

Sandoná, 17 de agosto de 2026

Café que transforma

La Mejor Taza Nariño 2026 cerró la Subregional Occidente con 61 marcas participantes

La Subregional Occidente de La Mejor Taza Nariño 2026, realizada en Sandoná finalizó con la participación de 61 marcas comerciales y artesanales, en un proceso de evaluación y catación que permitió valorar la calidad de los cafés participantes y reconocer sus atributos.

*** 24 niños y jóvenes participaron en procesos de formación en barismo y catación. De ellos, tres niños y tres jóvenes fueron seleccionados para representar a la Subregional Occidente en el reto Barista Kids y el reto Jóvenes Catadores, respectivamente, durante la Feria La Mejor Taza Nariño 2026, en Pasto.**

*** Cuatro marcas ganadoras fueron reconocidas en las categorías de marcas comerciales y artesanales, tanto en las modalidades varietal como tradicional.**

*** 31 marcas participaron en la muestra comercial, ofreciendo sus productos a los asistentes.**

En el cierre participaron productores y representantes de marcas de los Municipios de Ancuya, Sandoná, Consacá, El Tambo, El Peñol, La Florida, Linares, Nariño, Samaniego y Yacuanquer, quienes destacaron la oportunidad de presentar sus cafés y generar nuevas posibilidades de comercialización.

“Nos ha encantado mucho que se haya descentralizado La Mejor Taza Nariño 2026, especialmente para poder reconocer municipios como en el cual estamos”, señaló Diana Paola Díaz, delegada de AgroCafé, de El Tambo.

Los resultados oficiales establecieron como ganadores: en marcas comerciales tradicionales, Raíces, de Jesús Norbey Quintero, de El Tambo, con 81,9 puntos; en comerciales varietales, Amanda, de Miriam Elena Delgado de la Rosa, de Yacuanquer, con 79,7 puntos; en artesanales tradicionales, Jomi Café, de Eiver Steven Díaz Bastidas, de El Peñol, con 86,75 puntos; y en artesanales varietales, Café Moledores, de Ovidio Marcelo Pascuaza Estrella, de Consacá, con una calificación de taza de 87 puntos.

María Fernanda Enríquez, contratista de la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural de la Gobernación de Nariño y catadora certificada, destacó la evolución observada en la calidad de los cafés participantes: **“En la mayoría de los casos se ha mejorado con este proceso de análisis sensorial la calidad del café. Esto permite que sus atributos se resalten y se perciban de mejor manera”.**

La jornada permitió además identificar en buena parte de las muestras perfiles aromáticos, notas frutales y características cítricas, con cafés que superaron los 83 puntos y muestras por encima de los 85 y 86 puntos en taza.

Como resultado de este proceso, seis participantes fueron seleccionados para continuar su experiencia en la Feria *La Mejor Taza Nariño 2026*, en Pasto: Samuel Caicedo, Johan Edmundo Tobar y Sara Nazmin Meneses, en el reto **Barista Kids**; y Osmar Jhoan Enríquez, Alex Felipe García y Emmanuel Enríquez, en el reto **Jóvenes Catadores**.