

SANDRA RINCONES

Pionera del barismo

Fotografías cortesía de
Ibonne Carlosama

Por años, el café fue para Sandra Rincones una travesura infantil. “En mi casa no me dejaban tomar café”, recuerda riendo. “Decían que el café no era para los niños, pero yo, a escondidas, me tomaba el que dejaban por ahí. Desde que tengo uso de razón, me ha gustado”.

Ese gusto inocente, casi prohibido, se transformó años más tarde en su profesión, su vocación y, como ella misma lo dice, su vida entera.

Hoy, Sandra es una barista profesional, reconocida por ser la primera mujer certificada en el departamento de Nariño, una trayectoria que comenzó casi por accidente. “Yo trabajaba en una empresa completamente ajena al café, como jefa de procesos cárnicos”, cuenta entre risas. “Hasta que un día mi jefe me dijo: “Sandra, se va a capacitar en café”. Yo no quería, le dije que no tenía tiempo, y él me respondió: ‘¿Quién le paga el sueldo, usted o yo?’ Esa orden cambió su destino.

Durante aquella capacitación conoció al maestro Mario Andrés Prieto, quien se convertiría en su mentor y le dejaría una frase que aun la acompaña: “Para cualquier oficio se necesita 20 % de conocimiento y 80 % de pasión.” Sandra sonríe al recordarlo.

“ Yo creo que el café es eso: pura pasión. Desde entonces ya no pude salir de este mundo. ”

”



Fotografías cortesía de
Ibonne Carlosama

Aunque se define como barista, Sandra insiste en que el verdadero protagonista del café no es quien lo sirve, sino quien lo cultiva. “Nosotros somos el último eslabón antes del consumidor, pero el verdadero protagonista es el caficultor. El barista solo plasma el arte en una taza”. Por eso, ha dedicado buena parte de su carrera a conectar esos dos mundos: el del campo y el de la ciudad. Durante tres años trabajó con la Gobernación de Nariño en la organización de La mejor taza de café, y de allí nació la Cátedra del Café, una iniciativa que llevó talleres a los municipios. “Allá los niños, hijos de caficultores, nunca habían probado un capuchino”, recuerda con ternura.

“

Ver sus caras al probarlo fue una experiencia hermosa.

”

En su recorrido, Sandra también ha enfrentado obstáculos marcados por el machismo. “En este campo, los hombres a veces se creen superiores. Sin ánimo de hablar de feminismo o machismo, si creo que a la mujer le toca un poquito más difícil. Pero yo no me dejo afectar por eso”.

Su logro como la primera barista profesional certificada en Nariño abrió camino para otras mujeres que ahora la ven como referente. Como ella misma dice: “Dar el paso para que otras mujeres se inspiren.”

Después de certificarse en Bogotá, una inversión que implicó hospedaje, transporte y cursos costosos, su jefe le soltó una frase que la marcó: “¿Y yo qué hago con eso?” “Fue muy frustrante”, admite. “Guardé mis diplomas y seguí mi vida. Pero cuando miré que la gente empezó a buscarme y empezaron a aparecer oportunidades laborales que me pagaban por lo que sé, más no por lo que hago, entonces me devolví al todo.” Ese cambio fue también un despertar. Sandra descubrió que el valor de su trabajo no estaba en la rutina, sino en el impacto que podía generar. Empezó a ofrecer talleres, asesorías y capacitaciones, a compartir su conocimiento con pequeños productores y jóvenes curiosos por el barismo. “Ya trabajo menos horas laborables, ahora negocio con tiempo, no con plata”



El café como energía y arte

Sandra no solo enseña técnicas, sino que también transmite una filosofía. “El café es muy sensible. El café es higroscópico, yo creo que también absorbe la energía de la gente”, dice riendo. Luego agrega: “Voy a hacer que lean al maestro Emoto, él estudió las moléculas del agua y dice que se transforman según la energía que reciben.”

Para ella, preparar café con amor también transforma el resultado en la taza. En sus talleres y espacios de formación, siempre repite que una buena bebida no depende solo del método o del grano, sino del estado de ánimo con que se elabora. “Cada taza es un mundo diferente”, afirma con convicción, recordando que incluso con el mismo café, el resultado nunca es igual.

Esa idea guía su manera de enseñar: busca que las personas sientan el proceso, que reconozcan la sensibilidad del café y la conexión humana que nace alrededor de él. Para Sandra, el barismo es una forma de comunicación silenciosa entre quien prepara y quien recibe la bebida. Cada movimiento, cada aroma y cada detalle cuentan una historia.

Por eso, más que formar competidores, busca que sus alumnos comprendan el respeto que merece cada grano. Para ella, el café es una mezcla de ciencia, arte y sensibilidad que convierte cada taza en una

Más allá del escenario



Sandra ha participado en distintos eventos, entre ellos La Mejor Taza de Café y el Campeonato Nacional de Aeropress en Ecuador, donde fue invitada como jueza internacional. También recuerda cuando compitió en Bogotá: “Yo creo que quedé de último, seguramente”, dice entre risas. “Lo mío no es el escenario, lo mío es enseñar” Entre todas sus anécdotas, hay una que guarda con especial cariño:

“Una vez, en una presentación con niños, le preguntaron a uno qué era lo que más le gustaba. Dijo: “Mi profesora Sandra, porque es la mejor malabarista que hay”. Esa frase, confiesa, la marcó profundamente.

“

Saber de café es un tema de cultura general, y es un muy buen tema para romper el hielo, para abrir una conversación.

”



El poder del café para crear vínculos

Para Sandra, el barismo va más allá de la bebida; es una herramienta para construir comunidad. En los clubes de mujeres y los semilleros con niños, el café se convierte en un punto de encuentro.

“

Para Sandra, el café es un lugar donde se puede conocer historias, aprender cosas nuevas y aprender valores como la empatía y el cariño

”

Durante los años que ha trabajado con el club de mujeres y con su semillero infantil, ha visto cómo los lazos crecen: “Ellos se vuelven a encontrar y se reconocen, se sientan, hablan y toman café.” Su enseñanza no busca reconocimiento, sino generar vínculos y aprendizajes compartidos.

Para ella, cada grano es una oportunidad de cambio. Por eso, siempre busca que su enseñanza deje huella más allá de la taza.

Sandra cree que hablar de café es hablar de cultura. “Vivimos en un país cafetero que no habla de café”, lamenta. “Y sin embargo, el café está en todo: en los velorios, en las conversaciones con amigas, en los negocios. Es un puente social.”

Por eso, sueña con seguir formando nuevas generaciones de baristas y consumidores conscientes, personas que no solo tomen café, sino que lo comprendan.



Artículo por
Laura Hernandez,
Estudiante de Diseño Gráfico
Universidad de Nariño