

MUNDO NUCOFFEE

NOVOS Q GRADERS SÃO CAPACITADOS PARA AVALIAR CAFÉ BRASILEIRO

NUCOFFEE investe na graduação de juízes para adoção de padrão internacional



FOTO DIVULGAÇÃO

O treinador português Mané Alves e a turma do Q Grader.

Com a evolução do mercado de café no Brasil, a partir do início da década de 1990, surgiu a preocupação de evoluir também a capacitação profissional dos trabalhadores do setor. O conhecimento profundo das características presentes na bebida tornou-se essencial para permitir transparência nas transações comerciais, viabilizando uma boa comercialização dos cafés de qualidade.

Os provadores, portanto, que avaliam tanto as boas características sensoriais quanto os defeitos da bebida, precisam necessariamente ter referências comuns, para intermediar

a compra de cafés entre produtores e torrefadores ao redor do mundo baseando-se nos mesmos critérios de avaliação.

Desenvolvida pelo Coffee Quality Institute (CQI), com base na metodologia da Associação Americana de Cafés Especiais (SCAA, sigla em inglês), a rigorosa certificação de juiz Q Grader dá aos provadores a chancela para avaliar cafés com credibilidade em todo o mundo. “A graduação dá confiabilidade às partes que contratam porque a calibragem utilizada para a avaliação é uma referência aceita internacionalmente”, diz Daniel Friedlander, gerente de marketing NUCOFFEE.

Foi pensando nisso e em maiores possibilidades comerciais para seus parceiros, que NUCOFFEE patrocinou a vinda do CQI ao Brasil, para a realização de dois cursos de formação de Q Graders, entre os meses de maio e junho últimos. “Até o início desse ano, o Brasil possuía poucos provadores dessa categoria. Decidimos então criar uma ação para mudar esse cenário”, aponta Friedlander.

Dos 32 provadores – profissionais de cooperativas e armazéns parceiros de NUCOFFEE, todos ligados a controle de qualidade, além de degustadores do programa G Quality, que visa justamente à calibragem e qualidade desses profissionais –, 26 obtiveram a certificação.

TEORIA E PRÁTICA

Mas para obter a graduação mais conceituada no mercado é preciso treinar muito. NUCOFFEE ofereceu uma assessoria prévia aos candidatos, com três semanas de aulas preparatórias. Quando a equipe do CQI chegou ao Brasil, representada por Alexandra Katona e pelo Certified Q Trainer, Mané Alves, os provadores brasileiros fizeram uma imersão de cinco dias no laboratório do Centro de Excelência do Café do Sul de Minas, em Machado (MG), e certificado pela SCAA para a realização do exame.

As provas incluem 22 testes sensoriais diversos e uma avaliação escrita, com 100 questões. Para avaliar a capacidade olfativa dos provadores é utilizado um sofisticado conjunto de aromas denominado Le Nez du Café, composto por pequenos frascos, como os de perfume, com aromas identificados na bebida, como noz, chocolate e mel. Também são testadas a capacidade de gustação, as técnicas de torra e o conhecimento dos ácidos orgânicos. Os candidatos devem, ainda, ser capazes de reconhecer diferentes origens internacionais na xícara.

O português Mané Alves certifica cerca de cem provadores por ano, pelo mundo, desde 2004, e surpreendeu-se com o nível dos profissionais brasileiros que participaram da avaliação. “Os brasileiros são, em geral, bons provadores de café. A dificuldade destas provas varia muito com a capacidade degustadora de cada indivíduo, assim como a sua experiência passada de prova de xícara.”

Para ele, o CQI está tentando elevar o café de um patamar ao nível seguinte: “Sem os provadores certificados seria impossível a existência do processo ‘Q’, que é uma garantia qualitativa dos cafés que são provados através desse sistema. ‘Q’ para qualidade é diametralmente oposto a ‘C’ para commodity”.

Para Juan Gimenez, gerente de serviços NUCOFFEE, os participantes já tiveram uma evolução na categoria profissional em que atuam e poderão, principalmente, identificar melhor microlotes de altíssima qualidade para seus empregadores e também para NUCOFFEE. “Eles estão mais aptos a prestar um serviço de identificação das características dos cafés. Alguns classificadores provavam amostras com o que julgavam ser uma característica fermentada, considerada defeito, enquanto podia ser uma acidez interessante, só pouco comum para eles. Então acabavam depreciando um café que tinha uma característica a ser valorizada”, diz ele.

Por tratar-se de um exame rigoroso e essencialmente prático, o número de alunos por turma é reduzido. Mas NUCOFFEE acredita que há demanda pela graduação no Brasil e pretende dar continuidade à parceria com o CQI. “Queremos contribuir para que esse seja um processo sustentável. Já conseguimos aumentar significativamente o número de Q Graders no Brasil, mas podemos alcançar resultados ainda melhores”, afirma Friedlander.

Mais informações: www.scaa.org, www.coffeeinstitute.org

REGIÕES DO BRASIL

CERRADO MINEIRO

A Região mais interiorana do Estado mineiro produz cafés de sabor adocicado e suave

Estendendo-se por quase 2 milhões de km², o Cerrado brasileiro é conhecido como a savana nacional. Mas não é só pela biodiversidade que recebe destaque. O Cerrado do Estado Mineiro produz cafés de alta qualidade, reconhecidos pelo sabor adocicado e suave, aroma achocolatado, baixa acidez e corpo moderado – razão pela qual é também bastante usado na composição de blends.

O café começou a ser cultivado na região tardiamente, somente a partir das décadas de 1960 e 70, por agricultores paranaenses que fugiam das geadas. No início, as terras eram consideradas ruins para a plantação do café,

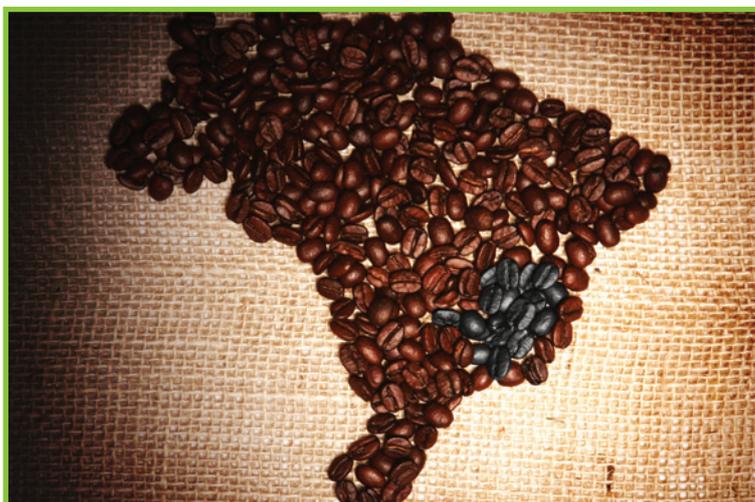


FOTO GABRIEL BOIERAS/CAFÉ EDITORA

o solo era inadequado e o clima, árido. Foi utilizando a técnica da calagem (que corrige a acidez do solo) e da irrigação, que o cultivo em grande escala tornou-se possível.

Hoje a produção do Estado de Minas Gerais está estimada em 23 milhões de sacas, das quais cerca de 5 milhões são da região do Cerrado, com alta produtividade, de 31,22 sacas por hectare.

Com altitude média de 800 metros e predominância do cultivo de café arábica mundo novo e catuaí, as principais cidades produtoras na região são Aimorés, Araguari, Araxá, Coromandel, Indianópolis, Monte Carmelo, Patrocínio e São Gotardo.

O café do Cerrado Mineiro foi o primeiro do Brasil a obter a certificação de Indicação Geográfica da sua microrregião, em 2005. O selo demarca, principalmente, o terroir do café produzido naquela localidade, sob as condições geográficas e climáticas típicas, criando uma identidade para um produto específico. A Federação dos Cafeicultores do Cerrado (Caccer) reúne 55 municípios e tornou-se referência para as demais regiões produtoras de cafés de qualidade do Brasil. Para fazer parte do Caccer, porém, o café produzido deve obter nota superior a 75 na metodologia da Associação Americana de Cafés Especiais.

José Augusto Rizental, Superintendente da Caccer e parceiro NUCOFFEE, fala do programa: “É um projeto totalmente inédito para o café, está quebrando vários paradigmas por dar clareza na cadeia e ligar os compradores ao produtor; um benefício único, através do qual todos ganham. Assim, se conhece a realidade na qual o café foi produzido e quem o produziu, e se conhece a ponta, isto é, o exigente consumidor da modernidade. Sem dúvidas, é um modelo que traz gratificação ao produtor e a todos que participam de alguma forma nesta cultura de sustentabilidade.”

CAFÉ NO MUNDO

HARMONIZAÇÃO ENTRE ÁGUA E CAFÉ

Cada um em seu copo, a escolha correta potencializa os sabores de ambas as bebidas



FOTO GUILHERME GOMES/CAFÉ EDITORA

A escola sempre foi taxativa quanto às características inerentes à água: insípida, inodora e incolor. O último aspecto é claramente um acerto. Em relação aos dois primeiros, no entanto, já se prova o contrário. Dependendo da origem do aquífero, que pode ser natural ou de fontes artificialmente captadas, e da composição físico-química, ela apresenta qualidades de sabor e odor perceptíveis – e bem-vindos – na degustação.

Até o final do século XVIII, a água mineral, por ser rica em bicarbonato de sódio, era tida como medicinal. A partir de 1800, engarrafada, ganhou o mundo. Atualmente, seu uso ultrapassa o fim terapêutico e meramente refrescante e chega às gôndolas do supermercado

como produto gourmet em mais de 200 marcas, entre opções gasosas (natural ou artificial) ou sem gás.

Para ganhar o status de premium a fonte deve ser de origem demarcada e ter seu entorno preservado. Precisa possuir mineralidade de bicarbonato mínima de 120 mg e ter acompanhamento constante para checagem de fatores que podem adulterar suas características. O rótulo deve oferecer informações acessíveis ao consumidor e, claro, deve ser digestiva e hidratante.

INÚMERAS POSSIBILIDADES

Combinada ao café, ela limpa o paladar para a chegada da bebida e potencializa suas características, sejam elas positivas ou negativas, no caso de uma escolha infeliz. Antes de formar a dupla, porém, é preciso conhecer os seis aspectos técnicos observados na degustação de águas gourmet.

Atente-se para a translucidez da água, o tamanho das bolinhas formadas e a duração delas no copo. Depois sinta os aromas possíveis, como notas cítricas, oceânicas e de montanha. A seguir, o paladar busca a acidez dos minerais, a cremosidade, a doçura, o salgado e o amargor, que também podem ser observados na bebida. Sinta o corpo, o equilíbrio da bebida e, ao final, o aftertaste.

Com o café, tanto a água com gás quanto a sem gás podem agregar valor à experiência de sabor da combinação. Para sentir todas as nuances do café, toma-se água com gás antes para abrir as papilas gustativas. Mas após a ingestão ela também é consumida, aflorando novas descobertas sensoriais. O ideal é que o consumidor prove algumas opções para descobrir as sensações que mais o agradam.

INOVAÇÃO

COSMÉTICOS À BASE DE CAFÉ

Pesquisas confirmam propriedades antioxidantes e anti-idade no grão

A busca pela diferenciação sempre foi um dos desafios da indústria de cosméticos. Neste setor, o Brasil tem se mostrado um mercado consumidor de grande potencial. Só em 2009 o País consumiu mais de 1,5 milhão de toneladas de produtos de beleza, crescimento de mais de 25% desde 2004. Isso justifica o investimento constante das empresas em pesquisas que buscam novas matérias-primas.

Dados do Departamento de Agricultura dos Estados Unidos (USDA, sigla em inglês) apontam que o óleo de café verde é o mais potente antioxidante vegetal conhecido até o momento. Também é sabido que, além da cafeína, o óleo é um poderoso fotoprotetor, anti-inflamatório e anti-idade.

Por aqui, empresas de cosméticos, como a Kapeh, apostam nos princípios ativos do grão e começam a se destacar no mercado. Elas utilizam a espécie arábica e, em sua maioria, o grão verde, já que neste a concentração de substâncias antioxidantes é ainda maior. Com o óleo ou extrato de café e até da flor do cafeeiro são produzidos sabonetes, óleos de banho, cremes hidratantes e terapêuticos, linhas capilares, etc.

Empresas que queiram utilizar o café como matéria-prima também podem recorrer à tecnologia de fábricas que desenvolvem especificamente esse princípio ativo.



FOTO PAULA RÚPOLO/CAFÉ EDITORA