buyer of Costa Rican coffee.





Adiós a la escarcha

Tarrazú era montaña cerrada, denso bosque, cuando esta región se incorporó al mapa cafetalero en 1880, los periódicos resaltaban la tenacidad de los colonizadores que "a golpes de hacha cambiaron la fisonomía de las montañas para convertirlas en verdes y frondosos cafetales". Se le conoce como la Zona de los Santos porque la mayoría de las comunidades tienen nombres de santos católicos: Santa María de Dota, San Marcos de Tarrazú, San Lorenzo, San Ignacio de Acosta, etc.

El paulatino arribo de familias de colonos desde el centro de Aserrí y Desamparados a fines del siglo XIX y principios del XX está lleno de leyendas y relatos que dan cuenta de las enormes dificultades que enfrentaron los primeros pobladores: una vegetación abigarrada rica en maderas preciosas, con pendientes tan marcadas que multiplican el riesgo hasta de un simple recorrido turístico.

Conforme se internaban en el territorio, los campesinos iban notando que el café solo prosperaba en el fondo de los valles. Rápidamente comprendieron que la clave de este fenómeno residía en el manto de neblina que cubría las partes altas al llegar la noche y que formaba una fría cubierta escarchada sobre la vegetación, haciendo imposible el buen desarrollo de los cafetos.

Con el paso de las décadas, la llegada de nuevos colonos tuvo como consecuencia la apertura de claros más amplios en el bosque. Claros que se abrían cada vez a una mayor altura cuando las tierras bajas iban quedando ocupadas. El empuje de las plantaciones se trajo abajo miles de hectáreas de antiquísimas selvas y provocó un cambio importante en el clima de la región. Poco a poco la temperatura de la tierra fue en aumento y la visita nocturna de la neblina se fue disipando, lo que hizo posible la supervivencia de las plantas de café en alturas superiores a los 1.600 metros sobre el nivel del mar.

Esta modificación climática favoreció el café de la región de Tarrazú y es un ejemplo elocuente de la clase de transformaciones e intervenciones que han debido realizar los agricultores y Beneficiadores para alcanzar los grados de excelencia que sin duda hoy acompañan a su producto y que le han dado fama mundial.



Goodbye to frost

Tarrazú is a mountainous area that once was covered by dense forest. When this region was incorporated into the map of coffee producing areas in the 1880s, the newspapers stressed the tenacity of the settlers who "with the blows of hatchets, converted the area to green and leafy coffee farms." This area is known as the region of Los Santos, or The Saints, because most of the communities carry the names of Catholic saints: Santa María de Dota, San Marcos de Tarrazú, San Lorenzo, San Ignacio de Acosta, etc.

The slow but steady arrival of settler families from the towns of Aserrí and Desamparados, at the end of the nineteenth century and the beginning of the twentieth, generated many legends and stories that told of the enormous difficulties faced by the first inhabitants: wildly diverse vegetation rich in precious woods, with slopes so steep that even a simple walk presented significant risks.

As the farms spread deeper into the territory, the growers noted that coffee only did well at the bottom of the valleys. They quickly realized that the key to this phenomenon lay in the blanket of fog that covered the highlands at nightfall and formed a cold frosty layer enveloping the coffee trees, making it impossible for them to grow properly.

With the passing decades, the arrival of new settlers resulted in the opening of more and wider clearings in the forest. Increasingly, these clearings were made on higher grounds and steeper slopes as the lowlands became occupied. The push of coffee plantations took down thousands of hectares of age-old forests and caused major changes in the region's climate. Little by little the temperature of the soil began to rise and the nocturnal visits of the mist became less frequent, making it possible for coffee plants to survive at altitudes higher than 1,600 meters above sea level.

This profound change in the climate favored the production of coffee in the Tarrazú region and is a poignant example of the kinds of changes and interventions that farmers and millers have made in order for their coffee to achieve its present levels of excellence and renown.



La Segunda República

Quien visite hoy los predios de La Lucha o recorra los innumerables atajos que conectan las verdes montañas y los profundos valles de Santa María de Dota con la carretera Interamericana o con el cerro El Tablazo, que conduce al Valle del Guarco, difícilmente comprenderá cómo pudo nacer de estas pacíficas tierras (y aún más pacíficas gentes) uno de los pocos conflictos armados en la historia de Costa Rica: la Revolución de 1948. José Figueres Ferrer, joven líder de la insurrección mencionada, se estableció en la zona en 1929 para producir cabuya, la fibra con la que se confeccionan cuerdas y sacos de café.

Hijo de catalanes, José Figueres se asoció con Francisco Orlich, descendiente de inmigrantes de Croacia que desarrollaron una fuerte presencia en la industria cafetalera nacional. Entre ambos compraron fincas cafetaleras en Tarrazú, Río Conejo, Frailes, crearon la empresa Sociedad Agrícola Industrial San Cristóbal y se involvieron en comercio, aserraderos, beneficio de café y trapiches. Su finca "La Lucha sin fin" cobró importancia entre los

Productores de la zona, ya que "Don Pepe" jugó un papel importante en el desarrollo de estas comunidades como empresario, político y en la apertura de caminos.

Este doble liderazgo le generó numerosos adeptos cuando se alzó en armas para defender los derechos ciudadanos contra un fraude electoral. Considerado fundador de la Segunda República, Figueres disolvió el ejército y entregó el cuartel general de las fuerzas armadas al servicio de la cultura (en el sitio se creó el Museo Nacional que recoge la historia precolombina, colonial y republicana). Esa fue una de las acciones más trascendentales que hizo Figueres para modernizar el país. La imagen civilista traería enormes réditos al sector cafetalero que desde la década del 50 logró diferenciarse también en responsabilidad social. Figueres fue tres veces presidente y su socio Francisco "Chico" Orlich fue una vez presidente de 1962 a 1966, lo cual es un capítulo más de la estrecha relación que ha existido entre la clase política y los empresarios cafetaleros.

The Second Republic

Anyone visiting the farms of La Lucha today, or travelling the innumerable shortcuts connecting the green mountains and deep valleys of Santa María de Dota with the Inter-American Highway or with the highlands of El Tablazo, which borders the Guarco Valley, would be hard pressed to comprehend how these peaceful lands (and its even more peaceful people) could have been the site of one of the very few armed conflicts in the history of Costa Rica: the Revolution of 1948. José Figueres Ferrer, the young leader of this insurrection, came to the region in 1929 to produce cabuya, a sisal-like fiber used to make rope and coffee sacks.

José Figueres, the son of Catalonians, was a boyhood friend of Francisco Orlich, a descendent of Croatian immigrants who was an important figure in the national coffee industry. Between them they bought coffee farms in Tarrazú, Conejo River and Frailes, and created the San Cristóbal Agricultural and Industrial Society, a business involved in commerce, sawmills, coffee milling and sugar processing. Figueres' farm, La Lucha sin Fin, or Endless Struggle, became well known amongst the growers of the region because

Figueres, known as "Don Pepe," also played an important role in the development of these communities as a businessman, politician and in the building of roads.

This dual leadership role won Figueres many followers when he led the call to arms to defend the rights of citizens against an electoral fraud. Considered the founder of the Second Republic, Figueres dissolved the army and handed its fortress over to the service of culture and education (it became the site of the National Museum which exhibits pre-Columbian, colonial and national history). This was one of Figueres' most important actions to modernize the country. This image of civil responsibility would distinguish the coffee sector, which since the 1950s has also stood apart for its work to address social issues. Figueres was president of Costa Rica three times and his associate Francisco "Don Chico" Orlich also served one term as president from 1962-1966. This is yet another chapter which depicts the close relationship that has existed between the Costa Rican political class and coffee producers.





Cataadores al cafetal

En Tarrazú reina un ambiente de fraternidad entre los Productores y los Beneficiadores. Es la única región del país donde los paisajes del café predominan por kilómetros y kilómetros.

El grueso de la cosecha se entrega a los comercializadores habituales, que lo exportan a sus mercados tradicionales. Sin embargo, desde 1998 se inició el auge de microlotes y microbeneficios. Algunos Productores apostaron a invertir en el proceso de innovación, camas africanas, invernaderos, y sobre todo en adquirir conocimientos especiales con la expectativa de acceder al mundo de los cafés exclusivos.

Son asesorados directamente por catadores costarricenses que han desarrollado conocimientos de agronomía y experimentan de la mano de los Productores recomendando qué variedades son las más adecuadas de cultivar en sus fincas de acuerdo al tipo de suelos, los microclimas, las temperaturas, el tipo de sombra, entre otras variables.

Cupping in the coffee fields

In Tarrazú, a brotherhood exists between the coffee growers and the coffee processors. It is the only region in the country where the coffee fields predominate kilometer after kilometer.

The bulk of the production is delivered to long-standing merchants, who export them to their traditional markets. Nonetheless, since 1998 there has been an increase in microlot coffee growers and microprocessors. Some growers bet on innovation, investing in African beds, greenhouses and, above all, acquiring special knowledge with the expectation of ascending into the world of exclusive coffees.

They are advised directly by Costa Rican coffee experts and tasters who experiment hand in hand with the producers, recommending the varieties that are best suited for their farms according to soil type, microclimates, temperatures, shade and other variables.



Para extraer mejores sabores y características, las plantas requieren cuidados extremos y atención personalizada, lo que se compensa con altos precios.

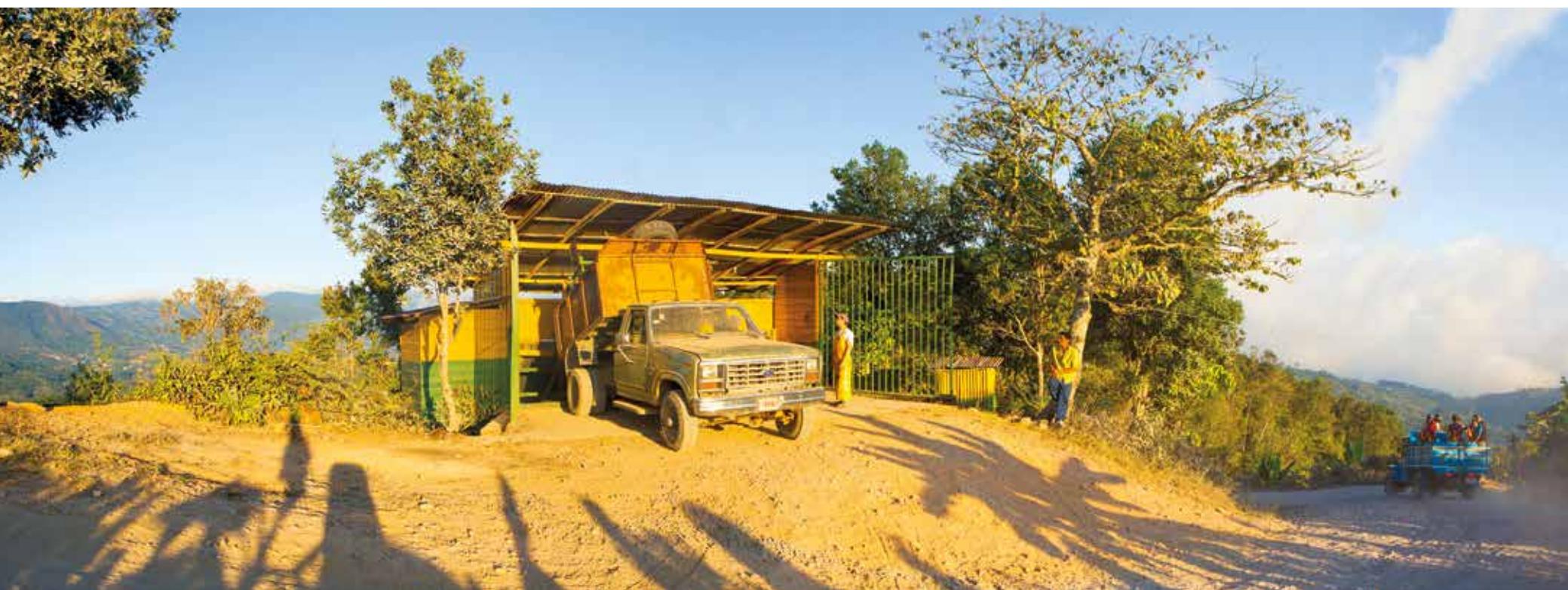
Esto ha hecho que muchas familias regresen a la cafeticultura. Así, a Tarrazú han llegado singulares personajes de cadenas japonesas, coreanas, australianas y de lugares impensables, a observar de cerca los cultivos, conocer las familias productoras y sugerir nuevos métodos de procesamiento. Los Productores han aprendido a catar su propio café, descubrir y valorar lo que tienen en las manos y posicionarlo en los mercados de café especiales. Quizás esto explica por qué de 32 finalistas en la Taza de la Excelencia 2014, 23 eran de Tarrazú.



To extract their best flavors, the plants require extreme care and individual attention, which is in turn compensated by the coffee beans commanding high prices. Its profitability has led families to return to farming coffee.

Accordingly, interesting characters have come to Tarrazú from Japan, Korea, Australia and other previously unimagined locations to observe the crops first-hand, become familiar with the producers and their families and suggest new methods. The farmers have learned to evaluate their own coffee, developing cupping skills and discovering the special characteristics of their coffee in order to best place them in the specialty coffee market. This may explain why 23 of the 32 finalists in the Cup of Excellence 2014 national competition were from Tarrazú.

Recibidor de Zapotal, San Lorenzo de Tarrazú







GUANACASTE

La complejidad de una región diversa

The complexity of a diverse region



Altitud: 600 a 1.300 msnm
Precipitación: 2.100 a 3.500 mm
Temperatura promedio: 26 °C
Humedad relativa: 50 a 70%
Cosecha: julio a febrero
Suelos: Andisoles, Alfisoles, Inceptisoles
Sombra: Erythrinaceae, Musaceae

Altitude: 1,968 to 4,265 feet asl
Precipitation: 83 to 138 inches
Average temperature: 79 °F
Relative humidity: 50 to 70%
Harvest: July to February
Soil: Andisol, Alfisol, Inceptisol
Shade: Ingas, Erythrinae, Musaceae

Un mismo perfil de taza

Las tierras del norte de Costa Rica, sumadas tardíamente al escenario cafetalero nacional, se destacan entre otras cosas por la gran diversidad de sus microclimas y por estar repartidas en los pies de monte y pequeñas zonas distribuidas en tres provincias (Alajuela, Puntarenas y Guanacaste).

Para entender mejor por qué en la denominación de origen Guanacaste se encuentran los cafés producidos en zonas geográficas tan distanciadas entre sí, es necesario remontarse a la forma en que fueron definidas las regiones cafetaleras en 1989 cuando surgió el fenómeno de cafés especiales. Los Tostadores de Estados Unidos se quejaban de que el sistema de cuotas era obsoleto, clasificaba el café de Latinoamérica en dos calidades nada más y eso los dejaba fuera del mercado de los mejores cafés del mundo. El Instituto del Café y la Cámara de Exportadores de Café decidieron promocionar formalmente seis regiones que se definieron por indicación geográfica. Brunca y Guanacaste se definieron 15 años más tarde con ayuda de catadores y expertos.

Many places, the same coffee

Lands in northern Costa Rica have only recently become dedicated to coffee production relative to other coffee producing regions. This area stands out because of the diversity of microclimates represented and because coffee is grown in small areas widely dispersed among the foothills of three provinces: Alajuela, Puntarenas and Guanacaste.

To better understand why coffees grown in such widely separated areas are all branded as being produced in Guanacaste, one must go back to the way coffee regions were defined in 1989 in response to the new phenomena of specialty coffees. Coffee roasters in the United States complained that the existing system of quotas, which classified Latin American coffee into only two types, was obsolete because it did not give adequate consideration to quality, not even distinguishing the best coffees in the world. In Costa Rica, the Coffee Institute and the Chamber of Coffee Exporters decided to create six coffee regions, defined geographically. The Guanacaste and Brunca regions were added fifteen years later with the help of tasters and other experts.





Tres subregiones

Los granos que llenaban ciertas características físicas y organolépticas, fueron acomodándose en el mapa de sabores y trazabilidad, así en Guanacaste quedaron agrupadas las zonas que dieron una taza de sabor, cuerpo y acidez ligera, agradable y balanceada. Así como el vino, el jerez, el champagne, el tequila, el queso roquefort han trazado la ruta para que muchos productos alimenticios aspiren a obtener una denominación de origen que los identifique ante los consumidores, así Guanacaste ha logrado abrirse paso como una de las regiones más jóvenes de Costa Rica.

Esta provincia dominada por vastas planicies, donde se practica la ganadería extensiva, los cultivos de caña y arroz en gran escala, con temperaturas de 30 grados y un clima seco, siempre estuvo en la mira de las autoridades que esperaban poblar de café todas las zonas altas de Guanacaste. Actualmente se producen tres tipos de grano en tres subregiones: Low Grown Atlantic que se cultiva en San Carlos y Sarapiquí, entre los 600 y los 900 metros de altura; Hard Bean Pacific en la Cordillera de Tilarán, Abangares y la Península de Nicoya entre los 600 y los 1.000 metros de altura; y Strictly Hard Bean en Abangares, Monteverde y Montes de Oro entre los 600 y los 1.350 metros.

Three sub-regions

Coffees that displayed certain physical and sensory characteristics were positioned on a map by flavor and traceability. In this way coffees that produced a flavorful, full-bodied, lightly acidic and well-balanced cup of coffee were grouped together in Guanacaste. Just like the wine-producing grapes of Bordeaux, sherry, champagne, tequila and Roquefort cheese identify the geographical area where they are produced to consumers, Guanacaste, one of the newest coffee regions in Costa Rica, is already making a distinctive name for itself.

The province of Guanacaste has a dry climate with temperatures that commonly reach 90 degrees F. Its vast plains dominate the landscape where cattle graze and sugar cane and rice are grown on a large scale. Authorities had always hoped to see coffee plants populate its highlands. At present, three types of coffee are grown in three sub-regions: Low Grown Atlantic is produced in San Carlos and Sarapiquí at altitudes between 600 and 900 meters, Hard Bean Pacific is grown in the areas of Tilarán, Abangares and the Nicoya Peninsula at 600 to 1,000 meters, and Strictly Hard Bean is grown in the regions of Abangares, Monteverde and Montes de Oro between 600 and 1,350 meters.



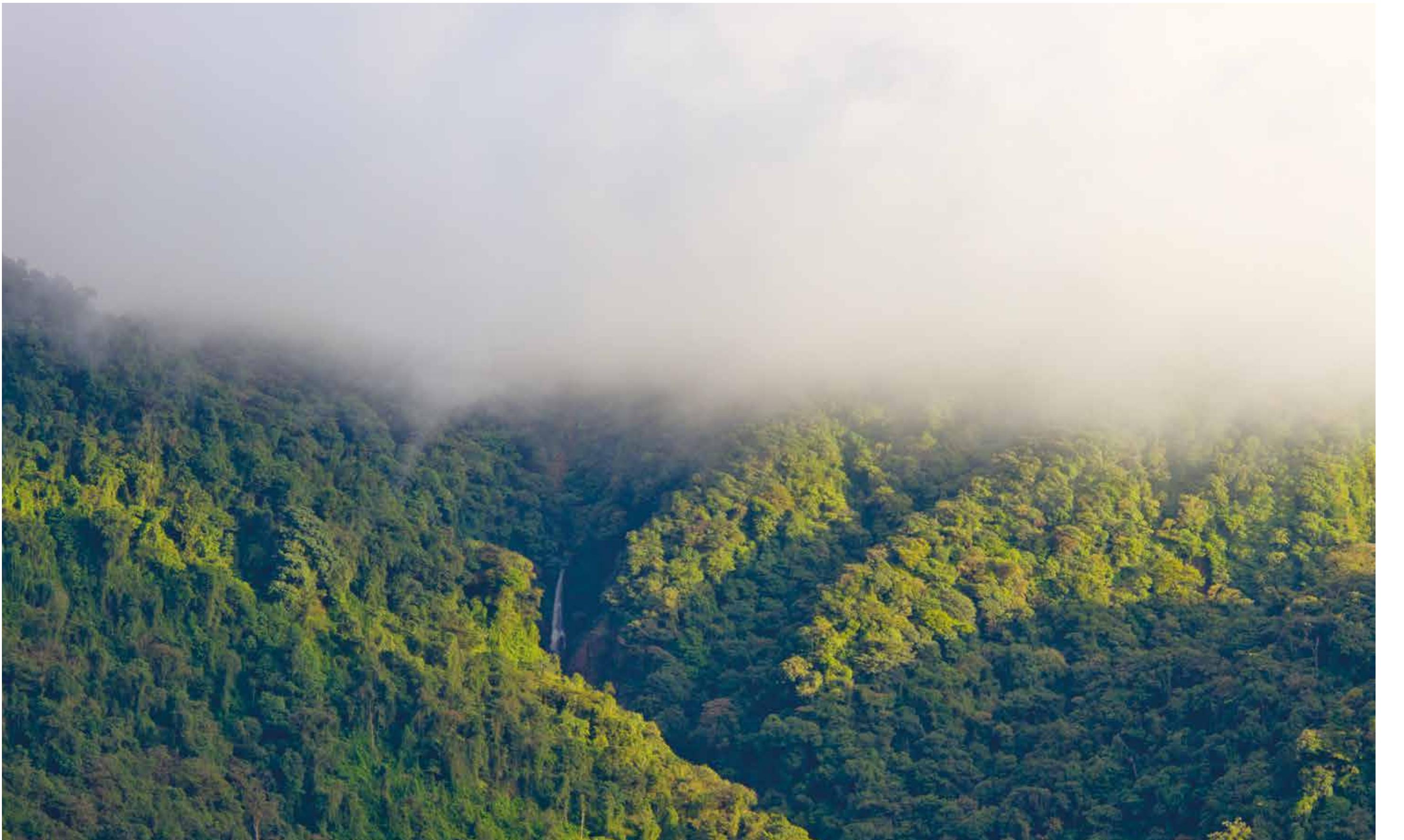


Quizá el mejor retrato de la identidad múltiple de esta gran región es el que se obtiene al realizar la travesía desde Tilarán, en la provincia de Guanacaste, hasta las alturas de Monteverde, en la provincia de Puntarenas, por un camino que bordea el Lago Arenal y la fila montañosa de Tilarán que corre paralela a la Cordillera Volcánica de Guanacaste. Desde ahí puede apreciarse la silueta majestuosa del Rincón de la Vieja, Miravalles, Tenorio y Arenal. Algunos kilómetros más al sur, los valles se suceden uno tras otro, poblados de cafetales casi invisibles, por estar ubicados en pequeñas parcelas y cubiertos de frondosos árboles. El camino pasa por Turín, un hermoso rincón montañoso.

El viaje continúa en las húmedas cimas de Monteverde, cuya espectacular biodiversidad, reservas biológicas y el particular espíritu de sus habitantes lo han convertido en un poderoso imán para el turismo, asociado a la conservación y al cultivo de café orgánico, que se siembra en el Valle de San Luis y en las elevaciones que descienden hacia el pacífico.

One of the best ways to picture the diversity of this region is to take a journey from the plains of Tilarán in Guanacaste to the heights of Monteverde in the province of Puntarenas, on a road that begins at Lake Arenal and follows the mountainous ridge of Tilarán that runs parallel to Guanacaste's volcanic range. On the way, one can see the majestic silhouettes of the Rincón de la Vieja, Miravalles, Tenorio and Arenal volcanoes. As one travels south, the valleys follow one after another with coffee farms that are almost invisible due to their small size and coverage by leafy shade trees. Along the way, the road passes through Turín, a beautiful mountain hideaway.

The trip continues to the summits of Monteverde, which are cloaked in cloud forest. Monteverde's spectacular biodiversity, biological reserves and the singular spirit of its residents has become a powerful magnet for tourists interested in nature conservation and the cultivation of organic coffee, which is grown in the San Luis Valley and on the slopes that descend towards the Pacific Ocean.



• Colibríes y quetzales se cuentan entre las miles de especies de aves, mamíferos e insectos que han convertido a Monteverde en uno de los principales sitios turísticos del país, donde el café también se ha abierto paso.

• Hummingbirds and Quetzals are among the thousands of species of birds, mammals and insects that have made Monteverde one of the main tourist sites in the country, where coffee has also made an appearance.





Campo de pruebas

Diversas coyunturas alentaron la búsqueda de nuevas fronteras para el café a fines del siglo XIX y principios del XX: el aumento en los precios internacionales, los síntomas de agotamiento de los suelos del Valle Central y la sensación de que los espacios adecuados para obtener café de calidad ya habían llegado a su límite.

El país fue un laboratorio de pruebas en el que se experimentó con otras variedades además de la Typica: Maragogype conocido como "el grano elefante", mutación natural surgida en Brasil y Liberica, de porte alto, con un follaje y un aroma en sus flores que recuerdan la magnolia. Liberica fue la responsable en cierta medida de que Guanacaste fuera puesta en la mira de las autoridades. En 1848 el Secretario de Relaciones Exteriores envió al gobernador guanacasteco una carta comunicándole que habían tenido noticias de que el café procedente de Liberia, África, se propagaba con feliz éxito en temperaturas cálidas.

La cancillería procedió a solicitar a Europa diez quintales de semillas de la variedad africana. Habiendo vencido no pocas dificultades se remitieron al gobernador guanacasteco cuatro cajas con 56 libras de semilla cada una con instrucciones precisas sobre cómo cultivarla. El experimento no fructificó.

A principios del siglo XX se habló de la necesidad de sembrar otras variedades para aumentar la producción. El investigador Ronny Viales, autor de un ensayo que analiza la construcción socio-histórica de la calidad del café de Costa Rica, señala que se introdujo Robusta importado de El Salvador y Bourbon o "Le rey", proveniente de la isla Reunión, al este de Madagascar. Ambas se sembraron en zonas bajas del Valle Central.

El Bourbon ofrecía cosechas más abundantes pero un tercio de lo que se recolectaba era caracolillo o perla, que crece en la punta de la rama. Tiene un solo grano en vez de dos, lo que aumenta su acidez, por lo que su calidad y precio era inferior. Robusta y Bourbon tuvieron una historia corta en el país, ya que el sector cafetalero se opuso a su cultivo por considerar que atentaba contra la buena reputación que tenía el grano de Costa Rica sobretodo en el mercado europeo. A raíz de este episodio, en 1923 se emitió un decreto que prohibió cultivar Robusta en el país y esa decisión se ha mantenido hasta nuestros días.

Testing Fields

Several different circumstances encouraged the search for new frontiers for coffee in the late 19th and early 20th centuries: the rise in international prices, the depletion of soils in the Central Valley and the sense that the existing areas suitable for growing high-quality coffee had reached their limit.

All of Costa Rica was a field laboratory where new coffee varieties besides Typica could be tested: Maragogype, known as the "elephant bean," a natural mutation that arose in Brazil, and Liberica, a tall plant with foliage and flowers reminiscent of magnolia. Liberica was responsible to a certain extent for Guanacaste first receiving attention from the authorities as a coffee growing region. In 1848, the Secretary of Foreign Relations sent a letter to the provincial governor of Guanacaste informing him that he had heard that coffee from Liberia, Africa, was being successfully propagated in hot climates.

The Secretary proceeded to request 1,000 pounds of seeds of this African variety. After overcoming many challenges, four boxes with 56 pounds of seeds each were eventually delivered to the governor with precise instructions on how to cultivate them. Unfortunately, this experiment did not succeed.

At the beginning of the 20th century, the need to plant other varieties to increase production became more urgent. Ronny Viales, a researcher and author of a study analyzing the socio-historical background of the quality of Costa Rican coffee, notes that the Robusta variety, imported from El Salvador, and Bourbon, or "Le Rey", native to Reunion Island east of Madagascar, were both planted on lower lying lands in the Central Valley.

Bourbon offered more abundant harvests, but a third of what was collected was "caracolillo", or pearl coffee, which grows at the end of the branch and had only one bean, rather than two. These had heightened acidity, which meant that its quality and price were inferior overall. Robusta and Bourbon have a short history in the country, as the coffee sector opposed their cultivation, believing that their presence threatened the good reputation that Costa Rican coffee had built especially in the European market. Because of these events, the Government issued a decree in 1923 that prohibited the cultivation of Robusta in the country--a policy that is maintained to this day.





Experimentos colonizadores

Las llanuras de San Carlos, Sarapiquí y Santa Clara fueron otro campo de pruebas de experimentos colonizadores. Por estos húmedos bosques, sometidos a 4.700 milímetros de lluvia anual y a los rigores climáticos del Caribe, desfilaron colonias agrícolas de alemanes, ingleses, suecos, noruegos, cubanos, españoles y costarricenses, a los que el gobierno ofreció diversos incentivos colectivos o individuales como la concesión de tierras y no cobrar el impuesto al café que exportaran por 25 años. Todos los intentos fracasaron por la lejanía, por falta de mano de obra, porque no se logró mejorar la navegación en el Río San Carlos y el Río San Juan, ni construir un camino que conectara con el Valle Central. El principal obstáculo era el clima adverso que hacía proliferar los hongos y otras enfermedades. Los cafetales fueron abandonados o se los tragó de nuevo la selva, como pudo comprobar el geógrafo y botánico suizo Henry Pittier en 1901 cuando fue enviado a realizar una inspección científica.

Las llanuras del norte no contaron con una carretera que hiciera rentable el enorme esfuerzo de cultivarlas hasta después de 1950. Las actividades predominantes fueron la ganadería extensiva, la extracción de madera y el cultivo de caña, las cuales propiciaron una transformación geográfica radical en la zona meridional del país y cambios en el clima que hicieron factible producir café de calidad aceptable.

Experiences in Colonization

The plains of San Carlos, Sarapiquí and Santa Clara were another testing ground, in this case of experienced colonists. Through these wet forests, subjected to 185 inches of annual rainfall and other rigors of the Caribbean climate, paraded agricultural colonies of Germans, Englishmen, Swedes, Norwegians, Cubans, Spaniards and Costa Ricans, to whom the government offered diverse collective or individual incentives, such as land grants and a 25 year exemption from paying the coffee export tax. All of these attempts failed due to lack of labor and the region's remoteness. Navigation on the San Carlos and San Juan Rivers was not improved nor was a road built to connect the region with the Central Valley. However, the principal obstacle was the adverse climate, which caused the proliferation of fungus and other diseases.

Coffee fields were abandoned or swallowed anew by the forest, as the Swiss geographer and botanist Henry Pittier showed when he was sent to make a scientific inspection of the region in 1901. The northern plains did not have a road that could make any large scale agricultural effort profitable until after 1950. After this, the predominant activities became free-range cattle ranching, logging and planting of sugar cane, activities that caused a radical geographical transformation in the central region of the country and precipitated changes in the climate that made it feasible to grow coffee of acceptable quality.

Entre minas de oro y café forestal

A Tilarán y Abangares los colonos llegaron a sembrar café en los montes donde antes buscaron oro. La minería se inició a partir del descubrimiento de vetas de oro en Abangares en 1884. El establecimiento de varias compañías y el otorgamiento de concesiones mineras por parte del Estado propiciaron una importante migración procedente de Alajuela y el Valle Central, que atrajo obreros para las minas y familias campesinas que recibieron hasta 50 hectáreas en propiedad para cultivar café.

El grano se esparció aquí y allá, en pequeñas parcelas para consumo local, pero todos los intentos por incorporar Guanacaste al mercado internacional empezaron a dar frutos solo cuando los marines norteamericanos construyeron la carretera Interamericana luego de la Segunda Guerra Mundial y los precios del café pasaron de 16 dólares a 54 dólares el quintal.

Ese fue el factor decisivo que permitió dinamizar las exportaciones, sumar la Península de Nicoya como la última frontera del café y construir beneficios en Cerro Azul, Hojancha, Nandayure, y Santa Cruz. Aquí predominan los pequeños productores y las cooperativas como Coopecerroazul y Coopepilangosta. En todas estas filas montañosas se están produciendo cafés con aromas dulces y achocolatados, que infundieron confianza para buscar nuevos nichos de mercado.

Las cooperativas también son la tónica de los Productores de las otras dos subregiones, donde han impulsado la modalidad de café forestal, produciendo especies maderables asociadas al café y trayendo visitantes en tours guiados. En Montes de Oro opera un consorcio de cooperativas que comercializa buena parte de su producción en el circuito de los cafés especiales. Así los puntarenenses y guanacastecos no tienen nada que envidiarle al café que se produce en zonas con 200 años de tradición.



Among gold mines and forest coffee

Colonists arrived in Tilarán and Abangares to plant coffee in the hills where others had earlier sought gold. Mining in the region began following the discovery of veins of gold in the hills of Abangares in 1884. Several companies were founded and mining concessions were granted by the State, which resulted in significant migrations from Alajuela and other parts of the Central Valley. These migrations not only brought workers to the mines, but also farming families that received up to 50 hectares of land to grow coffee.

Coffee growing spread here and there, in small parcels for local consumption, but attempts to incorporate Guanacaste coffee into the international market only began to bear fruit after WWII when the United States provided funding and expertise to build the Inter American Highway. About the same time, the price of coffee increased from 16 to 54 dollars per quintal (100 kilos).

This was the decisive factor that created a dynamic export market, allowing the incorporation of the Nicoya Peninsula as the last frontier for coffee in Costa Rica. This was accompanied by the construction of processing plants in Cerro Azul, Hojancha, Nandayure and Santa Cruz. In this area predominantly small producers and coffee cooperatives have arisen such as CoopeCerroAzul and CoopePilangosta. Throughout these hills, coffees with sweet and chocolaty aromas are being produced that have instilled the confidence to seek new market niches.

Coffee cooperatives also strengthen the growers of the other two sub-regions that have promoted forest coffee: that is, the practice of producing species of trees harvested for wood alongside coffee and also attracting visitors through guided tours. In Montes de Oro, a consortium of cooperatives exists that commercializes a good part of its production in the specialty coffee circuit. This way, growers from Puntarenas and Guanacaste produce coffee that is as good as coffee from other regions in Costa Rica with 200 years of tradition.



BRUNCA

La última frontera
The last frontier



Altitud: 600 a 1.700 msnm
Precipitación: 3.500 mm
Temperatura: 22 °C
Humedad relativa: 85 a 100%
Cosecha: agosto a febrero
Suelos: Ultisoles, Andisoles
Sombra: Árboles maderables, Leguminosas, Árboles frutales

Altitude: 1,968 to 5,577 asl
Precipitation: 138 inches
Average temperature: 72 °F
Relative humidity: 85 to 100%
Harvest: August to February
Soil: Ultisol, Andisol
Shade: Timber trees, Leguminosae, Fruit Trees

Más allá del Cerro de la Muerte

Más allá del Cerro de la Muerte, se abre paso la región Brunca, llamada así por los Bruncas, Borucas o Bruncaje, uno de los grupos indígenas que habitaban esta área antes de la llegada de los españoles, los cuales arribaron desde Panamá en 1522 en una de sus primeras expediciones por el Mar del Sur. Esta región fue la última en incorporarse al mapa cafetalero costarricense y lleva un nombre indígena como denominación de origen, en tributo a las diversas etnias que encontraron refugio aquí.

De la región Brunca proceden los cafés suaves, de liviana acidez y las enigmáticas esferas de piedra de hasta 16 toneladas, que rodaron por el mundo como adornos de jardines y vestigios de una civilización desconocida. De esta zona también provienen cafés de aromas más complejos con sabores cítricos y florales, y el "Bat Coffee", uno de los más exóticos en el mercado de los cafés exclusivos, por ser un grano seleccionado por un murciélagos frugívoro, ya que él se encarga de escoger las cerezas más maduras.

Una serie de valles que se extienden entre la Cordillera de Talamanca y la fila montañosa que separa estas tierras de la costa pacífica, han sido el último espacio ecológicamente adecuado para cultivar café. Sus suelos volcánicos irrigados por ríos caudalosos y muy limpios como el Chirripó, el General y Grande de Térraba, dan lugar a una variedad de microclimas y temperaturas frescas ideales para el grano.

Los cafés suaves se cultivan en Pérez Zeledón, en fincas situadas en las faldas del Cerro Chirripó, el más alto del país, a una altura promedio de 800 y 1.200 metros sobre el nivel del mar. La influencia del clima pacífico permite obtener un grano de dureza media, Medium Hard Bean, que da un sabor agradable y una taza muy balanceada. Los cafés más complejos se cultivan en la zona de Biolley, Altamira y Coto Brus, bordeando el Parque Internacional La Amistad, muy cerca de la frontera con Panamá.

Beyond the Cerro de la Muerte

Beyond the Cerro de la Muerte lies the passage to the Brunca Region. This area was named after the Bruncas (or Borucas or Bruncaje), an indigenous group that inhabited the area before the Spanish arrived from Panama in 1522, in one of their first expeditions on the Southern Ocean. With coffee not introduced in the area until the late nineteenth century, this was the last region to appear on the map of coffee producing areas. Its product bears an indigenous name in tribute to the various ethnic groups that found refuge here.

The Brunca region produces smooth, lightly acidic coffees, as well as ones that have more complex aromas with citrus or floral flavors. It is also the home to "bat coffee," one of the most exotic on the market, so named because the beans are selected by a fruit bat, which chooses the most mature cherries. The region is the home to pre-Columbian stone spheres weighing up to 16 tons, vestiges of the Chiriquí period from 800 to 1500 AD, which have rolled their way into gardens around the world as decorations.

The series of valleys that extend between the Talamanca mountains and the coastal range that separates these lands from the Pacific coast have been the last areas in the country ecologically suited for coffee to have been planted. The volcanic soils, irrigated by clean and voluminous rivers such as the Chirripó, the General and the Grande de Térraba, give rise to a variety of microclimates and cool temperatures that make the region ideal for growing coffee.

The smoothest coffees are cultivated in Pérez Zeledón, on farms situated on the foothills of Cerro Chirripó, the country's highest mountain, at altitudes between 800 and 1,200 meters above sea level. The Pacific climate allows for the cultivation Medium Hard Bean coffee, which provides an agreeable taste and a very balanced cup. The more complex coffees are grown in the area of Biolley, Altamira and Coto Brus, along the borders of the La Amistad International Park nearby to Panama.

- Este es un invernadero en el cual se realiza el secado al natural. El fruto se seca junto con la semilla aprovechando mejor las horas de sol y la concentración del calor, además de evitar los riesgos de que el grano se humedezca por los repentinos aguaceros y la constante humedad que caracteriza la Cordillera de Talamanca.

- Pictured is a greenhouse where the natural drying process takes place. The fruit is dried together with the bean, making better use of the available sunlight and the concentration of heat. This process also minimizes the risk that the bean becomes wet from the constant high humidity that characterizes the Talamanca mountain range.





La aventura de Sansonetti

Más alejada e inaccesible que Guanacaste, la región Brunca se incorporó a la economía con la Segunda Guerra Mundial y la construcción de la carretera Interamericana Sur. En 1940, Inglaterra y Alemania declararon el café como un "artículo de contrabando condicional", luego se sumó Francia con lo cual el mercado europeo se cerró abruptamente y también los créditos que pagaban la cosecha por adelantado. La población alemana se vio obligada a tomar sustitutos de café hechos con cebada, centeno, achicoria y remolacha, mientras la ansiedad de la guerra disparó el consumo de café entre la población civil de los Estados Unidos y entre los soldados que tenían derecho a 5 tazas por día. Ese mismo año se firmó el Convenio Interamericano del Café, mediante el cual Estados Unidos fijó un sistema de cuotas a todos los países productores de América y estableció dos calidades. La coyuntura era propicia para expandir las fronteras del café en Costa Rica.

El acto de mayor audacia lo emprendió un grupo de inmigrantes italianos encabezados por el comandante Vito Giulio Cesar Sansonetti y su hermano Ugo Sansonetti. En 1952 crearon la Sociedad Italiana de Colonización Agrícola (SICA), compañía que recibió 10.000 hectáreas de tierra en las montañas de San Vito de Java (hoy San Vito de Coto Brus), mediante un contrato con el gobierno de Costa Rica.

Los colonos italianos de cuarenta diferentes lugares, desde Trieste hasta Taranto, se instalaron en el rincón más apartado de la selva en terrenos muy irregulares, paradójicamente huyendo de la posguerra y las dificultades económicas. Muchos desistieron. Otros tardaron diez años en salir adelante de la mano del café. Actualmente en Coto Brus existen 2.600 fincas repartidas en 75 comunidades. La mayoría de sus habitantes vive del grano de oro.



The Sansonetti Adventure

Even more remote and inaccessible than Guanacaste, the Brunca region was not incorporated into the national coffee economy until the end of WWII and the construction of the southern branch of the Inter-American Highway. In 1940, England, Germany and then later France declared coffee to be contraband and closed the very important European market to Costa Rica. Loans made to growers secured by the harvest were also cancelled. The German population was obligated to drink a coffee substitute made with barley, rye, chicory and beets. Meanwhile, the anxiety of war caused the consumption of coffee to increase substantially among the civilian population of the United States as well as among soldiers, who were allotted five cups per day. Prices tripled, providing strong motivation for the aggressive expansion of the coffee frontiers in Costa Rica.

The most audacious example of this expansion was an initiative led by Commander Vito Sansonetti and his brother Ugo to populate the forest covered territory of Coto Brus in the southern part of Costa Rica with Italian immigrants. In 1952, they created the Italian Society of Agricultural Settlement (SICA), which received 10,000 hectares of land in the mountains of San Vito de Java (now San Vito de Coto Brus) through a contract with the government of Costa Rica. The Italian colonists, natives of forty different places, from Trieste to Taranto, and fleeing from the economic stresses of postwar Italy, paradoxically installed themselves in the most remote corner of the jungle, on steep and broken terrain. Many gave up. Others took ten years before they could make a living from planting coffee. Today, in Coto Brus there are over 2,600 coffee farms located in 75 different communities. Many of the region's inhabitants make their living from coffee.



- En el paisaje de la zona sur del país, las montañas y selvas exuberantes se trenzan hoy con la actividad cafetalera.

- Today, the landscape in the southern part of the country shows lush mountains and jungles interwoven with coffee farms.



La mayoría de las fincas de la región Brunca y de los beneficios que procesan el grano tienen menos de 60 o 70 años de fundadas y están en manos de pequeños agricultores. Son zonas bastante vírgenes que han puesto especial énfasis a las certificaciones ambientales. La entrada tardía del café hizo que gran parte de las fincas no tuvieran que realizar la sustitución de las variedades Typica y Bourbon sino que se establecieron en plena "revolución verde", con las variedades y prácticas agrícolas que dominan la producción actualmente: Caturra y Catuaí.

En Altamira, muy cerca de la entrada al Parque La Amistad, opera la Asociación de Mujeres Organizadas de Biolley que procesa buena parte del café de la zona en un beneficio creado por ellas y promueven el turismo rural. En Biolley también se encuentra Coffea Diversa, la finca experimental que cultiva 400 variedades de café y que procesa el "Bat Coffee" en cantidades muy limitadas. Gonzalo Hernández, propietario de la finca, cuenta que primero intentó eliminar los murciélagos con sonidos y otros métodos. Después se le ocurrió recolectar esos granos, secarlos y procesarlos en su micro beneficio, ya que el murciélagos no se traga el café, solo escoge las cerezas más maduras y se come la cáscara roja, por lo que hace una labor selectiva. El "Bat Coffee" se exporta en pequeñas cantidades como una de las variedades más raras que ofrece Costa Rica.

The great majority of farms, as well as the mills that benefit from their abundant harvests, are less than 60 or 70 years old and are in the hands of small producers. These are mostly virgin areas that have recently placed special emphasis on obtaining environmental certifications.

The late introduction of coffee in this region meant that the farms did not have to replace the Typica and Bourbon varieties with the more contemporary and productive Caturra and Catuaí, but went straight into the "green revolution" with up-to-date varieties and agricultural practices.

In Biolley, close to the entrance to the Altamira sector of La Amistad National Park, the Association of Organized Women of Biolley operates a mill founded by them that processes a large portion of the region's coffee. This has also become a rural tourist attraction. Also found in Biolley is Coffea Diversa, an experimental farm that grows 400 varieties of coffee and that processes "bat coffee" in very limited quantities. Gonzalo Hernández, the owner of the farm, tells of his early attempts to eliminate the bats through the use of sound and other methods. Afterwards, it occurred to him to collect, dry and process the beans selected by the bats, given that the flying mammals did not swallow the coffee, but only undertook the work of selecting the ripest cherries and eating the red fruit surrounding the bean. This "bat coffee" is exported in small quantities as one of the rarest varieties produced in Costa Rica.



- Miles de indígenas se suman a las labores de recolección y selección de frutos maduros durante la temporada de cosecha, ya que en la región Brunca se concentra la mayor cantidad de población indígena de Costa Rica.

- Thousands of indigenous workers from neighboring Reserves join the coffee harvest. Many families live in the border area between Costa Rica and Panama and move freely between the countries seeking opportunities to work.





Centro de culturas milenarias

No es posible resumir el carácter y la identidad de la región Brunca sin referirse a su pasado y al presente de sus poblaciones indígenas. Habitada desde tiempos inmemoriales por diversas etnias y clanes, cuyos descendientes conservan aún muchas de las tradiciones, esta región está marcada por la relación entre los territorios indígenas y las ciudades formadas por los inmigrantes del Valle Central, así como por la dinámica de las migraciones anuales de miles de indígenas en la zona sur.

Un dato llamativo es que los habitantes originales de estas tierras, llámense Borucas, Térrabas, Teribes, Bribris, Ngöbes o Guaymíes, se desplazan de un lado al otro de la frontera sin necesidad de cédula de identidad, ya que estos son sus territorios comunes entre Costa Rica y Panamá. El origen de sus culturas es tan enigmático como el significado de las inmensas esferas de piedra que han sido encontradas en diversos puntos de Osa. Declaradas por la UNESCO Patrimonio de la Humanidad en el 2014, las esferas se encuentran diseminadas en 37 sitios arqueológicos y quedaron al descubierto en 1938 cuando la United Fruit se trasladó al Pacífico y estaba preparando el terreno para hacer plantaciones de banano en el delta del Río Sierpe y el Térraba. El 90% de las esferas fueron removidas de su sitio, y fueron a parar a museos, embajadas, edificios públicos y mansiones privadas. Se presume que fueron esculpidas por los ancestros de los bruncas en un material parecido al granito y que pudieron haber sido calendarios astronómicos.

Los sobrevivientes de esa cultura perdieron contacto con los escultores de esas piedras y no tienen memoria, leyendas ni historias que hagan referencia a las esferas de piedra. Sin embargo, esas mismas manos son las que hoy recogen gran parte de la cosecha de uno de los cafés costarricenses más privilegiados técnicamente y más favorecidos por el clima: el café de una región que orgulloso lleva el nombre de sus ancestros.



Center of ancient cultures

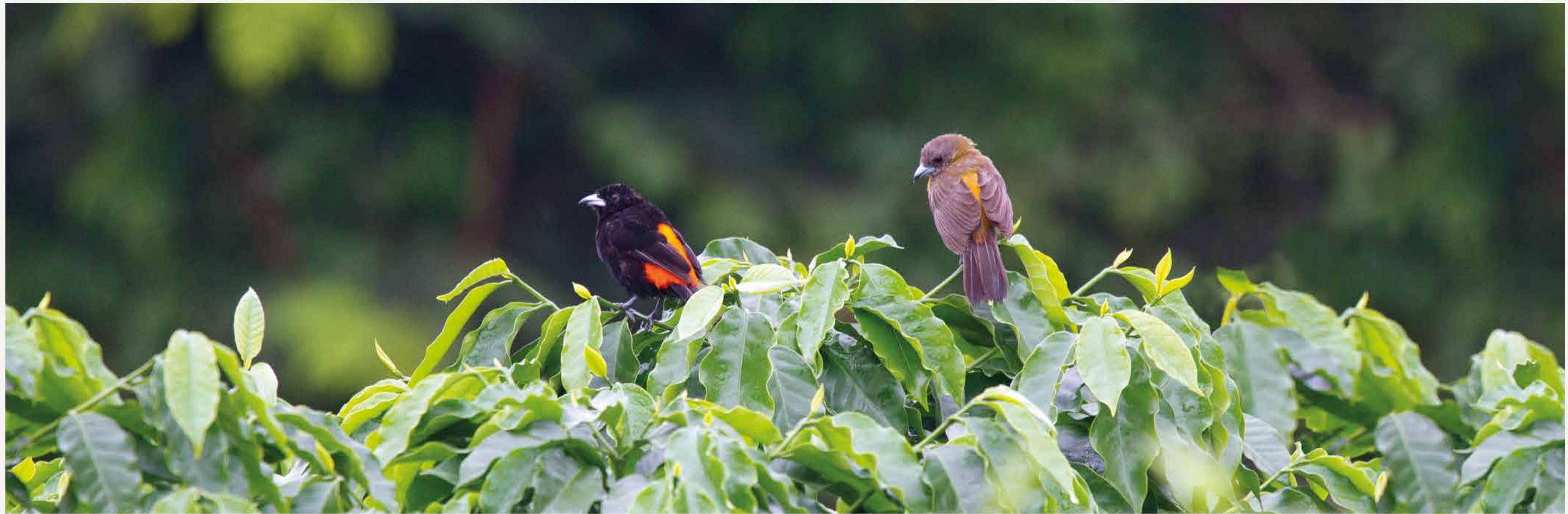
It is impossible to summarize the character and identity of the Brunca Region without referring to its past and present day indigenous communities. This area, inhabited since time immemorial by various ethnic groups and clans, is today marked by the relationship between indigenous territories and the towns established by immigrants from the Central Valley, as well as by the dynamics of the annual migration of thousands of indigenous people between Panama and Costa Rica.

A striking fact is that thousands of these original inhabitants, be they Borucas, Térrabas, Teribes, Bribris, Ngöbes or Guaymíes, move from one side of the border to the other without the need of identity cards because these are their communal territories within Costa Rica and Panama. The origin of their cultures is as enigmatic as the immense stone spheres that have been found in the region. These spheres and the areas where they were originally found were declared by UNESCO to be a World Heritage Site in 2014. The spheres are dispersed among 37 archeological sites and were discovered in 1938 when the United Fruit Company established banana plantations at the delta of the Sierpe and Térraba Rivers. Ninety percent of the spheres were removed from their sites and are found in museums, embassies, public buildings and the gardens of private homes. It is presumed that the spheres, made of granodiorite, a stone similar to granite, were sculpted by the ancestors of the Bruncas and that they might have been astronomical calendars.

The survivors of that culture also lost track of the sculptors of the stones over the course of the centuries; they have no memory, legends or histories that make reference to the stones, which have begun to be repatriated to their original sites. Descendants of these peoples now pick some of the best Costa Rican coffee in a region that is precisely suited to its cultivation and proudly bears the name of their ancestors.

- La creatividad de los encargados de recibir el café ha dado como resultado una infinidad de artefactos para contar las "cajuelas" entregadas al beneficio.
 - The creativity of those in charge of receiving the coffee has resulted in countless artefacts for counting the cajuelas delivered to the mill.





196



CAFÉ AMIGABLE
CON EL AMBIENTE
AN ECO-FRIENDLY
COFFEE

197



Reducir emisiones de Carbono

Desde los años 70, el país comenzó a transitar con éxito el camino de protección al medio ambiente. Actualmente más de un 25% de su territorio está cobijado por alguna norma ambiental. El esfuerzo más ambicioso del sector cafetalero y con más proyección a futuro es liderar las acciones a fin de lograr que Costa Rica sea carbono neutral en el 2021 adaptando sus sistemas de producción al cambio climático y reduciendo las emisiones de carbono que generan las plantaciones de café.

El sector cafetalero es responsable del 9% de los gases efecto invernadero a nivel nacional y del 25% de las emisiones del sector agrícola. El programa de Acción de Mitigación Nacionalmente Apropriada (NAMA por sus siglas en inglés) es impulsado en todas las áreas de la economía por los sectores público, privado, por organismos de cooperación e instituciones académicas como el IICA y el CATIE. Los cafeticultores, Beneficiadores y Exportadores se fijaron metas a cumplir, que podrían servir de ejemplo a otras áreas productivas más contaminantes como transportes y desechos sólidos.

Reduce Carbon Emissions

Since the 1970s, Costa Rica has been a leader worldwide in implementing environmental protection measures. More than 25% of its territory is currently included in protected areas of different categories. The coffee sector is helping Costa Rica reach its goal of carbon neutrality by 2021 through modification of its production methods to reduce carbon emissions generated by the industry.

The coffee sector is responsible for 9% of greenhouse gasses nationwide and 25% of total emissions by the agricultural industry. The Nationally Appropriate Mitigation Actions (NAMA) program is promoted in all areas of the economy by both the public and private sectors, and by cooperation agencies and academic institutions such as IICA and CATIE. Coffee growers, processors and exporters have set targets that may serve as guidelines for other more pollution producing sectors such as transportation and solid waste.



Café neutral y aves migratorias

Una de las medidas que ya se está implementando es la reducción del uso de fertilizantes nitrogenados, a través de la optimización de las dosis y promoviendo el uso de fertilizantes de liberación controlada, de tal manera que las matas de café reciban solo la cantidad que necesitan en el momento que la necesitan, de acuerdo al tipo de suelo, ya que por años los agroquímicos se aplicaron de manera indiscriminada con un alto costo económico para los Productores y un fuerte impacto ambiental.

Parte de las acciones programadas para producir café neutral es impulsar la introducción de árboles y especies que fijan nitrógeno en el suelo y que permiten secuestrar carbono. Por cada hectárea de cafetal se propone sembrar 70 árboles maderables, leguminosas o especies en peligro de extinción. Esta regla se manejará a discreción en las regiones muy húmedas o que reciben pocas horas de sol, donde el exceso de sombra favorece enfermedades fungosas.

Hace medio siglo, las políticas agrarias y de mercado impulsaron la eliminación de los bosques de café en todo el continente con la idea de obtener mayores rendimientos. En Costa Rica el 40% del parque cafetalero eliminó los árboles de sombra y en otros países el cambio fue aún más dramático. En Colombia, por ejemplo, el 69% de los cafetales quedaron al descubierto. Nadie había determinado científicamente cuán importantes eran los cafetales en la protección de la biodiversidad hasta que las aves comenzaron a desaparecer a niveles alarmantes. El Instituto Smithsonian advirtió una reducción del 94 al 97% de las aves en las plantaciones de café.

Neutral Coffee and Migratory Birds

One of the measures now being implemented is to reduce the use of nitrogenated fertilizers by using the correct, smaller dosages according to the type of soil and by promoting the use of controlled release fertilizers so that coffee plants receive, over time, the appropriate amount. For years, agrochemicals were applied indiscriminately, at a high cost to growers and with a subsequently strongly negative environmental impact.

Some programs are in place to produce carbon neutral coffee, such one that promotes the planting of nitrogen-fixing species of trees that absorb carbon. For every hectare of coffee, it is recommended that 70 trees, either leguminous or of an endangered species, are planted. This rule is judiciously applied in very humid areas with a very humid climate or in those that receive little direct sunlight because an excess of shade can engender fungal disease on the coffee plants.

A half-century ago, agrarian policies and market forces combined to cause the elimination of coffee being planted within forests throughout the Americas in an effort to obtain larger yields. In Costa Rica, shade trees were eliminated in 40% of coffee farms and in other coffee producing countries the change was even more pronounced. In Colombia, for example, 69% of coffee fields lost their forest cover. No one had determined scientifically the important role coffee fields played in protecting biodiversity until birds began to disappear in alarming numbers. The Smithsonian Institution warned at this time of a 94 to 97% reduction in bird populations residing in coffee plantations.



En 1998, se creó el Smithsonian Migratory Bird Center el cual inició conteos comparativos y comprobó que el dosel de los bosques de café es de vital importancia para las aves migratorias y residentes y el papel que desempeñan es más importante que cualquier otro ecosistema creado por cultivos agrícolas. En los lugares donde ya no queda ningún ambiente natural, las sombras de café son refugios críticos para aves, anfibios, insectos, abejas y orquídeas. Por esta razón se impulsó un sello ambiental que es "Amigable con las aves" (Bird Friendly Certified) para estimular a los cafetaleros a volver a sus prácticas tradicionales.

The Smithsonian Migratory Bird Center was created in 1998 and began comparative bird counts that proved that the forest canopy associated with coffee fields was of vital importance for migratory and resident birds. They determined that this canopy was more important than that of other ecosystems created by agricultural activities. In places where few natural environments remain, shade trees in coffee fields provide critical refuges for birds, amphibians, insects, bees and orchids. For this reason, the "Bird Friendly Certified" seal was created to motivate coffee growers to return to traditional practices.



- En los lugares donde ya no queda ningún ambiente natural, los bosques de café son refugios críticos de aves migratorias y residentes, y son claves en la biodiversidad de insectos, anfibios y orquídeas.

- In places where few natural environments remain, the coffee forests provide critical refuges for migratory and resident birds and are also key in maintaining the diversity of insects, amphibians and orchids.



Lagunas de oxidación

Las leyes costarricenses y las buenas prácticas de las fincas han hecho que desde hace ya varias décadas toda el agua que se utiliza en los procesos de beneficiado sea tratada adecuadamente, sin contaminar los ríos. Además el consumo promedio de agua se redujo de 4 metros cúbicos a menos de 0,5 metros cúbicos de agua por cada saco de 46 kilos de café beneficiado.

Parte importante de los desechos orgánicos del proceso de lavado se destinan a la producción de abono orgánico y de biogás, el cual es utilizado para secar el grano. Por otra parte, la cascarilla desprendida y deshidratada es utilizada en vez de leña como combustible dentro del proceso de secado del café, lo que ha reducido el impacto sobre los bosques aledaños.

CONSUMO DE AGUA - LA CENIZA		
CONSUMO (M ³ /FF) DEL:		
CHANCADO	LAVADO	TOTAL
CONSUMO ACUMULADO (M ³ /FF)		
CHANCADO	LAVADO	TOTAL
FECHA :		ACUMULADO
RENDIMIENTO		EFICIENCIA
Procedimiento sobre manejo seguro de cargas		
1. Recibir y registrar la carga.		
2. Separar la carga en función de su tipo y peso.		
3. Establecer procedimientos de manejo seguro para la carga.		
4. Monitorear y controlar el manejo de la carga.		
5. Documentar y registrar los procedimientos y resultados.		
6. Implementar cambios y mejoras continuas en los procedimientos.		



Oxidation Ponds

Revisions in Costa Rican laws and improved farming practices have meant that for decades all water used in the milling process is treated to prevent the pollution of rivers. Furthermore, the average water consumption has been reduced from 4 to less than 0.5 cubic meters of water per 46 kilo sack of coffee.

A significant part of the organic waste from the coffee bean cleansing process is used to produce biogas, which is then utilized as fuel to dry the coffee beans or made into organic compost for fertilization. In addition, the dehydrated husks are used instead of wood for fuel in coffee driers, thereby reducing the loss of nearby forests.



• Estos trabajadores de Coopeagri, en la zona Branca, empacan el abono orgánico que se obtiene de los desechos del proceso de lavado. Coopeagri es una de las cooperativas que más atención le ha puesto al tratamiento de aguas.



• These workers from Coopeagri, in the Branca region, pack organic fertilizer obtained from the waste from the coffee cleaning process. Coopeagri is one of the coffee cooperatives that has made much progress in wastewater treatment



LA CULTURA
DEL CAFÉ
THE COFFEE
CULTURE





La bebida placentera

Desde sus orígenes en Yemen y el Reino de Kaffa en Etiopía, el vino de las habichuelas –como lo llamaron los árabes– ha ido cruzando fronteras y continentes asimilando vastas culturas. El siglo XV fue el siglo de su expansión por el mundo árabe, por Constantinopla y el imperio otomano. El siglo XVI fue el de su ingreso a Europa a través de los mercaderes de Venecia y los emissarios turcos. El siglo XVII fue el de la llegada a América. El siglo XVIII fue el de la aceptación social, cuando el café se convirtió en el rey del desayuno en numerosos países y se propagó su cultivo en Caribe y Latinoamérica.

Más de dos siglos de tradición cafetalera en Costa Rica, millones y millones de sacos de café despachados en carretas, goletas, trenes, barcos de vapor, furgones de carga, containers, aviones y en todos los medios de transporte que han existido en estos 200 años, son apenas la antecámara de un hábito que se inicia al despertar y que cada día gana más consumidores en todo el mundo, interesados en crear su propia cultura del café y desarrollar sus habilidades sensoriales para percibir mejor los sabores y saber describirlos.

No cabe duda de que el planeta ha ingresado a una nueva era en el consumo de la cafeína, a la época en la cual el placer de tomar café abre un abanico inmenso de posibilidades: desde elegir la variedad que se desea probar, la procedencia, el tipo de secado, el tipo de tueste, hasta el tipo de molienda y la forma de prepararlo. Tomar esta bebida aromática ya no se limita a sentarse en una cafetería y ordenar, o abrir un paquete en casa y ponerlo en una cafetera. Todos los eslabones de la cadena están en plena evolución alentados por el boom del consumo y por varios fenómenos entrelazados. El más importante para Costa Rica fue descubrir la calidad de su propio café y potenciar el mercado interno de cafés de calidad.

The pleasurable drink

Since its origins in Yemen and the Kingdom of Kaffa in Ethiopia, the "bean wine" – as the Arabs called it – has crossed borders and continents assimilating a myriad of cultures. The 15th century marked coffee's expansion through the Arab world, Constantinople and the Ottoman Empire. The 16th century saw its entry to Europe through the merchants of Venice and Turkish emissaries to the cities of Europe. During the 17th century coffee arrived in America. The 18th century was one of social acceptance, when coffee became the King of Breakfast in many countries and its cultivation subsequently spread throughout the Caribbean and Latin America.

More than two centuries of coffee growing tradition in Costa Rica, millions and millions of sacks of coffee dispatched by oxcart, schooner, trains, steamships, tractor trailers, shipping containers, airplanes – in short every mode of transport that has existed for these past 200 years – are only the background to a phenomena that has just begun to awaken. Each day coffee gains more and more drinkers around the world interested in creating their own personal coffee culture and in developing the ability of their senses to better perceive flavors and describe them.

The world has entered into a new era in its coffee consumption and is open to an immense range of possibilities. These include choosing a particular coffee variety, its provenance, drying process, type of toasting and grind, and a method of preparing it. Drinking coffee is no longer limited to sitting in a coffee house and ordering a cup of coffee, or opening a package at home and placing it in a coffeemaker. All of the links in the chain are intertwined and constantly evolving, quickened by the boom in coffee consumption. For Costa Rica, the most important step has been to discover the quality of its own coffee and develop its internal market for high quality coffees.



Los Tostadores

Los cafeticultores ticos solían entregar lo mejor de su producción al recibidor y se quedaban con los últimos granos de "la repela", una tercera cosecha en la que se recolectan granos con diferentes grados de maduración, los secaban en los techos de las casas, les quitaban la pulpa en pilones de madera y los tostaban en un sartén. Ese era el café que tomaban aún los grandes Productores y la manera tradicional de prepararlo era "chorreado", filtrado en una tela con agua hirviendo.

En 1923 se estableció la primera empresa tostadora en Costa Rica: Café Volio. Le siguieron Café Rey y Café Dorado 30 años después. La costumbre era ir al Mercado Central a comprar el café directamente salido de la máquina tostadora y empacado en bolsas de papel. Más adelante se unieron Montaña, 1820, Yodito y otros, hasta sumar las 73 empresas registradas actualmente. Las empresas tostadoras han jugado un papel muy importante en el sector cafetalero, pues han dinamizado otras áreas al recibir el producto de los beneficios, procesarlo y comercializarlo en todos los rincones del país. Las empresas tostadoras abastecen el mercado nacional con café arábigo en dos modalidades: uno molido puro y otro mezclado con un máximo del 10%

de azúcar. Este último ha sido el preferido de los ticos, ya que domina el 70% del consumo interno, si bien el gusto por la pureza ha ganado terreno en los últimos tiempos, según datos de ICAFE.

En 1985 el sector tostador de Costa Rica empezó a ofrecer cafés de alta calidad para el consumo local, mejorando el envasado y brindando por primera vez la opción de acceder a cafés en grano, a diferentes tipos de tueste y de molienda.

Uno de los precursores de este movimiento fue Café Britt, considerado como el primer Tostador de café gourmet en Costa Rica, el cual lanzó sus propias mezclas como "Tres Volcanes" y dio a conocer el café de Tarrazú a los ticos con políticas de mercadeo modernas, presencia en supermercados, hoteles y en el aeropuerto, ofreciendo su café como un souvenir del país. La hora del cafecito se institucionalizó en oficinas, bancos, tiendas y en todo tipo de establecimientos, a tal punto que Costa Rica es el segundo mayor consumidor dentro de los países productores.



The roasters

Tico coffee growers were accustomed to delivering the best part of their harvest to the buyer and saved lesser-quality beans collected during "la repela" – the third or the last harvest – for themselves. These were dried on the roofs of their houses, the pulp and husks removed with wooden mortars and then they toasted them in a skillet. The beans were ground by hand and prepared "chorreado" – with boiling water filtered through coffee placed in a small cloth sack. This was the way in which coffee was prepared and then drunk by even the largest growers.

In 1923, the first coffee toasting industry in Costa Rica, Café Volio, was established. This was followed 30 years later by the establishment of Café Rey and Café Dorado. Customers would go to the central markets of the cities and buy coffee straight out of the toaster and packaged in paper bags. Café Montaña, 1820, Yodito and other roasting companies came later, and today there are 73 companies registered in the coffee sector.

The roasters have played a very important role in the nation's coffee industry and have stimulated growth in other areas by receiving coffee from the buyers, processing it and selling it in every corner of the country.

The roasting companies supply the national market with Arabica coffee sold in two forms: pure ground coffee or ground coffee mixed with a maximum of 10% sugar. The latter is preferred by Ticos, accounting for 70% of internal consumption; however, according to data from ICAFE, drinking pure coffee has recently been gaining ground in Costa Rica.

In 1985, coffee roasters in Costa Rica began to offer high-quality coffee for local consumption, improving packaging and offering for the first time the option of whole beans and different degrees of toasting and fineness of grind.



One of the precursors of this movement was Café Britt, who is considered to be the first roaster of gourmet coffee in Costa Rica. The company launched its own blends such as "Tres Volcanes", and introduced the coffee of Tarrazú to Ticos, using modern marketing practices with a presence in supermarkets, hotels, and airports, providing a souvenir of the country.

The coffee hour has become an institution in offices, banks, stores, service stations and other establishments, to the point where Costa Rica is one of the biggest consumers among coffee producing countries.



Tours de café

Otro elemento que contribuyó a generar un mayor interés de la población interna hacia su grano de oro, ha sido el turismo hacia los pueblos cafetaleros tradicionales como Sarchí, Zarcero, Poás, Montes de Oro, Orosi, Cachí, Aquiares, San Marcos de Tarrazú, San Gerardo de Dota, Frailes, etc.

Los tours de café fueron iniciados en 1991 por Britt en Barva de Heredia. En un principio estaban dirigidos al turismo extranjero y se acompañaban de un montaje con actores de la Compañía Nacional de Teatro. El tour de Café Britt ha recibido más de 500.000 visitantes desde aficionados, verdaderos conocedores del tema y viajeros de negocios.

Actualmente los coffee tours se realizan en todas las regiones del país y son una de las principales atracciones turísticas de Costa Rica, junto con los parques nacionales y las playas, ya que a menudo los tour operadores suelen combinar excursiones a volcanes, escenarios naturales o turismo de aventura, con la visita a algún cafetal. Esto ha generado un turismo rural y cultural, pero también el interés de muchos Productores y cooperativas por restaurar antiguos beneficios, casonas de haciendas, pilones, viejas maquinarias; abrir cocinas de leña, restaurantes típicos, cafeterías y numerosos microbeneficios que procesan y empacan el café que venden a sus visitantes. El potencial turístico de Costa Rica como un destino cafetalero apenas se está abriendo camino y tiene mucho futuro por delante.

- El potencial turístico de Costa Rica como destino cafetalero es tan importante como sus atractivos naturales. Los tours de café fueron iniciados en 1991 por Café Britt con el montaje de una obra con actores profesionales. Ahora los tours se ofrecen en todo el país y son frecuentados por costarricenses y grupos escolares.

- The potential of coffee tourism in Costa Rica is as great as that of tourism based on enjoying its natural resources. Coffee tours, which included skits featuring professional actors, were first offered by Cafe Britt in 1991. Today Coffee tours exist throughout the country and are frequented by Costa Ricans and groups of schoolchildren.



Coffee tours

Another element that has generated greater interest by the local population towards its "golden grain" is tourism in traditional coffee growing areas such as Sarchí, Zarcero, Grecia, Poás, Montes de Oro, Orosi, Cachí, Aquiares, Juan Viñas, San Marcos de Tarrazú, Frailes, San Gerardo de Dota.

Coffee tours were begun in 1991 by Cafe Britt in Barva de Heredia. In the beginning they were aimed at foreign tourists and included skits performed by actors from the National Theater Company. Over 500,000 visitors have taken the Café Britt tour, including aficionados, coffee and tourism experts and business travelers.

At present, coffee tours are offered in all regions of the country and, together with the National Parks and beaches, are one of the principal tourist attractions of Costa Rica. Tour operators often combine excursions to volcanoes, natural sites or adventure tourism with a visit to a coffee farm. This new kind of rural and cultural tourism has motivated many coffee growers and cooperatives to restore their original homesteads and coffee processing facilities. This type of tourism often involves opening cafés and restaurants where traditional food is cooked over wood fires. These farms also have created micro processing plants that prepare and pack their coffee to sell to visitors. Costa Rica's immense potential as a coffee tourism destination is only just beginning to be realized.



- El barista es quien sirve el trabajo de cientos de personas. Es quien realza los atributos de cada café con entrenamientos y una dosis de originalidad.
- The barista serves up the work product of hundreds of persons, highlighting the attributes of each coffee based on training and a dose of creativity.

Los baristas

Hace un par de décadas, los consejos que daban los baristas en Francia y en otros puntos de Europa para preparar sus propias mezclas era: "añada un Sumatra, un Timor, un Hawaii para darle cuerpo, perfume y riqueza de sabor a la taza, añada un Costa Rica para darle un perfume afrutado y un ligero toque de acidez". Los cafés de Costa Rica han sido utilizados por las casas tostadoras, por los coffee brokers y los grandes importadores, por ser acentuados en su aroma, por dar ese bouquet, las esencias del grano que se despliegan en el olfato y que son tan determinantes en elevar la calidad de las mezclas.

Esa fama ha regresado a casa y ha generado interés en nuevas generaciones de costarricenses por dedicarse al barismo de manera profesional. Los baristas han ganado espacio en cafeterías, en hoteles, en cientos de locales acogedores en zonas urbanas y turísticas. Muchos proceden de familias cafetaleras, que entregaban el producto de su trabajo y nunca tenían oportunidad de probarlo. Es el caso de María Auxiliadora Bonilla, una de las baristas más reconocidas del país. "El café se entrega y se va. Los Productores tienen ese problema: no saben reconocer el aroma y el sabor de su café, no sabíamos siquiera cómo prepararlo". Su sueño era ofrecer a los clientes el café que producía su abuelo o su padre: Héctor Bonilla en la Zona de los Santos, Tarrazú. Actualmente María Bonilla tiene su cafetería en Alajuela y viaja constantemente a participar en campeonatos en Australia, Italia y Estados Unidos. Como ella, hay decenas de baristas altamente competitivos a nivel internacional.



The baristas

A couple of decades ago, the advice given by baristas in France and other parts of Europe to those seeking to prepare their own blends was "add a Sumatra, a Timor, a Hawaii to give the cup body, perfume and flavor and add a Costa Rica to give it a fruity scent and a light touch of acidity." Because of its pronounced aroma, Costa Rican coffees have been used by roasting houses, coffee brokers and importers to give added bouquet, which is a very important element in elevating the quality of the blends.

That fame has returned home and has motivated new generations of Costa Ricans to become professional baristas. Baristas have found work in cafés, hotels, and hundreds of other places in cities and touristic areas. Many come from coffee growing families that in the past delivered their best coffee to exporters without taking the opportunity to try it. This is the case of María Auxiliadora Bonilla, one of the most respected baristas in the country. "The coffee was delivered and it went," she says. "My family had that problem: we didn't know how to recognize the aroma and flavor of our coffee. We didn't even know how to prepare it." Her dream is to offer her clients the coffee grown by both her grandfather and her father, Héctor Bonilla, in Tarrazú in the region of Los Santos. For now, María Bonilla has her café in the city of Alajuela and is traveling constantly to participate in championships in Australia, Italy or the United States. There are many Costa Rican baristas like her who can compete successfully on the international level.



- El fascinante mundo del café cobra sentido cuando uno entiende en la boca todo lo que ocurrió durante el proceso. Es ahí donde se consuma el esfuerzo de todos los involucrados en la cadena de producción.

La nueva cultura del café ha hecho florecer negocios como El Tostador, La Academia del Café, la Cafeoteca, las sucursales de Starbucks, entre otros. Los baristas y los catadores han pasado a ser figuras claves en las casas exportadoras, en las cooperativas, en la Asociación de Cafés Finos y en entidades como Exclusive Coffees que opera como representante posicionando a los Productores de cafés especiales ante una cartera de clientes fuera del país que a su vez buscan sabores muy específicos o novedosos, sin importar el precio.

Es por ello que Costa Rica es un diamante en bruto que tiene aún tantas vetas por explotar: desde mejorar la calidad de los cafés que exporta cada región cafetalera, incidir en los mercados emergentes, sin olvidar nunca el espíritu de esta nación que produce café social y ambientalmente responsable, que ofrece bienestar a quienes lo producen y a quienes lo consumen.

- The fascinating world of coffee is best understood by learning to taste it. It is then that one can appreciate the effort and skill of all who are involved in the complex chain of production.

The new coffee culture has allowed businesses like El Tostador, La Academia del Café, Cafeoteca, and others to flourish in Costa Rica. The baristas and tasters have become key figures in the export houses, cooperatives, the Association of Fine Coffees and in entities such as Exclusive Coffees, which positions specialty coffees before clients from around the world. Here, these buyers seek specific or novel flavors, regardless of price.

Costa Rica is a diamond in the rough. By improving the quality of the coffee exported by each region and increasing its presence in emerging markets, Costa Rica can realize its tremendous potential while being socially and environmentally responsible. In this way it will continue to offer economic well-being to those who produce it and a clear conscience for those who drink it.



Una producción de ICAFE, Costa Rica, octubre 2014



An ICAFE production, Costa Rica, October 2014