

MUNDO NUCCOFFEE

KADE DESCOBRE O BRASIL

Torrefadora polonesa agora compra diretamente dos produtores



Cafeterias gourmet na Polônia oferecem os cafés da Kade.

A NUCCOFFEE ganhou mais um parceiro, a torrefadora polonesa Kade. Foi durante a Conferência da Speciality Coffee Association of Europe (SCAE) de 2008, realizada em Copenhague, na Dinamarca, que a torrefadora descobriu uma porta de entrada para o café brasileiro; e os produtores do Brasil, um novo mercado.

A Kade já conhecia o produto nacional, mas, por falta de opção, adquiria o grão por meio de empresas alemãs – essas, por sua vez, é que importavam o café do Brasil. Essa complexa transação só mudou quando a Kade entrou na plataforma NUCCOFFEE, descobrindo um relacionamento direto e transparente com os produtores brasileiros, e mais opções.



O presidente da Kade, Sr. Klimont, visita fazendas de café no Brasil durante o NUCCOFFEE Trip to Origin.

A convite da NUCCOFFEE, a Kade participou do projeto Trip to Origin, para conhecer de perto algumas fazendas produtivas brasileiras em Minas Gerais e a cidade de Santos, onde está o porto de escoamento da produção nacional do grão arábica. Representantes da torrefadora polonesa visitaram fazendas em Araguari, Patrocínio, Monte Carmelo e outras cidades mineiras.

Para Daniel Friedlander, gerente de Marketing do programa, “a maior surpresa deles é que não imaginavam que o Brasil pudesse ter tanto potencial para qualidade no café. Eles tinham uma visão diferente do País e nós conseguimos mudar isso. Pudemos perceber que gostaram do que viram porque tiveram uma reação espontânea e imediata.”

Além de consolidar o relacionamento com os compradores internacionais, a NUCCOFFEE espera fazê-los ter a dimensão da qualidade, variedades e particularidades do café brasileiro. “O grande equity da NUCCOFFEE é conectar uma ponta da cadeia à outra e criar, ainda, condição para o produtor ter o reconhecimento da sua individualidade”. O café sai da fazenda diretamente para as mãos do comprador, o que favorece um relacionamento mais pessoal. O programa ainda garante, além da rastreabilidade do grão, o perfil dos cafés e produtores brasileiros de cada região.

Após a visita, a Kade já fez sua primeira aquisição de grãos verdes do Cerrado e Sul de Minas Gerais. Os quatro produtores que forneceram os grãos foram Danilo Barbosa, Donizete José Pereira, José Antônio Padial e Sérgio Cotrim

D'Alessandro. Todos com cafés de notas acima de 80 na classificação da Specialty Coffee Association of America (SCAA).

UM NOVO MERCADO

Na Polônia, cerca de 75% do café consumido é robusta. Mas o café especial teve um boom recentemente e vem aumentando 12% ao ano, principalmente por meio da rede HoReCa (hotéis, restaurantes e cafeterias), abastecida por torrefadoras como a Kade, uma das principais do país.

Além do blend próprio e opções customizadas, a torrefadora oferece alguns single origins, como Nepal, Cabo Verde, Iêmen e o exótico Kopi Luwak. Eles promovem a profissionalização do barista, com uma academia própria, e também redistribuem o grão verde para torrefadoras menores do país. Para Daniel, "A Kade promove a cultura do café especial na Polônia".

Mais informações: www.kade.pl

CAFÉ E CULTURA CAFÉ E VINHO

Semelhanças na produção e apreciação dos dois produtos

O universo do vinho gourmet permite inúmeras comparações com o do café especial. Fala-se em safras especiais, diferentes regiões produtoras, terroir, espécies distintas e tecnologias de beneficiamento para ambos os produtos.

Assim como a uva cultivada – branca ou tinta – e a variedade chardonnay, cabernet sauvignon, carménère, que passam por diferentes processos de vinificação, o café possui duas espécies comercializadas, robusta e arábica, e variedades distintas, como catuaí, bourbon, icatu, conillon, que também passam por beneficiamento diverso. Se para o vinho falamos em assemblege ou cru, no café diz-se blend ou single origin.

Do fruto à mesa, podem ser percebidas muitas semelhanças. O café deve ser colhido na sua maturação plena, assim como a uva na videira. A uva tinta, que inicia a vinificação com casca e semente e resulta em uma bebida com mais corpo, tanino, doçura e coloração, pode ser comparada ao café natural, que é seco ao sol, igualmente com a casca envolvendo o grão, o que gera um café mais doce e encorpado.

Já a uva branca, que tem as cascas e sementes retiradas após a colheita, antes da fermentação, assemelha-se ao café cereja descascado, que também tem a casca, que envolve o grão, retirada antes desse processo.

O café lavado, por sua vez, passa pelo processo de retirada da mucilagem e, tal qual o espumante, têm como uma das características a presença marcante da acidez. E os vinhos de sobremesa, mais adocicados, são feitos a partir de uvas supermaduras que concentram mais açúcar, assim como os cafés naturais conhecidos como late harvest, de colheita tardia, que resulta em grãos naturalmente doces.

Na hora de apreciar as bebidas, as similaridades continuam: o tanino do vinho aparece na adstringência do café; e o buquê de um está para o aroma do outro. O especialista daquele já é bem conhecido, o sommelier, e o deste, é o nosso barista, ambos responsáveis pelo serviço correto do produto final ao cliente.

CURIOSIDADE

O café na Arábia, seu berço de origem, era *qahwah*, o que na língua deles significava o próprio vinho. A bebida então ganhou o mundo como vinho da Arábia e só mais tarde transformou-se em *qahveh*, já mais próximo do familiar café.



FOTO ROBERTO SEBACAFÉ EDITORA

CAFÉ

ADSTRINGENTE
AGRESSIVO
AROMA
BALANCEADO
BARISTA
BENEFICIAMENTO
BLEND
CEREJA DESCASCADO
DEFEITUOSO
DESPOLPADO OU LAVADO
ESPECIAL
LIMPO
NATURAL
RESIDUAL PROLONGADO
SINGLE ORIGIN
TORRA
VELHO/AMARGO

VINHO

TÂNICO
ACIDEZ VOLÁTIL
BUQUÊ
AUSTERO
SOMMELIER
VINIFICAÇÃO
ASSEMBLAGE
BRANCO
BOUCHONNÉ
ESPUMANTE
RESERVA
CURTO
TINTO
RESIDUAL LONGO
CRU
FERMENTAÇÃO
OXIDADO/MADEIRIZADO

CAFÉ NO BRASIL

INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

Depois de queijos, vinhos e a champanhe, é a vez do café especial

O café do Cerrado Mineiro foi o primeiro do Brasil a obter a certificação de Indicação Geográfica da sua microrregião (2005). O selo demarca, principalmente, o terroir do café produzido naquela localidade, sob as condições geográficas e climáticas típicas, criando uma identidade para um produto específico. O Conselho das Associações dos Cafeicultores do Cerrado (Caccer) reúne 55 municípios, e tornou-se referência para as demais regiões produtoras de cafés de qualidade do Brasil.

Hoje, a região produtora da Serra da Mantiqueira, também no Estado de Minas Gerais, está buscando seu reconhecimento geográfico junto ao órgão responsável, o Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI), por meio da Associação dos Produtores de Café da Mantiqueira (Aprocam). Serão 23 municípios certificados.



FOTO IVAN PADOVAN/CAFÉ EDITORA

A demarcação, além de garantir a origem do produto, confere-lhe identidade própria para que suas características e qualidades possam ser vinculadas essencialmente àquela origem. Para o produtor, os benefícios são muitos. Além de aumentar o valor agregado do produto e preservar suas particularidades, facilita o acesso a novos mercados. E tanto o comprador e torrefador quanto o consumidor ganham um vínculo de confiança com o produto certificado.

COMO FUNCIONA

São duas as modalidades de Indicação Geográfica. A Indicação de Procedência – que o Caccer já possui – demarca a Região do Cerrado Mineiro como produtora do café do Cerrado, sob determinadas características naturais e produtivas. Já a Denominação de Origem certifica as características recorrentes e o padrão de qualidade do produto final ali obtido. Essa segunda etapa é o próximo passo a ser conquistado pelos produtores da região, e que trará ainda mais valor ao produto.

CAFÉ NO MUNDO

COFFEE FEST SEATTLE

NUCOFFEE estará presente em encontro de negócios nos Estados Unidos

O Coffee Fest Seattle será realizado de 25 a 27 de setembro, no Estado norte-americano de Washington. Com foco no café gourmet, mas também na indústria de bebidas alternativas, como chás especiais, a feira é considerada um dos principais eventos do setor no calendário americano. Voltado para coffee shops e torrefadores, terá mais de 6.000 participantes prospectando negócios. E, pela primeira vez, a NUCOFFEE estará presente como patrocinadora do jantar de abertura.

Segundo Roberta Armentano, gerente de Operações e Vendas da NUCOFFEE, é uma oportunidade para explicar como funciona o programa: “Nós queremos mostrar o nosso trabalho e fazer contato com novos torrefadores para criar mais parcerias com os produtores do Brasil. Cada torrefador busca determinadas características no café, então é preciso identificá-las e fazer um matching. Se o cliente nos pedir um café com notas de capim-limão, então vamos ver o que temos na Serra do Caparaó [região das Matas de Minas, ao Norte do Estado], para atendê-lo dentro da nossa diversidade”.

Além da exposição, ao longo do evento são promovidos seminários sobre o universo do café e campeonatos diversos, como o Aroma Challenge, que premiará os três melhores “narizes” na identificação de 36 diferentes aromas na bebida.

SERVIÇO

Coffee Fest Seattle

Local: 340 East Sunset Way Suite 201, Issaquah, WA 98027

Data: de 25 a 27 de setembro de 2009

Mais informações: www.coffeefest.com