
Curiosidad: El secreto del café más caro del mundo

FECHA: 12 NOVIEMBRE 2009

PUBLICADO: WWW.CUBADEBATE.CU/FOTORREPORTAJES

Se llama kopi luwak, se produce en Indonesia y tomarlo es un verdadero lujo: en Estados Unidos, una taza puede costar 40 dólares y la bolsa de medio kilo llega a venderse entre 100 y 400 dólares, una excentricidad vergonzosa en un mundo donde hay más de mil millones de personas desnutridas, como acaba de denunciar el director de la FAO esta semana.

Famoso por su fuerte aroma y un sabor con reminiscencias a caramelo o chocolate que vuelve locos a los amantes del café, el exótico kopi luwak no sólo asombra por su precio. También por su complicadísimo y poco común método de producción, que explica su valor y lo convierten en una rareza del mundo gastronómico.

¿El secreto? El grano es procesado de forma "orgánica" en el aparato digestivo de la civeta (o luwak, su nombre en lengua indonesia), un pequeño animalito similar al mapache o la comadreja. Así, para obtener el café (kopi para los lugareños) se debe alimentar a la civeta con el fruto maduro de los cafetales y, luego, recoger sus heces para sacar de ellas los granos ya digeridos pero aún enteros.

Según los expertos, los jugos gástricos de la civeta son los encargados de fermentar el grano y darle un nuevo sabor: las enzimas rompen las proteínas que lo hacen tradicionalmente amargo y lo vuelven más dulzón.

Una vez recolectados, los granos de café son lavados y tostados sólo ligeramente, para no estropear los complejos sabores que se han desarrollado durante el proceso digestivo. La recolección es tan complicada -completamente manual y artesanal- que sólo se producen entre 200 y 300 kilos por año.



Los campesinos recolectan a mano los granos rojos de café en las plantaciones. (Foto: Ulet Ifansasti/GettyImages)



Cuidadosamente, los campesinos realizan una selección manual de los mejores granos de café. (Foto: Ulet Ifansasti/GettyImages)



Los mejores granos de café, listos para ser servidos como comida a la civeta. (Foto: Ulet Ifansasti/GettyImages)



La civeta, un pequeño animalito similar al mapache o la comadreja, es el protagonista principal en el proceso de producción del kopi luwak. (Foto: Ulet Ifansasti/GettyImages)



Un grupo de civetas es alimentado con granos de café durante el complejo proceso de producción del kopi luwak. (Foto: Ulet Ifansasti/GettyImages)



Para obtener el kopi luwak se debe alimentar a la civeta con el fruto maduro de los cafetales y, luego, recoger sus heces para sacar de ellas los granos ya digeridos pero aún enteros. (Foto: Ulet Ifansasti/GettyImages)



Un trabajador limpia las heces de la civeta para sacar de ellas los granos ya digeridos pero aún enteros. (Foto: Ulet Ifansasti/GettyImages)



Las heces de la civeta son recogidas para sacar de ellas los granos ya digeridos pero aún enteros. (Foto: Ulet Ifansasti/GettyImages)



Una vez recoletadas las heces de la civeta, se las rompe con cuidado para separar los granos de café. (Foto: Ulet Ifansasti/GettyImages)



Los jugos gástricos de la civeta rompen las proteínas que hacen los granos tradicionalmente amargos y lo vuelven más dulzones. (Foto: Ulet Ifansasti/GettyImages)



Un trabajador lava los granos de café una vez extraídos de las heces de la civeta. (Foto: Ulet Ifansasti/GettyImages)



Una vez lavados, los granos son secados. (Foto: Ulet Ifansasti/GettyImages)



Los granos de café son tostados sólo ligeramente, para no estropear los complejos sabores que se han desarrollado durante el proceso digestivo. (Foto: Ulet Ifansasti/GettyImages)



Listo para ser consumido: una taza de kopi luwak puede costar 40 dólares y la bolsa de medio kilo llega a venderse entre 100 y 400 dólares. (Foto: Don MacKinnon/GettyImages)



Tan rico como exclusivo: sólo se producen entre 300 y 400 kilos por año de kopi luwak. (Foto: Don MacKinnon/GettyImages)