



GUATEMALA
"FINCA RÍO OCHO"

Santiago Chimaltenango,
Guatemala



SPECIALTY COFFEE

¿QUÉ ES UN CAFÉ SPECIALTY?

Erna Knutsen, utilizo en una entrevista en 1974 por primera vez el término "Café Especial", galardonada en 2014 como la fundadora de la industria del Café de Especialidad, es considerada la madrina de los Cafés Especiales. Quería saber todo del café que estaba vendiendo, además de catarlos y conocer su sabor quería "mirar a los caficultores a los ojos de la misma manera que a mis clientes, no solo he probado este café, he pisado la tierra donde crece donde se plantó". Defendió incansablemente los valores de calidad, identidad y distinción en el café.

Un café de especialidad es consecuencia de una alta calidad en el manejo del cultivo, de la cosecha y del beneficiado. Y seguir esta practica de alta calidad en el proceso de Tostado y por supuesto en el de la elaboración final.

Para que sea considerado de especialidad el café debe tener cero defectos primarios y una puntuación superior a 80 sobre una escala de 100, en una cata realizado por catadores certificados por el Coffee Quality Institute (CQI)



CAFÉ BARSEL

HISTORIA

Café Barseel nace en 1996, después de 25 años de experiencia en el sector del café, su fundador Juan Basset decide crear Café Barseel para satisfacer sus exigencias de calidad tanto en el producto como en los procesos. Hoy en día después de tantos años continuamos siendo una empresa familiar con unos procesos muy artesanales que junto a la experiencia adquirida y una formación continua hace que nuestros productos sean de una calidad muy alta.



FILOSOFÍA:

Café Barse es un equipo de personas que se esfuerzan para superarse cada vez más, aprenden y transmiten todo lo aprendido a compañeros y clientes. Quizá uno de los aspectos más relevantes de **Café Barse** sea un equipo de profesionales formados que se entregan día a día para mejorar la calidad del café.

OBJETIVO:

En definitiva lo que **Café Barse** pretende, es promocionar un **producto de calidad** a nuestros clientes y unas herramientas tanto de formación como de trabajo, que permita expresar al máximo ese producto y todas sus infinitas posibilidades.



DESCRIPCIÓN:

Este café se cultiva en Santiago Chimaltenango, un municipio del departamento de Huehuetenango en plena Sierra de los Cuchumatanes a 1.650 metros de altitud. Los agricultores de Río Ocho están comprometidos con las prácticas agrícolas orgánicas, lo que otorga a este café las certificaciones de Fair Trade, Café Orgánico y UTZ.

Marcos Aguilar García es el productor de este espectacular café de la variedad Caturra, de la que produce un volumen de 5.200 kilos entre las fincas de Río Ocho y La Ceiba.

El café se cosecha entre marzo y abril para después procesarlo por vía húmeda en su propia parcela. Después de seleccionar las cerezas en su estado óptimo de maduración, se despulpan el mismo día y se dejan fermentar con agua entre 36 y 48 horas. Posteriormente, se lavan tres veces hasta dejarlo totalmente limpio. El tiempo de secado es de tres días con unas temperaturas que oscilan entre los 22o y 27oC. La pulpa la usan como fertilizante orgánico.



FICHA TÉCNICA	
Área	Santiago Chimaltenango - Huehuetenango
Altura	1.650 m.s.n.m.
Finca	Rio Ocho
Variedad	Arábica - Caturra
Proceso	Lavado tradicional
Certificación	Orgánico, Fair Trade y UTZ

Aroma: Dulce a frutos secos y frutas amarillas

Sabor: Granola con miel, acidez dulce con toques de manzana roja, cuerpo medio y sedoso, postgusto a chocolate con leche.



