

EL SALVADOR

MARIA ELENA OCHOA, PACAMARA

PRODUCĂTOR

Maria Elena Ochoa
Divina Providencia

REGIUNE

Talquezalar,
San José,
Alotepec-Metapán

ALTITUDINE

1300 m

PROCESARE

Honey

SOI

Pacamara

CULES

Noiembrie 2018
Februarie 2019

**Citrice dulci * Piersici * Lavandă * Mușețel
Migdale * Fistic * Cremă de zahăr ars
Aciditate vibrantă**

Cunoscută sub denumirea de „țara vulcanilor”, El Salvador este cea mai mică țară din America Centrală. Se spune adesea că factorul declanșator a fost susținerea competiției Cup of Excellence în El Salvador în anul 2003. Acest eveniment a adus cu sine începutul noului „val” de interes pentru cafeaua provenită din această origine, punând sub reflector pentru prima dată unele dintre soiurile speciale pe care fermierii le cresc și procesează individual în această țară. Unul dintre aceste soiuri este Pacamara, un soi hibrid între soiurile Pacas și Maragogype, ambele din linia Bourbon-Typica de cafea arabica. Recolta nu este abundentă la acest soi sensibil la rugină, dar calitatea este excepțională, doar soiurile Geisha fiind mai complexe.

Maria Elena Ochoa deține o fermă de 10 hectare numită Divina Providencia, unde crește atât soiurile Pacas cât și Pacamara. Odată coaptă, cafeaua este culeasă, aleasă și fermentată timp de 10 ore, apoi spălată de trei sau patru ori, după care este așezată pe paturi africane timp de 8-15 zile.

Acest microlot ne-a încântat de la prima picătură cu o varietate de fructe, de la citrice dulci la piersici, de nuanțe florale și fistic.