

MUNDO NUCOFFEE COMPROMETIMENTO

O programa NUCOFFEE tem como objetivo principal conectar as duas pontas da cadeia do café, o produtor, cooperativas e associações, e o torrefador. Para isso, em um mercado cada vez mais focado em qualidade, investe em comunicação e networking.

Por isso, oferece histórias detalhadas dos produtores e fazendas por trás de cada lote de café e, inclusive, dos microlotes e cafés altamente diferenciados disponíveis para compra imediata, localizados em diversos armazéns nos Estados Unidos. Paralelamente ao conteúdo virtual, os cafés e suas histórias são divulgados no exterior também por meio das mais diversas formas, desde anúncios em revistas do segmento a eventos.

NEGÓCIOS E AMIZADE

A produtora Glycia Ignez Teixeira Tibúrcio Regina, proprietária da Fazenda Santa Mariana, em Carmo da Cachoeira, no Sul de Minas (MG), entrou para a plataforma NUCOFFEE, em 2010, para ter mais acesso ao mercado internacional.

Nos seus 66 hectares de café, produz uma média de duas mil sacas por ano, mas a comercialização do produto ainda era um entrave: “Nós nunca divulgamos efetivamente nosso café no exterior. Investimos nossos recursos em qualidade, mas em marketing, para o nosso porte, era muito caro investir”. E foi nisso que NUCOFFEE a ajudou.

Para apresentar seu café e sua fazenda aos torrefadores estrangeiros, NUCOFFEE publicou na sua plataforma de rastreabilidade um perfil com sua história, as características da produção na sua fazenda e as boas práticas agrícolas aplicadas. Glycia participou da feira anual da Specialty Coffee Association of America (SCAA), em abril deste ano, em Anaheim, na Califórnia, onde foi feito um trabalho de divulgação dos seus microlotes disponíveis no armazém norte-americano. Mike Perry, da torrefação Klatch Coffee, gostou do seu café e comprou o lote.

Perry esteve no Brasil em setembro deste ano e, então, quis conhecê-la pessoalmente. Com o apoio da NUCOFFEE, visitou a fazenda e conheceu melhor as pessoas por trás do café que estava comercializando na microtorrefação. “Ele é uma pessoa extremamente agradável, conheceu nossa infraestrutura e gostou. Como já tinha comprado um lote, logo quis comprar outro. Enviamos a amostra ao Jack Robson, mestre torrefador NUCOFFEE, e já foi feita uma segunda venda”, diz Glycia. Perry encomendou um café natural, com notas cítricas e predominância de caramelo.

O norte-americano compra cafés pelo mundo de diversas origens e não foi a primeira vez que adquiriu cafés brasileiros. Mas na Fazenda Santa Mariana, ficou contente com o que viu: “O encontro com Glycia e seu marido foi maravilhoso. Nós corremos toda a fazenda e tivemos bons momentos conversando e bebemos seu café”. E agradece: “NUCOFFEE foi muito gentil em me guiar no Brasil e me apresentar à Glycia”.

Era exatamente isso que Glycia precisava, uma abertura para comercializar os seus microlotes de café: “Eu faço lotes de dez sacas ou menos e NUCOFFEE se dispõe a negociar esses microlotes com bons compradores. Eu acho que até conseguiria vendê-los com um bom preço para cafeterias da capital paulista, por exemplo, mas precisaria ter contatos, enviar amostras



Mike Perry, no centro, entre a produtora Glycia e seu marido Paulo, na fazenda Santa Mariana.

FOTO DIVULGAÇÃO

para diversos laboratórios de prova, fazer negociações, etc. Uma infraestrutura que NUCOFFEE já me oferece.”

Na primeira compra, Perry e Glycia não se conheciam, ele apenas teve acesso à amostra do seu café. “Quando nos conhecemos, firmamos um vínculo. Hoje ele pode ter certeza de adquirir um produto de qualidade”, garante Glycia. O torrefador adorou a viagem, as pessoas com quem teve contato e espera voltar ao País em breve: “Nós já esgotamos o café comprado e estamos ansiosos para provar a nova safra.”

CONTÊINER ATRÁS DE CONTÊINER

Mike McKim, da Cuvée Coffee Roasting Company, sediada no Texas, Estados Unidos, esteve no Brasil pela primeira vez em 2009, através de uma Trip to Origin promovida por NUCOFFEE. Durante a estadia, teve a oportunidade de provar vários cafés e o que mais gostou foi o do produtor Wagner Ferreiro. Naquela época, porém, o produtor da Fazenda Pântano, que fica em Patos de Minas, no Cerrado Mineiro, não tinha estoque para comercializar, Mas ele trabalhou nesta safra para lhe fazer uma oferta e McKim retornou para acompanhar de perto o beneficiamento do café que seria adquirido.

Wagner produz 20 mil sacas por ano nos 537 hectares de área plantada da fazenda. Há três anos no programa NUCOFFEE, enxerga a maior facilidade de comercialização do café como o destaque da proposta. “Uma produção grande como a minha [de 20 mil sacas no Cerrado Mineiro e outras 15 mil na Mogiana Paulista] é difícil exportar e com NUCOFFEE temos mais abertura.” Nesse segundo encontro, Wagner exportou 320 sacas para McKim: “Vendemos um contêiner [de 20 pés] com bourbon amarelo, peneira 16/18, cereja descascado”, afirma o produtor.

Ele aprecia a relação direta que NUCOFFEE lhe permitiu construir com o torrefador: “Mike [McKim] conheceu todo o funcionamento da fazenda, as práticas agrícolas, os insumos que utilizamos. Não somos orgânicos, mas somos ecologicamente corretos”, diz. Mesmo possuindo as certificações Rainforest Alliance, UTZ Certified e 4C, entre outras, Wagner acha que a impressão que os compradores estrangeiros têm de fora ainda precisa melhorar. “É primordial eles virem ao Brasil, conhecerem o dia a dia da fazenda e a dedicação do pessoal com a produção. Mike se surpreendeu com a agricultura de precisão que praticamos. Ele não acreditou que isso existia no Brasil. Então eles veem o produto com um entusiasmo muito maior do que se apenas tivessem provado o café.”

McKim esteve mais uma vez no Brasil, para participar do Simpósio de Café de Patrocínio (MG) e acabou levando mais algumas amostras de Wagner, que acredita que ele fará uma segunda compra na safra 2011, “de dois a três contêineres”.

CAFÉ NO MUNDO CAFEÍNA

Consumida com moderação, a substância, presente em diversos alimentos e bebidas, é segura e saudável

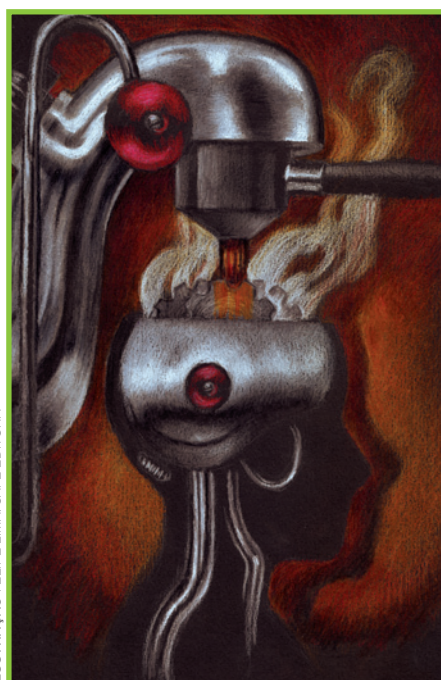


ILUSTRAÇÃO FELIPE LIMA/CAFÉ EDITORA

Quem nunca recorreu a uma xícara de café na tentativa de afastar o sono, ganhar uma dose extra de energia e disposição? Esse efeito estimulante da bebida ocorre graças a uma substância, também presente no chá, no cacau e em mais de 60 plantas: a cafeína. Consumida no mundo todo em bebidas, alimentos e até remédios, a cafeína tem sido alvo de diversas pesquisas científicas.

No início do século XIX, a substância foi isolada pela primeira vez e batizada de kafen, que significa “algo encontrado no café”. Mas somente algumas décadas mais tarde foi sintetizada. A cafeína é uma substância branca, cristalina, de sabor muito amargo. Pode ser facilmente encontrada no café, na semente de cacau (usada na produção de chocolate), na semente de cola (usada na fabricação de refrigerantes) e nos chás. É também adicionada em analgésicos, medicamentos contra a gripe e outros remédios usados para estimular a capacidade mental.

Nos alimentos, a quantidade de cafeína varia de acordo com o produto, o tamanho da porção e o método de preparo. No caso do café e dos chás, a variedade da planta também interfere na quantidade. Nas espécies de café mais consumidas no mundo, robusta e arábica, a concentração de cafeína é de 2% e 1%, respectivamente. Já uma semente de guaraná, por exemplo, tem o teor de cafeína entre 2% e 5%.

A cafeína, em um produto natural como o café, é saudável. A quantidade segura de consumo da bebida é de até 500 ml por dia, ou seja, quatro xícaras de café.

Depois de ingerida, ela é absorvida pelo intestino delgado e em poucos minutos já está na corrente sanguínea, atingindo todos os órgãos do corpo. Entre os principais efeitos no organismo estão o aumento dos batimentos cardíacos e do fluxo urinário e o estímulo do sistema nervoso. Com isso, não se tem a sensação de sono. A capacidade de concentração é aumentada, há melhora temporária do desempenho atlético devido ao aumento da força e resistência muscular, e relaxamento dos músculos bronquiais obstruídos, o que evita crises de asma.

A substância permanece no corpo durante um período que varia de quatro a seis horas – ou três horas no caso dos fumantes, pois o fumo acelera o metabolismo da cafeína –, e deve ser evitada por pessoas que tenham pressão alta, arritmia, doenças do estômago ou ansiedade.

RECONHECIMENTO GENOMA DO CAFÉ

Mapeamento do DNA do grão auxilia no desenvolvimento de qualidade

O projeto brasileiro Genoma Café mapeou as sequências de DNA da planta do café, concedendo aos pesquisadores conhecimentos necessários para a produção de novas variedades com características comercialmente desejáveis.

A iniciativa, que teve início em fevereiro de 2002, foi do Consórcio Brasileiro de Pesquisa e Desenvolvimento do Café (Embrapa Café), Embrapa Recursos Genéticos e Biotecnologia e Fapesp, com colaboração de uma rede de instituições de pesquisa: IAC, Unicamp, USP, Unesp, Iapar, Ufla, UFV, Epamig e Incaper.



CÓDIGO DA VIDA

A partir de 1953, com a descoberta da função e da estrutura do ácido desoxirribonucléico, o DNA, surgiram chaves capazes de auxiliar na interpretação do código que produz a vida, contido nos cromossomos, e que na atualidade permitiram a constituição de projetos dedicados ao estudo dos genomas: o conjunto de genes responsáveis pela expressão de determinado tipo de vida.

A importância da investigação genômica decorre de sua potencialidade em acelerar a geração de novos conhecimentos, como a cura de graves enfermidades humanas ou o melhoramento genético de plantas de interesse alimentar e comercial. Foi com esse objetivo que pesquisadores brasileiros se debruçaram no estudo do genoma de algumas plantas importantes para o agronegócio do País, como a laranja, o eucalipto, a cana-de-açúcar e o café.

A conclusão dos trabalhos de mapeamento dos genes concedeu notoriedade à pesquisa científica brasileira, outorgando ao País a competência necessária para construir um banco de dados com mais de 200 mil sequências de DNA e a identificação de mais de 30 mil genes, responsáveis pelos diversos mecanismos fisiológicos de crescimento e desenvolvimento do café.

No caso específico desse produto, o mapeamento das sequências de DNA fornece aos pesquisadores conhecimentos básicos sobre genética, fisiologia e bioquímica, que permitem expandir trabalhos com variedades que possuam maior uniformidade de maturação dos frutos, controle do conteúdo de cafeína, resistência a pragas e doenças nos cafeeiros e tolerância a estresses ambientais, como frio excessivo, seca e geadas, por exemplo.

Mas o projeto também contempla estudos para a criação de plantas cujos frutos produzam uma bebida com melhor aroma e sabor; e mais qualidade nutracêutica, oferecendo um produto de maior qualidade e valor agregado.

Com a decifração genética do café, as pesquisas brasileiras avançam diariamente apresentando melhores alternativas aos produtores.

CAFÉ E CULTURA

SIFÃO, CONA VACUM OU GLOBINHO

O método de preparo vem se popularizando no Brasil e no Japão já tem até campeonato

Também conhecido como cona vácuo, *syphon*, *vacpot*, *vacuum coffee maker*, globo ou globinho, o sifão é um método de preparo de café por infusão, que funciona por meio do princípio de transferência térmica e vácuo.

Desenvolvido em 1840 por um engenheiro naval escocês, é composto pelas seguintes peças: dois globos de vidro, sendo um deles com um funil, um filtro, uma base e uma chama. A extração de café por esse método é uma experiência visual incrível e o resultado é uma bebida com concentração similar à do café filtrado americano.

Para preparar o café no sifão deve-se colocar o café no globo superior – ele ficará retido pelo filtro. Adiciona-se a água no globo inferior e posiciona-se a chama embaixo dele. Ao ser aquecida, a água ferverá e se transformará em vapor, expandindo para cima pelo funil que liga os dois globos. Chegando ali, na forma líquida, a água irá se misturar ao pó de café. Quando toda a água passar para cima deve-se remover a chama. Aos poucos, o globo inferior resfriará, criando um vácuo que puxará o líquido do globo superior de volta para o inferior, passando pelo filtro. A velocidade com que a água retornará ao globo inferior dependerá do grau de moagem, da quantidade de café e de água. Nesse momento, é só retirar o globo superior e servir o café, direto do globo inferior.

O resultado é uma bebida com doçura marcante, baixa acidez e sem amargor, características que dependerão também do café que será usado no preparo. Uma boa opção é escolher torras claras – até o fim do primeiro “crack”. O grão beneficiado pelo método lavado é o ideal para o sifão, resultando em uma bebida limpa com todas as características expostas, mas o café desmucilado também tem resultados surpreendentes.



FOTO GUILHERME GOMES/CAFÉ EDITORA

CAMPEONATO MUNDIAL

No Japão o sifão é um método muito comum de preparo de café. A Specialty Coffee Association of Japan (SCAJ) realiza, na sua feira anual, a Japan Siphonist Championship (Campeonato Japonês de Sifão). Os competidores têm 15 minutos para preparar quatro xícaras de café e quatro bebidas de assinatura. Os juízes avaliam a técnica, o controle do tempo e o sabor do café.

Na última competição, que aconteceu entre 22 e 24 de setembro deste ano, a campeã foi Chizuru Motokawa, da Ueshima Coffee Co. (UCC), empresa líder na indústria de café do Japão, que possui uma rede de cafeterias especializada no método. Ela utilizou um blend de café brasileiro, do Cerrado de Minas.