



Uma iniciativa **syngenta**®

NEWSLETTER Nº 05 | FEVEREIRO DE 2010

WWW.NUCOFFEE.COM.BR

MUNDO NUCOFFEE

RASTREABILIDADE CONECTA AS PONTAS

Da xícara à fazenda os torrefadores passam a conhecer mais sobre seu café



FOTO DIVULGAÇÃO

Entrega dos mapas das fazendas feitos por satélite e extraídos diretamente da plataforma de rastreabilidade NUCOFFEE.

O Webmap é um sistema exclusivo de rastreabilidade de todo o café comercializado por NUCOFFEE. Com essa ferramenta, os torrefadores podem conhecer melhor as regiões produtivas brasileiras, enquanto os produtores, por sua vez, têm uma vitrine para mostrar sua história e terroir para o mundo.

Mas rastreabilidade para NUCOFFEE não é só uma indicação de latitude e longitude. É parte da conexão entre compradores e produtores, que preserva e estimula a valorização das relações pessoais e as boas práticas de qualidade e sustentabilidade.

Na primeira etapa, de abastecimento do sistema no site NUCOFFEE, é fornecido um perfil do produtor e a história da fazenda ou região; e a

localização de cada talhão, sua área, espaçamento, a variedade cultivada e o ano de plantio; bem como os insumos utilizados e a quantidade e data de aplicação.

Já as fazendas que produzem cafés considerados especiais têm mais informações disponíveis, como o método de processamento na pós-colheita, tipo de secagem e tempo no terroir. No futuro, todas as fazendas terão esse mapeamento completo da unidade produtiva, que incluirão ainda dados como altitude, índice pluviométrico e temperatura atmosférica média.

TAPETE VIRTUAL

Para obter as imagens das fazendas são feitas sobreposições de fotos de satélite amarradas com informações de GPS (global positioning system) e indicações dos produtores para localização dos talhões.

Para que tudo isso seja possível, NUCOFFEE contratou uma empresa especializada somente para pesquisar e selecionar as melhores imagens disponíveis pelos diversos satélites. Hoje são 12 milhões de hectares em fotografias que formam um tapete entrelaçado do café brasileiro, auditado por certificadoras internacionais.

Com uma senha de acesso, tanto o produtor quanto o torrefador podem visualizar os dados da fazenda de qualquer computador, pois o sistema está disponível via internet.

HISTÓRIA E SEGURANÇA

Se o interesse de alguns compradores é a segurança do produto adquirido e o atendimento às regras de vigilância sanitária e exportação, para outros, o diferencial dessa complexa rastreabilidade é a possibilidade de conhecer a história por trás do produto comercializado, uma tendência observada em outros alimentos gourmet e demandada pelo próprio consumidor exigente.

Para alguns cafeicultores, além do reconhecimento pessoal e da exposição comercial, essa é também a primeira oportunidade que ele têm em acessar um mapa correto e completo de sua fazenda. Com essa tecnologia e informações disponíveis, o produtor poderá trabalhar com um modelo de agricultura de precisão, que facilitará a gestão no caminho da qualidade.

Esse investimento em rastreabilidade vem sendo cada vez mais valorizado no mercado internacional, mas pouco praticado de fato. NUCOFFEE saiu na frente porque acredita que essa é a forma ideal de uma parceria sustentável de negócio: transparência e reciprocidade na informação entre as duas pontas da cadeia.

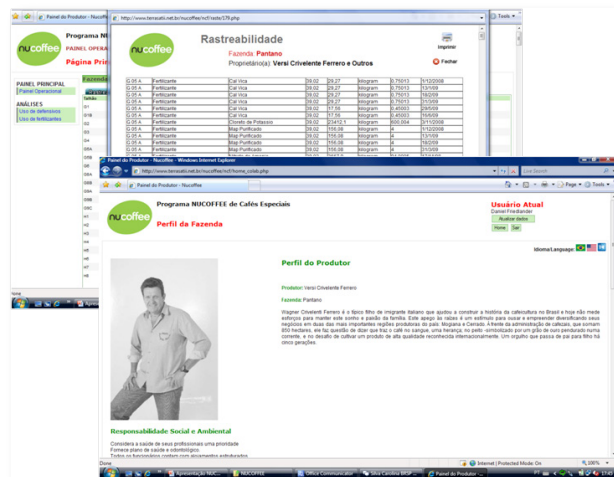


IMAGEM DIVULGAÇÃO

NUCOFFEE registra as informações de campo que são auditadas por empresas terceiras e inseridas na plataforma de rastreabilidade, juntamente com a história do produtor.

CAFÉ E CULTURA

POR QUE BLENDAR O CAFÉ

Com a mistura de grãos diferentes obtém-se o melhor de cada um deles

Um blend de café é uma mistura de grãos distintos. Assim como os vinhos têm a sua assemblage ou corte, os grãos de café podem ser misturados para obter o máximo de variedade e qualidade na xícara.

TRABALHO PARA ALQUIMISTAS

Cada café é único, principalmente devido a sua região produtora. Os cafés da Jamaica, por exemplo, têm um sabor peculiar, assim como os quenianos e etíopes. Só no Brasil, existem diversas regiões produtoras e cada uma oferece uma bebida diferenciada, com corpo e aroma únicos. Unir essas peculiaridades “a gosto” é a função do classificador ou provador.

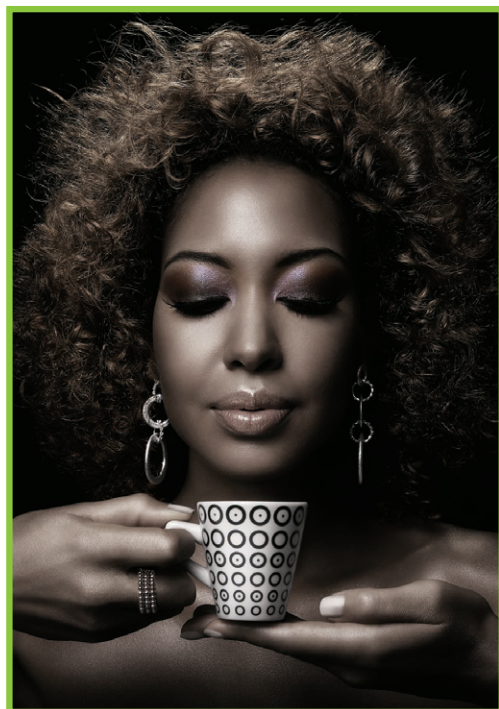


FOTO RAFAEL CANAS/CAFÉ EDITORA

É ele quem mistura um café mais encorpado com um mais ácido e obtém, então, uma terceira experiência sensorial, que pode ser ainda melhor que as duas originais. Ou seja, enquanto os estate coffees trazem inalteradas as características do café produzido e processado de uma fazenda específica, o blend, pela interferência do homem, pode ser manipulado para melhor atender às expectativas de determinado público-alvo.

Para preparar o blend, a fórmula básica é adicionar ao grão de base outros grãos – em quantidade ilimitada – chamados reguladores. Assim, um café mais neutro pode receber um toque de acidez de outro, a doçura de um terceiro e até notas florais de mais um. Esse regulador finalizante é o “tempero” da bebida, uma pequena porção de grãos selecionados que lhe dará notas características.

O provador decidirá, então, qual grão usar e em qual proporção. Se optará por arábica ou robusta; quanto utilizará de catuaí ou bourbon; do Cerrado Mineiro ou da Indonésia; de grãos beneficiados por via seca (natural) ou úmida (cereja descascado ou despulpado).

Atento aos principais aspectos da bebida – sabor, aroma, corpo, acidez e sabor residual –, ele escolhe notas ideais de flores, ervas e frutas; e determina sua intensidade para criar uma bebida harmônica e complexa.

O BRASIL E A BASE

O café brasileiro, apesar da enorme variedade produzida – que se deve à extensão do nosso coffee belt, a área produtiva –, é mais conhecido no mundo como um café de base para blends. Isso acontece porque o País pode oferecer um café neutro – de baixa acidez, doçura mediana e ausência de notas pronunciadas –, em grande quantidade e com um bom preço – como a base entra na composição do blend na proporção de 30 a 60%, precisa apresentar um bom custo-benefício.

Mas, nos últimos dez anos, quando começaram a aparecer os cafés especiais brasileiros, o café nacional passou a ser utilizado como regulador também.

O País produz cafés de altíssima qualidade com características interessantes. Existe uma variedade de sabores: cítricos, achocolatados, florais, com sutis ou complexas nuances. Atualmente, o Brasil está em uma posição de oferecer qualidade e variedade para compor qualquer tipo de blend.

CAFÉ NO MUNDO

CEREJA DESCASCADO

O beneficiamento é determinante para uma bebida de mais qualidade

Há menos de 20 anos surgia um novo beneficiamento do café no Brasil, que impactou completamente a produção das regiões antes consideradas de baixa qualidade. Apesar de exigir um investimento inicial alto, o beneficiamento cereja descascado (pulped natural) oferece consistência na qualidade, menor volume de grãos para secagem e mercado comprador aberto.

O método é intermediário entre os sistemas por via seca e úmida e exige investimento em maquinário. Os grãos colhidos são lavados para separar a boia dos demais. Em seguida os grãos verde, cereja e passa seguem por uma grade rotatória em que os verdes permanecem íntegros e as cerejas e passas sofrem o descascamento. Após separação das cascas obtém-se o café pergaminho que é seco em terreiro com a mucilagem mantida no grão. Boa parte da qualidade destes grãos deve-se à ausência de verdes e pretos nos lotes descascados, o que melhora consideravelmente o sabor da bebida.

DE SEMENTE A BEM VALIOSO

Segundo o pesquisador e engenheiro agrônomo do Instituto de Economia Agrícola (IEA) Celso Luis Rodrigues Vegro, autor de diversos estudos sobre os processamentos do grão, o cereja descascado já era conhecido há muitos anos. Porém de uma forma não-intencional e em baixo volume: “Todo o café preparado para semente é um cereja descascado. Antigamente quando os lotes passavam do ponto germinativo eram encaminhados para torrefação e dali saíam cafés de alta qualidade”.

Para Celso, o resultado do cereja descascado na bebida reproduz tanto as qualidades do despulpado (fully washed) como as de um bom natural. “Ele é uma mistura dos dois tipos de café e as qualidades são bastante ressaltadas neste tipo de beneficiamento. Porque os naturais são muito questionados na falta de aroma e este é o principal destaque do descascado, que se assemelha ao despulpado. Por outro lado, ele tem a acidez que o natural não tem, uma característica dos cafés lavados.”

O cafeicultor que fizer essa opção deve atentar para cuidar da captação da água usada no processo, além da atenção com os resíduos das cascas deixadas pelo descascador.



FOTO FERNANDO SCIARRA/CAFÉ EDITORA

CAFÉ NO BRASIL

MATAS DE MINAS

A região transformou um café antes desvalorizado em produto de exportação

O Estado de Minas Gerais é o maior produtor de café do Brasil, com 50% da produção nacional, sendo 98% desse total da variedade arábica. O clima e relevo favoráveis, a infraestrutura sólida, os investimentos em pesquisa e muita dedicação, são os segredos para o destaque da região também no quesito qualidade.

As especificidades do café mineiro, porém, estão diretamente ligadas às sub-regiões em que ele é produzido. Cada uma possui combinações únicas entre clima, relevo e solo e, portanto, produzem bebidas com corpo, acidez e sabores diferentes. As principais regiões são conhecidas como: Sul de Minas, Cerrado Mineiro e Matas de Minas ou Zona da Mata.



FOTO ROBERTO SEBA/CAFÉ EDITORA

O INÍCIO DE TUDO

A produção mineira começou pelo sudeste, nas Matas de Minas, por volta de 1850, e de lá se espalhou para o resto do Estado. No século XX, as plantações se intensificaram e a região, conhecida por seu clima úmido e relevo montanhoso, optou por priorizar a quantidade em detrimento da qualidade.

A proximidade com o Espírito Santo, grande produtor de robusta, e com o Rio de Janeiro, cuja produção estava em decadência, fez com que os fazendeiros não se preocupassem com aquele fator e a bebida da região perdeu prestígio.

A situação se reverteu com a valorização do café gourmet, que se tornou uma segurança contra as oscilações do mercado. Atualmente, os produtores da região estão entre os finalistas dos concursos de cafés finos e exportam para países como Japão, Europa e Estados Unidos. Para deixar a mudança mais evidente e tirar o estigma da falta de qualidade, os cafeicultores decidiram mudar o nome da região, que passou de Zona da Mata para Matas de Minas.

O terroir da então Matas de Minas produz bebidas equilibradas, com corpo e acidez moderada, doce e notas cítricas.

O terroir da então Matas de Minas produz bebidas equilibradas, com corpo e acidez moderada, doce e notas cítricas.