



RWANDA INGAGI

País	Rwanda
Región	Nyamagabe
Variedades	Bourbon y Typica
Proceso	Lavado
Altitud	1.800 m a 2.200 m
Cosecha	De marzo a julio

Rwanda, conocido como la tierra de las mil colinas, este pequeño país de África oriental no debe de ser olvidado por los tostadores y por los amantes del café., su producción de café de alta calidad, de gran altura contrasta con su lucha contra la pobreza.

El café no es nativo a Rwanda, sino que parece que fue traído al país por misioneros alemanes a inicios de 1900. Desde entonces, creció hasta representar una oportunidad económica para muchas familias rurales.

El café se trata de uno de los cultivos más valiosos del país, se convirtió en foco de crecimiento económico después del trágico genocidio ruandés de 1994. Tras este episodio la inversión en infraestructura y formación, apoyó al desarrollo de los productores de café, manteniéndose esta iniciativa hasta el día de hoy.

La Junta Nacional Agrícola de Exportación y Desarrollo de Ruanda (NAEB) afirma que su estrategia en café es el "posicionamiento de Ruanda como un productor de café especial y así poder mejorar el sector y contribuir al crecimiento y la prosperidad del país". De ahí el aumento de los precios como un signo de su éxito y poder centrar sus esfuerzos en mejorar la producción y los métodos de obtención del café.

La elevada altitud y unos suelos volcánicos ricos en nitrógeno que se pueden encontrar a lo largo de todo el país, crean excelentes condiciones para la producción de granos de alta calidad que gusta a tostadores y consumidores.

La región de Nyamagabe es una región con una tierra muy rica y con agua pura debido a su cercanía al Parque Nacional de Nyungwe.

Notas: Caramelo, naranja, canela, melocotón.



En el corazón de las operaciones de Muhororo, más de 200 familias locales llevan sus cerezas de café recién recolectadas a la estación de lavado, lo que marca el comienzo del viaje para este lote de café. Cada lote de cerezas se somete a un proceso cuidadoso: primero, se despulpan meticulosamente, luego se fermentan durante 12 a 14 horas y, por último, se lavan para eliminar cualquier mucílago residual. Después del lavado, los granos se colocan en camas africanas para secarse al sol durante 12 a 15 días.

Cada año, Muhororo Coffee distribuye 4.000 nuevas plantas de café a los productores locales y brinda capacitación integral sobre prácticas agrícolas sostenibles en asociación con la Junta Nacional de Desarrollo de Exportaciones Agrícolas de Ruanda.

De cara al futuro, Muhororo tiene planes ambiciosos para construir una guardería para los hijos de padres que participan en el trabajo intensivo de cosecha y procesamiento que exige el café. Esta iniciativa tiene como objetivo proporcionar un entorno propicio junto con recursos educativos y de atención médica esenciales. Además, planean donar cerdos que puedan producir lechones, fomentando una mayor redistribución dentro de la comunidad para estimular la economía local.

HISTORIA

Cuando hablamos de Rwanda es imposible no mencionar el horrible genocidio que ocurrió en 1994 y que dejó casi 1 millón de muertos. A pesar de ese pasado siniestro, hoy es admirable ver como está pequeña nación se ha levantado desde el fondo más oscuro, para convertirse en uno de los países más prósperos, y seguros de toda África.

Actualmente, la industria del café de calidad en Rwanda está en su máximo esplendor y produciendo cafés de excepción. El camino claramente no ha sido fácil, pero a través del liderazgo de un gobierno serio, proyectos educativos y planificación estratégica, han sentado las sólidas bases de este éxito.

Hoy aproximadamente 420.000 personas están relacionadas directa o indirectamente a la industria del café. Los precios del café de calidad son más estables que los precios del café comercial, con lo cual se ha mejorado la calidad de vida de muchos caficultores y sus familias. Además, el café también aporta a la reconciliación de las etnias principales: Hutus y Tutsis; ya que los hemos visto trabajando juntos, hombro con hombro, para producir más y mejor café.

VARIEDAD

Hoy en el mundo del café de especialidad, Bourbon y Typica son las variedades de café Arábica más importantes. Pruebas genéticas recientes han confirmado que Bourbon y Typica fueron las semillas llevadas desde Etiopía a Yemen, y desde este último se extendieron por todo el mundo, formando la base del cultivo moderno del café Arábica.

Fueron los franceses quienes intentaron introducir el café tres veces desde Yemen a la Isla Bourbon (ahora La Reunión), en 1708, 1715 y 1718. Estudios genéticos han confirmado que solo un pequeño número de plantas de la segunda introducción y algunas de la tercera introducción tuvieron éxito. Hasta mediados del siglo XIX, el café Bourbon no abandonó la isla.

Los misioneros franceses jugaron un papel importante en la difusión de los Bourbones en África. En 1841, se estableció la primera misión en La Reunión. A partir de ahí, se estableció una misión en Zanzíbar en 1859. Desde Zanzíbar, se estableció una misión en 1862 en Bagamoyo (costa de Tanzania, entonces llamada Tanganica), otra en San Agustín (Kikuyu, Kenia), y otra en 1893 en Bura (Taita Hills, Kenia). Se sembraron semillas de café traídas desde La Reunión en cada una de las misiones.

En 1904, misioneros alemanes llevaron café a Ruanda. Los primeros cafetos se plantaron en la misión de Mibirizi, provincia de Cyangugu. Es esta misión la que da el nombre a la primera variedad de café ruandés, una mutación natural de la variedad Bourbon. Gradualmente, el cultivo de café se expandió por el lago Kivu y posteriormente al resto de Ruanda. En 1930, el cultivo de café se convirtió en obligatorio para muchos agricultores del país, replicando el modelo colonial que los belgas habían impuesto en Burundi.

Notas: Caramelo, naranja, canela, melocotón