

Gospodarstwa zajmujące się uprawą kawy można podzielić na trzy grupy. Wielkoobszarowe plantacje przemysłowe zlokalizowane w olbrzymich majątkach ziemskich w Brazylii stanowią mniej niż procent wszystkich upraw na świecie, ale są odpowiedzialne za około 10% światowej produkcji. Nie-wielkie gospodarstwa rodzinne, często spotykane w Ameryce Centralnej i w Kolumbii, to jakieś 5% całego arealu – odpowiadają za 30% światowej podaży, z czego spora część przypada na kawę specjalty. Małe gospodarstwa, o powierzchni do pięciu hektarów, stanowią łącznie 95% wszystkich upraw kawy i dają 60% światowej produkcji. W większości z nich kawę uprawia się na sprzedaż obok innych upraw prowadzonych na własny użytek¹.

Arabika

Kawa jest darem Afryki. To tam zidentyfikowano ponad sto trzydzieści gatunków *Coffea*. Ten o nazwie arabika (*Coffea arabica*) wyewoluował na wyżynach południowo-zachodniej Etiopii oraz na terenie graniczących z nimi regionów Kenii i Sudanu Południowego, gdzie do dzisiaj rośnie w stanie naturalnym. Współcześnie arabikę uprawia się komercyjnie w całej strefie międzyzwrotnikowej, nie może ona przetrwać poza tym obszarem, rośliny giną bowiem, jeśli temperatura spada poniżej zera. Arabika była pierwszym i do dwudziestego wieku jedynym rodzajem kawy uprawianym w celach konsumpcyjnych. Obecnie stanowi około dwóch trzecich światowej produkcji.

Arabika jest wieloletnią rośliną drzewiastą, wiecznie zielonym krzewem, który w warunkach naturalnych osiąga wysokość dziewięciu–dwunastu metrów, zazwyczaj rosnąc



Arabika – okaz ze zdjęcia rośnie w Indiach – wytwarza kwiaty i owoce wzdłuż gałęzi. Roślina może dawać plon dwa razy w roku. Wówczas kwiaty i owoce występują jednocześnie.



Etapy dojrzewania. Zbiera się owoce intensywnie czerwone. Przezrzałe – takie jak pierwszy z prawej – trzeba odrzucić.

w półcieniu, pod baldachimem lasu. Powszechnie, choć niepoprawnie z biologicznego punktu widzenia, jest nazywana drzewem. Krzewy są samopylne, wytwarzają pęki małych, pachnących białych kwiatów. Liczba i wielkość kwiatów w dużej mierze zależą od pogody. Deszcz typu kapuśniaczek



Las kawowy w Etiopii. Te na w pół dziko rosnące krzewy arabiki, schowane pod baldachimami drzew, znajdują się pod opieką drobnych rolników. Ziarna uznaje się za dziedzictwo narodowe i w handlu klasyfikuje jako heirloom coffee. Gatunek powstał w rezultacie krzyżowania się przez stulecia różnych dziko rosnących podgatunków.

wspomaga kwitnienie, ale owocowanie najlepiej przebiega w warunkach suchych. W klimacie półsuchym występuje tylko jeden okres kwitnienia, a tam, gdzie opady deszczu są obfitsze, rośliny mogą kwitnąć dwa albo więcej razy. Wówczas na krzewie można obserwować jednocześnie kwiaty i owoce. Nasiona tworzą się u podstawy kwiatów i rozwijają w owoce, pestkowce, po angielsku nazywane *coffee cherries*. Owoce dojrzewają w okresie od trzydziestu do trzydziestu pięciu tygodni po kwitnieniu, zmieniając w tym czasie kolor z zielonego na intensywnie czerwony (żółty u niektórych gatunków), i wtedy są gotowe do zbioru.

Każdy owoc zawiera dwa jednostronnie spłaszczone nasiona, powszechnie, choć nieściśle, nazywane ziarnami. Nasiono jest otoczone łuską i otulone słodkim, miękkim różowawym miąższem pokrytym skórką. Czasami wytwarza się

pojedyncze kuliste nasiono, nazywane *peaberry*. Producenci oddzielają takie owoce, by sprzedać je po wyższej cenie, bo jak przekonują, mają one lepszy profil sensoryczny, a ich kształt sprzyja równomiernemu paleniu. Według sceptyków wyższa cena kompensuje fakt, że jedno ziarno *peaberry* waży mniej niż dwa zwykłe.

Robusta

W ciągu trzech ostatnich dekad dziewiętnastego wieku światem kawy wstrząsnął wybuch epidemii rdzy kawowej, która prawie zniszczyła produkcję w Azji. Plantatorzy, zwłaszcza z Holenderskich Indii Wschodnich, zaczęli poszukiwać alternatywnych gatunków. Korzystali z *Coffea liberica*, czyli sadzonek kawy liberyjskiej, ale one też łatwo ulegały chorobie. Wtedy zwrócili się w kierunku *Coffea canephora*, znanej jako robusta, którą pozyskiwano z Konga za pośrednictwem Belgii.

Robusta nie tylko jest odporna na rdzę kawową, lecz także toleruje wyższą temperaturę i wilgotność niż arabika, dzięki czemu można ją uprawiać na niższych położonych terenach. Jej krzew ma kształt parasola z mniejszymi, lecz liczniejszymi owocami rosnącymi w gronach, co ułatwia zbiory. Łatwość uprawy uczyniła z niej dobrą opcję dla początkujących producentów, czego najnowszym przykładem jest Wietnam. Obecnie robusta stanowi około 35–40% światowej produkcji.

Gatunek ten ma jedną dużą wadę – daje kawę poorestniejszej jakości niż arabika. Opisując jej smak, często mówi się o nucie spalonej gumy. Dlatego robusty używa się niemal wyłącznie jako składnika mieszanek, a często również do produkcji kaw rozpuszczalnych. W przypadku kaw reklamowanych