

Pasto, 24 de agosto de 2026

Subregional de La Mejor Taza Nariño 2026

El café del norte del departamento mostró su calidad en La Unión

La calidad, la formación y la comercialización del café del Norte de Nariño fueron protagonistas durante dos días, en la segunda Subregional de La Mejor Taza Nariño 2026, realizada en el Municipio de La Unión. La jornada reunió a 35 marcas, 12 jóvenes en formación de catación, 12 niños en Barista Kids, productores del Mercado Campesino, emprendimientos e instituciones.

- **35 marcas de café participaron en el proceso de codificación y catación.**
- **12 jóvenes y 12 niños recibieron formación en catación y barismo.**
- **Tres jóvenes catadores y tres niños baristas fueron seleccionados para representar a la Subregión Norte en Pasto.**
- **Cerca de 50 emprendimientos participaron en el Mercado Campesino.**

La primera jornada incluyó la codificación y catación de las 35 marcas, en las modalidades comercial y artesanal y categorías tradicional y varietal. Se identificaron perfiles con acidez cítrica media-alta, notas de chocolate, frutos rojos y características asociadas a distintos procesos.

Para Adrián Almero Martínez, catador y conocedor del sector cafetero en La Unión, frente a ejercicios anteriores se evidencia una evolución en la presentación de las marcas, la información de los empaques, la calidad sensorial y la gestión. Destacó que los concursos, la consulta a expertos y los procesos de juzgamiento permiten a los productores asumir nuevos retos y avanzar en la cadena de valor del café especial.

Los resultados destacados fueron:

Marcas Comerciales – Categoría Tradicional: Asovif, 82,3 puntos; Finca Villa Carolina, 80,8; Café Koaphi, 79,1; y Café Latitud Sur, 78,3.

Marcas Comerciales – Categoría Varietal: Café Villa Lucia, variedad Bourbon Rosado, 79,27 puntos; Café UnoCuatro, variedad Geisha, 77,60; Café Artcafé, variedad Bourbon Rosado, 75,40; y Café la Chagra, variedad Geisha, 75,33 puntos. En esta modalidad, el resultado corresponde a una ponderación entre el puntaje de taza y la valoración de marca.

Marcas Artesanales – Categoría Tradicional: Coffe Senderos, 85,88 puntos; Origen Friends, 85,63; Juan Millán, 85,25; y Café con Alma y Pasión, 84,63 puntos.

Marcas Artesanales – Categoría Varietal: Guinea Coffee, variedad Geisha, 86,25 puntos; Café Las Abuelas, 86,08; Angela Coffee, 85,83; y Granja La Siria Coffee, 85,17 puntos.

Concurso de catación y barismo

El certamen acercó a niños y jóvenes al mundo del café. Doce jóvenes recibieron formación teórico-práctica en catación y participaron en una competencia relámpago, que definió a Ana Valeria Burbano Chávez, Jeison Stiven Chávez Muñoz y Eliot Cifuentes Bedoya como representantes de los municipios del norte a La Mejor Taza Nariño 2026 en Pasto.

De manera paralela, 12 niños participaron en el taller Barista Kids, orientado por Surcafé Fest, y en un campeonato que seleccionó a Daily Salomé Montero Santacruz, Josué Armero y Zamara Armero Riascos para participar en Pasto en septiembre. Para Sara Valentina Asolarte Fuentes, participante del taller, la experiencia le permitió conocer el proceso detrás de una taza y acercarse al arte del barismo.

El segundo día estuvo dedicado a la feria, con cerca de 50 emprendimientos en el Mercado Campesino, además de marcas de café y oferta institucional, facilitando la comercialización directa y el encuentro entre productores y consumidores.

José María Torres Castillo, productor de la vereda La Pradera y representante de los apicultores del Norte de Nariño y sur del Cauca, destacó el aporte de estos escenarios para los emprendimientos rurales.

La jornada contó además con oferta institucional y entrega de kits agropecuarios, entre ellos carretas, como parte del acompañamiento a las comunidades rurales y del impulso a la producción y la soberanía alimentaria.

Para Jaime Montenegro, Alcalde de La Unión, llevar esta programación al municipio permitió visibilizar el trabajo de las familias cafeteras y su importancia para la economía y la identidad local. Además, resaltó la importancia de vincular a las nuevas generaciones con el café, una tradición que, según señaló, no debe perderse.

La Subregional de La Unión hace parte del recorrido de La Mejor Taza Nariño 2026 por el departamento, que culminará del 25 al 27 de septiembre en Pasto, con el encuentro de los representantes seleccionados en cada territorio.