

Nuestra Esencia es CAFÉ



Vale la pena
volver al
Origen

Portafolio de Café Origen **Quindío**



Portafolio de Cafés Origen Quindío

Para hacer posible una caficultura sostenible, que beneficie a todos los productores del Quindío y genere un impacto real en la economía del departamento, es necesario crear y aplicar estrategias donde la Innovación sea la principal característica. De ahí nace el Portafolio de Cafés Origen Quindío, una herramienta de comunicación que reúne a los diferentes actores que intervienen en la producción y comercialización del grano, de manera que se faciliten los procesos de información y se cree un canal efectivo de interacción entre ellos, eliminando las barreras de la distancia.

El portafolio visualiza la innovación y calidad de los Cafés Especiales del departamento, y busca llegar a potenciales mercados con una producción de alta calidad que responda a los estándares internacionales y que promueva el consumo de café Origen Quindío a nivel global para una caficultura sostenible en el Departamento del Quindío.

Esta herramienta pretende apropiarse los conocimientos de los caficultores para el desarrollo de procesos de producción sostenible con énfasis en la calidad sensorial del café y la creación de nuevos perfiles, así como fomentar la creación de redes de formación en jóvenes y mujeres rurales, que promuevan asociatividad.

El Portafolio de Cafés Origen Quindío además de promocionar los diferentes perfiles que se cultivan y procesan en nuestro departamento, también destaca las historias de vida de cada uno de los caficultores y sus familias, que a pesar de los altibajos del sector, continúan enamorados de este fruto y siguen apostándole a producir los cafés con los aromas y sabores más suaves del mundo, notas posibles gracias a la dedicación y amor que tienen nuestros caficultores por la tierra y el por el Café Origen Quindío.

Cabe destacar que el departamento del Quindío está ubicado en el corazón de Colombia, con una belleza natural y paisajista y con gente cálida y amable, hace parte del Paisaje Cultural Cafetero, territorio que fue declarado como Patrimonio Cultural de la Humanidad por la Unesco en el año 2011.

El Quindío cuenta con muchas alternativas turísticas, con una infraestructura consolidada que permite a los turistas una experiencia placentera. En el departamento se podrá degustar un buen café origen Quindío en las diferentes tiendas ubicadas en todos los municipios e igualmente visitar fincas y parques que permitirán conocer a fondo la cultura cafetera.

Una madre que evoca
Sensaciones

Armenia



Familias Productoras / Producer Families

389



Rango de A.S.N.M. de cultivo

Cultivated A.A.T.S.

1.150 - 1.630 M.S.N.M.

Tipo de Suelo

Suelos derivados de cenizas volcánicas,
Francos arenosos con fertilidad mediana.



Soil Type

Soils derived from volcanic ash, sandy
frank with medium fertility.

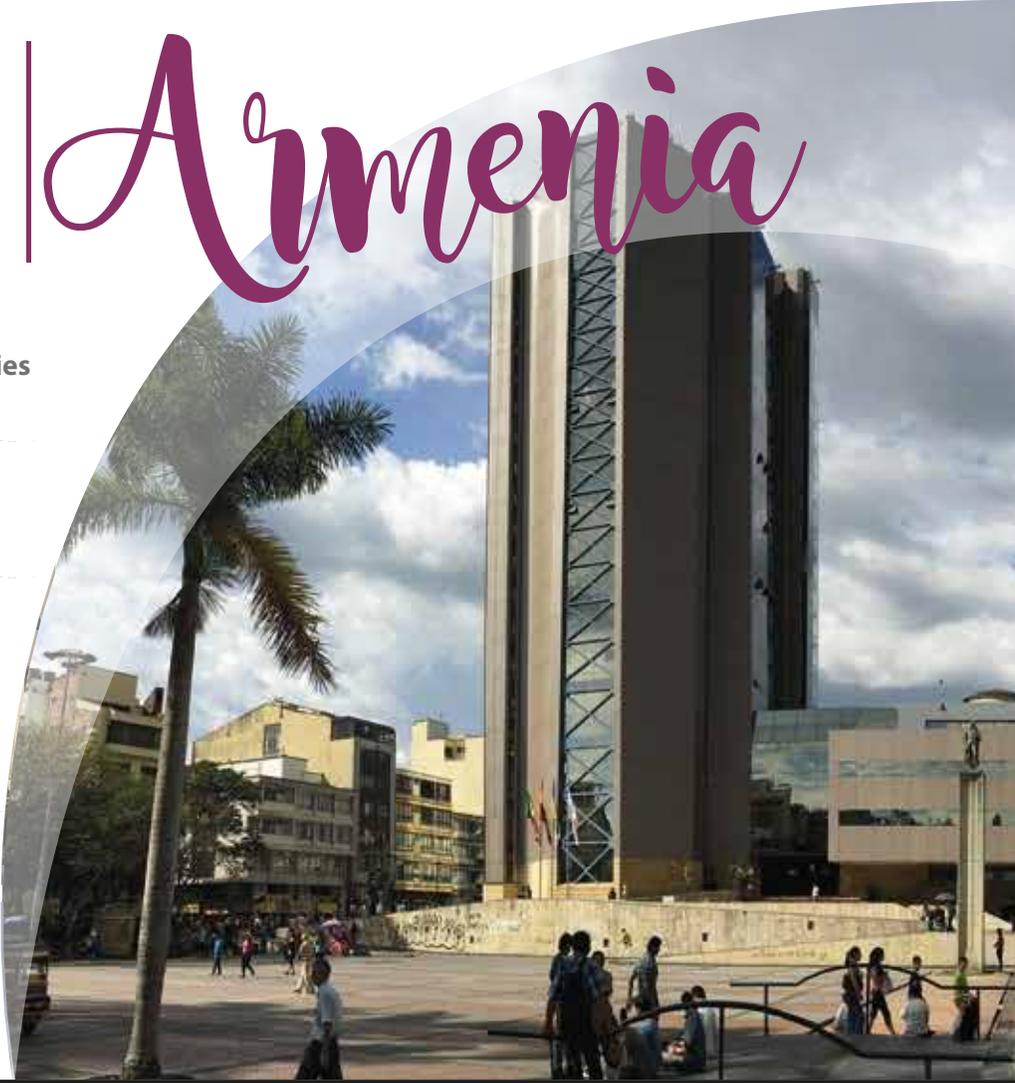
Época de Cosecha

25% en el primer semestre y 75% en
el segundo semestre.



Harvest Time

25% in teh first hal of primer and 75%
in the second half.



Buenavista

Un paisaje
de aromas



Familias Productoras / Producer Families

189



Rango de A.S.N.M. de cultivo

Cultivated A.A.T.S.

1.120 - 2.060 M.S.N.M.

Tipo de Suelo

Cenizas volcánicas, retención de humedad,
buenas características físicas y condiciones



Climáticas con excelente brillo solar.

Soil Type

Volcanic ash, moisture retention, good
physical properties and excellent weather
conditions with sunshine.

Época de Cosecha

Abril - Mayo 55% y 45% segundo semestre.



Harvest Time

April - May 55% and 45% second half.



Una cultura para Disfrutar

Calarcá



Familias Productoras / Producer Families

879



**Rango de A.S.N.M. de cultivo
Cultivated A.A.T.S.**

1.120 - 2.060 M.S.N.M.

Tipo de Suelo

Andisoles y molisoles, derivados de cenizas volcánicas.



Soil Type

Andisols and mollisols derived from volcanic ash.

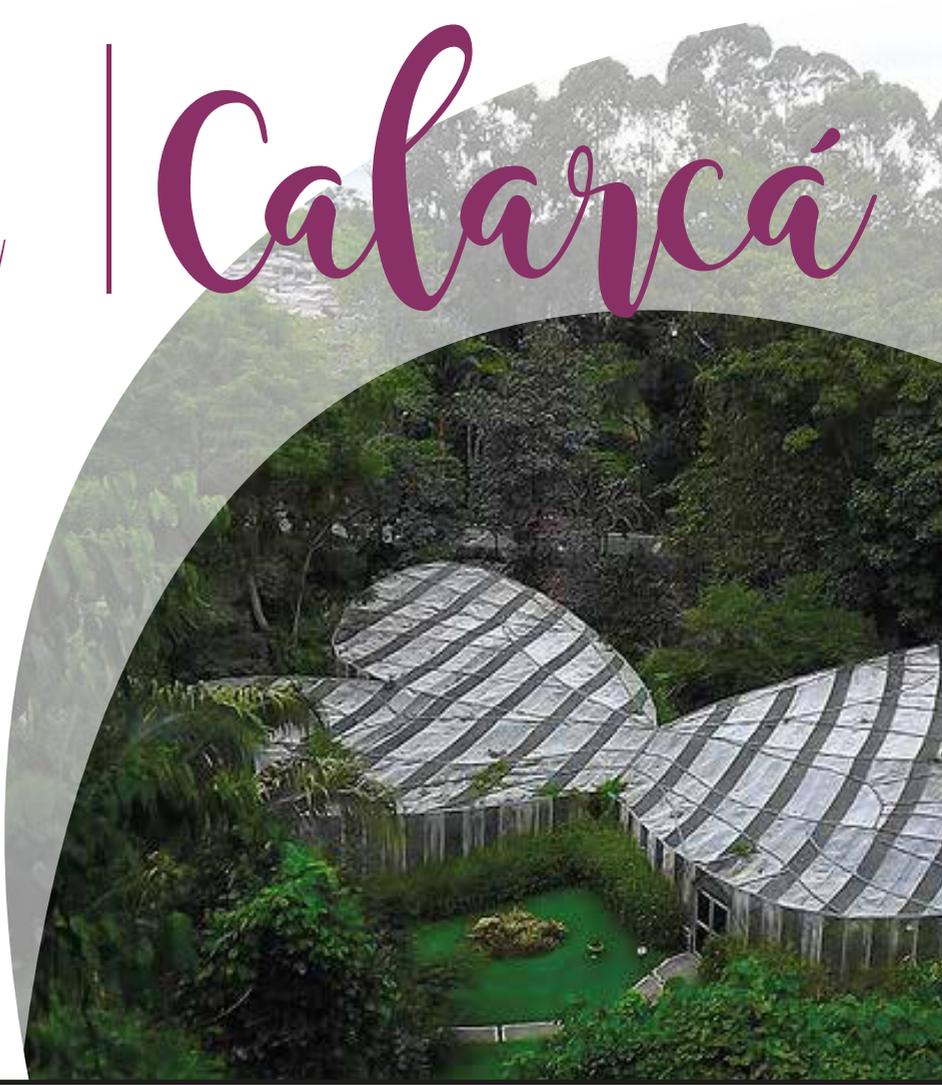
Época de Cosecha

Zona alta en primer semestre y zona baja en el segundo semestre.



Harvest Time

First half high area and low area in the second half.



Circasia

Esencia de Libertad



Familias Productoras / Producer Families

614



**Rango de A.S.N.M. de cultivo
Cultivated A.A.T.S.**

1.230 - 1.850 M.S.N.M.

Tipo de Suelo

Suelos derivados de cenizas volcánicas, franco arcilloso con fertilidad moderada a alta.



Soil Type

Soils derived from volcanic ash, clay loam with moderated to high fertility.

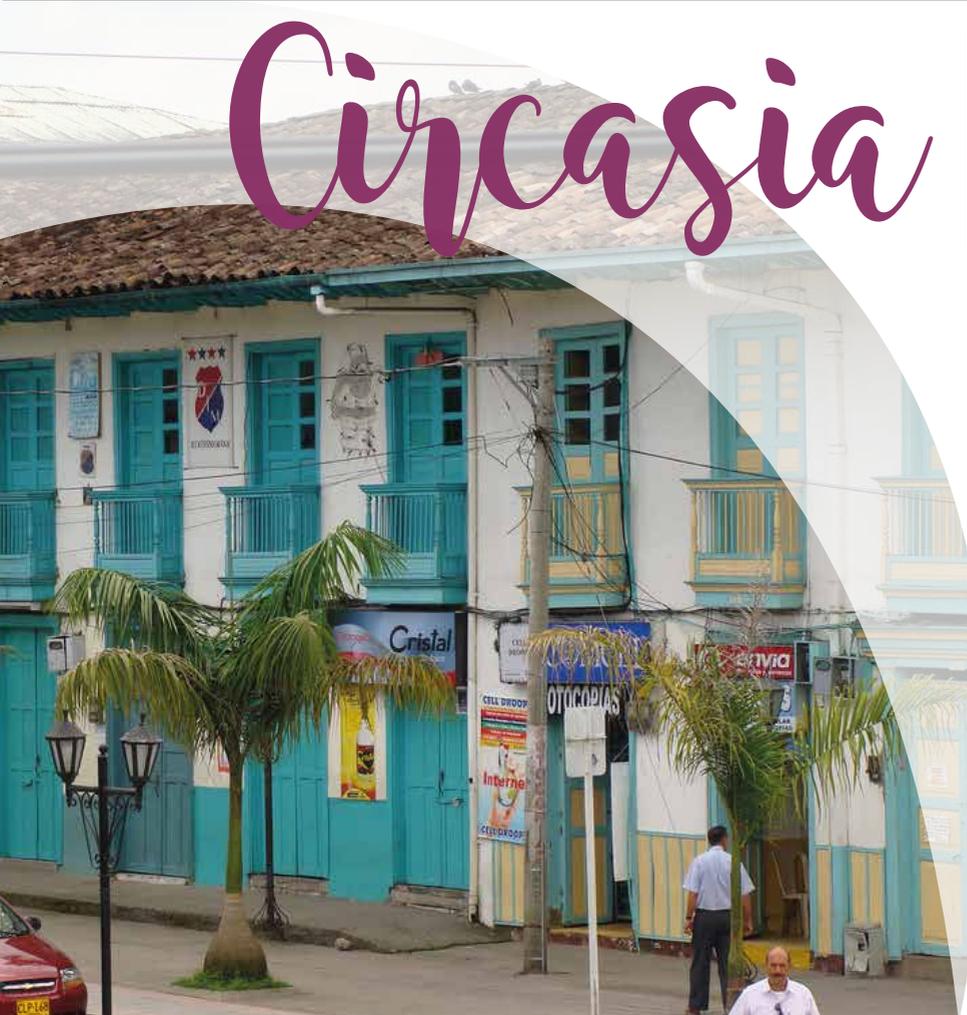
Época de Cosecha

50% 1er semestre (marzo, abril y mayo) y 50% 2do semestre (septiembre, octubre y noviembre).



Harvest Time

50% I semester (march, april and may) and 50% II semester (septembre, october and november).



Montañas
con sabor

Córdoba



Familias Productoras / Producer Families
458



**Rango de A.S.N.M. de cultivo
Cultivated A.A.T.S.**
1.150 - 1.940 M.S.N.M.

Tipo de Suelo

Andisoles y molisoles, derivados de cenizas volcánicas.



Soil Type

Andisols and mollisols derived from volcanic ash.

Época de Cosecha

Zona alta en primer semestre y zona baja en el segundo semestre.



Harvest Time

First half high area and low area in the second half.



Filandia

Tejiendo Sensaciones



Familias Productoras / Producer Families
779



**Rango de A.S.N.M. de cultivo
Cultivated A.A.T.S.**
1.340 - 1.840 M.S.N.M.

Tipo de Suelo

Franco arenoso, unidades Chinchiná y Montenegro.



Soil Type

Sandy loam, Chinchiná units and Montenegro.

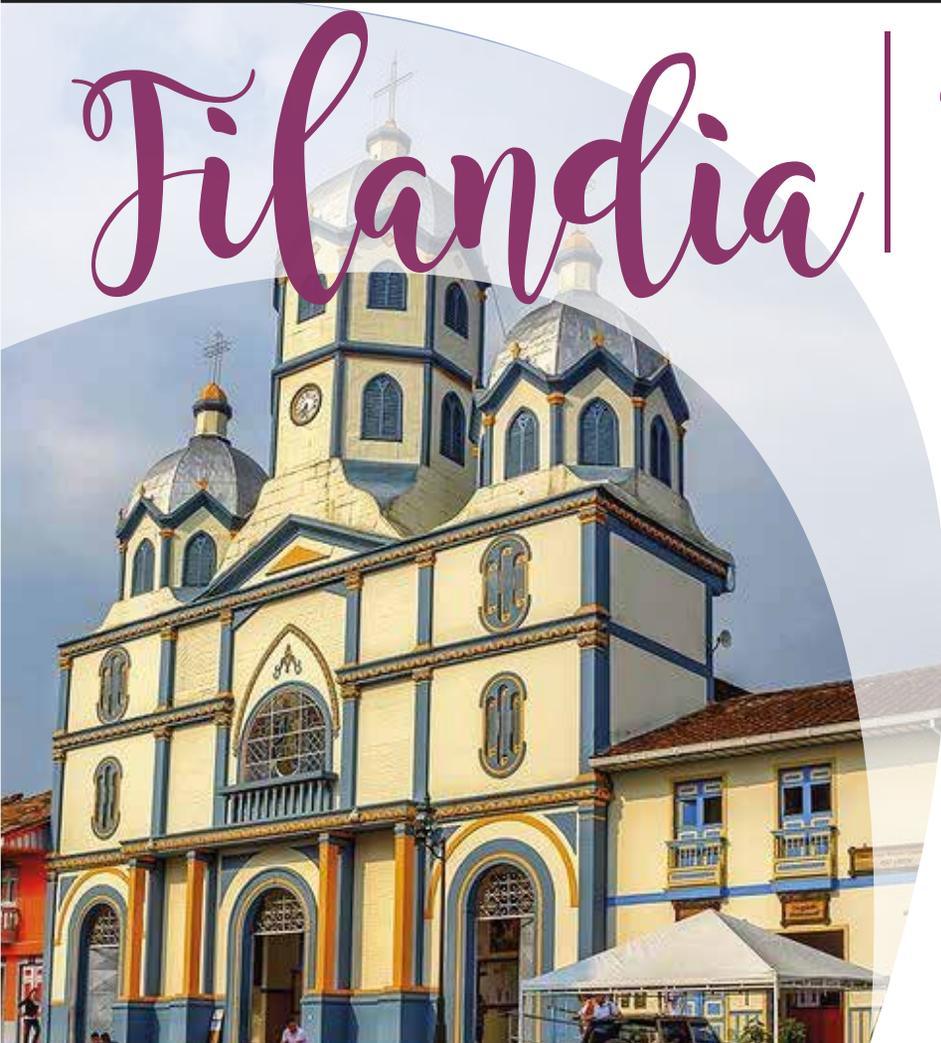
Época de Cosecha

Marzo, abril y mayo - octubre, noviembre y diciembre.



Harvest Time

March, april and may - october, november and december.



Entre cafetos

Génova



Familias Productoras / Producer Families
774



**Rango de A.S.N.M. de cultivo
Cultivated A.A.T.S.**
1.150 - 1.840 M.S.N.M.

Tipo de Suelo

Esquistos grafiticos y serpentinosos - Franco Arcillosos - presencia de roca metafórfica - Pendiente pronunciadas y escarpadas.



Soil Type

Graphitic schists and serpentine - loam - metafórfica presence of rock - slope steep and rugged.

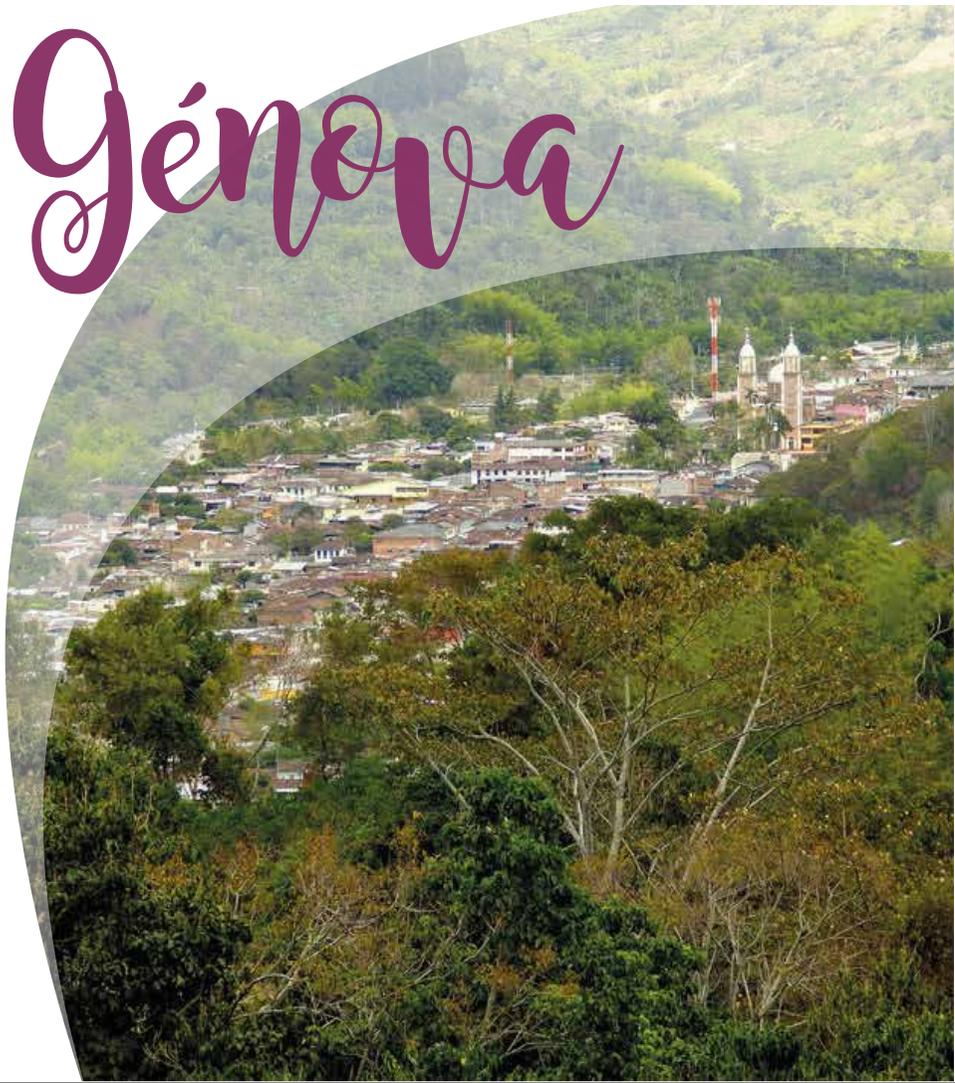
Época de Cosecha

Primer semestre del año - marzo - junio (80%)
Octubre - Diciembre (20%).



Harvest Time

First half of the year - from March to June (80%) - from October to December (20%).



La Tebaida

Un valle con historias



Familias Productoras / Producer Families
74



**Rango de A.S.N.M. de cultivo
Cultivated A.A.T.S.**
1.027 - 2.214 M.S.N.M.



Tipo de Suelo

Suelos derivados de cenizas volcánicas, franco arenosos con fertilidad mediana.

Soil Type

Soils derived from volcanic ash , sandy frank with medium fertility.

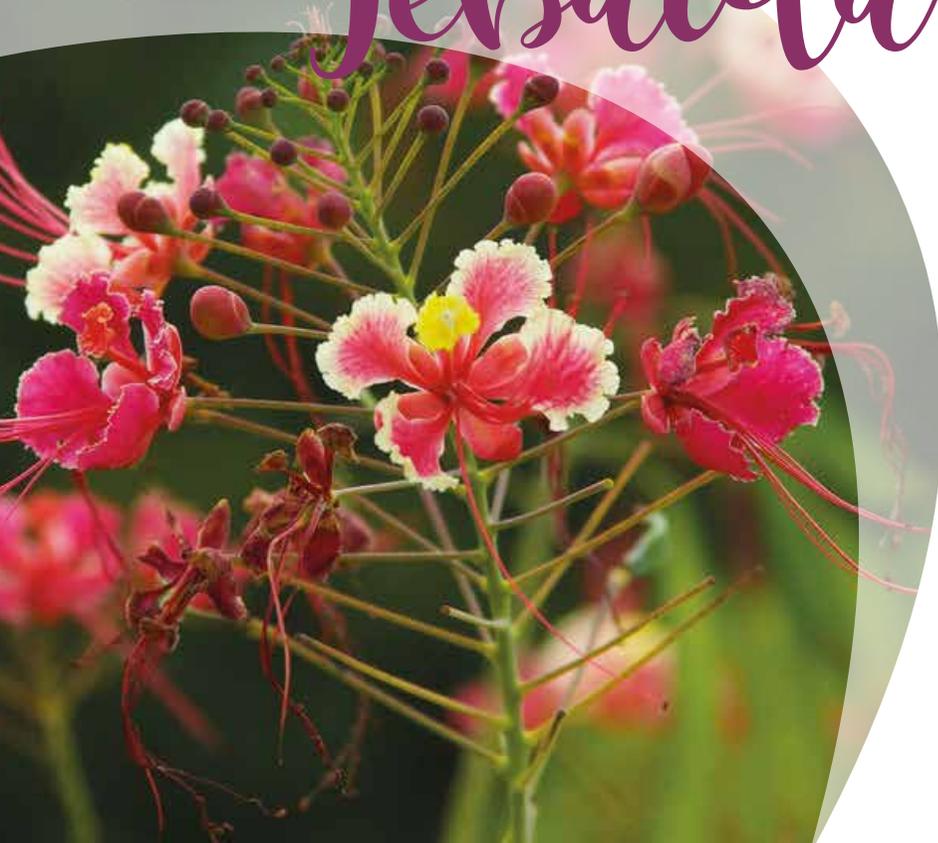


Época de Cosecha

20% en el primer semestre y 80% en el segundo semestre.

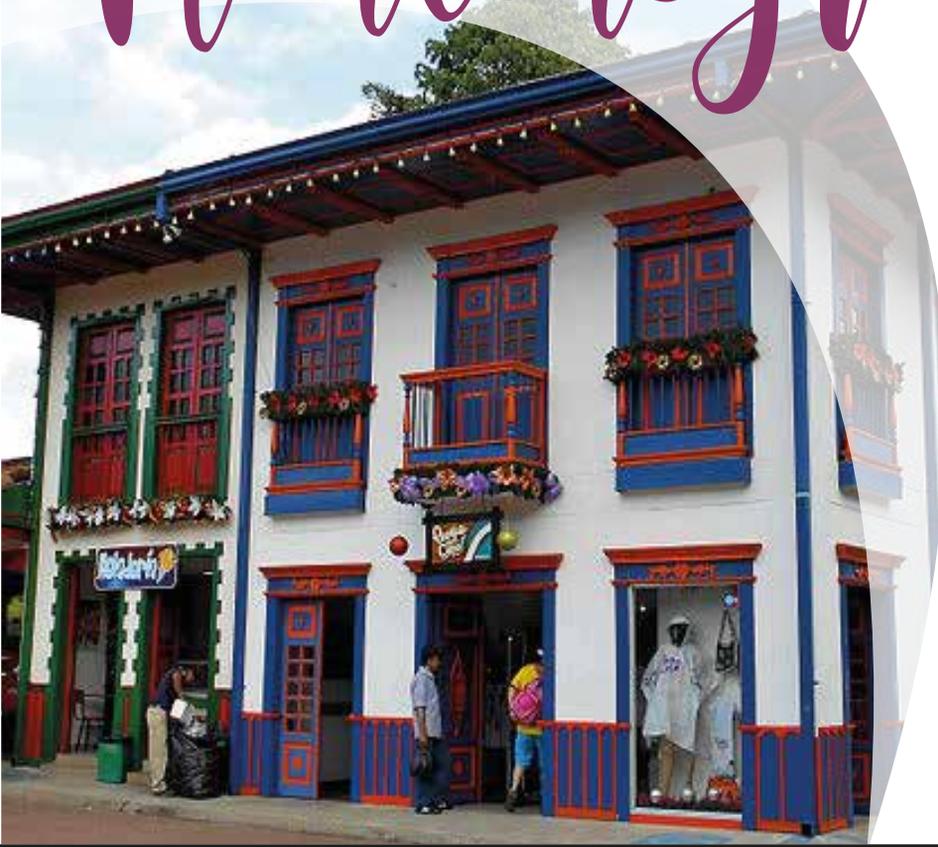
Harvest Time

20% in the first half and 80% un the second half.



Montenegro

Colonias que trascienden



Familias Productoras / Producer Families
282



**Rango de A.S.N.M. de cultivo
Cultivated A.A.T.S.**
1.070 - 1.380 M.S.N.M.



Tipo de Suelo

Suelos derivados de cenizas volcánicas, franco arcillo-arenosos con fertilidad medias.

Soil Type

Soils derived from volcanic ash , frank sandy clay with moderate fertility.



Época de Cosecha

40% I semestre (marzo, abril y mayo) y 60% II semestre (septiembre, octubre y noviembre).

Harvest Time

40% I semester (march, april and may) and 60% II semester (september, october and november).

Montañas que saludan

Pijao



Familias Productoras / Producer Families
74



**Rango de A.S.N.M. de cultivo
Cultivated A.A.T.S.**
1.120 - 2.060 M.S.N.M.



Tipo de Suelo

Cenizas volcánicas, presentan capa orgánica con buena retención de humedad. Buenas características físicas y buenas condiciones climáticas.

Soil Type

Volcanic ash , have organic layer with good moisture retention . Good physical characteristics and good weather conditions.

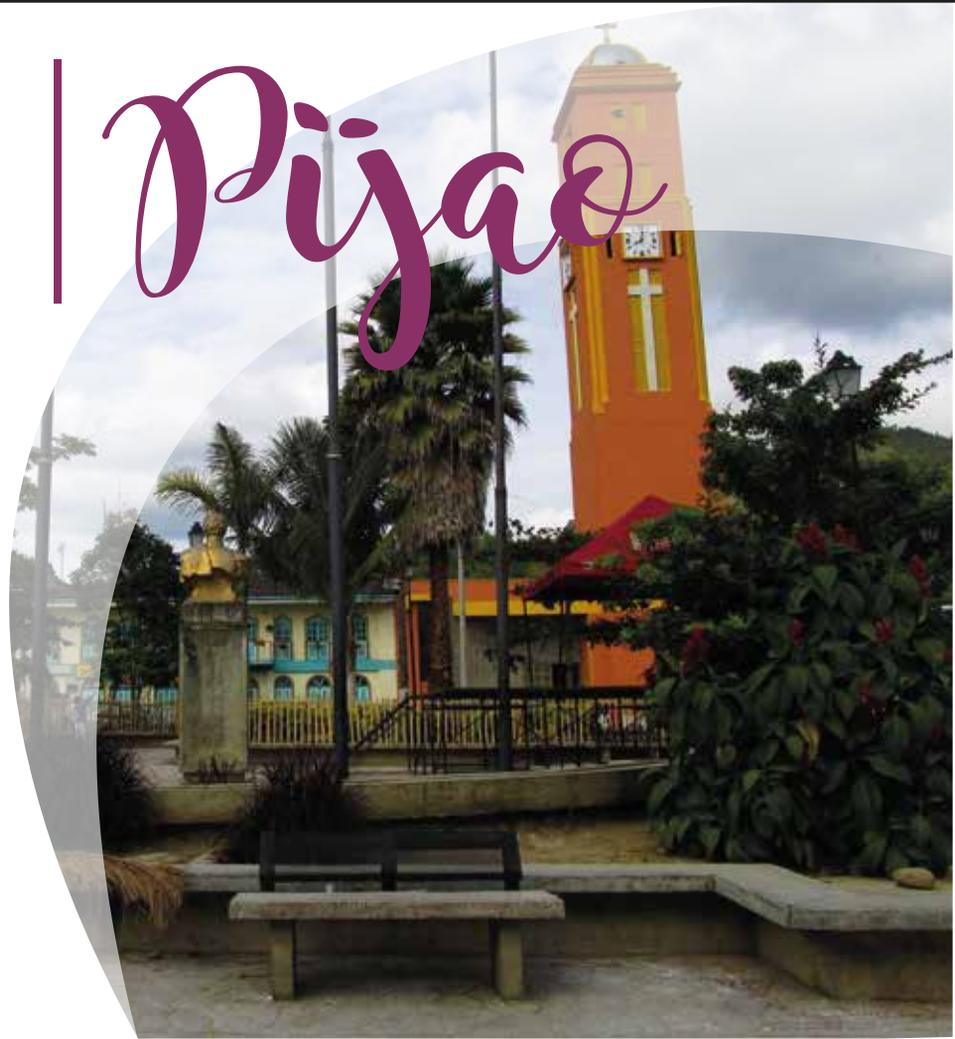


Época de Cosecha

Abril - Mayo 70% y el 30% segundo semestre.

Harvest Time

April-May, 70% and 30% second half.



Quimbaya

Una taza a la luz



Familias Productoras / Producer Families
516



**Rango de A.S.N.M. de cultivo
Cultivated A.A.T.S.**
1.113 - 1.533 M.S.N.M.



Tipo de Suelo

Franco y Franco Arenosos. Unidad Malabar, Chinchiná y Montenegro.

Soil Type

Franks and sandy loam . Malabar Unit , Chinchiná and Montenegro.



Época de Cosecha

Marzo, abril y mayo - Septiembre, Octubre y Noviembre.

Harvest Time

March, April and May to September , October and November.

Un padre que fortalece
una tradición

Salento



Familias Productoras / Producer Families
238



**Rango de A.S.N.M. de cultivo
Cultivated A.A.T.S.**
1.500 - 1.990 M.S.N.M.



Tipo de Suelo

Suelos derivados de cenizas volcánicas, franco arenosos con fertilidad mediana.

Soil Type

Soils derived from volcanic ash, sandy frank with medium fertility.

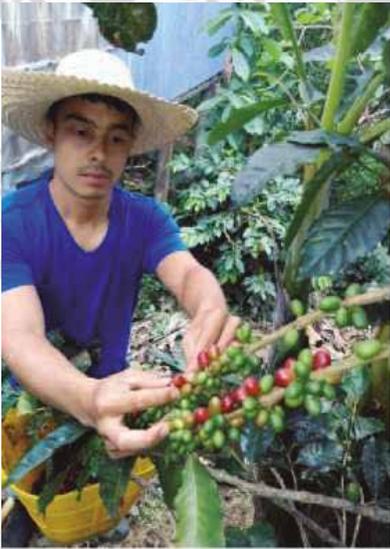


Época de Cosecha

80% en el primer semestre y 20% en el segundo semestre.

Harvest Time

80% in the first half and 20% un the second half.



Entrevista

MANUEL FERNANDO Jiménez

Finca *EL PORVENIR*, Buenavista / Quindío

Un joven enamorado de su tierra y seguro de producir el mejor café de Colombia.

En el municipio de Buenavista pasa sus días trabajando desde el amanecer hasta que anochece Manuel Fernando Jiménez el hijo de Rosaura Cardona, para seguir el ejemplo de laboriosidad de su padre Tobías, quien le enseñó a valorar la tierra, a sentir apego por ella y a arrancarle amorosamente sus frutos.

Desde hace 15 años este joven tiene sus ojos puestos en el Porvenir, así se llama su finca y ella le ha correspondido con frutos de excelente calidad que lo llenan de orgullo junto con su familia.

¿Cómo adquirieron esta finca y cómo logró su familia tener una empresa de café?

En el 2003 cuando el señor Tobías Jiménez mi padre ya fallecido cambió un apartamento en Armenia por esta finca que tiene 3.5 hectáreas aproximadamente, es pequeña y productiva, él era de familia cafetera y gracias al esfuerzo con su esposa Rosaura mi madre, lograron un patrimonio que invirtieron en esta tierra.

¿Usted recuerda como encontraron la finca?

Mientras estudiábamos aquí en el municipio, mi papá a través de préstamos fue renovando la finca ya que eran cafetales envejecidos unos árboles altísimos de 3 a 4 metros en un terreno con mucha pendiente, uno tenía que poner guaduas para recolectar el grano maduro y por su altura era difícil hacerlo completamente, además había broca y roya por todas partes, así poco a poco sembró variedad Colombia, luego se pasó a variedad Castilla y hoy está renovada gracias al esfuerzo y el trabajo de mi padre.

¿Cómo inició el proceso de tostar, moler y empacar el café?

Recuerdo ese año que el precio del café bajó tanto que todos los campesinos comenzaron a protestar, mi papá fue un gran líder, una persona muy reconocida en Buenavista, sin embargo, al ver la crisis cafetera, mi madre como buena emprendedora me comenta, "tengo una iniciativa, porque no tostar café y empacar para vender nosotros mismos, ¿por qué no hacerlo, si otros lo hacen?"; yo pensé... pues sí, darle valor agregado al grano.

De esa manera se inició el proceso, empezamos a tener unos pesos de más para seguir adelante con la empresa, recuerdo la vez que nos reunimos en la casa para buscar el nombre que le pondríamos y al final escogimos Castillo Real.

¿A qué se debe ese nombre?

El castillo es por la variedad que manejamos y el nombre real pues porque es un café de excelente calidad.

¿Cómo surgió la idea de seguir estudiando algo relacionado con el campo y con el café?

La experiencia lejos de casa en el servicio militar me sirvió para reflexionar y pensar en la tierra, quise seguir adelante y por eso me preparé como técnico agropecuario en el SENA además de otros cursos, al SENA le debo mucho me ha ayudado a salir adelante.

Cuando uno se enfrenta a las obligaciones y a la soledad, a la falta de la familia me pregunté “yo que hago aquí trabajando para personas extrañas, yo tengo como trabajar en lo mío, estar en la casa, así fue que tomé la decisión de regresar y justo lo hice con la muerte de mi padre.



¿Cómo llegan a las subastas de cafés especiales, de qué manera se enteran que existe eso?

Para evitar los intermediarios yo solo vendo en la Cooperativa de Caficultores, un día llegué con mi producto y vi un letrero que decía- “subasta pergamino Premium” me decidí a participar con lo que tenía en ese momento entonces apartaron mi café para la subasta, guardaron las muestras y así comenzó el proceso.

¿Usted había participado de una subasta?

No nunca, no sabía que era una subasta, fue una experiencia muy chévere, muy motivante, ver cómo la gente ofrece, eso se llama pujar el precio.

Es maravilloso cuando ofrecen por los micro lotes de café, mientras los caficultores no sabemos el puesto que ocupamos hasta que termina la puja y se cierra la oferta, cuando comenzó el nuestro, no sabíamos que estábamos en el noveno lugar y empezó la puja, la gente emocionada, nosotros sorprendidos sin saber de quién era el café, cada que subía nosotros preguntábamos ¿cómo? ¡Ese precio \$ 470 mil por arroba! se cierra la puja y el moderador dice: el propietario de este café es la señora Rosaura Cardona de Buenavista. Mi mamá con los ojos llenos de lágrimas y el corazón repleto de felicidad y orgullo, se paró y fue a saludar, agradeció al extranjero comprador del café y se tomaron fotos. Cuando llegamos a casa y contamos una y otra vez lo sucedido en la subasta, recordábamos a mi padre con tanta nostalgia, pensar que siempre soñó que le fuera reconocido el café por sus características y su buena calidad, esto nos motivó mucho más a continuar haciendo las cosas bien con el amor y la dedicación que mi padre nos enseñó.



¿Qué recomienda a los jóvenes cuyos padres tienen tierra?

Que conserven el patrimonio, que tener tierra es una bendición y que conseguirla es difícil, que no la dejen. Que tengan en cuenta que nadie puede vivir sin tierra, que nos pagan con unos papeles que tienen un valor, pero nadie puede alimentarse de papel, la tierra es la que nos da todo, la tierra es el sustento del hombre rico o pobre.

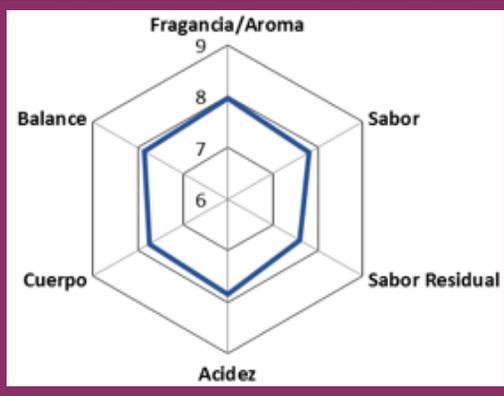
La historia de Manuel Fernando Jiménez, un joven emprendedor cafetero del Quindío, es un bonito ejemplo para que muchos asuman el relevo o empalme generacional con la preparación necesaria para trabajar orgullosos la tierra de sus mayores y enfrentar los retos del día a día en la finca convencidos de asumir la mejor decisión de sus vidas.

Perfilaciones de Café



Pijao

Noralba Velandia



Vereda	Patio Bonito	Cosecha Principal	Abril/Mayo
Finca	El Nogal	Aroma	Especiada
A.S.N.M	1.800 mts	Sabor	Frutos rojos
Variedad	Castillo	Residual	Chocolate
Luminosidad	Semisombra	Acidez	Afrutado
Beneficio Húmedo	Fermentación Natural	Cuerpo	Media Cítrico
Beneficio Seco	Sol	Notas	Cremoso
			Manzana verde y vainilla

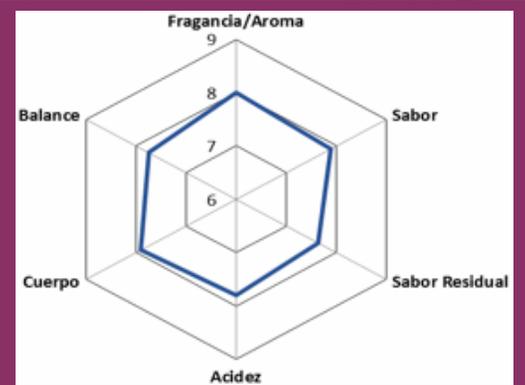
+57 311 770 15 30



Pijao

Liliana María Sabogal

Vereda	Patio Bonito	Cosecha Principal	Abril/Mayo
Finca	San Martín	Aroma	Vainilla
A.S.N.M	1.700 mts	Sabor	Guayaba
Variedad	Castillo	Residual	Lima
Luminosidad	Semisombra	Acidez	Caramelo
Beneficio Húmedo	Fermentación Natural	Cuerpo	Brillate
Beneficio Seco	Sol	Notas	Cremoso
			Frutos Rojos, Maracuyá, miel

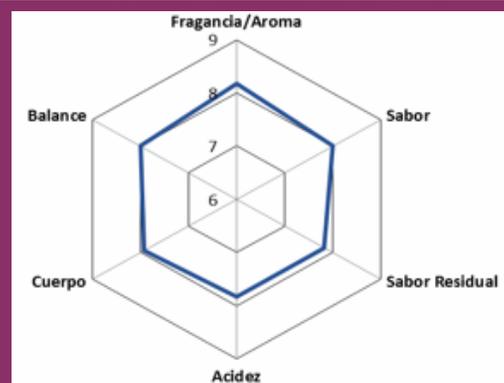


+57 314 724 6117



Génova

Bernardo Torres



Vereda	San Juan	Cosecha Principal	Abril/Mayo
Finca	La Cabaña	Aroma	Vainilla
A.S.N.M	1.850 mts	Sabor	Chocolate
Variedad	Castillo	Residual	Ciruelas
Luminosidad	Semisombra	Acidez	Chocolate Dulce
Beneficio Húmedo	Fermentación Natural	Cuerpo	Media Delicada
Beneficio Seco	Sol	Notas	Redondo
			Uvas y manzanas

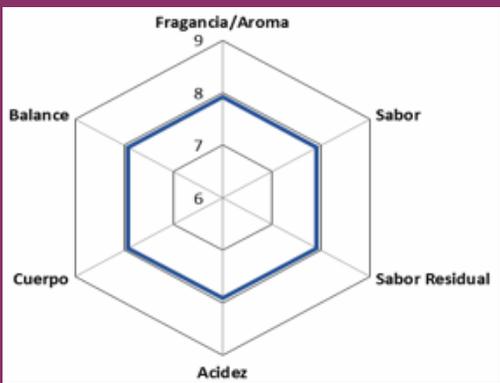
+57 313 743 49 13

Perfilaciones de Café

Yony Ríos Quintero



Génova



Vereda	San Juan	Cosecha Principal	Abril/Mayo
Finca	La Secreta	Aroma	Floral
A.S.N.M	1.792 mts	Sabor	Caramelo
Variedad	Castillo	Residual	Frutal
Luminosidad	Semisombra	Acidez	Frutos amarillos y negros
Beneficio Húmedo	Fermentación	Cuerpo	Delicada
Beneficio Seco	Natural	Notas	Terse
	Sol		Manzanas y Frutos Negros

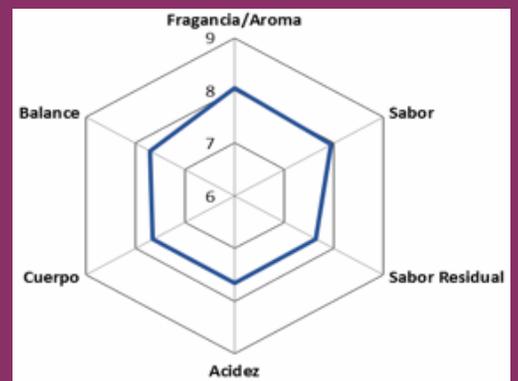
+57 312 720 1312

Circasia



Victor Muñoz

Vereda	Barcelona Baja	Cosecha Principal	Abril/Mayo
Finca	La Divisa	Aroma	Panela
A.S.N.M	1.700 mts	Sabor	Miel
Variedad	Castillo	Residual	Cereza
Luminosidad	Semisombra	Acidez	Cocoa
Beneficio Húmedo	Fermentación	Cuerpo	Cítrica Brillante
Beneficio Seco	Natural	Notas	Cremoso
	Sol		Miel
			Cerezas

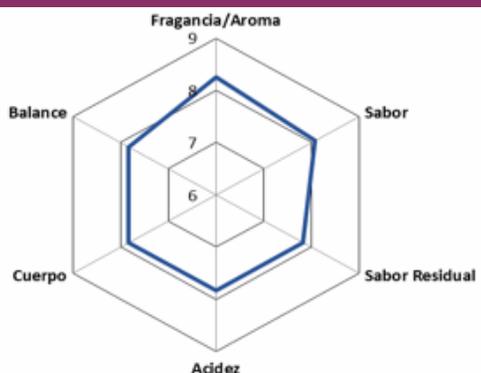


+57 6 7340715

Eduardo Torres



Génova



Vereda	San Juan Bajo	Cosecha Principal	Abril/Mayo
Finca	Las Margaritas	Aroma	Frutos Rojos
A.S.N.M	1.700 mts	Sabor	Chocolate
Variedad	Castillo	Residual	Panela
Luminosidad	Semisombra	Acidez	Prolongado
Beneficio Húmedo	Fermentación	Cuerpo	Delicada
Beneficio Seco	Natural	Notas	Cremoso
	Sol		Especies
			Frutos Negros

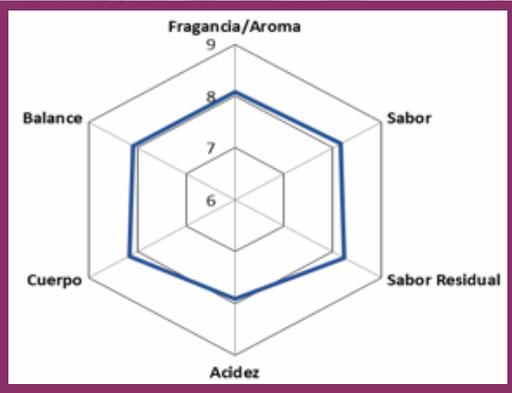
+57 313 743 4913

Perfilaciones de Café

Rosaura Cardona Henao



Buenavista



Vereda	Los Sauces	Cosecha Principal	Abr/May/Oct/Nov
Finca	El Porvenir	Aroma	Floral
A.S.N.M	1.570 mts	Sabor	Caramelo
Variedad	Castillo	Residual	Floral/Caramelo
Luminosidad	Semisombra	Acidez	Frutos Rojos
Beneficio Húmedo	Fermentación	Cuerpo	Málica
Beneficio Seco	Natural	Notas	Tenzo
	Sol		Manzana
			Marañón
			Nueces

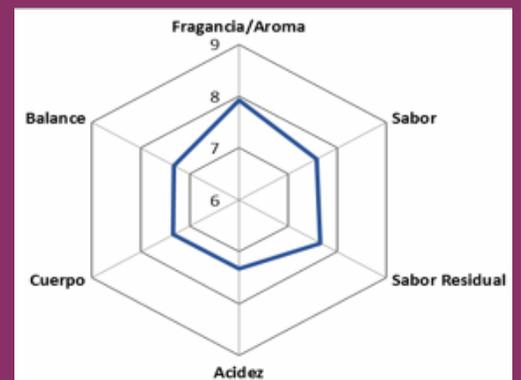
+57 321 830 1238

Buenavista



Pedro Buesaquillo

Vereda	Los Sauces	Cosecha Principal	Abril/Mayo
Finca	La Esmeralda	Aroma	Floral
A.S.N.M	1.600 mts	Sabor	Frutos Rojos
Variedad	Castillo	Residual	Frutos Rojos
Luminosidad	Semisombra	Acidez	Caramelo
Beneficio Húmedo	Fermentación	Cuerpo	Media Brilante
Beneficio Seco	Natural	Notas	Creoso
	Sol		Cacao y Miel
			Manzanas
			y Frutos Negros

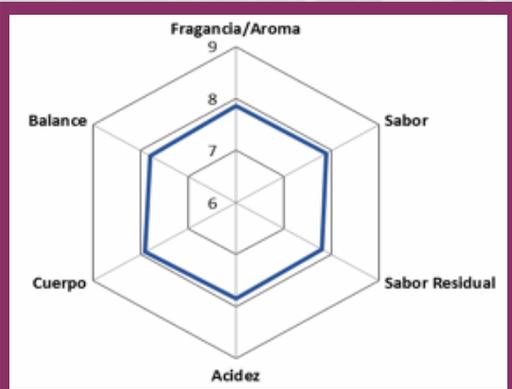


+57 313 745 3340

Leonel Martínez



Buenavista



Vereda	Palo Negro	Cosecha Principal	Oct./Nov.
Finca	La Alsacia	Aroma	Limón
A.S.N.M	1.500 mts	Sabor	Naranja
Variedad	Castillo-Tabi	Residual	Caramelo
Luminosidad	Semisombra	Acidez	Chocolate
Beneficio Húmedo	Fermentación	Cuerpo	Cítrica
Beneficio Seco	Natural	Notas	Sedoso
	Sol		Mantequilla fresca
			Frutos secos

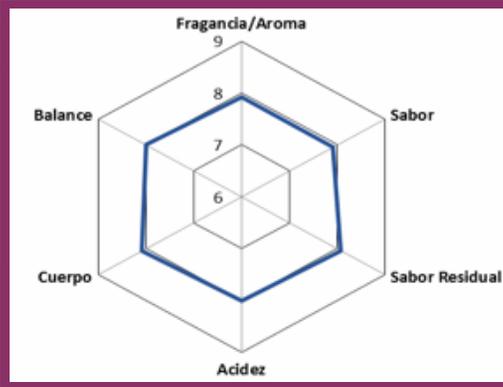
+57 312 831 3521

Perfilaciones de Café

Leonidas Zabala



Córdoba



Vereda	Guayabal	Cosecha Principal	Abril/Mayo
Finca	El Guayabito	Aroma	Dulce
A.S.N.M	1.400 mts		Melao
Variedad	Castillo	Sabor	Cacao
Luminosidad	Semisombra	Residual	Mantequilla
Beneficio Húmedo	Fermentación	Acidez	Cítrica
	Natural	Cuerpo	Sedoso
Beneficio Seco	Sol	Notas	Mantequilla fresca
			Frutos secos

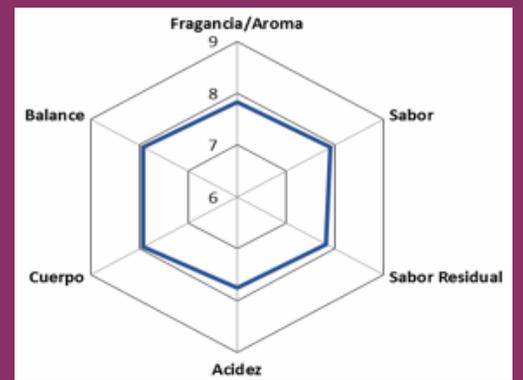
+57 311 619 9026

Córdoba



José Jair Ciro

Vereda	Jardín Bajo	Cosecha Principal	Abril/Mayo
Finca	Aleandría	Aroma	Caramelo
A.S.N.M	1.650 mts		Hierbabuena
Variedad	Castillo	Sabor	Chocolate oscuro
Luminosidad	Semisombra	Residual	Chocolate
Beneficio Húmedo	Fermentación	Acidez	Brillante
	Natural	Cuerpo	Cremoso
Beneficio Seco	Sol	Notas	Breva, panela y
			fruto secos

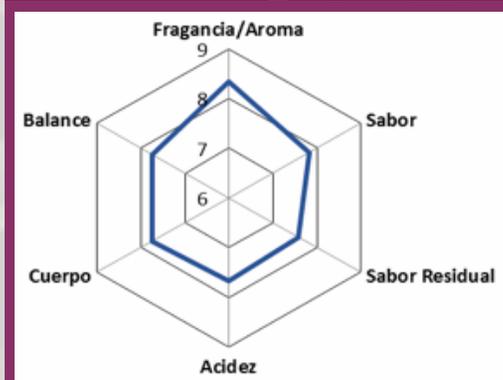


+57 320 698 2906

Eunice Salgado



Córdoba



Vereda	Sardineros	Cosecha Principal	Oct./Nov.
Finca	La Esmeralda	Aroma	Té Negro / Lima
A.S.N.M	1.186 mts	Sabor	Caramelo
Variedad	Tabi Arabigo	Residual	Frutos Amarillos
Luminosidad	Sombra	Acidez	Málica
Beneficio Húmedo	Fermentación	Cuerpo	Cremoso
	Natural	Notas	Especiadas
Beneficio Seco	Sol		Chocolate

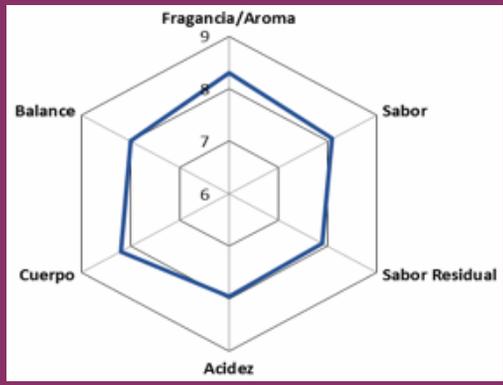
+57 314 681 1994

Perfilaciones de Café

Carlos Omar Pinzón



Calarcá



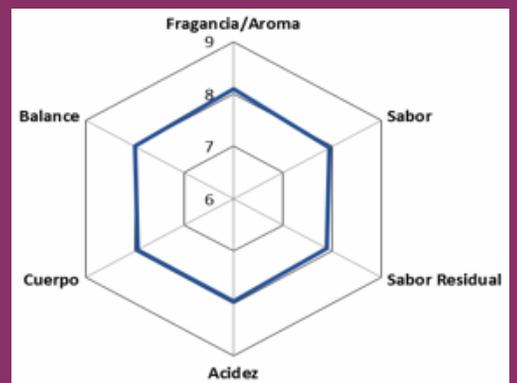
Vereda	La Paloma	Cosecha Principal	Abr./May./Oct./Nov
Finca	La Orquídea	Aroma	Durazno
A.S.N.M	1.750 mts		Caña
Variedad	Castillo	Sabor	Vainilla
Luminosidad	Semisombra	Residual	Mandarina
Beneficio Húmedo	Fermentación	Acidez	Málica
	Natural	Cuerpo	Terso
Beneficio Seco	Sol	Notas	Especiada
			Frutales

+57 320 689 6195

Córdoba



Rafael Rodríguez



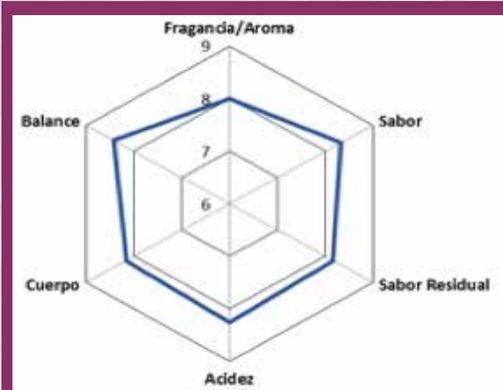
Vereda	Travesías	Cosecha Principal	Abril/Mayo
Finca	La Palma	Aroma	Frutos Rojos
A.S.N.M	1.680 mts	Sabor	Avinado
Variedad	Castillo	Residual	Dulce
Luminosidad	Semisombra	Acidez	Málica
Beneficio Húmedo	Fermentación	Cuerpo	Jugosos
	Natural	Notas	Especiada
Beneficio Seco	Sol		Canela

+57 311 319 77 90

Ariel Hurtado Ruiz



Córdoba



Vereda	La Española	Cosecha Principal	Abril/Mayo
Finca	El Sinai	Aroma	Floral
A.S.N.M	1.600 mts		Lima
Variedad	Castillo - Tabi	Sabor	Dulce
Luminosidad	Semisombra	Residual	Frutos Amarillos
Beneficio Húmedo	Fermentación	Acidez	Limpio a vainilla
	Natural	Cuerpo	Málica
Beneficio Seco	Sol	Notas	Sedoso
			Miel de maple
			té negro

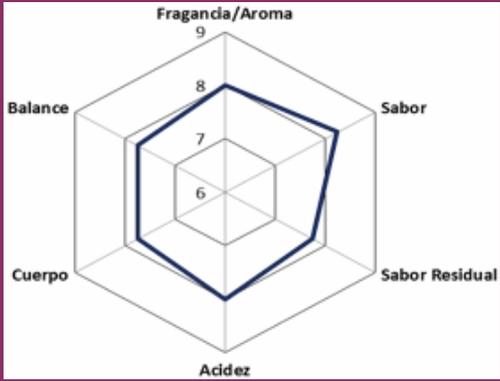
+57 312 885 7884

Perfilaciones de Café

López Agudelo y CIA. LTDA



Pijao



Vereda: Patio Bonito
 Finca: La Esperanza
 A.S.N.M: 1.750 mts
 Variedad: Geisha
 Luminosidad: Semisombra
 Beneficio Húmedo: Fermentación anaeróbica
 Beneficio Seco: Sol

Cosecha Principal: Abril/Mayo
 Aroma: Floral
 Sabor: Limoncillo
 Residual: Té Negro
 Acidez: Caramelo
 Cuerpo: Jugosa
 Notas: Aterciopelado, Limoncillo, Fresas y Citronella

+57 310 459 6089

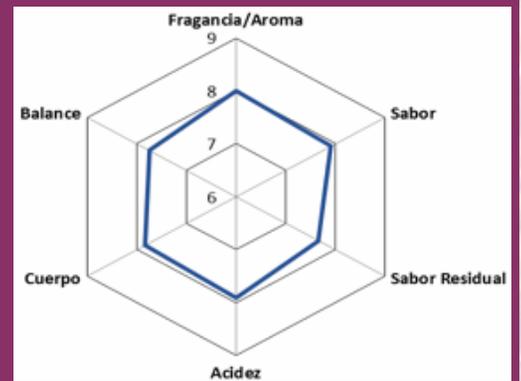


Pijao

Nubia Loaiza Vargas

Vereda: La Playa
 Finca: Santa Fé
 A.S.N.M: 1.670 mts
 Variedad: Castillo
 Luminosidad: Semisombra
 Beneficio Húmedo: Fermentación Natural
 Beneficio Seco: Sol

Cosecha Principal: Abril/Mayo
 Aroma: Mantequilla de maní, Duraznos
 Sabor: Frutos Secos
 Residual: Mantequilla
 Acidez: Málica
 Cuerpo: Ligero
 Notas: Banano, especias, Ciruelas



+57 312 29 7 0143

Blanca Estela Montes



Córdoba



Vereda: Sardineros
 Finca: La Rivera
 A.S.N.M: 1.550 mts
 Variedad: Castillo Naranja
 Luminosidad: Semisombra
 Beneficio Húmedo: Fermentación Natural
 Beneficio Seco: Sol

Cosecha Principal: Abril/Mayo
 Aroma: Afrutado
 Sabor: Chocolate
 Residual: Vino Tinto
 Acidez: Panela y miel
 Cuerpo: Málica
 Notas: Redondo, Ciruelas y mora

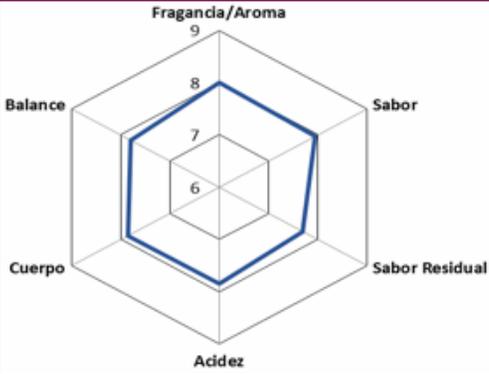
+57 321 6288401

Perfilaciones de Café



Buenavista

María Luz Campos



Vereda	Las Gurras	Cosecha Principal	Abr./May./Oct./Nov.
Finca	San Cayetano	Aroma	Vainilla
A.S.N.M	1.400 mts	Sabor	Menta
Variedad	Castillo	Residual	Miel
Luminosidad	Semisombra	Acidez	Caña
Beneficio Húmedo	Fermentación	Cuerpo	Cítrica Delicada
Beneficio Seco	Natural	Notas	Creoso
	Sol		Nuez
			Almendras

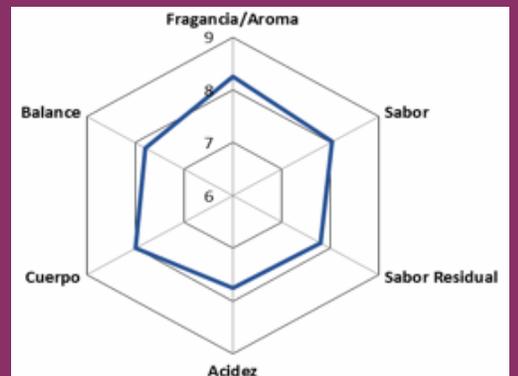
+57 313 711 8324

Córdoba



Luis Eduardo Marín

Vereda	Jardín Alto	Cosecha Principal	Abri/Mayo
Finca	La Cumbre	Aroma	Vainilla
A.S.N.M	1.700 mts	Sabor	Té de Rosas
Variedad	Castillo	Residual	Vino Tinto
Luminosidad	Semisombra	Acidez	Dulce a Miel
Beneficio Húmedo	Fermentación	Cuerpo	Cítrica
Beneficio Seco	Natural	Notas	Creoso
	Sol		Mantequilla, uvas y vainilla

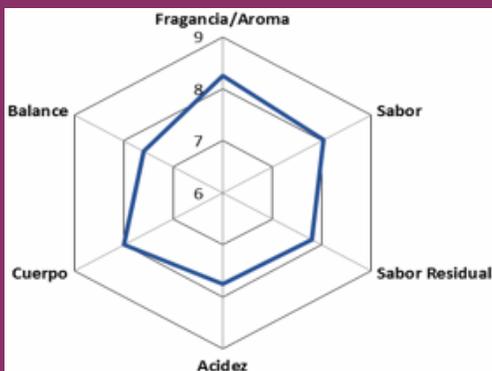


+57 313 708 9583

Julián Gordillo



Circasia



Vereda	Membrillal	Cosecha Principal	Abril/Mayo
Finca	El Porvenir	Aroma	Frutal
A.S.N.M	1.750 mts	Sabor	Durazno
Variedad	Castillo	Residual	Panela, maracuyá
Luminosidad	Semisombra	Acidez	Prolongado
Beneficio Húmedo	Fermentación	Cuerpo	Brillante
Beneficio Seco	Natural	Notas	Creoso
	Sol		Malta, miel y guayaba

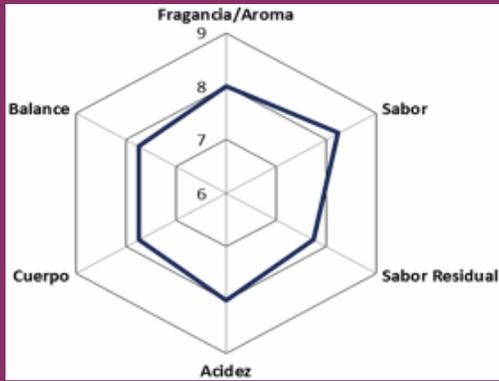
+57 321 715 1831

Perfilaciones de Café



Consuelo Mejía

Pijao



Vereda	Patio Bonito	Cosecha Principal	Abri/Mayo
Finca	Las Camelias	Aroma	Chocolate
A.S.N.M	1.700 mts	Sabor	Frutal
Variedad	Castillo-Naranjal	Residual	Madera
Luminosidad	Semisombra	Acidez	Delicada
Beneficio Húmedo	Convencional	Cuerpo	Sedoso
Beneficio Seco	Sol	Notas	Madera y Pimienta

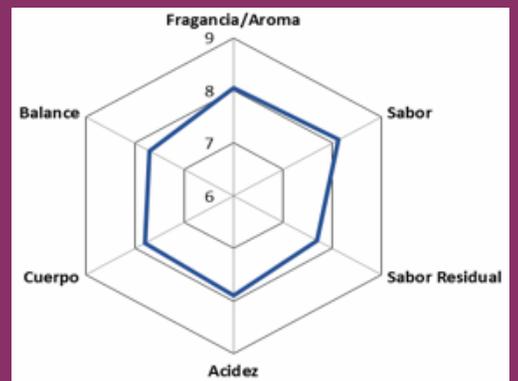
+57 313 7501823

Córdoba



Miryam Sabogal

Vereda	Siberia Baja	Cosecha Principal	Abril/Mayo
Finca	La Siberia	Aroma	Frutos Rojos
A.S.N.M	1.550 mts	Sabor	Miel
Variedad	Castillo	Residual	Frutos Rojos
Luminosidad	Sombra	Acidez	Especiado
Beneficio Húmedo	Convencional	Cuerpo	Cítrica
Beneficio Seco	Sol	Notas	Sedoso
			Manzana
			Canela

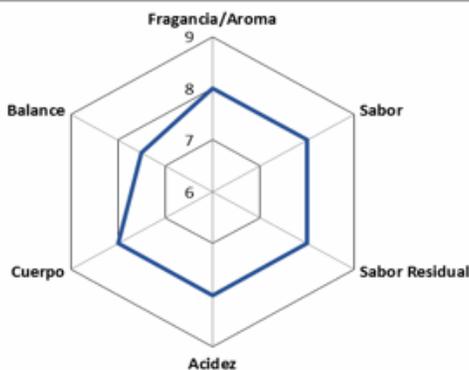


+57 301 699 4921

Angela Serna



Circasia



Vereda	Naranjal Alto	Cosecha Principal	Octubre/Noviembre
Finca	La Floresta	Aroma	Chocolate
A.S.N.M	1.600 mts	Sabor	Caramelo
Variedad	Castillo	Residual	Frutal
Luminosidad	Semisombra	Acidez	Caramelo
Beneficio Húmedo	Convencional	Cuerpo	Delicada
Beneficio Seco	Sol	Notas	Aterciopelado
			Caramelo

+57 301 2075765

Perfilaciones de Café



Pijao

Ana Milena Osorio Bermudez



Vereda	La Mariela	Cosecha Principal	Abril/Mayo
Finca	El Retiro	Aroma	Aromatica
A.S.N.M	1.600 mts	Sabor	Floral
Variedad	Castillo	Residual	Frutoso
Luminosidad	Semisombra	Acidez	Frutas
Beneficio Húmedo	Becolsub	Cuerpo	Cítrica
Beneficio Seco	Sol	Notas	Suave, delicado
			Florales

+57 317 885 7889



Armenia

Carlos Alberto Madrid

Vereda	Mesopotamia	Cosecha Principal	Oct/Nov
Finca	El Porvenir	Aroma	Vainilla
A.S.N.M	1.500 mts	Sabor	Frutas
Variedad	Castillo	Residual	Chocolate
Luminosidad	Semisombra	Acidez	Brillate
Beneficio Húmedo	Convencional	Cuerpo	Jugoso
Beneficio Seco	Tunel	Notas	Consistente
			Arándanos



+57 312 707 0907



Pijao

Nancy Ardila Morales



Vereda	La Maizena	Cosecha Principal	Abril/Mayo
Finca	La Cabañita	Aroma	Caramelo
A.S.N.M	1.511 mts	Sabor	Caramelo
Variedad	Castillo	Residual	Moras
Luminosidad	Semisombra	Acidez	Cítrica
Beneficio Húmedo	Convencional	Cuerpo	Cre moso
Beneficio Seco	Sol	Notas	Caramelo
			y moras

+57 318 732 5442

Perfilaciones de Café



Génova

Octavio Rojas Rodríguez



Vereda	Pedregales	Cosecha Principal	Abril/Mayo
Finca	El Corazón	Aroma	Floral
A.S.N.M	1.785 mts		Caña de Azúcar
Variedad	Castillo	Sabor	Caramelo
Luminosidad	Semisombra	Residual	Dulce de caña
Beneficio Húmedo	Convencional	Acidez	Málica
Beneficio Seco	Sol	Cuerpo	Redondo
		Notas	Pera madura y miel

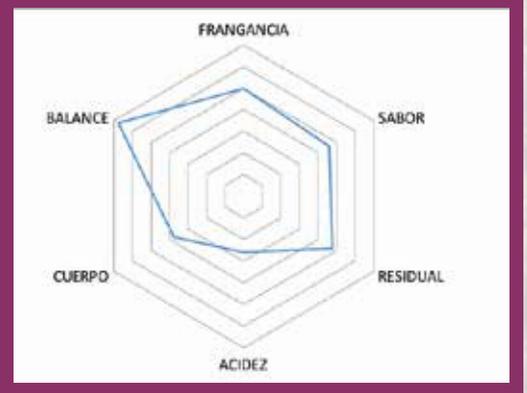
+57 312 872 0834



Génova

Eduar Arbey Solarte

Vereda	San Juan	Cosecha Principal	Abril/Mayo
Finca	La Gruta	Aroma	Frutal
A.S.N.M	1.700 mts	Sabor	Panela
Variedad	Castillo	Residual	Panela
Luminosidad	Semisombra	Acidez	Cítrica
Beneficio Húmedo	Convencional	Cuerpo	Jugoso
Beneficio Seco	Sol	Notas	Naranja y Limón



+57 313 719 5352



Génova

Saúl Giraldo Giraldo



Vereda	La Venada	Cosecha Principal	Abril/Mayo
Finca	El Terreno	Aroma	FloralZ
A.S.N.M	1.590 mts		Caña
Variedad	Castillo	Sabor	Miel
Luminosidad	Semisombra	Residual	Caña panelera
Beneficio Húmedo	Convencional	Acidez	Cítrica
Beneficio Seco	Sol	Cuerpo	Ligero
		Notas	Caña y miel

+57 311 839 7316

Perfilaciones de Café

Jesús María Pedraza



Pijao



Vereda	La Playa	Cosecha Principal	Abril/Mayo
Finca	La Granada	Aroma	Floral, caña
A.S.N.M	1.850 mts	Sabor	Frutal, dulce
Variedad	Castillo, Borbon	Residual	Frutos amarillos
Luminosidad	Típica	Acidez	Cítrica
Beneficio Húmedo	Semisombra	Cuerpo	Jugoso
Beneficio Seco	Convencional	Notas	Consistente
	Marquesina		Frutos amarillos

+57 310 420 2126

Pijao



Amparo Herrera Arias

Vereda	La Playa	Cosecha Principal	Abril/Mayo
Finca	La Argelia	Aroma	Dulce
A.S.N.M	1.750 mts	Sabor	Vainilla
Variedad	Caturra	Residual	Vainilla
Luminosidad	Semisombra	Acidez	Dulce
Beneficio Húmedo	Convencional	Cuerpo	Cítrica
Beneficio Seco	Silo	Notas	Ligero
			Miel, floral



+57 300 786 2994

Nubia González Velandia



Calarcá



Vereda	La Paloma	Cosecha Principal	Abril/Mayo
Finca	La Aurora	Aroma	Dulce, miel
A.S.N.M	1.750 mts	Sabor	Dulce
Variedad	Castillo	Residual	Panela
Luminosidad	Semisombra	Acidez	Cítrica
Beneficio Húmedo	Convencional	Cuerpo	Consistente
Beneficio Seco	Sol	Notas	Almendra
			Chocolate

+57 316 488 2148

Perfilaciones de Café



Génova

Ancízar Mejía Gómez



Vereda	San Juan	Cosecha Principal	Abril/Mayo
Finca	La Mina	Aroma	Dulce de panela
A.S.N.M	1.730 mts	Sabor	Miel
Variedad	Castillo	Residual	Panela
Luminosidad	Semisombra	Acidez	Cítrica
Beneficio Húmedo	Convencional	Cuerpo	Redondo
Beneficio Seco	Sol	Notas	Miel
			Granadilla

+57 311 308 4375



Génova

Carlos Fernando Ortiz

Vereda	La Coqueta	Cosecha Principal	Abril/Mayo
Finca	Gibraltar No. 4	Aroma	Aromática
A.S.N.M	1.600 mts		limoncillo/Vainilla
Variedad	Castillo	Sabor	Caramelo
Luminosidad	Semisombra	Residual	Panela
Beneficio Húmedo	Convencional	Acidez	Media
Beneficio Seco	Silo	Cuerpo	Sedoso
		Notas	Vainilla
			Durazno y limoncillo



+57 320 523 9288



Génova

Andrés Jaramillo Estrada



Vereda	San Juan	Cosecha Principal	Abril/Mayo
Finca	La Fortuna	Aroma	Naranja
A.S.N.M	1.850 mts		Mandarina
Variedad	Castillo	Sabor	Miel
Luminosidad	Semisombra	Residual	Afrutado a
Beneficio Húmedo	Convencional		Mandarina
Beneficio Seco	Tunel	Acidez	Media cítrica
		Cuerpo	Cremoso
		Notas	Vino, sirope, uvas

+57 300 3437 025

Perfilaciones de Café



Génova

Guillermo López



Vereda	San Juan	Cosecha Principal	Abril/Mayo
Finca	Tres Esquinas	Aroma	Dulce a caña
A.S.N.M	1.720 mts		Floral
Variedad	Castillo	Sabor	Panela
Luminosidad	Semisombra	Residual	Panela
Beneficio Húmedo	Convencional	Acidez	Brillante
Beneficio Seco	Sol	Cuerpo	Creoso
		Notas	Florales/Panela

+57 312 820 7697

Córdoba



Piedad Graciano

Vereda	Guayaquil	Cosecha Principal	Abril/Mayo
Finca	El Escudo	Aroma	Pera Madura
A.S.N.M	1.620 mts	Sabor	Dulce, Floral
Variedad	Castillo	Residual	Caña de Azúcar
Luminosidad	Semisombra	Acidez	Cítrica
Beneficio Húmedo	Convencional	Cuerpo	Redondo
Beneficio Seco	Sol	Notas	Miel
			Caramelo

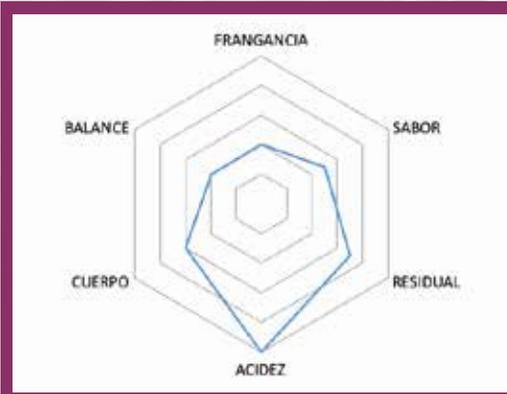


+57 321 479 3463

Ramón Elias Chavarria



Génova



Vereda	Las Brisas	Cosecha Principal	Abril/Mayo
Finca	La Rivera	Aroma	Dulce, Vainilla
A.S.N.M	1.700 mts	Sabor	Floral
Variedad	Castillo	Residual	Caña de Azúcar
Luminosidad	Semisombra	Acidez	Cítrica
Beneficio Húmedo	Convencional	Cuerpo	Creoso
Beneficio Seco	Sol	Notas	Miel

+57 314 619 6326

Perfilaciones de Café

Carlos Alberto Sierra Neira



Génova



Vereda	La Coqueta	Cosecha Principal	Abril/Mayo
Finca	Las Delicias	Aroma	Chocolate
A.S.N.M	1.450 mts	Sabor	Caramelo
Variedad	Castillo	Residual	Dulce meloso
Luminosidad	Sol	Acidez	Panela
Beneficio Húmedo	Convencional	Cuerpo	Cítrica
Beneficio Seco	Sol	Notas	Sedoso
			Almendra, Panela

+57 311 201 1714

Génova



Aliria Vásquez de Molano

Vereda	El Dorado	Cosecha Principal	Abril/Mayo
Finca	La Esperanza	Aroma	Caramelo, Panela
A.S.N.M	1.700 mts	Sabor	Vainilla
Variedad	Castillo	Residual	Durazno
Luminosidad	Semisombra	Acidez	Cítrica
Beneficio Húmedo	Convencional	Cuerpo	Cremoso
Beneficio Seco	Sol	Notas	Limoncillo



+57 313 789 2304

Belisario Rojas



Salento



Vereda	Canaan	Cosecha Principal	Abril/Mayo
Finca	La Esperanza	Aroma	Caramelo
A.S.N.M	1.750 mts	Sabor	Floral
Variedad	Castillo	Residual	Caña de Azúcar
Luminosidad	Semisombra	Acidez	Cítrica
Beneficio Húmedo	Convencional	Cuerpo	Sedoso
Beneficio Seco	Sol	Notas	Caramelo

+57 316 303 1084

Perfilaciones de Café



Génova

Graciela Posada Yara



Vereda	San Juan	Cosecha Principal	Abril/Mayo
Finca	El Ensueño	Aroma	Caremllo, Frutal
A.S.N.M	1.650 mts	Sabor	Frutas, Moras
Variedad	Castillo	Residual	Caramelo
Luminosidad	Semisombra	Acidez	Cítrica
Beneficio Húmedo	Convencional	Cuerpo	Cremoso
Beneficio Seco	Sol	Notas	Moras

+57 312 820 7697



Génova

José Omar Mahecha

Vereda	La Esmeralda	Cosecha Principal	Abril/Mayo
Finca	La Rivera	Aroma	Caña
A.S.N.M	1.580 mts	Sabor	Floral
Variedad	Castillo	Residual	Frutos Amarillos
Luminosidad	Semisombra	Acidez	Cítrica
Beneficio Húmedo	Convencional	Cuerpo	Consistente
Beneficio Seco	Sol	Notas	Miel
			Arándanos



+57 314 883 2728



Génova

Segundo Arcesio Chates



Vereda	San Juan	Cosecha Principal	Abril/Mayo
Finca	La Aldea	Aroma	Caramelo, Miel
A.S.N.M	1.800 mts	Sabor	Vainilla
Variedad	Castillo	Residual	Limocillo
Luminosidad	Semisombra	Acidez	Cítrica
Beneficio Húmedo	Convencional	Cuerpo	Cremoso
Beneficio Seco	Sol	Notas	Caramelo
			Dulce

+57 321 788 4173

Perfilaciones de Café

Gerardo López Rodríguez



Génova



Vereda	El Recreo	Cosecha Principal	Abril/Mayo
Finca	La Esmeralda	Aroma	Caramelo, Floral
A.S.N.M	1.850 mts	Sabor	Vainilla
Variedad	Castillo	Residual	Vainilla
Luminosidad	Semisombra	Acidez	Cítrica
Beneficio Húmedo	Convencional	Cuerpo	Sedoso
Beneficio Seco	Sol	Notas	Miel

+57 320 764 3681

Filandia



Rosa Emma Torres Bravo

Vereda	Mesa Alta	Cosecha Principal	Abril/Mayo
Finca	El Gran Chaparral	Aroma	Miel
A.S.N.M	1.500 mts	Sabor	Arándanos
Variedad	Castillo	Residual	Arándanos
Luminosidad	Semisombra	Acidez	Vainilla
Beneficio Húmedo	Becolsub	Cuerpo	Cítrica
Beneficio Seco	Silo	Notas	Consistente
			Miel
			Arándanos



+57 311 605 9199

Olmer Oviedo



Génova



Vereda	El Dorado	Cosecha Principal	Abril/Mayo
Finca	Los Almendros	Aroma	Caramelo, Frutal
A.S.N.M	1.450 mts	Sabor	Panela
Variedad	Castillo	Residual	Caramelo
Luminosidad	Semisombra	Acidez	Cítrica
Beneficio Húmedo	Convencional	Cuerpo	Creoso
Beneficio Seco	Sol	Notas	Limón
			Naranja

+57 350 876 9591

Red Departamental de Mujeres Cafeteras



La administración del Gobernador Carlos Eduardo Osorio Buriticá, rinde homenaje al esfuerzo de más de 90 caficultoras rurales empoderadas, productoras de un café extraordinario, cosechado con calidad y amor en diferentes municipios del departamento. Hoy, con La Red Departamental de Mujeres Cafeteras “Quindío”, programa encabezado por la gestora Social del Quindío, Liliana Yanet Osorio Buriticá, rinde fruto a la labor de estas mujeres, que no solo son productoras de café, sino madres amorosas, amas de casa abnegadas y trabajadoras incansables.



Paisaje Mujer y Café

Nuestro café con inspiración de mujer es sinónimo de unión y fortaleza familiar, en el entorno de un municipio magistralmente bello!

-Liliana Sabogal-

+57 314 724 6171

Asociación de Mujeres Cafeteras de Pijao



Asociación de Mujeres Cafeteras de Córdoba



Café Mujer

La caficultura sí es rentable, para ello debemos ser muy organizadas y juiciosas con nuestros cultivos, en un proceso de mejoramiento continuo, gestionando recursos, utilizando productos orgánicos y sacando un producto de calidad.

-Dignory Soto-

+57 314 657 5078

Mi Tierra Café

Asociación de Mujeres Cafeteras de Filandia

Un factor fundamental para lograr que la asociación de mujeres se fortalezca y logre consolidarse como un espacio de formación y crecimiento para sus asociadas, es la participación activa de los miembros de cada familia.

-Martha Isabel Aguirre-

+57 321 856 1329



Asociación de Mujeres Cafeteras de Armenia

Raíces Quindianas

El mercado de los cafés diferenciados, revolucionó la mentalidad de los cafeteros y nos obligó a llegar nuevamente a las aulas de clase, para mejorar procesos aprendidos por tradición y complementar con nuevos procesos.

+57 310 451 1632

-Lucy Reyes-



Asociación de Mujeres Cafeteras de Circasia

Encanto Cafetero

La calidad de café que exige hoy los mercados nacionales e internacionales, nos han obligado a nosotros los cafeteros, a involucrarnos en cada uno de los procesos garantizando el estricto rigor técnico en cada uno de ellos.

-Emilcen Mondragon-

+57 313 745 5434



Mujer Cafe



Asociación de Mujeres Cafeteras de Salento

Acogidas por las montañas del padre del departamento del Quindío. Las mujeres cafeteras con manos de labriegas moldean el aroma y el sabor de los cafés para compartir con propios y extraños"

-Gloria Arias-

+57 313 673 4318

Asociación de Mujeres Cafeteras de Quimbaya

Para nuestros indígenas la palabra Tumbago(a) era la fusión o aleación de metales. En su honor, nuestra Asociación ha tomado esta palabra para expresar que "Mujer y Café es la fusión perfecta".

-María Piedad Horta-

Tumbago



+57 320 802 8249



Homenaje

JOAQUÍN EMILIO Estrada

Finca LA GRANJA, Génova / Quindío

Amor y compromiso por la caficultura quindiana

1929 - 2019

El 23 de enero del año de 1929, nació en Concordia (Antioquia), JOAQUIN EMILIO ESTRADA.

A los 16 años emprendió un recorrido colonizador, llegando al municipio de Génova, donde encontró un paraíso en el cual cimentó el cumplimiento de sus sueños. En un principio se dedicó a jornalear consiguiendo así su sustento y el conocimiento de las diferentes actividades en el cultivo de café.

A los 30 años contrajo matrimonio con doña MARIA JOSEFINA LOPEZ GARCIA, formando una familia integrada por 5 hijos, BEATRIZ ELENA, LUIS FERNANDO, JAIRO HERNAN, ALBA ROCIO Y CARLOS EMILIO (Q.E.P.D.). Hoy los sobrevivientes continúan con su legado y pasión por el campo.

Su trayectoria laboral y social, le formaron como un líder y representante, admirado por quienes compartieron junto a él su amor por la tierra, la caficultura combinada con la ganadería y su pasión por los caballos. Lideró varios procesos dentro de los cuales se cuenta con el fortalecimiento de asociaciones de productores de café y coadyuvó en la construcción del Coliseo de Ferias de Génova. Siempre será recordado como ese señor líder, padre, abuelo y bisabuelo ejemplar.

Génova



Vereda	Río Gris	Cosecha Principal	Abril/Mayo
Finca	La Granja	Aroma	Frutal
A.S.N.M	1.850 mts	Sabor	Jazmín, Durazno
Variedad	Castillo	Residual	Frutos Amarillos
Luminosidad	Semisombra	Acidez	Cítrica
Beneficio Húmedo	Convencional	Cuerpo	Jugoso
Beneficio Seco	Sol	Notas	Miel, Durazno

Secretaría de Agricultura, Desarrollo Rural y Medio Ambiente

Teléfono: 57 6 7417700 EXT. 215

Correo: agricultura@gobernacionquindio.gov.co



@SecretariaAgriculturaQuindio

Dirección de Desarrollo Agropecuario

Gobernación del Quindío

Teléfono: 57 6 7417700 Fax: 57 6 7411878

www.quindio.gov.co



@GobernacionQuindio



Departamento del Quindío

