nucoffee world

Uma iniciativa syngenta

NEWSLETTER Nº 08 | MAIO DE 2010

WWW.NUCOFFEE.COM.BR

MUNDO NUCOFFEE

FEIRA INTERNACIONAL DA SCAA

NUCOFFEE investe na participação de produtores brasileiros em grande evento dedicado ao café

A feira anual da Specialty Coffee Association of America (SCAA) é o principal evento do mercado mundial de cafés especiais. Em 2010, foi realizada em Anaheim, na Califórnia, Estados Unidos, de 15 a 18 de abril.

Durante os quatro dias de feira, grandes e pequenas empresas expõem suas marcas e produtos nos estandes, os auditórios e salas especiais recebem cursos, palestras e cuppings, e ainda é a melhor oportunidade para conhecer e celebrar negócios com representantes de todos os setores da cadeia produtiva.

Equipe NUCOFFEE e produtores.

FOTO DIVULGAÇÃO

Pelo quarto ano consecutivo, NUCOFFEE esteve presente para consolidar sua marca no mercado e conectar os produtores brasileiros aos compradores estrangeiros. Nos primeiros dois anos, o programa investiu em um estande que apresentava o programa. No ano passado, produtores brasileiros foram convidados a participar juntamente com a equipe NUCOFFEE de um cupping de cafés nacionais para os torrefadores.

Em 2010, com a plataforma bem posicionada no mercado internacional, NUCOFFEE optou por uma programação diferenciada. Os 14 produtores do Sul de Minas que viajaram a Anaheim puderam participar da feira e também visitar três torrefações norte-americanas: a Kéan Coffee, a Jones Coffee Roasters e a Gaviña Gourmet Coffee, onde conheceram processos de trabalho e tendências do setor.

O gerente de Marketing Interno NUCOFFEE Rogério Vargas coloca essa experiência como principal objetivo da visita: “Lá os produtores veem que esse mercado é maior do que eles imaginam, mais complexo e competitivo”. E quanto a NUCOFFEE, garante que o trabalho está sendo reconhecido tanto pelos clientes como pelos produtores: “Eles ratificam que a plataforma é transparente, que seu nome chega mesmo ao comprador e que o investimento em boas práticas, exigido no programa, está alinhado com a expectativa do mercado”.

Para Daniel Friedlander, gerente de Marketing Internacional, a presença de NUCOFFEE na feira tem um propósito claro: “A gente participa para trazer um retorno direto para o produtor. A conexão que ele faz com outros profissionais abre muitas portas e a venda acaba sendo apenas uma consequência”, diz.

REDE DE QUALIDADE

O dia a dia dos produtores em Anaheim foi uma experiência totalmente voltada à aproximação com os torrefadores. Juan Gimenes, gerente de serviços NUCOFFEE, enxerga a visita como uma aula de estímulo: “O que mais os desperta é o nível de exigência desse mercado, que reflete o desejo do consumidor final em relação ao que eles querem beber, como é apresentado o café na etapa final, como são tratadas as origens. Isso os incentiva a evoluir nesse caminho”.

A produtora Carmem Lúcia Chaves de Brito, das fazendas Caxambu e Aracaçu, localizadas em Três Pontas (MG), participou pela segunda vez do evento, a convite de NUCOFFEE. Sua primeira impressão foi a de que os compradores estão cada vez mais rigorosos: “No ano passado eles queriam cafés de 82 pontos; nesse ano estão unânimes em solicitar cafés com notas 86 acima”.

Para Carmem, a maior diferença do primeiro para o segundo ano em que visitou a feira foi ela mesma: “Fui com um olhar mais expandido porque já tinha uma dimensão desse mercado”. Além de assistir a muitas palestras, Ucha, como é carinhosamente conhecida, aproveitou para investir em networking: “NUCOFFEE se encarregou de nos apresentar às pessoas certas, com quem podíamos realmente concretizar algum negócio. Mas nós ficamos hospedados no hotel da feira, então ali era uma indústria de contatos”, brinca.

A visita às torrefações também lhe agradou. “Foi fantástico. Os donos nos receberam muito bem. O do Kéan Coffee era mais ousado, aberto a conhecer novos cafés. Se você falasse de preço, ele lhe dizia que ‘café não tem preço desde que surpreenda’. O do Jonas Coffee também era excepcional e você percebe que ele tem clientes mais definidos. E na Gaviña pudemos ver outra realidade porque ela é uma torrefação de médio a grande porte, onde pudemos ver uma tecnologia mais avançada, por exemplo.”

PERSPECTIVAS PARA O FUTURO

Daniel destaca a parceria celebrada com o Coffee Quality Institute como um dos pontos altos dessa edição da feira. Com o intuito de formar degustadores com o padrão técnico a que os compradores internacionais estão habituados, NUCOFFEE está trazendo o curso de formação de Q-Grader para o Brasil.

Hoje existem sete profissionais com esse título no País e a expectativa é a de formar mais de 30, para que profissionais de fazendas, armazéns e cooperativas falem a mesma língua que o torrefador estrangeiro quando o assunto for qualidade. “Quando melhoramos o nível de qualidade desses provadores, estamos os qualificando a monitorar melhor o nosso café e automaticamente atender melhor nossos clientes. Essa é uma das maneiras mais sustentáveis de promover uma evolução na origem da produção.”

No próximo ano, o Brasil será o sponsor da feira da SCAA, ou seja, seu patrocinador oficial. Prevista para acontecer em Houston, o país terá um espaço de destaque no evento, com maior participação em apresentações e melhores oportunidades de divulgação dos produtos e origens nacionais. Como diz Juan, “Agora o Brasil tem uma lição de casa a fazer”.

CAFÉ NO BRASIL

SANTOS

Mais de quinhentos anos de história e grande parte dela construída com a ajuda do café

A cidade de Santos, no litoral paulista, tem sua história marcada de forma definitiva pelo café. O grão impulsionou uma verdadeira multidão, somas inimagináveis de capital e até hoje, ao contrário do que se imagina, continua movimentando um universo à parte nas principais ruas do antigo Centro.

FOTO ROBERTO SEBA/CAFÉ EDITORA

Poucas pessoas sabem, mas Santos é quase tão antiga quanto nosso próprio país. Assim como o Brasil, a então pequena vila teve início logo nos primeiros anos do descobrimento, em 1502, quando uma expedição de reconhecimento do navegador italiano Américo Vespúcio deu o nome do santo do dia, São Vicente, à ilha indígena de Guaiaó.

No centro comercial de Santos havia mais de 50 bancos em operação, praticamente todos voltados para a atividade da comercialização do café. As ruas XV de Novembro e do Comércio encontravam-se sempre lotadas.

Numa iniciativa de sucesso que vem crescendo desde os anos 1990, muito já foi recuperado e construído para impulsionar o turismo e a preservação do patrimônio local. Entre as principais atrações está o prédio da antiga Bolsa do Café, na esquina das ruas XV de Novembro e Frei Gaspar, próximo ao cais do porto (o famoso Quatro Cantos, como era conhecido o local desde o século XVIII). Inaugurado em 1922, desde 1999 abriga o Museu do Café.

Na Praça Visconde de Mauá, sai uma das atrações mais procuradas e queridas da cidade: o bonde, que percorre os pontos turísticos santistas com o auxílio de um historiador.

É também na praça bem no coração do Centro Histórico, onde está situada a Prefeitura Municipal, que localiza-se o laboratório de qualidade NUCOFFEE. É lá que o gerente de Qualidade e trader André Peres avalia todo o café recebido na plataforma e cria os padrões de café contratados pelos torrefadores estrangeiros.

REGIÕES DO BRASIL

SUL DE MINAS

A maior região produtora brasileira destaca-se ainda pela qualidade dos cafés que produz

FOTO IVAN PADOVANI/CAFÉ EDITORA

O Estado de Minas Gerais representa 50% da produção nacional e 67% da espécie arábica. Dividida em três principais regiões produtoras: Cerrado Mineiro, Matas de Minas e Sul de Minas, cada uma tem seu terroir bem delimitado.

O início da alta produtividade do agronegócio café na região de Minas Gerais data do final do século XX. Foi mais tardia, portanto, que a dos Estados mais tradicionais, como São Paulo e Paraná. Mas Minas Gerais assumiu a dianteira da produção e ainda se tornou um dos principais expoentes nacionais para o café de qualidade. Com clima e relevo favoráveis, infra-estrutura sólida e constantes investimentos em pesquisa, o café produzido tem alta aceitação no mercado gourmet.

O Sul tem um microclima caracterizado por temperaturas amenas (entre 18°C e 20°C) e altitudes elevadas (até 1.400 metros acima do nível do mar), devido às cadeias montanhosas, o que proporciona uma bebida em geral doce e encorpada, de aroma frutado e acentuada acidez.

Outras cidades que se destacam no Sul do Estado, considerando produtividade e qualidade, são Alpinópolis, Guaxupé, Itamogi, São Sebastião do Paraíso, São Tomás de Aquino, Três Pontas, Varginha e outras.

A previsão de produção da região está em constante crescimento. A Companhia Nacional de Abastecimento (Conab – órgão vinculado ao Ministério da Agricultura) espera, para a safra 2010, 47 milhões de sacas de 60 quilos de café beneficiado, sendo 35,3 milhões de arábica. O incremento deve-se à bianualidade positiva das lavouras e às condições climáticas favoráveis.

No Estado de Minas Gerais a previsão é de quase 24 milhões de sacas, um crescimento de 20,5% e 1,6% em relação a 2009 e 2008, respectivamente. No Sul do Estado, está a maior produção, de 11 a 12 milhões de sacas de café arábica, com produtividade média de 22 sacas por hectare.

CAFÉ E CULTURA

COBERTURA DE OURO

É pela crema do espresso que se veem muitas qualidades e defeitos da bebida

FOTO CIA DE FOTO/CAFÉ EDITORA

O espresso é uma bebida complexa e polifásica, ou seja, uma combinação de solução, suspensão e emulsão. Solução de açúcares, cafeína, proteínas, ácidos e minerais, dentre outras substâncias. Suspensão de partículas de café e bolhas de dióxido de carbono formadas durante a extração. E emulsão, formada por partículas oleosas e coloidais, também produzidas durante a extração.

A crema e a bebida, portanto, são ricas em aromas supervoláteis, por isso devemos consumir o conteúdo da xícara o mais rapidamente possível para que o oxigênio presente no ar não seja o grande beneficiado pela complexidade destes aromas do espresso. Essa não é sua principal função, entretanto.

A combinação de partículas coloidais, óleos essenciais e minúsculas bolhas de dióxido de carbono aumenta a viscosidade – responsável pela percepção de corpo da bebida – e suaviza a superfície de tensão do líquido com as papilas gustativas, aumentando o depósito de aromas (óleos essenciais) que serão liberados ao longo dos 30 a 40 minutos após o consumo da xícara de espresso.

Logo, um espresso bem extraído deve apresentar sabor residual agradável e prolongado. Essa mesma combinação de partículas inibe os receptores de sabores amargos, tornando a percepção sensorial do espresso, apesar de sua potência e concentração, doce, cremosa e complexa.

TERMÔMETRO DE QUALIDADE

A crema é também um bom método de diagnóstico de um espresso correto. Após extrair um café com todos os parâmetros técnicos controlados, ou seja, dosagem, moagem, volume de água, pressão de bomba, compactação e tempo de extração, avalia-se a aparência da crema. Ela deve ter uma cor caramelo lembrando as caldas feitas com açúcar, água e limão, o mesmo tom da calda do pudim de leite condensado, o tom da madeira cerejeira ou da avelã.

Outro ponto é a uniformidade da superfície, que deve ter uma textura que o mundo inteiro chama de “tigrada” (estrias mais escuras ao longo de toda a xícara) e não pode ter manchas mais claras ou mais escuras em nenhuma das laterais.

O elemento número dois de diagnóstico é a permanência da crema fechada sobre a bebida. Uma emulsão estável deve ficar durante, no mínimo, quatro minutos na bebida parada após a extração. Para que estas substâncias cremosas se formem, portanto, o espresso precisa ser tirado a uma temperatura e pressão exatas, que garantirão o melhor aproveitamento do grão, respeitando todo o trabalho realizado ao longo da cadeia produtiva.

2010 NUCOFFEE | Todos os direitos reservados.

Conteúdo e desenvolvimento: CAFÉ EDITORA

Direção editorial: Caio Alonso Fontes **Jornalista responsável**: Mariana Proença **Texto:** Patrícia Malta de Alencar