

Café con aroma de mujer

La elección del grano por 20 mujeres, en la hacienda San Alberto, en el departamento colombiano de Quindío, es una atracción turística.

El ascenso, desde los 1.500 metros sobre el nivel del mar, comienza por un camino empinado de escalones enclavados en la tierra y entre 60 cuadras de cafetales por donde se puede acceder al lugar que produce uno de los mejores café de Colombia.

Por las manos de Mireya Montilla, madre de cuatro hijos y cabeza de familia, pasan los granos que garantizan que el Café San Alberto sea súper Premium. Desde las 6,30 h de la mañana, en época de cosecha, la mujer selecciona los mejores frutos de la plantación. “Puedo sacar cuatro galones, después, se despulpa, se lava y se deja fermentando, al otro día lo escogemos, pero ya en almendra, porque en la lavada se puede ver si hay cicatrices, por insectos o por clima, esos granos los descartamos”, explica Montilla.

El proceso de la “quíntuple selección” del Café San Alberto, producido sobre la cordillera central, en Buenavista, privilegia el trabajo de estas mujeres, que desde hace tres años participan en la segunda y tercera selección, con la que buscan un café suave, consistente y limpio en boca.

El café San Alberto ha ganado muchos premios y reconocimientos nacionales e internacionales por la “quíntuple selección”, comenta José Jair Vélez, administrador de la plantación. “Este proceso tiene cinco etapas, se inicia con la recolección de los frutos, buscamos un óptimo punto de maduración, pero hay algunos granos que se nos pasan”.

“Por eso llegan mujeres como Mireya a realizar la segunda etapa, una selección manual del café, en cereza, cuando aún no se ha despulpado, solo frutos rojos, la tercera es cuando el grano está en almendra y



también es escogido por ellas. La cuarta es en el laboratorio, cuando la catadora prueba el café y la quinta es cuando es filtrado por mallas calibre 16, que da un café excelso extra”, explica Vélez, quien añade, “hay granos verdes y amarillos que podrían dar una taza limpia pero no súper Premium, como la que garantiza nuestro proceso de la quíntuple selección, más cuerpo, más suavidad, súper seleccionado”.

Granos perfectos

Luz Marina Mazo, una mujer de 55 años, también participa en parte del proceso de la “quíntuple selección”. Separa los frutos, los rojos son los apetecidos, “el grano pintón, verde, reventado o pequeño, no sirven para este café, cuando mando la mano ya sé que tengo, sin verlo puedo escoger los granos perfectos que darán un café libre de imperfecciones”, dice esta madre de cinco hijos.

“Hace dos años, me llamaron para trabajar. Es una labor manual y a la sombra. Empiezo a las 6,30 h de mañana y a las 8 h y estamos escogiendo el grano”. Estas mujeres son expertas en la búsqueda del café, “se necesitan cuatro días para conocer si el café está limpio, es decir, que no tiene defectos, ni sabor químico, ni sabor fermentado, después se deja de 10 a 12 días, estabilizándose en una bodega, en bolsas de fique”, comenta Luz Marina, que ya es una experta en cafés especiales.

Las escogedoras realizan esta labor entre enero y julio y luego entre septiembre y diciembre, se dedican a tareas relacionadas directamente con la producción en sí.

Juan Pablo Villota, gerente de la marca Café San Alberto, explica que este es el impacto social de la marca, contratar exclusivamente, mujeres cabeza de familia del municipio. “Ellas realizan la selección manual y el descarte de los frutos verdes, y los turistas y empresarios vienen a conocer este proceso que nos ha permitido entrar en mercados especializados de Colombia, Corea del Sur, Canadá, Suecia y Holanda”.

Laura Sepúlveda Hincapié
Especial El Tiempo Pereira

