



Registro
Fotográfico
Revista M.U.D

“El café tiene aroma de mujer”

LA MEJOR TAZA 2025

Durante tres días, el Hotel Morasurco de Pasto se convirtió en el epicentro del café especial. Más de 90 stands, 25 compradores internacionales y cientos de productores participaron en competencias de catación y filtrado, culminando con una subasta histórica donde un Geisha de San Pedro de Cartago alcanzó los 150,50 USD por libra, consolidando a Nariño como referente global del café de alta calidad.

El evento abrió sus puertas en el Hotel Morasurco con la presentación del grupo **Azares del Páramo**, cuyas melodías dieron inicio a tres días dedicados a celebrar la excelencia del café nariñense. Seguidamente, el gobernador de Nariño ofreció un discurso de bienvenida con un mensaje de reconocimiento, esperanza y orgullo regional.

Bajo el lema *“El café tiene aroma de mujer”*, recordó que detrás de cada grano hay manos femeninas que sostienen gran parte de la economía rural del departamento: el 80% de las recolectoras y el 37% de las propietarias de fincas cafeteras en Nariño son mujeres.

“El café nariñense señaló el gobernador representa mucho más que un cultivo. Es la historia de más de 40.000 familias que han encontrado en esta tierra una fuente de vida, progreso y unión.

El mandatario destacó que esta apuesta por el café impulsa la aplicación de la ciencia, la tecnología y la innovación para mejorar la calidad y el valor agregado del producto, fortaleciendo la presencia de Nariño en los mercados internacionales.

Con este mensaje, inició una agenda que combinó competencia, cultura y comunidad: tres días en los que el aroma del café se mezcló con el orgullo de un territorio que sigue demostrando que el mejor grano nace entre sus montañas.

La feria internacional contó con compradores procedentes de Australia, Canadá, España, Eslovaquia, Chile, Rusia, Polonia, Países Bajos, Estados Unidos y Colombia, todos ávidos de llevarse lo mejor del café nariñense.

El recorrido de los stands

Un viaje por los sabores de Nariño

Durante tres días, los visitantes tuvieron la oportunidad de degustar las distintas variedades que hacen parte de la riqueza cafetera del departamento, acompañadas de muestras de cacao y preparaciones que resaltaron los aromas y sabores de Nariño. En total, **96 stands** dieron vida a una feria que mostró el resultado del trabajo de cientos de familias productoras, quienes transforman el cultivo del café en una fuente de desarrollo, tradición e identidad regional.

Entre los expositores se encontraban marcas locales consolidadas y nuevos emprendimientos que apostaron por la innovación. Los visitantes pudieron conocer proyectos que utilizan el café como ingrediente principal en productos como postres, bebidas frías, chocolates artesanales, cosméticos naturales y propuestas gastronómicas que demuestran la versatilidad del grano nariñense. Cada stand reflejó el compromiso de los productores, las mujeres emprendedoras y los jóvenes que hoy impulsan una nueva generación cafetera.

Para complementar la experiencia, la Gobernación de Nariño implementó el **Pasaporte Café**, una aplicación que invitó a los asistentes a registrar su recorrido por medio de un código QR en cada stand. Con cada visita escaneada, los visitantes acumulaban puntos y conocían más sobre los distintos perfiles de café del departamento. Esta dinámica digital hizo del recorrido una experiencia participativa y educativa, que conectó tradición, innovación y orgullo nariñense en un mismo espacio.

“

Cada stand contaba una historia: la del caficultor que cuida su cosecha entre montañas, la de la mujer que transforma el grano en emprendimiento familiar o la del joven que innova con nuevos métodos de tosti3n y filtrado.

”



Sobre algunos stands:

Zaragoza

Es una microempresa familiar del municipio de Yacuanquer, dedicada a producir café bajo los más altos estándares de calidad. Sus granos, cuidadosamente seleccionados y tostados a un nivel medio, ofrecen un equilibrio ideal entre aroma y sabor, llevando a cada taza el carácter y la tradición del café nariñense.

Noviembre, 2025



Wat Usan

Es un café regional del municipio de El Contadero, elaborado de manera artesanal con métodos de lavado, semilavado y natural. Su propuesta combina la tradición cafetera con una visión ambiental, promoviendo la reforestación y el cuidado de los ecosistemas que dan origen a cada grano de su café nariñense.

Bee Quid Coffee

Es un microemprendimiento de café de especialidad que resalta por su esencia, combinando el grano nariñense con la miel producida en la vereda de Zaragoza. Este proyecto, liderado por mujeres, busca marcar la diferencia a través de la innovación, el trabajo colaborativo y el sabor auténtico del café de Nariño.

Mikafé

Es un emprendimiento de café artesanal molido y de alta calidad que ha diversificado su oferta con productos innovadores como galletas y arequipe de café. Su producto estrella es el vino de café, una bebida dulce, aromática y deliciosa que refleja la creatividad y el talento detrás de este proyecto nariñense.

Campeonato de filtrados

En este gran evento también se vivió el Campeonato Regional de Filtrado, una competencia en la que 81 participantes demostraron sus habilidades para preparar distintas tazas de café utilizando diversos métodos. El mejor de ellos obtendrá un puesto asegurado en el Campeonato Nacional de Filtrados.

La jornada de filtrado comenzó con la selección de los participantes, quienes demostraron su dominio sobre los métodos de preparación y las normas de higiene. Antes de cada ronda, los competidores lavaban y secaban cuidadosamente sus utensilios para evitar que los sabores de rondas anteriores afectaran el resultado.



El proceso iniciaba con el lanzamiento de un dado que determinaba el método de preparación: Aeropress, Origami, Prensa Francesa o V60.

Otro dado definía quién elegiría el tipo de café: lavado, semilavado o natural, siendo la elección otorgada al participante más joven, al más viejo o al ganador de una piedra, papel o tijera.

Los tres participantes de cada ronda usaban el mismo café, el mismo método y las mismas condiciones. Ganaba quien lograra extraer el mejor sabor bajo esas reglas. El peso máximo permitido era de 20 gramos de café por preparación y 150 gramos por taza.

Noviembre, 2025

La catación del jurado se realizaba con rigurosidad: cada juez probaba una cucharada de los tres cafés, enjuagando su cuchara entre cada muestra para evitar mezclas de sabor. Finalmente, alzaban sus cucharas y, al unísono, las bajaban hacia la taza que consideraban la mejor.

La gran final

En el escenario principal se desarrolló la ronda final de este campeonato, presentada por Kevin Chacón, quien llevó el mismo café que lo hizo subcampeón nacional: un bourbon rosado natural con fermentación extendida de 120 horas y notas a vino, cacao y canela.

Los finalistas ; Sebastián, Dayana Catuca y Ricardo Contreras, se enfrentaron usando el método Origami. Tras una reñida ronda de empate, el jurado volvió a catar y finalmente Ricardo Contreras se llevó el primer puesto, seguido por Sebastián y Dayana.



Campeonato de catación

La catación también tuvo su gran momento en este evento. El campeonato se realizó de manera simultánea con la competencia de filtrado y reunió a cerca de 100 participantes, quienes pusieron a prueba su precisión sensorial y conocimiento del café. El ganador obtuvo un cupo directo para el Concurso Nacional de Cación.



La preparación

En esta competencia, los participantes se enfrentaron a una prueba de triangulación, donde cada mesa tenía ocho grupos de tres tazas: dos iguales y una diferente. Los catadores, usando gafas rojas para evitar distracciones visuales, debían identificar la taza distinta únicamente por el sabor.

Sin poder alzar las tazas, sorbían el café con una cuchara, propia o proporcionada, y disponían de ocho minutos para completar el ejercicio. Si terminaban antes, debían dar un paso atrás y no podían volver a la mesa.



Evaluación del jurado

Una vez decidida la taza diferente, la colocaban en un cuadro rojo. El jurado verificaba los aciertos levantando las tazas, cuya base estaba marcada para revelar la respuesta correcta. En caso de empate, el menor tiempo determinaba al ganador.

La gran final

La tensión y la emoción se apoderaron del público durante las finales de catación, donde cuatro finalistas se enfrentaron sorbo a sorbo: Gabriel Antonio Rey, Leidy Vargas, Yurani Erazo y Laura Rodríguez, esta última de tan solo 22 años y con apenas nueve meses de experiencia.

Desde la mesa 4 de Procal, Laura sorprendió a todos con 7 aciertos de 8 en un tiempo de 4:31:16, ganando sin necesidad de desempate. Su triunfo representa un cambio generacional en el mundo del café de Nariño, donde la juventud y la técnica se complementan perfectamente.



De artesanías y cacao

El evento también destacó la riqueza artesanal y cultural del departamento. En los espacios destinados a la muestra de **artesanías nariñenses**, los visitantes pudieron apreciar tejidos, cerámica, gastronomía, joyería y productos elaborados con materiales naturales. Cada pieza reflejaba la identidad de las comunidades rurales y el trabajo de artesanos que, con dedicación y talento, mantienen vivas las tradiciones del territorio.



El cacao, otro producto insignia de Nariño, también tuvo un papel importante dentro de la feria. Productores locales ofrecieron degustaciones de chocolates artesanales, bebidas y derivados elaborados a partir de granos finos de aroma, demostrando la calidad y el potencial de este cultivo. Su presencia en La Mejor Taza complementó la experiencia sensorial del evento, reafirmando que Nariño no solo produce el mejor café, sino también sabores que cuentan historias de origen y esfuerzo colectivo.



Profesor Yarumo

El sábado 18 de octubre, el evento tomó un tono festivo con la celebración del Profesor Yarumo, personaje icónico de la televisión colombiana que durante años ha llevado educación y asesoría técnica a las familias caficultoras.

Daniel Fernando Chica Díaz, quien le da vida, celebró sus 40 años rodeado de aplausos, pastel, confeti y una sentida interpretación del “Feliz cumpleaños”.

En su discurso, dejó una reflexión que quedó grabada en todos los asistentes.



“

El café no solo se cultiva, también se enseña y se vive. Los productores de Nariño siembran futuro y demuestran que el campo colombiano está lleno de talento y alegría.

”

Récord histórico en la subasta

El lote ganador pertenece al productor Yeison Marino Burbano, quien por segunda vez participaba en este concurso. Su microlote de variedad Geisha, cultivado en la finca de San Pedro de Cartago, obtuvo una calificación de 89,5 puntos y fue adquirido por el empresario estadounidense Peter Jones, de la empresa Idle Hands Roasting Company. Este logro ratifica la capacidad competitiva de los cafés nariñenses frente a mercados globales.

El auditorio vibró mientras se escuchaban frases como “¡ese café vale más!” y se veían manos alzadas en señal de apuesta. La jornada cerró con música, alegría y el compromiso renovado de continuar elevando el nombre del departamento de Nariño como “la tierra del mejor café del mundo”. La subasta, más que una transacción comercial, se convirtió en un símbolo de transformación social, de esperanza y de orgullo para la región.

Noviembre, 2025

El momento más esperado llegó justo a las 2 de la tarde, cuando el salón principal del evento se transformó en una sala de subasta. Tras jornadas intensas de cata nacional e internacional, se anunciaron los 31 mejores lotes seleccionados para la venta final.

Compradores de países como Australia, Canadá, España, Rusia, Chile, Polonia, Países Bajos, Estados Unidos y Colombia hicieron ofertas activas, convirtiendo la sala en un escenario global.

El mecanismo de la subasta siguió el formato característico de este tipo de eventos: cada lote se presentaba con su ficha técnica (municipio de origen, variedad, método de procesamiento, puntaje de catación), y los interesados levantaban su paleta al alzar la oferta. En el tablero aparecía el código del lote (por ejemplo "Top 31: 5173"), el ranking del productor y el monto más alto alcanzado hasta ese momento. A medida que las ofertas subían, el moderador invitaba a nuevos competidores a levantar la paleta, hasta cerrar la venta. En esta edición, los compradores utilizaron paletas físicas y tenían la oportunidad de adjudicar el lote al mejor postor.



Artículo por
Gyna Sapuyes,
Laura Hernandez,
Estudiantes de Diseño Gráfico
Universidad de Nariño

Cuando se alcanzó la oferta de 150,50 USD por libra, todo el auditorio estalló en aplausos. Esa cifra estableció un nuevo récord nacional para una subasta de café en Colombia.

