

Sant' Eustachio[®]
il caffè
dal 1938 a Roma

BOURBON DE LAS GALAPAGOS
UN CAFÉ GOURMET AL 100%, CULTIVADO EN UNO DE LOS ÚLTIMOS
SANTUARIOS NATURALES DE LA TIERRA

Alrededor de seiscientas millas dividen el golfo de Guayaquil (Ecuador) del archipiélago de las Galápagos. Una travesía de unos mil kilómetros que equivale a un viaje atrás en el tiempo, en busca de un ecosistema único que, gracias a su prolongado aislamiento, ha conservado características biológicas peculiares. Charles Darwin llegó a Las Galápagos por primera vez en 1835, y representaron un fascinante observatorio naturalístico y ofrecieron al celebre científico inglés importantes ideas para la posterior elaboración de sus teorías sobre la evolución de la especie. La magia de estos lugares embrujó también al jovencísimo Herman Melville, que más tarde describirá los encantos de este archipiélago en su famosa novela "The Enchanted Islands".

El **café apareció en 1869** cuando un grupo de agrónomos franceses, por invitación de Manuel J. Cobos, introdujeron en la isla de San Cristóbal una antigua variedad de Bourbon. Los excelentes resultados convencieron a Cobos a crear una hacienda. Esta funcionó hasta 1915 cuando, en un momento de grande dificultad, la plantación fue abandonada y totalmente cubierta por la vegetación salvaje. Su redescubrimiento lo debemos a la familia Gonzales que en 1990, en acuerdo con los propietarios, empezó su recuperación gradual llegando a convertir otra vez las 300 hectáreas en productiva. Cinco años más tarde los mismos compraron la empresa.

Una característica peculiar de las Galápagos es su anomalía climática. Por el efecto de la corriente fría de Humboldt que se forma en la región antártica, la temperatura baja de repente en cuanto se sube de altura. De hecho, en la isla de San Cristóbal (donde se encuentra la plantación), cada metro por encima del nivel del mar equivale a una diferencia de 4 metros en el continente. Por poner un ejemplo, en la franja que va de los 0 a los 50 metros s.n.m. tenemos un ambiente árido, caracterizado por la presencia de cactus, nopales y otras plantas autóctonas. Entre los 150 y los 350 metros, la vegetación es exuberante y permite el **cultivo sombreado del café**, justo donde se encuentra la hacienda San Cristóbal. En cotas superiores sobreviven solo las especies más resistente a los climas rígidos.

Declaradas por la UNESCO 'Patrimonio de la Humanidad', las Galápagos están tuteladas por una legislación local que prohíbe el uso de sustancias químicas y pesticidas. Periódicamente son visitadas por los inspectores del OCIA, Organic Crop Improvement Association, que comprueban el respeto de los métodos de cultivo biológicos.

La variedad introducida en la isla se ha adaptado sorprendentemente bien al ecosistema. Son precisamente las peculiaridades pedoclimáticas que hacen este exclusivo **café tan diferente de los Bourbon cultivados en el continente**. Por el alto nivel de sustancias minerales del fértil terreno volcánico, las drupas son de mayores dimensiones y también las hojas son proporcionalmente más grandes. La existencia de dos cosechas al año permite ver en la misma rama las flores y las cerezas maduras. La extraordinaria productividad de la plantación está refrendada por sus 140 años de actividad, regalándonos aún granos de café de excelente calidad. Normalmente, los arbustos cultivados en el continente mantienen su vida productiva como mucho durante 40 años. La cosecha alcanza actualmente los 5.000 sacos al año, con un máximo establecido de 10.000 sacos, debido a la reducida superficie cultivable y a las limitaciones impuestas por la ley.

Las Galápagos no nos dan un café orgánico cualquiera: es el único café producido en un santuario ecológico, universalmente conocido, en el completo respeto del medio ambiente. Se obtiene gracias a prácticas agrícolas sostenibles, basadas tanto en tecnologías adecuadas como en su correcta utilización de los recursos, y es el fruto del trabajo de los habitantes de estas islas.