



Ethichub

2023 GREEN COFFEE HARVEST



Impacto Social – Biodiversidad Positiva

Descubre los cafés de nuestros amigos caficultores de:

México



Connecting people, Harvesting wealth

E-mail: impacto@ethichub.com

Ethichub.com



ORIGEN MÉXICO (CHIAPAS)

Orígen	Agricultor	Variedad	Saco	Perfil Sensorial	SCA
Chiapas	Tacaná Suprema	Bourbon, Costa Rica, Typica, Caturra, Catimor	46kgs	Aroma: Cítrico, Lima Gusto: Hierbas frescas, Chocolate Cuerpo: Sedoso Acidez: Brillante	84
Salchiji, Chiapas	Noe Velázquez & Juana Angel	Bourbon AGOTADO	46kgs	Aroma: Fruta madura, Cereza Gusto: Caramelo, Chocolate blanco Cuerpo: Cremoso Acidez: Ligera	84
Pavencul, Chiapas	Gabino Pérez & Yolanda Velázquez	Bourbon	46kgs	Aroma: Uva, Avellana, Miel Gusto: Nuez, Vainilla Cuerpo: Seco Acidez: Media	84.5
Agua Caliente, Chiapas	Lázaro Morales & Apolonia Pérez	Typica, Catimor	46kgs	Aroma: Fruta de Hueso, Almendra Gusto: Panela, Avellana, Cacao Cuerpo: Cremoso Acidez: Suave	85
La Soledad, Chiapas	Mario Roblero & Hortencia Morales	Bourbon	46kgs	Aroma: Avellana, Especies dulces, clavo Gusto: Limón, Cereza, Arándanos Cuerpo: Cremoso, Sedoso Acidez: Cítrica	85.25
Pavencul, Chiapas	Juan Verdugo & María Morales	Bourbon, Caturra	46kgs	Aroma: Fresa, Dátil, Ciruela Gusto: Naranja, caramelo, chocolate Cuerpo: Sedoso Acidez: Vinosa	85.75
La Soledad, Chiapas	Domitilo Pérez & Lucila Santiz	Bourbon, Typica	46kgs	Aroma: Jazmín, Bergamota, Fresa Gusto: Floral, Mantequilla, Miel de Maple Cuerpo: Jugoso Acidez: Vinosa	86

[Return](#) ↻





Agricultores Comunidades Chiapas - Tacaná

Las Delicias, Chespal, Agua Caliente, Chanjalé, San Rafael Guatimoc, La Boquilla, La Soledad, Salchiji y Pavencul, son comunidades de pequeños agricultores que año tras año se esfuerzan en cultivar uno de los mejores cafés del mundo. El tamaño promedio de las fincas es de 1.5 hectáreas, en alturas entre 1600 y 2000 msnm, sembradas principalmente con Bourbon, Typica y Caturra, siempre cultivados bajo la sombra de árboles (Shade Grown). Las intensas lluvias y los ricos suelos volcánicos de la zona dan a los granos su particular cuerpo y agradable acidez, produciendo la excelente calidad característica de estos cafés de estricta altura.

Volcán Tacaná, Tapachula, Chiapas, México

El volcán Tacaná, con un pie en México y otro en Guatemala, es un gigante que alcanza los 4,090 msnm. rodeado de frondosas montañas y caudalosos ríos, es una zona mundialmente reconocida por la calidad de sus cafetales. Este paraíso tropical permite múltiples escenarios, desde la posibilidad de ver las nubes desde arriba, hasta alzar la vista y no ver el cielo por su densidad forestal.



Origen:
Soconusco, Chiapas

Lote:
Tacaná Suprema

Cosecha:
2022

Varietades:
Bourbon, Costa Rica, Typica, Caturra, Catimor

Altitud:
1600-2000 msnm

Proceso:
Lavado Suave

Secado:
Natural, sol y viento

Cultivo:
Sostenible, bajo sombra de árboles



Fragancia/Aroma: 7.75

Sabor: 7.5

Sabor residual: 7.5

Acidez: 7.75

Cuerpo: 7.75

Uniformidad: 10

Taza Limpia: 10

Balance: 8

Dulzor: 10

Puntaje Catador: 7.75

Puntaje final **84**

PERFIL SENSORIAL:

Aroma: Cítrico, Lima **Gusto:** Hierbas frescas, Chocolate
Cuerpo: Sedoso **Acidez:** Brillante

[Return](#) ↻



Agricultores: Noe Velázquez & Juana Ángel Díaz

Noé Velázquez a sus 45 años es de los productores activos más jóvenes de su comunidad, pero también de los más comprometidos con la calidad de su café.

Sus parcelas están ubicadas en las laderas del volcán Tacaná lo que le imprime una calidad y sabor especial que sumado a su gran trabajo dan como resultado un café único, lleno de amor y entrega a la tierra.

Comunidad: Salchijí, Tapachula, Chiapas, México

Salchijí es un pequeño poblado ubicado en la Sierra Madre de Chiapas, dentro de la región del Soconusco. Los agricultores del Grupo Salchijí que participan en EthicHub, viven entre montañas desde donde se aprecian paisajes de una belleza espectacular pero que se encuentran aislados de los centros de población y les dificulta el acceso a canales de comercialización directa para la venta de sus cosechas. Desde sus casas, tardan más de dos horas en llegar a la ciudad más cercana, a pesar de contar con caminos pavimentados. Cultivan en laderas escarpadas ubicadas a más de 1,500 metros sobre el nivel del mar, estas condiciones geográficas favorecen la producción de un café de gran calidad, con mayor rendimiento y mejores características en taza: acidez, aroma y cuerpo.



Origen:
Soconusco, Chiapas

Lote:
2022-MLT-0195

Cosecha:
2022

Variedad:
Bourbon

Altitud:
1.600 msnm

Proceso:
Lavado Suave

Secado:
Natural, sol y viento

Cultivo:
Sostenible, bajo sombra de árboles



Fragancia/Aroma: 7.75

Sabor: 7.5

Sabor residual: 7.5

Acidez: 7.75

Cuerpo: 7.75

Uniformidad: 10

Taza Limpia: 10

Balance: 8

Dulzor: 10

Puntaje Catador: 7.75

Puntaje final **84**

PERFIL SENSORIAL:

Aroma: Fruta madura, cereza

Gusto: Caramelo, chocolate blanco

Cuerpo: Cremoso **Acidez:** Ligera

[Return](#) ↻



Gabino Pérez & Yolanda Velázquez

Don Gabino de origen indígena mam, nacido en el ejido Pavencul, conserva la identidad de sus ancestros y la respeta con mucho orgullo.

Desde niño, Don Gabino comenzó a trabajar en cafetales de la zona y poco a poco fue comprando sus parcelas, hoy a sus casi 70 años tiene ya una experiencia de 55 años misma que transmite a sus hijos y miembros de la comunidad. Su influencia en la comunidad y en su familia ha sido muy importante ya que gracias a su ejemplo se han sumado muchos más productores a lo largo de este tiempo.

Comunidad: Pavencul, Tapachula, Chiapas, México

Dentro de la zona del Soconusco, enclavada en la Sierra Madre de Chiapas encontramos una de las comunidades más hermosas y alejadas de la Ciudad de Tapachula, municipio al que pertenece Pavencul cuya población es mayoritariamente de origen indígena de la etnia maya Mam.

Los cafetos se encuentran en una zona privilegiada, a una altura de alrededor de 1900 msnm, en las laderas de las montañas, en terrenos escarpados y a la sombra respetando la biodiversidad del entorno y sus suelos volcánicos agregan un valor especial a tan valiosos cultivos.



Origen:
Soconusco, Chiapas

Lote:
2022-MLT-0171

Cosecha:
2022

Variiedad:
Bourbon

Altitud:
1.900 msnm

Proceso:
Lavado Suave

Secado:
Natural, sol y viento

Cultivo:
Sostenible, bajo sombra de árboles



Fragancia/Aroma: 7.75

Sabor: 7.75

Sabor residual: 7.75

Acidez: 7.75

Cuerpo: 7.75

Uniformidad: 10

Taza Limpia: 10

Balance: 7.75

Dulzor: 10

Puntaje Catador: 8

Puntaje final **84.5**

PERFIL SENSORIAL:

Aroma: Uva, avellana, miel

Gusto: Nuez, vainilla

Cuerpo: Seco **Acidez:** Media

[Return](#) ↻



Agricultores: Lázaro Morales & Apolonia Pérez

Don Lázaro y Doña Apolonia son el pilar de una familia de caficultores, con gran experiencia y cuidado de sus cafetales, ambos han logrado transmitir ese amor y conocimiento a sus hijos.

Comunidad: Agua Caliente, Tapachula, Chiapas, México

La comunidad Agua Caliente se encuentra en la Sierra Madre de Chiapas en la hermosa zona del Soconusco, a una altitud aproximada de 1600 msnm, en las cabeceras de las cuencas de los ríos Coatán y Cahoacán, dentro del municipio de Tapachula. Conocida por sus aguas termales, que dan el nombre al Ejido, sus riquezas naturales y paisajes de ensueño. Los cafetales se encuentran dentro de una rica biodiversidad de cultivos, bajo la sombra lo que le aporta características especiales al café de la zona.



Origen:
Soconusco, Chiapas

Lote:
2022-MLT-0249

Cosecha:
2022

Variedad:
Typica, Catimor

Altitud:
1.600 msnm

Proceso:
Lavado Suave

Secado:
Natural, sol y viento

Cultivo:
Sostenible, bajo sombra de árboles



Fragancia/Aroma: 7.75

Sabor: 7.75

Sabor residual: 7.75

Acidez: 7.75

Cuerpo: 7.75

Uniformidad: 10

Taza Limpia: 10

Balance: 8

Dulzor: 10

Puntaje Catador: 8

Puntaje final **85**

PERFIL SENSORIAL:

Aroma: Fruta de hueso, almendra

Gusto: Panela, avellana, cacao

Cuerpo: Cremoso **Acidez:** Suave

[Return](#) ↻



Mario Roblero & Hortencia Morales

Don Mario y Doña Hortencia nacieron en Chiapas, crecieron rodeados de naturaleza, plantaciones de café que se unifican con la selva. Han aprendido todo sobre el café y su producción en armonía con el medioambiente, esto se refleja en sus cosechas, su dedicación rinde frutos y ahora podemos probar este maravilloso café.

Comunidad: La Soledad, Tapachula, Chiapas, México

La Soledad es un hermoso lugar escondido dentro de la majestuosidad de las montañas y la belleza de las nubes aproximadamente a 1700 msnm, para llegar es necesario cruzar ríos y subir caminando por estrechos senderos hasta llegar a este paraíso, rico en suelo volcánico, con un clima y vegetación ideales para obtener un café con sabor y calidades espectaculares.



Origen:
Soconusco, Chiapas

Lote:
2022-MLT-0144

Cosecha:
2022

Variedad:
Bourbon

Altitud:
1.700 msnm

Proceso:
Lavado Suave

Secado:
Natural, sol y viento

Cultivo:
Sostenible, bajo sombra de árboles



Fragancia/Aroma: 7.75

Sabor: 7.75

Sabor residual: 7.75

Acidez: 8

Cuerpo: 8

Uniformidad: 10

Taza Limpia: 10

Balance: 8

Dulzor: 10

Puntaje Catador: 8

Puntaje final **85.25**

PERFIL SENSORIAL:

Aroma: Avellana, especies dulces, clavo

Gusto: Limón, Cereza, Arándanos

Cuerpo: Cremoso, Sedoso **Acidez:** Cítrica

[Return](#) ↻



Juan Verdugo & María Morales

Don Juan, al igual que la gran mayoría de sus vecinos, nació y creció en una familia de pequeños caficultores que por generaciones han transmitido no solo el conocimiento sobre las actividades propias del cultivo sino también el amor y la pasión por el cuidado de sus cafetales. Hombre alegre y de trabajo, con 70 años de vida no pierde el entusiasmo por trabajar sus cafetales.

Comunidad: Pavencul, Tapachula, Chiapas, México

Dentro de la zona del Soconusco, enclavada en la Sierra Madre de Chiapas encontramos una de las comunidades más hermosas y alejadas de la Ciudad de Tapachula, municipio al que pertenece Pavencul cuya población es mayoritariamente de origen indígena de la etnia maya Mam.

Los cafetos se encuentran en una zona privilegiada, a una altura de alrededor de 1900 msnm, en las laderas de las montañas, en terrenos escarpados y a la sombra respetando la biodiversidad del entorno y sus suelos volcánicos agregan un valor especial a tan valiosos cultivos.



Origen:

Soconusco, Chiapas

Lote:

2022-MLT-0178

Cosecha:

2022

Variedad:

Bourbon, Caturra

Altitud:

1.900 msnm

Proceso:

Lavado Suave

Secado:

Natural, sol y viento

Cultivo:

Sostenible, bajo sombra de árboles



Fragancia/Aroma: 7.75

Sabor: 8

Sabor residual: 7.75

Acidez: 8

Cuerpo: 8

Uniformidad: 10

Taza Limpia: 10

Balance: 8

Dulzor: 10

Puntaje Catador: 8

Puntaje final **85.75**

PERFIL SENSORIAL:

Aroma: Fresa, dátil, ciruela

Gusto: Naranja, caramelo, chocolate

Cuerpo: Sedoso **Acidez:** Vinosa

[Return](#) ↻



Agricultores: Domitilo Pérez & Lucila Santi

Domitilo Pérez es un pequeño caficultor en una de las comunidades más hermosas y alejadas de las montañas de la Sierra Madre de Chiapas, La Soledad. Él ha sabido aprovechar las bondades que la naturaleza ofrece en esa zona, ricos suelos volcánicos, abundante vegetación, buen clima y una altitud privilegiada a 1700 metros que a pesar de las condiciones tan difíciles de su terreno, en las laderas de las montañas, cada año obtiene cosechas de café de increíble sabor y calidad excepcional.

Comunidad: La Soledad, Tapachula, Chiapas, México

Los agricultores del Grupo La Soledad que participan en EthicHub, viven en las montañas entre hermosos paisajes y al mismo tiempo inaccesibles para los vehículos ya que no cuentan con caminos, por lo que sus insumos los tienen que subir caminando alrededor de dos horas desde el poblado más cercano y de la misma forma tienen que bajar sus cosechas caminando o valiéndose de animales de carga hasta el punto donde existe camino para desde ahí transportarse hasta Tapachula lo que les toma por lo menos dos horas más, todo esto hace imposible que tengan acceso a canales de comercialización directa para la venta de sus cosechas. Por otro lado, estas condiciones geográficas favorecen la producción de un café de gran calidad, con mayor rendimiento y mejores características en taza: acidez, aroma y cuerpo.



Origen:
Soconusco, Chiapas

Lote:
2022-MLT-0155

Cosecha:
2022

Varietal:
Bourbon, Typica

Altitud:
1.700 msnm

Proceso:
Lavado Suave

Secado:
Natural, sol y viento

Cultivo:
Sostenible, bajo sombra de árboles



Fragancia/Aroma:	8.25
Sabor:	8.5
Sabor residual:	8.5
Acidez:	7.75
Cuerpo:	7.75
Uniformidad:	10
Taza Limpia:	10
Balance:	8
Dulzor:	10
Puntaje Catador:	8
Puntaje final	86

PERFIL SENSORIAL:

Aroma: Jazmín, Bergamota, Fresa
Gusto: Floral, Mantequilla, Miel de Maple
Cuerpo: Jugoso **Acidez:** Vinosa

[Return](#) ↻



Ethichub

Connecting people
Harvesting wealth

Impacto Social – Biodiversidad Positiva

Café sostenible de impacto, cultivado bajo sombra.

La mitad del beneficio neto de su compra va directamente a los agricultores que lo han producido.

Colaborando en su desarrollo socio económico y medioambiental, valorando el gran trabajo realizado por aquellos que generalmente son el eslabón más débil de la cadena de suministro.

En línea con los estándares de sostenibilidad social, económica y medioambiental según especificaciones descritas en el Certificado Ethichub.

1 min. video sobre [Ethichub](#)

[Return](#) ↻



Connecting people, Harvesting wealth

E-mail: impacto@ethichub.com
ethichub.com