

CONGRESO
VIRTUAL

20
20

DE LA
CAFICULTURA

UNIDOS HACIA UN

FUTURO
COMPE
TITIVO

Y SOSTENIBLE PARA
NUESTRO CAFÉ



MSc. Anabella Meneses

Gerente Santa Felisa Coffee



Calidad: Variedades y Procesos. Tendencias y Perspectivas de Mercado.



EL PARAXAJ
EXCLUSIVE COFFEES
BY MENESES SIBLINGS



Santa Felisa

Since 1904

VARIETADES

- 1920. - TYPICA & BORBON PLANTATIONS
- 1980 - PACHE & CATUAI
- 2006 - EXOTIC VARIETIES (GEISHA 2722 & GEISHA AFRICANO)
- 2010 – PACAMARA AMONG OTHER DOZEN OF VARIETIES TO TASTE THEM AT FIELD IN OUR BOTANICAL GARDEN.
- 2015 – SUDAM RUME, SL-28, MOKA
- 2019 – SIDRA, LAURINA. MARACATURRA, otros “Herlioom”.



Santa Felisa

Since 1904

PROCESOS

2010 - KENYA STYLE (K72 & DOUBLE SOAK) AND HONEYS (ORANGE HONEY & HONEYS)

2013-2019 - SPECIALTY NATURALS (DIFFERENT STYLES)

- HEAP FERMENTATION
- AEROBIC FERMENTATION
- ANAEROBIC FERMENTATION



18 hours fermentation process



72 hours fermentation process



Calidad

7

Que es la calidad; y como se relaciona con la producción de un café sostenible?



La calidad toma en consideración las propiedades físicas, químicas, y organolépticas de la bebida del café.

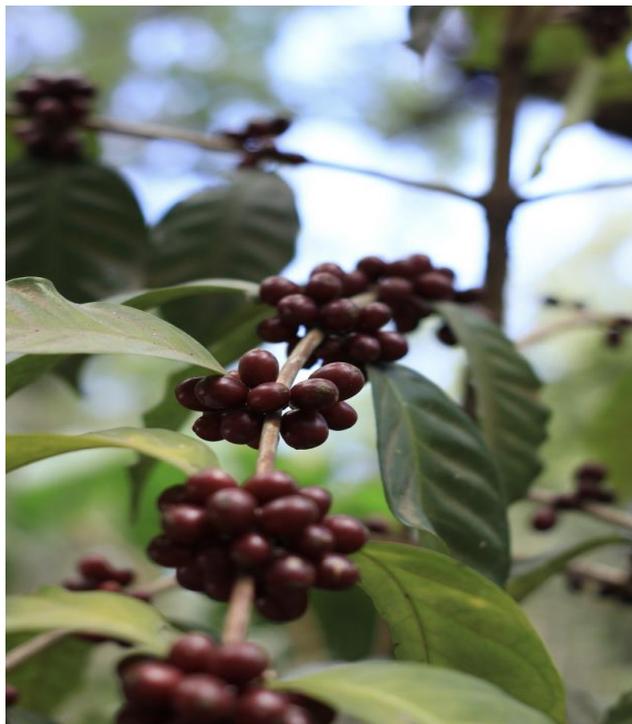
La calidad está bajo la influencia de los siguientes factores:

*la genética y la fisiología de la planta.

*prácticas de agricultura y procesos relacionados a la cosecha y la postcosecha.



Calidad y medio ambiente



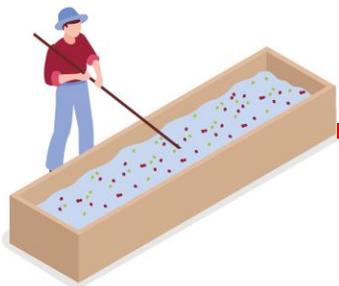
* El origen del café es de los bosques del sur de Etiopia. (por lo que prefiere la sombra)

*Estas regiones son de Altura, que van desde 1300 msnm to 2800 msnm, con temperaturas anuales medias de 18 °C a 21 °C y una Lluvia annual que va de 1300 a 1800 mm.

*Es una planta C-3, presenta mejor tasa fotosintetica bajo la sombra.



Calidad y medio ambiente

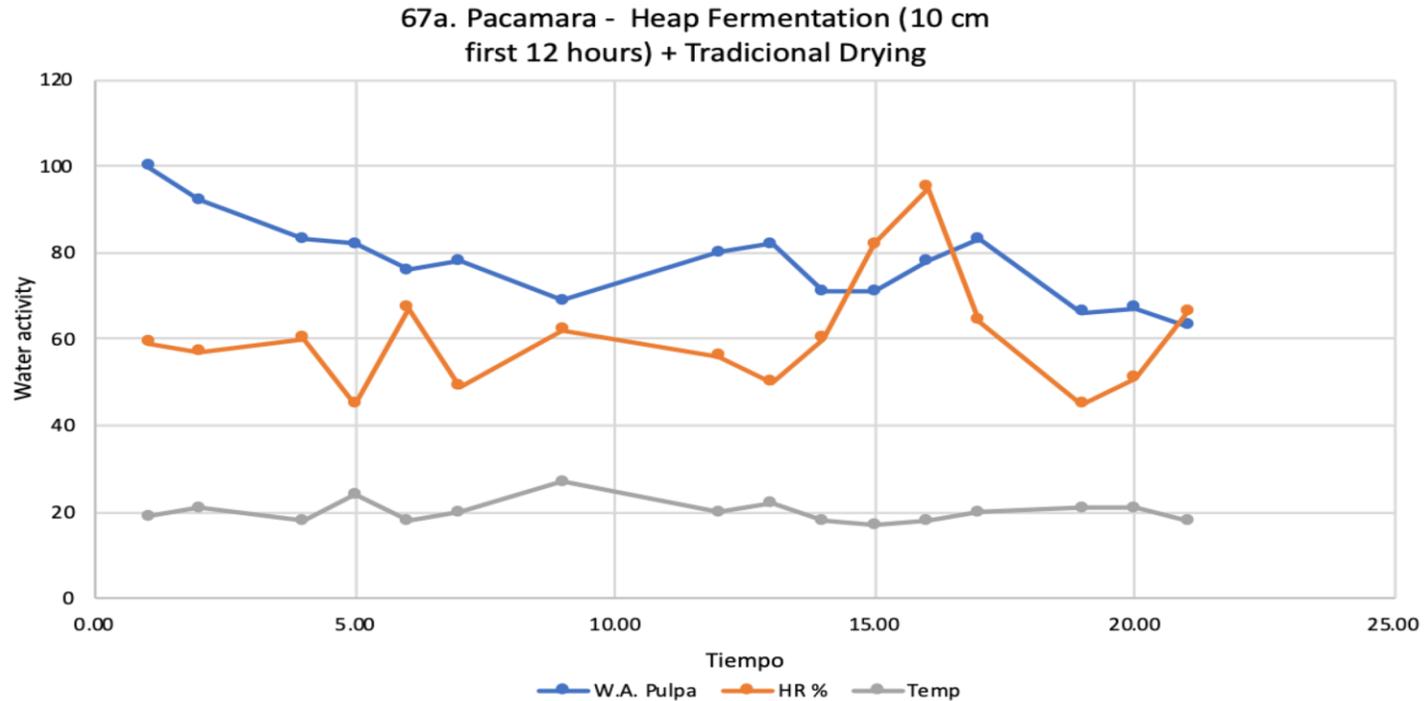


Calidad y Proceso en Beneficio Humedo

Variety	Process
<ul style="list-style-type: none">• TYPICA citric like lemon with floral notes and sweet smooth lingering aftertaste.• GEISHA Floral like Jasmin, Fruits like Apricott, melon, mild acidity, rich, smooth, and some creamy aftertaste.• YELLOW CATUAI Bright Acidity, clean, and sweet aftertaste. Sweetness of Catuai beans is directly influenced by good fertilization. Specifically the application of organic compost.	<ul style="list-style-type: none">• Full Wash: Clean Cup• K72: Lingering finish, ^{BRIGHT} sharp acidity• Orange Honey: Mild acidity, full body, sweetness.• Naturals: Fruity, full body, mild acidity, complex coffee. Floral, full body, mild acidity.



Quality and Experimenting with Naturals



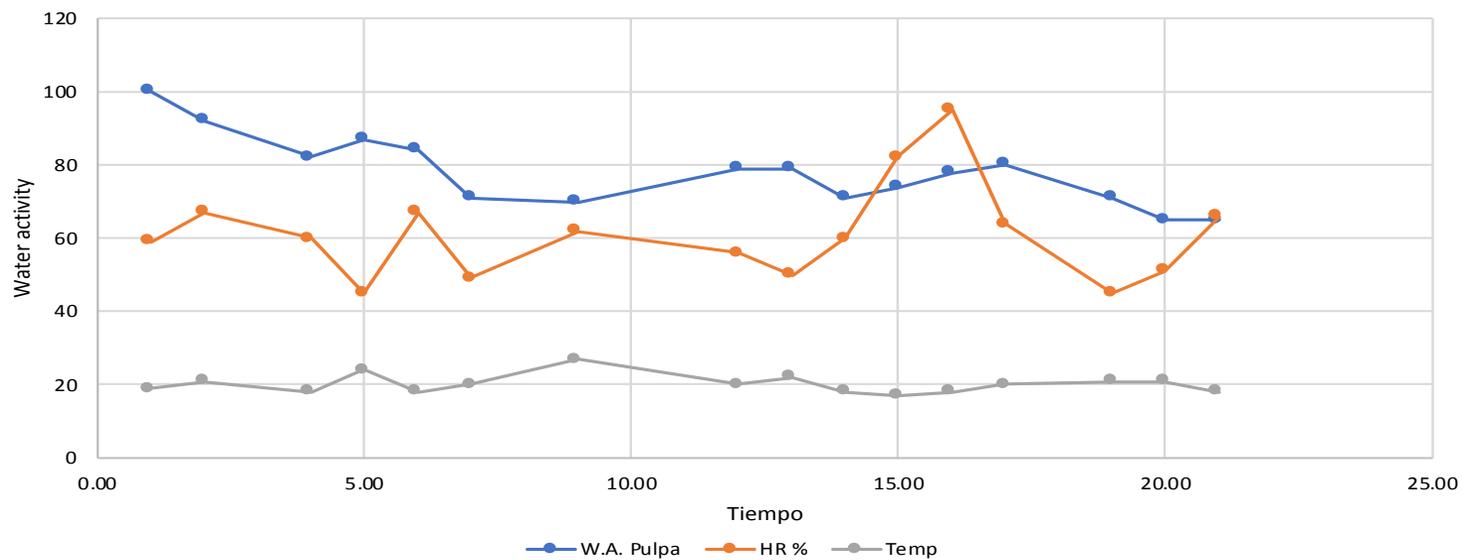
12 kg/m²

*Cup characteristics: Mokka, linger aftertaste, intense flavor.



Quality and Experimenting with Naturals

67b.Pacamara Yeast
Fermentation + Traditional Drying



* Cup characteristics: Tropical fruits, caramel

12 kg/m²



Marketing and Direct Trade



Ganadores copa Excelencia por 5 años consecutivos

Subasta privada desde 2010



Marketing and Direct Trade



Mas de 20 clients in USA, Europa Asia, Oceania todos los años.



Tendencias de mercado

“Drink great coffee, help to develop a community”

19

- Comercio Directo
- Millenials
- Cambio climatico
- Tecnologia
- Social media
- Plataformas electronicas para subastas
- Plataformas electronicas para garantizar calidad en taza y la forma como fue producido el café
- Covid-19
- Consumo en casa
- Experiencia de sabores con historia sostenible detras del café

CAFES ESPECIALES





GRACIAS

ANABELLA MENESES
MSc. Agricultura Ecologica
QGrader
QProcessing Expert



CONGRESO
VIRTUAL

20
20

DE LA
CAFICULTURA

UNIDOS HACIA UN

FUTURO
COMPE
TITIVO

Y SOSTENIBLE PARA
NUESTRO CAFÉ



Joel Shuler

Especialista en procesamiento – Coffee Quality Institute

Propietario: Little City Coffee Roasters, Austin, Texas

Casa Brasil Coffees, Austin, Texas



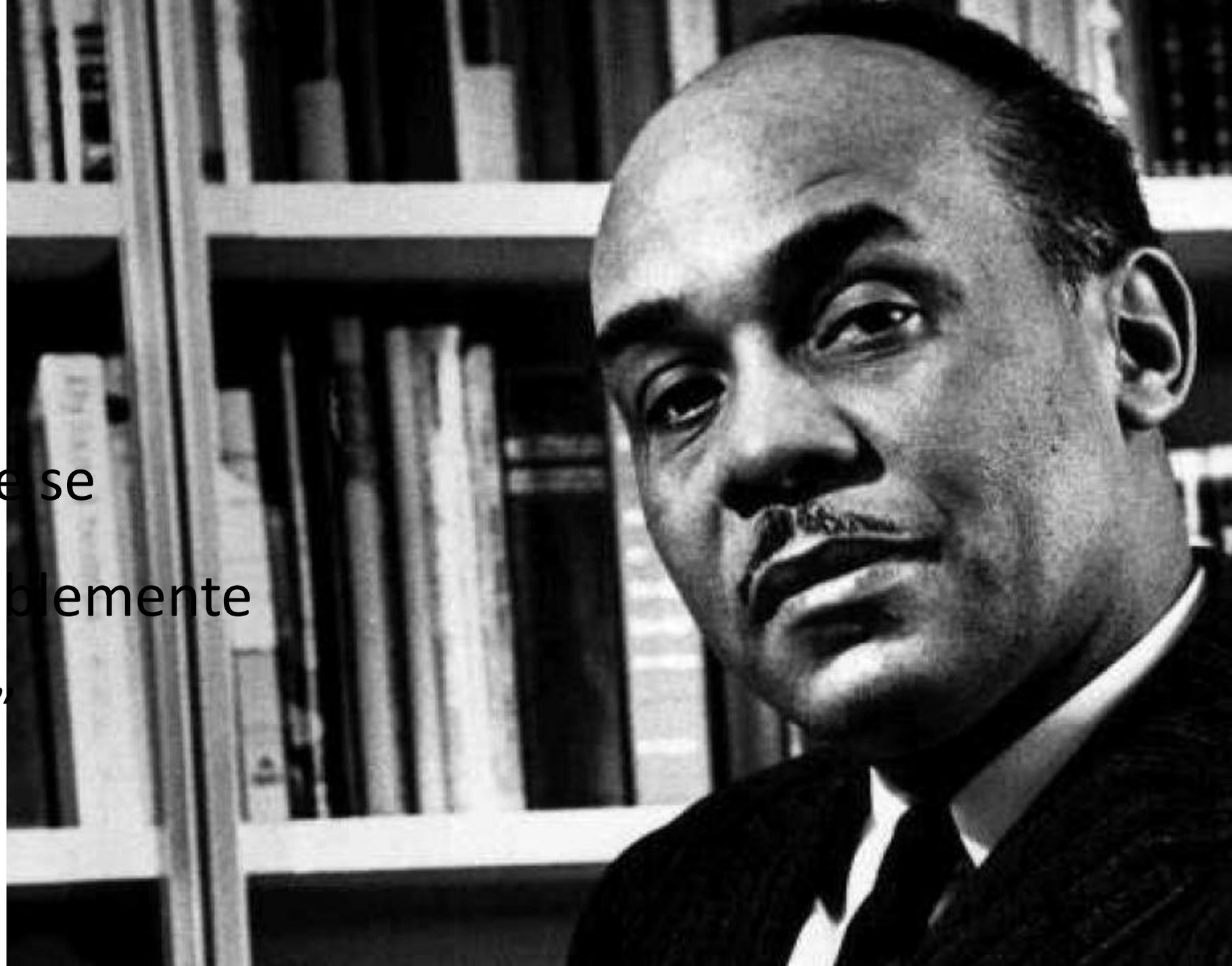


Una breve historia

Genética y Procesamiento

Ralph Ellison

“Si no sabe dónde se
encuentra, probablemente
no sepa quién es”





En el café, históricamente hemos trabajado con genética limitada, tanto por la forma en que la planta se abrió camino alrededor del mundo, como por el desarrollo de cultivares productivos y resistentes a nivel de país.



The Historic Distribution of *Coffea arabica*

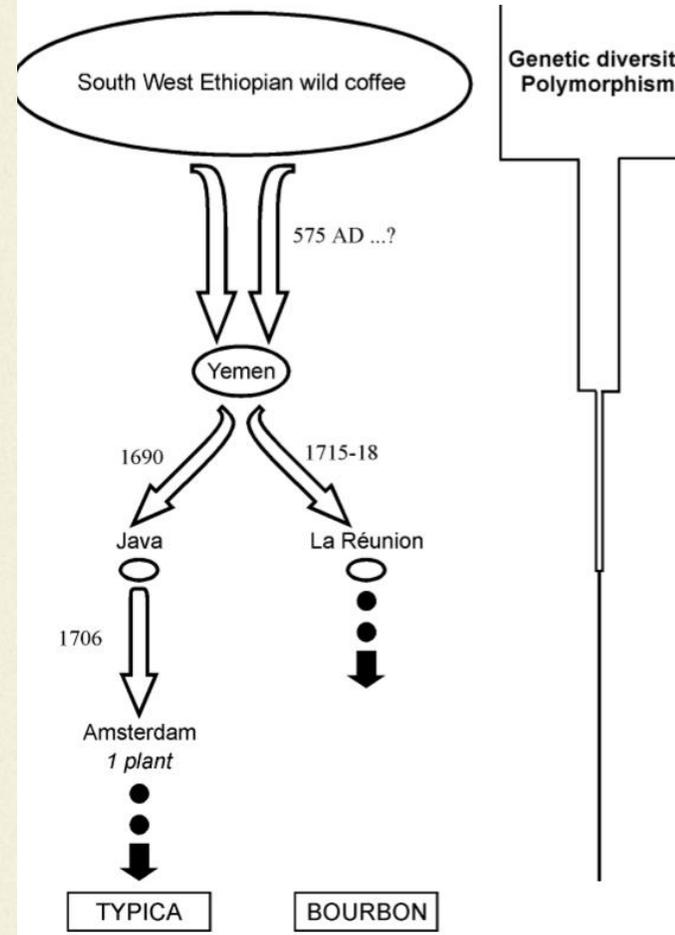


References

- Escobar, Fulvio & Sandoj, Vincenzo. 2000. Coffee: A Celebration of Diversity. Jalisco, Philippe. 1983. The Coffees Produced Throughout the World.
- Kiro, Gerald Y. 2003. A Cup of Aloha
- Licoiler A, Basas P, Charrier A, Tchakaloff T.N & Noiset M. 2009. Unraveling the origin of *Coffea arabica* 'Bourbon points' from La Réunion: A historical and scientific perspective.
- McCoy, Elie & Walker, John F. 1988. Coffee and Tea.
- Pendlegrast, Mark. 2010. Uncommon Grounds: The History of Coffee and How It Transformed our World.
- Steiger D, Nagel C, Moore P, Morden C, Ogeard R & Ming R. 2008. AFLP analysis of genetic diversity within & among *Coffea arabica* cultivars.
- Ukers, William. 1922. All About Coffee.
- Waltman, Frederick L. 1966. Coffee: Botany, Cultivation, and Utilization.

About the Map

Coffea arabica has a complex history of distribution around the tropics. It is a history wrought with politics, religion, colonialism, passion, commerce, and everything in between. This map represents the most accurate collection of resources available at this time on the topic. Some tales of dispersion have been romanticized to the point of being legends, or are simply undocumented. These transports that are less exact have been delineated by dotted lines. Other coffee travels are well-known and have many sources to corroborate the events, and are represented by solid lines.

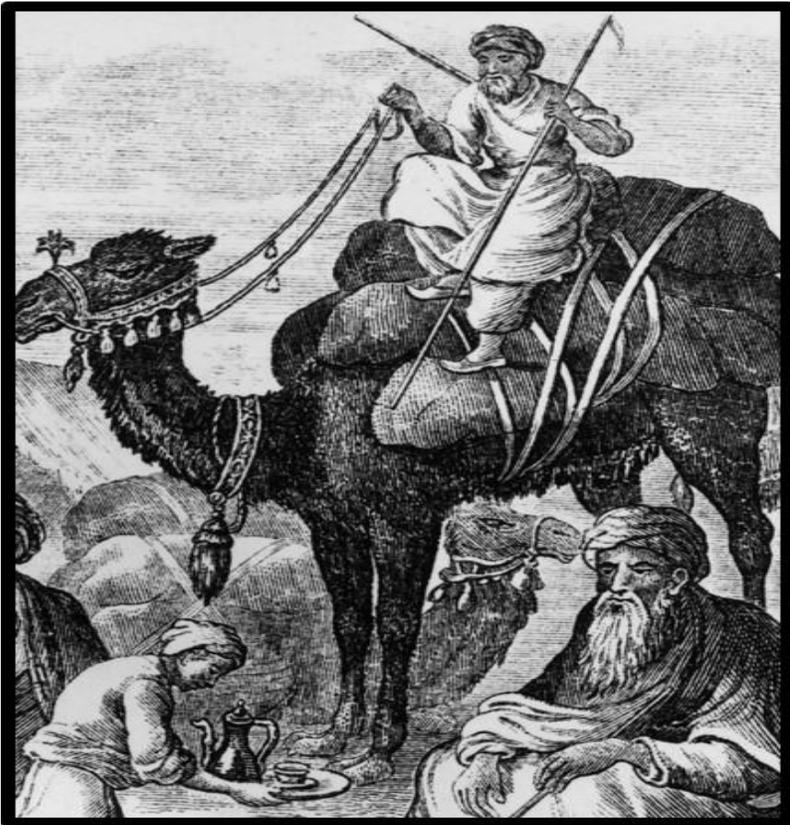


Anthony et al. (2002)



Eventos importantes redujeron la diversidad del café Arábica a medida que avanzaba por todo el mundo. Los estudios científicos han confirmado estos eventos: Etiopía a Yemen, Yemen a Java e Isla Borbón, Java a Amsterdam





1. Naturales (500? – 1850's)



2. Lavados (1850's– 2000's)



3. Enfoque en el Sabor (2000's - presente)

Las 3 olas del procesamiento del café



Concepto del Dr. Mario Fernandez



El presente y las nuevas oportunidades





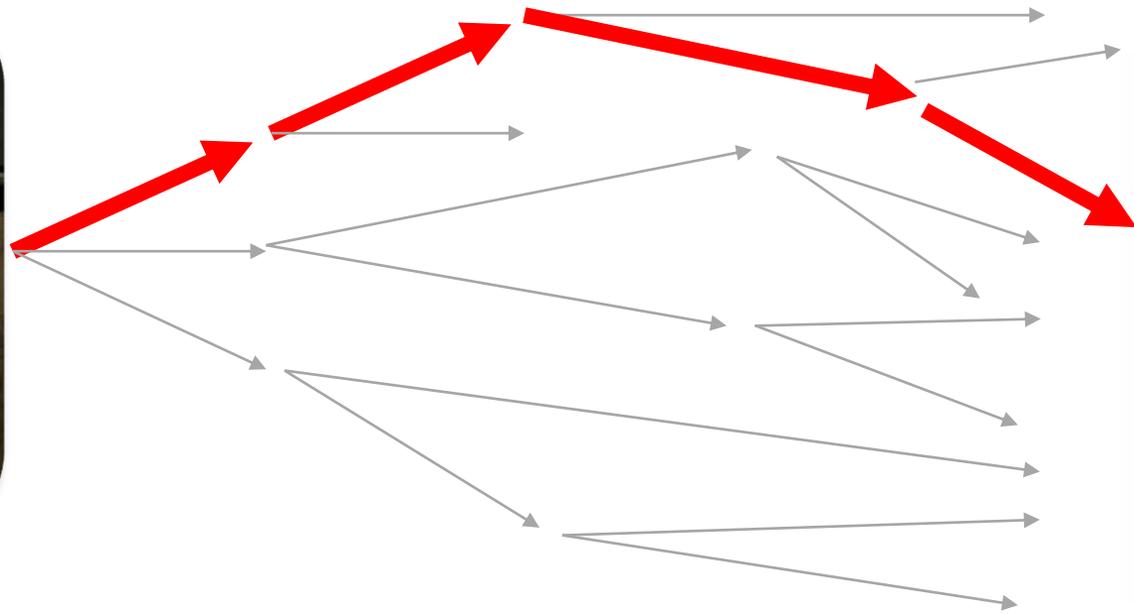
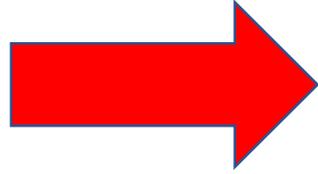
¿Cómo?

Entonces, ¿cómo llegamos allí? ¿Cómo lo hacemos realidad?



- Respeta el café. Respeta tu café.
 - Si no respeta su propio producto, ¿por qué otros lo respetarán?
- Nadie debería conocer su producto mejor que usted.







Joel Shuler

jshuler@coffeeinstitute.org

