



Uma iniciativa **syngenta**®

NEWSLETTER Nº 09 | JUNHO DE 2010

WWW.NUCOFFEE.COM.BR

## MUNDO NUCOFFEE

# MICROLOTES DE CAFÉ

Valorização de cafés especiais e limitados no mercado internacional reflete no trato da lavoura

Surgem no mercado, de tempos em tempos, em pequenas cafeterias ou entre finalistas de concursos de qualidade, ofertas de cafés especialíssimos. Todo o esforço para produzir o melhor café, que inclui investir numa boa variedade, bom terroir e bom manejo, acaba concentrado em poucos pés de café, que rendem sacas contadas. Esta é uma tendência do mercado cafeeiro e leva o nome de microlote.

São cafés únicos, com alto potencial sensorial, valorizando o trabalho do produtor e atendendo a uma demanda de coffee shops e microtorrefadores estrangeiros.

Pensando nisso e sempre levando em consideração a melhor qualidade do café, NUCOFFEE instituiu o programa de Microlotes, ajudando o produtor a chegar no melhor café e disponibilizando diretamente aos torrefadores do mundo todo. Essas amostras, ao serem garimpadas por compradores exigentes, receberão um perfil de torra minucioso e um preparo irrepreensível, para deleite dos consumidores.

Outros projetos da plataforma estão interligados a esse programa e suportam a criação de bebidas de qualidade excepcional, como o programa Diagnose nas Fazendas. O programa Diagnose, segundo o gerente de Marketing Internacional Daniel Friedlander, permite encontrar cafés com alto potencial sensorial: “Descobrimos esses cafés porque sempre temos especialistas fazendo acompanhamento in loco, então temos intimidade com os produtores, o que nos permite conhecer bem suas fazendas”.

O conceito de microlote está intimamente ligado à agricultura de precisão e para cobrir todas as etapas de produção a plataforma disponibiliza o Webmap, uma ferramenta de rastreabilidade de todo o café comercializado por NUCOFFEE, com o mapeamento completo da unidade produtiva, das condições climáticas às peculiaridades do processamento, além do perfil do produtor e da fazenda.

## PERFIL DE MERCADO

Cafés exclusivos, de séries limitadas e com qualidade elevada, sempre chamaram a atenção. Roberta Armentano, gerente de operações NUCOFFEE, resume: “É a lei da oferta e da procura: o que tem menos vale mais, vira a cereja do bolo”.



FOTO ROBERTO SEBA/CAFÉ EDITORA

O mercado americano por exemplo busca mais cafés doce e ácidos, porém, para Friedlander, não existe um perfil ideal procurado, mas sim a característica de ser um achado: “Eles buscam o inusitado, aquele café que traz notas exóticas, não a bebida padronizada, pois eles querem sempre algo de destaque, não o que é comum”.

Para a fazenda produzir um microlote de características especiais com uniformidade, precisa, desde o início, de um processo diferenciado que acaba sendo aplicado em áreas restritas. “Quando identificamos um microlote, fazemos um trabalho de valorização em cima desse café, valorizando o produtor, sua história e a região onde foi produzido”, diz Armentano.

---

## CAFÉ NO BRASIL

# TRADIÇÃO NIPÔNICA NO BRASIL

Foi para as lavouras de café que migraram os primeiros japoneses há mais de cem anos

Em 2008, foi comemorado o centenário da imigração japonesa no Brasil. O café é lembrança constante da chegada dos primeiros representantes e o motivo que os trouxe ao outro lado do mundo. Foi em 1908 que o navio Kasato Maru aportou em Santos (SP), trazendo os primeiros imigrantes que formariam uma das mais prósperas e numerosas colônias do Brasil.

Atualmente os japoneses encontram-se completamente integrados à sociedade brasileira, tendo também inserido muitos elementos de sua cultura no país. Não podemos negar o quanto se tornaram triviais frutas como pêssego, caqui e mexerica poncã, artes marciais e os pratos da sua culinária.

Mas nem sempre foi assim. Os primeiros colonos vieram ao país por um contrato estabelecido entre Ryu Mizuno, considerado o pai da imigração japonesa, e o então secretário da Agricultura de São Paulo, Carlos Arruda Botelho, que fez com que 781 colonos chegassem ao Brasil, direcionados posteriormente a diversas fazendas de café do interior paulista.

No Japão era feita ampla propaganda sobre o Brasil e suas “árvores de ouro”, como eram chamados os pés de café, com a promessa de fácil enriquecimento no período de até cinco anos. A situação quando os japoneses chegaram aqui, porém, era muito diferente do que se propagava. Transportados até o Brasil em navios cargueiros – que, na volta ao Japão, levavam café –, na lavoura faziam trabalho árduo, ao qual não estavam acostumados. A falta de prática com o plantio do café, as dificuldades da língua, o clima quente e o ambiente inóspito colocaram à prova as famosas perseverança e disciplina tipicamente nipônicas.

Mas pouco a pouco os imigrantes foram mostrando-se capazes de se adaptar, à sua maneira – folhas de café eram usadas para fazer chá, enquanto tatames de palha de milho substituíam os *futons* (colchão típico japonês). As colônias não se dispersavam e a cultura era mantida, com o uso contínuo da língua japonesa, escolas criadas especialmente para os filhos dos imigrantes nascidos no Brasil e esposas trazidas do Japão para casar com os que aqui viviam.

Não demorou muito para que os trabalhadores migrassem também das lavouras de café para outras atividades. Hoje, a bebida é popular no Japão, que se tornou um dos maiores apreciadores e importadores do produto.

Essa também é a história dos antepassados do produtor Mário Makoto Yamashita. Seu avô foi um dos imigrantes que chegou ao Brasil no início do século XX para trabalhar nas lavouras de café. Mário iniciou a vida profissional na engenharia, mas acabou cedendo à paixão pela cafeicultura. Comprou a Fazenda Santo Antônio, no Alto Paranaíba, no Cerrado Mineiro, há 10 anos, e começou a cultivar café. Hoje ele e seu filho Marcos são parceiros de NUCOFFEE.



FOTO MUSEU HISTÓRICO DA IMIGRAÇÃO JAPONESA NO BRASIL/DIVULGAÇÃO

---

## REGIÕES DO BRASIL

# MOGIANA PAULISTA

A região produz cafés encorpados e de aroma acentuado

FOTO ROBERTO SEBA/CAFÉ EDITORA



São Paulo é o terceiro maior Estado produtor de café do Brasil, atrás somente de Minas Gerais e Espírito Santo. Sua representatividade é de 9,3% na produção nacional de café, com 4,36 milhões de sacas de café beneficiado, em 208 mil hectares, segundo estimativas da Companhia Nacional de Abastecimento (Conab, órgão vinculado ao Ministério da Agricultura).

As regiões agrícolas que mais se destacam na produção do grão, seguindo o tripé produtividade, qualidade e custo de produção, são: Média e Alta Mogiana (norte), Alta Paulista (oeste) e Piraju (sudoeste). Todas, apesar de produzirem café 100% arábica, apresentam características diferentes entre si, como solo e condições climáticas. As variedades de café e qualidade também mudam de acordo com cada lugar.

A Mogiana Paulista apresenta, no geral, cafés de qualidade com bebidas muito adocicadas, baixa acidez cítrica e de intenso sabor com notas que vão das frutas secas, como nozes e amêndoas, ao chocolate e cacau, encorpados, suaves, de aroma frutado e doçura natural.

A região fica ao norte do Estado de São Paulo e abrange municípios como Altinópolis, Batatais, Franca, Mococa, Pedregulho, Restinga, Ribeirão Corrente, Rifaina e São José da Bela Vista. NUCOFFEE está presente na região, com uma equipe dedicada de especialistas.

Pode ser considerada uma região privilegiada pela altitude média de 750 a 1.200 metros, clima ameno (cerca de 20 °C), solo arenoso e inverno geralmente seco. A escala regular de chuvas fica concentrada no período da primavera e outono e ausente durante a colheita, de maio a setembro. Este padrão climático possibilita maior facilidade no controle da secagem dos grãos, floradas mais concentradas e conseqüentemente menor diferença de maturação entre os frutos.

Existem ali fazendas que produzem café há mais de duzentos anos, sendo catuaí e mundo novo as principais variedades cultivadas. Alguns municípios da Mogiana fazem divisa com outra tradicional região produtora, o Sul de Minas, que apresenta algumas características semelhantes, como a doçura acentuada.

---

## CAFÉ E CULTURA

# MOAGEM

Cada modo de preparo tem uma granulometria ideal para valorizar o produto na xícara

São tantos e tão diferentes moedores disponíveis no mercado, e tantos os métodos de preparo, que a falta de atenção e técnica pode resultar em café ruim, mesmo que o grão seja excelente.

Tão importante para o barista quanto a máquina de espresso, o moedor pode ser manual ou automático, com lâmina reta (ou *flat*, como é conhecida) ou cônica, podendo funcionar de formas distintas. Seja qual for o modelo, o princípio é semelhante.

Alguns baristas preferem o moedor com lâmina cônica porque essa deixa partículas de diferentes tamanhos. Já com a *flat*, os fragmentos têm a mesma dimensão. É como encher uma piscina de bolas de um mesmo tamanho. Se assim o fizer, terá espaços por toda a parte. Se as bolas forem de dimensões distintas, elas se encaixam, evitando o *channeling* – canais

por onde a água vai passar mais rapidamente –, um dos maiores problemas quando se está fazendo um espresso. Entretanto, a velocidade do moedor *flat* é mais rápida que a do cônico, otimizando o tempo de preparo do café.

Normalmente, o moedor é composto por um disco e as lâminas ficam no interior do aparelho. Ao girar o disco, as lâminas se aproximam ou se afastam. Esta regulagem ganha o nome de granulometria e define o tamanho da moagem do grão. Quanto mais próximas as lâminas estiverem, mais fino o café vai ficar.

Dependendo da marca, os moinhos podem ter variação de material da lâmina, como os produzidos com aço inox, porcelana, cerâmica ou titânio, e também de marcação de granulometria. Além disso, os equipamentos dispõem de um apoio para o porta-filtro. Quanto mais possibilidades de ajustes na granulometria, melhores serão os testes com diferentes cafés e as experiências em busca do sabor que revele a bebida.



FOTO OLGA/CAFÉ EDITORA

## PREPAROS E NÍVEL DE MOAGEM

Para o *ibriq* (método turco), deve ser superfina: o pó não é coado, é servido com água e açúcar. Para filtro (coador), fina, que permite a passagem da água lentamente, extraindo as propriedades de aroma e sabor. Para o espresso é variável, de fina a grossa; depende de como o profissional quer extrair o café e dos equipamentos que tem à disposição. Na moka (cafeteira italiana), o ideal é de média a grossa: a granulação permite que a água passe pelo filtro sem resistência. Já na french press deve ser grossa, o suficiente para que o pó não ultrapasse o filtro na hora da prensagem.

Os baristas não devem, porém, se limitar a um padrão de moagem. Os cafés podem se comportar de forma distinta no moedor, dependendo da variedade, da torra ou do próprio equipamento. A única regra é sempre testar e provar. Deve-se moer o grão somente na hora do preparo, pois o café é extremamente volátil e perde rapidamente suas propriedades assim que moído.