

Veículo: CONSELHO NACIONAL DO CAFÉ		Editoria: Notícias	Página:	Data: 19/04/2013
Tipo: INTERNET		Assunto: Tecnologias de produção tornam o Brasil grande consumidor e exportador de cafés especiais		
Unidade citada jornal: Consórcio Pesquisa Café e Embrapa Café				
Fonte citada: Dirigente [] Chefe [] Outros empregados [] Sem citação [] Pesquisador []		Presença do nome: Capa [] Manchete [] Rodapé/legenda [] Citação [] Título [] Destaque no texto []		
Posição Gráfica: 02 elementos gráficos [] 03 elementos gráficos [] 04 elementos gráficos [] 05 ou mais elementos []		Ocupação na Página: 1/4 [] 2/4 [] 3/4 [] 1 página [] 2 páginas [] 3 ou mais páginas []		
Gênero: Crônica [] Entrevista [] Nota Informativa [] Notícia [] Artigo [] Coluna [] Reportagem [] Editorial [] Nota opinativa [] Carta ao leitor [] Charge [] Agenda []				
http://www.cncafe.com.br/site/capa.asp?id=15804				



Tecnologias de produção tornam o Brasil grande consumidor e exportador de cafés especiais

Gerência de Transferência de Tecnologia da Embrapa Café

19/04/2013

Carolina Costa e Flávia Bessa, com informações de BSCA, Apex-Brasil e Cooperativa Minasul

A multiplicação de cafeterias no Brasil contribui para um novo hábito: degustar café fora de casa em estabelecimentos especializados. Hoje praticamente todas as regiões cafeeiras do Brasil produzem grãos especiais, como Cerrado, Zona da Mata e Sul de Minas Gerais, Serra do Espírito Santo, Bahia, São Paulo e Paraná. Mas, em se tratando de cafés especiais, Minas Gerais ganha destaque com cerca de 65% da produção brasileira.

"Que o Brasil há muitos anos produz cafés de qualidade excepcional e variada não é novidade, inclusive pela sua diversidade de climas, altitudes e tipos de solo. O fato novo é que o nosso País tem conseguido galgar cada vez mais mercado, impulsionado pelo crescente movimento rumo à diferenciação do produto, devido às novas exigências do mercado externo e interno. Essa tendência é irreversível e cresce em ritmo acelerado, trazendo novas oportunidades de negócios no País e no exterior", diz o professor Flávio Borém, da Universidade Federal de Lavras – Ufla, instituição participante do Consórcio Pesquisa Café, cujo programa de pesquisa é coordenado pela Embrapa Café.

Premiação – Um exemplo dessa mudança no mercado foi o leilão de lotes de cafés premiados pelo 2º Concurso de Qualidade *Cup of Excellence Natural Late Harvest*, realizado em março deste ano pela Associação Brasileira de Cafés Especiais (BSCA) em Minas Gerais que gerou faturamento de US\$ 401 mil. O preço médio da saca de 60 quilos alcançou R\$ 1,64 mil, valor bem superior aos R\$ 320 pagos pelo mesmo volume do grão arábica comum, o que deve incentivar cada vez mais investimentos na melhoria do café produzido em Minas e em outros estados.

O produtor Arthur Queiroz, da Fazenda Santa Quitéria, em Cambuquira (MG), foi um dos participantes do concurso da BSCA. Dos cinco lotes de café que inscreveu, três deles chegaram à fase internacional. Arthur prevê que três quartos da produção dessa safra seja de cafés especiais. Ricardo labrudi, de Três Corações (MG), também é referência na produção de cafés especiais. Ele venceu o Concurso da Cooperativa dos Cafeicultores da Zona de Varginha - Minasul na categoria Cereja Descascado e foi 3º colocado na categoria Café Natural. A Minasul mandou este ano para Portland, em Nova Jersey, Estados Unidos, mais de 600 sacas de café dos finalistas do 20º Concurso Qualidade Minasul de Café na categoria Cereja Descascado e Café Natural, realizado em 2012. Muitos outros exemplos poderiam ser citados.

É o caso de Jesimar de Oliveira Sandi, proprietário do Sítio São Joaquim, no município de Conceição das Pedras, região Sul de Minas Gerais, que produziu o melhor café natural do Brasil na safra 2012, sagrando-se campeão do 2º Concurso de Qualidade Cafés do Brasil *Cup of Excellence Natural Late Harvest* com a nota 92,13 pontos (escala de 0 a 100). A segunda e a terceira posições ficaram, respectivamente, com os cafés de Amauri Dias de Castro, da Fazenda São José, localizada na cidade de Jesuânia (MG), com a nota 90,30, e José Flávio Ferraz Reis, proprietário da Fazenda JR (Junqueira Reis), em Carmo de Minas (MG), com 90,20 pontos, segundo a avaliação do júri internacional do concurso.

A maioria das propriedades premiadas se localizam no Sul de Minas, em altitudes superiores a 1000 metros. O engenheiro agrônomo da Minasul Adriano Rabelo explica que o plantio é feito de novembro a fevereiro e a colheita é realizada de maio a setembro. O processamento é feito por via úmida, no caso do café cereja descascado, e por via seca, no caso do café natural. O café é colhido, lavado e pode ser descascado ou não. Logo em seguida, vai para o terreiro, onde é feita a meia seca, antes de ir para o secador (a 11 % de umidade). O café fica pelo menos dez dias nas tolhas de descanso para depois ser enviado aos armazéns das cooperativas.

Tecnologias a serviço da qualidade – Na busca de qualidade, existem regras fundamentais a serem observadas. Em 2012, o professor Flávio Borém ministrou curso intensivo para produtores sobre colheita e processamento. Flávio ensina que, para produzir cafés especiais, é importante colher e processar os frutos de acordo com a cultivar e com as condições ambientais de cultivo. "Além disso, de acordo com resultados recentes de estudos do Consórcio Pesquisa Café, concluímos que, na hora da secagem, os limites de temperatura e a taxa de secagem precisam ser respeitados, principalmente na produção de cafés naturais especiais", observou o professor.

A adubação fosfatada é outra tecnologia amplamente difundida na região e que foi desenvolvida pela Embrapa Cerrados, instituição participante do Consórcio Pesquisa Café. A técnica é, em geral, utilizada em conjunto com a irrigação e contribui para expressivo aumento de produtividade, mais energia, vigor e sanidade das plantas. A adição do fósforo traz benefícios para a planta tanto em solos de média a alta fertilidade como também em solos de baixa fertilidade, como os do Cerrado, onde a planta responde com grande intensidade. Para saber mais, leia matéria em