



JALTENANGO - CHIAPAS

Origen	Comunidad	Variedad	Proceso	Perfil Sensorial	Pts. Taza
JALTENANGO EL TRIUNFO		Bourbon, Typica, Caturra	Lavado	Aroma: Ciruela, avellana, chocolate. Gusto: Cítrico dulce, chocolate. Cuerpo: Redondo Acidez: Media	84

Café la Tribu, es un Red de cooperativas que trabajan de manera coordinada con un principal objetivo en común “ hacer de la Cafeticultura una forma digna de Progreso y Desarrollo para las familias que dependen de este cultivo en la Sierra Madre de Chiapas .

Dentro de esta Red, participan las Cooperativas de Café Fundadores, Reserva 1920 y Cafés Especiales SPR. En su conjunto agrupan a 539 familias campesinas con una capacidad de producción de unos 23,240 Qq en 1,907 hectáreas. Trabajan sus cultivos en armonía con la madre naturaleza, bajo el sistema de producción orgánica, con cafetales manejados bajo sombra diversificada.

Estas parcelases se encuentran (1.500 - 1.800 m.s.n.m) dentro de la zona de amortiguamiento de un Área Natural Protegida (ANP) Reserva de la Biosfera El Triunfo. Entre montañas tapizadas de un bosque cubierto de niebla se oye el canto del quetzal, ave sagrada para los aztecas y los mayas. Este rincón del sureste del país es uno de los pocos lugares en donde se puede ver volar a este pájaro que inspiró el mito de la serpiente emplumada que tanto ha marcado la cultura del país. El quetzal (además del jaguar, ocelote, tapir y las miles de especies que dependen de estos ecosistemas) fue una pieza clave para que esta área, de casi 120 mil hectáreas, fuera declarada Reserva de la Biósfera en 1990. Gran parte de la riqueza natural se debe a la cantidad de agua que circula por la región. Las montañas llenas de árboles funcionan como una esponja que absorbe toda la humedad del Océano Pacífico, dando como resultado gran cantidad de niebla y lluvia.

Estas condiciones geográficas favorecen la producción de un café de gran calidad, com mayor rendimiento y mejores características en taza: acidez, aroma y cuerpo.

