

Taza de Excelencia - Colombia - Setiembre 2008

martes 23 de septiembre de 2008

Cafetero de Nariño gana taza de la excelencia

Entre sorbo y sorbo expertos catadores internacionales buscaron el café excepcional por sus atributos y lo encontraron en Nariño, en la finca del caficultor Eduardo Valencia, quien ganó el concurso Taza de la Excelencia 2008 al obtener 92,39 puntos sobre 100.

El concurso lo realizó la empresa ACE (Alliance for Coffee Excellence), en coordinación con Colombia por la Federación Nacional de Cafeteros y que tuvo sede en Manizales.

El veredicto fue entregado el viernes pasado por un jurado compuesto por 28 expertos catadores de diferentes países y representantes de diversas empresas tostadoras del mundo.

El café de Eduardo Valencia fue escogido entre 44 muestras que llegaron a la fase final, tras obtener un puntaje igual o superior a 84 sobre 100 puntos, y de superar un global de 119 lotes que fueron preseleccionados por un jurado nacional.

El segundo lugar del concurso lo ocupó Derley Díaz del Tolima de la finca La Gloria, con 91,61 puntos; y el tercero, fue para otro tolimense, Javier Rubio de la finca El Líbano, con 91,05

Lo que los catadores internacionales buscaron fue un café en función del cuerpo, acidez, aroma, sabor y balance.

Esto lo explicó el presidente del jurado, el brasileño Silvio Luis Leite, que además representa la empresa Agricafé, quien dijo que las características del grano excelencia debe pasar por tener tazas limpias, exentas de defectos y, principalmente, sabores dulces, prolongado y uniformes. Esos atributos los encontraron en el café de Eduardo Valencia.

"El café excepcional están arriba de 90 puntos y hubo varias muestras", dijo.

La directora de ACE, Susie Spindler, señaló que gracias al concurso se han detectado cientos de perfiles de taza en los cuales los atributos han variado tanto, que la riqueza del café colombiano tiene una excelente calidad.

Los lotes ganadores irán a una subasta que se realiza por Internet, programada para el 30 de octubre donde los cultivadores se enfrentan a la posibilidad de recibir un sobreprecio por su café.

Aparte de los tres primeros lugares, el jurado seleccionó a otros 15 productores colombianos que en las pruebas lograron más de 84 puntos, lo cual les otorga automáticamente el derecho a participar en la subasta internacional.

El año pasado a Isaías Cantillo, cultivador de Huila, ganador del concurso, un comprador le pagó 19 dólares por libra. En la historia de este concurso, que se realiza en varios países cultivadores, se cuenta que por un café de Brasil pagaron 50 dólares la libra, pero el récord lo tiene Guatemala donde a un cultivador le pagaron en la subasta este año 80 dólares por libra.

<http://www.oliberal.com.co/content/view/15153/80/>

Publicado por Organicoop en [11:46:00](#) _



Taza de la Excelencia elige al mejor café

Con la presencia de la Directora Ejecutiva de la organización Alliance for coffee Excellence, Susie Spindler, y el Presidente del jurado internacional Silvio Luis Leite, hoy se darán a conocer los ganadores de la sexta versión del concurso Taza de la Excelencia, que se realiza en Manizales.

Se seleccionarán entre un total 44 finalistas de regiones como Cauca, Cundinamarca, Huila, Nariño, Quindío y Tolima.

Aunque Caldas estuvo entre los 119 preseleccionados con 2 lotes, en la última fase salió del concurso .

El Coordinador de Logística de la Federación Nacional de Cafeteros (Federacafé), Juan Carlos Rada, explicó que si bien el café del departamento cuenta con altos niveles de calidad, su participación fue menor debido a que la mayoría de lotes que se presentaron en esta oportunidad son de los departamentos del sur, que obtienen sus cosechas entre abril y julio.

Los ganadores

En esta ocasión se elegirán los cafés que tengan más de 84 puntos, y los ganadores tendrán la oportunidad de vender sus lotes en una subasta internacional.

En el concurso del año pasado se batió récord, pues los cafeteros vendieron sus lotes a precios de hasta 19,20 dólares la libra (unos 41 mil pesos), aunque hoy en el mercado el valor promedio alcanza solo los 1,50 dólares por libra (unos 3 mil 200 pesos).

El premio es mayor si se considera que los ganadores podrán vender todo el lote de café que inscribieron en el concurso y que como mínimo fue de 2 mil kilos y máximo 20 mil kilos de café pergamino seco.

Según el Coordinador de Logística de la Federacafé, es posible que en esta ocasión pasen alrededor de 20 lotes.

Quienes tengan calificaciones por encima de 90 puntos recibirán adicionalmente el galardón "Premio presidencial" por su alto perfil de taza.

El dato

1 millón de sacos, el potencial de sacos de cafés especiales que se esperan vender este año en Colombia. El año pasado se exportaron 770 mil sacos.

http://www.lapatria.com/Noticias/ver_noticia.aspx?CODNOT=48264&CODSEC=7



Catadores escogen el mejor café de Colombia, en Manizales

La mayoría son europeos y estadounidenses altos, rubios y de ojos claros. Un segundo grupo lo conforman orientales de ojos rasgados. Algunos son suramericanos.

Es la 'torre de Babel' de 24 catadores de café de once países que en Manizales escogen el mejor lote de café de Colombia.

Este enjambre de hombres y mujeres, de multinacionales tostadoras de café, es el jurado del VI Concurso Taza de la Excelencia, una competencia organizada por la empresa Alliance for Coffee Excellence (ACE), con el apoyo del Comité de Cafeteros de Caldas.

"El mejor café de Colombia debe ser balanceado y tener una dulzura natural", dijo el brasileño Silvio Leite, quien preside el jurado.

Los cafés que obtengan 84 puntos sobre 100 ganarán el concurso y podrán vender sus lotes en una subasta electrónica (por Internet). "El concurso abre puertas comerciales para Colombia", agregó Leite.

Algunos lotes ganadores -van cinco versiones del concurso- se han vendido a 20 dólares la libra, pero el récord lo tiene un café de Guatemala que este año alcanzó 80 dólares por libra.

Las condiciones del café que tienen en cuenta los jurados son cuerpo, acidez, aroma, sabor y balance.

Ellos deciden sin saber qué lote de café están catando. Las tazas no pueden tener ningún defecto.

El Ritual del Café, un espacio rodeado de la naturaleza propia del bosque de selva húmeda tropical, en el Recinto para el Pensamiento, al oriente de Manizales, es la sede del concurso, que finalizará este viernes a las 7 de la noche.

Los catadores analizan las características de los 44 cafés cosechados este año, que llegaron a la final. Tolima es el departamento con más lotes, 19. Le siguen Huila y Nariño, con 8; Cauca, con 6; Quindío, con 2, y Cundinamarca, con uno.

De Antioquia y Caldas, los principales productores de café del país, no hay finalistas.

http://www.eltiempo.com/colombia/ejecafetero/2008-09-17/catadores-escogen-el-mejor-cafe-de-colombia-en-manizales_4534279-1

Cafeteros excelentes cuentan sus secretos

Las manos cuidadosas de 10 mujeres para procesar el café y la atención especial que le ponen algunos productores al grano, como si se tratara de un bien único e irrepetible, hacen parte de la forma como se produce el mejor café de Colombia.

Estos son algunos secretos en la historia de los cafés que obtuvieron los dos primeros puestos en el concurso Taza de la Excelencia Colombia 2008, realizado hace ocho días en el Recinto del Pensamiento de Manizales, con la organización de la Alliance for Coffee Excellence (ACE).

La primera característica alude al trabajo que se realiza en la Finca Villa Loyola, en Nariño, que obtuvo el primer puesto, con 92,39 puntos de 100 posibles, perteneciente a la Compañía de Jesús.

Allí eligieron a 10 cosecheras para que con su delicadeza seleccionaran los mejores granos.

Mientras tanto en la Finca La Gloria, de Derley Díaz y su familia, en el Tolima, se referencia como principal secreto los cuidados especiales para realizar sus quehaceres diarios.

Este hombre tiene como principio realizar él mismo todas las tareas del café, desde lavarlo en el menor tiempo posible, sin incurrir en afanes que afecten la calidad del grano.

Ahora los ganadores podrán vender su café a través de una subasta internacional a finales del próximo mes, donde accederán a precios por libra de café de hasta 19,20 dólares (cerca de 40 mil pesos a precios del dólar hoy), un valor cerca de 13 veces superior a los 1,48 dólares en que hoy está el precio externo.

Dedicación, amor, fe en el café acompañan las vivencias de estas personas.

Agricultores, la causa del buen café en Villa Loyola

La Finca Villa Loyola, que obtuvo el primer lugar en la Taza de la Excelencia Colombia 2008, es un espacio en la vereda Chachagüi, a 40 minutos de Pasto (Nariño), donde la Compañía de Jesús continúa desde 1921 su servicio apostólico. Allí también sigue la historia el cultivo de café que los jesuitas trajeron al país hacia 1740, con el padre misionero Gumilla.

El padre Eduardo Valencia, superior de los jesuitas en Nariño, y ex Rector del Colegio San Luis Gonzaga, en Manizales, explicó que de las 43 hectáreas de la finca, 12 están dedicadas desde hace unos 30 años al café.

Es un café de sombra basada en Guano, con variedades Caturra y Colombia, a 1.800 metros sobre el nivel del mar. ¿Cómo le dieron la calidad máxima?

Para el padre Eduardo, “todo se debe a los agricultores sencillos y trabajadores con que cuenta la finca”.

Alfredo Díaz del Castillo, administrador de la finca y cafetero hace 50 años, destacó que los suelos de Nariño son privilegiados en parte por el Volcán Galeras, que con sus cenizas abona y aumenta la fertilidad de la tierra.

El cafetal es pequeño, con 45 mil árboles, lo que facilita sus cuidados, dijo don Alfredo.

Incluso se fijan en detalles como el buen trato de los granos en la recolección. En este sentido, para elegir los dos mil kilos que enviaron al concurso, dejaron la labor en manos de 10 mujeres, por su paciencia y delicadeza.

No han dejado a un lado los avances técnicos. Desde hace unos años cuentan con el desmucilagador o equipo para quitarle el mucílago al café, y evitar los largos procesos de lavar el café y de paso de contaminar las aguas.

Para este hombre el café indudablemente tiene futuro, no solo por los esfuerzos de los cafeteros, sino también por el acompañamiento de la Federación Nacional y, en especial, por las apuestas actuales del sector.

“Lo veo de una forma muy positiva, antes la prioridad era la producción, pero por fin nos hemos ido por la calidad”, concluyó de Díaz del Castillo.

En La Gloria se siembra café y esperanza en el grano

Derley Díaz Osorio es un pequeño caficultor de 32 años, que hace parte de una historia familiar alrededor del café. Administra la Finca La Gloria, una herencia que su abuelo le dejó a su padre.

Se localiza a unas nueve horas de Ibagué (Tolima), en el sector el Nazareno del corregimiento de Gaitania, en el municipio de Planadas.

Allí este hombre trabaja a diario de 7:00 de la mañana a 5:00 de la tarde, atendiendo él mismo todo lo relacionado con sus cuatro hectáreas de café.

Este año participó por primera vez en la Taza de la Excelencia, motivado porque el grano de su finca es especial, gracias al manejo que aprendió en diferentes capacitaciones promovidas desde el Comité Departamental de Cafeteros del Tolima.

“La calidad va en el manejo que uno le dé, en el beneficio que se haga. Pongo cuidado más que todo en la lavada, si uno coge el café, y lo deja quieto no puede salir bueno”.

Para el concurso recogió 2 mil 250 kilos. Por un momento pensó que no alcanzaría a inscribirse, porque la cosecha salió retardada. Prácticamente el grueso de los granos se recogió hacia julio, ya que la florecencia ocurrió en octubre del año pasado, cuando normalmente se da entre agosto y septiembre.

Sin embargo, logró pasar. Ahora, con el triunfo que obtuvo en la Taza de la Excelencia su amor por la caficultura es mucho mayor, pese a la falta de rentabilidad.

“Las cosas van bien en tiempo de cosecha, luego vienen muchas preocupaciones. Ave María, todo está muy caro, los abonos, la comida... Por otro lado, el precio del café no ayuda mucho, y si uno va a solicitar un crédito es una lidia”.

Ha pensando en otros cultivos como plátano, maíz o fríjol, pero siempre llega a la conclusión de que el café es el más estable. “Es un producto que siempre van a comprar”.

Este fruto rojo lo es todo para él. “Es de lo que uno vive, lo que le da para comer a la familia y a uno”. Derley vive junto a su esposa, sus dos niños y otras cuatro personas que lo ayuda a producir un café excelente.

“Me dedicaré a esto hasta que Dios me lo permita, a pesar de las dificultades”.

http://www.lapatria.com/Noticias/ver_noticia.aspx?CODNOT=49098&CODSEC=18

Producción de Brasil no alterará el mercado mundial

Se estima que la producción del principal productor del mundo (Brasil) será de unos 45 millones de sacos en 2008/09. Colombia se mantiene entre los líderes en calidad. Descenso.

Juan Carlos Layton

Editor Económico/LA PATRIA

Manizales



El precio internacional del café no solo se mantendrá al alza por cuenta de la buena demanda del grano, sino también por la serie de problemas que tiene Brasil, principal productor mundial, más cuando muchos productores han cambiado de actividad.

Fotos/Dario Augusto Cardona/LA PATRIA--Mañana se elegirán a los ganadores del sexto concurso de la Taza de la Excelencia. El jurado internacional está conformado por un grupo de catadores de Noruega, Suecia, Finlandia, Estados Unidos, Lituania, Japón, Taiwan, España, Bolivia y Colombia.

El planteamiento lo hizo el brasilero Silvio Luis Leite, representante de la compañía Agricafé y uno de los fundadores de la empresa Alliance for Coffee Excellence (ACE, por sus siglas en inglés).

Leite quien participa como Presidente del jurado internacional que seleccionará mañana a los ganadores de la sexta versión de la Taza de la Excelencia, no solo previó una menor dinámica en la producción de su nación, sino que también resaltó la forma como se afectó esta labor agrícola, debido a la baja rentabilidad de este cultivo.

Hoy la producción mundial se calcula en unos 131 millones de sacos, de acuerdo con el último reporte a agosto pasado de la Organización Internacional del Café (OIC).

De ese estimativo, Brasil producirá para la cosecha 2008/09 alrededor de 45 millones de sacos, uno de los indicadores más altos de los últimos años.

Aún así, tanto el concepto de la OIC como de Leite, es que si bien este nivel de producción es bueno, de todos modos no se impactará el mercado mundial, pues el consumo interno de Brasil se calcula en unos 18 millones de sacos.

A esto se suma las posibilidades de reservar café para exportación para el período de la baja cosecha bianual que tendrá esa nación en 2009/10.

Calidad del café

Como si fuera poco, Leite resaltó los graves problemas que hoy tiene ese país en materia de calidad, debido al impacto climático, en especial por las fuertes lluvias.

Adicionalmente el experto resaltó los problemas del gremio, teniendo en cuenta los altos costos de producción de los fertilizantes. “Estoy muy preocupado porque los resultados económicos no son interesantes y ante esa situación no compensan los precios de producción”.

Leite no dudó en afirmar que Brasil es uno de los países que más se ha impactado por la tasa de cambio. Por esta razón, similar al caso colombiano, un gran número de cultivadores sustituyeron sus cafetos por maíz, la soya, algodón y actividades forestales. “Entonces no se está sembrando más

café, por el contrario tiende a bajar. En este momento no es un gran negocio producir café, más con los altos costos de producción”, indicó.

Colombia, líder en calidad

Aunque los pronósticos indican que Vietnam podría mantener e incluso incrementar su oferta de café, para Leite Colombia continúa siendo un jugador importante en el escenario mundial debido a los avances que tiene en calidad.

Recordó que la competencia es fuerte, debido al interés de incentivar el consumo entre los jóvenes. “Es evidente que cada vez hay más calidad, por lo que atravesamos un buen momento. Grandes cantidades no siempre significan buenos resultados, pero la calidad sí, pues con ello fidelizamos clientes y se aumenta la demanda mundial. En eso hay que trabajar más”, indicó.

El dato

131 millones de sacos, la oferta mundial que se estima en café, contra una demanda de unos 135 millones de sacos.

La mejor taza

El jurado internacional del sexto concurso de la Taza de la excelencia, dará a conocer mañana los ganadores de este concurso, en el cual ya se tienen preseleccionados un total de 44 lotes de diferentes regiones del país. Entre el grupo de participantes se cuentan Cauca, Cundinamarca, Huila, Nariño, Quindío y Tolima.

En esta ocasión se elegirán los cafés que tengan más de 84 puntos, y los ganadores tendrán la oportunidad de vender sus lotes en una subasta internacional. Quienes tengan calificaciones por encima de 90 puntos, recibirán un galardón adicional, denominado "Premio presidencial" por su alto perfil de taza.

En cifras

* 45,85 millones de sacos, la producción que se espera de Brasil para el período 2008/09.

* 35,27 millones de sacos, la producción que se estima de café arábigo en Brasil.

* 10,58 millones de sacos, el estimativo de producción en café robustas.