



SABOR VOLCÁNICO

Nariño conquista el mundo

Almacafé forma parte de la institucionalidad cafetera y cumple 60 años apoyando la labor del caficultor y de la Federación Nacional de Cafeteros (FNC) en pro de las familias cafeteras colombianas y nariñenses. La misión principal de Almacafé en el sector es la gestión de compras de café.



Esto implica:

- Recepción y Almacenamiento: Recibir el café de las cooperativas de caficultores del departamento. Transformación: Producir mediante trilla excelso tipo exportación para los clientes más importantes de la FNC.
- Nuestra misión es custodiar la cantidad y calidad del café que diariamente recibimos desde todas las zonas cafeteras del departamento.

El vínculo con el caficultor

Almacafé es una alternativa en la cadena de valor y ayuda a cumplir con la garantía de compra. El caficultor produce el café pergamino seco, que es la base del esquema comercial, y puede venderlo a una cooperativa o directamente a Almacafé.

El café se recibe por programas, certificaciones y calidad, lo que incluye la recepción de micro-lotes. La trazabilidad es clave para que la FNC pueda buscar clientes, siendo Nespresso uno de los más importantes en términos de gran volumen y buena calidad, pagando además sobreprecios a los productores.



El Riguroso proceso de certificación del grano

Para garantizar el cumplimiento de los estándares exigidos, todo café que llega a Almacafé pasa por un proceso de control de calidad, sin importar si proviene de una cooperativa o directamente de un productor:

Pesaje y Datos

Se pesa el café y se revisan las bases de datos para determinar si el caficultor pertenece a un programa específico (certificación o microlotes).

Muestreo:

Se descarga el café y se utiliza un equipo especial para muestrear saco por saco y obtener una porción representativa.

Análisis Doble

Análisis Físico: Se calcula el factor de rendimiento, que es la cantidad de pergamino seco o materia prima que se requiere para producir un saco de café excelso tipo exportación

Análisis Sensorial:

Se realiza para valorar la taza y determinar si cumple con los perfiles o puntajes específicos exigidos por los clientes, especialmente en temas de aromas y sabor.

Sostenibilidad y Precios

Los análisis también buscan verificar el cumplimiento de certificaciones relacionadas con temas sociales y medioambientales (sostenibilidad). Si el café cumple, el productor recibe un precio o un muy buen sobreprecio si se trata de un microlote o de un determinado programa como por ejemplo Nespresso AAA.



Nariño tiene un historial de calidad que es reconocido y muy valorado a nivel mundial, posicionándose cada vez más en términos de reconocimiento y arraigo a la cultura cafetera.

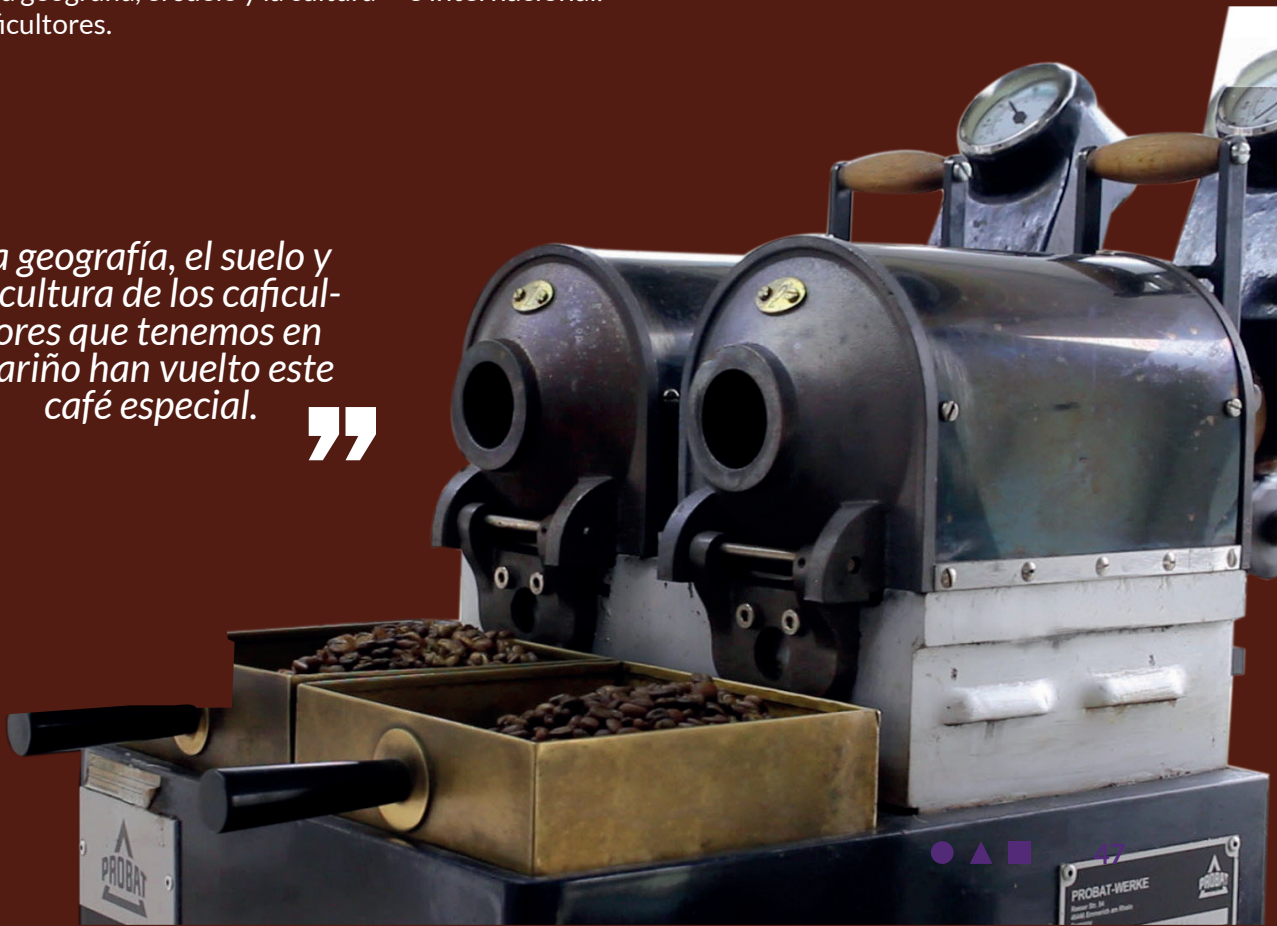
La singularidad del café nariñense proviene de la geografía, el suelo y la cultura de los caficultores.

La Denominación de Origen del café de Nariño, creada con apoyo institucional, gubernamental y empresarial, marca características sensoriales únicas que provienen de las condiciones de producción y del suelo lo cual lo vuelven un café de gran calidad a nivel nacional e internacional.

“

La geografía, el suelo y la cultura de los caficultores que tenemos en Nariño han vuelto este café especial.

”





Perfiles Sensoriales Clave

“ El café nariñense tiene un buen volumen, muy buena calidad y un excelente reconocimiento, por lo que está siempre en el radar del mundo de la alta calidad. ”

Los catadores y clientes buscan los siguientes criterios en el café de Nariño:

- Aroma: Intenso y pronunciado.
- Notas: Sabores cítricos, frutales y florales.
- Balance: Debe tener mucho dulce en su sabor y en su balance.
- Acidez: Una muy buena acidez, altamente valorada en ciertos mercados, gracias a los suelos de origen volcánico y a la gran altura de su cultivo, en muchos casos superiores a 2.000 msnm.

Prácticamente todo el territorio está involucrado en la caficultura.

Históricamente, las cooperativas del Norte y del Occidente han trabajado con la institucionalidad de la Federación.

Municipios que antes no destacaban como productores de café, como Funes, hoy son figuras en calidad. Otros municipios productores abarcan desde La Unión, San Pablo, La Cruz hasta Samaniego y Guaitarilla.

