Los cafés especiales de Colombia

El café "100% Colombiano" fue uno de los primeros en el mercado internacional de cafés especiales debido a su origen y cualidades organolépticas. Es así como los cafés Supremos de Colombia son reconocidos como especiales por su origen al lado de otros importantes cafés tales como: el café Mocha de Yemen, Java de Sumatra, Grado AA de Kenia y el Celebese de Indonesia.

Pero no todo el café colombiano sabe igual; existen muchas circunstancias que lo hacen particular, como: la oferta ambiental, los suelos y el cuidado en su producción, que permiten que se les considere especiales en el mercado internacional. De igual forma, el origen, composición, procesos, buenas prácticas, empaque y garantía de calidad confieren características que hacen al café especial, reconocido y consumido con confianza. Por ejemplo, en estudios realizados por Cenicafé en el ecotopo 206B (condiciones agroecológicas de los municipios de Fresno y Palocabildo en el departamento del Tolima) se pudo determinar la influencia de la altura sobre el nivel del mar en las características de calidad del café tostado y de la bebida.

El Programa de Cafés Especiales Colombianos, de la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia, ha definido estos tipos de cafés como aquellos valorados por los consumidores por sus atributos consistentes, verificables y sostenibles y por los cuales están dispuestos a pagar precios superiores que redunden en un mayor bienestar de los productores.

Es así como los Cafés Especiales Colombianos están divididos en tres grandes categorías:

Los cafés de Origen

Son cafés que provienen de una región o finca, con cualidades únicas, debido a que crecen en sitios especiales. Son vendidos de igual manera al consumidor final sin ser mezclados con otras calidades o cafés provenientes de otros orígenes. Los clientes los prefieren por sus especiales atributos en su sabor y aroma.

Regional Coffee	**Exotic Coffee**	**Estate Coffee**
Son aquellos que provienen de una región específica, reconocida por sus cualidades particulares. Se le ofrecen al consumidor puros, sin mezcla con productos de otros orígenes. Estos cafés exigen altos estándares de calidad.	Cafés con características de sabor único que se cultiva en condiciones microclimáticas, agroecológicas y socioculturales plenamente delimitadas geográficamente.	Son los provenientes de una finca que tenga producciones mayores a 500 sacos de 60 kilos por año que cumplen con los mas rigurosos estándares de calidad.

Fuente: http://www.cafedecolombia.com/nuestrosprod/cafesespeciales/pag_categorias.html

Los cafés Sostenibles

Son cafés cultivados por comunidades que tienen un serio compromiso con la protección del medio ambiente a través de la producción limpia y la conservación de la bioriqueza de sus zonas. También promueven el desarrollo social de las familias cafeteras que los producen. Los clientes los prefieren porque cuidan la naturaleza y promueven el mercado justo con los países en vías de desarrollo.

Conservation Coffee	**Relationship Coffee**	**Organic Coffee**
Estos cafés son reconocidos por su relación con el medio ambiente y la biodiversidad. Buscan mantener el equilibrio entre la presencia humana y los recursos naturales por medio de prácticas amistosas de cultivo.	Entorno a un proyecto productivo, existen una seria de elementos de desarrollo social y cultural como: el trabajo asociado de varios productores, el compromiso y la solidaridad, el mejoramiento de la calidad de vida y la protección del medio ambiente. Su comercialización implica mantener una relación entre el cliente y el productor a través de la institución para lograr trasladar al productor el mayor sobreprecio posible y los aportes del cliente, con el fin de mejorar las condiciones sus condiciones de vida.	Son los que se cultivan sin la utilización de agroquímicos ni fertilizantes químicos. Son comercializados con una certificación expedida por una firma especializada, encargada de inspeccionar y vigilar las prácticas del cultivo, su proceso de trilla, almacenamiento y transporte.

Fuente: http://www.cafedecolombia.com/nuestrosprod/cafespeciales/pag_categorias.html

Los cafés de Preparación

Son cafés con una apariencia especial por su tamaño y forma lo que los hace apetecidos en el mercado internacional. También pertenecen a esta categoría los cafés que se buscan de acuerdo a las preferencias de un cliente en particular y se acopian para ofrecer un producto consistente.

Peaberry Coffee	**Supremos Coffee**	**Select Coffe**
Son cafés cultivados en zonas de altura, de los cuales se seleccionan aquellos granos en forma de caracol que producen una taza única de alta acidez. Son apreciados por los compradores, pues su tamaño uniforme permiten una tostión homogénea.	Son cafés que se ofrecen de acuerdo a una clasificación granulométrica o tamaño de gano como: Europa, Extra Supremo y Premium.	Son los cafés que resultan de una cuidadosa selección, realizada por solicitud del cliente, siguiendo un protocolo definido.

Fuente: http://www.cafedecolombia.com/nuestrosprod/cafespeciales/pag_categorias.html

Ejercicio 3. Los cafés especiales de Colombia.

De acuerdo con la información relacionada

1) ¿Cuáles son las tres grandes categorías de los cafés especiales de Colombia?

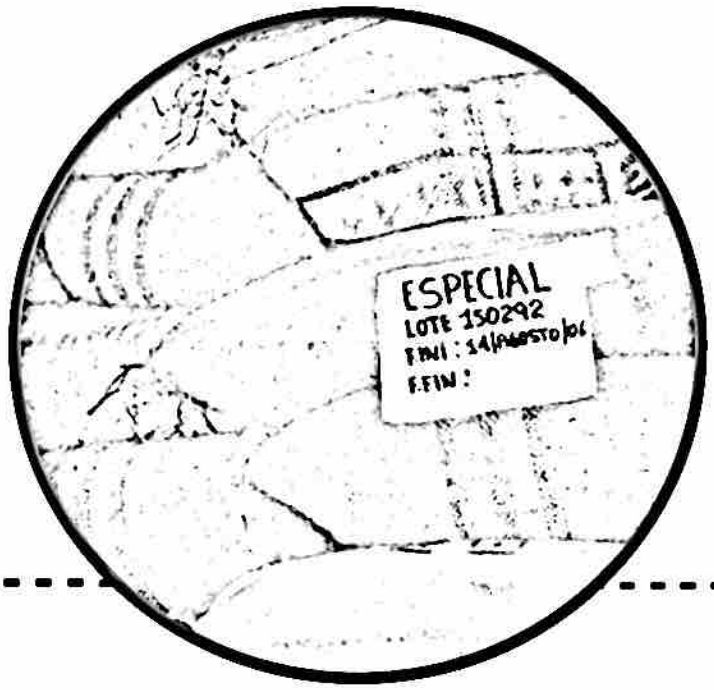
_____

_____

2) ¿Cuáles son los tres tipos de café especial de la categoría de los cafés de origen?

_____

_____



3) ¿Cuáles son los tres tipos de café especial de la categoría de los cafés sostenibles?

_____

_____

4) ¿Cuáles son los tres tipos de café especial de la categoría de los cafés de preparación?

_____

_____

5) ¿Qué otro tipo de café especial conozco?

_____

_____

6) ¿En que categoría y en qué tipo de café especial puedo encontrar más opciones de negocio para mi empresa y/o para mi vereda?

_____

_____

Comparto esta experiencia con mis amigos y vecinos.