

<b>Veículo:</b> INVESTIMENTOS E NOTÍCIAS	<b>Editória:</b> Notícias	<b>Página:</b>	<b>Data:</b> 19/04/2013
<b>Tipo:</b> INTERNET	<b>Assunto:</b> Tecnologias tornam Brasil grande consumidor e exportador de cafés especiais		
<b>Unidade citada jornal:</b> Consórcio Pesquisa Café e Embrapa Café			
<b>Fonte citada:</b> Dirigente [ ] Chefe [ ] Outros empregados [ ] Sem citação [ ] Pesquisador [ ]		<b>Presença do nome:</b> Capa [ ] Manchete [ ] Rodapé/legenda [ ] Citação [ ] Título [ ] Destaque no texto [ ]	
<b>Posição Gráfica:</b> 02 elementos gráficos [ ] 03 elementos gráficos [ ] 04 elementos gráficos [ ] 05 ou mais elementos [ ]		<b>Ocupação na Página:</b> 1/4 [ ] 2/4 [ ] 3/4 [ ] 1 página [ ] 2 páginas [ ] 3 ou mais páginas [ ]	
<b>Gênero:</b> Crônica [ ] Entrevista [ ] Nota Informativa [ ] Notícia [ ] Artigo [ ] Coluna [ ] Reportagem [ ] Editorial [ ] Nota opinativa [ ] Carta ao leitor [ ] Charge [ ] Agenda [ ]			
<a href="http://www.investimentosnoticias.com.br/ultimas-noticias/tempo-real/tecnologias-tornam-o-brasil-grande-exportador-de-cafes-especiais.html">http://www.investimentosnoticias.com.br/ultimas-noticias/tempo-real/tecnologias-tornam-o-brasil-grande-exportador-de-cafes-especiais.html</a>			



## Tecnologias tornam o Brasil grande exportador de cafés especiais

SEX, 19 DE ABRIL DE 2013 12:16

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.

(Redação – Agência IN)