

DESCRIPCIÓN DE VARIEDADES DE *Coffea arabica* MÁS CULTIVADAS EN PUERTO RICO

Miguel F. Monroig Inglés

Introducción

En el año 1736 se introdujo el café a Puerto Rico desde Martinica vía Santo Domingo (República Dominicana). Los españoles introdujeron y sembraron la variedad Typica de la especie *Coffea arabica*. Esta variedad es oriunda de África y se encontró creciendo espontáneamente en las mesetas etíopes.

Con el paso de los años el café se convirtió en la Isla en una industria de importancia económica y social para los habitantes de la zona montañosa del país. Con el establecimiento y desarrollo exitoso del cultivo se han ido introduciendo, evaluando y estudiando un sinnúmero de variedades de las cuales solo algunas se cultivan comercialmente. Entre éstas podríamos mencionar el Borbón, Caturra, Mundo Nuevo y Pacas. Más recientemente la Estación Experimental Agrícola evaluó y liberó para uso comercial en las fincas las variedades Limaní y Frontón, las cuales son resistentes a la Roya del Cafeto (*Hemileia vastatrix*). En esa evaluación se encontró, además, que la variedad Catuaí tiene características adecuadas para sembrarse en Puerto Rico.

A continuación se describen las variedades de cafetos más comúnmente cultivadas en la Isla para su conocimiento. Espero les sea de utilidad en la toma de decisiones sobre qué variedad sembrar de acuerdo a sus intereses, necesidades y condiciones ecológicas de la finca. Para obtener mayor información y asesoramiento técnico consulte siempre al Agente Agrícola de su municipio.

Typica (Selección Puerto Rico)

Es la variedad original que se encontró creciendo de forma silvestre en las mesetas de Etiopía, África. Puede alcanzar una altura promedio de 12-15 pies a libre crecimiento. Es un arbusto de forma cónica, generalmente formado de un solo tronco vertical y posee abundantes ramas productoras. Las ramas laterales forman ángulos entre 50 y 70 grados con el eje o tallo central. Sus hojas son lanceoladas con la base y el ápice agudos, su textura es fina y la superficie lisa. Las hojas nuevas o brotes son de color bronceado. El tamaño del fruto y las semillas es grande. Con buen cuidado y manejo y bajo condiciones adecuadas el rendimiento del grano puede alcanzar alrededor de 5 libras de café pilado por almud. La calidad de la bebida es muy buena.

Borbón

La variedad Borbón es una mutación del Typica en la isla de La Reunión. La forma del

arbusto es ligeramente cónica y su parte de intermedio a alto (10 a 12 pies de altura). Los entrenudos del tallo y las ramas son más cortos que en el Typica lo que lo hace tener una capacidad de producción superior. Tiene la tendencia a producir varios troncos y su respuesta a la poda es excelente. La abundancia de ramas es mayor que en el Typica y forman un ángulo más cerrado (45 grados) con el tallo central. Las hojas son más anchas y de borde rizado. Las hojas adultas son de color verde pálido y las nuevas de color verde claro. Se recupera fácil y rápidamente de los efectos de la cosecha. El fruto es más pequeño y corto con relación al Typica, pero aparecen en mayor número. Tiene la tendencia a la caída del fruto con lluvias abundantes durante la cosecha. El rendimiento promedio del grano es inferior al Typica con unas 4.5 libras de café pilado por almud. La calidad de la bebida es buena.

Caturra

Esta variedad es una mutación del Borbón en el estado Minas Gerais en Brasil. Es una planta de porte bajo (8 a 10'), tronco grueso y poco ramificado e inflexible. Posee entrenudos muy cortos en las ramas y en el tallo lo que lo hacen un alto productor. Sus hojas son grandes, de borde ondulado, anchas, redondeadas, gruesas y de color verde oscuro. Las hojas nuevas son de color verde claro. Es un arbusto de un aspecto general compacto y de mucho vigor. Las ramas laterales forman un ángulo bien cerrado con el tronco. Su sistema radical está bien desarrollado lo que le permite adaptarse a diferentes condiciones. Es una variedad muy precoz y de alta producción por lo que requiere un manejo adecuado. El rendimiento del grano fluctúa alrededor de las 4.25 libras. La calidad de la bebida es buena.

Pacas

Es una mutación del Borbón en El Salvador con características muy similares a la variedad Caturra.

Limaní

Es el nombre dado a una línea de la variedad Sarchimor probada experimentalmente por la Estación Experimental Agrícola en el barrio Limaní de Adjuntas y en una finca privada en el municipio de Ciales. El Sarchimor es una variedad producto del cruce artificial entre la variedad Villa Sarchí y el Híbrido de Timor. Es de porte similar al del Caturra. Su tronco es grueso y poco flexible. Las ramas laterales se forman en entrenudos cortos a lo largo del tallo, son de mayor longitud y ramifican abundantemente. Las hojas son anchas, gruesas y de color verde oscuro. Las hojas nuevas pueden aparecer de color verde o bronceadas. Los frutos son de buen tamaño y maduran de color rojo. La producción, rendimiento y comportamiento general comparan favorablemente con la variedad Caturra. Esta variedad es resistente a la roya del cafeto. La calidad de la bebida es buena. Hasta tanto concluyan otras pruebas la variedad debe sembrarse sobre 1,000 pies de altura del nivel del mar.

Frontón

Es una línea de la variedad Catimor probada por la Estación Experimental Agrícola, en una finca privada en el barrio Frontón de Ciales y en el barrio Limaní de Adjuntas. El Catimor es un cruce artificial entre la variedad Caturra y el Híbrido de Timor. Este último le impartió resistencia a la roya. Se recomienda para sembrarse a alturas sobre los 1,000 pies del nivel del mar. Tiene características muy similares a la variedad Limaní.

Catuaí

Es un cruce artificial entre la variedad Caturra y la Mundo Nuevo en Sao Pablo, Brasil. Es una variedad de porte bajo y alta producción. El tallo principal es grueso, con ramas laterales abundantes las cuales son prolíficas en ramas secundarias lo que le da una gran capacidad productiva. Las hojas nuevas son de color verde claro. Es un arbusto vigoroso y compacto. Tiende a ser de mayor diámetro (ancho) que el Caturra. Los frutos no se desprenden fácilmente de las ramas. El rendimiento del grano es bueno así como la calidad de la bebida.

Referencias

1. Revista de Agricultura de Puerto Rico. El Café en Puerto Rico. 1965. Departamento de Agricultura. Vol. XLIV Núm. 2.
2. Informe de Liberación de Variedades Limaní y Frontón. 1994. Universidad de P.R., RUM, CCA- Estación Experimental Agrícola.
3. Especies y Variedades de Café. 1989. CENICAFE, Chinchiná, Caldas, Colombia.