

SABOR

Os cafés especiais são os que têm nuances diferentes, que se destacam pelo sabor diferenciado, pelo aroma mais acentuado. Por essa razão, tornam-se muito valorizados no mercado



Fotos de Gildo Loyola

**Cafés que valem até
dez vezes mais**

AJ00408

Instituto Jones dos Santos Neves
Biblioteca

Produtores capixabas investem nos chamados cafés especiais, que além da remuneração maior por saca, também proporcionam prêmios em nível nacional

Quem produz café de qualidade, além da garantia de mercado, consegue remuneração melhor para o produto. Na Fazenda Providência, da família Carnielli, em Venda Nova do Imigrante, a produção de cafés finos foi vendida com preço superior ao do restante do café. O diferencial foi de R\$ 30,00 por saca, o que representou um montante de cerca de R\$ 22 mil somente na diferença de preço, informa Pedro Carnielli, um dos proprietários.

No Sítio Bom Destino, da família Bissoli, em Vila Pontões, Afonso Cláudio, em 2001, dois lotes (com 40 sacas), classificados entre os dez melhores cafés do país, foram vendidos por US\$ 555,00 por saca. Na época, conta Gelson Bissoli, a saca do arábica estava cotada a R\$ 120,00 e a remuneração conseguida foi o equivalente a R\$ 1.294,00, dez vezes o preço de mercado para o café comum.

O pesquisador da Embrapa/Incaper, Aymbiré Francisco Almeida da Fonseca, destaca que são muitas as oportunidades de mercado para quem se dedica à produção de cafés especiais. "As torrefadoras do mundo inteiro, embora cada uma com exigências diferentes, querem mostrar para seus consumidores a origem do café que estão vendendo", destaca.

Um café de qualidade, segundo o técnico, "é um café que tem gosto de café". Os cafés especiais, explica, são os que têm nuances diferentes, que se destacam pelo sabor diferenciado, pelo aroma mais acentuado. Por esta razão são considerados diferentes financeiramente e tornam-se muito valorizados no mercado.

As torrefadoras, que querem ampliar o número de consumidores, ofertando produtos de qualidade, podem muito bem garantir boa remunera-

ção. Espírito Santo têm saído cafés interessantes. Eles despertam a atenção do mercado, que busca produtos de qualidade para os consumidores mais exigentes. E a tendência é ampliar o volume de produção de cafés especiais e

também melhorar o processo de produção.

Na produção de café em que se usa o tipo cereja descascado, que é o café maduro com a retirada da casca para evitar a fermentação, o resultado é um café naturalmente

doce, que requer menor quantidade de açúcar. Esta é uma das razões para a boa aceitação no mercado dos cafés de qualidade produzidos no Espírito Santo.

"Hoje qualidade é diferencial de preço. No futuro pode

significar garantia de mercado", enfatiza o técnico ao lembrar que os compradores buscam cafés sem defeitos. Ele faz um alerta: quem não melhorar a qualidade não terá mercado e nem preço remunerador no futuro.

Rita Bridi



ESPECIAIS

Os cafés das famílias Bissoli e Carnielli, as duas capixabas, garantem valores diferenciados a seus produtores; mas a produção também requer um investimento pesado em maquinário e pessoal treinado

Dicas

Práticas para melhorar a qualidade

A colheita bem feita é essencial para se produzir café de qualidade

Antes de iniciar a colheita, limpar os equipamentos e toda a estrutura de colheita, processamento e armazenamento, providenciando os reparos que se fizerem necessários

Não colher café com percentual elevado de frutos verdes

Não derrigar café no chão

Não deixar grãos no pé ou no chão, para evitar a broca-do-café na safra seguinte

Não misturar o café de derriga (pano ou peneira) com o de varrição

Usar sacos de tecido na colheita e manter o café na sombra, até seu transporte para o terreiro, evitando fermentações indesejáveis

Não deixar o café colhido de um dia para o outro na roça

Não deixar o café recém-colhido amontoado no terreiro

Dar preferência a terreiro de cimento que permite a secagem mais rápida dos grãos

Em regiões de alta umidade e chuvas na colheita, o terreiro deve ser protegido por estufa plástica

O terreiro deve ser construído em área plana, bem ventilada, drenada, ensolarada e sem árvores ao seu redor

Não armazenar o café com umidade fora do padrão (11-12%)

Não armazenar outros produtos junto com o café

A tulha deve ser construída em madeira ou alvenaria revestida com madeira, em local ensolarado, ventilado e bem drenado

A tulha deve ser limpa, seca e fresca e com pouca luminosidade, e, ainda possuir repartições para separação dos diferentes lotes

PRÊMIOS QUE GARANTEM PREÇOS

ção para os produtores, porque o retorno é garantido.

Uma saca de 60 quilos, explica Aymbiré, rende quatro mil xícaras de café expresso. Para se ter uma idéia do retorno para as torneadoras, basta dizer que a xícara de café expresso custa cerca de US\$ 2,00 nos Estados Unidos e na Europa. No Japão, chega a US\$ 4,00. Nos demais países, o preço médio da xícara de expresso é de US\$ 2,00.

Aymbiré ressalta que do

Os concursos de cafés especiais são, no Espírito Santo, o grande estímulo para os produtores. Quem se inscreve e tem o nome divulgado entre os finalistas já sabe que não terá dificuldade na comercialização do produto.

Para os produtores Pedro Carnielli e Gelson Bissoli, a participação nos concursos de cafés finos teve efeito multiplicador. "Nosso café teve grande divulgação", ressalta Carnielli. "Quem nos procura sabe da qualidade do nosso café", pondera Bissoli. Para os cafés fi-

nos produzidos por ambos não faltam compradores.

Os dois produtores ficaram entre os finalistas nas três edições do concurso de cafés especiais, promovidos pela Associação Brasileira de Cafés Especiais (BSCA), realizados em 2001, 2002 e 2003.

Tiveram destaque também nos três prêmios de qualidade Cafuso/UCC. Na semana passada a Ueshima Coffee Co. lançou o selo do café das montanhas do Espírito Santo, que diferencia o café capixaba, comercializado nas 72 lojas do grupo, em Tóquio. Os

capixabas também são fornecedores da Illycaffè, a maior torrefadora da Itália.

A participação dos produtores capixabas nos concursos está crescendo a cada ano. Na edição deste ano do concurso da BSCA, por exemplo, dos 1,2 mil participantes, 160 foram do Espírito Santo. E dentre os 174 semifinalistas, 37 eram produtores capixabas. O Espírito Santo foi Estado que, proporcionalmente à produção, classificou o maior número de produtores.

Para estimular a produção de cafés especiais e tam-

bém para que o produtor possa saber a qualidade do seu produto, o Governo estadual, em parceria com as prefeituras municipais, já instalou salas de degustação de café em 13 municípios.

Brejetuba, Castelo, Conceição do Castelo, Domingos Martins, Dores do Rio Preto, Ibatiba, Irupi, Itarana, Iúna, Muniz Freire, Muqui, Santa Maria de Jetibá e Venda Nova do Imigrante já possuem sala de prova. A meta é instalar salas em todos os municípios, informa o coordenador estadual de Cafeicultura, Lúcio Herzog De Muner.

• O café só deve ser beneficiado por ocasião da comercialização

• O café beneficiado deve ser colocado em sacaria de juta limpa, sem cheiro estranho

• O preço do café depende do aspecto geral dos grãos, tamanho da fava, cor, e, principalmente do tipo e da bebida

• O excesso de umidade durante o armazenamento favorece a formação de mofo

