



SAN JOSÉ IXTEPEC - CHIAPAS

Origen	Agricultor	Variedad	Proceso	Perfil Sensorial	Pts. Taza
SAN JOSÉ IXTEPEC	NERI ORTIZ PEREZ	Bourbon	Natural	Aroma: Floral, fresa, chocolate Gusto: Frutos rojos, Bayas Cuerpo: Redondo, persistente Acidez: Media, vinosa	86

San José Ixtepec es un ejido que se encuentra a una altitud de 1.600 metros sobre el nivel del mar, con clima templado húmedo, condiciones ideales para el cultivo de café de alta calidad. Actualmente, San José Ixtepec sufre una grave escasez de mano de obra debido a que las nuevas generaciones están emigrando a Estados Unidos, abandonando los cafetales y poniendo en riesgo la continuidad de esta noble actividad.

Neri Ortiz de familia caficultora, es un pequeño productor y tostador de cafés especiales, apasionado de los procesos naturales. Colabora y apoya estrechamente con los pequeños caficultores de la zona en su día a día aportándoles asesoramiento en la tecnificación de sus cultivos.

Durante la recolección, compra las mejores cerezas seleccionadas, para posteriormente, en su pequeña parcela junto a su familia, realiza de manera cariñosa y meticulosa todo el proceso del beneficiado.

Para conseguir este excepcional Natural, dejó fermentar la cereza anaerómicamente en bolsas cerradas durante 3 días en un ambiente fresco y de baja temperatura, después dejó fermentar la cereza 2 días más en agua, realizando flotes para separar los granos defectuosos para posteriormente dejar secar las cerezas al sol en camas hasta que llegan a la humedad deseada, removiendo regularmente para garantizar un secado uniforme.

Con este proyecto **Neri Ortiz** pretende influir positivamente en la solución de esta condición adversa en la comunidad, capacitando a los productores en el uso de técnicas de cultivo sostenible para la producción de café de alta calidad, generando así empleos competitivos y arraigando a los productores en la comunidad.

