ARRAIGO COFFEE



CAFÉ *de* COLOMBIA

RAÍCES, ALTURA Y ORGULLO

Índice General

Introducción..... 1
Capítulo 1: La tierra que da origen: geografía, clima y cultivo.....2
Capítulo 2: La cultura cafetera: historia, tradición y legado humano.....4
Capítulo 3: Por qué el Café de Colombia es único en el mundo.....6
Capituló 4: De la finca a la taza: el viaje del café colombiano.....8
Capítulo 5: El futuro del Café de Colombia: desafíos, innovación y sostenibilidad.....13
Fuentes consultadas y referencias..... 16
Firma de creación..... 18
Epílogo.....19
Sobre Arraigo Coffee.....20
Créditos y agradecimientos.....21



Este libro fue creado por Arraigo Coffee como una celebración del patrimonio caficultor colombiano.

Arraigo Coffee — Café con raíces, sabor con historia.

2025

Introducción

El Café de Colombia no es simplemente una bebida. Es una expresión viva de una nación entera. En cada grano se encuentra encapsulada la historia de generaciones, el susurro de las montañas andinas, la paciencia de los caficultores y la riqueza de una geografía que lo hace inigualable. Este libro es un viaje profundo por las sendas que conectan el café con el alma de Colombia. Desde las empinadas laderas de los Andes donde germina el grano, hasta las mesas internacionales donde es degustado con asombro y admiración, exploraremos por qué este café ha conquistado el mundo.

Con un enfoque documentado, respetuoso y profundamente apasionado, esta obra busca no sólo describir el proceso del café colombiano, sino también honrar a quienes lo cultivan y lo defienden como patrimonio. Acompáñanos a descubrir cómo la geografía, la cultura y la excelencia transforman un grano en un embajador de identidad.

Capítulo 1

La tierra que da origen: geografía, clima y cultivo

El Café de Colombia es fruto de una combinación única de factores geográficos, climáticos y agrícolas que difícilmente se replican en otras regiones del mundo. Colombia está ubicada en el cinturón cafetero del planeta, entre los trópicos de Cáncer y Capricornio, lo que le brinda las condiciones climáticas ideales para el cultivo del café arábica, considerado el de mayor calidad.

La geografía colombiana se caracteriza por su topografía montañosa. Los Andes se ramifican en tres cordilleras que atraviesan el país de sur a norte: la Occidental, la Central y la Oriental. Estas montañas, con sus valles y pendientes, ofrecen altitudes ideales —entre los 1.200 y los 2.000 metros sobre el nivel del mar— para cultivar café de altura, un factor determinante para la complejidad aromática y el sabor del grano.

Las temperaturas en las zonas cafeteras oscilan entre los 17 y los 23 grados Celsius durante todo el año, lo que permite que la floración y maduración del fruto sea pausada, concentrando los azúcares y aportando una taza más balanceada. A esto se suma una temporada de lluvias bien distribuida, que favorece las dos cosechas anuales: la principal y la mitaca (una segunda recolección).

El suelo volcánico es otro de los elementos clave. Rico en minerales y con excelente drenaje, este tipo de tierra nutre las plantas de café y contribuye al perfil sensorial del grano colombiano. Regiones como Caldas, Tolima, Huila, Antioquia y Nariño se destacan por tener microclimas diversos que permiten una producción con notas únicas en cada zona.

El cultivo del café colombiano es mayoritariamente manual. Desde la siembra de las semillas en viveros, su traslado a campo definitivo, el control de plagas y malezas sin el uso excesivo de químicos, hasta la recolección selectiva grano a grano en su punto exacto de maduración: todo se realiza con un cuidado artesanal. Esto garantiza una calidad constante y permite que solo los granos óptimos lleguen al siguiente eslabón del proceso.

En resumen, el café colombiano nace en un entorno natural privilegiado, cuidado por manos expertas que respetan el ritmo de la tierra. Esta conexión íntima entre geografía, clima y práctica agrícola es la base sobre la cual se construye la reputación del Café de Colombia.

Capítulo 2

La cultura cafetera: historia, tradición y legado humano

La historia del café en Colombia se remonta al siglo XVIII, cuando se cree que fue introducido por los jesuitas en el oriente del país. Sin embargo, fue en el siglo XIX cuando el cultivo del café se expandió masivamente, convirtiéndose en un eje fundamental de la economía nacional.

A finales del siglo XIX y principios del XX, miles de familias campesinas encontraron en el café no solo un sustento económico, sino una forma de vida. La caficultura se convirtió en una empresa familiar, donde todos los miembros participaban del proceso productivo. Esta forma de organización permitió que el conocimiento sobre el cultivo y manejo del café se transmitiera de generación en generación.

En 1927 se creó la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia, una institución que ha jugado un papel crucial en la consolidación del sector. A través del Fondo Nacional del Café, la federación ha promovido la investigación, la infraestructura, la educación técnica y la comercialización del producto a nivel internacional.

La cultura cafetera va más allá de lo económico. Es una identidad compartida que se expresa en el lenguaje, la música, la arquitectura, las costumbres cotidianas y el orgullo

regional. Esta herencia fue reconocida en 2011 cuando la UNESCO declaró el Paisaje Cultural Cafetero como Patrimonio de la Humanidad, destacando la interacción armónica entre el hombre, la naturaleza y la tradición cafetera.

En los pueblos cafeteros, la vida gira en torno al grano. Desde las fiestas de la cosecha hasta las tertulias en la plaza del pueblo, el café es protagonista. Las casas coloniales, los caminos empedrados y los cafetales que cubren las laderas son testimonio de una simbiosis histórica que ha modelado tanto el paisaje como el espíritu de la región.

Hoy, con los desafíos del cambio climático, la migración rural y la globalización, la cultura cafetera enfrenta nuevas realidades. Sin embargo, persiste un compromiso colectivo por preservar esta tradición viva. Nuevas generaciones de caficultores, apoyadas por la tecnología y la innovación, están encontrando maneras de mantener el legado sin perder su esencia.

Capítulo 3

Por qué el Café de Colombia es único en el mundo

Lo que hace único al Café de Colombia no es un solo factor, sino la suma de condiciones naturales, prácticas agrícolas, tradición y sistemas de control de calidad rigurosos. Esta combinación ha posicionado al café colombiano como uno de los más reconocidos y valorados a nivel mundial.

En primer lugar, el país se ha especializado en la producción de café arábica lavado, un tipo de grano que, al ser procesado con agua, adquiere una mayor limpieza en taza y permite apreciar mejor sus notas sensoriales. Este proceso resalta los sabores ácidos, florales, frutales y dulces que caracterizan al café colombiano.

Además, Colombia es uno de los pocos países que puede ofrecer café fresco durante todo el año gracias a su diversidad geográfica y climática. Esto le permite a los exportadores abastecer mercados de forma constante, lo que representa una ventaja competitiva importante.

El sistema de denominación de origen del Café de Colombia, establecido legalmente y reconocido por la Unión Europea, garantiza la autenticidad del producto. También existe una rigurosa trazabilidad en el proceso, desde la finca hasta la taza, lo cual refuerza la confianza de los consumidores internacionales.

Otro aspecto diferenciador es la percepción de marca. Gracias a campañas emblemáticas como la del personaje de Juan Valdez —creado en 1959— el café colombiano se ha convertido en sinónimo de calidad, tradición y origen. Esta figura ha sido clave en la estrategia de posicionamiento internacional, humanizando al caficultor y asociando su labor al prestigio del producto.

Finalmente, la estandarización de prácticas de recolección manual selectiva, el control de calidad en centros de acopio, y las certificaciones internacionales (como Rainforest Alliance, UTZ, Fair Trade, entre otras) aportan valor agregado. Muchos cafés colombianos también han ganado concursos de calidad como la Taza de la Excelencia, donde se premian los perfiles más destacados.

Así, el Café de Colombia no solo es diferente, es excepcional. Su sabor, su historia, su gente y su compromiso con la excelencia lo hacen un emblema mundial del buen café.

Capítulo 4

De la finca a la taza: el viaje del café colombiano

El camino que recorre el Café de Colombia desde que brota en la rama hasta que llega a una taza es tan meticuloso como fascinante. Es un trayecto de múltiples etapas, lleno de decisiones críticas, manos expertas y un profundo respeto por la calidad. Comprender este viaje no solo revela la complejidad del producto, sino también el compromiso que hay detrás de cada sorbo.

1. Siembra y desarrollo del cafeto

El ciclo comienza en los viveros, donde las semillas —generalmente variedades arábicas como Caturra, Castillo o Colombia— son sembradas cuidadosamente en bolsas de tierra rica en nutrientes. Allí, bajo sombra parcial, las plántulas crecen durante varios meses antes de ser trasplantadas a campo abierto.

La selección del terreno y la preparación del suelo son decisiones cruciales. Se considera la altitud, el drenaje, la exposición al sol y el tipo de suelo. En Colombia, estas decisiones se toman con conocimiento empírico heredado, pero también con apoyo técnico de instituciones como Cenicafé.

2. Mantenimiento y manejo agronómico

Durante los primeros años, los cafetos requieren cuidados intensivos: control de malezas, podas, fertilización orgánica o técnica, manejo de plagas como la broca o la roya. Muchos caficultores colombianos combinan saberes tradicionales con métodos modernos, priorizando prácticas sostenibles que cuidan la biodiversidad del entorno.

La sombra natural, proporcionada por árboles nativos, no solo protege las plantas de café del sol directo, sino que también promueve un ecosistema saludable. Esta convivencia entre cafetal y bosque es un sello del paisaje cafetero colombiano.

3. Cosecha: selección manual y en el punto óptimo

Una de las etapas más distintivas del proceso colombiano es la recolección manual. A diferencia de otros países donde se utilizan métodos mecánicos, en Colombia los recolectores seleccionan cada cereza en su punto exacto de maduración: de color rojo brillante, sin defectos ni inmadurez.

Este trabajo exige ojo clínico, experiencia y paciencia. Cada kilo de café puede requerir la recolección de más de 2.000 cerezas. Esta selectividad tiene un impacto directo en la calidad sensorial del café.

4. Beneficio húmedo: despulpado, fermentación y lavado

Una vez recolectadas, las cerezas son llevadas al beneficio, donde se inicia el proceso de transformación. Primero, se despulpan para extraer los granos.Luego, estos granos, aún cubiertos por una capa de mucílago (una sustancia viscosa y azucarada), se fermentan entre 12 y 36 horas dependiendo del clima y la altitud.

La fermentación es un proceso natural que rompe el mucílago y potencia los atributos aromáticos del café. Posteriormente, los granos son lavados con agua limpia y luego llevados a secar.

5. Secado: al sol o en silos

El secado puede hacerse de forma tradicional, al sol, extendiendo los granos en zarandas (estructuras de madera con malla) o patios de cemento. En zonas más lluviosas o para volúmenes grandes, se utilizan secadores mecánicos o silos.

El objetivo es reducir la humedad del grano hasta un 10-12%, garantizando su conservación sin perder calidad. Un secado lento y uniforme es clave para preservar los sabores delicados del café colombiano.

6. Trilla, clasificación y control de calidad

Una vez seco, el café pergamino es trillado para retirar la última cáscara protectora, dejando al descubierto el grano verde. Este se clasifica por tamaño, peso y defectos visuales mediante máquinas especializadas y también por inspección manual.

En los centros de acopio o cooperativas, se realizan catas (evaluaciones sensoriales) para determinar el perfil del café. Los granos que cumplen con los estándares más altos son destinados a exportación o a mercados especiales.

7. Empaque y exportación

Los cafés seleccionados son empacados en sacos de fique o bolsas de material especial que permiten la transpiración. Cada lote es registrado con su trazabilidad: finca, región, variedad, fecha de cosecha y características sensoriales.

Desde los puertos de Buenaventura, Cartagena o Santa Marta, el café colombiano parte hacia destinos en América, Europa y Asia, donde tostadores especializados y consumidores exigentes esperan un producto que ha recorrido un camino impecable.

8. Tueste, molienda y preparación

El destino final del grano verde es el tostador, donde se transforma en café listo para consumir. El tueste es un arte y una ciencia: allí se revelan los sabores que fueron cultivados, fermentados y secados con tanto esmero. Un buen tostador colombiano sabe resaltar notas como el caramelo, la panela, los cítricos o el jazmín.

Luego, el café se muele según el método de preparación (espresso, prensa francesa, filtro, etc.) y finalmente llega a la taza. Cada paso posterior a la finca —tueste, molienda y preparación— tiene el potencial de honrar o desperdiciar todo el trabajo previo.

Una cadena de cuidado que trasciende el producto

El viaje del Café de Colombia es un testimonio del compromiso de toda una cadena de valor: desde el caficultor hasta el barista. Cada etapa está impregnada de decisiones éticas, técnicas y culturales. Esta trazabilidad, esta transparencia, no es solo una garantía de calidad: es un acto de respeto hacia quienes lo producen y hacia quienes lo consumen.

Capítulo 5

El futuro del Café de Colombia: desafíos, innovación y sostenibilidad

El Café de Colombia, símbolo de orgullo nacional y embajador del país en el mundo, se enfrenta hoy a una serie de desafíos complejos que requieren adaptabilidad, innovación y compromiso colectivo. En medio de un contexto global en transformación, la caficultura colombiana está en un momento clave para redefinir su camino y garantizar su sostenibilidad futura.

Uno de los retos más apremiantes es el cambio climático. Las variaciones en temperatura, el aumento de lluvias atípicas o sequías prolongadas, y la proliferación de plagas como la roya y la broca, están alterando los ciclos de cultivo y afectando la productividad. Zonas tradicionalmente cafeteras han visto reducida su capacidad de cultivo, mientras que otras a mayor altitud han empezado a ganar relevancia. Esta nueva realidad exige investigaciones constantes en variedades resistentes y en prácticas agrícolas adaptadas a un entorno cambiante.

A esto se suma la crisis generacional en el campo. Muchos jóvenes cafeteros migran a las ciudades en busca de mejores oportunidades, dejando un vacío generacional en la producción. Recuperar el interés de las nuevas generaciones implica ofrecer una visión renovada del campo, con

herramientas digitales, acceso a educación técnica, y modelos de negocio que integren innovación, rentabilidad y propósito.

Por otro lado, los costos de producción continúan en aumento, mientras que los precios internacionales del café fluctúan con frecuencia, afectando la estabilidad económica de miles de productores. Esto ha impulsado una tendencia hacia la especialización en cafés de alta calidad, donde el valor agregado —a través de procesos diferenciados, certificaciones y comercialización directa— permite obtener mejores ingresos. Las fincas que apuestan por microlotes, fermentaciones controladas o cafés de origen único están conquistando nichos de mercado dispuestos a pagar por trazabilidad y excelencia.

La sostenibilidad ambiental y social se ha convertido en otro pilar fundamental. Cada vez más consumidores valoran productos responsables, y el Café de Colombia ha respondido con iniciativas que promueven buenas prácticas agrícolas, conservación de ecosistemas, equidad de género y bienestar comunitario. Certificaciones como Rainforest Alliance, Fair Trade y orgánico no son solo sellos de mercado, sino compromisos reales con un modelo productivo que respeta al entorno y a las personas.

La digitalización también está marcando una nueva etapa en la caficultura. Desde aplicaciones que permiten monitorear el cultivo hasta plataformas que conectan directamente a

productores con tostadores y consumidores, la tecnología está acortando la cadena de valor y generando nuevas oportunidades. Esta transformación digital es especialmente clave para los pequeños productores, quienes pueden acceder a información, formación y mercados que antes estaban fuera de su alcance.

El mercado internacional, por su parte, presenta una paradoja: mientras la competencia crece con cafés de especialidad de África, Asia y Centroamérica, también aumenta la demanda por productos auténticos, con historia y origen definido. En este escenario, el Café de Colombia tiene una ventaja: su reputación global, su sistema de denominación de origen, y la fuerza de una marca país consolidada. La clave está en mantener la calidad, comunicar el valor humano detrás de cada taza, y diversificar los canales de distribución, incluyendo comercio electrónico y venta directa en el extranjero.

Por último, la educación del consumidor representa una oportunidad inmensa. Muchos bebedores de café aún desconocen la riqueza sensorial, la historia y el esfuerzo detrás del café colombiano. Iniciativas como catas, experiencias inmersivas, turismo rural y contenido digital permiten conectar emocionalmente con el público y fortalecer el vínculo entre productor y consumidor.

En conclusión, el futuro del Café de Colombia dependerá de su capacidad para adaptarse, innovar y mantenerse fiel a sus raíces. Los desafíos son reales, pero también lo son la pasión

de sus caficultores, la fuerza de su cultura y el prestigio ganado durante más de un siglo. Con visión y trabajo colectivo, el Café de Colombia seguirá siendo una bandera de calidad, sostenibilidad y orgullo nacional en los años por venir.

Fuentes consultadas y referencias

Este libro ha sido escrito con base en conocimiento propio del equipo de Arraigo Coffee, complementado con información documentada de fuentes confiables del dominio público. A continuación, algunas de las fuentes de referencia utilizadas para validar o ampliar los contenidos:

- Federación Nacional de Cafeteros de Colombia. (s.f.). www.federaciondecafeteros.org
- Cenicafé - Centro Nacional de Investigaciones de Café. (s.f.). www.cenicafe.org
- UNESCO. (2011). Paisaje Cultural Cafetero de Colombia. de sus caficultores, la fuerza de su cultura y el prestigio ganado durante más de un siglo. Con visión y trabajo colectivo, el Café de Colombia seguirá siendo una bandera de calidad, sostenibilidad y orgullo nacional en los años por venir.
- International Coffee Organization. (s.f.). www.ico.org
- Various academic articles and public data related to Colombian coffee cultivation and export.

Firma de creación

Este libro ha sido concebido, investigado y escrito por el equipo detrás de Arraigo Coffee, como un tributo a las raíces cafeteras que nos inspiran y nos definen. Cada página refleja nuestro compromiso con la verdad, la calidad y la pasión que encierra el café colombiano.

Arraigo Coffee — Café con raíces, sabor con historia.

Epílogo

Hablar del Café de Colombia es hablar de mucho más que una bebida. Es contar una historia de generaciones, de tierra fértil y manos sabias. Es reconocer la paciencia, la fe y el orgullo de quienes, día a día, trabajan bajo el sol andino para ofrecer al mundo un grano incomparable.

Este libro no pretende tener la última palabra, sino abrir puertas: a la reflexión, a la admiración, al respeto por los procesos y las personas detrás de cada taza. Esperamos que al cerrar estas páginas, el lector se lleve no solo conocimiento, sino un sentimiento de cercanía con lo que significa realmente el café colombiano: identidad, resistencia y arte.

Sobre Arraigo Coffee

Arraigo Coffee nace del deseo profundo de honrar nuestras raíces cafeteras. Fundada por una familia con herencia cafetera en las montañas de Caldas y una visión internacional desde Londres, Arraigo es una marca que une tradición y modernidad.

Nuestros granos se cultivan a 1.750 metros sobre el nivel del mar en Aranzazu, Caldas, donde el café no es solo un cultivo, sino una forma de vida. Cada lote es seleccionado cuidadosamente, procesado de forma ética y tostado con esmero para preservar su carácter único.

En Arraigo, creemos que el café es cultura, comunidad y conexión. Por eso decimos con orgullo: *"Café con raíces, sabor con historia."*

🔗 Síguenos en Instagram: @arraigocoffee
🌐 Más información en: www.arraigocoffee.com

Créditos y agradecimientos

Este libro no habría sido posible sin la inspiración de los caficultores de Colombia, especialmente de Don Alberto, cuya pasión por la tierra ha sido ejemplo para generaciones.

A Julian, por conectar la tradición con el presente y por llevar la voz del campo más allá de las fronteras.

A Luisa, por su visión, sensibilidad y el alma que aporta al proyecto Arraigo.

A todas las familias recolectoras, tostadores, baristas y consumidores que creen en el valor de un café bien hecho.

Gracias a ti, lector, por sumarte a este viaje. Que cada taza sea un recordatorio de lo que vale cuidar nuestras raíces.

"Cada sorbo de café colombiano es una semilla de historia, un eco de nuestras montañas y un puente hacia nuestras raíces. Nunca subestimes el poder de una taza para reconectarte con lo que realmente importa."

— Arraigo Coffee