

Entrega oficial de resultados de Caracterización Organoléptica de la Denominación de Origen Café Tecapa Chinameca

El día miércoles 18 de septiembre del presente año, el Consejo Salvadoreño del Café, en coordinación con el Órgano de Administración de la Denominación de Origen Café Tecapa Chinameca, desarrollaron en el municipio de Santiago de María, Usulután, la entrega oficial de resultados de la Caracterización Organoléptica y premiación de los cafés con mejores puntajes.

Seis catadores certificados Q Grader, fueron los encargados de evaluar la consistencia, balance y limpieza de las 35 muestras de café de los productores inscritos en la Denominación de Origen; las muestras fueron evaluadas utilizando el protocolo internacional de la Asociación de Cafés Especiales de América, obteniendo el siguiente perfil de taza: fragante con notas florales y frutales, con sabor a diversas frutas como; melocotón, maracuyá, mamey y piña; acidez cítrica y málica, cuerpo redondo y textura sedosa, sabor residual prolongado y jugoso.

El primer lugar fue para la sociedad, Ortiz Barriere, S.A. de C.V., con un café variedad pacamara de Finca Las Mercedes, puntaje de 86.71; el segundo lugar para la sociedad Buena Esperanza, S.A. de C.V., con un café variedad centroamericano de Finca Santa María, puntaje de 86.13; tercer lugar para el productor Emilio Aguilar, con un café variedad bourbon de Finca El Pedregal, puntaje de 85.94.

El evento estuvo presidido por el Viceministro de Agricultura y Ganadería, Rigoberto Soto; el Presidente del Órgano de Administración de la DO "Café Tecapa Chinameca", Juan Federico Schonenberg; Vicepresidente de la DO, Lucía Abrego de Ortiz; el Jefe de Promoción y Escuela de Café, Manuel Vindel; y Silvia de Rivera, especialista en Denominación de Origen. Así mismo, asistieron productores pertenecientes a la zona protegida con la DO, que cuenta con un total de 110 miembros inscritos.

