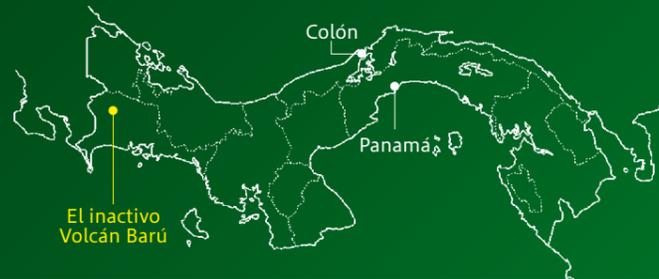


# GEISHA COFFEE REPORT in 2015 from PANAMA

## Geisha informe café



En el inactivo Volcán Barú, se cultiva el café Geisha.



### ¿Qué es el café Geisha?

La especie conocida como Geisha, es la rara especie de café que ha sido evaluada por muchos aficionados en los últimos años y ha llamado la atención por tener las más claras características y el sabor más intenso. Las plantas de Geisha llegaron a Costa Rica desde un pequeño pueblo llamado "Gesha" que está situado en el suroeste de Etiopía, y las enviaron al sur, para finalmente llegar a Panamá, donde las cultivan y las elogian internacionalmente. El árbol del café Geisha crece muy alto, y tiene una hoja bella y alargada. Comparado con las otras especies, el fruto y las semillas del Geisha son característicamente delgados. Especialmente, el Geisha que se cosecha en tierras altas, es reconocido por su alta calidad. Dentro de las características del Geisha se destaca que tiene el fresco sabor de la frambuesa, frutas cítricas, mango, papaya y melocotón, y también deja un sabor como a la bergamota, son los reconocidos por "Perfil de Taza". Actualmente es el campeón de los cafés.

### La historia del café Geisha

La historia del café Geisha, empieza con su descubrimiento en el pueblo "Gesha" en el suroeste de Etiopía en 1931. El nombre Geisha no tiene relación con el término "GEISHA" japonés, y el café se llamó así fue por el su origen del pueblo "Gesha". Los granos de Geisha llegaron a través de Kenia y Tanzania al Centro Agronómico Tropical de Investigación y Enseñanza (CATIE) de Costa Rica en 1953. A mediados de los años sesenta, las semillas de Geisha llegaron a las fincas de Panamá. Sin embargo, la especie Geisha crece lentamente, y los frutos que se producen en un árbol son menos de la mitad de las otras especies de arábica. Además, tenía mal sabor por estar cultivado a baja altitud. Por lo tanto, las fincas cambiaron y cultivaron otras especies, dejando de cultivar la especie Geisha. Varias décadas pasaron a principios del año 2000, la especie Geisha que se cultivó aisladamente en la finca Esmeralda en Boquete, República de Panamá, dio grandes frutos como la oliva en color roja. Es el "redescubrimiento del café Geisha". Cuando salió en la subasta del café en 2004, los tasadores de café se

sorprendieron por su sabor, que no habían probado hasta ahora y su alta calidad, por lo tanto el café Geisha se adjudicó un precio de 10 veces más que el café normal. (Una libra por 21 dólares). Esta noticia se difundió a través de los aficionados del café en todo el mundo, el Geisha es escaso es difícil de obtenerlo y no sería el café que cualquiera podría tomar. Desde entonces, el café Geisha recibe una alta valoración de los tasadores, aficionados e ingenieros de torrefactados del mundo, y han revaluado su precio cada año. La subasta en 2013, adjudicó una libra por 350 dólares, y sigue siendo uno de los cafés más costosos del mundo. Ahora, el café Geisha se cultiva en varias fincas de Panamá, teniendo la particularidad de la calidad y cada finca se diferencia por su originalidad.



Geisha granja

## Fotos del café Geisha



La flor del árbol de Geisha (el capullo)



El fruto de Geisha (en mayo)



La Hacienda Esmeralda



El fruto de Geisha al momento de la cosecha (en febrero)



Las cerezas de café (Fruto de café en color rojizo)



El cafetal Barú



El café Geisha después de la torrefacción

### Las características

El café Geisha es el café más soñado en el mundo del café porque ha alcanzado "un alto precio" y "el aroma de la fruta elegante y por su dulce sabor". Así como tiene una dulce elegancia como la mandarina bien madura y el aroma como el de la flor de jazmín.

### El procedimiento

El procedimiento para refinar el café tiene 2 maneras, uno es de tipo natural y otro es de tipo lavado.  
**Tipo Natural:** Las cerezas de café son cosechadas y secadas al sol, y después se extrae el grano.  
**Tipo lavado:** Se quita el grano de café de las cerezas de café cosechadas, se lava con agua y luego se seca.

### Las principales fincas

**Valentina:** Ocupó el primer lugar de la cata de café internacional denominada "The Best of Panama" en 2011". El quinto lugar de "The Best of Panama" en 2012. Lo cosechan a 1500 metros de altura.

**Hartman:** El café Geisha de 2015 se vendió totalmente.

**Carmen:** La compañía japonesa de "Wataru" compró a esta finca su cosecha.

**Kotowa:** Produce el café orgánico. Ocupó el primer lugar en "The Best of Panama" de 2012". Es popular dentro de Panamá.

**Esmeralda:** Ha sido campeón muchas veces desde 2004 en "The Best of Panama". En 2004 registró el precio de una libra a 21 dólares. Después de esto, ha rebasado o su récord y ha registrado el precio de una libra a 350 dólares en 2013.

**Morgan:** Ocupó el sexto lugar en "The Best of Panama" de 2014.

**Volcán Barú:** El segundo lugar en "The Best of Panama" de 2012. Ha recayó en "Janson Coffee". Lo cosechan a 1700 metros de altura.

**Auomar:** Ocupó el primer lugar en "The Best of Panama" de 2013". En 2014, Starbucks Japan vendió su café en Japón. Lo cosechan a 1600 metros de altura.

**Casa Ruiz:** Una gran finca que representa a Panamá.

**Don Pachi:** Lo cosechan a 1600 metros de altura. Ocupó el primer lugar de la categoría exótico natural en "The Best of Panama" en 2011".

**Lérida:** Lo cosechan a 1200 y 1700 metros de altura. La compañía japonesa de "Wataru" vende su café en Japón.

**Tribaldo:** Cosecha café y verduras orgánicas. El café geisha no lo cultiva.

**Willem Boot:** Ocupó el primer lugar en "The Best of Panama" de 2011". Registró el precio de una libra a 107 dólares. Lo cosecha a 1700 metros de altura.

\* Hay más fincas que cultivan el café Geisha en Panamá.

### Asociación de café especial

En 1982, se fundó SCAA (Specialty Coffee Association of America) en Estados Unidos. Y después, se fundó en Japón, Brasil, Costa Rica, Panamá, África etc.

Esta asociación hace la evaluación total de la calidad del café tomando en cuenta 8 perfiles "Perfil de Taza" (Cup Profile en Inglés). Los 8 perfiles son aroma, el sabor posterior, la acidez, la calidad cuando se tiene en la boca, el nivel de turbiedad, el dulce y el balance.

### La Asociación de Cafés Especiales de Japón

Celebra concursos de baristas, y seminarios.

### La Asociación de Cafés Especiales de Panamá (SCAP)

En el verano de cada año se realiza la cata de café internacional denominada "The Best of Panama" que incluye el café Geisha.

Texto escrito por Kosuke Yoshimoto (Residentes en Panamá)  
La agencia de venta en Japón: Santhosha, S.A.  
Teléfono: +81-3-3231-7739  
©Redacción: Santhosha



Reporte del café Panamá por Kosuke Yoshimoto  
El Caballo de Oro del siglo XXI

(Boletín informativo entre Japón y Panamá)

<http://www.japan-panama.com/>