



CAFEGA
SPECIALITY COFFEE

We import green coffee

No se trata solamente de café, nuestro compromiso va más allá.
Nos queremos comprometer con las personas que están detrás de cada grano.



Historia

Marlon Rojas pertenece a la tercera generación de caficultores. Desde su nacimiento ha estado rodeado por el café y por la cultura cafetera que ha marcado a su familia durante décadas. Su abuelo y sus tíos fueron caficultores, y gracias a ellos creció muy cerca de los cafetales y de todo lo que representa este oficio. Nació en Salado blanco, Huila (Colombia), aunque ha pasado gran parte de su vida en Pitalito, Huila. Sin embargo, su camino no siempre estuvo ligado al café. En un momento de su vida viajó a Venezuela para estudiar y graduarse como piloto. Durante un tiempo se debatió entre continuar con su carrera en la aviación o regresar a sus raíces cafeteras. Fue entonces cuando descubrió el enorme potencial que tiene la industria cafetera en Colombia. Esta revelación lo llevó a regresar a su país con el objetivo de ampliar sus conocimientos y entender el café desde una nueva perspectiva. Comenzó a formarse en cata y tueste, profundizando en el análisis sensorial y en la calidad del café.

Poco a poco fue enamorándose cada vez más de este oficio, con el propósito de mejorar los procesos de su familia, desarrollar nuevas propuestas y explorar todo el potencial del café de especialidad. Así fue como encontró su verdadera vocación: el café de especialidad, un mundo en el que hoy combina tradición familiar, conocimiento técnico e innovación. Siempre se ha caracterizado por su tenacidad y constancia en el aprendizaje, buscando cada día mejorar y profundizar más en el mundo del café. Gracias a esta dedicación, en 2024 se consagró como Campeón de Cata de Colombia, superando a 66 competidores en la gran final celebrada en el Parque del Café. En 2025 representó a Colombia en el Campeonato Mundial de Cata en Ginebra, donde obtuvo un destacado 11.º puesto a nivel mundial. En 2026 volvió a demostrar su alto nivel competitivo al alcanzar el 3.º puesto en el Campeonato de Cata de Colombia. En cuanto a los procesos, dedica largas jornadas desde muy temprano a experimentar con nuevas técnicas y combinaciones. Su trabajo diario incluye catar constantemente y exigirse mejorar cada detalle para seguir elevando la calidad de su café. Actualmente es propietario de la Finca La Reserva y ha desarrollado un proyecto familiar llamado Tres Cielos, enfocado en producir cafés de alta calidad y seguir innovando en procesos.