

Culmina etapa de Jurado Nacional Taza de Excelencia El Salvador 2021

El pasado viernes 28 de mayo finalizó la etapa de “Jurado Nacional”, del Certamen Taza de Excelencia El Salvador 2021. Durante esta fase, los cafés fueron evaluados por catorce expertos catadores nacionales, obteniendo al final 40 muestras con representación de cinco regiones cafetaleras de nuestro país. En esta etapa, de las 70 muestras evaluadas únicamente las 40 mejores notas con puntaje arriba de 86 puntos (SCA) calificaron a la etapa de Jurado Internacional.

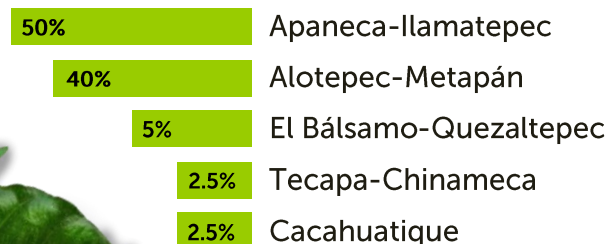
- El 50% de las muestras seleccionadas son originarias de la cordillera Apaneca-Illamatepec; mientras que el 40% proviene de Alotepec-Metapán. Por su parte, la cordillera El Bálsamo-Quezaltepec participa con el 5%; Tecapa-Chinameca y Cacahuatique, con el 2.5% cada una.
- Las variedades con mayor representación seleccionadas para fase de Jurado Internacional son: Pacamara, con el 50%; Geisha, con el 15%; Bourbon, con el 12.5%; Kenia/SL28, con el 10%; Otras, 7.5%; y Mezclas/Blends con el 5%.
- Los procesos son: Natural, con el 47.5%; Lavado, con el 22.5%; Honey, con el 15%; Semi-Lavado, 7.5%; Natural Anaeróbico, 5%; y Anaeróbico, 2.5%.

Todas las fases desarrolladas para el certamen Taza de Excelencia, se realizaron cumpliendo estrictos protocolos de bioseguridad y distanciamiento social. El CSC desea el mayor de los éxitos a todos los productores en la siguiente etapa.

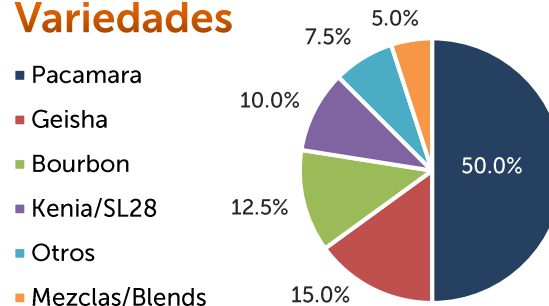
Jurado Nacional



Cordilleras



Variedades



Procesos

