CAFE
de Costa Rica

Luciano Capelli
FOTOS . PHOTOS

Jaime Gamboa y Yazmín Ross
TEXTOS . TEXTS

CAFE
COFFEE

641.877 Gamboa Jaime
G187c2 Café de Costa Rica / Jaime Gamboa; Yazmín Ross Lemus y Luciano Capelli. -- 3a ed. -- San José, Costa Rica: Instituto del Café de Costa Rica, ICAFÉ, 2016
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

XINIA CHAVES QUIRÓS, ALBA NIDIA ROJAS BORBÓN, GERARDO CARBALLO JIMÉNEZ Y MARIO ARROYO UDER
Consejo editorial | Editorial review board

XINIA CHAVES QUIRÓS Y MARIO ARROYO UDER
Coordinación editorial | Editorial coordination

LUCIANO CAPELLI (OJALÁ EDICIONES)
Producción | Production

PAULA CRUZ
Diseño y diagramación | Layout design

STEVE MACK
Traducción | Translation

STEPHANIE MONTERROSA
Asistente de producción | Production assistant

GLORIANA CAVALLINI Y CAROL WEIR
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: 42-2, 43, 82, 102, 162, 186
PABLO CAMBRONERO, págs. | pages: 128, 129-2
EZEQUIEL BECERRA TOMAS, págs. | pages: 42-1, 118
GREEN PHOTO GROUP, págs. | pages: 185, 188, 194
PABLO SILES, pág. | page: 198

Foto de portada | Cover photo
Chispita Gorginaranja | Scintillant Hummingbird

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 de Costa Rica, al Archivo Nacional, alTeatro Nacional, y a las familias Peters Solórzano y Peters Steinvorth por las fotos antiguas. 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 Café Britt y 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. A don Hugo Solano de la finca La Loma y a la familia Carman de Café Cristina por las fotos de aves de cafetal. A Coffea Diversa por abrirnos las puertas de su jardín de variedades. 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.

ACKNOWLEDGEMENTS:

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 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 Café Britt and Steve Aronson for their valuable advice. To Marco Nei and the National Association of Oxcart Drivers for the historic recreation of the scene depicting the loading of coffee on oxcarts. To Hugo Solano from La Loma farm and the Carman family from Café Cristina for the bird pictures from the coffee plantations. To Coffea Diversa for opening the doors of their variety garden for us. 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.

PRESENTACIÓN
PRESENTATION

Ronald Peters Seevers
Director Ejecutivo ICAFE
Executive Director ICAFE

Cuando publicamos este libro por primera vez, jamás pensamos que apenas dos años después íbamos a estar lanzando esta tercera edición, rediseñada y mejorada. El entusiasmo con que ha sido recibido no solo es motivo de orgullo sino sobre todo de gratitud y representa un reto: el de presentar ahora una edición que renueve el interés de nuestros amigos y compradores alrededor del mundo acerca de las cosas que estamos haciendo en Costa Rica en materia de café.

Los buenos ejemplos, por fortuna, son abundantes. Uno de ellos es el hecho de contar con iniciativas de la dimensión de SINTERCAFÉ, que cumple 30 años convertida en la caja de resonancia más importante para la promoción de Café de Costa Rica – Indicación Geográfica- a nivel internacional. Pero también nos damos el chance de contar los detalles de cómo nos hemos convertido en el primer sector agrícola en el mundo en desarrollar su propio NAMA (siglas en inglés para Acciones de Mitigación Nacionalmente Apropiadas) aprobado por el Convenio Marco de la ONU sobre Cambio Climático.

Del mismo modo, en esta tercera edición abrimos espacios para mostrar otros procesos, que van desde el notorio auge de los microbeneficios hasta el apogeo del barismo o el turismo de cafetal. Es decir, nos tomamos el tiempo para contar todo el conjunto de detalles que están ayudando a mejorar el rendimiento de las fincas, a subir el valor de las cosechas y, en general, a elevar aún más el prestigio de nuestro café más allá de nuestras fronteras.

Son muchas razones para ser optimistas y para lanzar esta nueva edición como un símbolo de lo que juntos hemos logrado como sector cafetalero, deseosos de continuar por el sendero de la innovación y la búsqueda constante de la excelencia. Este es un camino que, si lo miramos bien, se parece mucho a los trillos y senderos de nuestras fincas, esos que conocemos como la palma de la mano y por los que nuestras cosechas maduras inician, cada año, el viaje hacia los mejores paladares del mundo.

When we first published this book, we never thought that only two years later we would be launching this redesigned and improved third edition. The enthusiasm with which the book has been received is a source of pride, and above all of gratitude. And it presents a challenge: to deliver a new edition that renews the interest of our friends around the world about the many interesting things that we are doing in Costa Rica with regard to coffee.

Fortunately, good examples are abundant. One of them is SINTERCAFE, which is celebrating the 30th anniversary of its founding, and which has become the most important sounding board for the promotion of Costa Rican Coffee (GI) on the international stage. But it also gives us a chance to relate the details of how the Café de Costa Rica industry has become the first agricultural sector in the world to develop its own NAMA (Nationally Appropriate Mitigation Action) to be approved by the United Nations Framework Convention on Climate Change.

Likewise, in this third edition we are making room to demonstrate other processes, ranging from the well-known increase in micro mills to the new prominence of barismo and coffee tours. That is, we've taken the time to tell about all of the factors that are helping to improve the production of growers, raise the value of the crop and, in general, to elevate even higher the prestige of Costa Rica's coffee beyond our borders.

There are many reasons to be optimistic, and the launching of this new edition is a symbol of what we've been able to achieve in Costa Rica's coffee sector, always with a desire to continue down the path of innovation and the constant search for excellence. This is a path which, if we look closely, very much resembles the trails and paths trails and paths of our farms, those we know like the palm of our hand, and over which each year our mature crop starts its journey to the most discriminating palates in the world.

ÍNDICE
INDEX

EL CAFÉ DEL SIGLO XXI
TWENTY FIRST CENTURY COFFEE

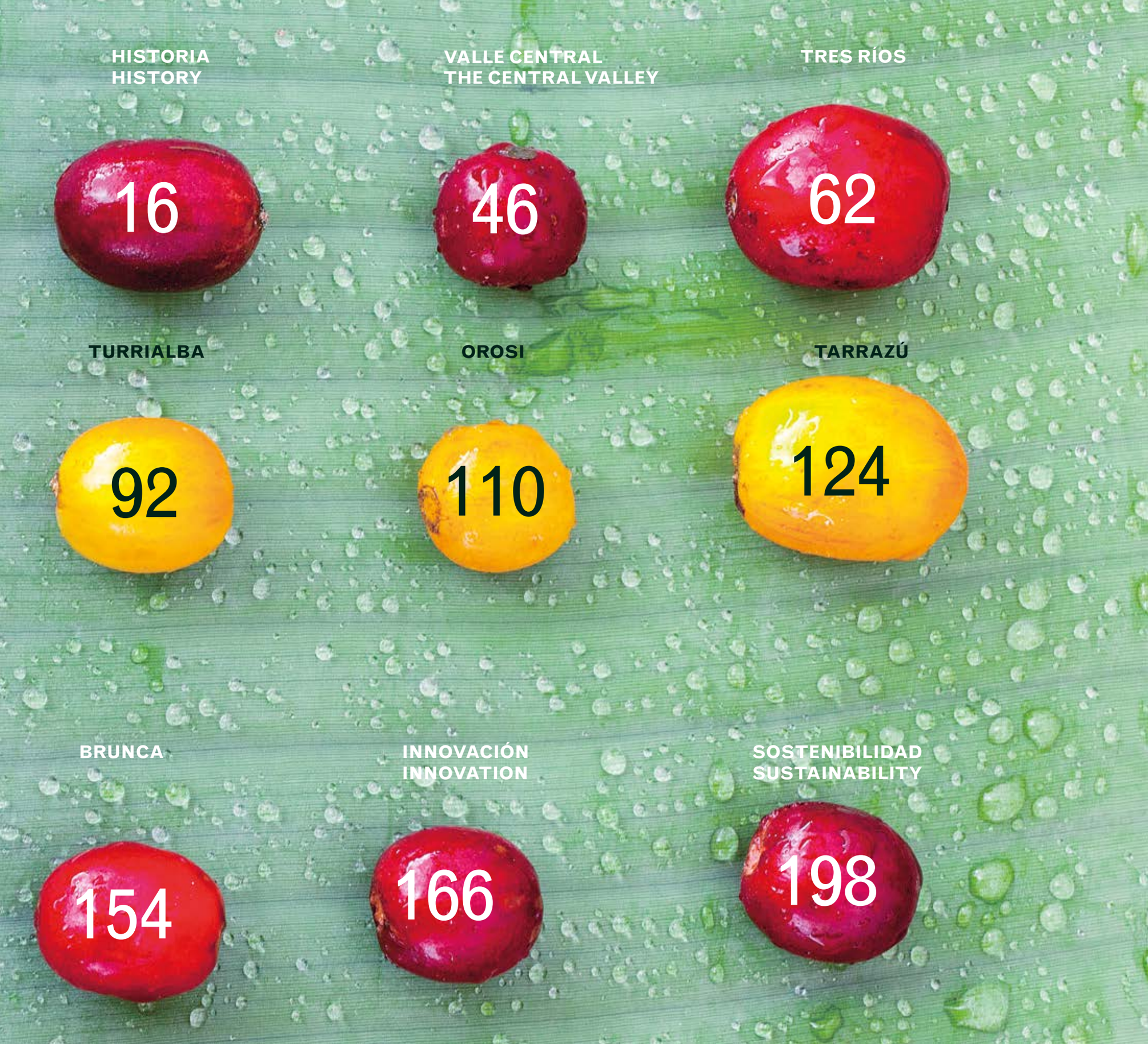
10

VALLE OCCIDENTAL
WEST VALLEY

76

GUANACASTE

140


HISTORIA
HISTORY
16
VALLE CENTRAL
THE CENTRAL VALLEY
46
TRES RÍOS
62
TURRIALBA
92
OROSI
110
TARRAZÚ
124
BRUNCA
154
INNOVACIÓN
INNOVATION
166
SOSTENIBILIDAD
SUSTAINABILITY
198

33469
INSTITUTO DEL CAFE
INSPECCION
DE MEDIDAS
COSECHA 2011-2012
REVISADO

EL CAFÉ DEL SIGLO XXI

TWENTY FIRST CENTURY COFFEE

Pocos lugares en el mundo pueden considerarse tan exitosos como Costa Rica en la aventura de cultivar, cosechar y exportar cafés de alta calidad. Aún más difícil será encontrar países donde la industria del café se haya desarrollado desde hace más de 100 años bajo un esquema de comercio justo y cuya influencia en la economía haya pesado de manera decisiva en la conformación de una sociedad con índices de desarrollo humano superiores a los del resto de los países de su región.

Si a estos factores, ya de por sí raros en el contexto de las naciones en desarrollo, agregamos el hecho de que en Costa Rica, por diversas razones que van de la geopolítica a la casualidad, tuvieron lugar muchas de las innovaciones más importantes en materia de técnicas de cultivo, investigación y mejoramiento de semillas, manejo sostenible de las plantaciones y variantes en los procesos de beneficiado -por solo mencionar algunos campos esenciales-, acabaremos por admitir que estamos frente a uno de los fenómenos más apasionantes de la historia universal del café. Un fenómeno único, que no tendría mayor relevancia si no fuera el escenario en el que hace su aparición la verdadera estrella, la taza incomparable que cada día vuelve a convencer con la contundencia de su brillo natural a los paladares más exigentes del planeta: el Café de Costa Rica.

Hay tantos factores, tantos matices que aportan, cada uno, un rasgo particular a la compleja personalidad de nuestro café, que hemos decidido dedicar este libro a la tarea de dar cuenta de los más relevantes. Porque sería un error atribuir su papel protagónico en la escena de los granos más apreciados, a un solo factor.

Es un recurso fácil pensar que la calidad del café de Costa Rica puede replicarse imitando algunos de sus procesos, utilizando las mismas semillas o reproduciendo las condiciones de manejo dentro de las fincas. Estas acciones sin duda mejorarían el desempeño de cualquier cafetal sembrado en condiciones climáticas y de suelo similares a las de nuestro país, pero por desgracia (o para fortuna de los ticos), la emulación no es tan simple como seguir al pie de la letra una partitura.

Few places in the world have been as successful as Costa Rica in the venture of growing, harvesting and exporting high quality coffees. It's even more difficult to find countries where the coffee industry has developed for more than 100 years under a system of fair trade, and where the influence of coffee on the economy has played a decisive role in shaping a society where indices of human development are far above those of its neighbors.

Even more extraordinary is the fact that Costa Rica has developed many important innovations in the coffee industry, in the areas of cultivation techniques, seed quality, sustainable management of plantations and processing. This is extremely rare in developing nations, and makes for one of the most exciting chapters in the world history of coffee. Costa Rica's experience is truly unique, but it's really just the backdrop for the real star: the incomparable coffee that every day proves its excellence to the world's most demanding palates.

Many factors and nuances contribute to the complex and unique personality of Costa Rican coffee. This book is dedicated to celebrating and describing each feature, realizing that it would be a mistake to attribute to a single factor Costa Rica's starring role among the world's best coffee.

It's an oversimplification to believe that the quality of coffee in Costa Rica can be replicated elsewhere by using the same seeds, reproducing farm management practices, or imitating the processing of the crop. These attempts can certainly improve the performance of any coffee plantation where similar climate and soil conditions exist, but unfortunately (or fortunately for the Ticos), successful emulation is not as simple as following instructions.

La profundidad de muchos de estos factores los hace irrepetibles. Pensemos en uno de ellos: el suelo. Un suelo no solo tiene una historia geológica, tiene también una cultural. El terreno actual de una parcela para sembrar café ya ha sido volteado, abonado, sembrado, irrigado, rociado (o no) con químicos, regenerado (o no) con los despojos de las plantas anteriores, ha sufrido la acción del fuego, ha sido nuevamente volteado, vuelto a abonar y re-sembrado una y otra vez a lo largo de décadas, de siglos y, a veces, de milenios, hasta que ya no queda más rastro de aquella capa virgen que emergió de las aguas y fue cubierta por ceniza volcánica hace millones de años. En los suelos vive la historia tanto como en las catedrales o en los libros: se puede leer en ellos el paso de las generaciones, los aciertos y errores de nuestros antepasados.

Lo mismo pasa con la sociedad. No ha sido por accidente que la reputación del café costarricense se construyera a lo largo de los siglos XIX y XX en manos de trabajadores que, a pesar de su condición humilde, tuvieran con el cultivo una relación radicalmente diferente de la que tenían los Recolectores del resto de la región. Muchos de ellos, debido a las singularidades de la estructura social costarricense, eran pequeños propietarios, dueños de parcelas que a su vez estaban sembradas de café.

En pocos lugares de la tierra, si no es que en ningún otro, los Recolectores mezclaban sus cosechas en los recibidores de café con las de los grandes hacendados, sus granos se lavaban y secaban al sol juntos, en los patios de los beneficios, y ambos recibían con la misma sonrisa las noticias de los altos precios de venta alcanzados en los mercados mundiales.

Más que singular, la historia social del café de Costa Rica es ejemplar: es una excepcional demostración del éxito de un modelo económico solidario nacido de la necesidad, no de la especulación teórica, y que doscientos años después continúa dando frutos innovadores en forma de microbeneficios, cafés de especialidad, encadenamientos productivos entre grandes y pequeños, y esquemas renovados de distribución de la riqueza.

The diversity and depth of the factors needed to produce great coffee make them inimitable. Consider, for example: soil. The soil not only has a geological history, but also a cultural one. Any given plot of land dedicated to planting coffee has already been plowed, fertilized, planted, irrigated, sprayed (or not) with chemicals, enriched (or not) with the detritus of earlier crops, has suffered fire, has again been plowed, re-fertilized and replanted over and over through decades and centuries. No trace remains of the virgin layer that emerged from the waters and was covered by volcanic ash and then forests millions of years ago. History lives in soils as much as in cathedrals or books. In them, the successes and mistakes of our ancestores can be found.

The same applies to society. It was not by accident, nor is it a minor consideration, that the reputation of Costa Rican coffee was made during the nineteenth and twentieth centuries at the hands of workers who, despite often humble conditions, had a radically different relationship to coffee than coffee pickers in the rest of the region and the world. Due to Costa Rica's peculiar social structure, many were small landowners who worked their own small coffee farms.

In few places on earth, if anywhere, did small farmers mix their crop with those collected by large, wealthy landowners, sharing the same buyers, processors and exporters. Their crops were treated equally, placed in the same collection stations and washed and dried in the sun together in the courtyards of the mills. And both small and large coffee pickers smiled upon receiving the news of the high prices that their coffee brought on the world markets.

The social history of coffee in Costa Rica is not only singular, it is exemplary. It is an exceptional demonstration of the success of a mutually supportive economic model forged without fuss, born of practical necessity rather than theoretical speculation. Two hundred years later it continues to bear innovative fruit in the form of specialty coffees, micro mills, production chains including large and small growers and new ways to address the issue of distribution of wealth.

En las páginas de este libro trataremos de ilustrar la forma en que lo histórico, lo social, la economía, la experimentación, el uso de conocimientos y tecnologías, así como los factores ambientales se han concertado para darle al café de Costa Rica cada rasgo que lo define. Lo haremos recorriendo a la vez las ocho regiones cafetaleras del país, conociendo sus particularidades, sumergiéndonos en sus paisajes y costumbres, las características de sus pobladores, sus suelos, las temporadas de cosecha y las cualidades de su taza.

También dedicaremos una parte importante a detallar los aspectos más innovadores de esta aventura, aquellos en que los Productores, Beneficiadores y Comercializadores de nuestro café centran hoy sus esfuerzos para mantenerse siempre en la cima, atreviéndose a explorar nuevas técnicas, que se traduzcan en más sofisticados sabores y aromas, acordes con las expectativas de los consumidores contemporáneos, cada vez más exigentes.

Esperamos que a lo largo de los capítulos el lector pueda empaparse con el verdor de las plantaciones de Turrialba y con la luz matinal de los cerros de Tarrazú, para luego ascender hasta los confines de la región Brunca, ahí donde las fincas se empinan hacia las alturas de la cordillera de Talamanca. Confiamos en poder llevarles atravesando los predios de la vieja Orosi hasta Tres Ríos, donde nació el primer mito de nuestro café, y luego hasta las lomas del Valle Central y el Valle Occidental, cunas de cafés sorprendentes con aroma de naranjos y caña de azúcar, para llegar siguiendo la ruta Interamericana hasta los valles de la región Guanacaste, tan diversa como excepcional.

Como todos los viajes que valen la pena, este pretende ser un descubrimiento, una oportunidad para dejarse asombrar, para degustar las imágenes y los secretos que jamás ha escondido, sino que ha mostrado siempre con la naturalidad de un cafetal florido, el Café de Costa Rica.

In the pages of this book we try to illustrate how history, society, economics, experimentation, technology and environmental factors have contributed to perfecting Costa Rican coffee. We do this by way of a tour of the eight coffee-growing regions of the country where we showcase their particularities and submerge ourselves in their landscapes and customs. We invite you to meet the people who live there and learn about their land, soil, harvest seasons and the qualities of their coffee.

We also dedicate an important part of this book to looking toward the future and examining how today's producers, processors and marketers of Costa Rican Coffee are focusing their efforts in order to stay ahead. These efforts include new techniques that result in more sophisticated flavors and aromas designed to meet the expectations of today's increasingly specialized and discerning consumers.

We hope that through these chapters our readers will soak in the warm green of the plantations of Turrialba and the misty morning light of the hills of Tarrazú, and then climb to the far reaches of the Brunca region, where farms climb the towering heights of the Cordillera de Talamanca. We'll meander through the ancestral fields of Orosi to Tres Ríos, where Costa Rica's coffee heritage was forged, and then guide travelers through the hills of the Central Valley and the Western Valley. This area is home to amazing coffees, scented orange groves and sugar cane, and finally northward along the Inter-American Highway to the diverse and exceptional valleys of the Guanacaste region.

Like all worthwhile voyages, this will be one of discovery, providing opportunities to be awed and to learn secrets that have been hidden in plain sight. It's a chance to discover the natural beauty of a coffee plantation in flower, and to savor experiences that produce superb Costa Rican coffee.

TA RICA
LONDON

HISTORIA

History

CAFETALERA AQUIARES SA
2556 0011
CAFÉ CONVENCIONAL
COSECHA
2013 2014

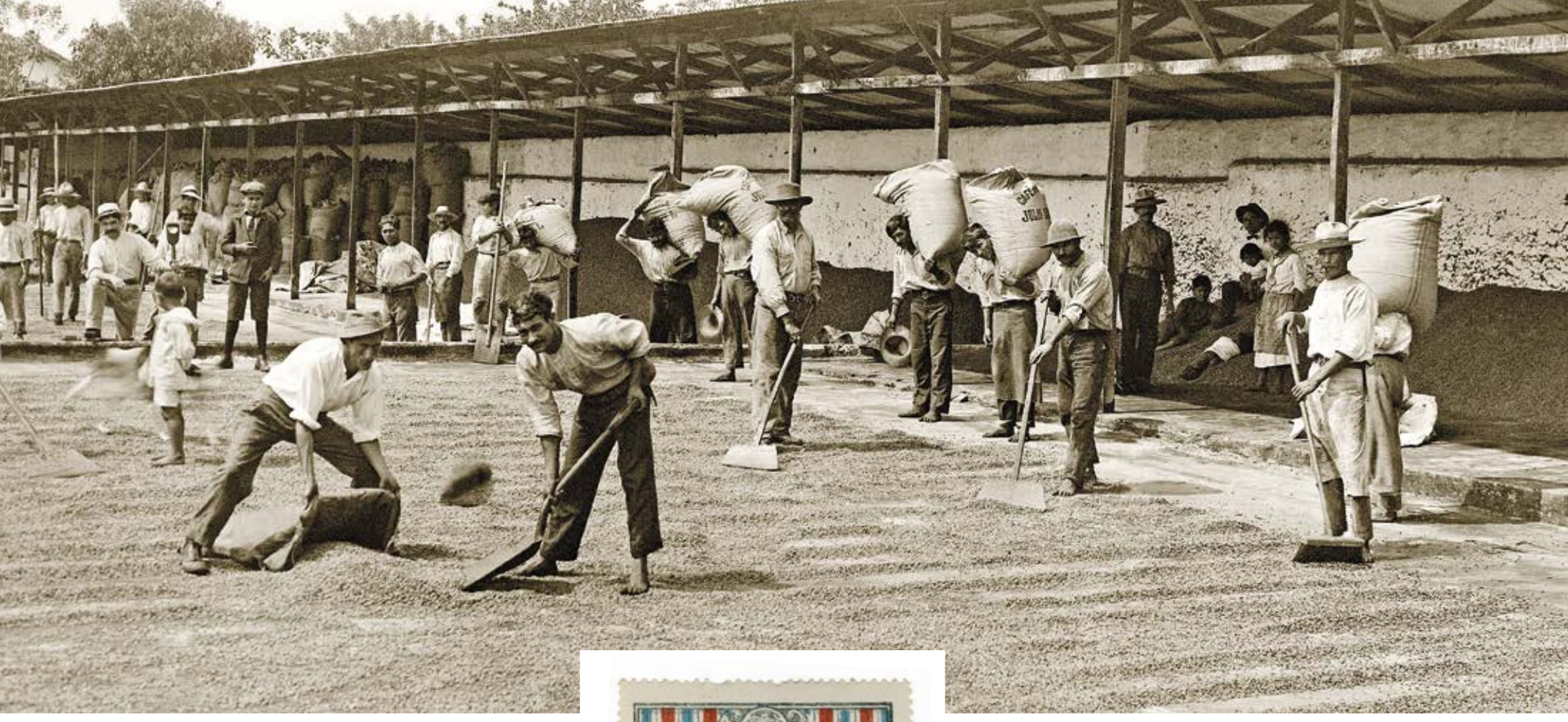
AVISO
PROHIBIDA
LA
ENTRADA

EL GRANO DE ORO

Las primeras plantas de café arribaron a una Costa Rica que consistía básicamente en dos o tres valles, una pequeña capital provinciana y una quincena de diminutas aldeas dispersas, en las que una población que apenas rondaba los 50.000 habitantes subsistía, en su mayoría, 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.

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. At that time, Costa Rica’s population of just 50,000 people subsisted mostly by farming their own small plots of land. Large land holdings and estates didn’t dominate the landscape. The slow but constant migration of groups of settlers from Cartago into new territories promoted 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. This economic model would predominate during the next century and a half.



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, quien hizo 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 un capitán zambo misquito a quien Tomás de Acosta hizo el encargo. 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.

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 was a law exempting coffee growers from paying tithes. This exemption was promoted by Governor Tomás de Acosta. Acosta was a native of Cuba, where coffee was already an important part of the economy and growers had acquired a certain status.

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. Another version insists 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.

COMIENZA LA LEYENDA

BEGINNING OF A LEGEND

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.

Guatemala y El Salvador 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 Atlántico y luego al Pacífico. 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, San José y Cartago donaron matas de café a los indigentes y campesinos pobres y adjudicaban títulos de propiedad a quienes sembraran y mantuvieran debidamente cercados los terrenos. 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 en levantar un Teatro Nacional con mármoles de Carrara, establecer liceos respetables con profesores educados en Europa, y fundar su primera universidad.

Todo parece indicar que Costa Rica fue uno de los primeros países del continente americano en cultivar y vender café a Europa. Solo algunas islas del Caribe dominadas por ingleses y franceses, estaban incursionando en la producción de café. Los primeros cargamentos se llevaban en carreta a Puntarenas, en el Pacífico, donde pequeñas lanchas lo embarcaban en un velero y lo enviaban al puerto de Valparaíso en 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

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, were, in fact, points in its favor. These seemingly adverse conditions allowed Costa Rica, instead of its neighbors, to take the lead in the development of coffee.

Guatemala and El Salvador 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 Ocean and then to Pacific. No other crop has had a similar or equally 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. In other countries, large land owners expropriated the holdings of small landholders. During the early years of independence, San José and Cartago donated coffee plants to indigents and poor peasants 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 Golden Bean began to take shape. This legend forms part of Costa Rica's egalitarian self-image. Although the coffee bonanza benefited the oligarchy, it also allowed ordinary Ticos to aspire to new roads and better cobblestone streets, larger homes and taller churches. It encouraged them to build more schools, improve their institutions and build a National Theater with marble from Carrara, open high schools with teachers educated in Europe and establish the country's first university.

History shows that Costa Rica was the first country in Central America, and one of the first in the Americas, to cultivate coffee and sell it to Europe. At this time, only a few Caribbean islands governed by the English and French were involved in coffee production. Oxcarts transported the first sacks of coffee from the Central Valley to Puntarenas, on the Pacific coast, where small boats ferried the coffee to a sailing ship and dispatched it to the port of Valparaíso, in Chile. There, English merchants re-labeled it "Valparaíso Coffee" and sent it to the United Kingdom. This was an interminable voyage through the Straits of Magellan and around Tierra del Fuego, before Costa Rican coffee finally reached the North Atlantic.

Finca El Balar, El Guarco, Cartago.

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 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 carretas 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.

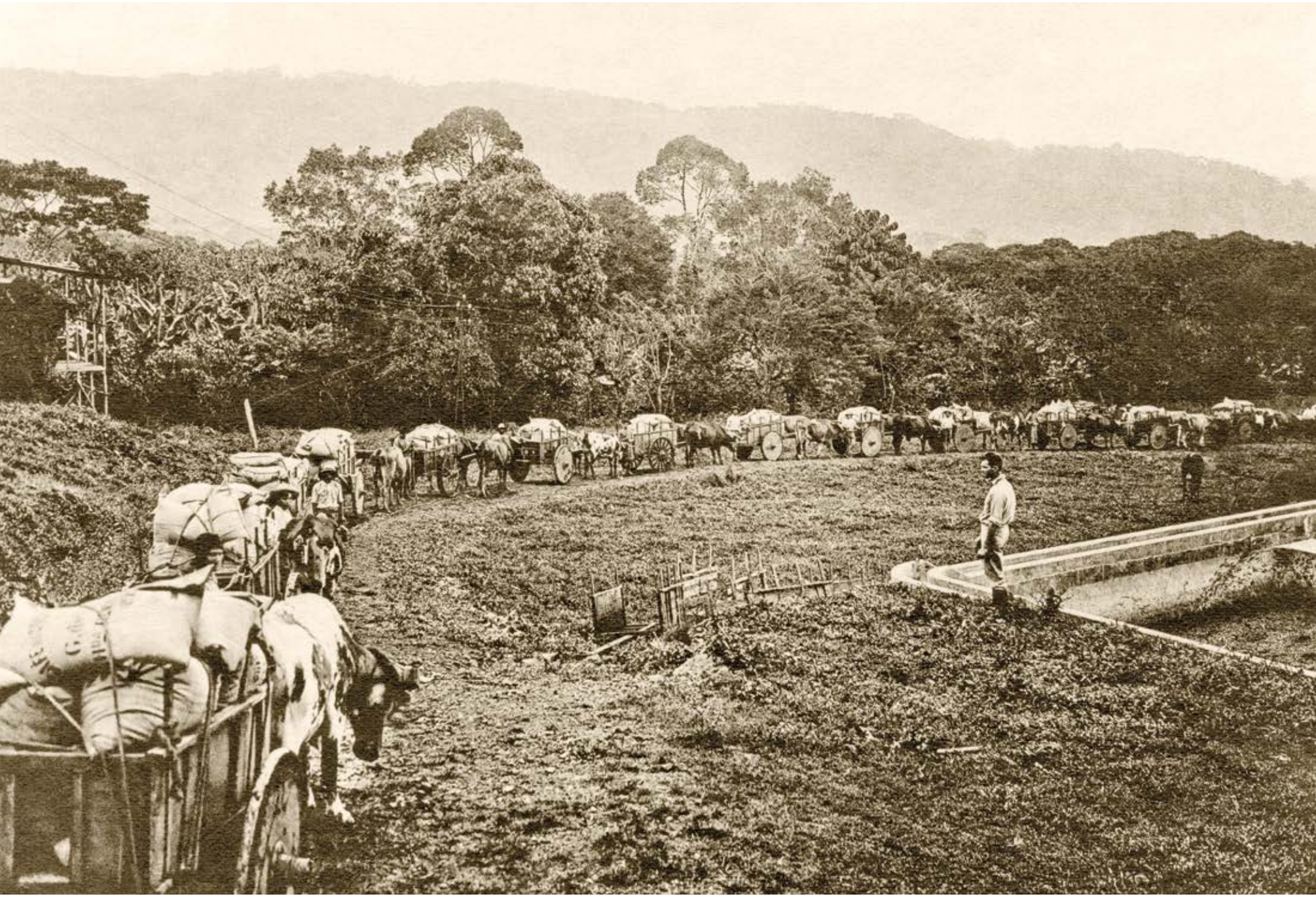
"THE MONARCH" AND THE HUNT FOR CLIENTS

Eleven years after the first formal shipment of coffee, the Captain of the 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 on 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 success, and soon Costa Rica began to contribute its share of coffee to the clamor for this beverage which had taken hold of European cities beginning in 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 altitudes (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 the Pacific Railroad in order to help shorten delivery times and prevent the beans from losing their qualities during transport.



Coca-Cola
KPH
40

EL TEATRO NACIONAL

Costa Rica como república le debe mucho a la forma en que quedaron repartidas -de manera más equitativa que en 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.

Durante una convalecencia del emperador brasileño Pedro II en 1888, su hija Isabel "La Redentora" consiguió 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.

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 a 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 llegada de artistas y artesanos italianos, contratados para hacer las pinturas, esculturas y acabados del Teatro. La tradición pictórica de los inmigrantes se encontró con la tradición de los boyeros ticos y artistas locales, dando pie a la carreta pintada, la cual es un híbrido entre la rudimentaria carreta campesina y la decoración del carrettu 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 en Barrio Aranjuez 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.

As a democratic republic, Costa Rica owes much to the fact that the land, and the resulting profits from coffee exports, were 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. Their aspiration was to build a theater worthy of hosting the best opera, theater and variety companies.

In 1888, 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, induced 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.

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.

THE NATIONAL THEATRE

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, flourishes and finishes of the theater. They shared their skills and ideas with local artisans and oxcart drivers, creating a famous union 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.

Antigua Casona de la Hacienda Juan Viñas, Turrialba.

TIEMPOS DIFÍCILES

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 "guaba"), 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.

Finca El Espino, Sabanilla de Alajuela

HARD TIMES

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 guaba), 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 entre Beneficiadores y pequeños Productores, causados por la imposibilidad de éstos de pagar sus deudas, 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 habría de 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 descendió a niveles alarmantes, solo 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 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

During the Cold War, coffee growers felt the sting of poverty, and conflicts grew between processors and small producers caused by the inability of the producers to pay their debts. These problems motivated the Costa Rican government to adopt a series of measures which, as it turned out, would create the coffee industry's modern production structure.

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 increased 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
COFFEE QUOTAS

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 Catuaí. Este cambio vino aparejado 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 en desarrollo.

Las 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.

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 Catuaí 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 all over the world.

Finca El Barreal, autopista General Cañas.

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 Arábiga, 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.

EL MODELO "TICO"

THE "TICO" MODEL"

By 1973 Costa Rica produced double the amount of coffee it had in 1955. The annual yield went from 738,000 46 kg. sacks to 1,836,000. The productivity of individual farms rose 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 solidify 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.

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.

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 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.

The enormous significance of this law lies 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 sector: producers focused on increasing productivity and on product quality, while processors and exporters concentrated on selling the product at the best possible price. This unique model created a win-win situation.

In Costa Rica "coffee is not sold, it is delivered" to the mill. This principle has allowed the Costa Rican government, and other members of the coffee sector, to ensure that the revenue generated by exports is distributed proportionally among producers, processors and exporters.

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 was able to enter the 21st century with its coffee sector fully integrated into a modern 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.

Within this context, coffee is a survivor, a legacy of the forces that caused Costa Rica to join the global economy soon after its independence and an important element of a diversified production structure. But coffee is actually much more than this: it is a living tradition, a fellow Costa Rican, a compatriot without which our landscape would be unrecognizable.

Regions

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, Erythrinas

VALLE CENTRAL

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

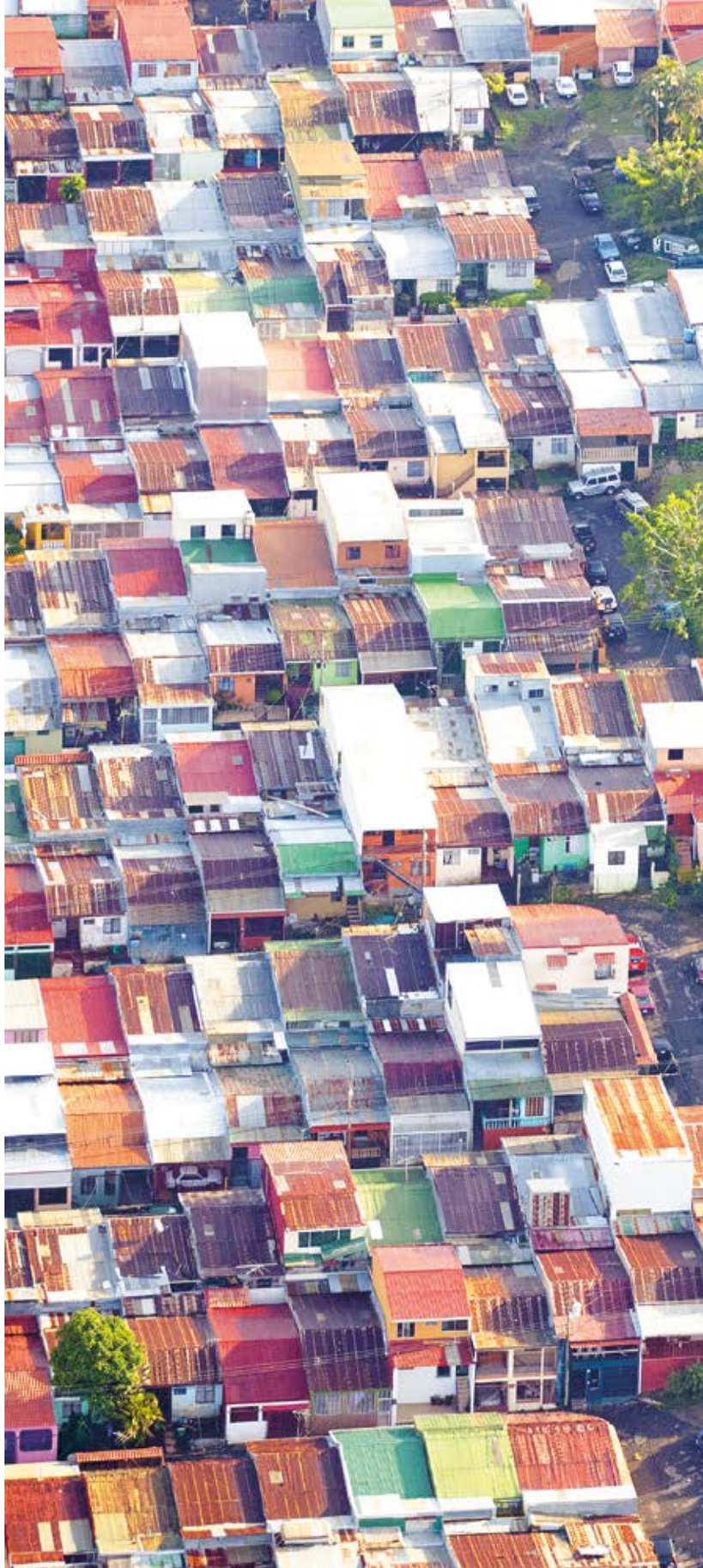
FROM PLANTATION TO CITYSCAPE

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.

Esta región se caracteriza por ser la más antigua, en la cual florecieron las capitales de tres provincias: Alajuela, Heredia y San José. Gran parte de la gente que hoy habita el Área Metropolitana, 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.

Three volcanoes and a gently undulating tectonic depression mark 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.

This is the oldest coffee region, where the close-by capitals of three provinces--Alajuela, Heredia and San Jose--flourished. 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 valuable 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.



Calle Vieja, Carrizal 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 que servían de sombra a los cafetales y que ahora bordean los edificios de apartamentos. 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, en el corazón de San José, era el último sobreviviente de prósperos beneficios que a lo largo del tiempo sucumbieron por la crisis financiera, por el alto precio que alcanzó la tierra o bien porque los herederos se volcaron a negocios más rentables.

Otros beneficios antiguos, con sus tapias de adobe, sus cornisas 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.

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 surround apartment buildings; streets and neighborhoods rise within 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 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.

Other former mills, with their thick adobe walls topped with red tiles and their ample drying yards, are lost in cities that no longer recognize them, islands in a tide of vehicles. 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 mills still survive. In many cases, these mills 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.

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.

Considered the oldest active coffee mill 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.

Doka Estate, Sabanilla de Alajuela.

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 SABOR DEL ORGULLO

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 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 backdrop of 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.

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.

History shows 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.

LAS BRISAS DEL VALLE

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.

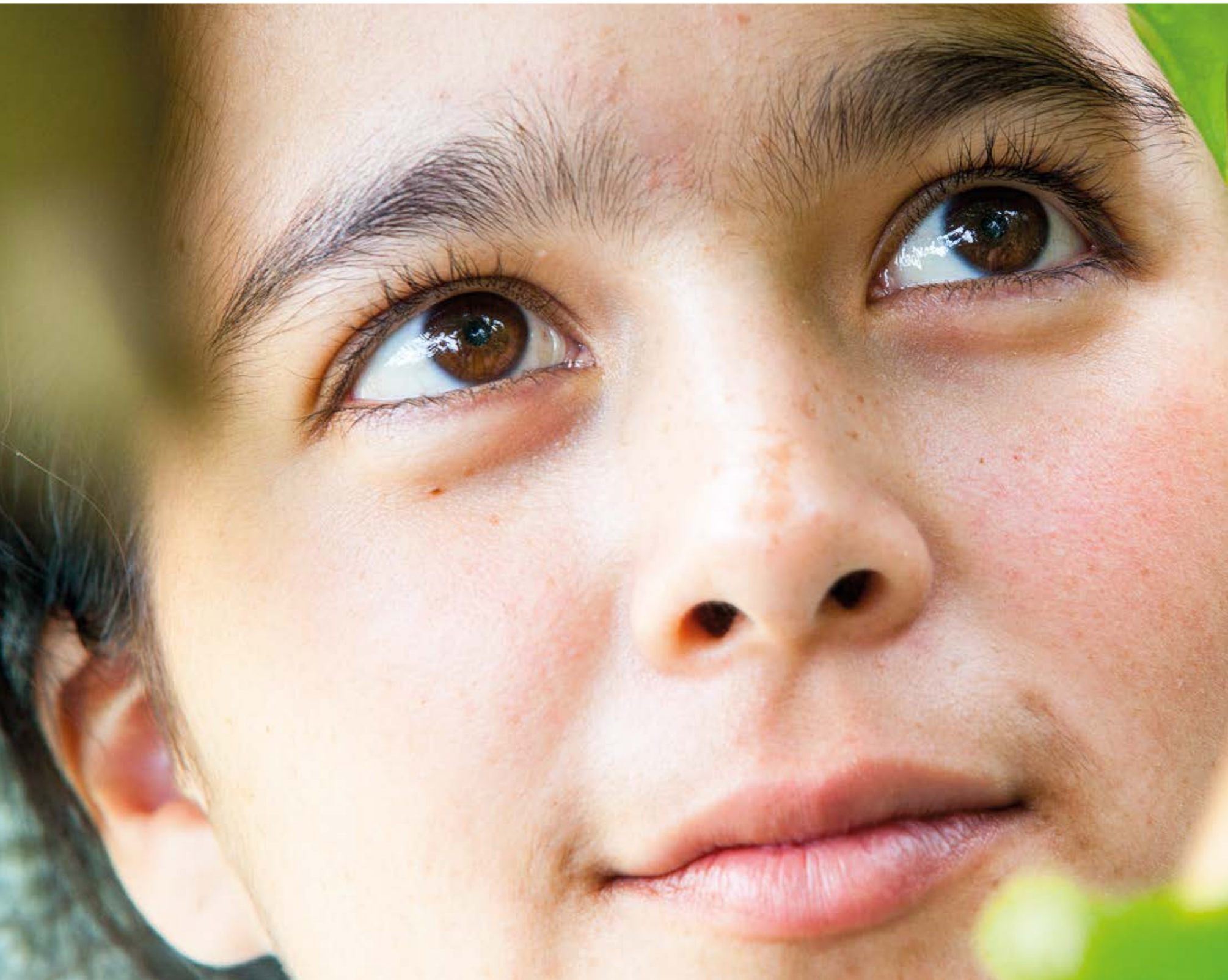
El café del Valle Central se ha refugiado en las laderas del volcán Barva y del Poás y en microclimas donde su calidad es inmejorable, pero hace ya mucho tiempo que las brisas del valle viajaron por encima de las montañas, llevando el aroma de las flores del café a todas las regiones del país, y con este aroma una ideología, una trama de relaciones sociales y económicas y una rica tradición.

VALLEY BREEZES

Coffee plantations have disappeared from many densely populated areas, replaced by cafes, hotels, art galleries, soccer stadiums, supermarkets, craft shops and other places where coffee plays a leading role. In many of these places, visitors can enjoy a cup of cappuccino, learn to prepare “café chorreado” (brewed coffee using a cloth filter) or purchase bags of local coffee to take home 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 other parts of the country. The spread of the coffee industry was based on passion, an intricate web of social and economic relations, and a wealth of tradition.

Finca La Indiana, San Isidro de Heredia.



TRES RÍOS

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, Erythrinas, 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, Erythrinae, Musaceae, Forest Trees

"Maravillados por el rico futuro que les prometía el grano, los precursores de la industria cafetalera -decía 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 las ciudades de San José y Cartago. El café se cultivó a lo largo del camino que conecta las dos ciudades, en los suelos enriquecidos por la actividad cercana del volcán Irazú, el más alto del país.

Así, a un lado y otro de la División Continental trazada por el alto de Ochomogo y el cerro La Carpintera, se esparcieron los cultivos. 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.

UNA TIERRA PREDESTINADA

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. Coffee was grown all along the road that connected the two cities, in the soils enriched by the activity of the country´s highest volcano, Irazú.

Coffee spread throughout both sides of the Continental Divide -- marked by the heights of Ochomogo and hills of La Carpintera. 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 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, un café que daba frutos tan exquisitos para su época que los catadores lo premiaron con el sobrenombre del "Bordeaux" de Costa Rica.

THE RISE AND FALL OF THE GRAND ESTATES

The prestige of Tres Ríos coffee was not determined by environmental factors only. In Tres Ríos, the creation of large coffee mills was instrumental. In addition, Tres Ríos is home to the former colonial capital, Cartago, which was one of the centers from which Costa Rican coffee first expanded. Coffee trees in this region bore fruit so exquisite for its time that tasters rewarded the area with the nickname the “Bordeaux of Costa Rica.”

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 de las fincas, 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 en viejos cafetales que pertenecían a la zona de Tres Ríos.

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.

For over two centuries, coffee lovers have written testimonials to the excellence the of the Cartago estates. Some narrate the beauty of the pruned and wooded farms, 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 return with luxury goods which they sold in stores when they returned.

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 the foundations of many of the buildings of their alma mater are sunk into the soil of the old coffee plantations of the Tres Ríos region.

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. U.S. coffeehouse chain Starbucks chose coffee grower Bellavista to be the first Costa Rican coffee offered when the company opened its first store in San Jose in 2012.

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.

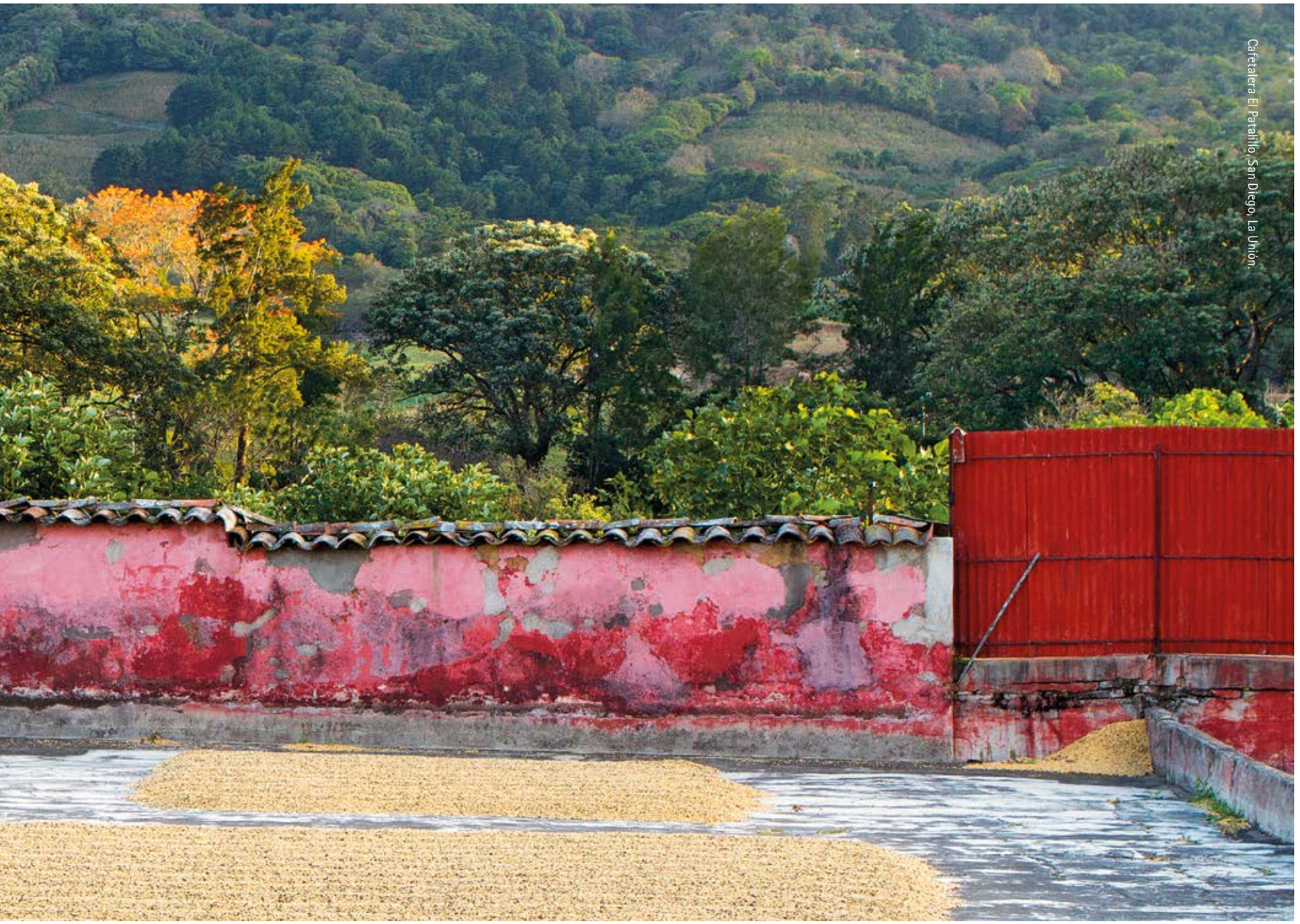
Procesos alternativos de beneficiado, como el semi-lavado, el natural, o el miel, u otros aún menos comunes como el Jaguar, el de fermentación anaeróbica y el soleado, han venido a enriquecer y hacer más complejo y competitivo el panorama de los cafés finos en todas las regiones, incluyendo por supuesto la de Tres Ríos.

THE MAGIC OF THE MILLING PROCESS

From very early in the nineteenth century, when Buenaventura Espinach established his mill at the El Molino estate near Cartago, the wet mill method has been employed to process coffee. While most mills use similar processes that are overseen by the Institute of Costa Rican Coffee (ICAFE), nowadays varied processing methods also are used. These methods vary with the altitude, variety of coffee plant, etc., in the quest to highlight certain qualities of the coffee bean.

Alternative milling processes are known by their industry specific nicknames of Semi-washed, Natural, Honey, or the even less-common Jaguar, Anaerobic Fermentation and Sunny. All of these have enriched the range of fine coffees from all the coffee growing regions, making them more complex and competitive. In Tres Ríos, alternative milling processes are thriving.

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.



Cafetalera El Patalillo, San Diego, La Unión.

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 mills 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 high quality agricultural practices has increased productivity and has contributed to this expansion. Visitors to many of these plantations can sense the knowledge derived from generations of growers. Their 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 care of coffee, of getting to know it and understanding its needs. These are people who know all there is to know about coffee, while still easily learn new information. It is not uncommon to see these farmers collaborating with agronomists in the search for new solutions to old problems. They work hard to 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.

WEST VALLEY

VALLE OCCIDENTAL

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, Erythrinas, 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, 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 esta región.

El Volcán Poás con su penacho de gases, los cerros y volcanes extintos que lo acompañan en su descenso hacia las tierras bajas del Pacífico, transformaron su fisonomía y fueron poblándose 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 descendía a la costa 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, 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 the presence of the volcano, it would have been impossible to achieve the high quality coffees produced in the Western Valley region, especially during the last 20 years.

The Poás Volcano is characterized by its plume of gases and ash, and accompanying foothills and extinct volcanoes along its descent toward the lowlands of the Pacific. This landscape created the optimal conditions for growing coffee. Logically, these lands became the sites of 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 on its way to the Pacific.

Hacienda Espíritu Santo, Naranjo

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)

A la izquierda un Productor depositando su café en las tradicionales “cajuelas” equivalentes a 20 litros.
A la derecha, la otra unidad de medida: la “fanega” (400 litros).

To the left a Producer depositing his coffee in the traditional cajuela, which holds 20 litres. On the right, the other unit of measurement: the fanega (400 litres).

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” y a sentirse parte de una comunidad de iguales: los “igualiticos”, 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.

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 beneficio su procesamiento.

“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,” and feel they are part of a community of equals: the “igualiticos” 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.

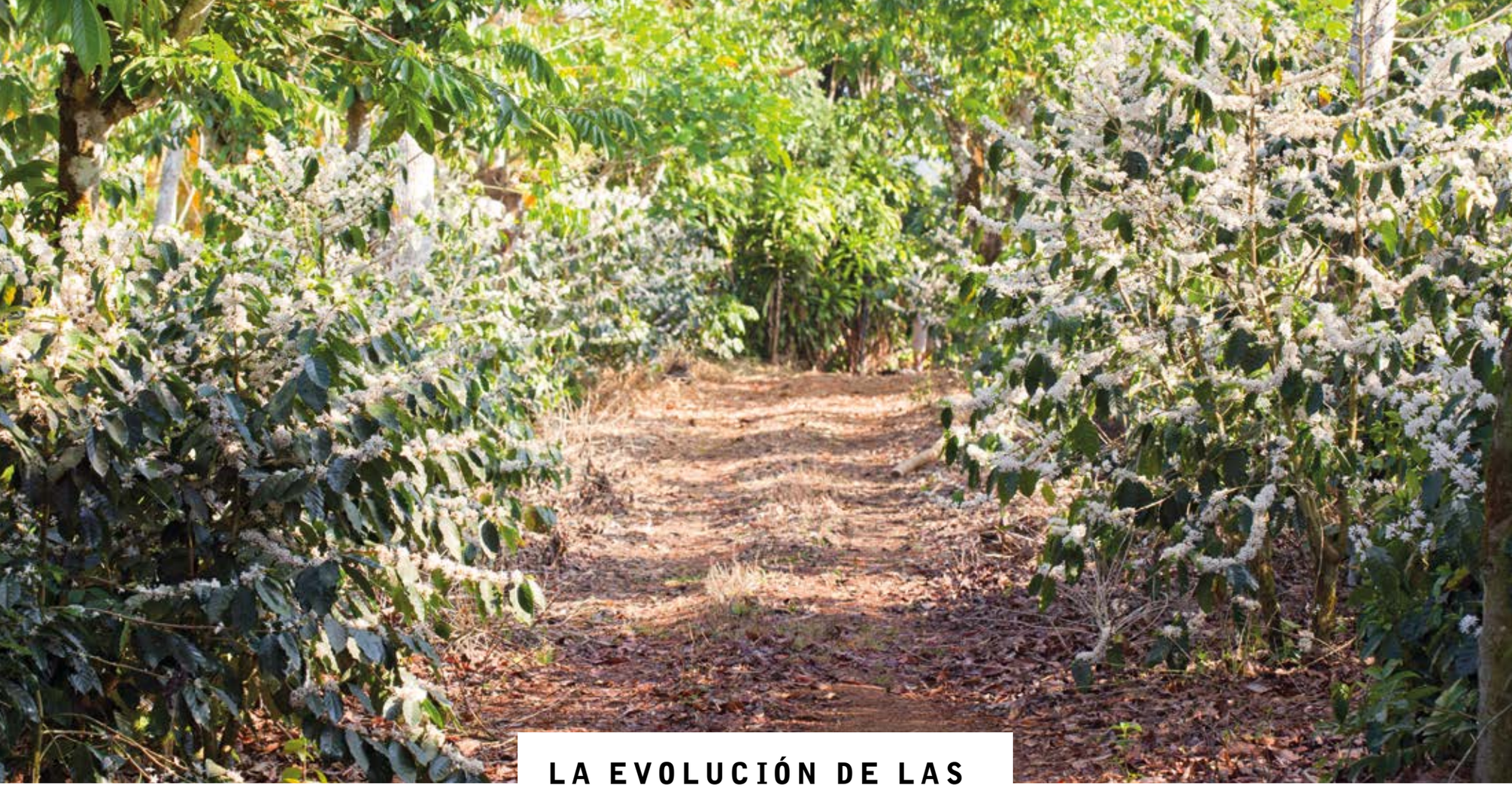
To a large extent, the survival of today’s small coffee farms is due to Act 2762, a law advocated by Luis Alberto Monge, a native of the Western Valley, who would later become president of the country. The law, which passed in 1961, contributed significantly to consolidating a production model, unique in the world, which eliminated intermediaries.

This law has been fundamental in guaranteeing the quality of coffee and supporting the Institute for the Protection of Coffee, created in 1933 to protect producers. In Costa Rica, unlike other countries, 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.

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%.

Patio El Aterrizaje, Hacienda Espiritu Santo, Naranjo.

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.

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. 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 guaba, 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 a 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.

The 1960s marked the end of the reign of the coffee variety called Typica. This variety came from Arabica plants that had predominated in Costa Rica since Padre Félix Valverde and Governor Tomás de Acosta introduced them at the beginning of the 19th century. The tall, conical Typica plants were progressively displaced by the Caturra and Catuaí varieties. With this shift, the coffee of Costa Rica radically changed. Caturra is a natural mutation of the Bourbon variety of Arabica that occurred in Brazil. Smaller and rounder plants produce a denser concentration of fruit. Catuaí is a cross between Caturra and Mundo Novo. It produces yellow fruit that does not fall off the branch easily, which is useful in areas with strong winds or rains.

In recent years, 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 environmentally friendly 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.

Finca Sumava, Lourdes, Naranjo.

MICROLOTES DE FAMA MUNDIAL

WORLD-FAMOUS "MICROLOTS"

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.

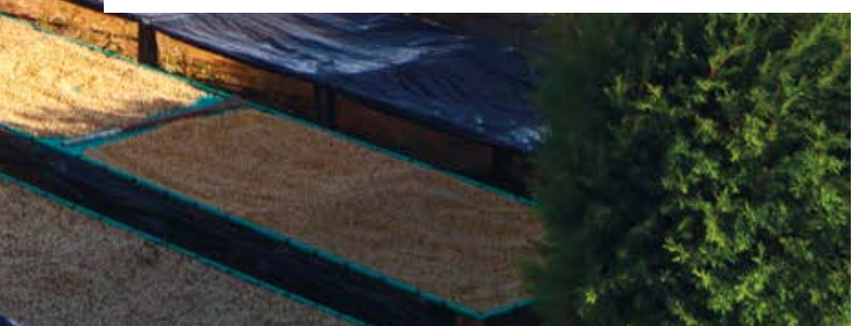
Si hay algo que distingue a los cafetaleros de esta región, es la convicción de renovar sus técnicas, perfeccionar sus conocimientos y generar variedades propias que han ganado aceptación mundial. Todos ellos saben que, como lo intuían correctamente sus antepasados, el sabor de la taza es consecuencia 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 Valle Occidental ha tenido un papel destacado en las 7 ediciones de la Taza de la Excelencia en las que Costa Rica ha participado y ha entrado al selecto grupo de los campeonatos internacionales de barismo por brindar tazas muy limpias y aromáticas. Desde el año 2013, cafés cultivados en Cirrí de Naranjo han quedado finalistas en subastas electrónicas en las que se paga hasta 25 veces más de su valor. Se trata de microlotes sembrados por modestas familias y pequeños propietarios por los que se ha llegado a pagar entre 4.000 y 6.000 dólares el quintal (46 kilos). Así Productores como Manuel Antonio Barrantes, del microbeneficio Herbazú y Oldemar Arrieta son ahora proveedores de exigentes cadenas como Maruyama Coffee, Sugi Coffee Roasting y Ponpon Coffee de Japón.

The cooperatives and producers of the Western Valley demonstrate an indomitable entrepreneurial spirit when 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.

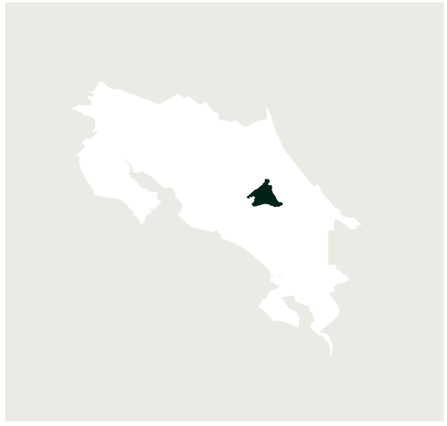
If there is something that distinguishes this region's coffee growers, it is their determination to improve their farming techniques, perfect their knowledge and to generate innovative varieties that win worldwide acceptance and acclaim. Like their ancestors before them, they know that the taste of every cup of coffee is the result of a delicate and complicated process. It begins with each small step in how the coffee beans are handled. 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 at auctions of fine coffees. This attention to detail can be seen in several farms in the canton of Naranjo.

The Western Valley has played an important role in the seven Cup of Excellence competitions where Costa Rica has participated. Due to its clean and aromatic properties, coffee from this region has been a top contender in international barista championships. Since 2013, coffee cultivated in Cirrí de Naranjo has been a finalist in electronic auctions where buyers have paid up to 25 times its value. Micro lots of coffee grown by small landowners on family-owned farms have sold for $4,000-$6,000 per quintal (46 kilos). And Western Valley producers including Manuel Antonio Barrantes of the Herbazú and Oldemar Arrieta are now selling to demanding international chains including Maruyama Coffee, Sugi Coffee Roasting and Ponpon Coffee of Japan.



Camas africanas secando pequeños lotes de café en Herbazú.

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



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: Erythrinas, Musáceas, Árboles forestales

TURRIALBA

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

Para encontrar un cafetal en la región de Turrialba, a menudo se debe traspasar la espesa cortina de los cañaverales. 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.

Sin embargo, esas manchas oscuras de Caturra y Catuaí 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.

EL SUSURRO DE LOS CAÑAVERALES

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 patches of coffee farms.

However, those little islands of the Caturra and Catuaí coffee plants do not appear to need more space, because here they have everything they need. The coffee plants thrive in an array of volcanic and alluvial soils rich in nitrogen provided by the Turrialba Volcano. The enjoy optimal altitudes; and two of the largest rivers in the country, the Reventazón and the Pacuare, snake through the valley. And the coffee nestles in the protective arms of the Talamanca Mountain Range, which shelter the valley's plantations from the Caribbean winds and regulates rainfall and humidity levels throughout the year.

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 la cosecha, que inicia en el mes de julio, se prolonga más que la de cualquier otra región del país.

Hacienda Juan Viñas, Turrialba.

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 presence of other agricultural efforts in the region has not hurt Turrialban coffee, instead becoming one of its strengths. This is a region where farmers apply the agroindustrial approach to farming, using modern techniques and investing in crop improvements that pay off. Thanks to this combination of factors, and the constant rain in Turrialba, blooms follow one after another until the coffee harvests begin in July and last longer than those in any other region in the country.

El valle de Turrialba fue de gran importancia en la era precolombina y el Monumento Nacional Guayabo parece testimoniar ese rol. En tiempos de la colonia, Turrialba se limitó a ser ruta de paso hacia el 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.

LAS GRANDES HACIENDAS

THE LARGE ESTATES

The Turrialba valley was of great importance in the pre-Columbian era, and the Guayabo National Monument testifies to that role. In colonial times, Turrialba was on the transit route from the Central Valley to the port of Matina, on the Caribbean coast. At this port, cacao grown in the Matina valley and some areas near Turrialba, such as Aquiares, was loaded onto ships. Owners of the plantations were wealthy Spanish families who settled in Cartago and chose cacao as their principal export crop in the second half of the 17th century. In these years, Costa Rica sent up to 200 tons of cacao per year for consumption in the courts of Spain.

Englishmen living in Jamaica also bought Costa Rican cacao, but the Miskito Indians of Nicaragua controlled this contraband trade. In Costa Rica, cacao farms were abandoned due to lack of laborers, 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 Costa Rica presidents Jesús Jiménez and Cleto González Víquez, to establish large estates in Tucurrique, Juan Viñas, Santa Rosa, Rosemount, Atirro, Canadá, Pejivalle and Tuis. Most of these estates included a sugar mill and one or more coffee mills, in addition to houses and villages for workers and their families.

ANTES Y DESPUÉS DEL TREN

BEFORE AND AFTER THE RAILROAD

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 punto 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 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.

Cecil 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, Cachí y en el Valle Central. Pronto, los Lindo se ubicaron entre los principales Exportadores de café del país.

The construction of 122 miles of railroad track 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 Puerto Limón.

Most of the lands through which the railroad passed were soon incorporated into the agro-export production model. Landowners grew 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, who helped make Costa Rica the multi-ethnic country it is today.

The route chosen for the railroad across the Reventazón and Turrialba valleys stretched for 40 kilometers and traversed lands between 600 and 1,500 meters above sea level. This terrain ismore than suitable for growing coffee. These lands were quickly occupied by English-speaking immigrants who were attracted by the land for sale, tax exemptions, and other benefits acquired by Minor Cooper Keith.

Cecil Vernon Lindo arrived from Jamaica soon after a hurricane devastated the sugar plantations of his family, joining his brother to work 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 elevations. His brothers Rupert and Stanley Lindo acquired other properties in Turrialba, Aquiares, Cachí and in the Central Valley. Soon, the Lindo family was one of the country's principal coffee exporters.

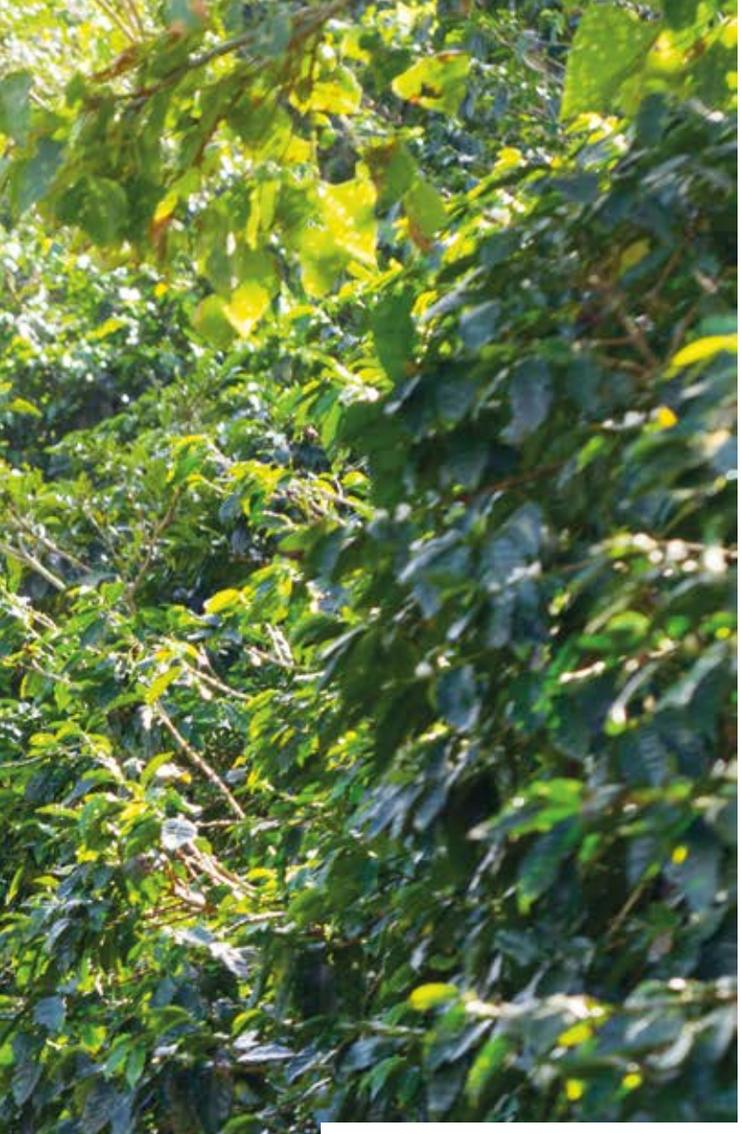
El High Grow Atlantic encontró las condiciones ideales para crecer en Turrialba donde se obtiene un café muy buscado por los mercados consumidores de espresso, capuchino y bebidas frías a base de café, por su leve acidez, buen cuerpo y aroma delicado.

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.

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.

Iglesia y benficio de Aquiares, Turrialba.

A typical workday at Aquiares Estate Coffee, where the mill 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.



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 partes más altas de las montañas turrialbeñas, sitios de difícil acceso que requerían de tenacidad y trabajo duro. Así, el café de esta región tiene esas dos caras: la hacienda altamente tecnificada y el parcelero decidido a producir un buen café en circunstancias 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), el cual 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 con mejores perfiles de sabor.

OPEN-AIR LABORATORY

With the passage of laws in the 1940s that protected workers, employers were obligated to pay for health insurance and fund many other social guarantees. Under this economic burden, 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. 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 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 Catuaí 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). This international university 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 with greater resistance to disease and unparalleled flavor.

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: Erythrinas, Musáceas

OROSI

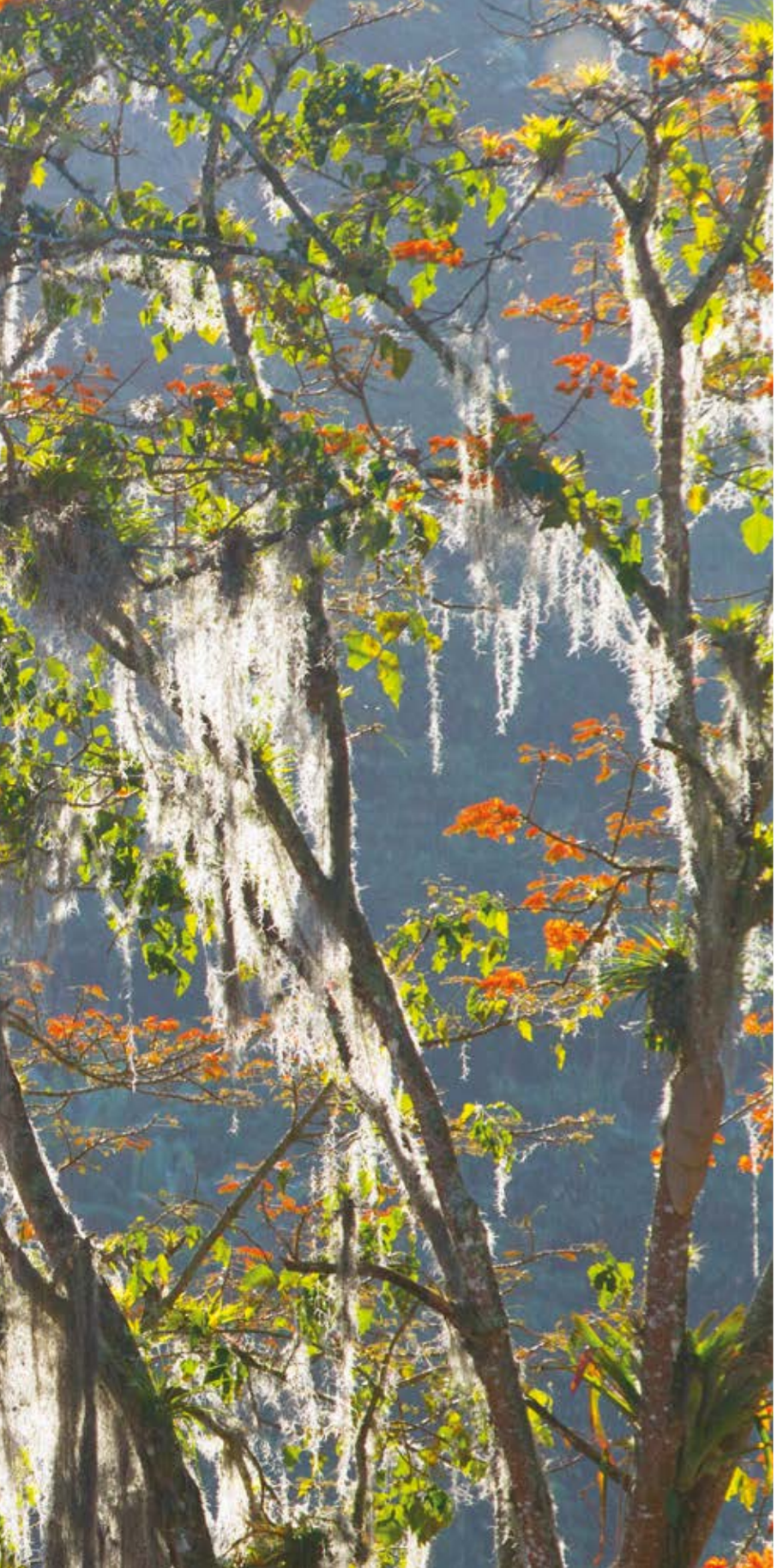
Altitude: 3,280 to 4,593 feet asl
Precipitation: 98 inches
Average temperature: 68 °F
Relative humidity: 82%
Harvest: September to March
Soil: Andisol
Shade: Erythrinae, Musaceae

UN JARDÍN BOTÁNICO

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. Es un valle de forma ovalada, cercado por montañas empinadas donde los cultivos se ven unos a otros como si fueran espectadores de un anfiteatro natural. Aquí se crean microclimas diferentes cada kilómetro y las floraciones y las cosechas tienen una determinada secuencia.

A BOTANICAL GARDEN

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 face each other 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.



En Orosi y Paraíso el café se recolecta entre setiembre y febrero, en Cachí de octubre a marzo. Y es que en Orosi se pierde la perspectiva de lo grande y lo pequeño, quizá porque desde sus montañas puede abarcarse, en una sola mirada, mucho más de lo que un jardinero botánico es capaz de imaginar. Esta región se destaca por producir un café muy suave, de ligera acidez, buen cuerpo y gran aroma.

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 que crean una imagen única, que no se parece a ninguna otra del país.

El cauce de varios ríos serpentea entre los cerros y desemboca 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.

In the areas around Orosi and Paraíso the coffee is picked between September 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 more varied landscapes than a botanist 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 villas 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.

Several rivers snake their way through the surrounding hills and flow into 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.

AMANECERES CON BRUMA

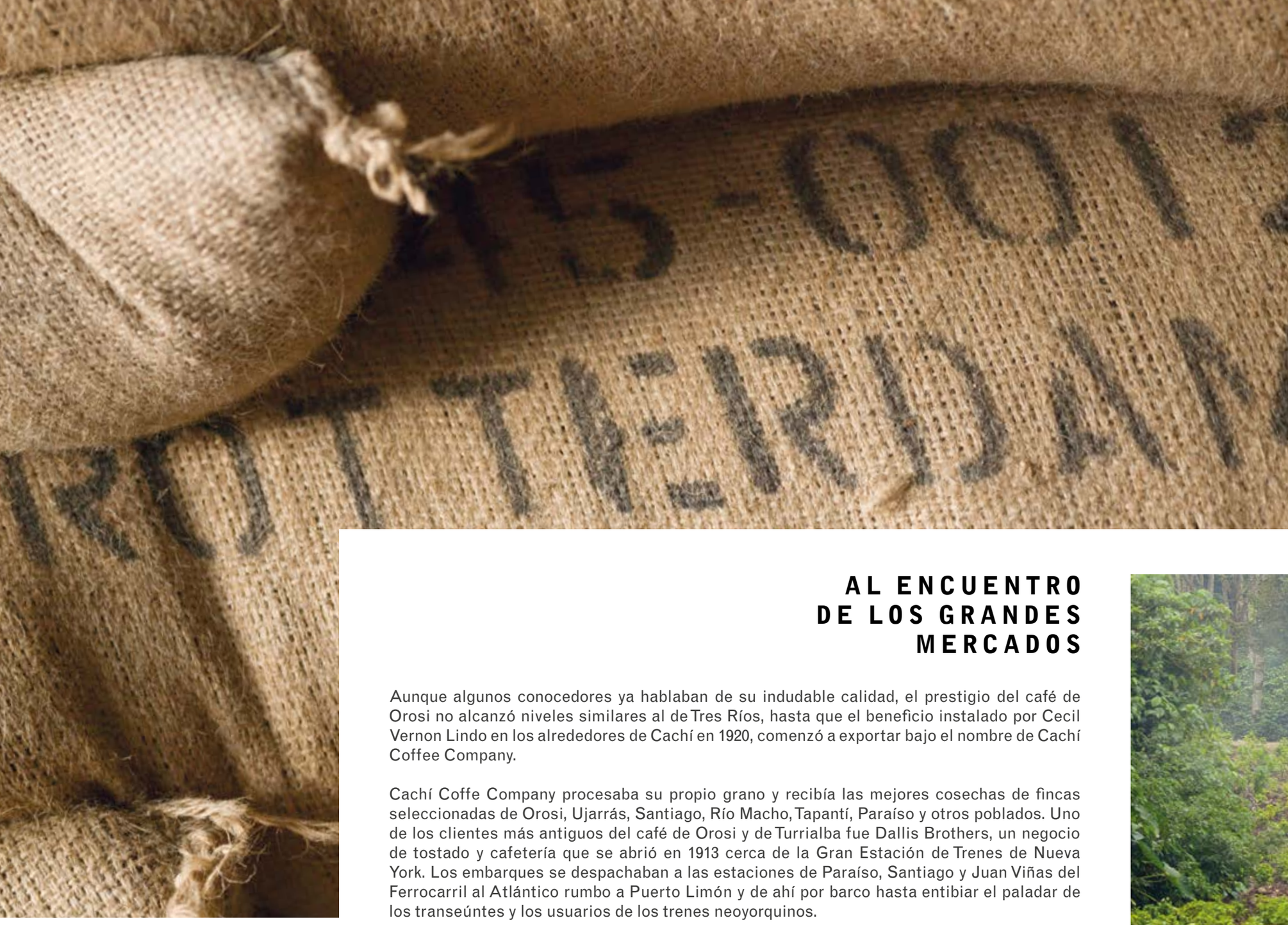
Todas las noches, la humedad desciende de las montañas y se condensa en el valle. Con las primeras luces del día, velos de nubes cubren las partes bajas y crean una capa vaporosa que se va disipando con el calor del sol. Son las famosas brumas de Cartago que dan a los amaneceres una luz y un encanto muy especial. El río Reventazón que nace en el Volcán Irazú y el 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.

MISTY SUNRISES

Every night, moisture descends from the mountains and condenses on the valley. With the first light of day, a veil of clouds covers the lower 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 lend the dawn a very special charm. The Reventazón river originates in the Irazú volcano, and the Grande de Orosi River descends from the Cerro de la Muerte, one of the country's highest mountains. Both have given birth to fertile land blessed with abundant water.

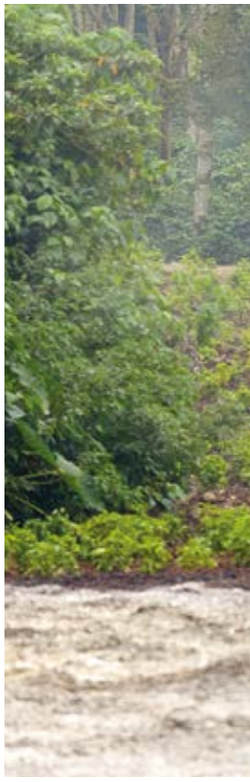
Orosi weather patterns are influenced by the dry season of the Pacific as well as the rainy season of the Caribbean. This region produces basically two types of coffee: High Grow Atlantic (HGA) between 900 and 1,200 meters above sea level and Strictly Hard Bean (SHB) between 1,200 and 1,700 meters. Orosi's particular geography also lends itself to experimentation.



AL ENCUENTRO DE LOS GRANDES MERCADOS

Aunque algunos conocedores ya hablaban de su indudable calidad, el prestigio del café de Orosi no alcanzó niveles similares al de Tres Ríos, hasta que el beneficio instalado por Cecil Vernon Lindo en los alrededores de Cachí en 1920, comenzó a exportar bajo el nombre de Cachí Coffee Company.

Cachí Coffe Company 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.



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.

SIGHTS SET ON MAJOR MARKETS

Although a few connoisseurs had called attention to the undeniable quality of Orosi coffee, the prestige of coffee from that region did not match that of Tres Ríos until the 1920s. This turning point came when the mill installed by Cecil Lindo near Cachí 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. Much of the coffee from Orosi and Turrialba was shipped to Dallis Brothers, a coffee roaster that 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, made their way to the port of Limón, and from there travelled by sea to New York City, where passengers on trains dranking cup after steaming cup.

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 realzar 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 Chúcaras 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 Cecil 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, yerno de Cecil Lindo, aceptó que buena parte de los cafetales de Cachí Coffee Company fueran inundados para crear la represa de Cachí y ayudó a convencer a otros finqueros afectados por el proyecto. Hoy la planta de Cachí abastece de energía a una parte importante del país y la disyuntiva entre producir electricidad o granos de oro se resolvió en buenos términos.

At that time, coffee crops 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: full-bodied, yet perfumed and delicious. Today, coffee from Orosi travels to even more diverse destinations. Most of the growers of the zone deliver their crop to large distribution companies that sell coffee through international markets. Others deliver their crops by mail to individual clients in remote countries, or even offer them on Amazon.com as exotic, limited production coffee.

Many large estates of the Orosi Valley have been subdivided or developed for tourists -- with restaurants for weekend visitors, hotels, and thermal baths. Saavy landowners have incorporated 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 micro mills specializing in gourmet coffee. Zalmari is owned by Marigold Murray, grandaughter of Cecil Lindo, who continues her family's dedication to producing coffee, although on a smaller scale and with a more exclusive clientele.

Members of the Lindo family have long played a leading role in the region. In 1968, Alex Murray Lindo, the son-in-law of Cecil Lindo, agreed to a plan to flood a large portion of the fields of the Cachí Coffee Company to create the Cachí hydroelectric dam. He then helped convince other farmers of the zone to do the same. Today the Cachí hydroelectric plant provides energy to a third of the country. The potential conflict between producing electricity versus growing coffee beans has been resolved on good terms.

TARRAZÚ

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, Erythrinas, 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 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

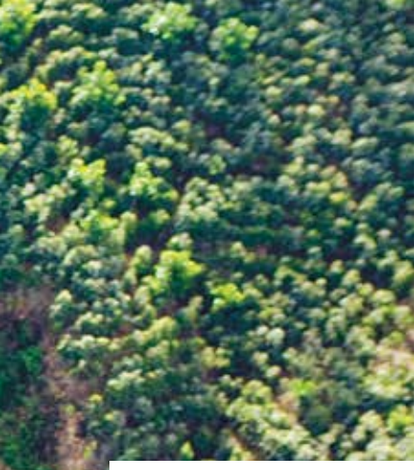
In April in Tarrazú, the formula never fails: ten days after the first rainfall, the coffee fields dazzle the senses. From the perfume of the flowers to the spectacle of seeing the plants all dressed in white, coffee delights. Bouquets reminiscent of citrus and jasmine huddle together on each branch, bush, field and ridge. This time of year is very exciting for the growers, as they receive their first indication of how abundant the coming harvest will be. “There has to be good rain so that the plants will flower” the farmers say.

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.

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.

The smell of a coffee field in bloom is both sweet and slightly sour. It is intense and encompassing without being cloying. Flying over the Dota valley, with the narrow ravines 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. For three days, work in the coffee fields is suspended and no one enters the fields so as to not disturb the flowers.

The botanical highpoint of coffee is the moment -- entrancing, short-lived and greatly anticipated by farmers and their families -- when they awake to see their 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, the coffee produced in this regions is perfectly balanced, meeting requirements for acidity, sweetness, body, aroma, and clarity.



ADIÓS A LA ESCARCHA
GOODBYE TO FROST

Tarrazú era montaña cubierta de denso bosque cuando se incorporó al mapa cafetalero en 1880. "A golpes de hacha" los colonizadores 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 del santoral católico: 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 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.

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.

Tarrazú is a mountainous area once covered by dense forest. When this region joined other coffee producing areas in the 1880s, "…with the blows of hatchets, the settlers converted the mountain 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.

Slowly but steadily settler families arrived from the towns of Aserrí and Desamparados at the end of the nineteenth century and the beginning of the twentieth. Their efforst to settle the Dota region generated many stories about the enormous difficulties faced by the first inhabitants as they struggled to tame the wild vegetation rich in precious woods. These stories told of 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.

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 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 processors have made in order for their coffee to achieve its present levels of excellence and renown.

Recibidor de Zapotal, San Lorenzo de Tarrazú.

Coffee collector in Zapotal, San Lorenzo de Tarrazú

CATADORES AL CAFETAL

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 Aserrí, 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. Desde entonces, Tarrazú tuvo un espacio privilegiado en el mercado estadounidense que pasó a convertirse en el comprador mayoritario del Café de Costa Rica.

Tarrazú 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, 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.

CUPPING IN THE COFFEE FIELDS

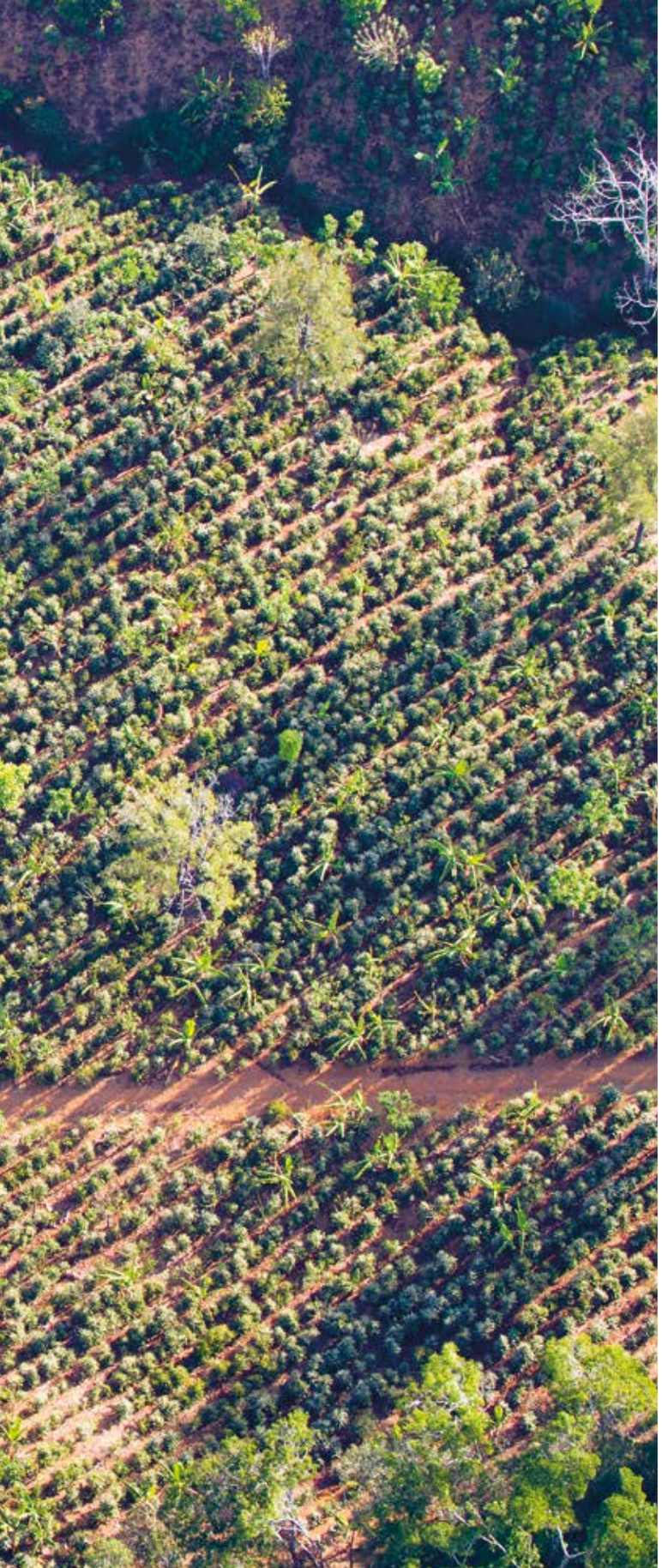
The fame of Tarrazú's coffee originated at the height of the World War I, when exports to Europe were paralyzed due to the conflict. Eduardo Bonilla, a coffee grower from Aserrí, travelled to Front Street in New York, where merchants of coffees from all over the world were concentrated, with 1,500 sacks 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 destination of Costa Rican coffee.

Tarrazú is the only region in the country where 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 the region has seen an increase in micro lot coffee and micro mills. Some growers have 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.

TOYOTA
OTRO...TOYOTA

Los recibidores reflejan, quizá mejor que ninguna declaración oficial, el hecho de que en Costa Rica "el café no se vende, se entrega" y se recibe, en un proceso en el que todos los involucrados en la cadena de valor se benefician del buen trato dado al grano.

The collector stations reflect, perhaps better than any official statement, the fact that in Costa Rica "coffee is not sold, it is delivered" and received, within a process in which all stakeholders in the value chain benefit from handling the coffee beans with care.



Los caficultores de la zona 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 para cultivar en sus fincas de acuerdo al tipo de suelos, los microclimas, las temperaturas, el tipo de sombra, entre otras 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 caficultura.

Así, a Tarrazú han llegado singulares personajes de cadenas japonesas, coreanas, australianas, 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 muchos de los finalistas de la Taza de la Excelencia son de Tarrazú, e incluso son vecinos entre sí.

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

To extract the best flavors, plants require extreme care and individual attention. The high prices commanded by these beans compensate for their painstaking production. This high profit margin 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 many of the finalists in the Cup of Excellence national competition were from Tarrazú.

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: Erythrinas, Musáceas e Ingas

GUANACASTE

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

GUANACASTE

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 agregaron 15 años más tarde con ayuda de catadores y expertos.

MANY PLACES, THE SAME COFFEE

Relative to other coffee producing regions, northern Costa Rica has only recently become active in coffee production. 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. They contended that this system did not give adequate consideration to quality because it didn't include criteria to distinguish 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.

CULTIVOS MUY RECIENTES

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.

A VERY RECENT CROP

Coffees that displayed certain physical and sensory characteristics were grouped on a map by flavor and traceability. In this way coffees that produced a flavorful, full-bodied, lightly acidic and well-balanced cup were grouped together. This group was called the Guanacaste region. Just as they associate the wine-producing grapes of Bordeaux with the region where they grow, consumers associate sherry, champagne, tequila and Roquefort cheese with the geographical area where they are produced. Similarly, 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. Vast plains where cattle graze and sugar cane and rice are grown dominate the landscape. Local authorities had always hoped to see coffee plants populate its highlands. At present, three types of coffee are grown in three Guanacaste 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 región es el que se obtiene al realizar la travesía desde Tilarán hasta las alturas de Monteverde, por un camino que bordea el Lago Arenal y la fila montañosa de Tilarán. 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.

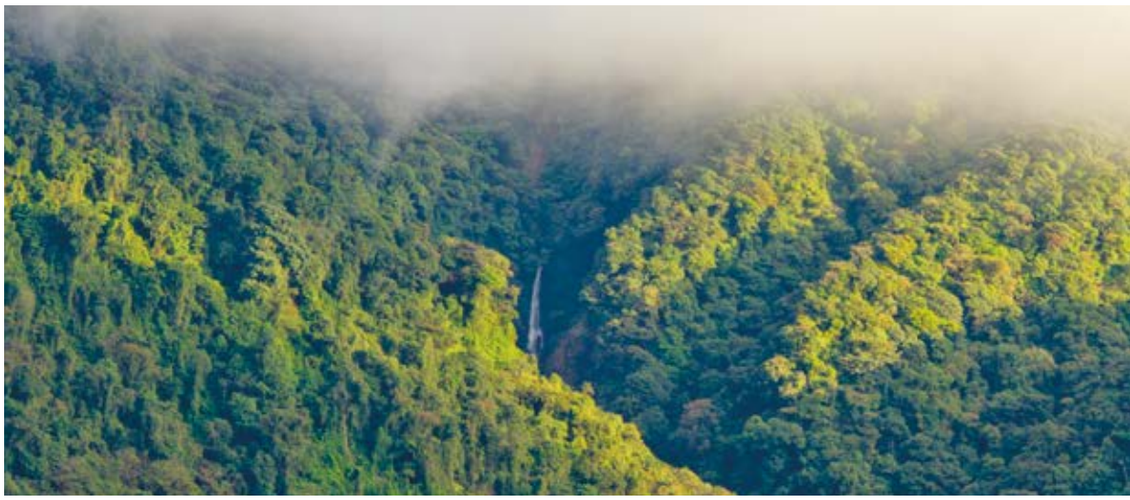
El viaje continúa en las húmedas cimas de Monteverde, cuya espectacular biodiversidad, reservas biológicas y el particular espíritu de sus habitantes lo han convertido en un poderoso imán para el turismo, asociado a la conservación y al cultivo de café orgánico, que se siembra en el Valle de San Luis 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 to the heights of Monteverde, on a road that begins at Lake Arenal and follows the mountainous ridge of Tilarán. On the way, one can see the majestic silhouettes of the Rincón de la Vieja, Miravalles, Tenorio and Arenal volcanos. As one travels south, the valleys follow one after another. They are dotted with coffee farms that are almost invisible due to their small size and cover provided by leafy shade trees.

Our trip continues to the summits of Monteverde, which are cloaked in cloud forest. Monteverde's spectacular biodiversity, biological reserves and the pioneer spirit of its residents has become a powerful magnet for tourists. Many visitors are 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.



ENTRE MINAS Y MONTES DE ORO

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 atrayendo 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 MOUNTAINS

Colonists arrived in Tilarán and Abangares to plant coffee in the hills where others had previously 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 government, 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 who were able to claim 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 per quintal (46 kilos).

This price increase created a dynamic export market, allowing the incorporation of the Nicoya Peninsula as the last frontier for coffee in Costa Rica. This expansion led to the construction of processing plants in Cerro Azul, Hojancha, Nandayure and Santa Cruz. Small producers and coffee cooperatives such as Coopecerroazul and Coopepilangosta dominate. Throughout these hills, coffees with sweet and chocolaty aromas are being produced by entreprenuers seeking new market niches.

Growers from the other two sub-regions have joined cooperatives that promote forest coffee. This practice of cultivating species of trees harvested for wood alongside coffee and also attracting visitors through guided tours is gaining popularity. In Montes de Oro, a consortium of cooperatives exists sells much of its production in the specialty coffee circuit. In these innovative ways, growers from Puntarenas and Guanacaste produce coffee that is as good that produced in traditional coffee growing regions of Costa Rica.

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

BRUNCA

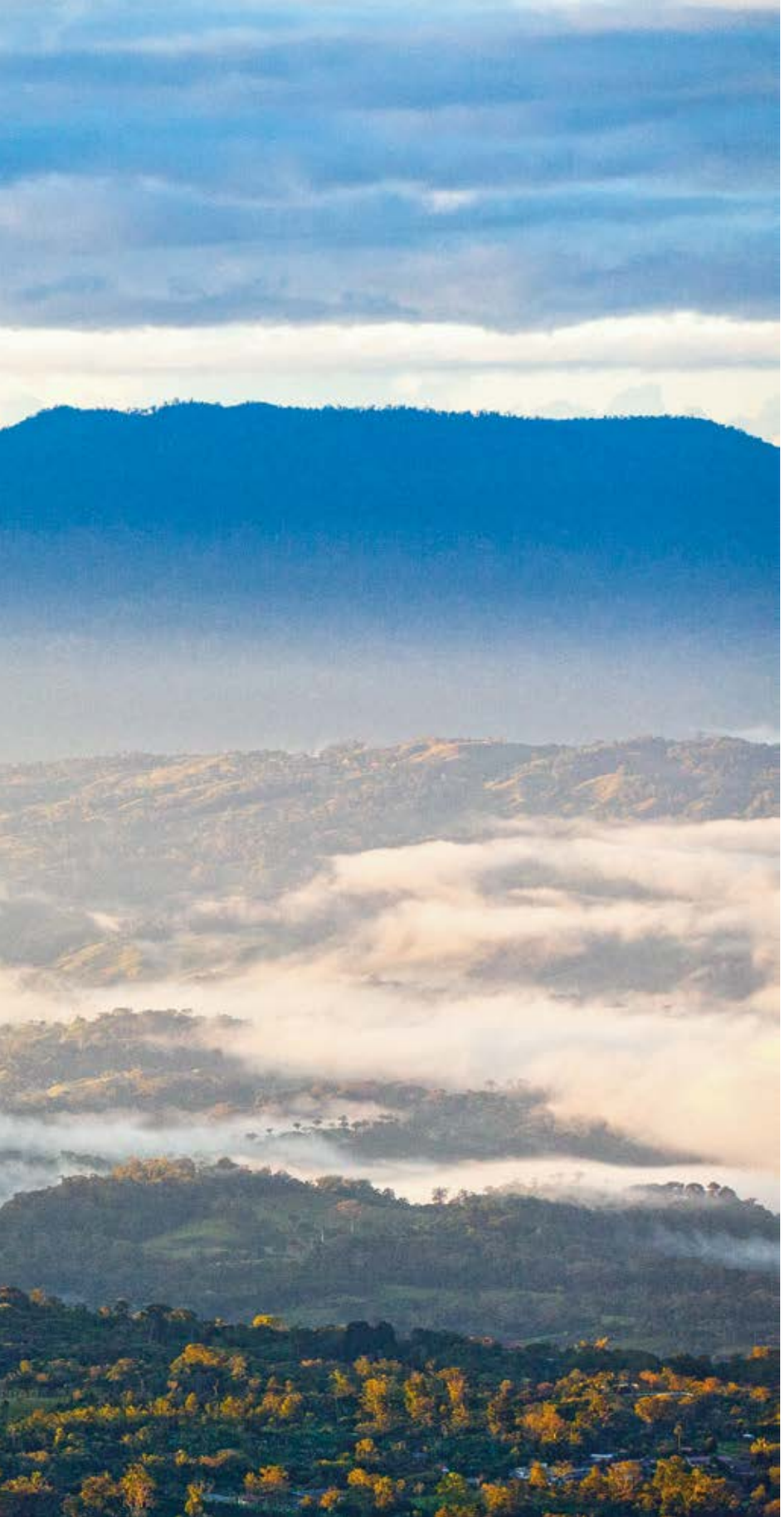
Altitude: 1,968 to 5,577 asl
Precipitation: 138 inches
Average temperature: 72 °F
Relative humidity: 85 to 100%
Harvest: August to February
Soil: Ultisol, Andisol
Shade: Timber trees, Leguminae, Fruit Trees

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 Bruncajc, uno de los grupos indígenas que habitan esta área desde antes de la llegada de los españoles en 1522. Fue la última región en incorporarse al mapa cafetalero costarricense y lleva un nombre indígena como denominación de origen en homenaje a las diversas etnias que encontraron refugio aquí.

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 Bruncajc), an indigenous group that inhabited the area before the Spanish arrived. This is the last region to join the map of coffee producing areas. Its product bears an indigenous name in tribute to the various ethnic groups that lived here.



De la región Brunca proceden cafés suaves, de liviana acidez y cafés de aromas más complejos con sabores cítricos y florales, así como el "Bat Coffee", uno de los más exóticos del mercado.

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.

The Brunca region produces smooth, lightly acidic coffees, as well as those with more complex aromas and citrus or floral flavors. It is also the home to "bat coffee," one of the most exotic products on the market.

A series of valleys extends between the Talamanca mountains and the Pacific coastal range, have been the last areas in the country to be found ecologically suited for coffee and 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.

DE SANSONETTI A BIOLLEY

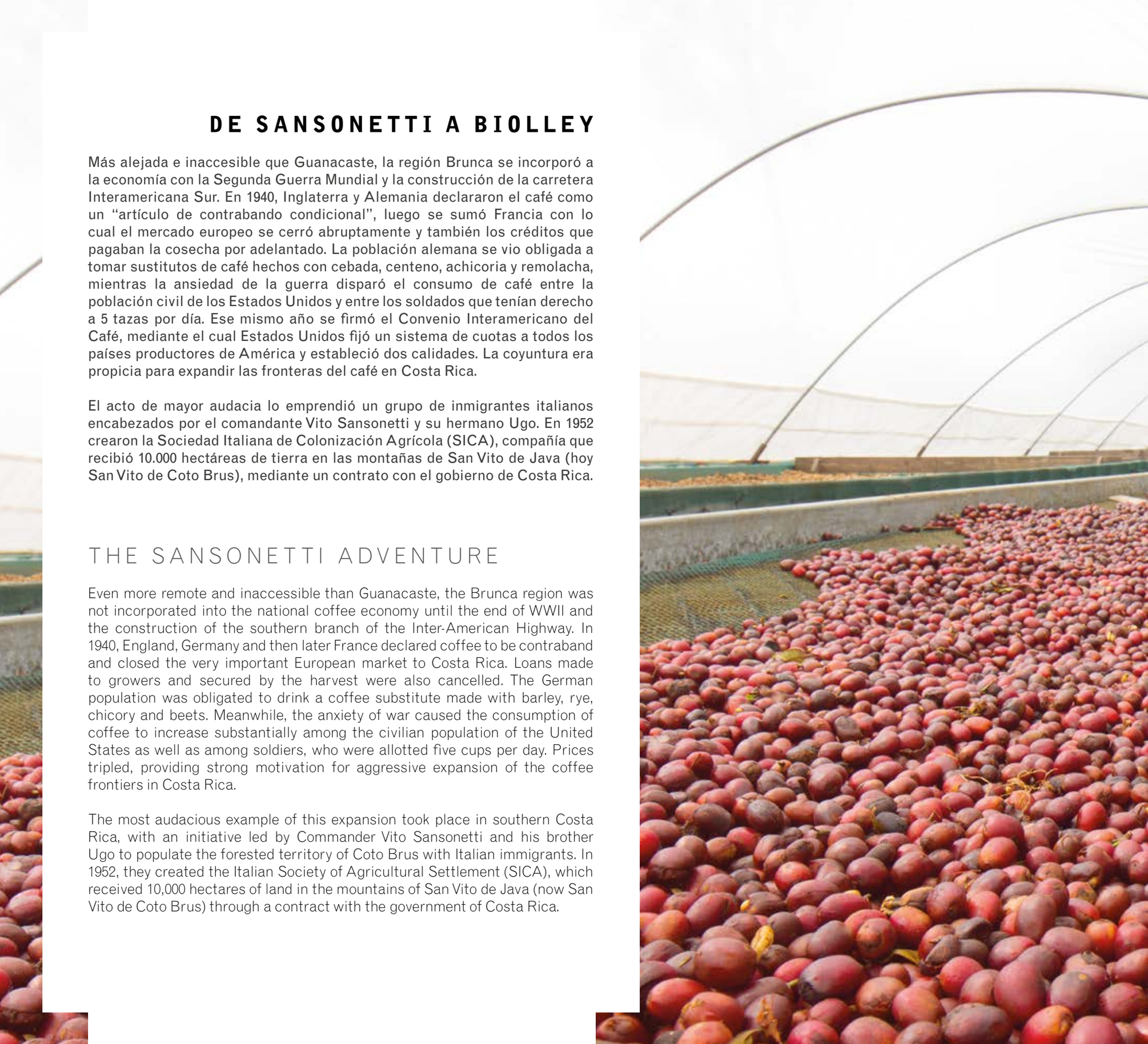
Más alejada e inaccesible que Guanacaste, la región Brunca se incorporó a la economía con la Segunda Guerra Mundial y la construcción de la carretera Interamericana Sur. En 1940, Inglaterra y Alemania declararon el café como un "artículo de contrabando condicional", luego se sumó Francia con lo cual 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 Sansonetti y su hermano Ugo. 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.

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 and 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 aggressive expansion of the coffee frontiers in Costa Rica.

The most audacious example of this expansion took place in southern Costa Rica, with an initiative led by Commander Vito Sansonetti and his brother Ugo to populate the forested territory of Coto Brus 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.



Los colonos italianos 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 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. 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 murciélago 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 Italian colonists were fleeing the economic stresses of postwar Italy. They installed themselves in the most remote corner of the jungle, on steep and broken terrain. Many gave up. Others suffered for ten years before they could make a decent living by planting coffee. Today, in Coto Brus there are over 2,600 coffee farms located in 75 different communities.

The great majority of farms, as well as the mills that serve them, are less than 60 or 70 years old and are owned by small producers. These mostly pristine areas have recently placed emphasis on obtaining environmental certifications. 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, the mill processes a large portion of the region's coffee. It has also become a rural tourist attraction.

Also found in Biolley is Coffea Diversa, an experimental farm that grows 400 varieties of coffee and processes "bat coffee" in very limited quantities. Gonzalo Hernández, the owner of the farm, tells of his early attempts to eliminate nuisance bats through the use of sound and other methods. Later, it occurred to him to collect, dry and process the beans selected by the bats. These interesting flying mammals don't swallow the coffee bean, but choose the ripest coffee "cherries" and eat the red fruit surrounding the bean. This "bat coffee" is exported in small quantities as one of the rarest varieties produced in Costa Rica.

CENTRO DE CULTURAS MILENARIAS

CENTER OF ANCIENT CULTURES

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.

De esta zona provienen las enigmáticas esferas de piedra de más de 16 toneladas que datan del 800 al 1500 de nuestra era. 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 jardines de mansiones privadas. Se presume que fueron esculpidas por los ancestros de los bruncas en un material parecido al granito y que jugaron roles muy importantes para esa extinta civilización.

Los indígenas actuales 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 orgullosamente lleva el nombre de sus ancestros.

The character and identity of the Brunca Region has been shaped by indigenous communities from the past and present. This area, inhabited by various ethnic groups and clans, includes indigenous territories and towns established by immigrants from the Central Valley. It also sees an annual migration of thousands of indigenous people between Panama and Costa Rica.

Thousands of people who are descendents of the area's 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. Their communal territories straddle Costa Rica and Panama, and they move freely within these areas.

This region also is the home to pre-Columbian stone spheres weighing up to 16 tons, vestiges of the Chiriquí period from 800 to 1500 AD. These spheres and the areas where they were originally found were declared in 2014 to be a UNESCO World Heritage Site. 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. They might have been used as 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 ancient 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.

BOURBON REY
FW
Mayagojipe
10-12-15 Natural
Villa Sarchi
Amarillo
10-12-15 Natural

Innovation

El protagonismo de las manos callosas de los trabajadores en la historia de nuestro café no es un mito, es un relato ampliamente documentado que está en la base de una cultura: la cultura que ha hecho de la defensa de las cualidades del grano mucho más que un buen negocio, una tradición, un reto colectivo, un rito. Tal y como describimos en los albores de este libro, el modelo "tico" comenzó a separarse del camino seguido por otros países desde que el cultivo del café comenzó a jugar un papel central en la consolidación de la pequeña propiedad agrícola. La fuerza de los pequeños Productores y la necesidad de fomentar el cultivo de calidad, con miras a obtener los mejores precios en los mercados internacionales, se plasmó en una serie de regulaciones, pactos entre Productores, Beneficiadores y Exportadores, que dieron origen, entre otras cosas, a la creación del ICAFE y a la promulgación de la ya mencionada "Ley Monge" en 1961, conocida en el sector como "Ley de Relaciones".

Visto desde la perspectiva de la innovación y el impacto de las decisiones políticas en la gestación de una taza de calidad, no es un hecho nada insignificante el que esta Ley estipule que el Beneficio solo puede percibir un 9% del precio de venta, más los gastos que realiza por procesar y mercadear el grano, esto deja a los Productores con el 80% de lo que se factura por el grano. En un marco como este, todas las partes involucradas en el proceso quedan comprometidas y se benefician equitativamente si la calidad del grano le hace obtener los mejores precios posibles de venta en el exterior.

EL RITO DE LA EXCELENCIA

THE RITE OF EXCELLENCE

The leading role played by the calloused hands of workers in the history of Costa Rican coffee is not a myth; it's a well-documented tale at the heart of our culture. Their sacrifices mean that preserving the quality of coffee is more than just good business: it's a tradition, a collective challenge and a rite. As described earlier in this book, the "Tico" model of coffee production diverged from the path followed by other countries when the coffee industry began to play a central role in consolidating small farms elsewhere in Latin America. Costa Rica's coffee industry was marked by the strength of small farmers in Costa Rica and the need to promote the cultivation of high quality coffee in order to obtain the best prices in international markets. This was reflected in a series of regulations and agreements between producers, processors and exporters. These measures gave rise to, among others things, the creation of ICAFE and the enactment of the above-mentioned "Monge Law" in 1961, known in the coffee industry as the "Law of Relations".

In terms of innovation and the impact of public policies to promote quality coffee, these advances were important. Under this law, the mill can only receive nine percent of the coffee's sale price, plus expenses incurred in processing and marketing the coffee. This leaves producers earning 80 percent of the sale price. Within this framework, all parties involved in the process are committed to each other. All stakeholders benefit equally when the coffee's high quality enables them to obtain the best possible prices for its sale abroad.

Finca La Loma, Llano Bonito de León Cortés.

Desde antes del amanecer, la vida en el cafetal se rige por principios que se traducen posteriormente en atributos positivos de la cosecha. Todos los Recolectores que laboran en las plantaciones saben que al entregar se les pagará por volumen, no por peso. Esto los estimula a ellos, así como al propietario de la finca, a entregar al beneficio solo café maduro y seleccionado manualmente, del mayor tamaño posible.

Al caer la tarde, el café que se recolecta debe estar en el recibidor y en la noche ya debe estar procesándose en los beneficios de café, reduciendo al mínimo el riesgo de alguna fermentación indeseable, contaminación o ataque de hongos. Allí, siempre cumpliendo con las regulaciones establecidas en la Ley, los encargados del beneficio deben asegurarse de no recibir más de un 2% de café verde, antes de iniciar los procesos de despulpado y demás tareas, cuya ejecución -sea cual sea el método escogido para tratar cada lote- buscará agregar el mayor valor posible.

On a coffee plantation, beginning before dawn, life is governed by principles that later translate into positive attributes of the crop. For example, all the coffee harvesters know that the coffee picked and delivered will be paid for based on its volume, not weight. This encourages them, as well as the estate's owner, to deliver only large, ripe, hand-selected coffee fruit.

By late afternoon, all coffee picked is turned over to the collectors and taken immediately to the mill to be processed, which reduces the risk of unwanted fermentation, contamination or fungal attack. Once the coffee arrives, the managers of the mill must ensure that the coffee contains no more than two percent green coffee before starting the pulping process and other tasks. The goal of the mill, regardless of the specific method chosen to treat each lot, is to add as much value to the crop as possible.

LOS TRILLOS DEL CAMBIO

Desde que en los años 70 del siglo pasado se tomó la determinación de excluir del territorio nacional el café de la variedad Robusta, para garantizar a los mercados una producción 100% Arábiga, la agroindustria del café de Costa Rica se decantó por buscar sobresalir entre los mejores cafés del mundo a partir de la sofisticación de sus sabores y aromas, es decir, buscando la fidelidad del consumidor con base en un producto que le aportara algo más que volumen y precio. Ese camino ha resultado ser más ancho, fructífero, sorprendente y lleno de atajos de lo que parecía hace 30 o 40 años.

Un giro importante se dio hacia 1985 con la ruptura de una vieja norma que llevaba a todos los Beneficiadores a exportar en su totalidad el grano de primera y a dejar para consumo interno solamente el grano de más baja calidad. A lo largo de siglo y medio, esa tradición había sido la causante de una inmensa paradoja: los que más sabíamos acerca de como producir el mejor café del mundo, éramos incapaces de decir a qué sabía.

PATHS OF CHANGE

Costa Rican coffee sector strives to stand out among the world's best coffees based on the sophistication of its flavors and aromas. Crucial to this commitment to excellence was the 1970s decision to prohibit growing the Robusta variety of coffee within the national territory in order to assure the markets that coffee from Costa Rica would be 100% Arabica. This path, which sought to base customer loyalty on something more than just volume and price, has proven over the past 30 to 40 years to be wide and fruitful. It has also offered surprising shortcuts.

A major shift in the Costa Rican coffee industry occurred around 1985, with a departure from the longstanding custom where processors would export all of the higher quality coffee produced. They reserved only coffee of lower quality for the local market. For a century and a half this practice was at the root of an immense paradox: Costa Ricans, who knew more than anyone about how to produce the world's best coffee, were at the same time unable to recognize how this coffee should taste.

Geisha
30-11-15
Geisha miel
7-12-15

JPS
Patron Robusta
DuduKA B
Patron
Robusta

De hecho a mediados de la década de 1990 todavía el 90% de la población prefería el café de torrefacción mezclado con azúcar, por encima del café puro. Sin embargo, la iniciativa de Café Britt, de comenzar a tostar y comercializar café gourmet dirigido al mercado interno, vino a provocar una reacción en cadena que llevó a otras empresas tostadoras a impulsar marcas de café puro, que se fueron adueñando del gusto de las nuevas generaciones de consumidores.

Esta evolución, así como el conjunto de aprendizajes que la renovación dejó en un creciente grupo de Tostadores nacionales, tuvo su repercusión en toda la cultura cafetalera del país. El auge del consumo local encendió el interés de los diversos actores en el proceso productivo para buscar innovaciones que agregaran valor a las nacientes y cada vez más especializadas marcas de café. Hasta marcas comerciales de gran tradición, asociadas con las viejas costumbres, se atrevieron a salir a centrar sus esfuerzos de mercadeo en la promoción de versiones "tueste claro", "tueste oscuro", "espresso" u "orgánico", o a seguir los pasos de Britt impulsando versiones con denominaciones como "Tarrazú", "Poás", "Turrialba" o "Nicoya".

In fact, even in the mid-1990s, 90 percent of the population still preferred the lower quality coffee that was roasted mixed with sugar rather than pure coffee. However, the initiative of Café Britt to roast and sell gourmet coffee in the local market provoked a chain reaction whereby other roasters began to market gourmet brands of coffee locally. This has led to a complete change in the tastes and preferences of new generations of local consumers.

This evolution of local tastes, combined with knowledge acquired by Costa Rican roasters during the shift to bring high quality coffee to the local market, rippled throughout the nation's coffee sector. The local boom in the consumption of higher quality coffee led even the most conservative actors in the coffee industry to seek innovations to add value to new, more specialized brands of coffee. This led them to follow the lead of Café Britt in offering variations such as "light roast," "dark roast," "espresso" or "organic." Many also embraced the practice of marketing coffees by referring to the specific regions where they were produced, such as "Tarrazú", "Poas", "Turrialba" or "Nicoya".

Muchas fincas han aprendido a beneficiar en el sitio aprovechando su control sobre esta fase del proceso para agregar más y más valor a la cosecha.

Many farms have learned to process the coffee on-site and using their control over this phase of the production process to add more and more value to the crop.

Pero la búsqueda de la excelencia en la finca no se quedó solo en las técnicas de cultivo. La proliferación de los microbeneficios ha sido una consecuencia lógica del salto en el perfeccionamiento del grano y el crecimiento de las opciones gourmet en el mercado interno. En todas las regiones productoras gran cantidad de fincas han aprendido a beneficiar en el sitio, reduciendo el tiempo desde la corta hasta el café en verde y aprovechando su control sobre esta fase del proceso para agregar más y más valor a la cosecha, del mismo modo en que lo ha hecho por siglos la industria vitivinícola.

Los experimentos con las diversas variedades de "miel": black, red, yellow y otros que se distinguen básicamente por la cantidad de pulpa que dejan adherida al grano; o el café "natural", secado con toda su pulpa, han abierto una ventana por la que ha entrado a las fincas una nueva luz, la luz de la diversificación y la excelencia basada en el dominio de procesos que durante cerca de 200 años estuvieron en manos de un selecto puñado de especialistas, los grandes Beneficiadores, cuyo rol hoy ha adquirido un nuevo significado, alternando su protagonismo con el de una camada de "nuevos expertos".

LA ERA DE LOS MICROBENEFICIOS

THE ERA OF THE MICRO MILLS

The pursuit of excellence on the farm has not been limited to cultivation techniques. The proliferation of micro mills has been a logical result of the improved quality of coffee grown in Costa Rica and the proliferation of gourmet options on the domestic market. In each of the producing regions, many farms have learned to process coffee on-site, reducing the time from the harvest to green coffee. Their control over this phase of the production process helps add value to the crop, just as the wine industry has done for centuries.

Coffee growers are experimenting with different varieties of semi-washed coffee, called "honey." This process reduces the acidity of the traditionally fully washed Costa Rican coffee profile. There are three levels of honey processed coffees; Yellow, Red, and Black. The processes are distinguished by the amount of pulp left attached to the bean. Honey processed coffees contrast with "natural" coffee, which is dried with all of its pulp. These new processes opened a window through which a new light is shining on coffee farms. This light represents opportunities for diversification and excellence based on the mastery of processes that for almost 200 years were restricted to select handful of specialists in the large mills. Today, traditional large mills must share their role with the upcoming generation of "new experts."

El proceso ha sido tan intenso que podemos hablar de una verdadera "fiebre" de los microbeneficios a lo largo y ancho de todas las regiones cafetaleras del país. Tan solo en una década Costa Rica pasó de tener un puñado de grandes beneficios a tener hoy cerca de doscientos veinte, la mayoría de ellos con un área de secado muy reducida en comparación con los grandes patios de los beneficios tradicionales, y por ende, con posibilidades diferentes en el procesamiento del grano.

La pequeñez ha impulsado a los microbeneficios a ser osados, experimentar con micro y nano lotes, hacer pruebas de proceso que les han llevado a buscar innovaciones (o a veces simplemente a "encontrarse" con ellas), a crear soluciones artesanales y descubrir nuevos aromas y sabores.

En esta apertura ha jugado también un papel importante, en los últimos años, la tendencia a probar con variedades de café distintas a las ya tradicionales Caturra y Catuaí, presentes en todo el territorio nacional. No es extraño ahora encontrar entre las decenas de nuevas marcas creadas a partir de los microbeneficios bolsas de café en las que, además de promocionar el tipo de beneficiado (honey o natural, por ejemplo), se anota como un rasgo diferenciador si la variedad del grano es Typica, Bourbon u otra.

Incluso entre de las iniciativas que toman los Productores en las diversas regiones, es posible encontrarse con catas de café abiertas al público en general, en las que parte de la oferta consiste en probar variedades distintas y educar el paladar para saborear sus cualidades. En alguna de estas catas organizada por una cafetería ya tradicional en la región de Tarrazú, por ejemplo uno puede llegar a probar hasta una taza de la proscrita variedad Robusta. La iniciativa es valiosa, aunque solo sea para reafirmar el acierto de la política-país de dedicarse al desarrollo basado en los cafés Arábiga.

En el ancho camino de la diversificación y la búsqueda de valor agregado, son de reseñar las iniciativas de la finca Brumas del Zurquí, de San Isidro de Heredia, que ha logrado importantes reconocimientos a partir del cultivo de la variedad Geisha, así como los éxitos de Coffea Diversa, la marca de café procedente de una finca en Altamira de Biolley de Pérez Zeledón, al sur del país, que posee una colección de casi quinientas variedades botánicas de café. Estos últimos han optado por experimentar con micro lotes de Typica, Bourbon, Montecristo, Geisha, Guadalupe, Moka y muchas más, sembradas todas a la misma altura y con las mismas condiciones de clima y suelo, generando inclusive un espacio para la gestación natural de nuevas variantes.

This process has been so intense that it can truly be described as a micro mill "fever" that had affected all of the coffee growing regions. In only one decade, the number of mills in Costa Rica has grown from a handful of large mills to about 220. Most of these have very small drying areas compared to the large patios of the traditional mills. This proliferation has created many options for processing coffee beans.

A trend favoring small quantities has prompted micro mills to boldly experiment with micro and nano batches. By testing new processes, they have embraced (or sometimes stumbled across) innovations, thus creating craft solutions and discovering new aromas and flavors.

Experimenting with different varieties of traditional Caturra and Catuaí coffees is a trend in Costa Rica today. It's not unusual to find bags of these coffees among the dozens of new brands created by the micro mills. The labels of these products describe not only the kind of processing (honey or natural, for example), but also the variety of the bean, such as Typica or Bourbon, among others.

As part of regional initiatives by producers, it's possible to find coffee tastings open to the public. At these events, the goal is to educate the palate to savor the qualities of different varieties. For example, at some of the tastings organized in the Tarrazú region, one can even try a cup of the Robusta variety. This experience is valuable, if only to reaffirm the wisdom of the country's policy of basing the development of the coffee sector solely on Arabica coffees.

In the drive to diversify and the search for added value, initiatives by the Brumas del Zurquí estate in San Isidro de Heredia have been important. This grower has as achieved significant recognition for cultivating the Geisha variety. Another producer, Coffea Diversa, in Altamira de Biolley, Perez Zeledon (in the southern part of the country), has a collection of nearly five hundred botanical varieties of coffee. Coffea Diversa has experimented with planting micro lots of Typica, Bourbon, Montecristo, Geisha, Guadalupe, Moka and many other varieties at the same altitude and under the same climate and soil conditions, creating space for the natural gestation of new varieties.

La pequeñez ha impulsado a los microbeneficios a ser osados, a experimentar con micro y nano lotes.

This trend toward smallness has prompted boldness on the part of the micro mills in experimenting with micro and nano batches.

LA REVOLUCIÓN EN EL GUSTO

En un lapso de tan solo 20 años pasamos de ser un sector cafetalero experto en garantizar la calidad de producción, pero absolutamente ignorante en lo que se refiere al disfrute de la taza, a tener -por ejemplo- campeones mundiales en especialidades clave para el desarrollo de valores agregados al producto, como es la catación, y a entrar en un proceso de transformación de la industria basado en la experimentación y el perfeccionamiento de las técnicas de cultivo, beneficiado y tostado, modificando procesos en los que antes observábamos protocolos prácticamente inamovibles.

En otras palabras, en un período muy corto nuestros Productores pasaron a ser los primeros jueces de la excelencia de sus propios lotes. Se trata de toda una revolución que aún está en proceso y que ha sido encabezada por una generación completa de hijos de familias de tradición cafetalera. Los muchachos y muchachas que crecieron entre cafetales en los años 80 y 90 del siglo pasado, hoy son agrónomos, baristas, catadores expertos y mercadólogos empeñados en regirse por nuevos estándares de calidad y conseguir para sus cosechas los precios más altos del mercado.

La importancia de este elemento generacional, tan característico de la herencia social de la pequeña propiedad cafetalera costarricense, se refleja en las palabras de gente como don Toño Barrantes, cafetalero de pura cepa de Cirrí de Naranjo (Valle Occidental), ganador del primer lugar en la Taza de Excelencia 2015. Para él la unión familiar, la colaboración de todos los miembros en el cumplimiento de todas las tareas en la finca y el beneficio, la consulta colectiva sobre cuáles son los mejores lotes a desarrollar, en fin, la participación del núcleo familiar en la definición del rumbo "es algo fundamental en este tipo de negocios".

Esta profunda relación o conexión entre generaciones ha provocado que no esté ocurriendo un relevo, sino una curiosa revolución en la que los padres son los más orgullosos por el éxito y los aportes innovadores de los hijos e hijas.

En ese contexto de efervescencia y crecimiento de las capacidades en las fincas se da el surgimiento de organizaciones como la Asociación de Cafés Finos, así como el de diversas empresas centradas en la promoción y búsqueda de la calidad, que gestionan paso a paso la trazabilidad de cada lote, colaboran con los Productores en el campo y mejoran las prácticas, basados en los dictámenes de esa nueva legión de jóvenes catadores, muchos de ellos formados como Recolectores en las propias fincas. Este desarrollo empresarial reciente ha tenido un impacto decisivo en la consolidación del lugar del Café de Costa Rica entre los más apreciados por los consumidores gourmet en todo el mundo.

THE REVOLUTION IN TASTE

Over a span of only 20 years, the Costa Rican coffee sector has evolved greatly. Transformed from an industry that was expert in ensuring production quality but absolutely ignorant regarding the enjoyment of a cup of coffee, it is now fielding--for example -- world champions in key specialties such as cupping. These specialties are needed for the development of added value. They have encouraged experimentation in cultivation, processing and roasting in the industry. The result has been modification of seemingly immovable protocols followed before.

In other words, over a very short period of time Costa Rica's producers have become the best judges of the excellence of their own lots. It is a revolution still in progress, led by a new generation of the children of coffee-growing families. Many of the boys and girls who grew up among coffee plantations in the 1980s and 90s are now agronomists, baristas, expert tasters and marketers. They are all determined to adhere to new standards of quality in order to obtain higher prices for their crops in today's market.

The generational focus is characteristic of the family-owned small farms in Costa Rica. Its importance is reflected in the words of Don Toño Barrantes, a pure-bred coffee planter from Cirri de Naranjo (West Valley) and the first place winner of the 2015 Cup of Excellence. For him, family unity and collaboration are essential for all tasks on the farm and in the beneficio. For example, the entire family is consulted before deciding which lots are the best to develop. According to Don Toño, participation of family members in making decisions "is critical in this type of business."

This deep connection among generations has meant that innovation does not represent a capitulation from one generation to another, but rather an unusual revolution in which parents are proud of the success of their children and welcome their innovative contributions.

The context of constant change and growth in the capabilities of farms led to the formation of organizations such as the Specialty Coffee Association. Innovation has also given birth to companies focused on the promotion and pursuit of quality. These new enterprises carefully trace each batch of coffee, step by step, and collaborate with producers in the field to improve quality. Adjustments are often based on the reports of this new legion of young tasters, many of them brought up on the farms themselves. This recent development in how business is conducted has had a decisive impact on the consolidation of Costa Rican coffee among the coffees most prized by gourmet consumers worldwide.

Una experiencia cafetera!
Tiquicia!!
Delicious coffee, thank you! Café Chorus
美味しい
EL MEJOR CAFE QUE APROVADO.
Lindo Lugar
Deliciosa
El lugar
Andrés, ♡CAFÉ
Ich genoss den Espresso
Ich auch
Mein Mann ist sympathisch
Christine

MÁS ALLÁ DE LAS FINCAS

Sin duda, un 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.

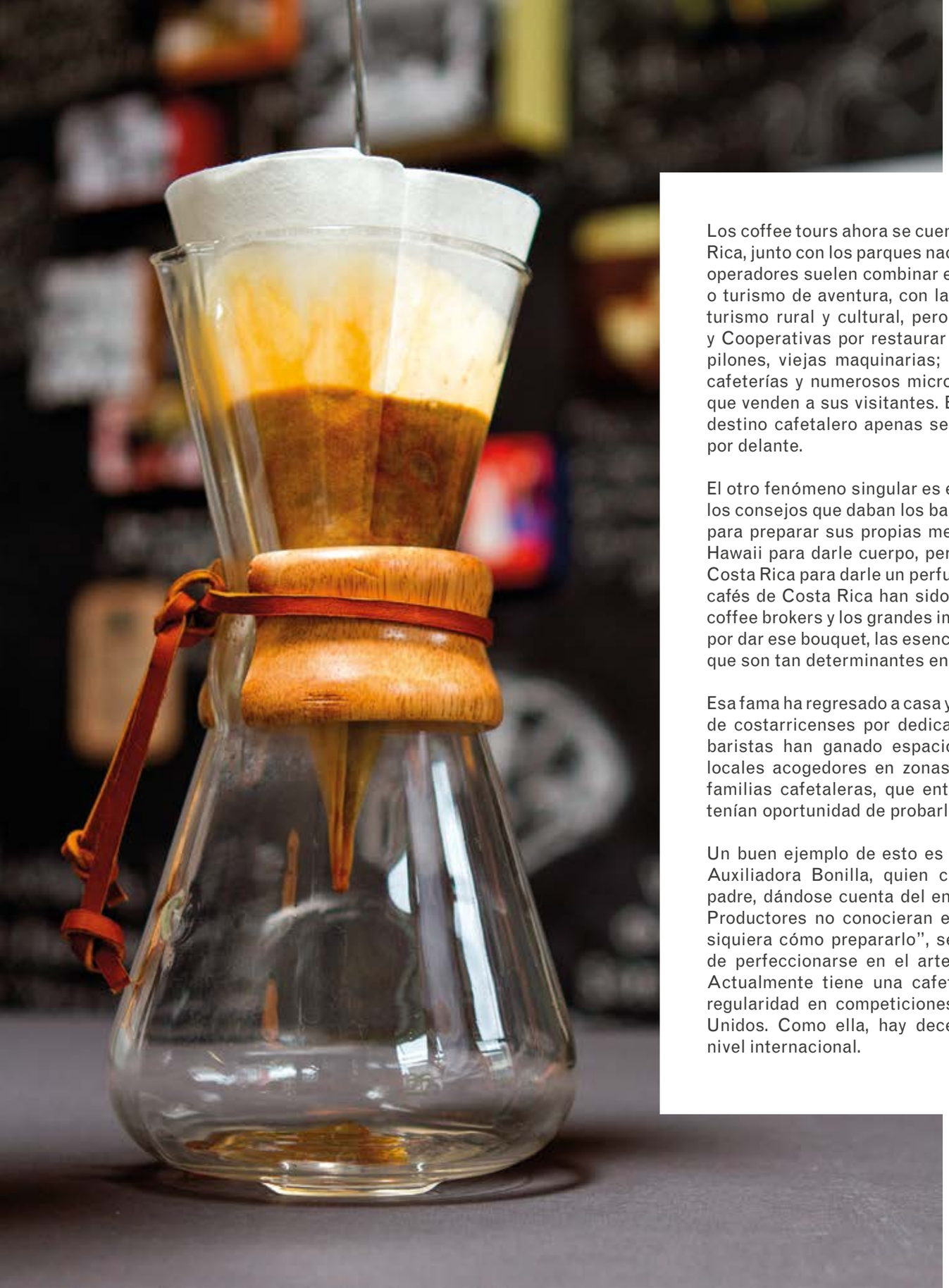
Los tours de café fueron iniciados en 1991 por Britt en Barva de Heredia. En un principio estaban dirigidos al turismo extranjero y se acompañaban de un montaje con actores de la Compañía Nacional de Teatro. El tour de Café Britt ha recibido más de 500.000 visitantes desde aficionados, verdaderos conocedores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

Pero su ejemplo ha sido emulado por muchas otras fincas y actualmente este tour es solo uno entre varios que han logrado notoriedad y una alta visitación, como el que tiene lugar en los predios del beneficio y la finca de Doka Estate, en Sabanilla de Alajuela, el de la cafetalera Espíritu Santo, cerca del centro de la comunidad de Naranjo, el Tour de Café Orgánico que se realiza en la Finca Rosa Blanca, en Santa Bárbara de Heredia, o el que organiza la Cooperativa Santa Elena en el valle de San Luis, cerca de las alturas de Monteverde, provincia de Puntarenas.

BEYOND THE COFFEE FIELDS

Coffee tourism has helped local people benefit from the current interest in all things related to the "golden bean." Recent years have seen surge in tourism in traditional coffee towns such as Sarchí, Zarcero, Poás, Montes de Oro, Orosi, Cachí, Aquiares, San Marcos Tarrazú, San Gerardo de Dota, Frailes, among others. Café Britt launched the first coffee tour in 1991 in Barva de Heredia. At first, these tours were marketed to foreign tourists and were accompanied by a skit featuring actors of the National Theatre Company. Over the years, the Café Britt tour has hosted more than 500,000 visitors, including tourists, business travelers, and true connoisseurs of coffee.

Others have followed the example set by Café Britt, and now this company offers only one of several popular and well known coffee tours. These include tours at the Doka Estate in Sabanilla de Alajuela; Cafetelara Espíritu Santo near the center of the town of Naranjo; the Organic Coffee Tour at the Finca Rosa Blanca in Santa Barbara de Heredia; and a tour organized by the Santa Elena Cooperative in the valley of San Luis near the heights of Monteverde, in Puntarenas province.



Los coffee tours ahora se cuentan entre las 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 otro fenómeno singular es el auge del barismo. 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.

Un buen ejemplo de esto es el de la destacada barista de Tarrazú María Auxiliadora Bonilla, quien creció en los cafetales de su abuelo y su padre, dándose cuenta del enorme problema que representaba el que los Productores no conocieran el sabor de su mejor café. "No sabíamos ni siquiera cómo prepararlo", según ella afirma, y por eso se dio a la tarea de perfeccionarse en el arte de preparar bien nuestros mejores cafés. Actualmente tiene una cafetería en Alajuela y representa al país con regularidad en competiciones de barismo en Australia, Italia y Estados Unidos. Como ella, hay decenas de baristas altamente competitivos a nivel internacional.

Coffee tours are now included as important tourist attractions in Costa Rica, along with national parks and beaches. Tour operators often combine trips to volcanoes or national parks, or other types of adventure tourism, with a visit to a coffee plantation. This has helped develop the field of rural and cultural tourism, and has also motivated many producers and cooperatives to restore ancient mills, farm houses, machinery and wood stoves. Coffee tourism has led to the opening of typical restaurants, cafes and numerous micro mills that process and sell estate coffee to visitors. The potential for coffee tourism in Costa Rica is still being realized and its future looks bright.

Another interesting phenomenon is the rise of barismo. A couple of decades ago, the advice given to baristas in France and elsewhere in Europe in preparing their own blends was: “add a Sumatra, a Timor, or a Hawaii to give body, perfume and richness of flavor to the cup. Then add a Costa Rica to give a fruity perfume and a slight touch of acidity. “ Because of the pronounced aroma of Costa Rican coffee, roasters, coffee brokers and large importers have used it to provide bouquet, meaning the essence of the bean that opens the sense of smell. This is important in improving the quality of mixtures.

The rise of an international coffee culture has created interest in a new generation of Costa Ricans who are devoting themselves professionally to barismo. These baristas have found work in cafes and hotels, and in hundreds of welcoming cafés in urban and tourist areas. Many of them come from coffee-growing families that delivered the product of their work but never had the chance to enjoy it.

The outstanding barista Maria Auxiliadora Bonilla exemplifies this trend. She is from Tarrazú and grew up on coffee plantations belonging to her father and grandfather. Early on, she realized the enormous problem represented by producers who never even knew the taste of their best coffee. In her words, “We didn’t even know how to prepare it.” Maria Auxiliadora Bonilla has devoted herself to perfecting the art of correctly preparing Costa Rica’s best coffees. She currently owns a café in Alajuela and represents the country regularly in barismo competitions in Australia, Italy and the United States. There are dozens more Costa Rican baristas like her who are competitive internationally.

PERFUME A FLOR DE CAFÉ

Es un hecho que el aroma del café no solo puede disfrutarse a partir de la preparación del grano tostado y molido. Al acercarse los meses de marzo y abril, millones de flores brotan en las ramas de gran parte de los cafetos a todo lo ancho de las regiones, inundando el paisaje con un aroma a la vez fresco y embriagante, que seduce no solo a los habitantes y viajeros, sino a legiones de abejas, que aprovechan la corta floración para llenar sus panales con una clara, aromática y muy apreciada miel.

Finca LaMaravilla, Tuetal de Alajuela.

COFFEE FLOWER PERFUME

It's a fact that the aroma of coffee can be enjoyed not only by preparing roasted and ground beans. As March and April approach, millions of flowers bloom on the branches of coffee trees throughout the regions of Costa Rica, flooding the landscape with a fresh and intoxicating aroma. It seduces not only inhabitants and travelers, but also legions of bees that take advantage of the short flowering season to fill their hives with a clear, aromatic and highly valued honey.

Sin embargo en las fincas La Arcelia y La Maravilla, en Tuetal de Alajuela, ocurre un fenómeno distinto, pues allí es el único sitio donde se recolectan millones de flores de las que se extrae la esencia para elaborar el perfume Fleur de Café. La cosecha la realizan mujeres de la zona desde el año 2004, bajo la supervisión de Charlotte Robert, quien cautivada por el aroma de los cafetales ticos, decidió capturar esa fragancia. Charlotte, originaria de Suiza, contó con el asesoramiento de prestigiosas master perfumers de Firmenich y de Ungerer. En la empresa participan accionistas costarricenses que incursionaron en el mundo de la cosmética junto a ella. La primera vez que recolectaron las flores, en la finca de los cafeticultores Otto Klöti y su hijo Helmut, comprobaron que cosechar la flor no afecta el desarrollo del grano. "Mi café todavía está ahí" dijo don Otto viendo los pequeños granos en sus matas después del experimento.

La flor de café es tan efímera que solo dura dos días del año. Originalmente fue clasificada en la familia de los jazmines. Fue el botánico sueco Carl von Linné quien comprobó que pertenecía al género Coffea. Actualmente, Fleur de Café produce perfumes, crema para el cuerpo, jabones y gel de ducha que se distribuyen en exclusivos mercados de Europa, y ha seducido a Chanel y otras empresas por su fragancia con notas de limón, violeta, jazmín y ciruela con una base de madera, vainilla y almizcle.

On the La Maravilla and La Arcelia farms in Tuetal de Alajuela, a different phenomenon occurs. This is the only place where the essence is extracted from millions of flowers to make Fleur de Café perfume. Local women have harvested these flowers since 2004 under the supervision of Charlotte Robert. Captivated by the aroma of the Tico coffee fields in bloom, she decided to capture their fragrance in a perfume. Charlotte is originally from Switzerland and received guidance from prestigious master perfumers from Firmenich and Ungerer. When the first harvest took place, Don Otto Klöti and his son Helmut, the coffee farmers, realized that taking away the flowers does not affect the development of the beans. My coffee is already there" said Don Otto while pointing at a tiny bean.

The coffee flower is so ephemeral that it only lasts two days each year. Coffee originally was classified in the jasmine family until the Swedish botanist Carl von Linné confirmed that it belonged to the genus Coffea. Currently, Fleur de Café produces perfume, soaps, body cream and shower gel distributed in select markets in Europe. Fleur de Café have captivated Chanel and other companies with their fragrance, which features notes of lemon, violet, jasmine and plum, with a base of wood, vanilla and musk.

Con un enfoque de negocios en la misma línea, varios grupos y emprendedores se han adentrado en la elaboración de otros productos tales como los licores de café, golosinas y chocolates a base de café o con granos tostados en su interior, así como los jabones, exfoliantes, humectantes y otros productos de belleza con esencia de café.

La chef Camille Ratton decidió utilizar el café como una especie o un ingrediente más en la preparación de ensaladas, pastas, carnes, pescados y una gran variedad de recetas publicadas en el libro "La Cocina del Café", el cual es una de las más importantes contribuciones a la gastronomía y a las nuevas tendencias de consumo dentro de un escenario en el que, finalmente, solo importa un protagonista: la persona que en la intimidad de su casa, o en la mesa de una cafetería en cualquier parte del mundo, encuentra razones suficientes para pedir una taza de café de Costa Rica, a sabiendas de que unos minutos después un aroma exclusivo e inimitable va a despertar sus sentidos y desatar en su rostro el relajante dibujo de una sonrisa.

COCINAR CON CAFÉ

COOKING WITH COFFEE

With a similar focus, several companies and entrepreneurs have begun to manufacture other coffee-based products including liqueurs, candies and chocolates with roasted coffee beans inside. Companies make soaps, exfoliants, moisturizers and other beauty products scented with coffee.

Chef Camille Ratton decided to feature coffee as an ingredient in salads, pastas, meats, fish and a variety of other recipes published in "The Coffee Cookbook." This is an important contribution to gastronomy and fits in well with the consumer trend of focusing on only one protagonist: the coffee drinker who sits in the privacy of her home, or at a cafe anywhere in the world. Motivated to order a cup of Costa Rican coffee, she knows that a few minutes later a unique and inimitable scent will awaken her senses and spread a relaxing smile across her face.

Explorar las infinitas posibilidades del café en la cocina es una de las nuevas tendencias gourmet en Costa Rica

Explore the infinite potential of coffee in the kitchen is a new gourmet trend in Costa Rica

AL CORAZÓN DEL MUNDO

Los esfuerzos conjuntos de Productores, Beneficiadores, Tostadores, casas exportadoras, el ICAFE y entidades como la Asociación de Cafés Finos ha producido para la industria cafetalera nacional resultados muy alentadores en los últimos años.

La participación en las subastas de Taza de la Excelencia ha llamado la atención de compradores de Estados Unidos, Japón, Corea, Australia y muchos otros mercados, para quienes ya se ha convertido en una tradición disputar anualmente el derecho a quedarse con los mejores lotes de café costarricense, llevando estos a alcanzar precios de dos, tres o más de cuatro mil dólares el quintal (saco de 46 kilos). Se trata de precios exorbitantes si se toma en cuenta que un quintal de café de excelente calidad puede conseguirse fácilmente entre $120 y $200.

Pero confiamos en que luego de leer este libro las personas que aprecian el verdadero valor de un café único puedan comprender mejor por qué estos precios están perfectamente justificados: conseguir un sabor que se destaque consistentemente por encima de tantos otros que también son producto de procesos impecables, es tan difícil y requiere tanta especialización, que vale la pena pagar lo que sea por llevarlo hasta el paladar.

Así lo han comprendido desde las grandes casas de cafés de especialidad, como Maruyama Coffee y Café Maple, de Japón, hasta las grandes cadenas tostadoras y distribuidoras masivas, como la italiana Illy o la norteamericana Starbucks. Estos últimos han desarrollado relaciones mutuamente beneficiosas con centenares de Productores individuales y Cooperativas, que a menudo les venden por anticipado su cosecha completa.

Entre todos los ejemplos que pueden ilustrar la profundidad de estas relaciones entre Productores nacionales y distribuidores globales, vale la pena mencionar la historia de ASOMOBI, una Cooperativa de mujeres en condiciones muy vulnerables, que se pusieron a producir café décadas atrás en las alturas de Biolley de Pérez Zeledón, sin contar con más herramientas que sus manos y su deseo de salir adelante, para llegar a convertirse en exportadoras de un café de alta calidad, en una relación importante con la empresa Illy.

Su inspirador relato pudo llegar al corazón del mundo gracias al documental A Small Section of the World, que cuenta con música compuesta en conjunto por la canadiense Alanis Morrisette y el percusionista costarricense Carlos Tapado Vargas, quien utilizó como leitmotiv en la pista de percusión, el sonido de sus propias manos al acariciar, agitar y golpear los granos de café dispuestos en las camas de secado.

THE HEART OF THE WORLD

The co-ordinated efforts of producers, processors, roasters, export houses, ICAFE and entities such as the Specialty Coffee Association have produced encouraging results for the national coffee industry in recent years.

In auctions at the Cup of Excellence, Costa Rican coffee attracts buyers from the U.S., Japan, Korea, Australia and many other markets. These buyers compete annually to purchase the best lots of Costa Rican coffee, and bids reach two, three or four thousand dollars a quintal (a 46 kilogram sack). These seem like exorbitant prices considering that a quintal of excellent quality coffee can be bought for $120-$200.

However, we are confident that after reading this book people who appreciate the true value of high quality coffee will understand why these prices are justified. It is incredibly difficult to achieve a taste that consistently stands out among competitors that are also the products of impeccable processes, To excell in these circumstances requires so much expertise that it's worth paying whatever it takes to bring it to the palate.

Large specialty coffee houses such as Japan's Maruyama Coffee and Café Maple understand this, as do roasters and large retail chains such as the Italian corporation Illy or the U.S. company Starbucks. These large retail chains have developed mutually beneficial relationships with hundreds of individual producers and cooperatives in Costa Rica, which often sell them their full harvest in advance.

The women's cooperative ASOMOBI is an example of the deep relationships that exist among domestic producers and international distributors. Decades ago, these women surmounted difficult conditions to begin producing coffee in the highlands of Biolley, Perez Zeledon. With no tools other than their hard work and a desire to get ahead, they have become exporters of high quality coffee through an important relationship with the Illy company.

The women's inspiring story is told in the documentary film "A Small Section of the World." The movie's soundtrack, by Canadian musician Alanis Morrisette and Costa Rican percussionist Carlos Tapado Vargas, features percussive sounds made as Tapado moves and shakes coffee beans arranged in drying beds.

Sustainability

UN NAMA DESDE COSTA RICA

Un elemento clave en la diferenciación del café costarricense reside en el hecho de que, también desde los ya lejanos años 70, la industria se vio beneficiada por la adopción paulatina de una serie de políticas públicas destinadas a fortalecer la protección del medio ambiente. Esas políticas, constantemente enriquecidas e impulsadas por los distintos gobiernos, han venido dando resultados en los más diversos ámbitos y ayudando a proyectar la imagen de un país verde, comprometido con la defensa de la naturaleza, lo que ha tenido indudables impactos sobre los sectores productivos, especialmente en el agro.

Finca Coffea Diversa, Altamira de Coto Brus.

A NAMA FROM COSTA RICA

Since the 1970s, the Costa Rican coffee industry has benefitted from the gradual adoption of public policies designed to strengthen environmental protection. These policies, enhanced and updated by each new government, have paid off in many ways. They also have helped project the image of a green country committed to the defense of nature. This has had an undeniable impact on the nation's productive sectors, especially agriculture.

En la actualidad más de un 25% del territorio costarricense forma parte del Sistema Nacional de Áreas de Conservación o 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.

En el marco de este esfuerzo, y en vista de que el sector cafetalero es responsable del 9% de los gases efecto invernadero a nivel nacional y del 25% de las emisiones del sector agrícola, en Costa Rica se decidió diseñar e implementar el programa de Acciones de Mitigación Nacionalmente Apropiadas (NAMA por sus siglas en inglés), el primero de este tipo para un sector agrícola debidamente inscrito en el Convenio Marco de las Naciones Unidas para el Cambio Climático.

Esta importante iniciativa ha puesto a prueba el compromiso y la capacidad de todos los involucrados en los procesos, desde los Recolectores hasta los Beneficiadores, para reducir efectivamente sus emisiones de carbono, al tiempo que someten a escrutinio riguroso procesos que podrían servir de ejemplo a otras áreas productivas más contaminantes, como transportes y desechos sólidos.

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 en que la necesitan, de acuerdo al tipo de suelo. Por años los agroquímicos se aplicaron de manera indiscriminada con un alto costo económico y un fuerte impacto ambiental, de modo que los esfuerzos por optimizar las técnicas empleadas está ayudando no solo al medio ambiente sino a incrementar la rentabilidad de las fincas.

Currently, more than 25 percent of Costa Rica's territory is part of the National System of Conservation Areas (SINAC) or regulated by some form of environmental protection. The coffee sector is at the forefront of Costa Rica's ambitious and forward-looking effort to become carbon neutral by 2021. Adjustments to coffee production systems are being made to adapt to climate change and reduce carbon emissions generated by coffee plantations.

The coffee industry accounts for nine percent of greenhouse gases at the national level and 25 percent of emissions from the agricultural sector. To reduce emissions, the sector designed and implemented a Nationally Appropriate Mitigation Action (NAMA), the first of its kind for an agricultural sector and registered with the United Nations Framework Convention for Climate Change.

This important initiative has challenged the commitment and ability of all involved in the process, from the coffee pickers to the mills. All steps in the process are required to effectively reduce their carbon emissions while undergoing rigorous scrutiny. Progress made by the coffee industry could serve as an example to other, more polluting, industries including transportation and solid waste.

One measure in use now is designed to reduce the use of nitrogen fertilizers by optimizing doses. This is done through controlled-release fertilizers. The coffee plants receive only the amount of fertilizer needed at the correct time, according to soil type. For years, agrochemicals were applied indiscriminately at a high economic cost and with a heavy environmental impact. Efforts to optimize application techniques are not only helping the environment but also increasing the profitability of farms.

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 la diseminación de hongos perjudiciales.

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.

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 que 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 y orquídeas. Por esta razón se impulsó un sello ambiental que es "Amigable con las aves" (Bird Friendly Certified) para estimular a los cafeticultores a volver a sus prácticas tradicionales.

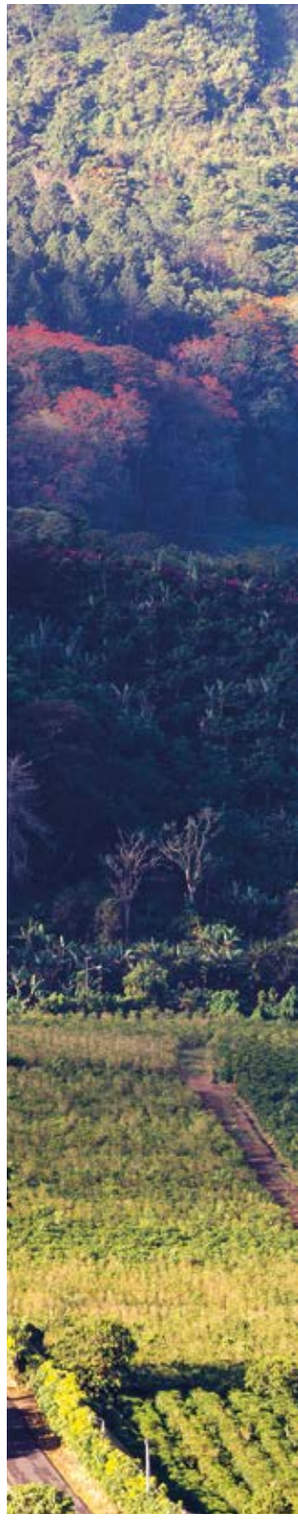
CAFETALES, BOSQUES, RÍOS...

COFFEE FIELDS, FORESTS, RIVERS...

The use of shade trees is designed to produce carbon neutral coffee by fixing nitrogen in the soil and sequestering carbon. The NAMA proposes planting 70 trees -- timber, legumes or endangered species -- for every hectare of coffee planted. But this rule also allows exceptions in very humid regions and those that receive only a few hours of sun. In these areas, too much shade can favor the spread of harmful fungi.

Half a century ago, agricultural policies and the market promoted eliminating shade trees in coffee fields across the continent, to obtain higher yields. In Costa Rica, 40 percent of coffee plantations eliminated shade trees, while in other countries the change was even more dramatic. In Colombia, for example, 69 percent of coffee plantations were exposed by eliminating trees.

In 1998, the Smithsonian Migratory Bird Center was created. Through comparative surveys of avian populations, researchers from this institution found that the forest canopy created by shade trees on coffee plantations is vital for migratory and resident birds. Studies have shown that for birds and other animals, the forest canopy-created shade trees in coffee is more important than any other ecosystem created by agricultural crops. In places without any natural forest, shade-grown coffee farms are critical refuges for birds, amphibians, insects and orchids. For this reason, a "bird-friendly" environmental seal (Bird Friendly Certified) is being promoted to encourage coffee farmers to return to traditional practices.



En la actualidad, gracias a un largo proceso de restauración de la presencia de árboles dentro de los cafetales, un 65% de nuestro café es cultivado a la sombra, mientras que el restante 35% de los cafetos crecen y dan sus frutos a plena luz del sol. Según el inventario nacional de emisiones de carbono, los cafetales cultivados a la sombra aportan solamente 50.000 toneladas de CO2 al año, en tanto que los que son cultivados al sol, siendo mucho menos, aportan una suma cercana a las 85.000 toneladas al año. Este dato es inmensamente relevante desde la perspectiva del NAMA, pues indica que el sector cafetalero en Costa Rica está en la capacidad de reducir sus emisiones en un 30% con solo reforestar las plantaciones.

Por supuesto que esta no es una tarea fácil, sobre todo si se quiere alcanzar esa meta para el 2021, pero es una muestra del tipo de acciones que nuestro país (y cualquier otro) puede emprender para obtener resultados importantes en un lapso de tiempo relativamente corto.

Por otra parte, desde 1990 el sector cafetalero tomó la decisión voluntaria de reducir en un 92% el consumo de agua, que en promedio se redujo de 4 metros cúbicos a menos de 0,5 metros cúbicos de agua por cada saco de 46 kilos de café beneficiado. Además 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.

Today, thanks to a long process of restoring shade trees in coffee plantations, 65 percent of Costa Rican coffee is shade-grown, while the remaining 35 percent of coffee plants grow and bear fruit in broad sunlight. According to the national inventory of carbon emissions, coffee grown in the shade generates a total of 50,000 tons of CO2 per year. In contrast, coffee grown in the sun (a much smaller quantity) generates about 85,000 tons per year. From the perspective of NAMA, this data is immensely important because it indicates that the coffee sector in Costa Rica has the ability to reduce its emissions by 30 percent solely by reforesting plantations.

Reducing emissions is not an easy task, especially since the goal is to reach carbon neutrality by 2021. But planting shade trees in coffee plantations is an example of an action that Costa Rica (or any other nation) can take to obtain significant results in a relatively short time span.

In addition, Costa Rica's coffee sector decided in 1990 to voluntarily reduce water consumption by 92 percent. Water use has fallen from an average of four cubic meters per 46 kilo sack of coffee processed to less than 0.5 cubic meters. Furthermore, for several decades Costa Rican law and the use of best practices on farms have helped ensure that water used in processing coffee is adequately treated and doesn't pollute rivers.

Un ejemplo que ilustra de manera elocuente la profundidad de los esfuerzos realizados por el sector cafetalero en este sentido tiene que ver con la evolución en los métodos de gestión adecuada del recurso hídrico. Tras lograr reducir el consumo y mejorar las prácticas para evitar la contaminación, se cayó en la cuenta de que las lagunas de oxidación de las plantas de tratamiento eran, a su vez, fuentes importantes de emisiones de metano a la atmósfera, un gas de efecto invernadero. La conciencia de este hecho trajo consigo la evaluación de diversas soluciones, una de las cuales es la práctica de reemplazar las lagunas por campos de irrigación de pasto estrella, lo que ha reducido considerablemente su impacto ambiental.

En cuanto a la gestión de los desechos orgánicos del proceso de lavado, en los beneficios se ha tomado una serie de medidas. Durante algún tiempo la pulpa desprendida del grano era aprovechada en la producción de abono orgánico, sin embargo luego se llegó a la conclusión de que esta solución también tenía un fuerte impacto ambiental, debido a sus altas emisiones de gas metano. Actualmente en muchos beneficios la pulpa y la cascarilla desprendidas y deshidratadas son compactadas para utilizarse en vez de leña, como combustible dentro del proceso de secado del café.

Otra alternativa que se ha puesto en práctica, tras años de investigación y aprendizaje, es la instalación de reactores anaerobios para el tratamiento de las aguas residuales, una opción que permite producir biogás de una manera segura y eficiente a partir de las aguas mieles resultantes de la etapa de lavado.

The coffee sector's efforts to properly manage water resources are impressive. After reducing water consumption and improving practices to prevent contamination, leaders realized that oxidation ponds were another source of polluting methane gas. These ponds used in water treatment plants on coffee farms were found to be an important sources of greenhouse gas emissions into the atmosphere. Several potential solutions were introduced, including the practice of replacing ponds with irrigation fields of star grass. This has significantly reduced the environmental impact of the ponds.

Mills have also taken steps to manage organic waste during the washing process. Conventionally, pulp that was separated from the bean was repurposed as organic fertilizer. But this practice had a large environmental impact due to high emissions of methane gas. Currently, in many mills, pulp and detached and dehydrated husks are compacted into fuel. This fuel is used as an alternative to firewood in the coffee-drying process.

After years of research, anaerobic reactors now are being used to treat wastewater from coffee operations. This option safely and efficiently produces biogas from pulp residue found in the honey colored water that has washed coffee.

Cuando se mira en perspectiva todo este conjunto de políticas, medidas y procesos llevados a cabo a lo largo de los últimos 30 años, el avance es impresionante: un 80% de las fincas de café en Costa Rica son verdaderos sistemas agroforestales, en los que se aplica conscientemente acciones de mitigación y adaptación para enfrentar el cambio climático. Pero aún así, el sector no cesa de buscar nuevas alternativas y de imponerse metas más ambiciosas en este campo.

Por esa razón es que dentro de sus objetivos actuales está el de lograr que en el 2021, la cosecha de café sea la primera de un producto agrícola costarricense en ser certificada Carbono Neutral. Para lograrlo es esencial involucrar a un mayor porcentaje de los Productores dentro de alguna de las políticas promovidas en el marco del NAMA.

HACIA LA CARBONO NEUTRALIDAD

TOWARDS CARBON NEUTRALITY

When viewed with a historical perspective, the coffee industry's environmental progress in the last 30 years has been impressive. Environmental policies, measures and advances in technology have led 80 percent of Costa Rica's coffee plantations to become true agroforestry systems. On these farms, actions to mitigate climate change are consciously applied. Still, the industry continues to seek new alternatives and to adopt more ambitious goals in this area.

The coffee industry is working hard to ensure that by 2021, the harvest will be the first agricultural product to be certified as carbon neutral. In order to achieve this, however, it is essential to involve a higher percentage of producers in some of the policies promoted under the NAMA.

Las metas planteadas incluyen lograr que unos 6.000 Productores y 50 beneficios de café estén debidamente alineados y apliquen al menos dos de las políticas y procesos promovidos dentro de esta iniciativa para el año 2021. Esa cantidad de Productores y beneficios representará unas 25.000 hectáreas, es decir, el 27% de las tierras actualmente sembradas de café.

El camino de la sostenibilidad no es entonces, en el caso del Café de Costa Rica, una moda caprichosa adoptada para maquillar los empaques y llenar de sellos vistosos la publicidad de los cafés comerciales. Se trata de un consistente conjunto de medidas que tienden a llevar por esa senda, en el mediano y largo plazo, a una gran mayoría de los Productores nacionales, convirtiendo la responsabilidad ambiental y la adaptación al cambio climático en parte esencial de nuestra identidad como país cafetalero, de un modo similar al que lo hicimos en su momento con la decisión de solamente cultivar café Arábiga.

One goal is that by 2021, at least 6,000 producers and 50 coffee mills in Costa Rica will implement at least two of the policies and processes promoted by this initiative. This number of producers and mills represents about 25,000 hectares, or 27 percent of the land currently planted with coffee.

The path to sustainability for Costa Rican coffee isn't a fad promoted through packaging or by advertising commercial coffees adorned with seals. Instead, it is the consisted application of concrete measures designed to move a majority of domestic producers toward more environmental responsibility. In the medium and long term, climate change mitigation and adaptation will be an essential part of Costa Rica's identity as a coffee producing country. This fundamental move towards more environmentally friendly practices is similar to the paradigm shift that happened when the country decided to cultivate only Arabica coffee.

Visto desde la perspectiva de la búsqueda constante de nuevos caminos para la excelencia, todo este gran esfuerzo ambiental del sector cafetalero costarricense forma parte de una misma pasión: aquella que nos ha llevado desde los umbrales de la modernidad a perseguir ideales que siempre han sido más grandes que nosotros mismos.

Solo ese inmenso deseo de convertir en realidad esos ideales es lo que explica el que un insignificante país colocado en un rincón del mundo haya conquistado tantos mercados, batido tantos récords de productividad, gestado tantas innovaciones y abierto tantos caminos. Caminos hechos para que otros transiten, incluso países con aparatos productivos más grandes y poderosos.

Esa forma de anhelar la grandeza desde nuestra identidad, sin perder el sentido de lo posible, pero sin dejar de soñar, es sin duda la llama que ha avivado el objetivo de ser la primera nación carbono neutral del mundo. ¿Pero también será, acaso, el alma misma de nuestra razón de ser como país?.

El Café de Costa Rica vuelve a asumir, de este modo, un rol semejante al que lo convirtió en el corazón del desarrollo de esta pequeña república, en los albores del siglo XIX. En ese entonces nuestros antepasados vieron más allá y contemplaron entre los densos follajes de los primeros cafetales el futuro de toda una nación que apenas gateaba. Hoy sus herederos saben que no hay ni habrá futuro para el café, ni para Costa Rica, si el mundo entero no corrige el rumbo y adopta el credo de la sostenibilidad. Por eso nuevamente nuestra meta es ver más allá de nuestros valles y darle al mundo un nuevo ejemplo, con aroma de café.

In the constant pursuit of excellence, the Costa Rican coffee sector's environmental efforts are part of a passion that has, since its inception, led the industry to pursue ideals larger than itself.

Only the immense desire to realize these ideals explains how a small country tucked away in a corner of the world has conquered so many markets and beaten so many productivity records. Costa Rican has birthed many innovations and opened paths then followed by others. Even countries with a much greater capacity for coffee production have followed Costa Rica's example.

Costa Rica has been able to seek greatness while conserving its identity, and to remain practical without giving up on dreams. This duality is the flame that has stoked the fire to be the first carbon neutral nation in the world. It is, perhaps, the very essence of Costa Rica's soul as a country.

Costa Rican coffee has once again assumed a role similar to its importance as an engine of development in this small republic in the early 19th century. At that time, our ancestors looked beyond the dense foliage of the first coffee plantations towards the future of a nation that was still in its infancy. Today, their descendants know that there is no future, either for coffee or for Costa Rica, if the whole world does not change course and adopt the credo of sustainability. Our goal is to look beyond our small valleys and offer the world a new example, accompanied by the aroma of coffee.

CAFE
de Costa Rica

¢1.00
CORREO AEREO
UPU 1874 1949
CORREOS DE COSTA RICA

Una producción de ICAFE, Costa Rica, octubre 2016
An ICAFE production, Costa Rica, October 2016