

Veículo:	ABIC	Editoria:	Notícias	Página:		Data:	12/04/2018
Tipo:	INTERNET	Assunto:	Obatã Vermelho do IAC será usado por barista em mundial na Holanda				
Unidade citada jornal:	Instituto Agrônômico (IAC)						
http://abic.com.br/obata-vermelho-do-iac-sera-usado-por-barista-em-mundial-na-holanda/							

Início Como se associar



FALE CONOSCO PORTAL DO ASSOCIADO

INSTITUCIONAL ▾

CERTIFICAÇÃO ▾

ESTATÍSTICAS

RECOMENDAÇÕES TÉCNICAS ▾

NOTÍCIAS ▾

EVENTOS

O CAFÉ ▾

Obatã Vermelho do IAC será usado por barista em mundial na Holanda

12 DE ABRIL DE 2018

Tamanho da fonte A- A+

CAFÉPOINT - 11/04/2018

O Obatã Vermelho, desenvolvido pelo Instituto Agrônômico (IAC), é o café que o barista Thiago Sabino usará no *World Barista Championship*, em Amsterdã, na Holanda, de 20 a 23 de junho de 2018. Sabino ganhou o 17º Campeonato Brasileiro de Barista usando o mesmo café. Na competição nacional, em janeiro de 2018, no Rio de Janeiro, foi disputada a vaga para o mundial.

Após o campeonato nacional, durante *cupping*, na cafeteria IL Barista, na capital paulista, onde o barista trabalha desde 2015, o Obatã Vermelho foi escolhido para o mundial. A degustação de cafés teve participação de grandes profissionais do setor. "Quero conhecer mais sobre a variedade e repassar esse conhecimento no campeonato mundial. A gente diz que o Obatã é um monstro", conta o barista, sobre como eles resumem as qualidades sensoriais do café.

O Obatã Vermelho é cultivado na fazenda Califórnia, situada em Jacarezinho, no norte pioneiro do Paraná. Além dessa variedade, a fazenda também produz cafés das variedades Mundo Novo e Catuaí Amarelo, todas desenvolvidas pelo IAC. A produção de cafés especiais é destinada à exportação.

"É uma grandeza receber essa notícia de que a cultivar Obatã Vermelho, desenvolvida pelo IAC, estará no campeonato mundial de barista. O seu melhoramento foi iniciado na década de 60 e finalizado no início dos anos 2000, isto é, aproximadamente 40 anos de trabalhos no campo e laboratório, visando principalmente a resistência à ferrugem-da-folha", diz Júlio César Mistro, pesquisador e diretor do Centro de Café do IAC.

No campeonato, enquanto preparam as bebidas, os baristas comentam as qualidades agrônômicas das cultivares e o manejo adotado nas lavouras, explicando o processo de produção do café que será provado pelo júri. "Essas informações mostram o quanto o participante conhece sobre o café, a região produtora, o processo adotado. Isso aumenta a pontuação", explica Sabino.

Na edição nacional, os 24 participantes prepararam, em cada etapa, quatro espressos, quatro bebidas com leite vaporizado e quatro bebidas originais de assinatura. Todos são avaliados por juízes sensoriais e técnicos. Os critérios avaliados são: sabor, qualidade e persistência da crema, no caso do espresso; harmonia entre café e leite, criatividade (na bebida de assinatura), e manipulação profissional dos ingredientes, do moinho e da máquina de espresso.

