

Veículo:	ABIC	Editoria:	Notícias	Página:		Data:	05/04/2018
Tipo:	INTERNET	Assunto:	Consumo de café especial aumentou em até 15% em 2017, diz Associação Brasileira de Cafés Especiais				
Unidade citada jornal:	ABIC						
http://abic.com.br/consumo-de-cafe-especial-aumentou-em-ate-15-em-2017-diz-associacao-brasileira-de-cafes-especiais/							



Início Como se associar

FALE CONOSCO PORTAL DO ASSOCIADO Q

- INSTITUCIONAL ▾
- CERTIFICAÇÃO ▾
- ESTATÍSTICAS
- RECOMENDAÇÕES TÉCNICAS ▾
- NOTÍCIAS ▾
- EVENTOS
- O CAFÉ ▾

Início / Notícias / Consumo de café especial aumentou em até 15% em 2017, diz Associação Brasileira de Cafés Especiais

Consumo de café especial aumentou em até 15% em 2017, diz Associação Brasileira de Cafés Especiais

5 DE ABRIL DE 2018

Tamanho da fonte A- A+

G1 Sul de Minas – 04/04/2018 08h34 - Atualizado 04/04/2018 08h34

Segundo BSCA, consumo de café especial pode chegar a 550 mil sacas no país.

Por Gustavo Oliva



Cafés especiais bem pontuados podem valer 60% a mais que o café comum (Foto: Arquivo Pessoal/Marcelo Moraes)

O cafezinho é preferência nacional. Segundo uma pesquisa da Associação Brasileira de Indústria do Café (Abic), a bebida é a segunda mais consumida no país e perde apenas para a água. A estimativa é de que este consumo cresça ainda mais, principalmente em terras brasileiras. Mas uma produção tem chamado a atenção de consumidores e produtores: o café especial. Conforme a Associação Brasileira de Cafés

Especiais (BSCA), o Brasil consumiu 490 mil sacas de cafés especiais

em 2016 e espera-se que o volume tenha saltado entre 10% e 15% no ano passado, chegando à casa de 550 mil sacas.

O Sul de Minas possui temperatura amena, que varia entre 18 e 20 graus e altitudes elevadas de até 1.400 metros, o que torna a região uma das principais produtoras de cafés especiais no Brasil. A cada ano, o sabor na xícara dos brasileiros está melhor e o mercado corre para atender a demanda por mais sabor.

“Os consumidores procuram mais do que uma bebida em uma xícara. Querem que aquilo faça parte do estilo de vida deles, saber a procedência, sentir sabores e aromas diferentes e estão dispostos a pagar bem por isso”, diz a gerente comercial de uma empresa do setor, Maria Dircéia Mendes.

A maior parte da produção de café especial do Brasil ainda segue para fora do país. No ano passado, foram cerca de 7,6 milhões de sacas exportadas, superando as 6,75 milhões de sacas em 2016. Os principais destinos foram Estados Unidos, Europa e Japão.

Aumento do lucro para produtores

Surpreso por possuir lavoura de qualidade em quatro hectares de plantação em uma fazenda de Poços de Caldas (MG), Marcelo Moraes descobriu o potencial do café depois de ganhar um concurso na cidade em 2011. Com diversas premiações, ele é um dos únicos da região que tem conseguido posição de campeão nos concursos internacionais de qualidade.



Marcelo afirma que produzir café especial é mais difícil, mas vale à pena (Foto: Arquivo Pessoal/Marcelo Moraes)

De acordo com a metodologia de avaliação sensorial da Associação do Café Especial (SCA) usada no mundo todo, café especial é todo aquele que atinge, no mínimo, 83 pontos na escala de pontuação da metodologia (que vai até 100). O café de Marcelo chegou a atingir 90 pontos nessa escala de avaliação.

O segredo de tudo isso, segundo ele, é muito trabalho. “Tudo aqui é feito com muito cuidado, desde a plantação à colheita. Analisamos o solo, fazemos adubação certa,

prestamos atenção no manejo dos grãos e também na seleção, tudo para atingir a qualidade ideal”.

Marcelo Moraes colhe cerca de 130 sacas de café por safra e a produção ficou mais valorizada e, hoje, o produtor recebe pessoas do mundo todo. Estrangeiros vindos da Alemanha, Estados Unidos, Japão e Inglaterra visitam a fazenda dele, algo que nunca imaginou acontecer. “É gratificante a sensação de saber que meu café está chegando às mesas de pessoas dos mais diferentes países”.



Família Morais vence duas categorias no concurso de qualidade dos cafés de Poços de Caldas (MG) em 2016 (Foto: Arquivo Pessoal/Marcelo Morais)

Evolução da Produção

Segundo a BSCA, a produção de cafés especiais evoluiu, em média, 15% nos últimos anos, saltando de 5,2 milhões de sacas, em 2015, para aproximadamente 8,5 milhões de sacas em 2017.

A evolução também reflete nos preços pagos ao produtor. No ano passado, o preço médio

da saca paga por uma das maiores cooperativas da região foi de R\$ 463,74. Já os cafés especiais recebem uma porcentagem ainda maior.

“Os preços de cafés especiais dependem das pontuações e dos atributos que eles apresentam. Os de pontuações mais elevadas são mais difíceis de serem produzidos e, por consequente, difíceis de serem encontrados, além de apresentarem muito mais nuances de sabores e aromas. Em média, podemos dizer que o produtor pode receber até 60% a mais que o valor do café convencional”.

Para os especialistas, a onda de café especial está só começando no Brasil e é uma grande oportunidade de negócio.



Segundo BSCA, estimativa é que consumo de cafés especiais chegou a 550 mil sacas (Foto: Divulgação)

Crescimento no Sul de Minas

A tendência do café especial, principalmente no Sul de Minas, se deve à dedicação em todas as etapas da produção da bebida, infraestrutura sólida e investimentos em pesquisa.

Segundo a BSCA, a região também ajuda, e muito, a fazer com que a bebida tenha sucesso entre produtores e consumidores. “O clima e o relevo favoráveis, aliados a uma produção artesanal da bebida, são os segredos da premiada região”.

O café dessa região possui características como: corpo médio, acidez alta, adocicado, com notas florais e cítricas; já nas regiões montanhosas o grão possui corpo aveludado, acidez alta, adocicado, com notas de caramelo, chocolate, amêndoa, cítricas e frutadas.

