



Uma iniciativa **syngenta**®

NEWSLETTER Nº 04 | JANEIRO DE 2010

WWW.NUCOFFEE.COM.BR

MUNDO NUCOFFEE

TRABALHO EM PROL DA QUALIDADE

NUCOFFEE promove educação de produtores e provadores para atender mercado comprador

O Brasil é o país que mais exporta café no mundo. Mas nem todos os compradores estão interessados só em quantidade, mas sim em alta qualidade. Por isso, é importante para os produtores brasileiros conhecer as necessidades especiais do mercado internacional.

Segundo o engenheiro agrônomo Flávio Meira Borém, professor da Universidade Federal de Lavras (UFLA) e pós-doutor em processamento de produtos agrícolas, “A qualidade é um conceito bastante amplo, que está relacionado a aspectos filosóficos – como a cultura orgânica, a região de origem, a característica familiar de agricultura, entre outros – e ao produto em si, perceptíveis visual e sensorialmente. Como temos vários mercados internacionais, a qualidade varia em função das preferências de cada mercado consumidor”.



Workshops NUCOFFEE: compartilhando conhecimento para aprimorar a qualidade no processamento.

FOTO DIVULGAÇÃO

Como exemplo, ele explica que os americanos valorizam uma bebida com corpo e acidez regulares. Já os japoneses apreciam uma bebida mais adocicada, encorpada e com notas características de chocolate.

Para compreender a linguagem do café especial e incentivar mais qualidade na produção, NUCOFFEE vem promovendo diversas atividades junto aos produtores.

WORKSHOPS

NUCOFFEE organiza workshops que visam a melhoria da qualidade desde a fase de produção até o processamento do café na pós-colheita. São organizadas duas reuniões anuais em cada uma das quatro macrorregiões do País – Cerrado Mineiro, Sul de Minas, Matas de Minas e Planalto da Bahia –, onde os produtores da plataforma recebem instruções técnicas de acordo com o momento da produção. No primeiro semestre, antes da colheita, são passados conhecimentos relacionados ao planejamento da estrutura de colheita e terreno.

No segundo semestre, durante o desenvolvimento da lavoura, são revistos os conceitos agrônômicos como tratamentos culturais, adubação e proteção das plantas contra pragas e doenças. Os temas são apresentados por profissionais considerados referência nas suas áreas de atuação, que trarão novas tecnologias ou novas formas de gerenciamento para o campo.

O grande desafio para a próxima colheita será a maturação desuniforme dos grãos resultado de várias floradas – um mesmo ramo de café possui grãos verdes, cerejas e secos. Uma avaliação técnica deve orientar o produtor sobre a melhor forma de planejar a sua colheita para conseguir a melhor relação produtividade/custo/qualidade.

FOTO DIVULGAÇÃO



Treinamento na reunião do Gquality em Lavras (MG), em novembro de 2009.

O professor Borém é um dos profissionais que se dedica a esses workshops e conta como é a experiência: “Primeiro nós verificamos o estado atual das instalações e a filosofia de colheita e processamento do café para saber se o produtor necessita de uma reestruturação ou apenas uma adequação do que já está em funcionamento. É uma assessoria bastante prática e em muitos casos vemos resultados já em 15, 20 dias”.

O maior entrave, para Borém, no entanto, não são as técnicas de produção, mas a etapa de processamento: “Estamos saindo de décadas de produção cujo principal valor era a quantidade e não a qualidade; e hoje em dia precisamos equilibrar os dois”.

REFERÊNCIA SCAA

O parâmetro de qualidade sensorial da Specialty Coffee Association of America (SCAA) é considerado uma língua comum para compradores de café de diversas regiões do mundo. No Brasil, quando falamos em commodity, trabalhamos ainda com a Classificação Oficial Brasileira (COB).

Mas, para o universo de cafés especiais, a COB é pouco precisa. Com foco nos defeitos da bebida, essa classificação, que tem notas de 0 a 10, avalia a bebida como rio, dura, mole e algumas variações.

Já a classificação da SCAA, que vai de 0 a 100, avalia a qualidade da bebida quanto aos seus aspectos positivos, como características de aroma, sabor, corpo, acidez e retrogosto. Da pontuação 75 para baixo, o café nem sequer é avaliado; de 75 a 79 é considerado superior; e de 80 pra cima é chamado especial.

GQUALITY

Dada essa importância à metodologia, NUCOFFEE realiza um trabalho de calibragem e padronização junto a um grupo de produtores de café, o Gquality, para que o produtor brasileiro possa apresentar seu produto ciente da qualidade que ele representa em uma escala comum para muitos países compradores.

O grupo surgiu juntamente com a criação de NUCOFFEE. A Syngenta já possuía cinco grupos de técnicos influenciadores no processo de produção da cultura do café. O Gquality tem o mesmo propósito, o de reunir especialistas na área da qualidade para compartilhar experiências e informações. É um grupo de influenciadores à altura do desafio da plataforma NUCOFFEE, que veio para ressaltar a qualidade dos cafés das diferentes origens brasileiras.

O grupo foi fundado – e é composto ainda, na maioria – por juízes SCAA (cup judges). Os produtores se reúnem cerca de quatro vezes por ano, durante dois dias, para a apresentação e discussão de temas pré-estabelecidos, como modos de preparo da bebida para o consumo, variedades e melhoramentos genéticos do fruto. Além, claro, de cuppings de cafés brasileiros e do mundo, seguidos de discussão das impressões – a calibragem.

Eles são responsáveis por fomentar o conceito de qualidade sensorial e caracterizar as diferentes origens do País, motivo de orgulho para Borém que também é o atual presidente do grupo: “A diversidade é fundamental quando se pretende agregar valor a um produto no universo dos cafés especiais”.

RECONHECIMENTO

O QUE É TERROIR E SUA IMPORTÂNCIA

Valorização da origem e do saber-fazer artesanal são destaques do mercado cafeeiro

Termo complexo, que não apresenta uma definição única e divide os especialistas até hoje, a palavra francesa *terroir* tem origem no latim popular *territorium* e data de 1229. Ao longo do tempo, foi se transformando e ganhando novos significados. Na França do século XIX, o termo chegou a ser associado a vinhos sem caráter nobre, consumidos apenas pelas pessoas da região. Atualmente, possui uma conotação positiva e, apesar de ser mais comumente associado ao vinho, aplica-se a diversos produtos, como queijo, uísque, azeite, tequila e café.

O conceito é amplo: envolve aspectos geográficos, como clima e solo; botânicos, que incluem as variedades e tipos de plantas; além das técnicas de produção. Jorge Tonietto, engenheiro agrônomo e pesquisador da Embrapa Uva e Vinho, possui um aprofundado estudo sobre o termo e diz que o conceito vai além: “*Terroir* está ligado à história da região, aos aspectos socioeconômicos e às pessoas que ali vivem e produzem coisas diferenciadas”.

Os diferentes atributos sensoriais do café dependem das variedades escolhidas, da forma de produção e da região de cultivo. Na xícara, essas variações influenciam no aroma, sabor, corpo e acidez da bebida. De forma que é também uma estratégia mercadológica para diferenciar os vários tipos de grãos e espantar de vez o fantasma da commodity.



FOTO GUILHERME GOMES/CAFE EDITORA

CONCORRÊNCIA PELA MELHOR ORIGEM

Sétimo maior produtor de café do mundo, o México foi o primeiro país a demarcar oficialmente uma área produtora. A região de Veracruz, localizada próxima ao Golfo do México, teve sua Denominação de Origem reconhecida pelo governo no final de 2000. Ao todo, são 64 municípios dentro da extensão demarcada, que abrange as regiões de Huasteca Alta, Central e Los Tuxtlas. O conjunto dos fatores produtivos origina aroma intenso, acidez pronunciada e notas de chocolate e especiarias.

No interior da Guatemala, país vizinho, a pequena região de Antigua, cercada por vulcões ativos, aguarda a aprovação do pedido de Denominação de Origem. A Colômbia obteve do governo, em 2005, uma denominação de origem para o Café de Colombia, incluindo todos os seus grãos sob uma mesma denominação geográfica.

TENDÊNCIA PERCORRE O BRASIL

Classificar um café apenas como brasileiro – o que às vezes acontece no mercado externo – é desconhecer as centenas de qualidades dos grãos nacionais.

A região do Cerrado Mineiro, a noroeste do Estado, foi a primeira no País a obter a Indicação de Procedência, concedida em 2005 pelo Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI). Trata-se de um tipo de indicação geográfica que confere ao produto uma identidade própria e, uma vez reconhecida, só pode ser empregada pelos membros daquela localidade. Os grãos da região produzem uma bebida com aromas que vão do caramelo ao de nozes, com acidez cítrica, sabor adocicado e uma longa finalização achocolatada.

Os municípios na encosta da Serra da Mantiqueira também se uniram e formaram a Associação dos Produtores de Café da Mantiqueira (Aprocam). A microrregião foi demarcada em 2006 e já está com o processo em andamento no INPI para adquirir a Indicação de Procedência. Serão 23 municípios englobados. O café da região possui características singulares, com notas aromáticas florais, similares à da flor de laranjeira.

O próximo objetivo das duas regiões é obter a Denominação de Origem (D.O.), outro tipo de indicação geográfica, que se aproxima mais do conceito de *terroir*. Tal indicação atesta que as qualidades do produto devem-se exclusiva ou essencialmente ao meio geográfico, incluindo fatores naturais e humanos. Com isso, estabelece-se uma ligação direta entre as características e a origem.

Outras regiões agora seguem o caminho desbravado pelos mineiros. A Alta Mogiana, no Estado de São Paulo, e a Chapada Diamantina, na Bahia, estudam o processo de demarcação de suas áreas.

CAFÉ E CULTURA

PROCESSOS DE SECAGEM

Peculiaridades e benefícios de cada método determinam a qualidade do grão

Terreiros de cimento, chão batido, cobertos, suspensos, híbridos... Há no Brasil, e em todo o mundo, grande variedade de tipos de secagem do café. Desenvolvidos a partir das necessidades dos produtores rurais e de um público com paladar cada vez mais apurado, os métodos para secar o grão, se bem realizados, podem determinar o êxito da safra.



Terreiro suspenso.

O processo é realizado logo após a colheita, o que diminui o risco de fermentação do grão. Os frutos são colocados em sacos de rafia pelos apanhadores e transportados para as áreas de secagem.

Entre as fases da pós-colheita (processamento, secagem, armazenagem, beneficiamento e transporte), a etapa de secagem é considerada de grande importância para a preservação da qualidade do café.

O terreiro é o método mais comum no Brasil. Entretanto, dependendo da localização da propriedade, e dos fatores climáticos, alguns tipos de secagem são mais recomendados que outros. Ambientes com mais incidência de períodos chuvosos pedem terreiros cobertos (estufa) ou secagem artificial, realizada por máquinas.

Nos terreiros convencionais, o café é seco ao natural, pela ação dos raios solares. Os grãos são distribuídos em finas camadas no piso, formando pequenas leiras (elevação do café entre sulcos no terreiro), que são refeitas em intervalos regulares (cerca de 20 vezes ao dia), com a ajuda de uma espécie de rodo dentado, chamado de enleirador.

Conheça alguns dos métodos de secagem e suas peculiaridades.

TERREIRO DE CIMENTO

Estrutura: pavimento plano de concreto

Forma: o café natural ou em pergaminho é distribuído no terreiro em leiras de 3 a 5 cm e seco pela ação dos raios solares que também esquentam o terreiro, espalhando calor pela superfície

Vantagem: resulta em cafés de melhor qualidade, apresenta melhores condições de higienização e são mais duráveis

TERREIRO SUSPENSO

Estrutura: caixas retangulares em malha de arame, como telas montadas sobre bases de madeira de 20 a 80 cm de altura e 2,8 a 3 m de largura

Forma: o café é esparramado na esteira, que deve estar localizada em lugares ventilados e ensolarados, e revolvido em intervalos regulares

Vantagem: melhoria na qualidade do café; inibe o desenvolvimento de microorganismos indesejáveis por não estar em contato com o chão; diminuição da frequência do revolvimento; menor custo que terreiro convencional (não exige terraplanagem do terreno)

TERREIRO HÍBRIDO (SOLAR E BIOMASSA OU TERREIRO SECADOR)

Estrutura: preferencialmente de concreto, com um sistema de ventilação com ar aquecido por uma fornalha; possui uma tubulação principal que fornece o ar quente a pontos específicos do terreiro – a este duto, acopla-se uma fornalha, com um ventilador centrífugo que possibilita a expansão do ar

Forma: o produto é enleirado sobre os dutos de distribuição de ar para que seja seco pelo ar aquecido

Vantagem: permite a secagem por meio da utilização da energia solar em dias de sol e por queima de biomassa ou gás, na ausência da radiação solar

TERREIRO COM ESTUFA

Estrutura: cobertura de lona plástica transparente com espessura de 150 micras aplicada sobre terreiros de cimento, piche ou suspenso

Forma: a lona retém o calor no ambiente, permitindo que o café – natural ou em pergaminho – seque mais rápido e o protege das variações climáticas

Vantagem: melhor controle de fatores climáticos em regiões com longos períodos nebulosos e produção de grãos de qualidade superior

Secador rotativo (horizontal)

Estrutura: secador mecânico industrial com um cilindro tubular horizontal, paredes perfuradas e movimento rotativo por meio de um sistema de engrenagem. Tem em seu interior um tubo perfurado em que é injetado ar quente vindo de uma fornalha

Forma: usado como pré-secador ou secador contínuo por receberem cafés com alto teor de água

Vantagem: uniformidade, facilidade e rapidez de carga e descarga e menor tempo de secagem

CAFÉ NO MUNDO

COMO DEGUSTAR UM ESPRESSO

Entenda como fazem os especialistas para avaliar crema, aroma, corpo e sabor

De acordo com o local de cultivo, o espresso demonstra equilíbrio distinto entre doçura, acidez e amargor, assim como variados aromas, que vão do chocolate ao floral. Uma riqueza de sensações que não está ao alcance apenas dos especialistas. Basta educar os sentidos e provar com atenção.

DECIFRANDO A CREMA

Trata-se de uma camada que serve de guardiã dos aromas, óleos e açúcares, assim como da temperatura. A crema não pode estar aberta, senão perde-se tudo que há de bom na bebida.

Uma camada ideal tem de ser consistente e uniforme, de cor homogênea ou tigrada. A boa crema pode apresentar nuances de avelã, mas nunca tons de branco e queimado. Quando se adiciona açúcar ou adoçante, o creme deve se abrir e fechar rapidamente e, ao final, ficar impregnado na parede da xícara. A louça também interfere na percepção do creme: se for muito fechada, fará com que a camada pareça maior e poderá disfarçar uma crema fraca.

DETALHES DO AROMA

Mais importante até que o paladar, o olfato é um dos principais sentidos usados na degustação. O aroma pode lembrar nozes, chocolate, baunilha. Sensações que serão confirmadas no sabor. Após tomarmos uma xícara de espresso, guardamos os aromas na memória.

Alguns são desejáveis, como nozes, macadâmia, caramelo, chocolate, floral, fruta, especiaria e malte; enquanto outros não são, como tabaco, palha, cinza de cigarro e juta úmida.

A SENSAÇÃO DO CORPO

O próximo passo: como definir e avaliar o corpo dos espressos? Trata-se do peso que o café exerce na língua. Isto é, se o líquido passou rápido ou se criou uma camada pesada na boca, formada por óleos e açúcares. Para ser considerado encorpado, o café deve ter acidez, amargor e doçura de forma equilibrada, tomando toda a língua por igual.

Ao corpo, podem ser atribuídas classificações que vão do intenso ao leve, o que não deve ser confundido com ralo ou inexistente, que ocorrem na bebida fraca.

APRECIANDO CADA SABOR

Cada sensação é percebida por uma região da língua: na ponta a doçura, nas laterais de trás a acidez e no fundo o amargor. Este último é um componente importante do café, que deve estar presente, porém de forma sutil.

Após a prova de um espresso, é importante analisar a sensação que permanece – o chamado sabor residual. É uma memória olfativa, que vai dar vontade ou não de tomar o café de novo.



FOTO GUILHERME GOMES/CAFÉ EDITORA