**Historia y Grandeza del *Café Chiapas*.**

El ***Café Chiapas*** es, sin duda, uno de los productos más representativos de México. Reconocido a nivel internacional por su calidad, aroma y sabor excepcionales, este café simboliza una tradición que combina historia, cultura, esfuerzo comunitario y compromiso ambiental. Su producción, especialmente en las partes altas del Estado, destaca por reunir condiciones naturales únicas y un legado humano invaluable.

**Un entorno natural privilegiado.**

La historia del café en Chiapas comenzó a consolidarse a finales del siglo XIX, cuando sus características geográficas y climáticas excepcionales para el cultivo de café, se revelaron ideales por sus suelos volcánicos ricos en minerales, altitudes adecuadas y una temperatura media anual que oscila entre los 18°C y los 25°C, proporcionando las condiciones perfectas para el desarrollo de variedades arábicas de alta calidad.

En particular, las partes altas de las regiones Sierra Madre (Soconusco), Altos de Chiapas y Norte Centro del Estado, ubicadas por encima de los 800 - 1,000 metros de altitud, cuentan con microclimas ideales y suelos profundos con los pH adecuados. Estas condiciones favorecen la producción de granos con un perfil sensorial complejo, donde destacan una acidez brillante, cuerpo balanceado, dulzura natural y notas aromáticas florales y afrutadas.

**Un motor social y económico.**

La caficultura en Chiapas no solo es una actividad agrícola, sino también una fuente vital de empleo y desarrollo social. De acuerdo con cifras oficiales, Chiapas cuenta con más de 72,000 productores, lo que representa alrededor del 26% del total nacional. Esta actividad da sustento a más de un millón de personas, genera 100,000 empleos directos al año y está presente en 84 municipios distribuidos en 12 regiones socioeconómicas.

Además, cerca del 61% de los productores de café en el estado son indígenas, lo cual refleja la riqueza cultural y la tradición comunitaria que caracteriza a esta actividad. El cultivo del café en Chiapas abarca una superficie de 231,329 hectáreas, equivalente al 30% del total nacional, siendo el principal estado productor del país con el 41% de la producción nacional, según datos de la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (SADER).

**Su historia.**

La historia del café chiapaneco se remonta a finales del siglo XIX, cuando migrantes europeos —principalmente alemanes, franceses e italianos— se establecieron en las regiones altas. Ellos introdujeron técnicas agrícolas modernas, modelos de administración más eficientes y conocimientos científicos que impulsaron el crecimiento de las primeras fincas cafetaleras.

Estas fincas, muchas de ellas creadas en colaboración con comunidades indígenas, se convirtieron en motores de desarrollo local y ejemplos de producción sostenible. Entre las más reconocidas están Hamburgo, Irlanda, Argovia y San Francisco en el Soconusco, así como El Triunfo, La Primavera, La Chorrera y la emblemática Finca Santa Cruz en la región Norte Centro.

Ejemplo del avance alcanzado es La Finca Santa Cruz, ubicada en La Concordia, en la parte norte centro del estado, que ha obtenido reconocimientos internacionales en el certamen internacional Taza de Excelencia México, distinción que ha ganado en tres ocasiones (2019, 2021, 2022), incluyendo este galardón en 2025 en las categorías de cafés lavados tradicionales y Naturales & Honeys. Este certamen evalúa los mejores cafés de México y posiciona a Chiapas como referencia global en cafés de especialidad.

**Denominación de Origen y estándares de calidad.**

**En 2003, se obtuvo la** **Denominación de Origen *“Café Chiapas”*,** un reconocimiento legal que protege la autenticidad del producto y garantiza su procedencia. Esto significa que solo los cafés cultivados en las zonas autorizadas del estado pueden utilizar esta denominación en sus etiquetas.

Además, la producción está regulada por la **Norma Oficial Mexicana NOM-169-SCFI-2007**, que establece los parámetros técnicos necesarios para garantizar la calidad, la trazabilidad y la autenticidad del grano desde la finca hasta el consumidor final.

Actualmente se encuentra en trámite una nueva solicitud ante el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI) para contar con la **Indicación Geográfica (IG) “Café de Tenejapa”**, la cual, ya fue publicada para consulta pública en el Diario Oficial de la Federación. Esta gestión reafirma el interés institucional por proteger y promover la calidad del café producido en las diversas regiones de Chiapas.

Gracias a este marco legal y al compromiso de sus productores, el *Café Chiapas* ha logrado consolidarse con una presencia sólida en mercados exigentes como Estados Unidos, Canadá, Japón, Alemania y otros países de Europa, destacándose por su perfil sensorial único, su cultivo sustentable y su autenticidad certificada.

**Producción responsable y sostenibilidad.**

Uno de los sellos distintivos del *Café Chiapas* es su producción bajo sombra forestal, lo cual permite mantener ecosistemas biodiversos y evitar la deforestación. El sistema agroforestal utilizado favorece también el cultivo de productos alternativos, mejora la fertilidad del suelo y contribuye a mitigar el cambio climático.

La mayoría de los productores combinan técnicas tradicionales con prácticas modernas de agricultura sostenible, lo cual no solo asegura una alta calidad del grano, sino que también fortalece la identidad cultural y la autonomía económica de las comunidades cafetaleras.

Nuestro café, se distingue por su sabor refinado, balanceado y con múltiples capas sensoriales. Las notas más comunes son a chocolate oscuro, frutas cítricas, florales y a nueces, con una textura sedosa y un final limpio. Estas cualidades lo posicionan como uno de los cafés de especialidad más cotizados.

Gracias a la Denominación de Origen y al cumplimiento de estándares internacionales, el *Café Chiapas* ha logrado consolidarse como un producto premium en los mercados internacionales. Más del 50% de las exportaciones mexicanas de café se dirigen a Estados Unidos, seguido por Japón, Canadá, la Unión Europea y otras naciones.

**Un legado vivo.**

Hoy, el *Café Chiapas* es un orgullo regional que refleja la riqueza natural y cultural de Chiapas. Las fincas cafetaleras, con su historia de trabajo comunitario, migración europea y conservación, son la base de esta tradición que ha convertido al café en un producto de alto valor, símbolo de identidad y desarrollo sostenible para miles de familias chiapanecas.

Representa una historia de esfuerzo, tradición y excelencia. Desde las montañas de la Sierra Madre, hasta las ubicadas en los Altos y el Norte Centro del estado, el café se cultiva con pasión y respeto por la tierra, por manos que heredan conocimientos ancestrales y los combinan con innovación. Las comunidades cafetaleras de Chiapas son guardianas de este legado, que no solo nutre la economía local, sino que también proyecta al estado como líder mundial en café de especialidad.

Con todo ello, el *Café Chiapas* es un orgullo mexicano que simboliza el vínculo entre la naturaleza, la cultura y el trabajo humano. Un producto que va más allá de una bebida: es identidad, es historia, es futuro.

**VERSION CORTA**

**Historia y Grandeza del *Café Chiapas*.**

El ***Café Chiapas*** es uno de los productos más emblemáticos y representativos de Chiapas y México, reconocido nacional e internacionalmente por su calidad, aroma y sabor excepcionales. Cultivado en su mayoría en altitudes superiores a los 800 metros sobre el nivel del mar, especialmente en las partes altas del Soconusco y la región Norte centro del estado, este café se beneficia de un entorno geográfico único: suelos volcánicos, temperaturas templadas y abundantes lluvias. Estas condiciones naturales permiten obtener granos con perfiles sensoriales complejos, donde destacan una acidez brillante, cuerpo equilibrado y notas florales y afrutadas.

La historia del café chiapaneco se consolidó a finales del siglo XIX, con la llegada de migrantes europeos que introdujeron técnicas modernas y fundaron fincas emblemáticas como Hamburgo, Argovia y Santa Cruz. Esta última ha ganado en tres ocasiones el premio internacional *Taza de Excelencia (2019, 2021, 2022)*, incluyendo este galardón en 2025 en las categorías de cafés “Lavados Tradicionales” y “Naturales & Honeys”, distinciones que consolidan el prestigio del café chiapaneco a nivel mundial.

Gracias a su alta calidad, en 2003 el ***Café Chiapas*** obtuvo la **Denominación de Origen (DO)**, lo que garantiza su autenticidad y protege su nombre. La producción está regulada por la **Norma Oficial Mexicana NOM-169-SCFI-2007**, que establece los parámetros técnicos necesarios para garantizar la calidad, la trazabilidad y la autenticidad del grano desde la finca hasta el consumidor final. Actualmente, se gestiona ante el IMPI, la Indicación Geográfica (IG) para el Café de Tenejapa, como parte de los esfuerzos institucionales de protección y promoción de la calidad y posicionamiento del Café Chiapas.

El modelo de producción, basado en sistemas agroforestales y técnicas sostenibles, ha convertido a Chiapas en un líder mundial en café orgánico, muy valorado en mercados como Estados Unidos, Japón, Canadá y Europa. Hoy, el ***Café Chiapas*** es símbolo de tradición, sostenibilidad y orgullo nacional; una bebida que representa el esfuerzo colectivo de generaciones que han hecho del café una forma de vida.