

NOTICIA DE EXCELENCIA

17 de marzo de 2017

N°06



Segunda Fase del Certamen Taza de Excelencia El Salvador 2017



El certamen "Taza de Excelencia, El Salvador 2017" organizado por el Consejo Salvadoreño del Café, concluyó el día viernes 10 de marzo la etapa de prejurado nacional, con la evaluación de 184 muestras de café participantes, provenientes de las seis cordilleras cafetaleras del país, constituyendo en el segundo mayor número de concursantes en las últimas seis ediciones.

Las muestras fueron evaluadas por un selecto grupo de 14 catadores nacionales liderados por el Juez Líder estadounidense Scott Conary, designado por la Alianza para el Café de Excelencia, ACE por sus siglas en inglés, propietaria del certamen Taza de Excelencia.

Las 184 muestras de café evaluadas tuvieron calificaciones promedio por encima de los 80 puntos, demostrando con ello la excelente calidad del café producido en el país.

Fueron al final 72 cafés considerados como ejemplares en esta fase, cuyas notas superaron en promedio los 86 puntos y clasificando a la fase de jurado nacional.

Nuevamente la variedad Pacamara se destaca por su excepcional calidad, híbrido del Pacas y Maragogype, clasificando 39 muestras (el 54%) y superando al Bourbon que adicionó 23 cafés (el 32%) a las que seguirán en competencia. El resto que avanzó a la siguiente fase son esencialmente mezclas de las dos variedades antes apuntadas.





NOTI EXCELENCIA

La cordillera Alotepec-Metapán, donde sobresale el departamento de Chalatenango, sigue figurando como una importante productora de café de alta calidad, al clasificar cerca del 80% de las muestras que entraron al concurso y estar representada en la siguiente fase con 27 muestras de café (el 37.5%). La cordillera Apaneca-llamatepec tendrá 32 muestras (el 44.4%) en concurso, a las que se agregan otras 3 cordilleras del país, entre ellas Cacahuatique que clasificó a dos de las tres muestras participantes.

El 50% de los cafés clasificados son procesados mediante los métodos Honey y Natural, superando al proceso lavado que logró el 43% de los seleccionados, que es el sistema tradicional de procesamiento existente en el país, pero que también es apreciado por un importante segmento de tostadores de cafés excepcionales.

El certamen Taza de Excelencia sigue un proceso riguroso de auditoría con el propósito de asegurar la total transparencia en su desarrollo. Todo el proceso de la competencia desde la recepción de las muestras de café hasta concluir con la presentación de los resultados del jurado internacional es verificado por AENOR, firma auditora independiente externa, contratada para tal propósito.

En todas las fases de clasificación, la catación de las muestras se realiza a ciegas, identificadas por códigos establecidos por la auditora externa; es decir, el catador desconoce la procedencia del café que está evaluando.

Las fases siguientes de clasificación son el jurado nacional a llevarse a cabo del 27 al 31 de marzo y el jurado internacional del 03 al 07 de abril, donde saldrán los cafés ganadores que serán subastados por medio de una plataforma electrónica de ACE el 18 de mayo próximo.

