

EL SALVADOR SHG



El Salvador Caffè Arabica



Fioritura principale: feb-mag



Raccolto principale: ott-mar



In El Salvador, 165.000 ettari sono dedicati alla produzione di caffè, quasi il 12% della terra arabile della nazione. La maggior parte delle piantagioni si trova nelle aree occidentali e centrali di Santa Ana, Ahuachapan, Sonsonate e La Libertad.

Le proprietà naturali del suolo e le condizioni climatiche, oltre alla competenza del popolo salvadoregno, rendono la produzione di caffè di alta qualità un'arte magistrale, profondamente incarnata nella cultura del Paese.

Classificazione

Il caffè viene classificato a seconda delle altitudini di provenienza: i chicchi vengono coltivati da 500 ad oltre 1500 m. Quando esportato in Europa, il caffè è caratterizzato dalla dicitura European Preparation (EP), di qualità superiore a quello per gli Stati Uniti.

El Salvador SHG EP

Chicchi piatti, di aspetto lucido, colore bluastro/verdastro e con crivello superiore al 17. Il caffè viene coltivato al 100% all'ombra.

In tazza, il caffè presenta un buon corpo e una buona acidità. SHG significa "strictly high grown" e indica che le piantagioni si trovano oltre i 1500 m. Lo SHG è un caffè interessante per la sua dolcezza, corposità e acidità bilanciate, adatto per le miscele (specialmente con un buon Santos).