

Guatemala

Joyabaj

X032C

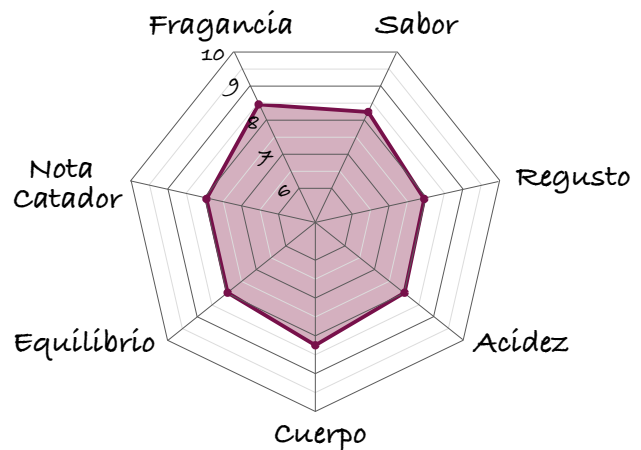


País: Guatemala
Región: Joyabaj
Finca: Aldea Chuaquenun
Productor: Grupo de productores
Altitud: 1.700 msnm
Especie: Arábica
Variedad: Catuaí - Caturra - Bourbon
Proceso: Natural
Cosecha: 2023/2024
OIC: 11-944-4

PUNTUACIÓN SCA: 87

NOTAS DE CATA

Fragancia/aroma: 8.50
Sabor: 8.25
Sabor residual: 8.00
Acidez: 8.00
Cuerpo: 8.25
Balance: 8.00
Uniformidad: 10
Taza Limpia: 10
Dulzor: 10
Puntaje catador: 8.00
Puntaje final: 87.00



DESCRIPCIÓN

Café con fragancia frutal, base de chocolate y notas de frutos rojos, mango, naranja y fruta madura; es dulce, con fondo a frutos rojos, buen cuerpo y acidez media.

Guatemala

Joyabaj

X032C

La etimología de Joyabaj se indica en el Popol Vuh y es mencionado como el pueblo de Xol ab'aj en idioma K'iche' significa lugar entre piedras. Según otra versión Xoy significa piedra de talco por lo que el nombre significa "Piedra de Talco". El idioma predominante es el K'che con el 88.6%, el resto de la población es el español. La población indígena domina los idiomas Quiché y Cakchiquel.

En el Municipio sobresalen las creencias y prácticas religiosas ancestrales mayas que tienen conexiones prehispánicas. Se distinguen las raíces culturales, el folklore que es apreciado por turistas nacionales y extranjeros, el colorido de los trajes típicos es muy singular. Las tradiciones han acompañado desde siglos atrás, las cuales caracterizan a cada Municipio como único, en donde se respeta y aprecia la multiculturalidad como una gran riqueza.



Joyabaj es una comunidad llena de Valles, Montañas y Nacimientos de agua, esto genera que el clima sea un tanto frio, generando así que el tipo de café que se cultiva en esta zona cuente con atributos diferentes dependientes de los suelos y clima.

Guatemala Joyabaj X032C

Hace 15 años se dedican a producir café sin ninguna orientación técnica debido a que no había presencia de organizaciones de apoyo a la producción, la comercialización lo realizaban por medio de intermediarios donde era muy castigado el precio y hay época en que no llegaban a comprar la producción.

En el año 2019, FECCEG realiza un diagnóstico productivo en la zona y la opción de instalar un beneficio húmedo donde fue bien aceptada de parte de esta comunidad ya que soñaban a producir más cafetales y tener un mercado estable.

En el año 2021 iniciaron ventas en el beneficio húmedo de FECCEG, ubicado en Aldea Chuaquenúm Joyabaj Quiché, continúan como clientes activos de la cosecha 2022, 2023 y lo que va del 2024.

La época de cosecha es de enero a abril de cada año, el café es producido bajo sistema agroforestal.



Se producen dentro de las parcelas.

- Cítricos
- Banano
- Jocote
- Granos básicos
- Producción animal en pequeñas unidades (toro de crianza) pocas cantidades.

- Proyectos productivos:

Producción de compost para fertilizar el café

Viveros de café variedad Catuaí y Anacafe 14

Vivero de árboles forestales de sombra de café (leguminosas)

- Suelos:

- Análisis de laboratorio de suelos
- Manejo de cobertura por medio de práctica de chapeo con machete
- Aplicaciones y uso de abono orgánico
- Establecimiento de plantas leguminosas
- Conservación de suelos y zona de amortiguamiento