SAN AGUSTÍN

Joyabaj

Guatemala
Región: Joyabaj – Quiché
Cooperativa: FECCEG (Federacion Comercializadora de Café Especial de Guatemala)
Varietal: Catuaí – Caturra – Bourbon
Altitud: 1.550 msnm
Proceso: Honey
Notas: Destaca su fragancia enzimática frutal, con notas de fruta tropical que recuerdan a un mango, fruta deshidratada y frutos rojos, además de chocolate; es un café dulce, complejo y completo, con acidez suave y buen cuerpo.

Joyabaj: Un municipio con una rica historia y cultura en Guatemala

Joyabaj es un municipio en Guatemala con una rica historia y cultura. Su nombre, según el Popol Vuh, se refiere al "lugar entre piedras" en idioma K'iche', y según otra versión, significa "piedra de talco". El idioma predominante en el municipio es el K'iche', hablado por el 88.6% de la población, seguido del español. La población indígena también habla idiomas como Quiché y Cakchiquel.

En Joyabaj, las creencias y prácticas religiosas ancestrales mayas tienen una fuerte presencia y conexiones prehispánicas. La cultura y el folklore son muy apreciados por turistas nacionales e internacionales debido a la singularidad de los trajes típicos y las tradiciones que caracterizan a cada municipio como único y que son respetadas y valoradas como una gran riqueza.

El municipio es rico en valles, montañas y nacimientos de agua, lo que genera un clima fresco. Esto también afecta al tipo de café que se cultiva en la zona y su calidad depende de los suelos y el clima. El Beneficio Húmedo Joyabaj está ubicado en una zona central y accesible a los servicios necesarios para su operación. En su primer año de funcionamiento, en 2021, procesó 5,000 quintales de café pergamino de enero a abril y busca mejorar y ampliar su capacidad de producción. Además, también busca brindar asesoría técnica y acompañamiento a las comunidades de productores para cultivos orgánicos de buen rendimiento y ampliar las áreas de producción.

Proceso de elaboración del café en el Beneficio Húmedo Joyabaj

Una vez terminado el proceso de secado, el café pergamino es almacenado para ser sometido a un proceso de tostado y molienda. El proceso de tostado es importante ya que ayuda a dar sabor y aroma al café, y se realiza en una tostadora específica para café. Durante el proceso de molienda, el café es convertido en polvo fino para su preparación y consumo.

Una vez terminado el procesamiento, el café está listo para ser empaquetado y enviado a los compradores o a las tiendas. Es importante mencionar que el proceso de selección y clasificación es clave para obtener un producto de alta calidad, ya que granos defectuosos pueden afectar el sabor y aroma final del café.

En resumen, el procesamiento del café en Joyabaj incluye varios pasos críticos que son vitales para obtener un producto final de alta calidad, estos pasos son: la cosecha, la recolección y la selección de los granos de café son realizadas por los miembros de la familia de cada productor, seguido de la limpieza, fermentación, despulpado, secado, tostado y molienda. El control de cada paso es importante para asegurar la calidad del producto final.