

## CAFÉ "Exquisita Obsesión"

El café es una bebida a la cual no le hemos puesto mucha atención, en la mayoría de los casos no sabemos cómo llegó a nuestras vidas, sin embargo, muchos de nosotros la tomamos en la mañana, en reuniones sociales, para reanimarnos o darnos un tiempo para nosotros mismos, muchas de nuestras actividades van con él: leer, desayunar, el postre, la reflexión, pero no podemos negar, que para el que lo consume es exquisito, su sabor amargo que crea esa sensación en la lengua, su aroma que despierta la mente y abre el antojo, su color oscuro y su fácil mezcla con otros sabores, en ocasiones lo vuelven una obsesión. En este trabajo temático de filatelia, aprenderemos de dónde viene éste producto que nos deleita el paladar, que ha vivido su evolución y percepción en el mundo, sus mitos y realidades y uno que otro dato histórico que nos asombrará.

Ésta temática esta compuesta de material rico en variedad de filatelia, enteros postales en su presentación de tarjetas y sobres, franquicias militares francesas, marcofilia con cancelaciones especiales, eslogans y sellos de máquinas franqueadoras, pruebas de lujo, errores, booklets, sobremarcas, bandeletas, cupones, muestras y variedades de sellos que enriquecen e ilustran la temática del café que aquí se presenta, buscando que cada pieza tenga relación directa con el texto del tema.



Temario:

1. Origen.
2. Cultivo.
3. Del fruto al grano.
4. La gran cosecha.
5. La impresionante semilla.
6. Los viajes del café.
7. El éxito del café.
8. El éxito del café soluble.
9. Café ¿desde cuándo?
10. El tostado : sabor y aroma.
11. Cafeterías grandes negocios.
12. Café hecho en casa.
13. Economía del café.

Saca de café enviada por correo.

Envío de Congo a Bruselas 1941, pequeño paquete con aproximadamente 200 g de café.

## CAFÉ "Exquisita Obsesión"

### 1. Origen

La leyenda del origen del café dice que: un pastor de cabras del siglo IX, observó la energía de su rebaño luego de consumir los frutos del pequeño árbol, este recolectó los frutos y se los llevó a un hombre sagrado musulmán; quien los arrojó al fuego. El olor del tostado, era tan delicioso que rápidamente recogieron los granos, los molieron, los mezclaron con agua y los bebieron.



El primer animal que consumió las cerezas de café fue la cabra.



Fruto rojo llamado "cereza o baya" de café.



Este fruto, viene del cafeto o la planta del café, que mide entre 3 y 4m y de forma silvestre alcanza los 10m de altura.



Este lleva varias etapas, antes de volverse una bebida de proceso parecido al de los tes orientales.



El antecedente más antiguo se remonta al siglo XV, a los monjes "Sufies" de Yemen, quienes lo tomaban para mantenerse despiertos en sus oraciones nocturnas.

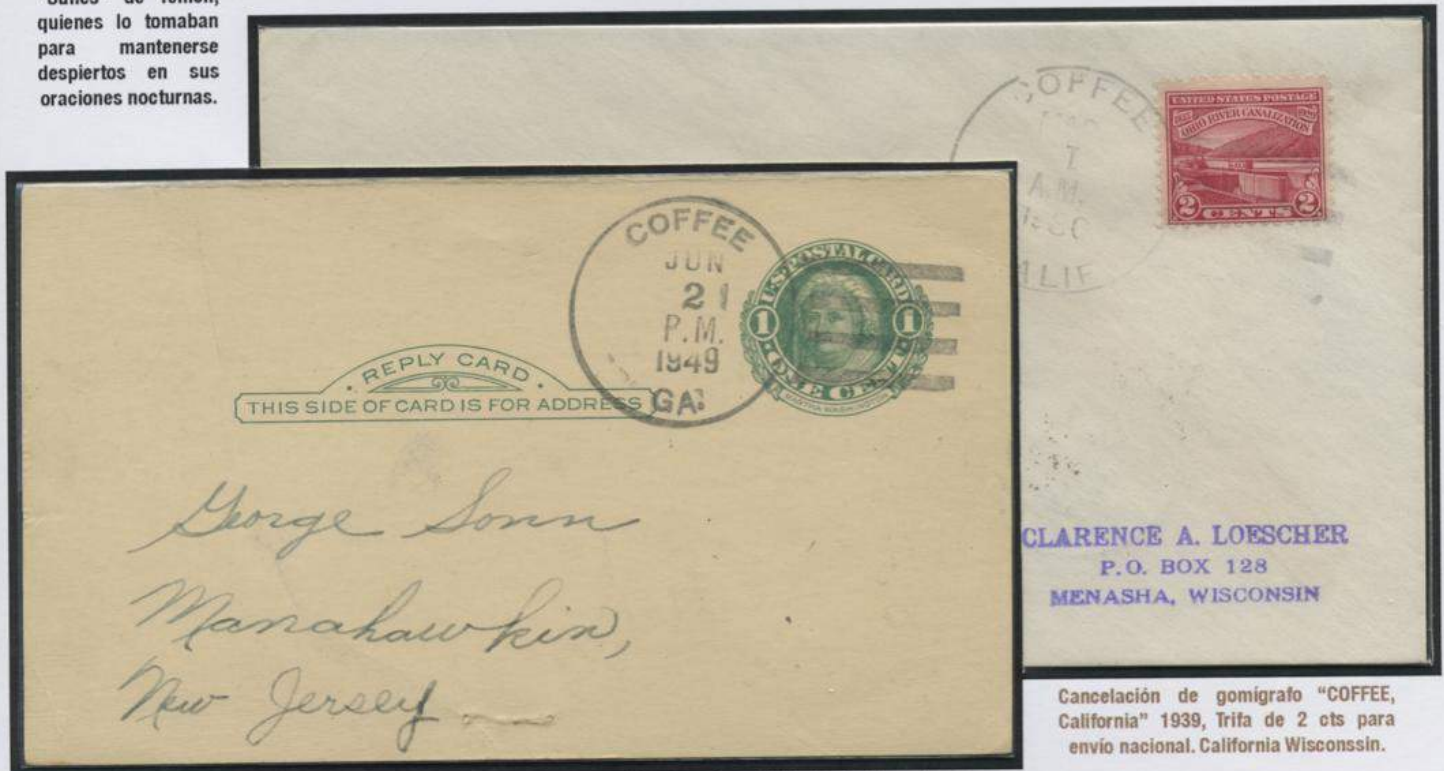


El cafeto tarda 5 años en producir frutos, pero un vez que lo hace, lo hará por décadas

Sello tipo. Impresión espejo en sello y margen. Reverso con goma tipo.



El fruto del cafeto es seleccionado y cosechado a mano.



La palabra "café" proviene del término turco "qahve", procedente del árabe, qahwa. El término árabe sería una abreviación de la expresión qahwat al-bun o vino de la habichuela. Un posible origen de la palabra se encontraría en el Reino de Kaffa en Etiopía.

Cancelación de gomigrato "COFFEE, Georgia", Entero Postal tarjeta respuesta, 1915, circulada en 1949.

Cancelación de gomigrato "COFFEE, California" 1939, Trifa de 2 cts para envío nacional, California Wisconsin.

## CAFÉ "Exquisita Obsesión"

### 1. Cultivo

El café se cultiva en África, Asia y Latinoamérica, en el denominado Cinturón del café, que se encuentra entre los trópicos. Brasil es el productor principal, seguido por Vietnam y Colombia; el cultivo del café se realiza entre el Trópico de Cáncer y Trópico de Capricornio, los dos tipos más comunes son arábica y robusta.



En rojo encontrarás los más de 50 países que producen café alrededor del mundo. En verde los países consumidores de café.



Para que el cafeto prospere, requiere luz solar moderada, suelo poroso y temperaturas constantes entre 18 y 24 °C (65 y 75 °F). Tete-beche natural, sello triangular en bloque de cuatro.



Indonesia es el tercer productor de café a nivel mundial. Sobre impresión Iriam Barat.



Segundo productor de café a nivel mundial.



Una gran cantidad de islas del caribe, sostienen su economía con la producción de café, azúcar y tabaco; ya que estas poseen las condiciones climáticas para el crecimiento óptimo del cafeto, muchas islas como Haití lo producen desde el siglo XVII.

Sello Tipo.

Sobrecarga de desvalorización de 35c a 25c

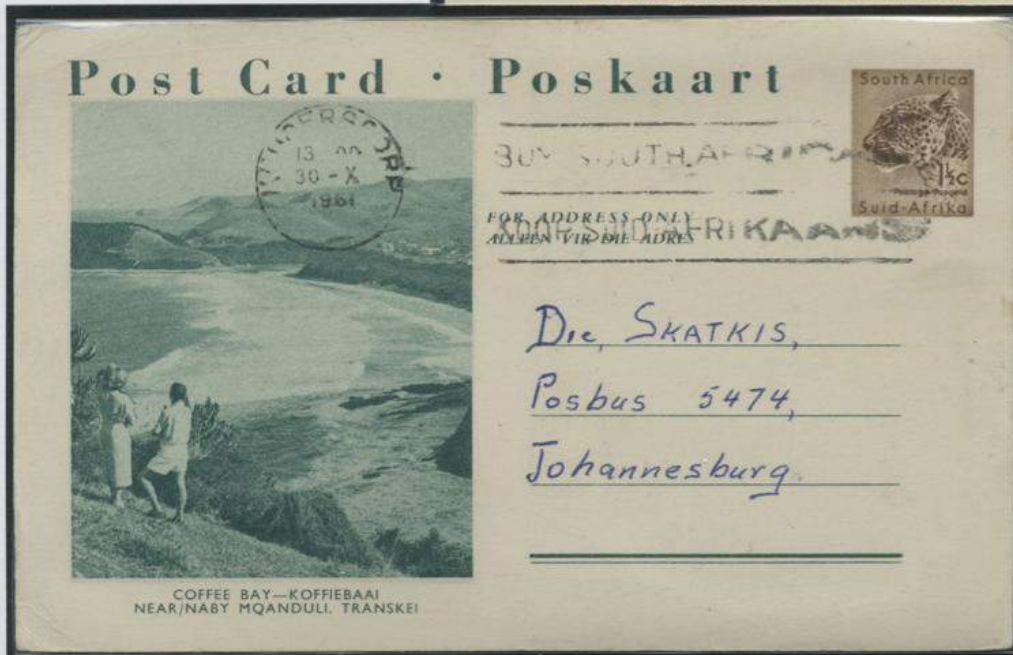


Sobrecarga de beneficencia.

Los agricultores muestran habilidad, determinación y trabajo duro. Su trabajo empieza con una planeación cuidadosa, ya que el cafeto es muy sensible a las variaciones climáticas.



Tarjeta Entero postal, sello con ilustración del crecimiento y cuidado del café, Uganda, 1962.



El café arábica crece a mayor altitud, generalmente sobre 800 metros y hasta 2500 m. Brasil, Colombia, Etiopía, Centroamérica, México, India y África Oriental están entre las regiones productoras de arábica más conocidas.

Tarjeta Entero postal, 1951, Ilustración de Bahía café, Sudáfrica, lugar donde se produce café Arábica.

**CAFÉ "Exquisita Obsesión"**

**3. Del fruto al grano.**

Las bayas de café crecen en racimos a lo largo de los tallos de la planta. Una baya de café alcanza un tamaño aproximado de 1.5 cm. Se requieren unos nueve meses para que los frutos del cafeto maduren y adquieran su color rojo brillante o morado.



La selección del café se hace por agricultores expertos. Prueba en bloque de cuatro con troquel circular de 1cm.



Para obtener la mejor calidad, las bayas que no han madurado se dejan para una recolección posterior. Sobre impresión para uso oficial.



Para obtener el grano del café hay que separarlo de la cáscara exterior de la baya. Esto se hace ya sea secando los frutos al sol o lavándolos en una máquina despulpadora. Sello de máquina franqueadora con grano de café en Logo "COFFICE", Alemania, 2000.



Un cafeto puede vivir entre 60 y 70 años.

Tira de cinco con perforación desplazada hacia la derecha y hacia abajo.



El grano que se obtiene posterior al despule se le llama "verde". Sobre entero postal, Guatemala Porte internacional.



La planta del café comparte las condiciones de crecimiento del cacao, ambas son bebidas exquisitas.



Impresión publicitaria al reverso, Variedad verde, Nueva Zelanda 1985.

**CAFÉ "Exquisita Obsesión"**

**4. La gran cosecha.**

Gran parte de la producción del café viene de pequeños agricultores con un conocimiento profundo de su tierra. La creciente demanda de café a nivel mundial ha logrado mejorar las condiciones del caficultor e ingresarlos a los esquemas de certificación del comercio justo.



La cosecha es un oficio que se realizaba principalmente por mujeres.



Los hombres realizaban en el campo los trabajos más difíciles además de cosechar.



El cesto donde se deposita el café cosechado se le llama "coco recolector"



Mejía negoció el Convenio Interamericano de Washington y el Pacto de Cuotas de Café de 1940, que ayudaron a regular el mercado internacional del grano durante varias décadas.



Los importadores de café mundial se interesan por la calidad del mismo, mejor calidad mayor precio. Sello de máquina Franquedora, Empresa importadora de café Pohly & Sons. Alemania 1997.



Perforado 11 3/4



Perforado 10 1/4



Sobrecarga revaloración 1 centavo.



Sobrecarga revaloración 2 centavos.



La cosecha es un oficio que pasa de generación en generación.

Sello con sobre impresión de líderes mundiales en variedad azul (existentes verde y roja), 1945, tarifa postal correo aéreo internacional 35 ¢, con 1/2 ¢ de sobretasa complementaria para fomento a las comunicaciones.

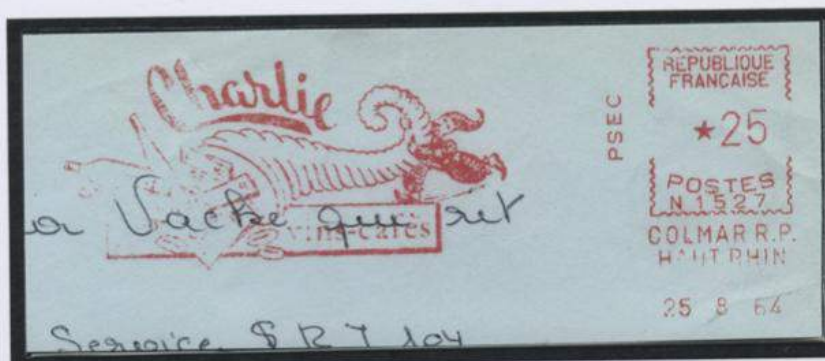
## CAFÉ "Exquisita Obsesión"

### 5. Del granel a la mesa.

Las semillas o granos del café, al ser secados tienen una tonalidad verdosa, a lo que se conocen como "granos verdes". Estos granos generalmente se exportan para ser mezclados con otras semillas de café para dar otros sabores y posteriormente son tostados para hacer la bebida del café según las preferencias del consumidor de cada región del mundo.



Para llegar a la mesa de todos nosotros todo el trabajo del cafetalero termina en el embarque.



Para que podamos encontrar el café de cualquier tienda de conveniencia. Tienda Charlie donde su especialidad eran vinos y cafés, sello de máquina franqueadora, Francia, 1964.



Para la comercialización al mayoreo son colocados en sacos o bultos, comúnmente éste es el café verde destinado a ser unido a otros granos de distintas regiones del mundo. Bloque de 10 con sobre impresión de postal de café en 1922 "Café de Costa Rica".



Al llegar a su destino, los sacos son cortados y vaciadas las semillas para tostarlas y darle diferentes sabores. Sobre impresión "Café de Costa Rica" Variedad roja, Desplazamiento a la derecha sobre margen. Sobre impresión "Café de Costa Rica" Variedad invertida



Los granos de café verdes se conservan en graneros como de las semillas de otras plantas.



El café verde puede almacenarse hasta un año antes de ser empacado para comercializarlo.



El café tostado se infunde para obtener la bebida que conocemos como café. Arrollo de Café, comunidad llamada así por el color café - marrón oscuro de su agua parecida a la bebida. Cancelación de gomígrafo "Coffe Creek - Arrollo de café". Montana E.U. 1869.

## CAFÉ "Exquisita Obsesión"

### 5. Los viajes del café.

La mayoría del café en el mundo no se bebe donde se produce; países europeos toman café de América, los asiáticos beben africano, pero ¿Cómo llega hasta esos lugares? El comercio del café ha permitido llevarlo hasta los lugares más recónditos del mundo, ya que no existe país donde el café no se haya asomado.



Hasta hoy en día toda la comercialización del café, se hace vía marítima transportada en contenedores de puerto en puerto.



Conforme crecía la demanda, era transportado en carruajes tirados por animales más fuertes.



La comercialización inicial se hizo de forma terrestre, cargado por bestias de trabajo.

Sello tipo

Prueba de dado, elaborado por la "American Banknote Company"



Después se transporta a su primer proceso, que es remover la cáscara y pulpa de la cereza.



El grano se lleva a las cribas donde serán separados por tamaño.



El tamaño del café se clasifica por el número de la criba: 12 es igual a 4 mm y llega hasta el 20 equivalente a 8 mm



Cuando la comercialización del café se inició se hicieron vuelos comerciales en avioneta de África a Europa para exportarlo.

Cancelación de gomigráfico con eslogan "El mejor café es el café de El Salvador", en 5 idiomas. El Salvador 1933.

Cancelación de envío aéreo con una avioneta, medio empleado para el transporte a largas distancias.

## CAFÉ "Exquisita Obsesión"

## 7. El éxito del café

El mercado mundial demanda una cantidad enorme de café, las producciones en lapsos pequeños de tiempo se han duplicado o triplicado; la competencia por definirse como el "mejor café" inicia una polémica.



El primer viaje del café inicia del cafeto al coco recolector.  
Sello triangular con frase "tome café del salvador es el mejor del mundo"



A solicitud del gobierno brasileño, NESTLÉ comenzó a encontrar una forma de hacer café soluble.  
Sello de máquina franqueadora con logo de empresa Nestlé, Alemania 1959.



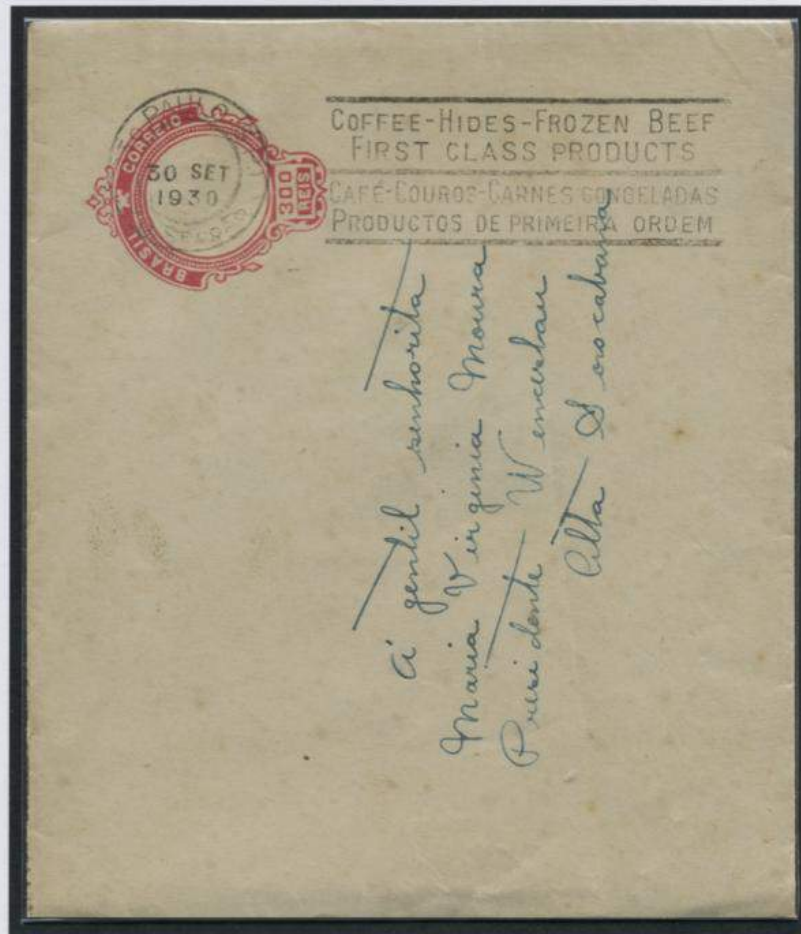
En menos de 10 años países como Costa de marfil duplicaron su producción de café.



Para 1937 encontraron la solución, creando NESCAFÉ.  
Sello de máquina franqueadora con logo de Nescafé, Alemania 1968.



Teniendo materia prima excedente, participaron en la producción de café soluble.



Para los 60's la ONU decreta el convenio del café para ayudar a su libre y justo comercio.

Para 1930 Brasil tenía un excedente enorme de café y necesitaba ayuda para conservarlo.  
Sello de gomígrafo para promover productos brasileños incluyendo el café que excedía en el país, Alemania 1968.



**CAFÉ "Exquisita Obsesión"**

**8. El éxito del café soluble.**

El café soluble se descubre en 1937 y es presentado al mundo el 1 de abril de 1938; ya en la primera guerra mundial el café era muy popular en esta guerra el café americano era un éxito al diluir el café expreso en una taza de agua caliente para consumirlo más suave, como el norte americano lo consumía en casa.



Un gran número de empresas, iniciaron la importación de café a Europa y su comercialización en ella.  
Sello de máquina franqueadora 1969, comercializadora de café y cacao.



Debido a que la industria no estaba desarrollada se crearon organismos para su apoyo



Posterior al inicio de la segunda guerra mundial, la agricultura tuvo un gran crecimiento, con el fin de producir más alimentos, el café no se hizo a un lado.  
Sello variedad color café claro. Sello variedad color café oscuro.

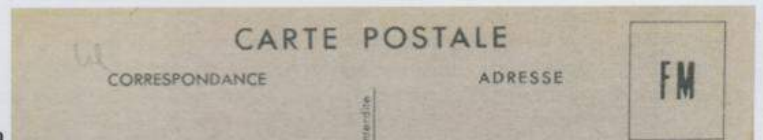


Muchas instituciones a nivel mundial apoyan el sector rural para incrementar las cosechas.



Los países pequeños que no pueden producir volumen, se enfocan en producir café de calidad.  
Sello con slogan del café.

Impresión del Reverso



Sir. Henry Morton Stanley, explorador que construyó carreteras para abrir el país, las cuales años adelante fueron usadas para el comercio del café.  
Sellos en par 1931, con fondo de café.



Fuerzas militares bebiendo café en la segunda guerra mundial.  
Tarjeta postal "FM = Franquicia Militar" para servicio militar francés, 1940.

## CAFÉ "Exquisita Obsesión"

## 10. Café ¿Desde cuándo?

El movimiento del café no inició en todo el mundo al mismo tiempo, si es cierto que las regiones más productivas se descubrieron años después de la comercialización del café, aún así todos celebran su participación a este mundo.



Costa Rica cultiva café de forma oficial desde 1821.  
Par Tetebeche a la cresta.



Pa 1700 inician la producción del café un monasterio Jesuita.



Brasil 6 años después.



Cuba a partir de 1748.



Asociaciones mundiales han estado presentes a lo largo de estos cultivos siendo testigos del gran desarrollo.



Algunas marcas de café empacado, tienen más de 100 años de estar en el mercado.  
Sello de máquina franqueadora, Cincuenta aniversario IDEE Café, Alemania, 1980.



Países como el de Venezuela tienen producciones pequeñas.



Guatemala produce desde hace más de 150 años pero exporta desde 1859.  
Sobreimpresión conmemorativa.



A lo largo de la historia todos han pregonado ser los mejores.  
Cancelación mecánica con eslogan "Colombia produce el mejor café del mundo" en 5 idiomas, Colombia 1939.

**CAFÉ "Exquisita Obsesión"**

**10. El tostado: sabor y aroma.**

El grano del café varía de tamaño, forma y consistencia según la parte del mundo de donde venga, sin embargo el café obtiene su sabor del tostado y algunos otros ingredientes agregados en el proceso del tueste que darán aroma y sabor particular.



Taza desprendiendo vapor el cual transporta el aroma.  
Perfin Austria, 1914.



expreso italiano  
tostado de 20 minutos  
de cuerpo fuerte y sabor intenso.  
Sello color café profundo.



café oscuro  
tostado de 17 minutos  
de cuerpo medio y sabor fuerte.  
Sello color café.



café suave  
tostado de 15 minutos  
de cuerpo ligero y sabor tenue.  
Sello color café rojizo.



El sabor del café depende de la cantidad de café que se agregre en la preparación.



El cuerpo de una taza se determina por la cantidad de agua que se agregre.



El aroma es obtenido desde su tostado: mayor tueste - mayor aroma.  
Sello rasca-huele con aroma a café  
Cupón publicitario adjunto.

POSTKARTE  
CARTE POSTALE



El color de la bebida del café definirá a simple vista la intensidad del sabor.  
Obra de arte la taza de café  
Trjeta entero postal,  
Leichenstein 1992.



Todos pueden disfrutar de una taza de café personalizado, preparándolo en combinaciones al gusto de agua y café.  
Tarjeta entero postal Publibel, Bélgica. con marca de correo accidentado en 1963.

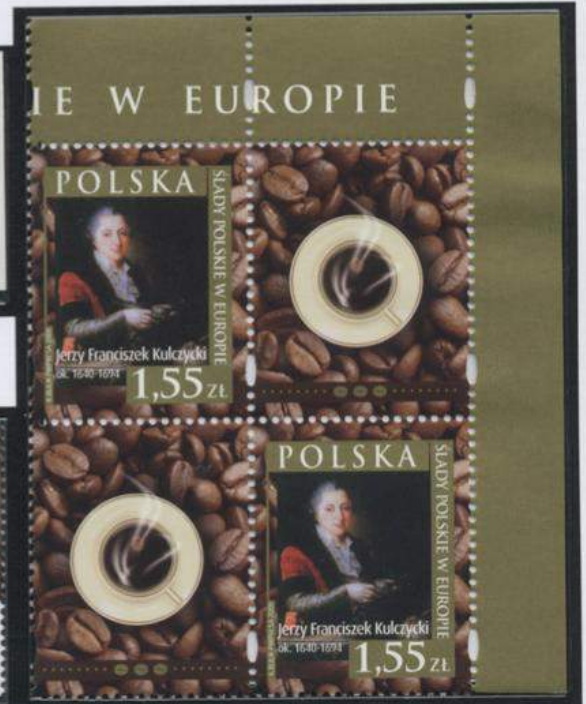
**CAFÉ "Exquisita Obsesión"**

**11. Cafeterías: grandes negocios.**

La producción del café ya era un gran negocio para el siglo XIV, su comercialización era en grano verde o tostado, éste se comercializa desde África, entrando a Europa por el puerto de Marsella y los mercados de Chipre y Turquía, en los que se encontraban en los mercados de los puertos.



el transporte continental del café fue a través de barcos, y se comercializaba en los puertos.  
Sello de máquina franqueadora, Puerto con almacén "Cafés Marsan" Francia 1970



Una de las primeras y más famosas cafeterías en México es El Gran Café de la Parroquia, la cual cultivaba su propio café, lo tostaba y lo comercializaba en grano y/o bebida.  
Sellos de 205 aniversario con bandeleta ilustrada con café, cerezas de café y folio.

En Viena se le atribuye la apertura de la primer Cafetería a Jerzy Franciszek Kulczycki en 1684.  
Sellos yuxtapuestos con cupón publicitario del café.



Impresión del Reverso



Mercado de la riviéra Kibris - Chipre donde se comercializaba café.



Café Niziere establecimiento de café de Argelia.  
Sellos con bandeleta publicitaria.



En Europa la cafetería y pastelería de Neurenberg inaugurada en 1906 reúne cientos de consumidores.  
Tarjeta entero postal Oficial, Alemania, 1906.

**CAFÉ "Exquisita Obsesión"**

**12. Café hecho en casa.**

El café en sus inicio era llavado al hogar de las personas socialmente poderosas, consumido como una bebida exótica de medio oriente; hoy en día cualquiera puede consumir una taza de buen café nacional o importado, soluble o en grano.



Café de Olla es en México un preparado casero del café con canela y endulzado con piloncillo. Sellos con bandeleta adornada.



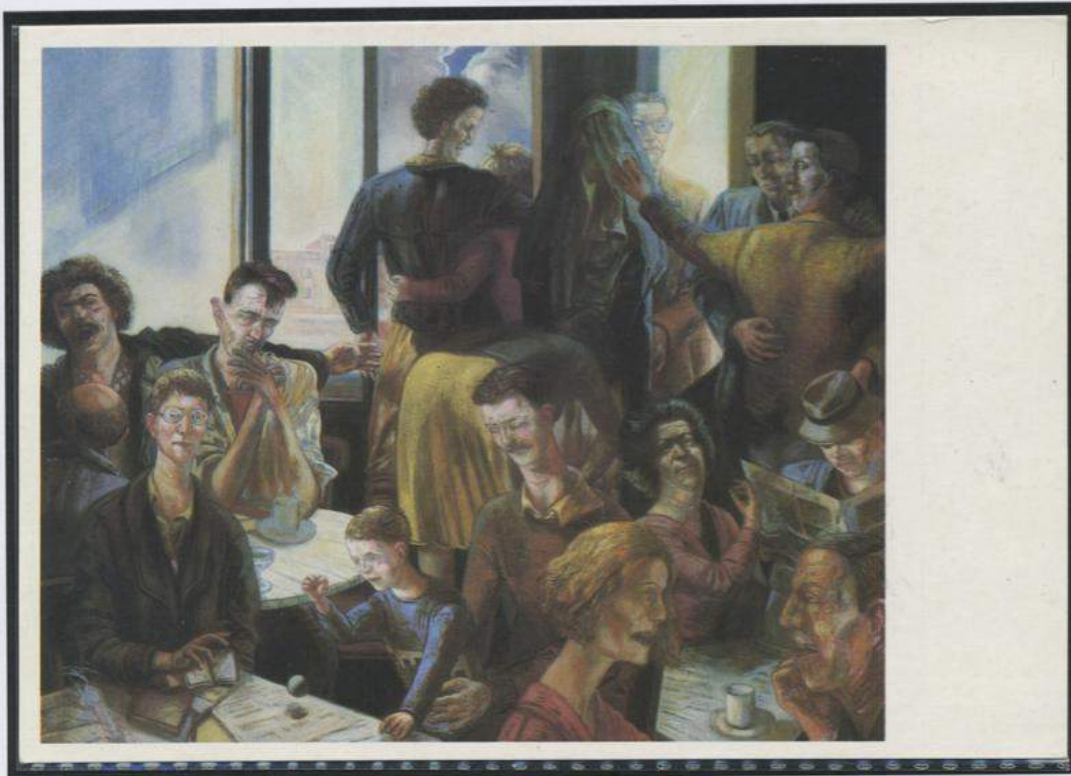
Las cafeteras portátiles nos sirven hoy en día para llevar el café con nosotros a donde sea. Sello autoadhesivo, Suecia 2006.



Las primeras cafeteras consistían en un proceso de infusión a través de dos recipientes de cristal, en el cual en el inferior se colocaba el agua y en el superior el café. Sellos de máquina franqueadora de "Vaculator" primeras cafeteras para el hogar.



Posteriormente se agregaron filtros desechables. Sellos de máquina franqueadora de marca de filtro "Melitta", Alemania, 1971.



Ulrich Hachulla pintor de la escuela de Leipzig, capturaba el comportamiento humano, en su pintura "CAFÉ IV" pinta la influencia social de las cafeterías. Tarjeta entero postal, Alemania 1985.



Al inicio se requirió un molino en casa. Perfin Rumania, Comercializador de Café HEINRICH FRANCK SOHNE, Rumania 1928



## CAFÉ "Exquisita Obsesión"

La forma de hacer la bebida del café ha evolucionado según las exigencias del consumidor, éste puede agregarle leche, tomarlo caliente o frío, concentrado en un expreso o ligero en un americano, descafeinado, preparado del modo tradicional ó con ayuda de la tecnología en máquinas cafeteras muy de lujo.



Hoy encontraremos máquinas multifuncionales que nos permitirán tener en segundos varios tipos de café: capuchinos, expresos, lates o americanos.  
Booklet de sellos autoadhesivos, Suecia 2006.

## 12. Café hecho en casa.



La búsqueda de un buen café ha llevado al consumidor a seleccionar cafés de países muy específicos.  
"El Café de Costa Rica dá 320 tazas por kilo" Eslogan de gomigrafo, Costa Rica 1941.



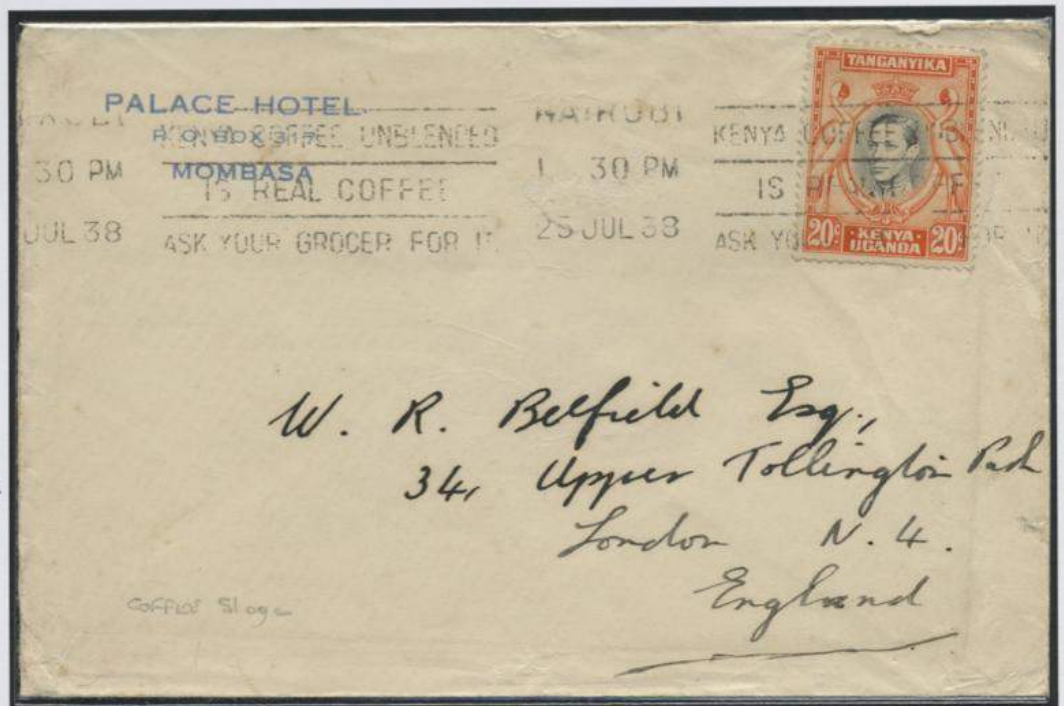
Para muchos no es más necesario que hacer una parada en algún establecimiento de café por una taza caliente para disfrutarlo, como en la cafetería W. Machwitz abierta desde 1883 en Hannover, Alemania.  
Sello de máquina franqueadora, Cafetería W. Machwitz, Alemania, 1967.



El proceso antiguo no requería más que agua hervida con granos de café.  
Etiqueta frama, porte local.



El estatus de café, hacía que se elaboraran juegos completos de mesa para su consumo, como esta cafetera de cerámica.



La opciones y el comercio ha llevado a todas las marcas a declararse la mejor opción.  
"Café de Kenia sin mezcla, es café real, pregunte en su tienda por el"  
Eslogan Cancelación Mecánica, Kenia 1938.

## CAFÉ "Exquisita Obsesión"

## 13. Economía del café

El café tiene un gran influencia en la economía del mundo, lo ha hecho notar desde sus inicios y ha permeado hasta nuestros días ya que participa en una enorme cantidad de áreas y rubros económicos.



El primer rubro se encuentra en el área industrial, donde se estudian propiedades del café para uso medicinal. Prueba de lujo, Senegal 1990, Plantas medicinales.



Conforme a la demanda crece se ocupan más ectareas de cultivo y mayores cosechas anuales.



La calidad el café se ve reflejada en su precio de venta, producir café de calidad depende de la altura y forma de cosecha.

Sello aéreo variedad \$3.

Sello aéreo variedad \$3.50



En la actualidad se puede localizar el café en su presentación moluda en paquetes de distintos pesos y calidades.

Sello de máquina franqueadora, con paquetes de café, Alemania 1963.

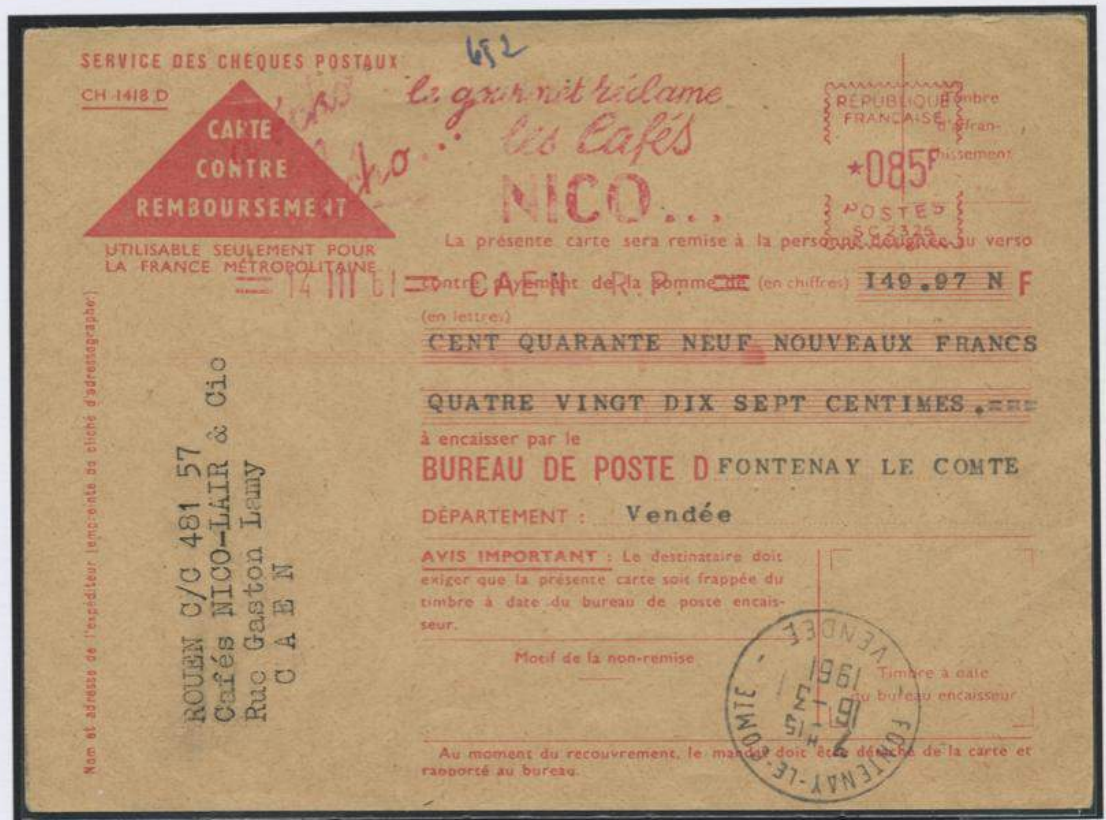


Se calcula que el café da empleo a más de 500 millones de personas en el mundo.



El café más caro del mundo se obtiene de la "civeta" un animal emparentado con las mangostas al que se le dá de comer la cereza del café y del cual se obtienen los granos una vez que defeca, sacándolas de sus Heceas.

Cada kilo de café puede llegar a costar 600 euros .



La búsqueda de un buen café ha llevado al consumidor a seleccionar cafés de países muy específicos. Eslogan de Marca de café NICO, Giro postal , Francia, 1961.

## CAFÉ "Exquisita Obsesión"

## 13. Economía del café

Para muchos, el café es explotado indirectamente, de forma que ha creado lazos particularmente estrechos en todo el mundo entre naciones, grupos y clases sociales; cabe destacar que quien no lo produce o vende, ha encontrado otras formas de explotarlo.



La industria de proveduría para el consumo del café es tan grande que va desde el arte hasta la tecnología.



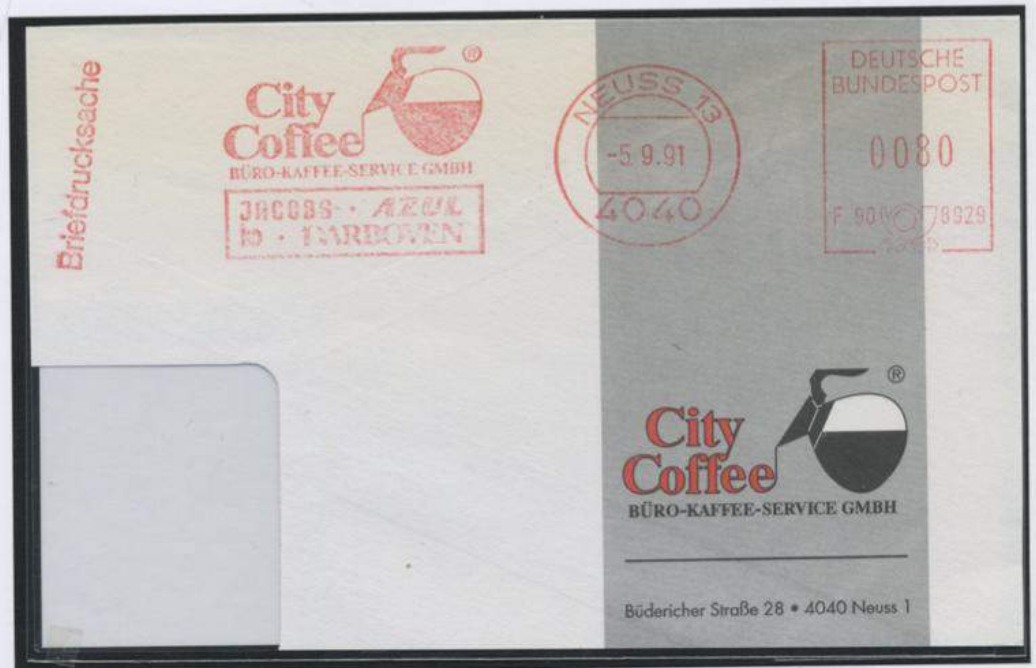
Es importante reflexionar el gran esfuerzo que realiza el campo para traer café a nuestra mesa.



1980 se reconoció el esfuerzo, celebrando el año del agricultor.



Colombia muestra al mundo el ciclismo y el café como orgullo de la nación.



El café se ha mantenido como un producto estándar, la tecnología ha evolucionado en cuanto a los métodos de preparación de la bebida como las cafeteras. Sello de Máquina Franquedora "Ciudad del Café" Alemania 1991.



Existen países como Colombia que a raíz de la comercialización del café, han generados lazos diplomáticos y relaciones más fuertes que constituyen un gran avance en muchos aspectos para ellas. Targeta entero postal publibel, Belgica, Porte complementario para circulación actual.