



Concursos de café

el mejor estímulo para la calidad (I parte)

Cada vez son más los certámenes que se celebran alrededor del mundo para identificar y premiar las mejores calidades de café. Estos concursos se organizan generalmente en los países productores y han demostrado ser muy beneficiosos tanto para los ganadores como para la promoción de la calidad del café del país que representan. Son un buen ejemplo, "La Taza de la Excelencia" que se celebra en diferentes países suramericanos, la "Cosecha de Oro" de Costa Rica, el Concurso Nacional de Café de Perú, "La Mejor colada" de Cuba, entre otros.

La Taza de la Excelencia

El concurso Cup of Excellence®, o su equivalente en castellano Taza de la Excelencia, es, según la mayoría, la prueba más exigente entre las que se organizan para seleccionar los mejores cafés. Está promovida por The Alliance for Coffee Excellence, Inc. (ACE) y el premio se otorga sólo, a cafés realmente excepcionales, que reciben el prestigioso galardón Cup of Excellence® y son vendidos al mejor postor en una subasta vía Internet.

Brasil, en el año 1999, fue el primer país en celebrar un concurso de cafés de este estilo. Desde entonces, otros países han seguido su ejemplo: Nicaragua, Honduras, Guatemala, El Salvador, Bolivia y Colombia. En cada uno de ellos, a excepción de Colombia, se convoca la Taza de la Excelencia, una vez al año, coincidiendo con los ciclos de cosecha. En Colombia la competición se lleva a cabo dos veces, ya que las condiciones climáticas del país tiene diferentes épocas de cosecha. La primera convocatoria se realiza entre febrero y marzo (para los cafés que tienen ciclo de cosecha entre noviembre y enero) y la segunda competencia se ejecuta entre agosto y septiembre (para los cafés cosechados de abril a junio).

Los lotes que se inscriben al certamen son sometidos a un riguroso proceso de evaluación a través de catas. El total de cafés inscritos es catado durante dos semanas, por lo menos dos veces, para escoger los mejores 150 lotes (siempre y cuando obtengan una calificación de 84 puntos sobre una escala de 100).

Estos 150 lotes son nuevamente catados durante una semana más, para escoger los mejores 80, los cuales son nuevamente examinados hasta escoger los mejores 45 finalistas.

Estas dos etapas previas son conocidas como preselección y selección nacional respectivamente, y las evaluaciones son realizadas por catadores nacionales previamente formados.

Los 45 cafés finalistas seleccionados por el jurado nacional, son evaluados durante otra semana por un panel de expertos catadores internacionales; en este panel participan tostadores, importadores, consultores, etc., todos vinculados con el gremio cafetero a nivel mundial y provienen de países europeos, asiáticos y americanos.

Al final de todo este proceso de exigentes evaluaciones sensoriales, que permiten identificar los mejores cafés, queda un reducido número de lotes que se hacen merecedores de la distinción Taza de la Excelencia y que ganan el derecho de participar en la subasta y así vender los lotes a precios muy interesantes.





Ahora bien, el proceso no termina aquí con la venta del lote a un comprador particular, sino que este es, justamente, el inicio del proceso, el comienzo del camino que permite construir un puente directo, que vincule a los tostadores de cafés especiales, grandes o pequeños, con los productores de cafés claramente diferenciados y con perfiles muy destacados.

Generalmente, una vez los cafés son subastados y exportados, los compradores que los han obtenido, siguen durante tiempo, si la calidad no varía, solicitando más sacos de café de las mismas fincas de las cuales obtuvieron los cafés premiados, de ese modo garantizan plenamente la consistencia del café que están adquiriendo.

Por otra parte, el caficultor se beneficia ampliamente. Con los sobrepuestos obtenidos por la venta de su café se reciben cantidades más o menos elevadas de dinero que en la gran mayoría de los casos, por no decir todos, son utilizados para el mejoramiento de las fincas. Esto indica un grado de compromiso muy alto con la producción de cafés de calidad.

El hecho que cada vez sean más los caficultores interesados en participar en este tipo de competencias, avala el éxito de la iniciativa que se ha convertido en un incentivo más, no sólo por el dinero que pueda representarles sino por el orgullo de recibir un reconocimiento que los identifica como los mejores productores de todo un país.

Brasil celebra durante este próximo mes de diciembre, su concurso de Taza de la Excelencia. El próximo 16 de enero se realizará la subasta por Internet del café ganador.



Cosecha de Oro

En Costa Rica, durante el mes de mayo se seleccionan pequeños lotes de café de alta calidad, que son ofrecidos a compradores a través de la subasta electrónica denominada "Cosecha de Oro". Organizada por el Instituto del Café de Costa Rica (ICAFFE) y la Asociación de Cafés Finos de este país, la iniciativa tiene como objetivo principal, servir como estímulo a los productores para que no sólo preserven la calidad del café que producen, sino que la incrementen.

La participación en la subasta como proveedor de café está abierta a todos los beneficiadores registrados en el Instituto del Café, que así lo soliciten. Las muestras que presentan deben ser siempre de grano "oro" primer pergamino, chorro europeo y debe estar ensacado y debidamente identificado y sellado por el ente supervisor elegido por la organización. Sólo pueden optar un máximo de 3 lotes de tres marcas diferentes por participante. Estos, como en otras subastas de este tipo, deben ir acompañados de un CD con la marca, logo y características del Café, descripción, zona, sub-zonas, altura, clima, del área de producción, etc. La marca y logo se crean para la subasta a la que se opta, quedando, así descartadas marcas que ya estén en el mercado.

El lote de café preparado es muestreado antes de ser admitido. Si el veredicto final es una señal violeta en el saco, el café no podrá seguir adelante en el proceso, que contempla dos selecciones más antes de la subasta electrónica.

Una vez elevada a pública la lista de muestras aceptadas en la pre-inscripción a la subasta, se lleva a cabo una nueva eliminatoria, por norma general, durante el mes de marzo. Un grupo de jueces nacionales se encarga de catar las muestras y seleccionar las que se presentarán a los jueces internacio-



nales. En esta estricta eliminatoria, el Director Ejecutivo de la Asociación de Cafés Finos de Costa Rica y el Gerente Técnico de Icafé, se responsabilizan del desarrollo de las catas y se convierten en los únicos autorizados para intercambiar y aclarar dudas con los jueces. Una vez elegidos los mejores cafés, estos son sometidos a una nueva criba, en este caso a cargo de jueces internacionales.

La puntuación para ser elegido es de 90 puntos o bien una cantidad redefinida en la final, por los jueces internacionales en conjunto con el Icafé y SCACR. Son aceptados a participar en la subasta, todos los lotes que cumplan con la puntuación mínima aceptable.

Si al final del proceso de selección, resulta que dentro de los cafés finalista hay dos marcas de un mismo beneficio, se elimina la de menor puntuación para incorporar un café de un beneficio que no esté representado dentro de los finalistas y ofrecer así, más variedad a los compradores y más oportunidades a los productores.

Durante la semana inmediata a la selección, los participantes envían a la Asociación un saco de 46 Kg., con café del lote identificado por el ente auditor, que servirá para el envío de muestras a los potenciales compradores.

La subasta, por fin, se celebra durante el mes de mayo, vía Internet desde el Cicafé. La Asociación de Cafés Finos de Costa Rica garantiza un 5 % del precio total obtenido en la

Subasta por cada lote participante, para cubrir los costos de la administración y coordina con las empresas exportadoras nacionales, la salida del café subastado, que debe embarcarse durante el mes de junio.

Agradecimientos:

Federación Nacional de Cafeteros de Colombia
Asociación de Cafés Finos de Costa Rica

Imágenes:

Taza de la Excelencia - Colombia

