

Fecha 01.10.2026	Sección Destinos	Página 27
----------------------------	----------------------------	---------------------

El *café*, Una taza con historia **ENTRE AROMAS, SABORES Y TRADICIÓN**

DEL GRANO de altura al soluble cotidiano; Chiapas, Veracruz, Puebla y Oaxaca dibujan un mapa de esencias, cuerpos y texturas; por el día dedicado a esta bebida, eventos y promociones

Carlos Aguillón |
carlos.aguillon@razon.com.mx

Hay mañanas que simplemente no comienzan hasta que llega el primer sorbo. Humeante, intenso, dulce, especiado o con notas que recuerdan al chocolate y las frutas, el café ocupa un lugar especial en la mesa mexicana.

Está en la cocina de casa, en la oficina, en una cafetería de especialidad y también en la tradicional olla que perfuma una sobremesa. Pero detrás de esa taza cotidiana existe todo un universo de especies, variedades, regiones y métodos que hacen de cada preparación una experiencia diferente.

Su importancia en la cultura mundial es lo que llevó a conmemorar el Día Internacional del Café cada 1 de octubre. Marcas como café Andatti lo celebran con un americano a tan sólo un peso durante este jueves.

Mientras que en Tim Hortons, hasta el 4 de octubre habrá dos cafés mexicanos chicos por 39 pesos; y en Krispy Kreme, éste jueves será la Coffee Party con DJ, donas y la bebida protagonista.

México es tierra cafetalera. La Secretaría de Agricultura señala que el cultivo se desarrolla principalmente en 12 entidades, entre ellas Chiapas, Veracruz, Puebla, Oaxaca, Guerrero, Hidalgo y San Luis Potosí. En 2023, la producción nacional alcanzó mil 58 millones de toneladas de café, de acuerdo con el Panorama Agroalimentario de la dependencia.

Y aunque nuestro país produce un grano reconocido internacionalmente, el consumo todavía tiene espacio para crecer. Para el ciclo 2024/25, el café soluble representó 57 por ciento del consumo nacional, frente a 43 por ciento del tostado y molido. Para 2025/26 se proyectó un consumo máximo histórico cercano a 3.15 millones de sacos de 60 kilos.

Pero si hay una presentación que domina las preferencias nacionales, es el soluble. Las estimaciones más recientes sitúan su participación alrededor de seis de cada 10 tazas consumidas en el país. Es fácil entender por qué: basta agua caliente, una cuchara y unos segundos para tener una bebida lista a cualquier hora. Pero el gusto mexicano también está cambiando. Las cápsulas, el *cold brew*, los métodos de extracción manual y los cafés de especialidad han ganado espacio, impulsados por consumidores interesados no sólo en la cafeína, sino en descubrir aromas, acidez, dulzor, cuerpo y procedencia. En casa, además, el café continúa siendo parte importante de la rutina. Un sondeo re-

Continúa en siguiente hoja



Fecha 01.10.2026	Sección Destinos	Página 27
----------------------------	----------------------------	---------------------

lizado por Profeco encontró que 64.7 por ciento de los participantes consultados en Ciudad de México compra y consume café soluble o de grano en casa.

Para entender el universo de la bebida hay que empezar por el grano. Las

dos especies de mayor importancia económica son arábica y robusta.

La arábica suele asociarse con una taza más suave y aromática, mientras que la robusta posee mayor contenido de cafeína y un sabor más intenso. En México predomina ampliamente la primera, de la que se desprende una am-

plia familia de variedades como Typica, Bourbon, Caturra, Mundo Novo, Garnica, Catuai y Maragogipe.

Entre las variedades mexicanas destaca el café Pluma, originario de Oaxaca y reconocido por su aroma y calidad. También aparecen el Criollo y el Maragogipe, este último de grano grande y perfil suave y perfumado.

Y aquí está uno de los secretos: no existe un único sabor de café. La variedad importa, pero también la altura, el suelo, el clima, la sombra, la cosecha, el proceso de beneficio, el tostado, la molienda y finalmente la forma de prepararlo.

En Chiapas, las montañas y los cafetales bajo sombra crean condiciones ideales para granos de gran riqueza aromática. En Veracruz, regiones como Coatepec son inseparables

de la tradición cafetalera y de tazas reconocidas por su equilibrio. Puebla suma zonas productoras de altura, mientras Oaxaca presume el Pluma y una cultura alrededor del grano que incluso ha dado origen a rutas turísticas dedicadas a conocer sus fincas, procesos y tostados.

Por eso, hablar de "el más delicioso" depende del paladar. Quien busca notas dulces y afrutadas puede encontrar favoritos entre determinados granos de altura. También el tueste modifica radicalmente la experiencia: los perfiles ligeros suelen conservar mayor acidez y notas delicadas, mientras los más oscuros desarrollan aromas intensos y sabores tostados.

CONQUISTAN EL PALADAR

- **SOLUBLE:** Es el más consumido en México y el preferido para preparar en casa por su bajo precio.
- **TOSTADO Y MOLIDO:** Es la segunda gran categoría del mercado; sólo 29 por ciento de los hogares en el país compra alguna variedad de este tipo.
- **DE OLLA:** Una de las preparaciones tradicionales más representativas, generalmente elaborada con molienda gruesa y asociada con la canela y el piloncillo.
- **AMERICANO:** Preparación muy extendida en cafeterías y hogares, hecha a partir de espresso y agua. Un clásico del desayuno.
- **ESPRESSO:** Base de numerosas bebidas de cafetería, entre ellas capuchinos y cafés con leche; requiere una molienda muy fina.

CHIAPAS ENCABEZA la producción nacional, seguido por Veracruz y Puebla; Oaxaca ocupa también un lugar destacado. Son las principales zonas productoras.

EL DATO

Fecha	Sección	Página
01.10.2026	Destinos	27



EL CAFÉ de grano
está entre los favori-
tos en el país.
Foto|UNAM