BOLETÍN TÉCNICO

AGOSTO 2019

CEDICAFÉ

CENTRO DE INVESTIGACIONES EN CAFÉ

Informe sobre Monitoreo Nacional de Variedades - Cosecha 2018-2019

Anacafé®

ASOCIACION NACIONAL DEL CAFE

Informe sobre Monitoreo Nacional de Variedades

Cosecha 2018-2019

Jorge Luis Monterroso Yanes
Equipo Poscosecha Nacional

Centro de Investigaciones en Café de Anacafé –Cedicafé–
Edición y diagramación, Unidad de Comunicación -Anacafé-
Agosto, 2019

Descripción

En 2012, con el brote de roya, los caficultores iniciaron a tomar medidas para reducir el impacto de esta enfermedad. Con el apoyo de Anacafé se trabajaron muestreos para realizar programas de manejo integrado y se inició la introducción de variedades resistentes o tolerantes al hongo de la roya. Estas variedades, descendientes de Catimores y Sarchimores, se introdujeron a Guatemala de diversas formas. Muchas de estas aún están siendo evaluadas para comprobar su adaptabilidad a las condiciones agroclimáticas de cada región del país, además de evaluar su producción y calidad.

Para evaluar las diferentes variedades cultivadas en nuestro país, tanto tradicionales como variedades nuevas resistentes o tolerantes a la roya del café, se realizó un muestreo en las siete regiones para determinar su calidad, tomando en cuenta la altura sobre el nivel del mar en la que se encuentra ubicada la plantación.

A continuación, los resultados por región según las variedades que se muestrearon.

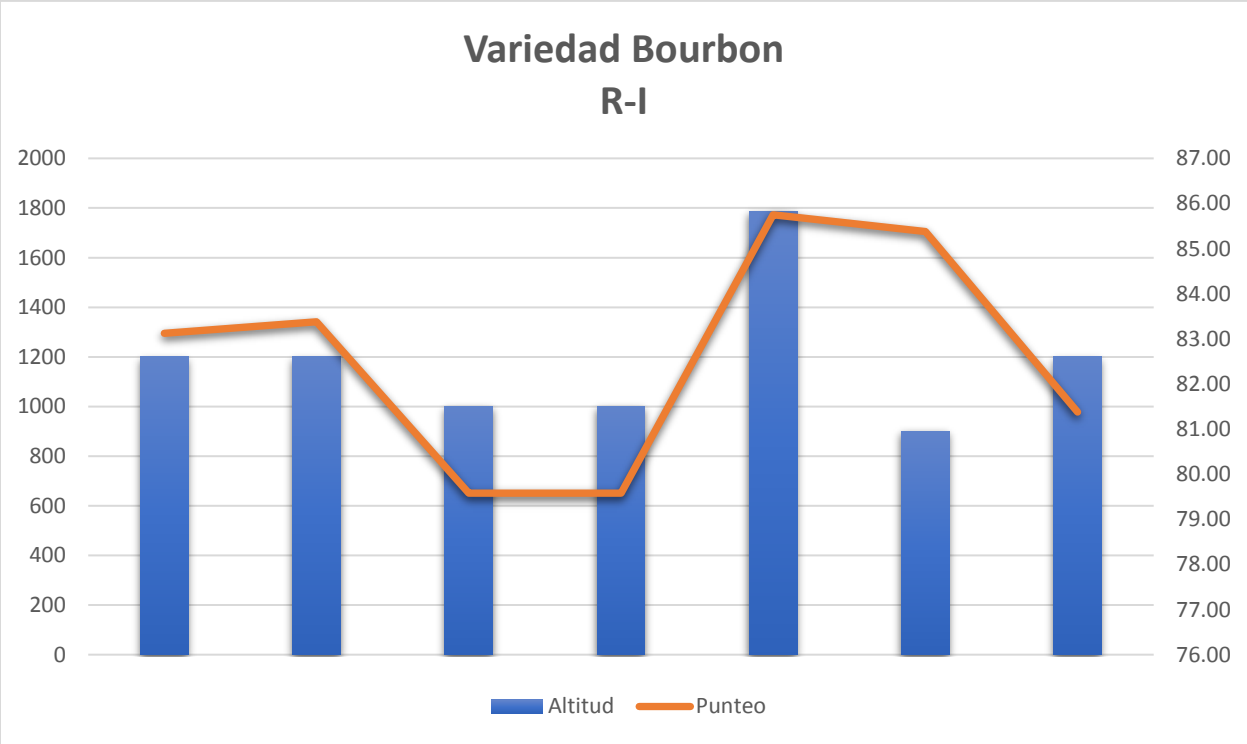
Resultados y discusión

Región I

Integrada por los departamentos de Quetzaltenango y San Marcos. Se muestrearon las variedades Bourbon, Catimor, Caturra, Catuaí y Sarchimor.

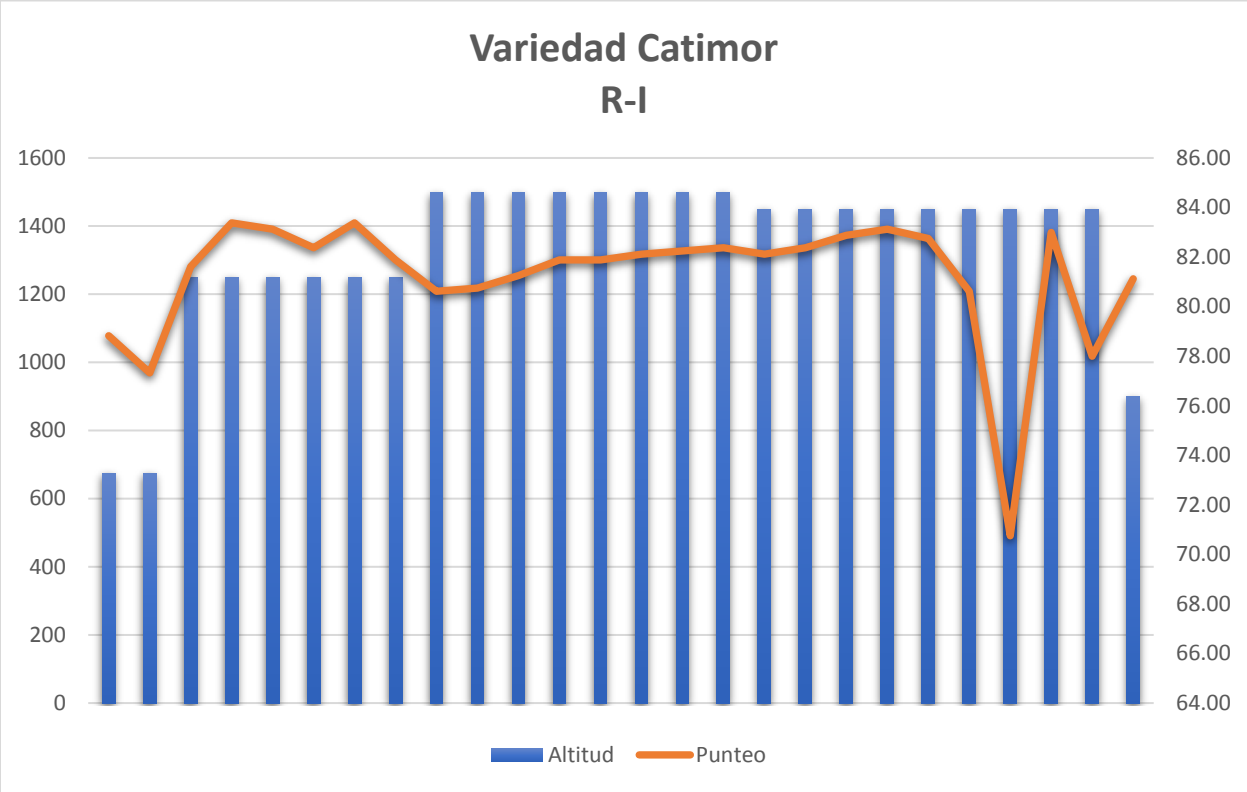
En la gráfica 1 se observa que, a mayor altura, la variedad Bourbon obtiene mejores punteos en catación, sin embargo, con un buen manejo agronómico, del cultivo puede alcanzar mejores resultados en calidad.

Gráfica 1



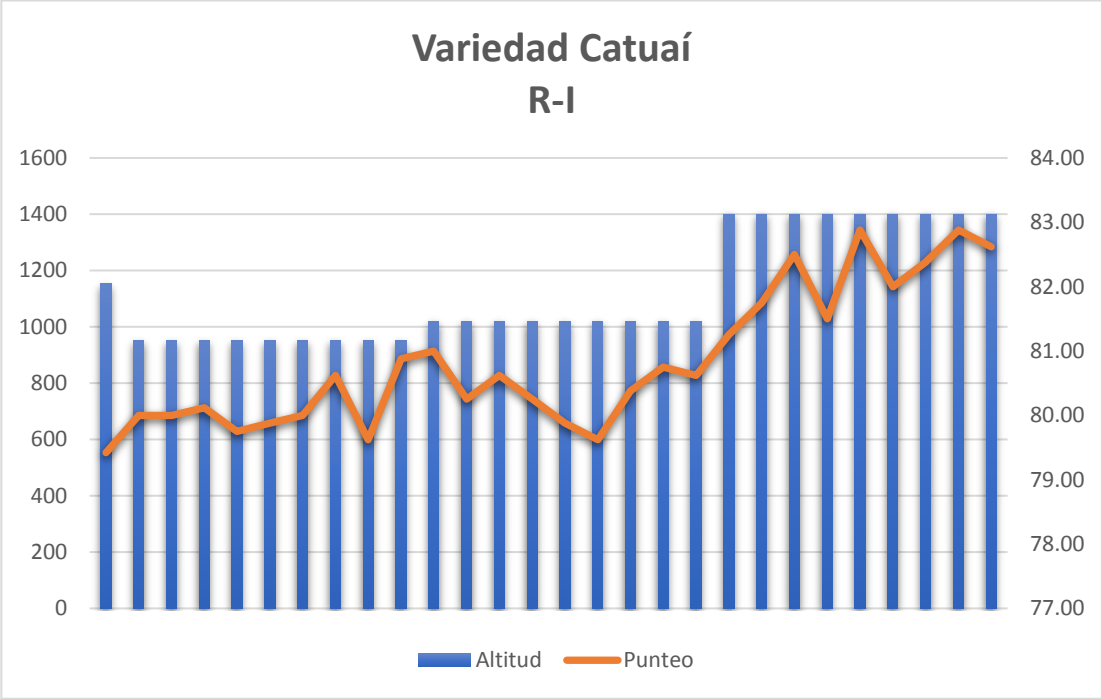
Se decía que los Catimores tenían problema de astringencia, afectando la calidad de taza. Esto ha cambiado ya que se han seleccionado plantas tomando en cuenta su vigor y producción, estableciendo parcelas de estas variedades a mayor altitud con una fertilización adecuada, dando como resultado una mejora en sus características. Esto se puede observar en la gráfica 2, a mayor altitud mayor calidad, sin dejar de lado el manejo del cultivo.

Gráfica 2



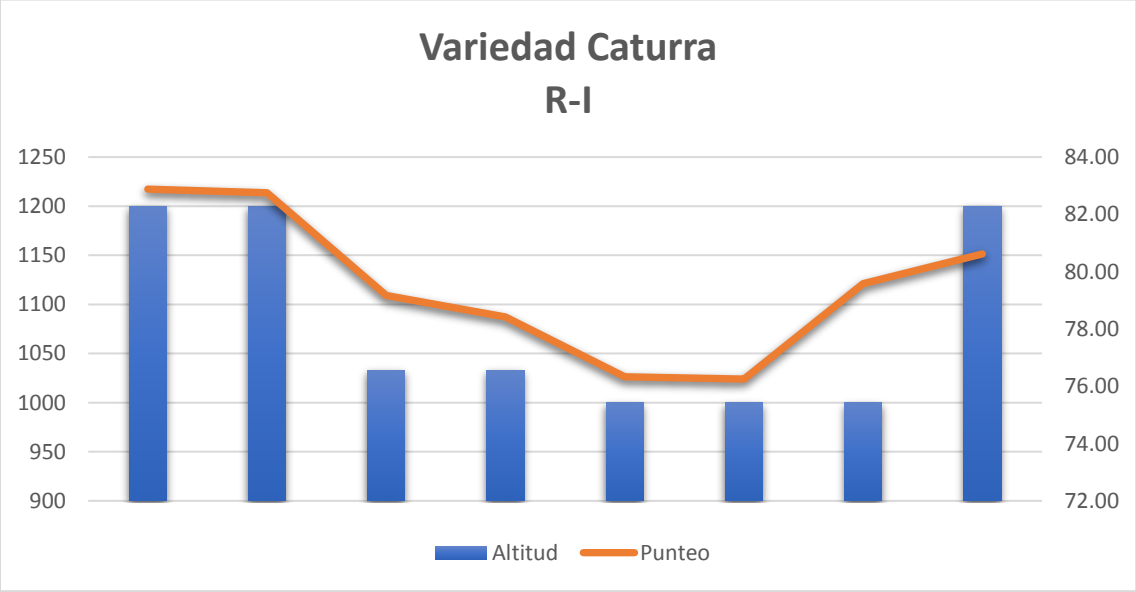
La variedad Catuaí es de las más cultivadas en el país, con muy buena calidad de taza, pero susceptible a la roya del cafeto. Como se observa en la gráfica 3, a mayor altura mejor expresión de la calidad.

Gráfica 3



La variedad caturra, presentada en la gráfica 4, es de las más cultivadas. Presenta mejor calidad de taza a mayor altura, sin embargo, es una variedad susceptible al hongo de la roya.

Gráfica 4



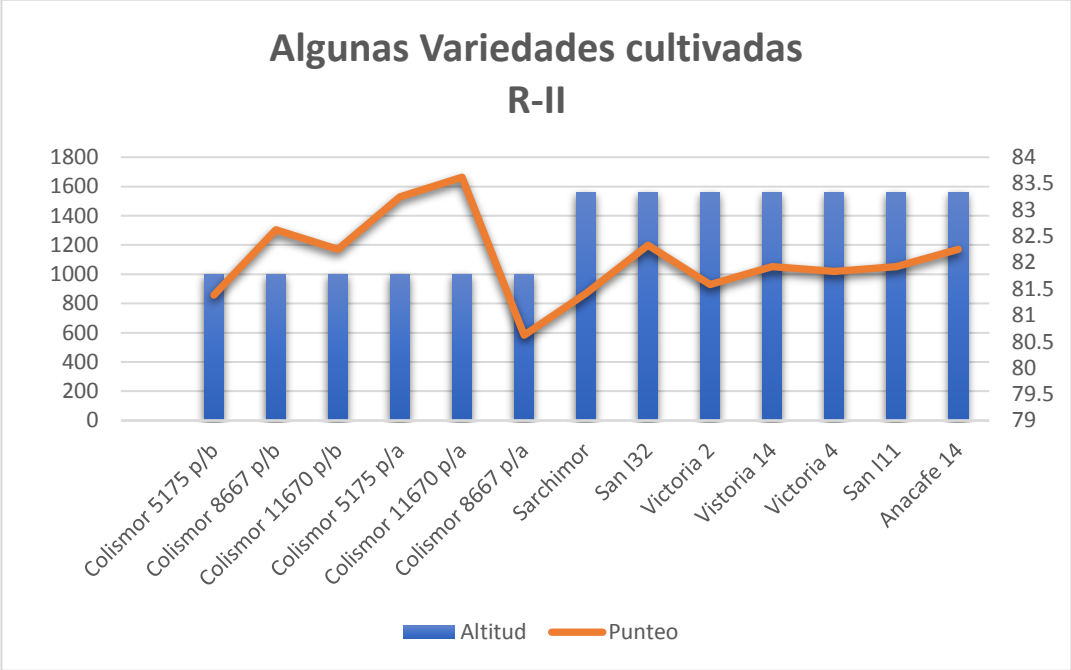
Región II

Integrada por los departamentos de Suchitepéquez, Retalhuleu y Sololá; más los municipios de El Palmar (Quetzaltenango) y Pochuta (Chimaltenango).

La variedad Colismor es una selección que realizó Cedicafé, cruzando las variedades Pache Colis (porte alto y bajo) con Catimores 5175, 8667 y 11670, esta variedad aún está en evaluación en varias regiones del país. En la región II se puede observar que los Colismores 5175 y 11670, porte alto, a una altura de 1000 msnm presentan una calidad de taza por encima de los 83 puntos.

También se encuentran en observación las variedades San Isidro y Victoria, monitoreando su adaptación a las condiciones agroclimáticas de la región, comparándolas con Sarchimor y Anacafé 14.

Gráfica 5

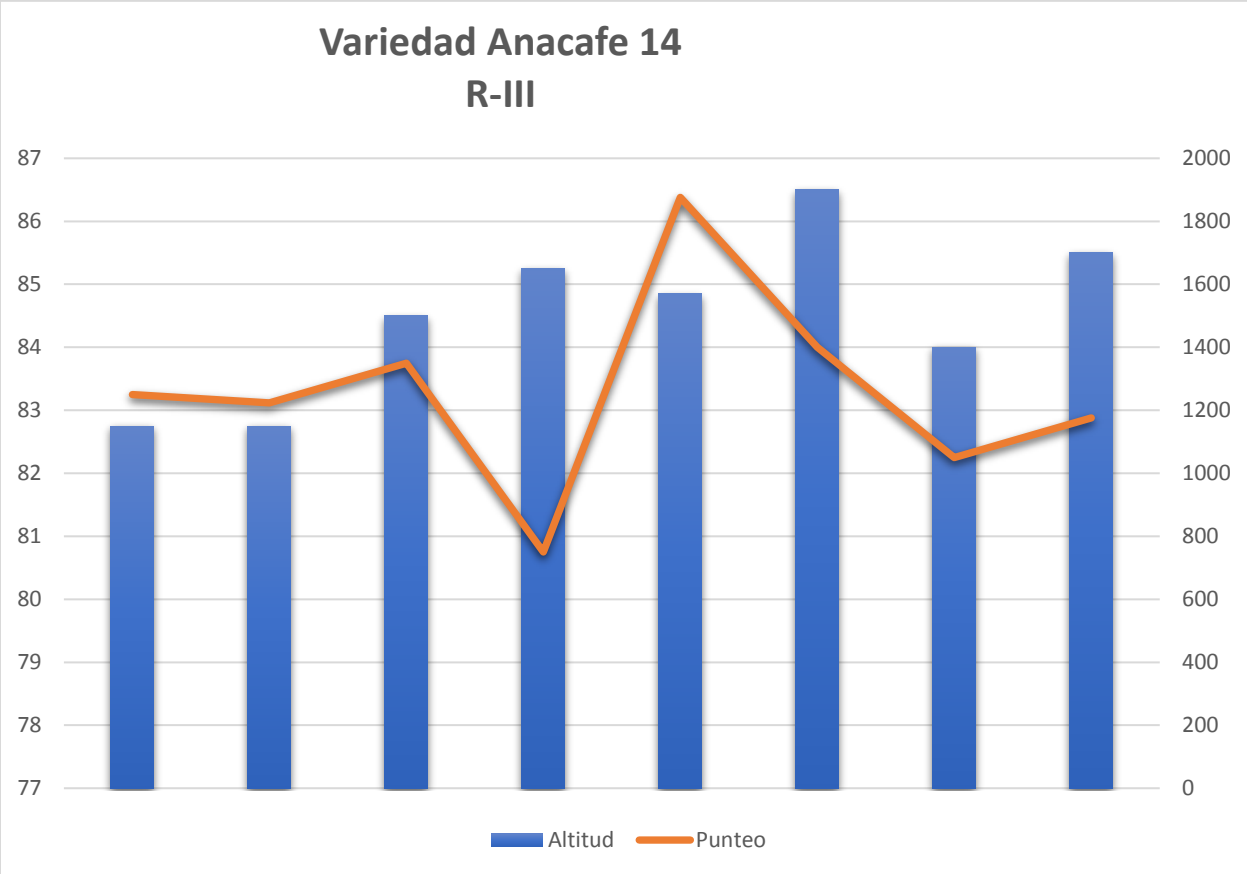


Región III

Pese a tener como padre a un Catimor, la variedad Anacafé 14 ha tenido una muy buena adaptación a las condiciones agroclimáticas de todas las regiones del país.

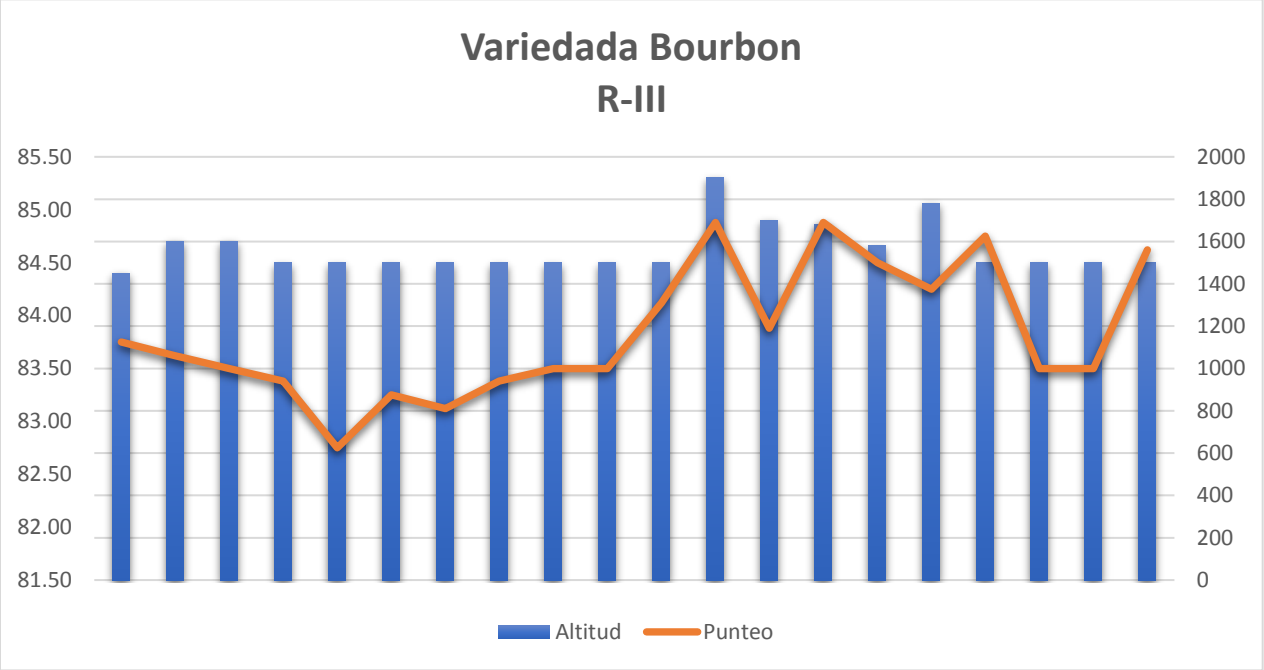
En la gráfica 6 se puede observar la forma en que se relaciona la calidad y la altura sobre el nivel del mar con un manejo tecnificado del cultivo (en campo y en el beneficiado húmedo). El dictamen técnico muestra grano sobre seco y contaminado en las muestras en las que el punteo está por debajo del indicador de altura de la unidad productiva.

Gráfica 6



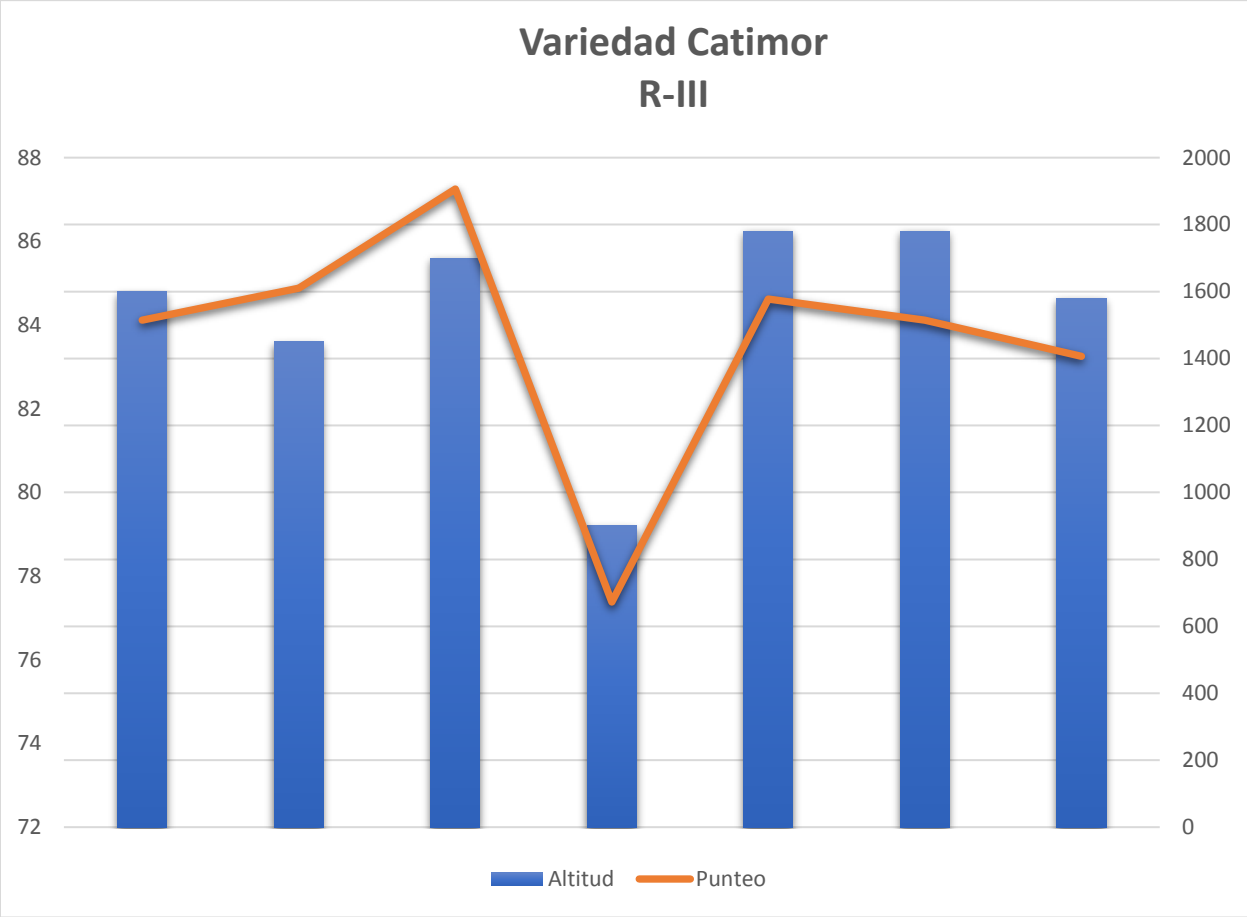
En la gráfica 7 se muestran los resultados de la variedad Bourbon cultivada en la región III (departamentos de Guatemala, Escuintla, El Progreso, Sacatepéquez y Chimaltenango). Al compararla con la altura, la diferencia de punteo no es significativa, sin embargo, con un mejor manejo agronómico y de beneficiado húmedo, el punteo puede mejorarse ya que se detectaron problemas de humedad (alta y baja) en algunas muestras de café pergamino.

Gráfica 7



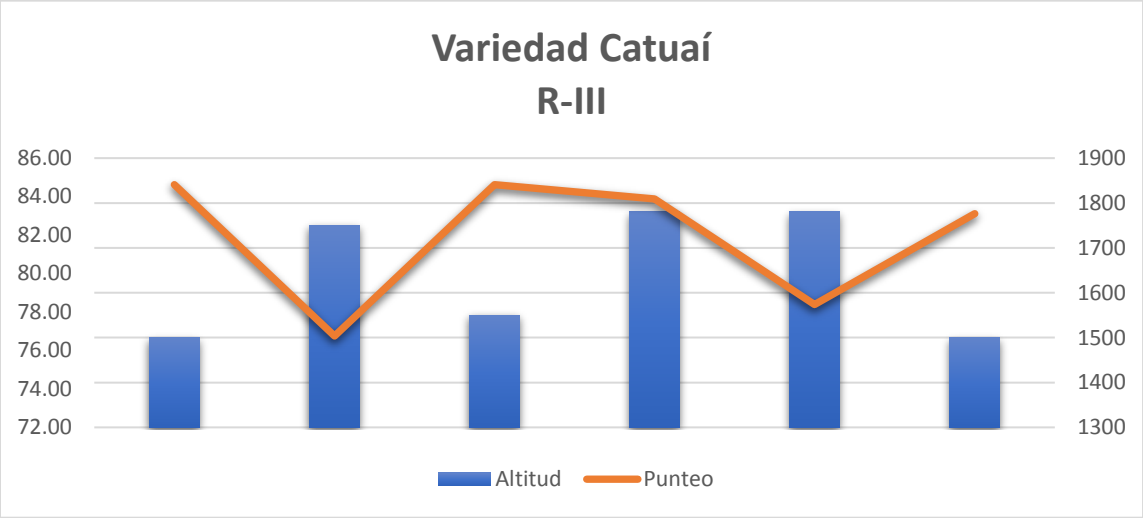
Como ya se ha mencionado, los Catimores han tenido una mejora en su calidad. La Gráfica 8 muestra la relación entre la altura y calidad con esta variedad.

Gráfica 8



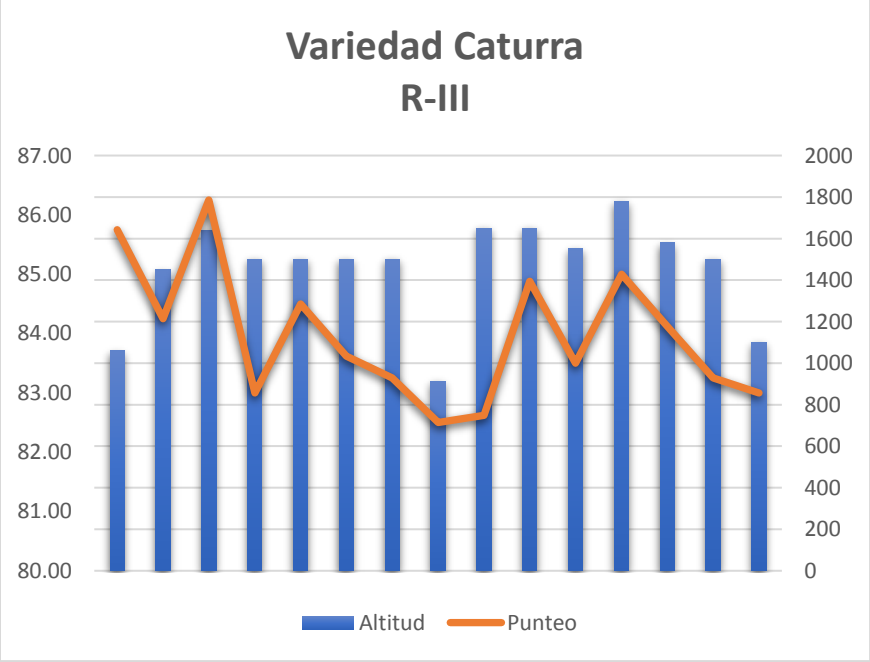
La variedad Catuaí es conocida por su calidad. En la Gráfica 9 muestra una relación directa y muy marcada entre la calidad y la altura. Las muestras en las que el punteo está por debajo de 80 fue debido a un mal secado y deficiencias en el almacenaje, se evidenció un olor ajeno al grano de café.

Gráfica 9



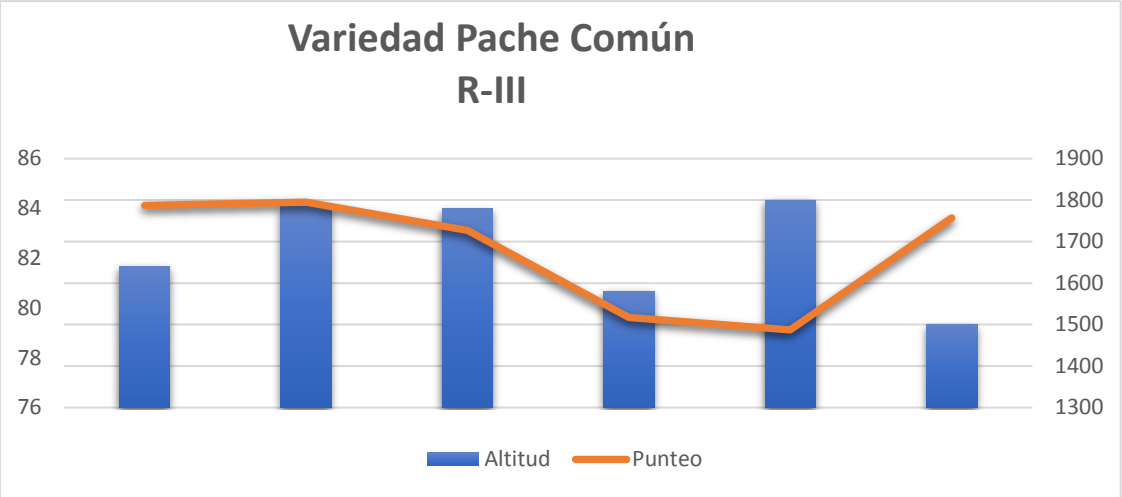
La variedad Caturra, de muy buena calidad a diferentes alturas, puede mejorarse con el manejo agronómico dando seguimiento al trabajo en el beneficiado húmedo.

Gráfica 10



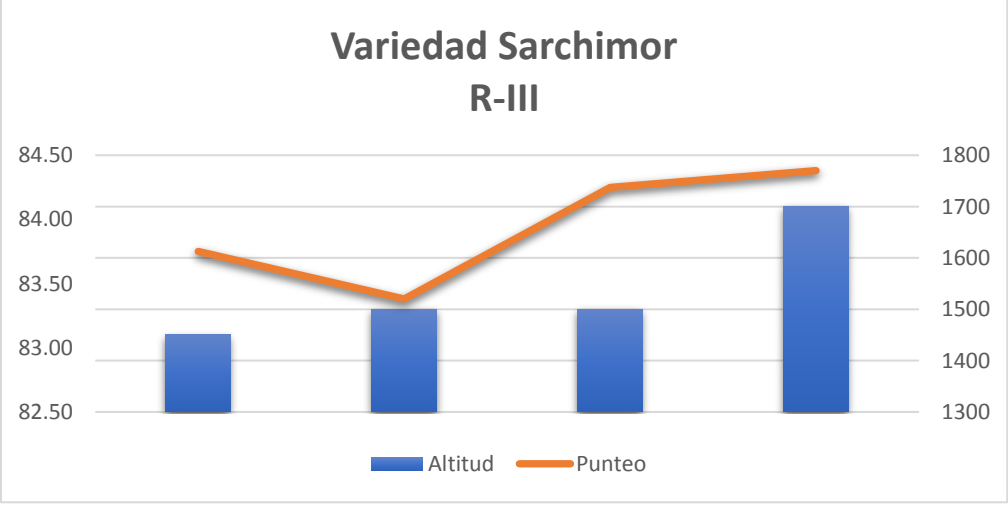
La variedad Pache Común y Pache Colís, representadas en la gráfica 11, presentan una calidad de taza muy buena, con excepción de dos muestras que, a pesar de la altura a la que se encuentran ubicadas las unidades productivas, tuvieron problemas durante el beneficiado húmedo presentando sabores ásperos, una de esas muestras era de tipo duro (HB).

Gráfica 11



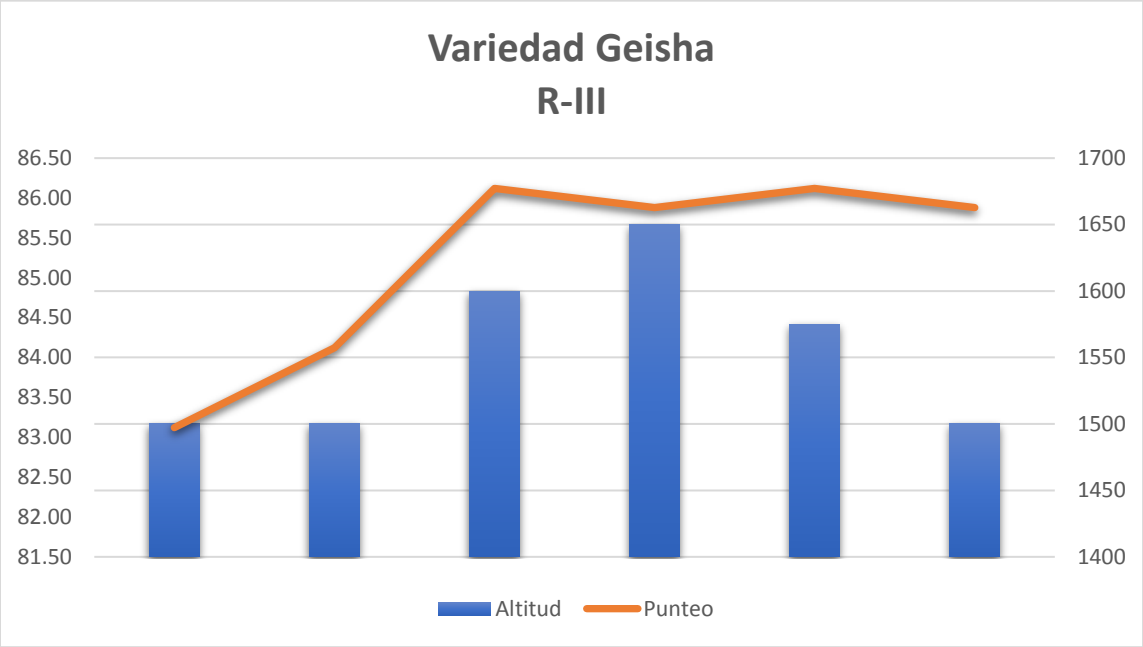
El Sarchimor, pese a ser un Catimor, presenta un buen punteo en la calidad de taza relacionado con la altura sobre el nivel del mar de la unidad productiva y el manejo agronómico del cultivo.

Gráfica 12



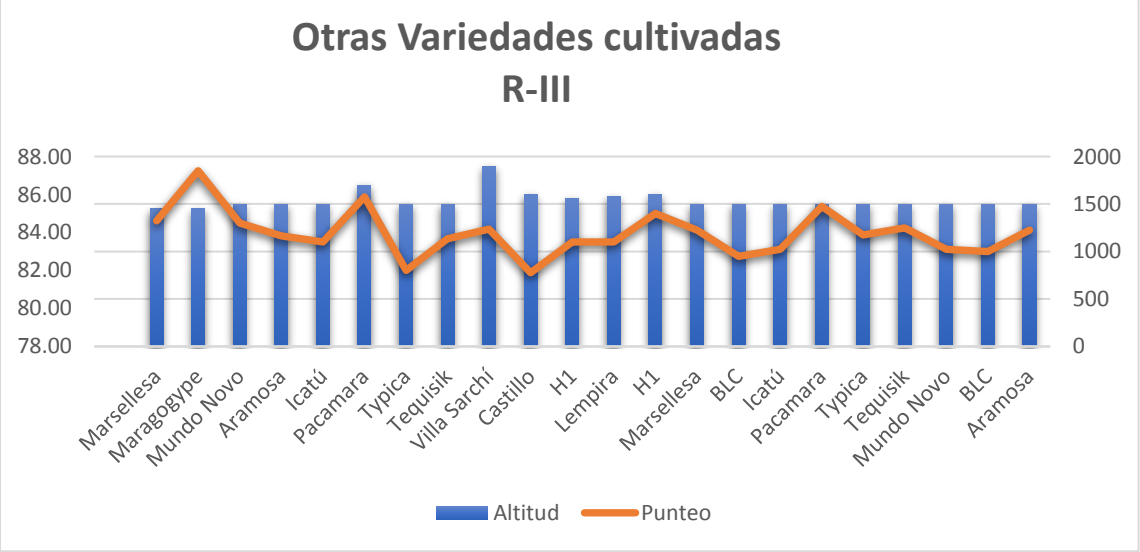
El Geisha es una variedad de interés de los productores por sus características sensoriales, factor que es cotizado y pagado por los compradores en el extranjero. Esta variedad se ha adaptado a las condiciones agroclimáticas de la región con punteos que llegan a 86.

Gráfica 13



La gráfica 14 muestra otras variedades cultivadas en la región III que son de muy buena calidad.

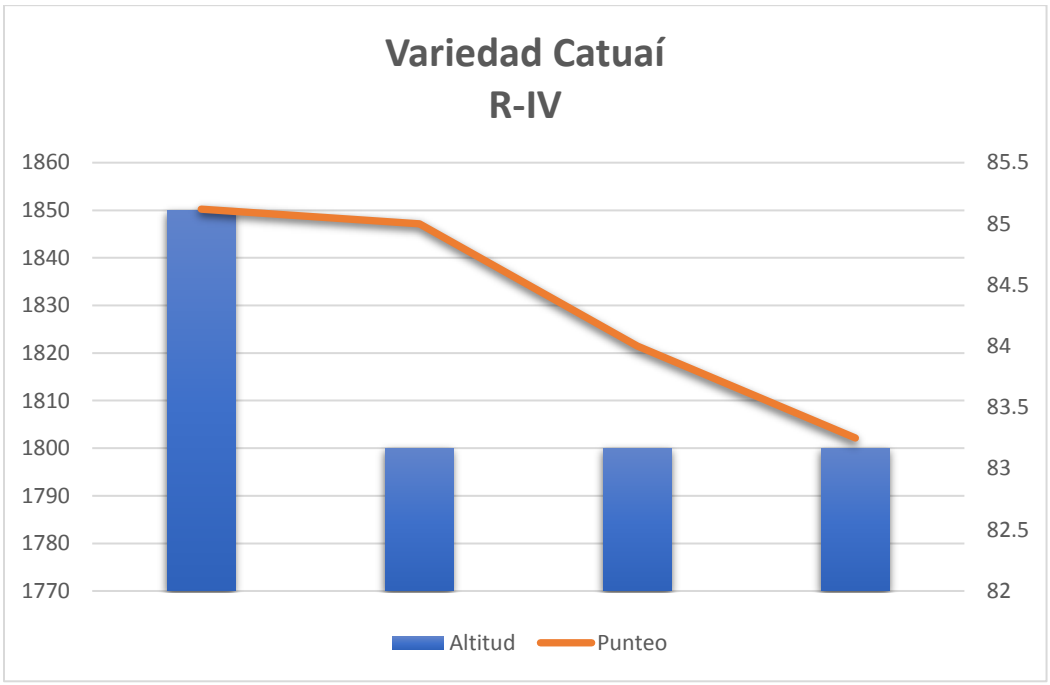
Gráfica 14



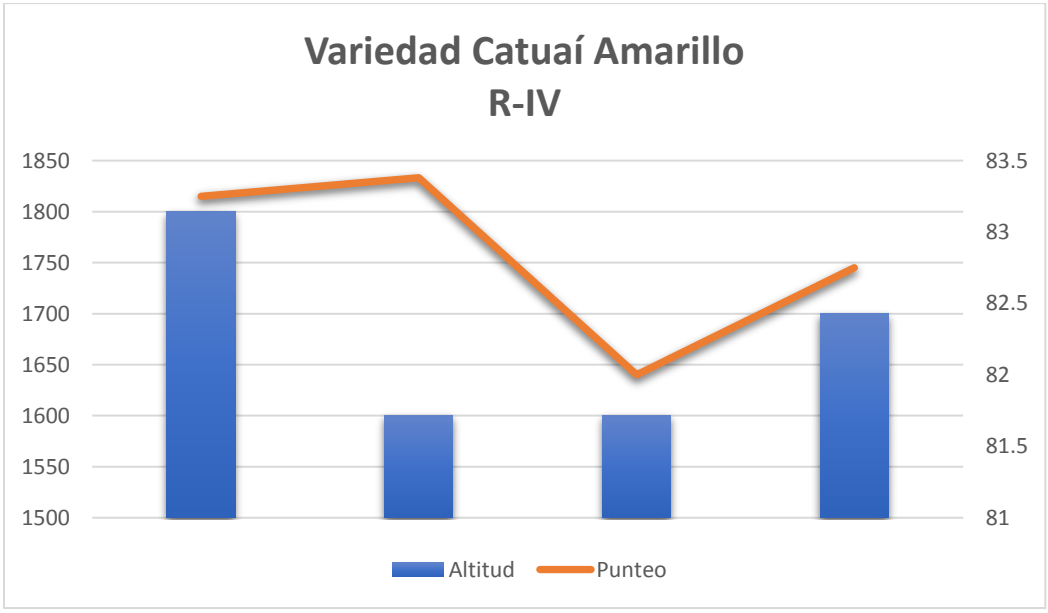
Región IV

La región IV, conformada por los departamentos de Santa Rosa, Jutiapa y Jalapa, cuenta con variedad de microclimas que hacen que sus cafés tengan características sensoriales muy parecidas a otras regiones del país.

Gráfica 15

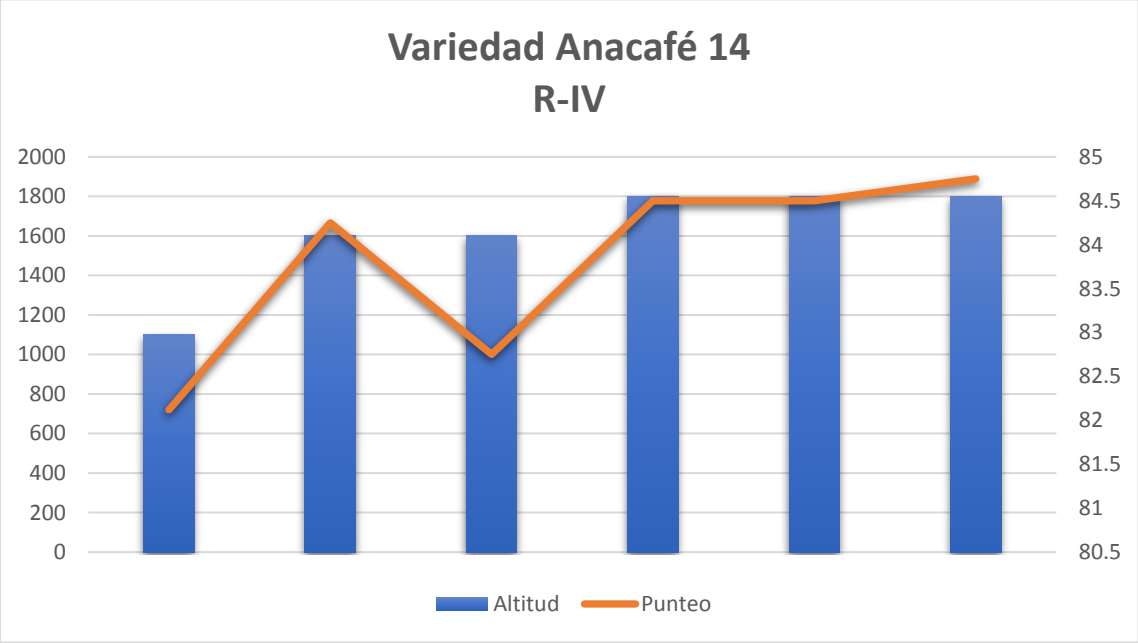


Gráfica 16

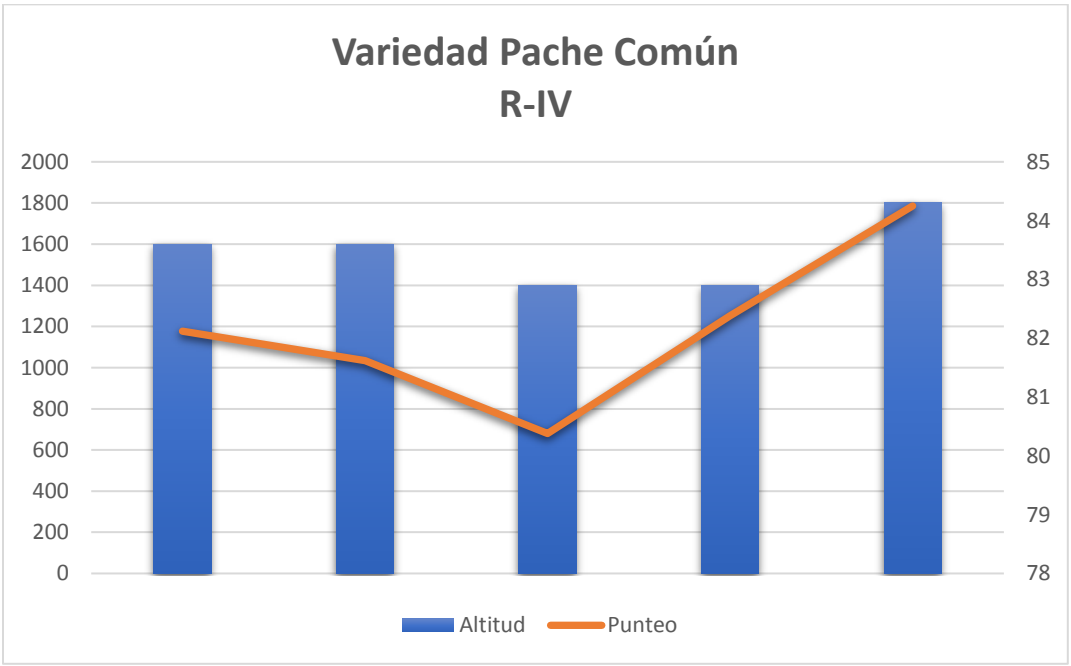


La diferencia de punteos mostrada en la gráfica 17 se debe a las condiciones agroclimáticas de los lugares donde se encuentran ubicadas las unidades productivas.

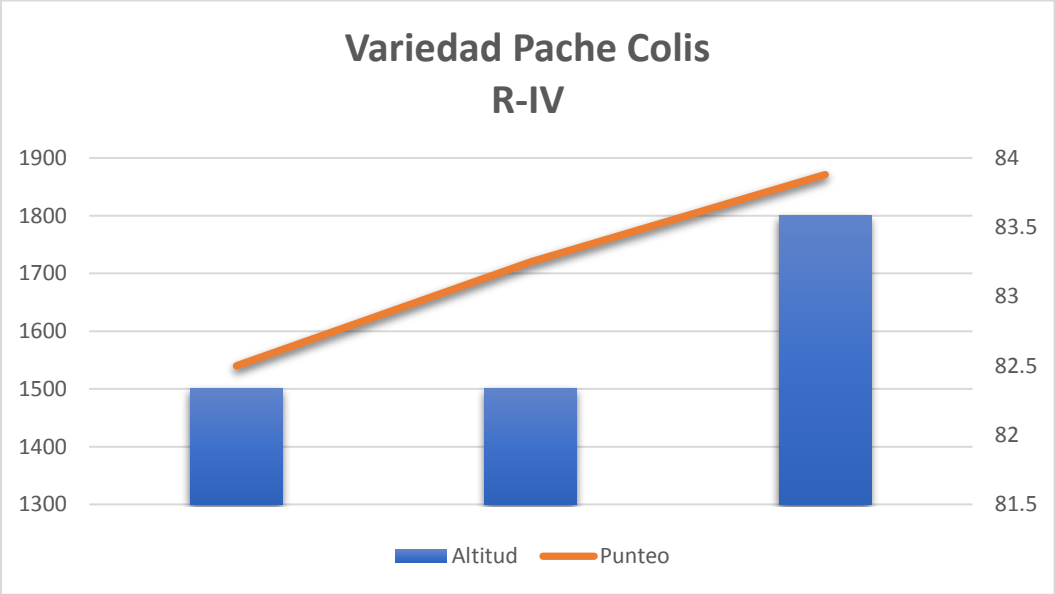
Gráfica 17



Gráfica 18

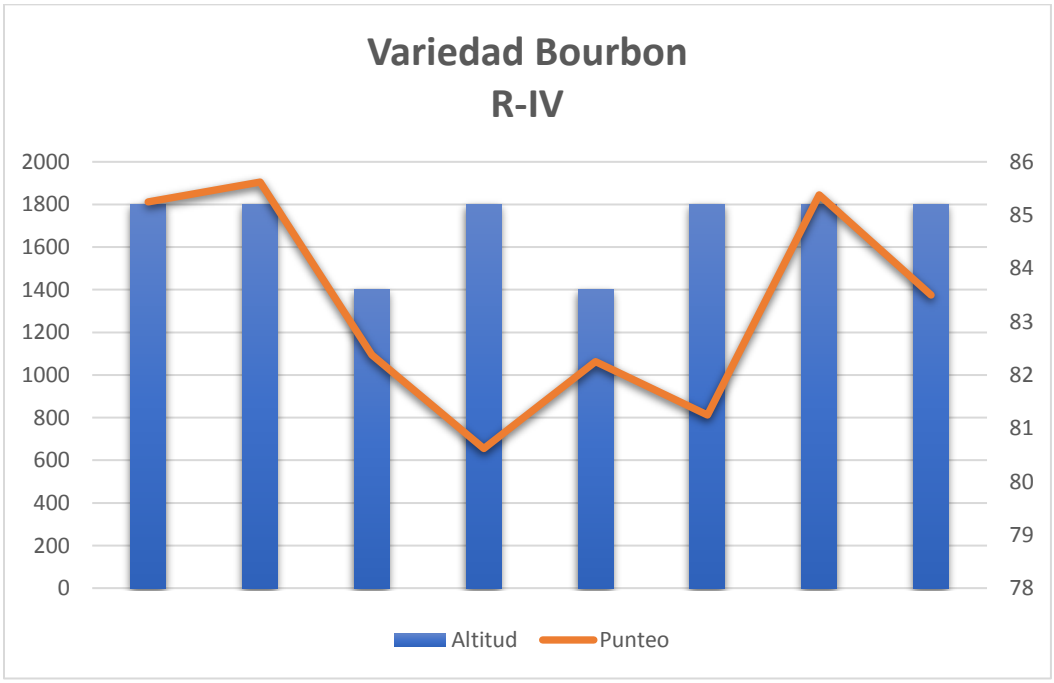


Gráfica 19



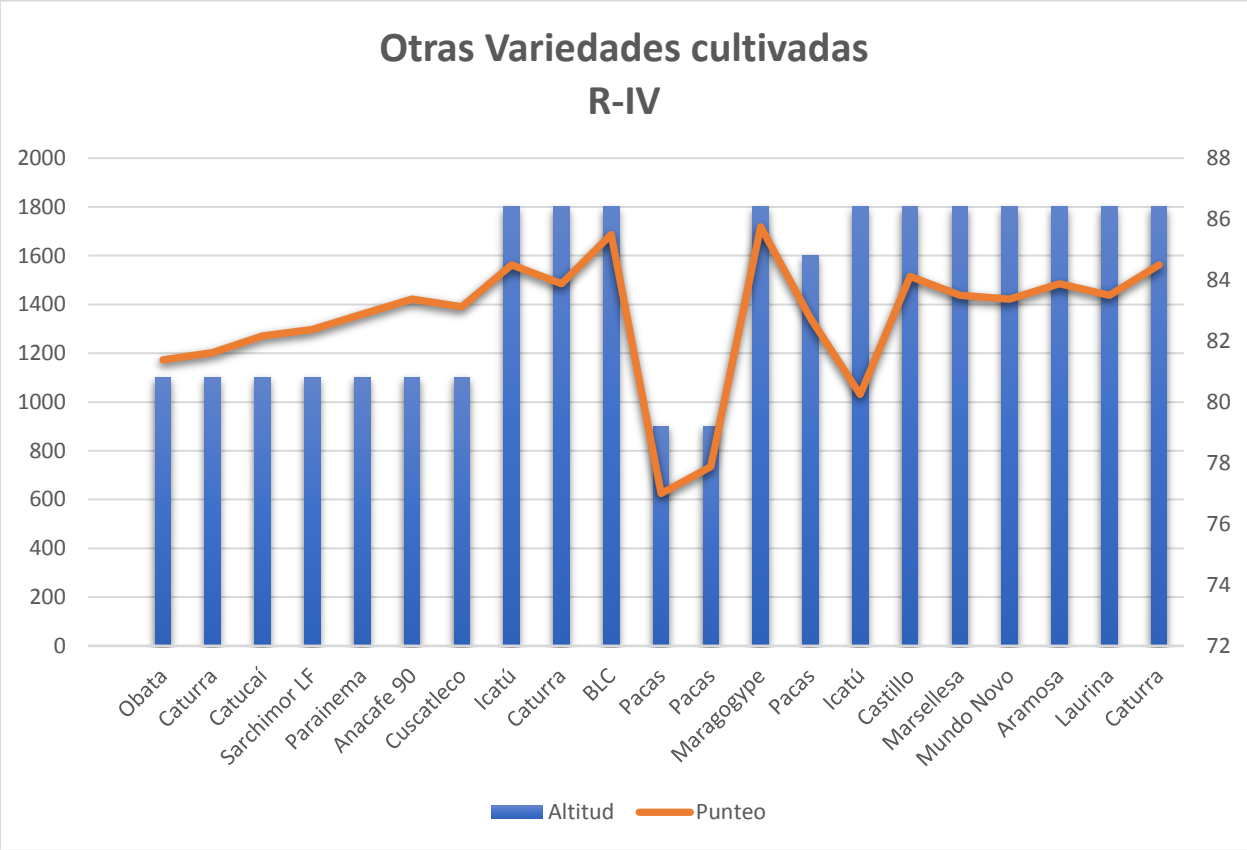
En la Región IV, la variedad Bourbon presenta diferencias en los punteos de calidad de taza debido a las muestras tiene problemas de secado. En la mayoría se detectó sobre secamiento, con porcentajes de humedad por debajo del rango inferior permitido (10%).

Gráfica 20



Otras variedades, presentadas en la gráfica 21, también se cultivan en la región IV. Se observa la variedad Pacas con punteos menores a 78 por problemas de aspereza y olor a sucio en taza a pesar de ser un café de tipo Estrictamente Duro (SHB).

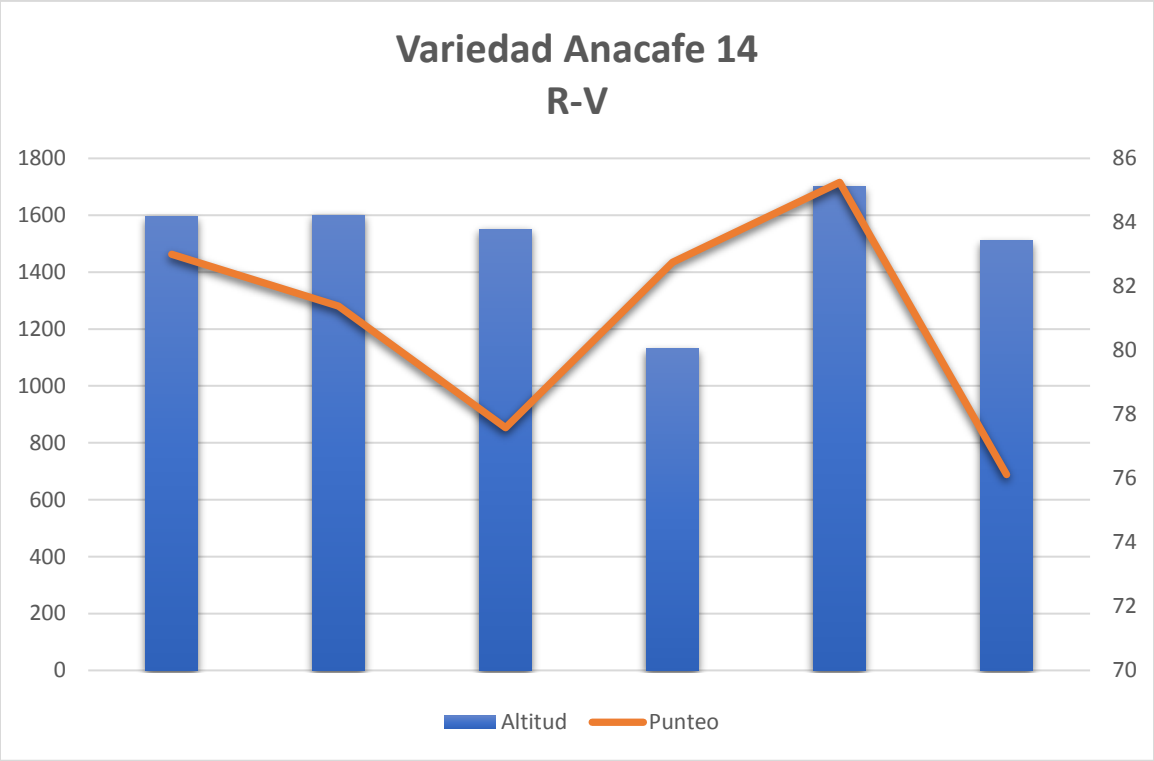
Gráfica 21



Región V

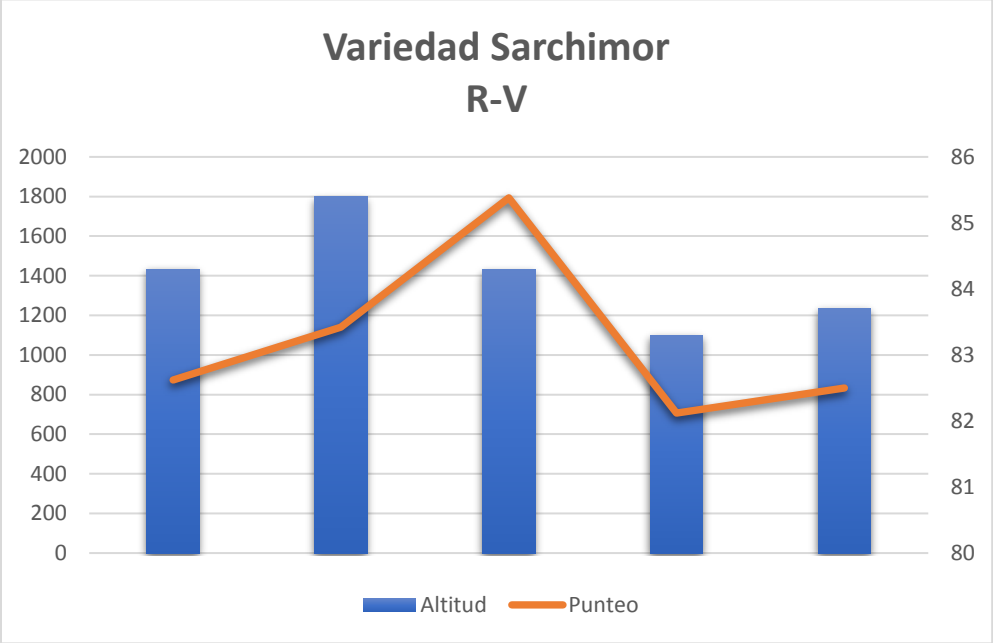
Esta región está integrada por los departamentos de Huehuetenango y Quiché. En la gráfica 22 se observa como la variedad Anacafé 14 se ha adaptado a las condiciones de la región. Los punteos bajos se deben a una mala fermentación del grano, sabores vinosos, a sucio, granos sobre secos y granos demasiado húmedos, factores que afectaron disminuyendo el punteo en taza.

Gráfica 22



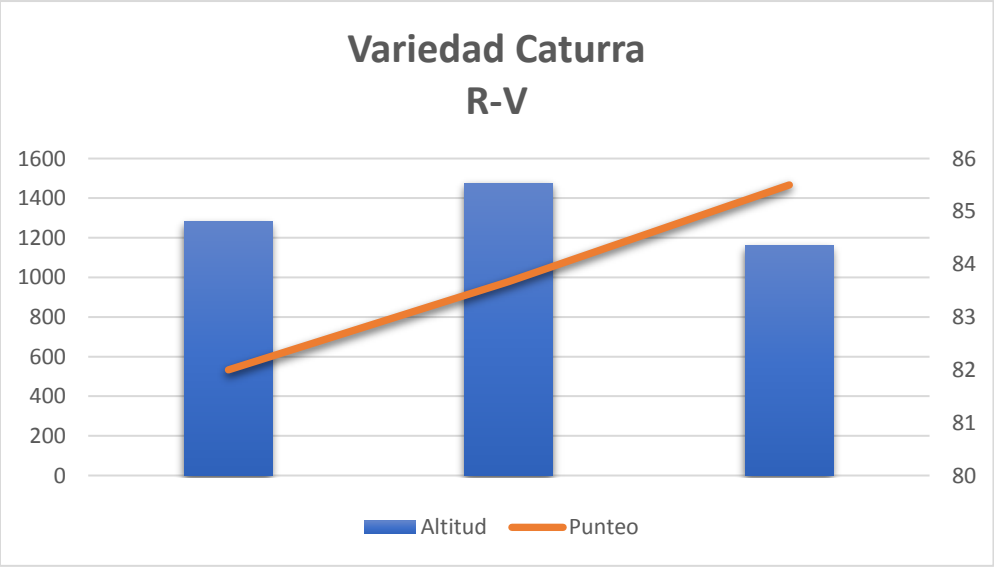
A pesar de que la mayoría de muestras estaban sobre secas, la variedad Sarchimor, representada en la gráfica 23, expresó sus características sensoriales entre los mil y los mil ochocientos msnm.

Gráfica 23



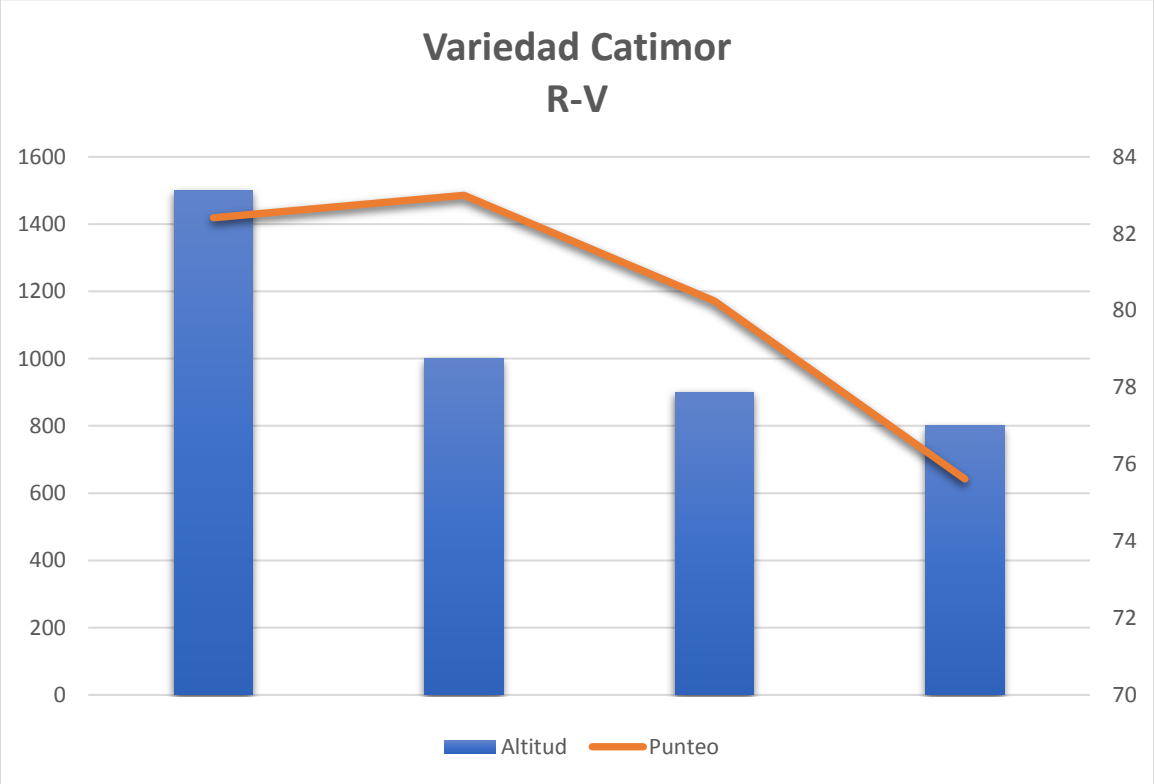
La variedad Caturra, se ha adaptado en todas las regiones del país con un excelente punteo de calidad de taza. Como el resto de variedades, la calidad de taza depende del manejo agronómico.

Gráfica 24



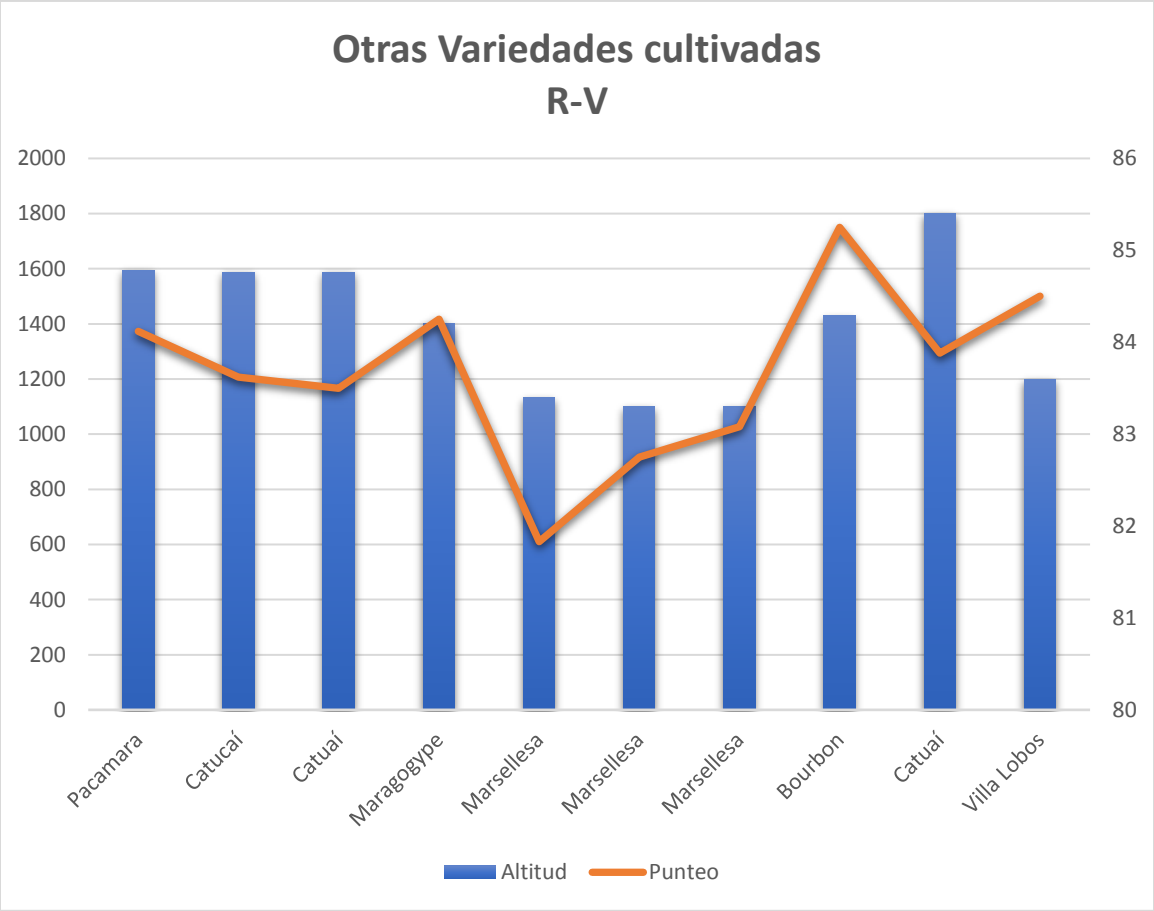
La tendencia de la mejora de calidad en los Catimores también se ve marcada en la región V. El punteo de 75.62 se debe a un mal manejo de la partida con olor a sucio y viejo, es un café tipo Duro (HB).

Gráfica 25



Otras variedades cultivadas en la región V.

Gráfica 26

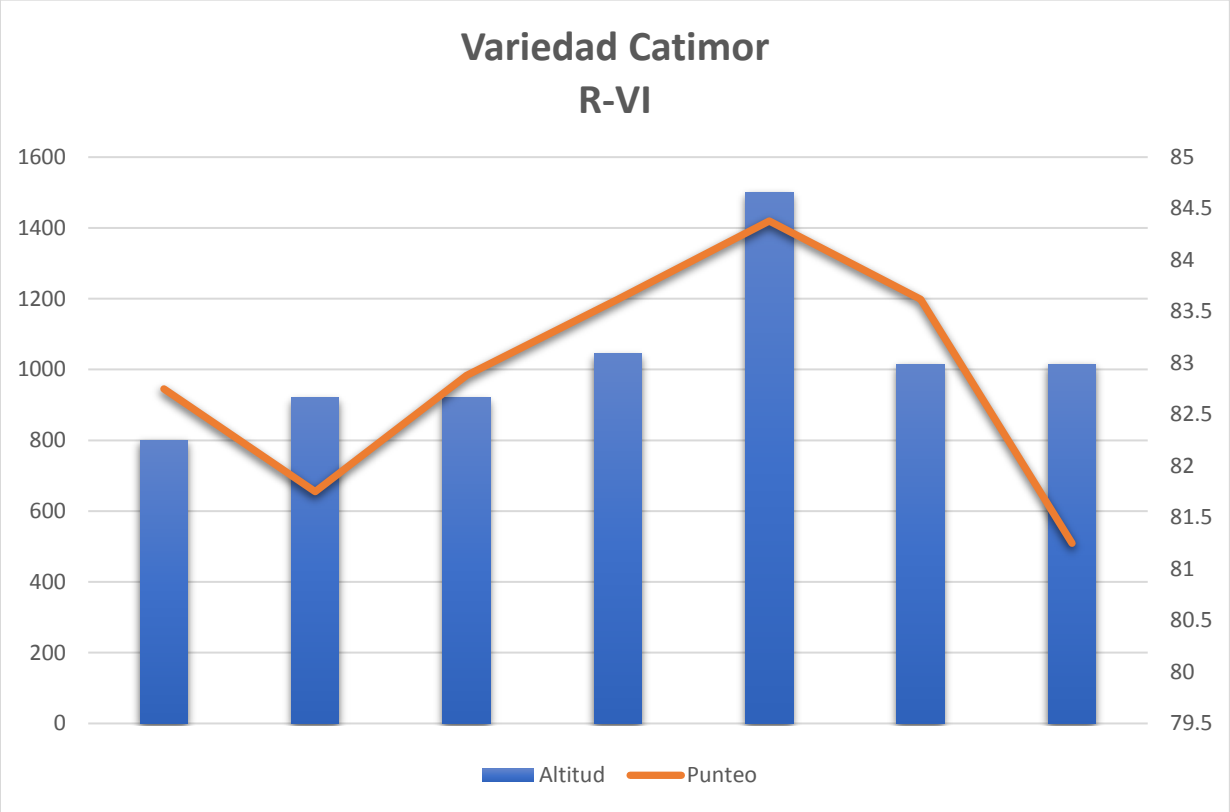


Región VI

Comprende los departamentos Alta y Baja Verapaz y el municipio de El Estor, Izabal.

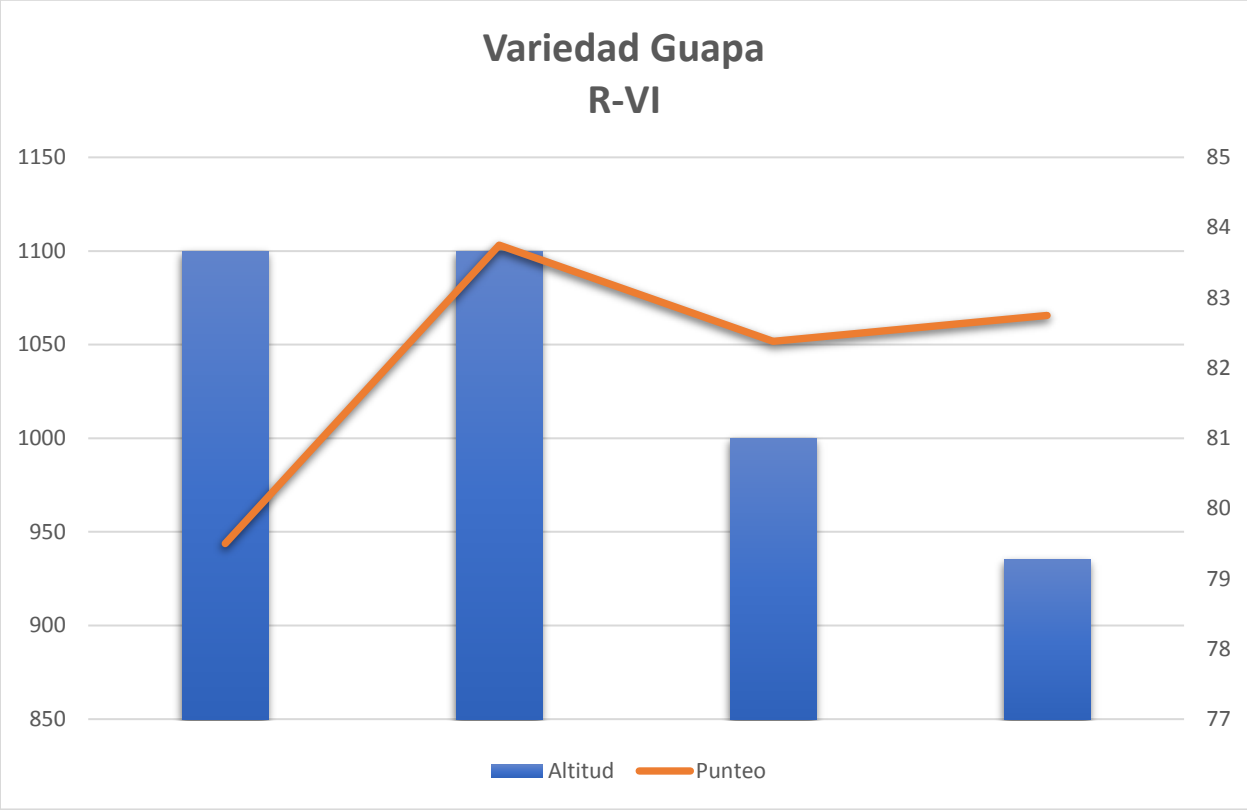
La variedad Catimor, cultivada en las tierras altas de esta región, presenta una mejor expresión de sus características sensoriales. Estás características van de la mano con la altura y el buen manejo de la plantación.

Gráfica 27



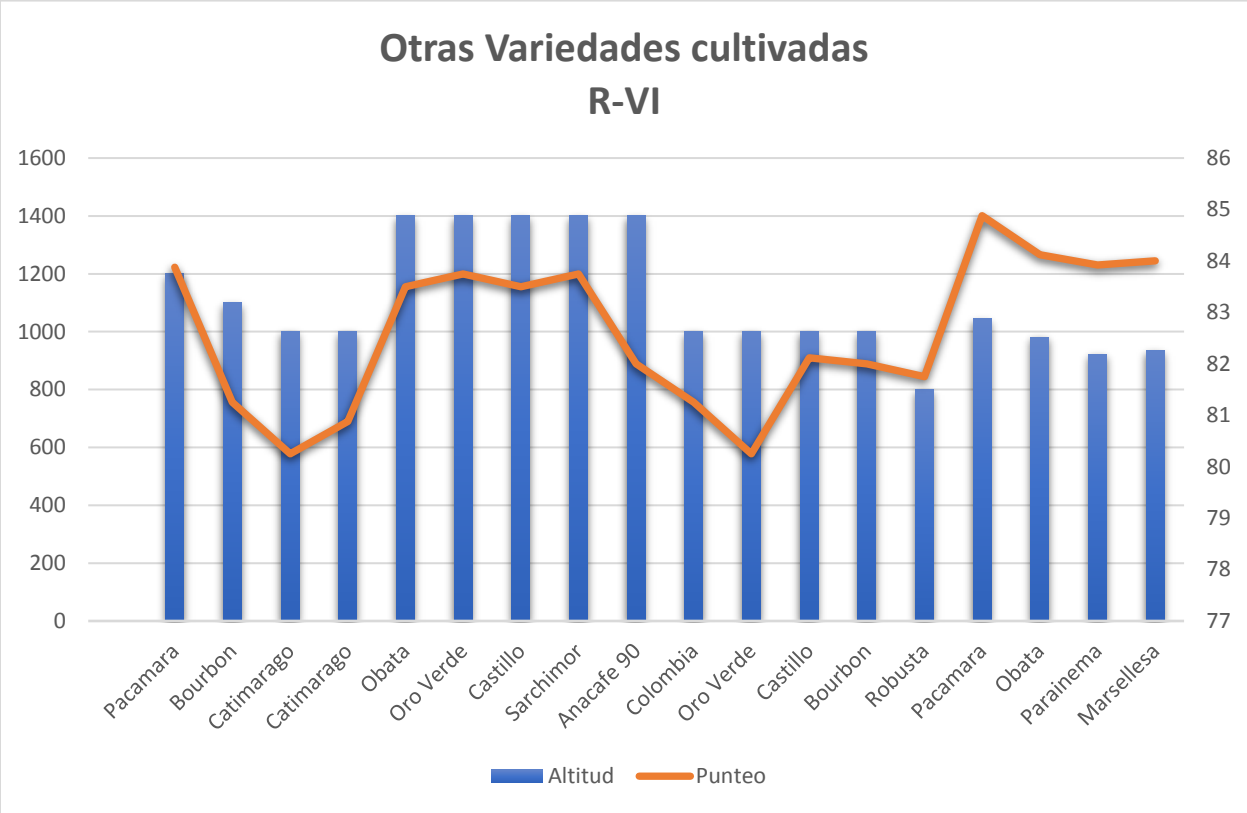
Una nueva variedad, denominada Guapa, mutación natural de la región en Alta Verapaz, brinda un buen punteo en calidad de taza, es importante recalcar tener en cuenta el manejo del cultivo en campo y en beneficiado húmedo. El punteo bajo pertenece a un café tipo Duro con un elevado contenido de humedad en el grano.

Gráfica 28



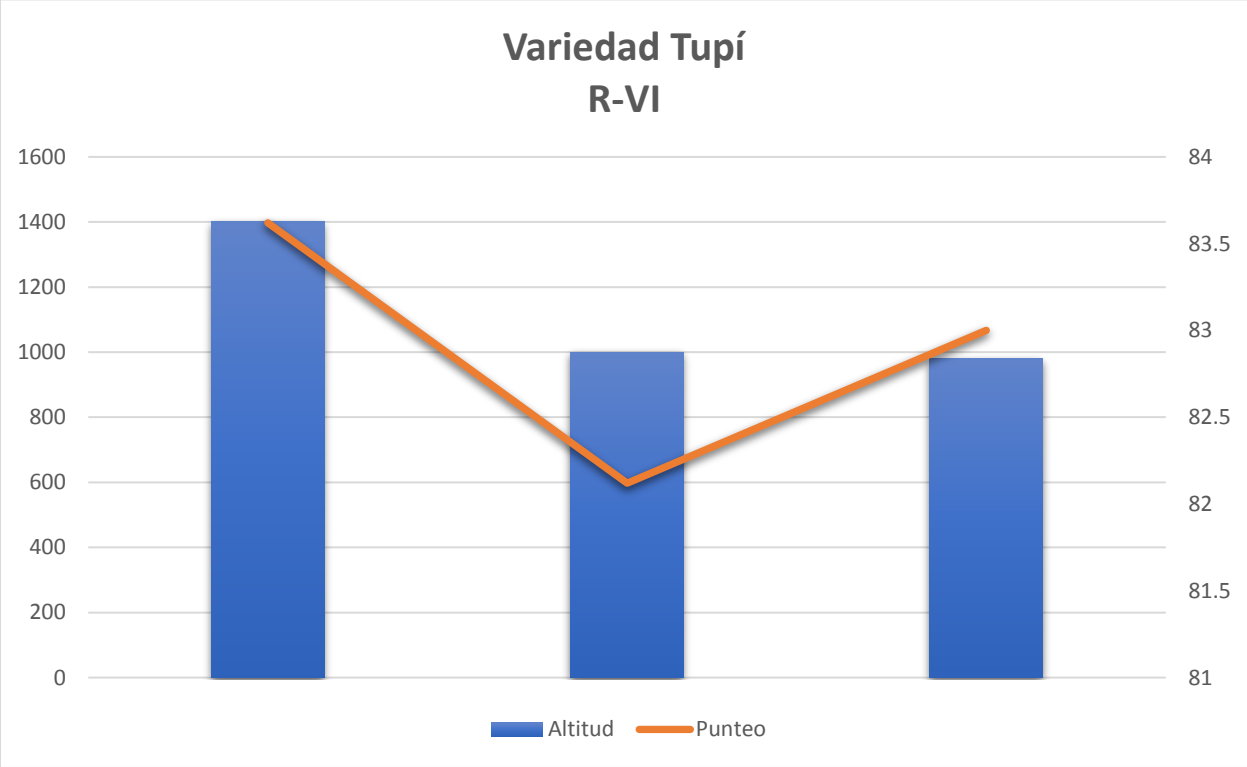
La gráfica 29 muestra otras variedades cultivadas en la región VI, monitoreadas en esta evaluación. Las muestras con punteos bajos presentan el mismo patrón, grano sobre seco como es el caso de las variedades Colombia y Oro Verde. Los punteos de todas las variedades están por encima de los ochenta puntos en calidad de taza. Las variedades Bourbon y Catimarago no lograron alcanzar su mejor expresión, posiblemente por manejo de cultivo.

Gráfica 29

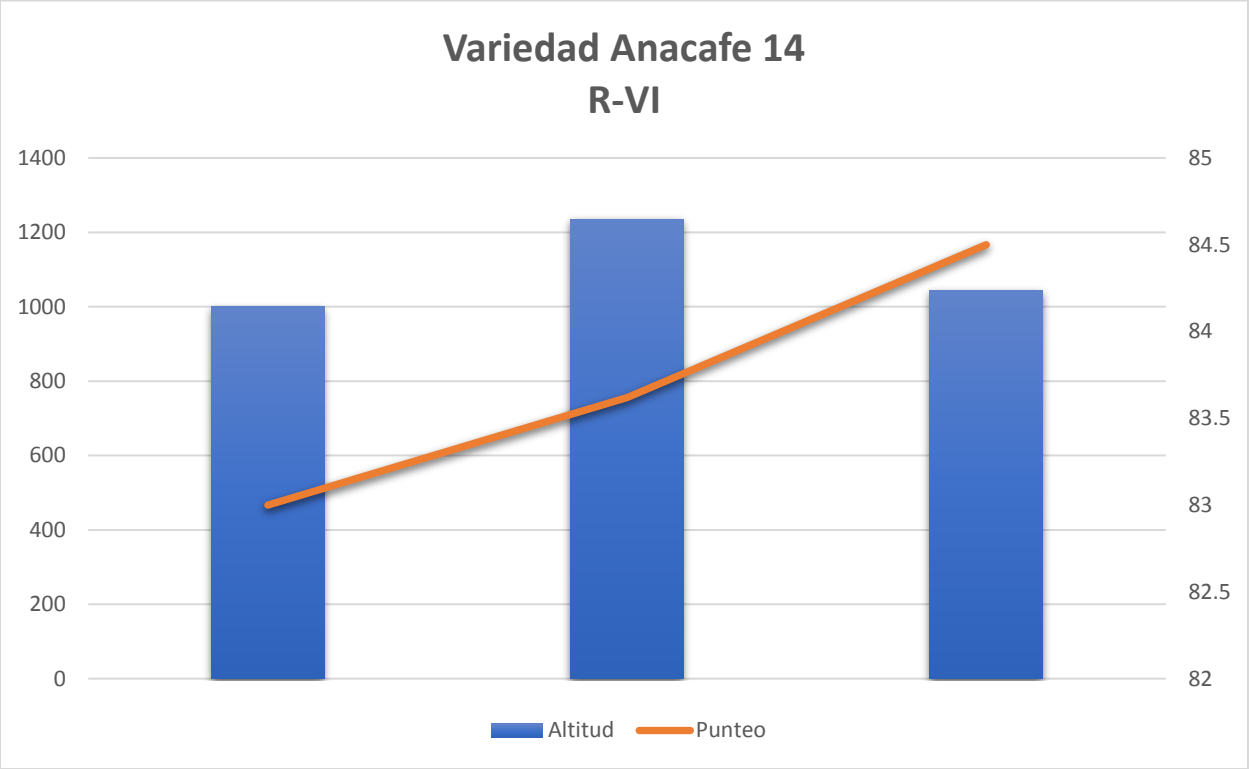


Las variedades Tupí, Anacafé 14, Catuaí y Caturra representadas en las gráficas 30, 31, 32 y 33, siguen el patrón de relación directa entre la altura sobre el nivel del mar -msnm- y calidad de taza.

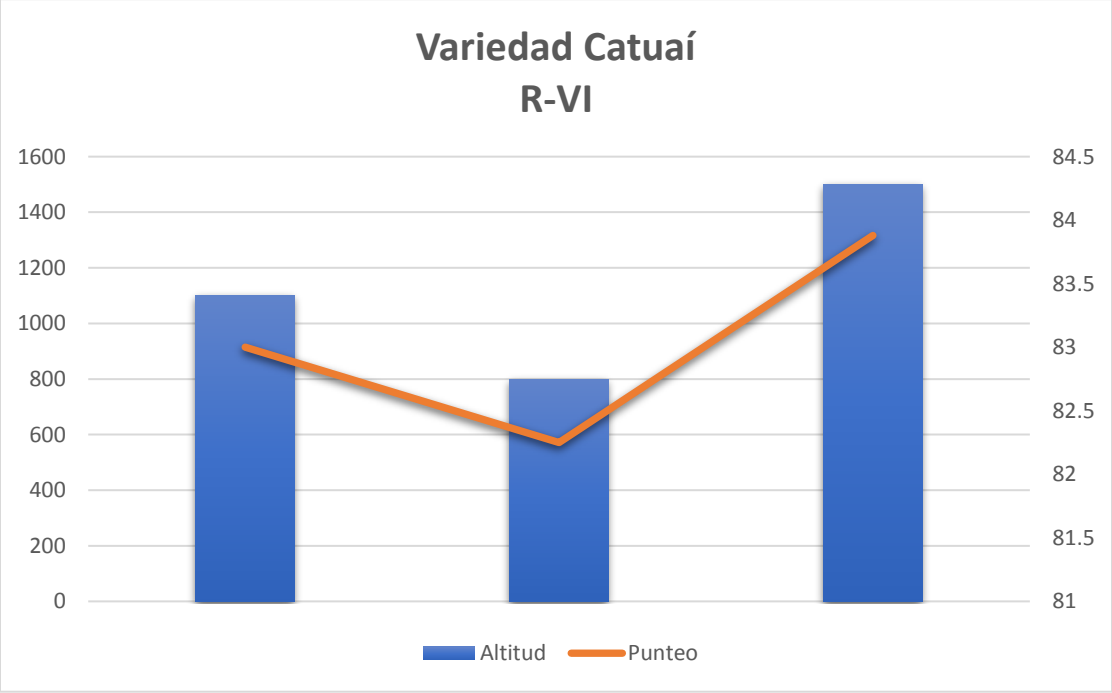
Gráfica 30



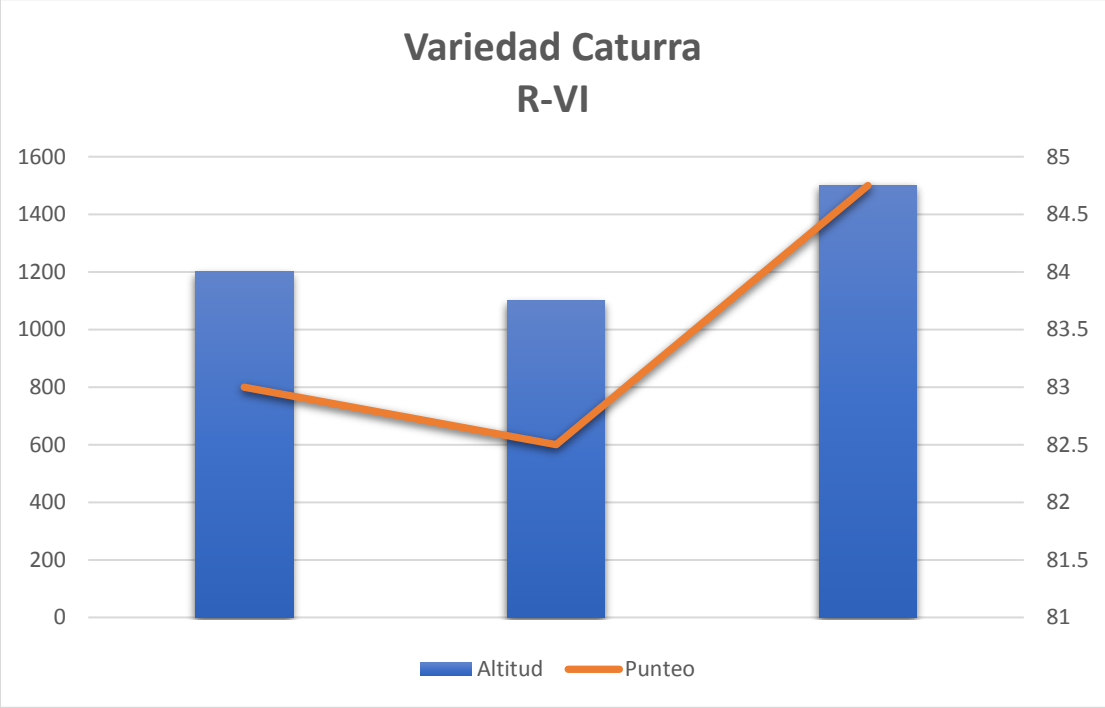
Gráfica 31



Gráfica 32

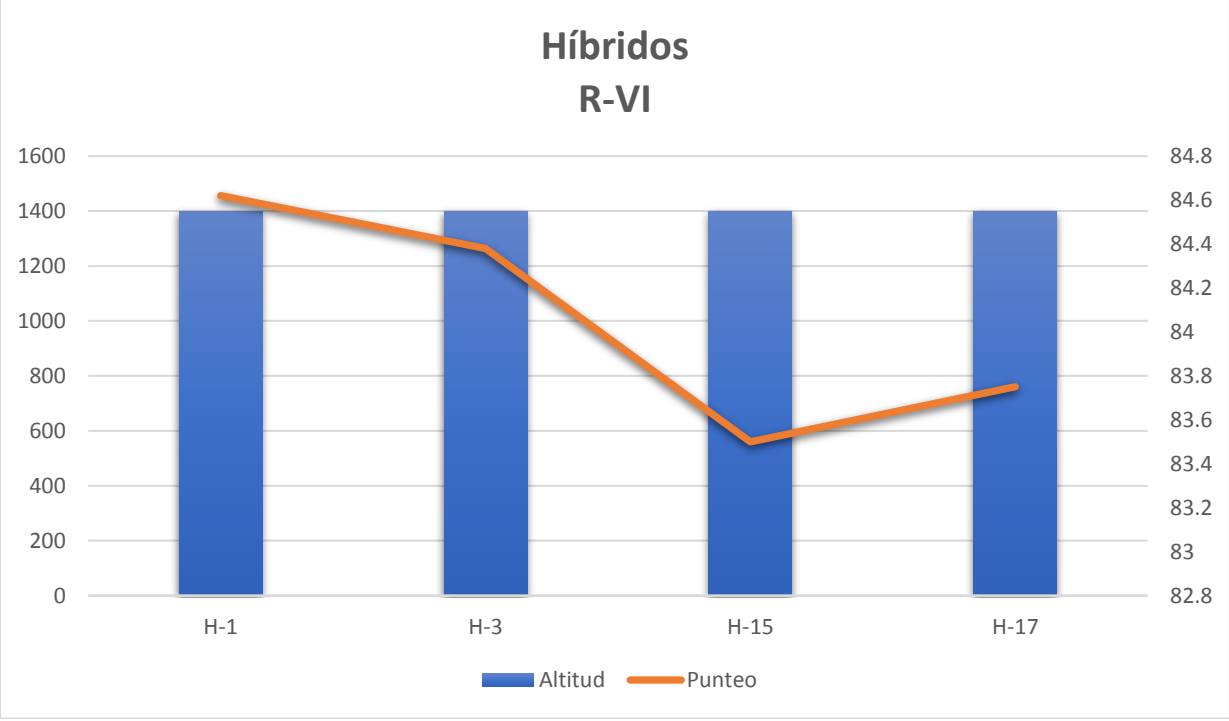


Gráfica 33



Pese a que la adaptabilidad de los híbridos aún está en evaluación, puede observarse como el H-1 y H-3 ya expresan mejor sus características sensoriales en la región VI.

Gráfica 34



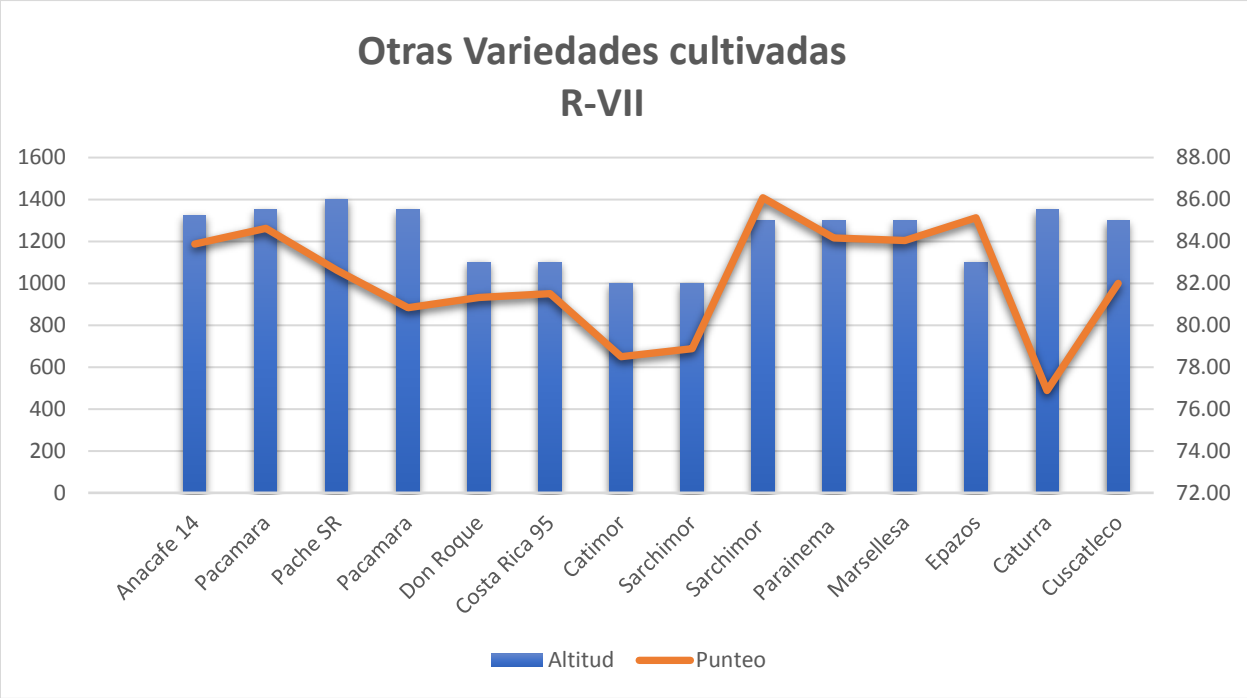
Región VII

Integrada por los departamentos de Zacapa, Chiquimula y el municipio de Morales, Izabal.

En la siguiente gráfica se presentan algunas de las variedades cultivadas en la región y se observa la relación directa entre calidad de taza y altura del cultivo.

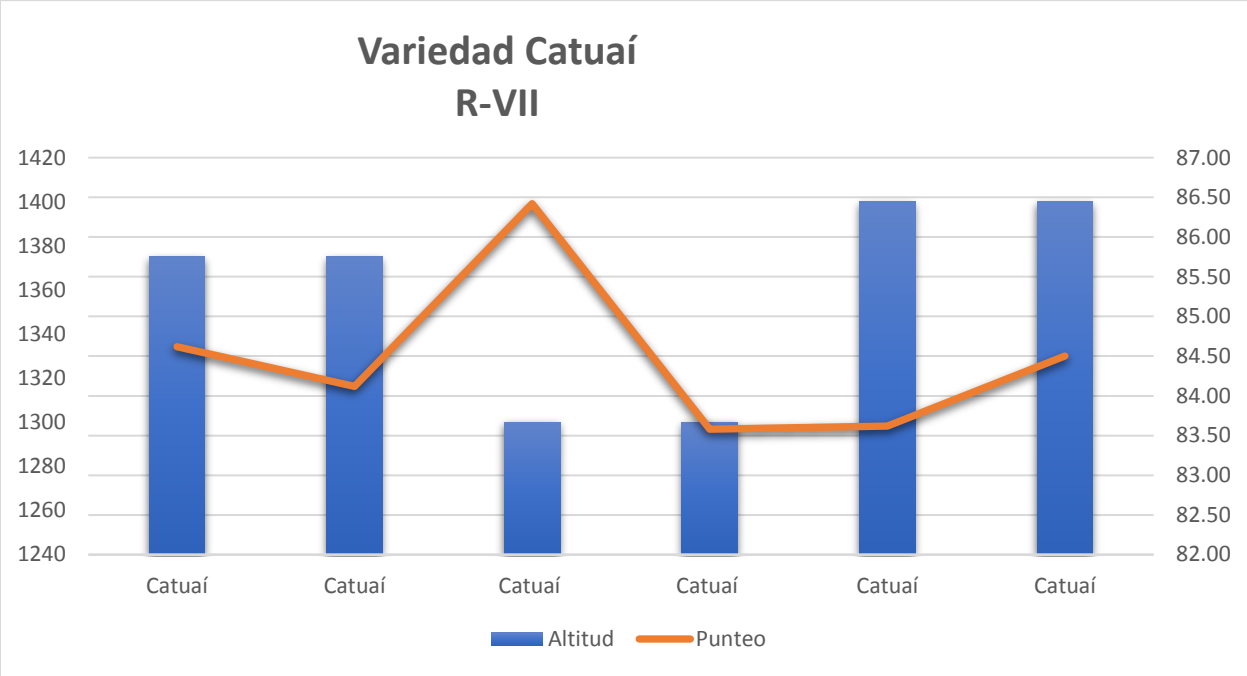
Por la altura, las variedades Catimor y Sarchimor son de tipo Duro (HB). En las muestras de las variedades Caturra y Cuscatleco (Sarchimor) se detectó humedad por debajo del 10% el grano estaba sobre seco.

Gráfica 35



En el caso de la variedad Catuaí (gráfica 36), cuatro de las muestras analizadas presentaron grano sobre seco, con un promedio de humedad de 9%.

Gráfica 36



Conclusiones

1. La calidad de las variedades se relaciona directamente con la altura sobre el nivel del mar (msnm) en la que la unidad productiva se encuentra ubicada.
2. Variedades como los Catimores han mejorado su calidad, adaptándose a altitudes mayores. Los Sarchimores e Híbridos y otras variedades brasileñas también han tenido buena respuesta a las condiciones agroclimáticas de las diferentes regiones cafetaleras de Guatemala.
3. Esta calidad puede mejorarse dando un manejo agronómico tecnificado al cultivo.
4. El manejo de la cosecha durante el proceso de beneficiado húmedo debe complementarse con un buen manejo del cultivo, en esta fase del proceso puede perderse calidad.
5. Al realizar el análisis técnico y perfil de taza en el laboratorio de catación, varias muestras de café de diferentes variedades obtuvieron bajos punteos debido a que el grano estaba sobre seco, con un porcentaje de humedad por debajo del límite permitido (10%). El sobre secamiento puede deberse al incremento en temperatura ambiental que se ha tenido en los últimos años. Los tiempos de secado han variado y se debe tener un mejor control

en esta fase del proceso de beneficiado húmedo en todas las regiones del país.

Recomendaciones

1. No se debe olvidar que la altura (msnm) de la unidad productiva impacta directamente en la calidad de taza.
2. En algunos casos, pese a no contar con la altura sobre el nivel del mar adecuada, con un manejo agronómico tecnificado del cultivo y técnicas en el beneficiado húmedo, la calidad del fruto de café puede mejorarse.
3. Se debe continuar con la producción de variedades tradicionales como Bourbones, Caturras, Catuaí y variedades descendientes de los Catimores y Sarchimores.
4. Si bien algunas variedades son susceptibles a plagas y enfermedades, con un plan de manejo integrado puede mantenerse o mejorar la calidad.
5. Durante el proceso de secado del café en patios o secadoras solares, debe monitorearse constantemente la temperatura de la masa de café y la humedad. En los últimos años, la temperatura y radiación solar se ha incrementado por lo que han variado los tiempos de secado en las regiones cafetales del país.