

# EL SALVADOR

## Las Delicias



03-22-16

ФЕРМА: LAS DELICIAS

ФЕРМЕР: MAURICIO ESCALON

**Країна:** El Salvador  
**Регіон:** Santa Ana  
**Різновид:** Bourbon  
**Висота:** 1900 м.н.р.м.

**Урожай:** 2021-2022  
**Збір врожаю:** грудень - березень  
**Метод обробки:** Honey  
**Оцінка:** 84,25

**Дескриптори:** Курага, інжир, слива та шоколад

### ПРО ФЕРМЕРА

Mauricio Escalon народився в родині виробників кави, яка почала свою кавову історію в третій чверті 1800-х років. У 1870-х роках його прадід, Педро Хосе Ескалон, почав обробляти плантацію в Santa Ana. Пізніше він заснував El Molino (Млин) - перше промислове підприємство з переробки кави в Сальвадорі. Наприкінці 20-го століття сімейний бізнес переживав важкі часи через цінову кризу. Однак із залученням Маурісіо він отримав друге дихання. У 2003 році було створено Cafescal зі стратегією слідування філософії спешлті. Назва компанії означає "Cafes Escalon Calderon", де Calderon — прізвище матері Маурісіо.

Зараз сімейний бізнес налічує 10 ферм і 2 млини. Маурісіо є керуючим директором експортної компанії Cafescal specialty Coffee. Він відповідає за адміністрування та управління сільськогосподарськими процесами. Пристрасть до кави зіграла ключову роль у його житті, адже попри вчений ступінь з архітектури та досвід роботи у сфері суспільного будівництва, усе ж повернула Маурісіо до сімейного бізнесу.

Кава на Finca Las Delicias культивується з 1950-х років, а з 2014 року ферма площею 37 га перейшла в управління Cafescal. Каву тут вирощують в тіні інгасів і кипарисів.



Лоти від Las Delicias були серед переможців Cup of Excellence у 2003, 2015, 2016, 2017, 2018 та 2019 роках.

### ОБРОБКА HONEY

Після збору кавові ягоди переміщують на станцію митої обробки де їх очищують від зовнішньої шкірки і депульпатором відокремлюють частину м'якоти від зерна.

Ділі зерно сушать на африканських ліжках під сонцем до тих пір, поки вологість не досягне 12%. Це може тривати 15-30 днів, залежно від кліматичних умов на момент обробки та різновиду. Кава ферментується і висушується з залишками клейковини золотистого кольору, схожого на мед. Звідси і назва методу.

Після цього зерно зберігається в мішках протягом одного-двох місяців, а перед відправкою на експорт очищається за допомогою халлера.