

## Clausura y premiación del certamen Taza de Excelencia El Salvador 2022

Con resultados extraordinarios se realizó el pasado viernes 27 de mayo la Ceremonia de Premiación del Certamen “Taza de Excelencia El Salvador 2022”, evento que impulsa la imagen de El Salvador en el mundo, así como los cafés de alta calidad reconocidos en los mercados especiales. La ceremonia de premiación estuvo presidida por la Directora Ejecutiva del Consejo Salvadoreño del Café, Carolina Padilla; el juez líder designado por ACE Scott Conary; Gary Urrutia, representante de ACE, y el Señor Cesar Falconi, representante del Banco Interamericano de Desarrollo (BID), que financia el Programa de Resiliencia Climática de los Bosques Cafetaleros de El Salvador. Para esta edición, un total de 27 cafés ganaron la Taza de Excelencia, los cuales superaron las calificaciones exigidas por el panel de jueces internacionales y serán vendidos en una subasta electrónica, que se llevará a cabo el 21 de julio de 2022.

**1 Café Finca El Conacaste  
CHOUCRI S.A. de C.V.**

Variedad: Geisha  
Proceso: Natural  
Región: Alotepec-Metapán  
Score: 91.82 [Presidencial]

El primer lugar lo agenció la finca “El Conacaste”, de la empresa CHOUCRI S.A. de C.V., perteneciente a la región Alotepec-Metapán. La finca cultivada con la exótica variedad Geisha, reconocida en los mercados especializados, también se hizo acreedora del Premio Presidencial Taza de Excelencia, al haber alcanzado un puntaje SCA de 91.82.

**2 Café Finca Santa Rosa  
J. Raúl Rivera S.A. de C.V.**

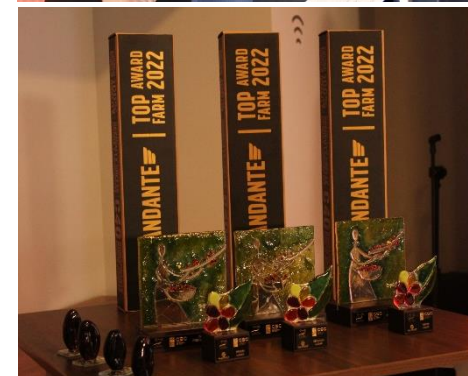
Variedad: Pacamara  
Proceso: Natural/Honey (60/40)  
Región: Alotepec-Metapán  
Score: 90.36 [Presidencial]

El segundo lugar lo obtuvo la finca “Santa Rosa”, de J. Raúl Rivera S.A. de C.V., donde se cultiva la afamada variedad Pacamara, desarrollada en El Salvador. La finca ubicada en la cordillera Alotepec-Metapán, también se agenció un Premio Presidencial, con un puntaje SCA de 90.36. El café cuenta con un proceso Natural (60%) y Honey (40%).

**3 Café Finca Cueva de la Olla  
José Efraín Landaverde**

Variedad: Pacamara/Pacas  
Proceso: Lavado  
Región: Alotepec-Metapán  
Score: 90.23 [Presidencial]

En tercer lugar, la finca “Cueva de la Olla”, del productor José Efraín Landaverde, con un blend de las variedades Pacamara y Pacas, con proceso Lavado. El café de la cordillera Alotepec-Metapán igualmente obtuvo un Premio Presidencial al coronarse con un puntaje SCA de 90.23.



Cabe señalar que en total, cuatro cafés fueron galardonados con el Premio Presidencial, siendo el cuarto lugar la finca "La Pacaya", de la empresa MAV S.A. de C.V., con una variedad Geisha en proceso Natural, de la cordillera Apaneca-Illamatepec. El café obtuvo un puntaje SCA de 90.07.

La clasificación de las 40 muestras participantes en la última etapa del Certamen Taza de Excelencia estuvo a cargo de 19 jueces internacionales y 2 nacionales, dirigidos por el juez líder, Scott Conary. Los 27 cafés ganadores estarán participando en la Subasta Electrónica Taza de Excelencia el próximo 21 de julio, donde bajo una plataforma certificada estarán ofertándose y vendiéndose a compradores de diferentes partes del mundo. Por otra parte, los 12 cafés que no lograron el puntaje de 87 puntos en esta fase, tienen la opción de participar en la Subasta Nacional, que estará siempre a cargo del programa ACE. El Consejo Salvadoreño del Café saluda y felicita a todos los ganadores y participantes de este prestigioso certamen.

