

## RESUMEN.

El Certamen Taza de Excelencia (Cup of Excellence) es hoy el evento más importante en materia de cafés de especialidad de la especie *Coffea arabica*. Busca reconocer a los productores de café con los más altos puntajes evaluados por un jurado internacional conformado por expertos catadores Q grader, en 12 países productores del aromático. En la versión 2021 de esta competencia de entre los cafés mexicanos, ha emergido un pequeño municipio de la sierra nororiental del estado de Puebla que por sí solo ha colocado a tres de sus representantes entre los primeros diez cafés de México y a cinco entre los primeros treinta que participaran en la subasta internacional de cafés de especialidad. Es este, un hecho muy relevante que demuestra la idoneidad de esta microrregión, para el cultivar cafés de calidad extraordinaria

Palabras clave: cafés de especialidad, Taza de excelencia productores

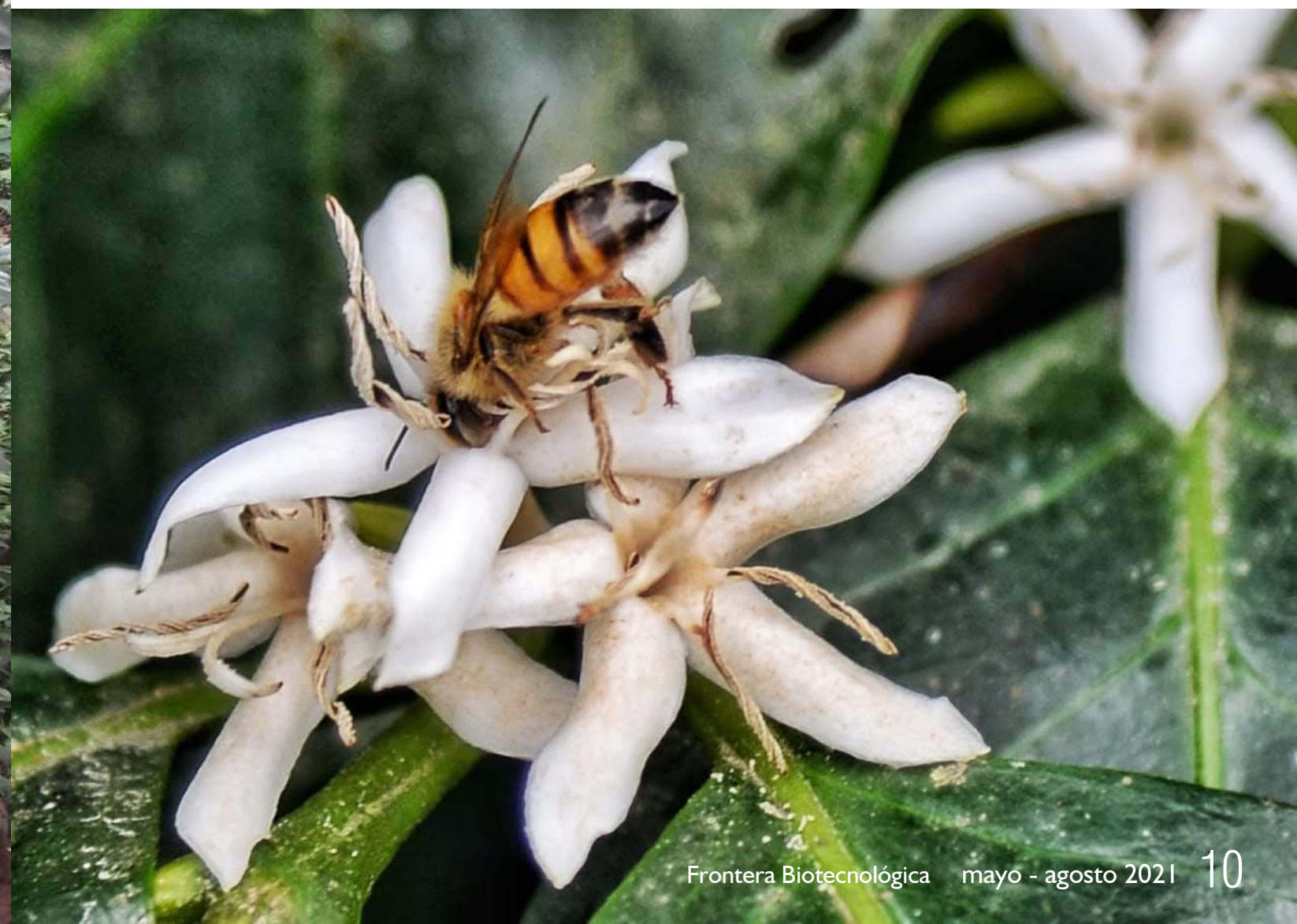
## Abstract

The cup of excellence is today the most important event in terms of specialty coffees of the species *C arabica*. It seeks to recognize coffee producers with the highest scores evaluated by an international jury made up of expert Q grader tasters, in 12 countries that producers the aromatic. In the 2021 version of this competition between Mexican coffees,, a small municipality has emerged from the northeastern highlands of the state of Puebla Mexico, which alone has placed three of its representatives among the top ten coffees in Mexico and five among the first thirty that will participate in the international auction of specialty coffees.

# PUEBLA EN EL CERTAMEN DE CAFÉS DE ESPECIALIDAD “CUP OF EXCELLENCE”

Minerva Rosas Morales, Ada María Ríos Cortés

Instituto Politécnico Nacional Centro de investigación en Biotecnología Aplicada; Km. 1.5 carretera estatal Santa Inés Tecuexcomac Tepetitla de Lardizabal Tlaxcala. mrosasmo@ipn.mx



## INTRODUCCIÓN

El café es hoy una de las bebidas más populares del mundo, es estimulante y agradable para los sentidos. Se obtiene de una planta arbustiva que se cultiva en climas tropicales y representa un importante generador de divisas para los países que lo producen y exportan.

La producción de café destaca en México, por su importancia social, económica y ambiental, figura en promedio como el primer producto individual de exportación y en las regiones productoras, es un elemento fundamental en las economías locales. (Figuroa et al. 2015).

El café se produce en 15 estados mexicanos; Chiapas lidera con el 40% de la producción, seguida de Veracruz con el 25% y Puebla con el 16%. cuya producción se concentra en municipios del norte, y nor-oriental del estado. (figura 1)

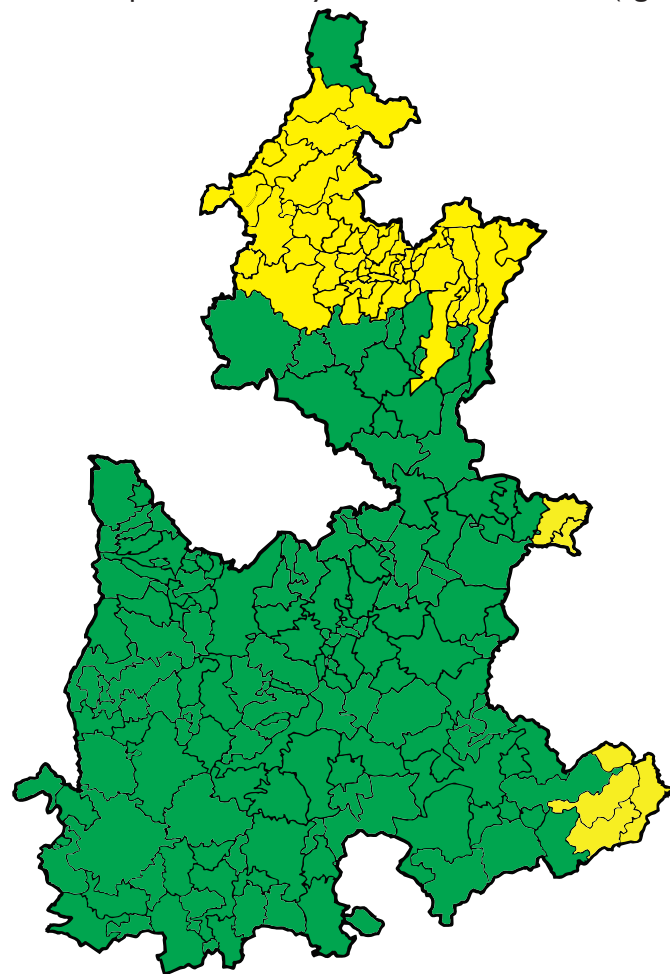


Figura 1. Municipios productores de café en el estado de Puebla, México.

En la sierra nor-oriental del estado de Puebla, existe una zona productora de café que reúne condiciones especiales para cultivar este aromático. Se conoce como Región del Cozoltetpetl, sus suelos son de origen volcánico cuya porosidad permite una gran penetración de agua y aireación que favorece el aprovechamiento de nutrientes, cafetales asociados a árboles de sombra que contribuyen a su preservación, en temperaturas promedio de 20 °C con una precipitación pluvial anual aproximada de 1200 mm en

una altitud superior a los 950 metros sobre el nivel del mar (msnm).

El centro de esta microrregión es el municipio de Huitzilán (tierra de colibríes) (figura 2) con una población cercana a los 20,000 habitantes, (INEGI 2020) predominantemente indígenas nahuas con altos niveles de marginación. Aquí el café se ha cultivado por más de tres generaciones. y constituye la principal fuente de ingresos de la mayoría de la población de la zona. Hoy cuenta con más de 2000 ha cultivadas por 2800 productores. A pesar de esto, los beneficios económicos para los productores son mínimos ya que en su mayoría comercializan su grano a través de intermediarios. Su producción oscila en 45,000 quintales de café pergamino. (INEGI 2015). El 80% de esta producción se obtiene de predios que se ubican por arriba de los 900 msnm, por lo que se clasifica como café de altura, el más cotizado del mercado por sus características organolépticas.

Como puede observarse la propiedad en este municipio, se encuentra atomizada, ya que hablamos de microproductores sin acceso a paquetes tecnológicos aplicados a sus parcelas, por lo que se tornan aún más relevante los logros obtenidos por los productores de la microrregión en certámenes de talla internacional como lo es la denominada "Taza de Excelencia" ("Cup of Excellence").



Figura 2. Municipio de Huitzilán

Aunque distintos expertos han mencionado la idoneidad de esta zona para el cultivo de café y aunque esta actividad se realiza desde finales del siglo XIX no fue hasta este siglo que el aromático de la región comenzó a cobrar relevancia. Esto ha permitido posicionar algunas marcas que sobrepasaron las fronteras del estado de Puebla, incluso se han implementado formatos de franquicia que con propuestas innovadoras y con la excelente calidad de su café han logrado un reconocimiento importante en los mercados nacionales y compiten con marcas transnacionales.

El 2021, debe considerarse como el año del despunte para el café de Huitzilán, que ha colocado en la palestra nacional y mundial al café de Puebla como el estado con más reconocimientos en el certamen denominado "Cup of Excellence" (Taza de Excelencia), el cual distingue a los productores de los cafés con puntajes que les permiten ser considerados cafés de especialidad. calificados por arriba de 80 puntos.



Figura 3. Las buenas prácticas de cultivo para lograr la excelencia en el grano

El café de especialidad de acuerdo con la SCA (Specialty Coffee Association) es aquel que alcanza una calificación de 80 o más puntos, evaluado por catadores **Q grader**. Estos catadores observan los granos en su fase previa al tueste para contabilizar defectos, sólo aquellos granos que tienen como máximo 5 defectos en una muestra de 350 g se clasifican en categoría dos, mientras que aquellos que tienen cero defectos se clasifican en categoría uno. Se consideran defectos de la muestra, aquellos granos de café partidos, inmaduros, arrugados, que floten, con conchas, con cáscara, cristalizados, decolorados, aplastados o esponjosos. Los catadores califican en una primera fase, las buenas prácticas de procesamiento y protocolos de almacenamiento, (figura 3) pero sobre todo y en una segunda fase, evalúan sus características organolépticas que se relacionan con los procesos posteriores. El tostador tuesta las muestras buscando realzar las notas y características únicas de cada grano de café, y un catador grado Q evalúa la bebida y otorga



Figura 4. Proceso de evaluación de café en taza.

la puntuación a cada muestra, basado en fragancia/aroma, sabor, retrogusto, acidez, cuerpo, uniformidad, limpieza en taza, balance, dulzura y defectos (figura 4). Specialty Coffee Association (sca.coffee)

La competencia Cup of Excellence ha sido pionera en integridad y transparencia en la industria del café, asegurando el valor de los cafés ganadores. A cada muestra que ingresa al proceso de competencia se le asigna un número que solo el auditor conoce para cada competencia, mientras que cada miembro del jurado toma el café a ciegas. Además, cada lote se documenta durante todo el proceso para que los cafés ganadores sean rastreables hasta la finca y el micro lote exacto. <https://cupofexcellence.org/cup-of-excellence-history/>

La competición es muy rigurosa con evaluaciones de cata realizadas en varias etapas por diversos expertos (figura 5) entre los cuales se mencionan los siguientes:

**Jurado Nacional** de aproximadamente de 12 personas calificadas en el país de origen.

**Jurado Internacional** de 20-25 personas con mucha experiencia.

Para poder entender el exigente nivel al que están sometidos los cafés solo hay que pensar que para 300 cafés analizados se catarían 9000 tazas y que cada café de entre los 10 primeros seleccionados se habrá catado al menos 120 veces. Cup of Excellence es la competencia y subasta más prestigiosa de cafés de alta calidad. El nivel de escrutinio al que se someten los cafés en este certamen es incomparable en la industria del café de especialidad. Cada año, se envían miles de cafés para su consideración, y los cafés ganadores se venden en subastas mundiales en línea a precios superiores, y la gran mayoría de los ingresos de la subasta se destinan a los agricultores Hoy existen 11 países además de México, que confían en el certamen COE, Colombia, Nicaragua, Etiopía, Brasil, Guatemala, El Salvador, Honduras, Indonesia, Costa Rica, Ecuador y Perú [Cup of Excellence 2021 | Mare Terra - Importador/ Exportador de Café verde (mareterracoffee.com)].



Figura 5. Las muestras son evaluadas por jurados nacionales e internacionales.

De ahí la importancia del hecho de que Huitzilán, un pequeño municipio de micro productores haya colocado a tres de sus representantes en el TOP TEN de los cafés de México, ubicando a Puebla como el estado con más posiciones en este selectísimo grupo. Debemos agregar que hay dos productores más de este municipio, que se ubicaron dentro de las primeras treinta posiciones por lo que participaron en la subasta internacional como resultado de dicho certamen. Es importante resaltar que el país cuenta con un padrón superior a los 330,000 productores de café [<https://www.tazadeexcelenciamexico.org/ganadores-2021/>].

## CONCLUSIÓN

Es momento de que las autoridades del estado y del país miren hacia estas comunidades que con tan escasos recursos y por sus propios méritos han obtenido tal nivel de reconocimiento. Si se implementan apoyos reales que incluyan investigación y aplicación de tecnología se hará altamente factible potenciar el desarrollo de este municipio que cuenta con un suelo privilegiado y con gente trabajadora que históricamente ha enfrentado circunstancias adversas de marginación y pobreza.

### REFERENCIAS

- <http://censo2015.mx>
- <http://censo2020.mx>
- Figueroa E, Pérez F, Godínez L (2015). La producción y el consumo de café. México: ECORFAN.
- Specialty Coffee Association ([sca.coffee](http://sca.coffee))
- <https://cupofexcellence.org/cup-of-excellence-history/>
- Cup of Excellence 2021 | Mare Terra - Importador/Exportador de Café verde ([mareterracoffee.com](http://mareterracoffee.com))
- <https://www.tazadeexcelenciamexico.org/ganadores-2021/>

