

Da inicio la etapa Jurado Nacional del certamen Taza de Excelencia El Salvador 2022

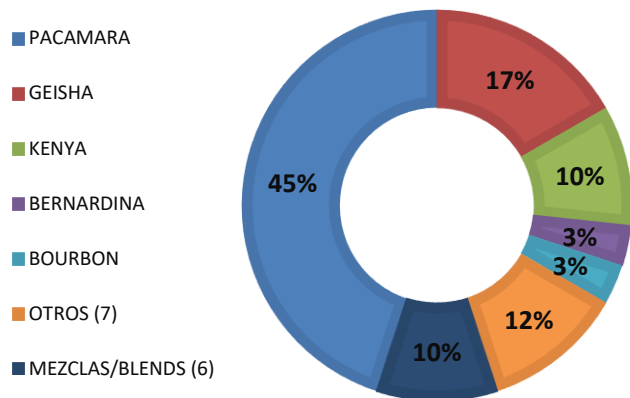
Este lunes 16 de mayo dio inicio la etapa de Jurado Nacional del certamen Taza de Excelencia El Salvador 2022. La calificación y clasificación de las muestras está a cargo de un selecto panel de 12 catadores nacionales, liderados por el juez internacional designado por ACE, Scott Conary (EEUU). En total, participan 60 muestras de cuatro cordilleras que clasificaron en la fase de Pre Selección.

En esta etapa, las variedades que participan con mayor representación son: Pacamara con el 45%; Geisha, 17%; Kenya, 10%; Bernardina y Bourbon, con el 3% cada una. El resto de las muestras son mezclas y de un solo origen. En cuanto a los procesos, la predominancia es para los Naturales, con el 55%; le sigue el café Lavado, con el 21.7%; los Naturales con fermentación anaeróbica con el 16.7% y los cafés con proceso Honey, el 6.6%

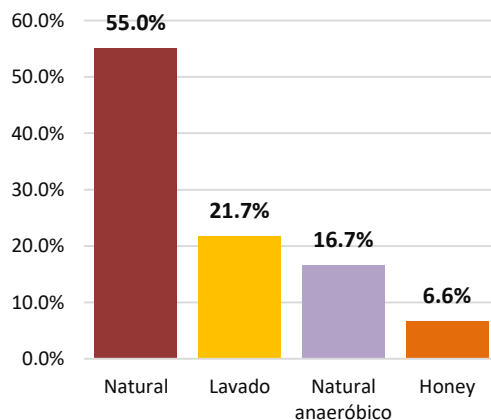
Sobre la representación de las cordilleras cafetaleras, Apaneca-Illamatepec es la principal con 58.3% de las muestras clasificadas; Alotepec-Metapán, con el 35%; mientras que las cordilleras Tecapa-Chinameca y El Bálsamo-Quezaltepec, participan con el 3.3% cada una. Cabe señalar que los principales departamentos de origen de las muestras que han clasificado son Santa Ana y Chalatenango, con el 32% cada uno; Ahuachapán, con el 20%; Sonsonate, 10%; y Usulután y La Libertad, con el 3% cada uno.

Agradecemos el apoyo del Banco Interamericano de Desarrollo (BID) a través del Programa Resiliencia Climática Bosques Cafetaleros, Grupo Radio Stéreo, Banco Hipotecario, Banco de Fomento Agropecuario (BFA), Fondo de Inversión Ambiental de El Salvador (FIAES), Diagri El Salvador, Catholic Relief Services (CRS), Ministerio de Turismo (MITUR), COAUSOLES de R.L., Aguaelementalsv, Ecominerales D'Naturals, Alcaldía de Santa Tecla, Café La Casona, Motores y Maquinaria de El Salvador y la Embajada de la República Popular China.

VARIETADES



PROCESOS



CORDILLERAS

