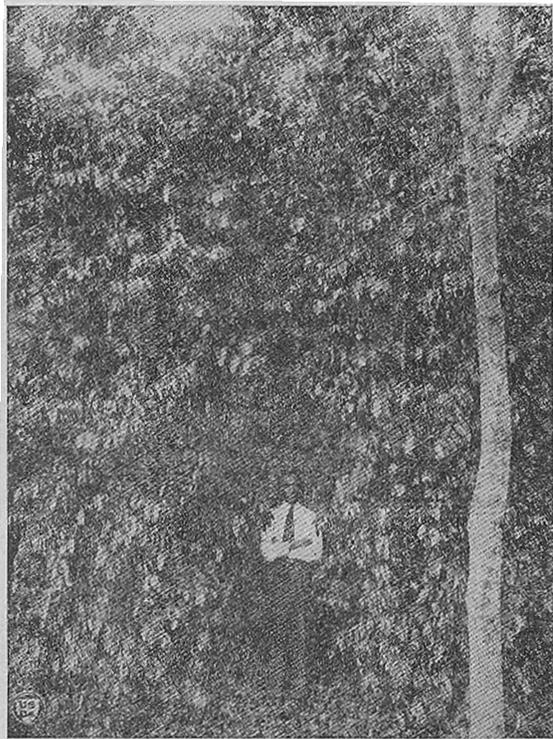


Las hojas son de un color verde muy oscuro, más gruesas y menos rizadas que las del Arábica Común. Por lo general miden de; 5 1/2 a 21/2 cm. de largo, por 21/2 y 61/2 cm. de ancho.

El café de San Ramón produce su primera cosecha a los 2 años de sembrado en su terreno definitivo, es decir, es sumamente precoz.

Las cerezas del San Ramón son más pequeñas que las del Arábica Común.

Debido a su pequeño porte, firmeza y fortaleza, esta variedad es propia para ser cultivada en lugares muy castigados por los vientos, ya que no parece sufrir los efectos nocivos que ocasionan las fuertes ráfagas de aire tan desfavorables para el Arábica Común. Tampoco exige, como este último, suelos de marcada fertilidad.



Arbustos de café COLONNARIS.

Su mayor ventaja consiste en lo siguiente: Puede cultivarse en aquellos lugares expuestos a fuertes vientos o en terrenos de poca fertilidad; produce, pues, en sitios donde jamás prosperaría el Arábica, Común.

COFFEA ERECTA: El Erecta se caracteriza y difiere del Arábica Común: por su crecimiento erecto o erguido, por el ángulo más agudo que forman sus ramas con el tronco central; por la mayor distancia que guardan los nudos de las ramas, que son muy cortas, y por las hojas más pequeñas.

Este arbusto alcanza mayor altura que el Arábica Común, pues en su libre crecimiento logra alcanzar hasta 5 metros.

Las cerezas y los granos son muy similares a los de la Arábica Común, aunque la proporción de cereza o café comercial es mucho menor.

Aunque no tanto como el San Ramón, es también resistente a los fuertes vientos.

COFFEA COLU MNARIS: Es oriundo de Java; fue descubierto por Ottolander.

CARACTERISTICAS: Es un árbol-arbusto muy vigoroso, que crece en forma de 'Columna; de muy denso follaje. Las hojas son redondeadas en la base y largas. Su producción es abundante; muy resistente a las fuertes y prolongadas sequías. Crece muy bien en zonas bajas donde el Arábica Común apenas pudiera vegetar.



Arbusto decafé PADANG.

Su tronco es vigoroso y de un mayor diámetro; sus ramas primarias desarrollan considerablemente, en muchos casos alcanzan hasta 2.50 metros, produciendo abundantes ramas secundarias.

La florescencia y madurez del fruto es muy tardía.

Como el Arábica Común, el Columnaria exige terreno muy fértil para desarrollar bien y producir cosecha abundante. •



Arbusto de café MURTA en flor.

El fruto o cereza es ligeramente más pequeño, pero el grano es poco más o menos del mismo tamaño que el del Arábica Común, por esta razón pueden mezclarse con fines comerciales.

En cuanto al sabor de la bebida es famoso y se considera magnífico.

COFFEA PADANG: Esta variedad se considera derivada del Arábica Común. Su país de origen: Sumatra.

CARACTERISTICAS: En su apariencia general es muy similar al Arábica Común; sin embargo produce un grano que por su tamaño puede confundirse con el Maragogipe.

Tanto el Padang como este último están considerados "café de fantasía", pues por lo general, ambos adquieren en los mercados europeos mayores precios que el Arábica Común.

COFFEA MOKA: Se considera también otra variedad espontánea del Arábica Común.

CARACTERISTICAS: El café Moka se estima, en lo que a madurez se refiere, el más precoz del grupo de los arábigos, por cuanto el proceso de madurez se anticipa al del Arábica Común en más de un mes.

Es de follaje denso, hojas pequeñas y redondeadas; cerezas pequeñas y de color rojo-bronce; los granos son del mismo largo y ancho.

Entre los arábigos es el de mejor calidad por su aroma y sabor.

COFFEA MURTA: Por algunos tratadistas está considerado como una variedad espontánea del Borbón.

CARACTERISTICAS: Es de hojas pequeñas (8 cm. por 3 cm.) y gruesas; con gran abundancia en gajos, los cuales tienen entrenudos; muy cortos. Es un arbusto que desarrolla poca altura, de 1.50 a 1.80 metros. Vegeta sin resentirse en regiones y zonas en las cuales reina clima frío. Por su pequeño porte puede sembrarse a distancias más reducidas que el Arábigo Común: entre 1.20 a 1.50 metro.

Son pocos los países cafetaleros de la América que lo cultivan y lo explotan, pues solamente en el Brasil se halla sembrado en gran escala.



Arbustos de café BORBON.

COFFEA AMARELLO: (Variedad Butucatu) Esta variedad se halla muy extendida en el Brasil.

CARACTERISTICAS: Sus cerezas, cuando maduran, tienen un color distinto al de los otros arábigos: son de un color amarillo-claro.

Es un arbusto de producción abundante; su grano es muy rico en cafeína, cualidad ésta que lo hace proporcionar una bebida marcadamente amarga; por esta razón disfruta de no pocos simpatizadores. Los granos de esta variedad tienen marcada uniformidad en tamaño.

GRUPO LIBERICO

Los cafés que componen este grupo se distinguen por los caracteres siguientes: son de mayor tamaño que los arábigos; no pueden llamarse arbustos como éstos, ya que alcanzan mucha más altura y un desarrollo mayor en

todos los órganos de la planta. También difieren ambos grupos en lo que se refiere a las épocas de florescencia y recolección del fruto.

Las variedades del grupo libérico son más resistentes a las enfermedades que afectan al café arábigo, sobre todo a la denominada Hemiliae Vatricina (Roya Oriental del café), que tantos estragos hubo de causar en Java a las plantaciones de arábigo.

COFFEA LIBERICA (Libérica Hiern): Es originario de Angola, y allí fue descubierto por Welwitsch.

CARACTERÍSTICAS: Es un arbusto distinto de aquellos que constituyen el grupo arábigo. Su tamaño adquiere gran altura, alcanzando de 12 a 15 metros. El tronco es de cáscara color pardo oscuro; los gajos crecen en dirección horizontal. Las hojas son de una longitud que fluctúa entre 20 a 34 cm. de largo; son coriáceas, muy arrugadas y de un verde muy oscuro y brillante. El peciolo de las hojas es corto y muy fuerte.

Las flores son grandes, carnosas, con seis a ocho pétalos; el pistilo de 15 mm.

Los frutos son grandes, de 4 cm. de largo, de color amarillento, rojizo o rojizo-oscuro. La cáscara y pulpa del fruto es gruesa, dura y difícil de palpar; cuando se aprieta con la mano el grano, sale fuera de la cáscara. El fruto, cuando maduro, muestra en su extremidad un disco pinto-oscuro, que cubre un tercio de su tamaño. La cereza, una vez madura, no se desprende de la mata como ocurre con la de las variedades arábicas.

La película o pergamino que envuelve la semilla, es gruesa, amarilla, leñosa; la película interna sólo puede removerse con secado artificial rápido. El grano tiene mucho más cuerpo; proporciona una bebida fuerte, pero de poco aroma. Mide de 12 a 13 mm. de largo por 8 a 9 de ancho. El surco longitudinal de la superficie plana es muy abierto.

Por su bello aspecto, el grano libérico suele alcanzar altos precios en los mercados americanos, pero se hace necesario mezclarlo con otros tipos de granos menores en cuerpo y más ricos en aroma.

Vegeta y desarrolla bien al nivel del mar en bajas altitudes. Es muy resistente a las sequías y a los ambientes húmedos.

La recolección del grano se hace difícil por el tamaño a que crece el arbusto.

COFFEA EXCELSA: Es originario del África del Oeste; fue descubierto por Augusto Chavalier, en 1905.

CARACTERÍSTICAS: Su desarrollo es muy vigoroso. De tronco grueso, gajos fuertes, hojas grandes, largas, ovaladas, duras, tersas y de un color verde-oscuro en su parte superior; verde-claro-azul en su parte inferior; miden de 20 a 30 cm. de largo por 10 a 15 cm. de ancho.

Las flores son grandes y blancas, con cuatro a cinco pétalos. Los frutos son más pequeños que los del libérica, de forma redondeada, de color rojo muy

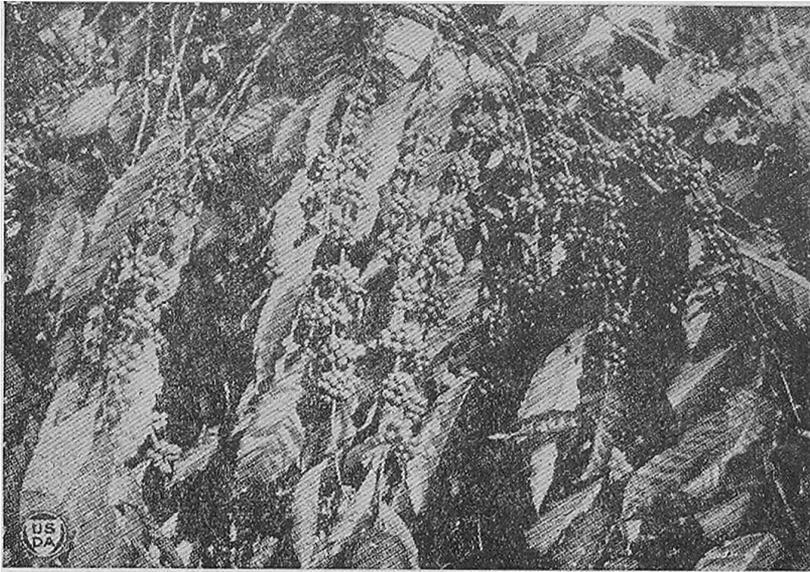
oscuro, casi morado, sin estrías. La cáscara y pulpa en los frutos es blanda. Las cerezas, después de maduras, resisten en las matas sin caer al suelo. La pulpa del fruto es más adherida y menos acuosa que la del Arábica Común. El despulpe de las cerezas resulta fácil en las máquinas. La película es de uncolor amarillo-limón.

El producto de esta variedad considérase de buena calidad, en lo que se refiere a aroma y cuerpo del grano comercial. A pesar de todo esto es inferior al Arábica Común.

El Excelsa se adapta a las zonas bajas y secas, y a las inmediatas a la costa. El cultivo de esta variedad se encuentra muy extendido en las colonias francesas del Africa y del Asia.

COFEA DEWEVRIE: Es oriundo del Congo, Africa.

CARACTERISTICAS: Esta variedad no tiene hoy día importancia co-



Arbusto de café ,Congensis Híbrido.

mercial, por cuanto no ha fijado aún sus caracteres predominantes por completo.

Las hojas son bordeadas, onduladas; los frutos o cerezas no guardan uniformidad o semejanza en color, forma y tamaño.

En la actualidad se están llevando a cabo estudios y ensayos en distintas Estaciones Experimentales, con el fin de lograr fijeza en esta variedad.

COFFEA ABEACUTA: Su país de origen es Nigeria, Africa del Oeste.

CARACTERISTICAS: Tiene gran semejanza con el libérico, aunque existen entre ellos ciertas diferencias en lo que concierne a las partes que constituyen el organismo aéreo. Las hojas, por ejemplo, son menores, de un co-

lor verde más claro; cuando tiernas, muestran un color rojizo. Los botones florales, antes de abrir, también son de un color rojizo y, en muchos casos, rosado.

Las cerezas del Abbeacuta son también más chicas que los del libérico, de un color rojo brillante, estriadas con franjas amarillas. La cáscara exterior es fina y blanda, siendo fácil desprenderla con los dedos.

Existen opiniones en cuanto el valor comercial de esta variedad, pues hay quien estima que sus granos ofrecen una bebida exquisita, otros, por el contrario, lo califican de ser muy inferior al café Excelsa.

VARIEDADES DEL GRUPO ROBUSTOIDE

Las variedades que forman este grupo son cafetos de porte mayor que los arábigos, y menor que los libéricos, es decir, ocupan un lugar intermedio.

Los frutos de estos cafés son más chicos que los de los otros grupos. Estos, una vez maduros, no se desprenden de las matas con tanta premura como ocurre con los del arábigo.

En cuanto a calidad se refiere: aroma y sabor, todos son inferiores a los arábigos.

COFFEA ROBUSTA O LAURENT: Esta variedad fue descubierta en el Congo por Emilio Lanrent. en 1898.

CARACTERISTICAS: El Robusta es de crecimiento muy rápido, de gran precocidad y producción. Al año de sembrado el arbusto adquiere un tamaño de 1 a 1.20 metro, y a los dos años de edad alcanza, por lo general, 2 metros de altura. Este desarrollo tan precoz obliga a los caficultores a tenerse que valer de la operación de la poda, con el propósito de que no se dificulte la recogida de la cosecha.

El tronco es robusto, los gajos gruesos y derechos, aunque su gran desarrollo: los obliga a plegarse hacia el suelo.

Las hojas son grandes, largas, de color verde brillante, con nervaduras muy pronunciadas y de una textura más delgada que las del libérico.

Las flores son blancas con cinco o seis pétalos, que son más largos que los de la flor del arábigo, y nacen en forma tan apiñada que parecen bolas.

Los frutos son, cuando maduros, de un color rojo subido; la cáscara es blanda, y la pulpa, fina. La película interna o pergamino, es fino y de un color amarillento; la que cubre la semilla, de color ceniza y muy adherida y difícil de desprender.

Los frutos del Robusta son más pequeños que los del arábigo.

En cuanto a calidad se refiere, el grano del Robusta es inferior en aroma y gusto a los del arábigo.

El Robusta puede cultivarse en altitudes inferiores a mil metros; en mayores alturas no prosperaría bien. El clima más adecuado es el caliente y húmedo; es muy susceptible a las sequías prolongadas.