


Veículo:	CAFÉ POINT	Editoria:	Notícias	Página:		Data:	17/12/2013
Tipo:	INTERNET	Assunto:	Café especial brasileiro será servido em voos internacionais				
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.cafepoint.com.br/cadeia-productiva/giro-de-noticias/cafes-especial-brasileiro-sera-servido-em-voos-internacionais-86843n.aspx							




CAFÉ POINT O ponto de encontro da cadeia produtiva do café

Buscar Conteúdos

Café especial brasileiro será servido em voos internacionais

postado em 17/12/2013

 [Comente!!!](#)

 [Tweetar](#) 3  [Curtir](#) 1  [+](#) 0  [Share](#) 0 

De aroma frutado, levemente cítrico e corpo balanceado, o café servido, a partir de dezembro, em voos internacionais de companhia aérea, é fruto de cultivares desenvolvidas pelo **Instituto Agrônomo - IAC**, instituição pertencente ao Consórcio Pesquisa Café, coordenado pela Embrapa Café. Entre as variedades que compõem o blend especial, estão as cultivares Icatu Amarelo e Mundo Novo, ambas desenvolvidas pelo IAC.

Composição e seleção do blend - O blend especial de café, servido pela TAM, foi desenvolvido pela marca brasileira **Suplicy Cafés Especiais**, que atua no ramo cafeeiro desde o século XIX. A bebida é composta por cafés de torra média, 100% arábica, provenientes de três fazendas localizadas nas regiões do Vale da Gramma (SP), no Sul de Minas Gerais e no Cerrado Mineiro.

Para eleger o melhor café, a empresa aérea contou com a consultoria de Isabela Raposeiras, barista, mestre de torras da Coffee Lab, em São Paulo (SP). Com o propósito de avaliar as opções de produtos premium disponíveis no mercado, Isabela realizou pesquisas e testes por meio de avaliações visuais, gustativas e olfativas, além de preparos com diferentes proporções de grãos. "O café escolhido impressiona pela qualidade de sua matéria-prima, por sua doçura e pela ausência absoluta de amargor", diz a especialista.

A bebida será servida na Classe Econômica, na Business Class e na Primeira Classe de frequências operadas de/e para América Latina, Estados Unidos e Europa. De acordo com a assessoria de imprensa da TAM, gradativamente, o novo café estará disponível em toda a malha internacional da empresa, que tem uma média de 87 voos diários, e nas três salas VIP que a companhia mantém no aeroporto de Guarulhos, em São Paulo.

Icatu Amarelo - A cultivar Icatu Amarelo, liberada para fins comerciais em 1992, possui como características principais os frutos de cor amarelada e a participação do café Bourbon em aproximadamente 75% de sua formação. De acordo com o pesquisador Carlos Henrique Siqueira de Carvalho, da Embrapa Café, editor do livro Cultivares de Café (Cultivares de café: origem, características e recomendações / Carlos Henrique Siqueira de Carvalho – Brasília: Embrapa Café, 2008), o desenvolvimento das cultivares desse grupo foi iniciado após identificação do cruzamento natural de plantas da cultivar Icatu Vermelho com Bourbon Amarelo. Em seu livro, Carlos Henrique afirma que as cultivares do grupo Icatu Amarelo apresentam excelente qualidade da bebida e podem ser utilizadas mais intensivamente para café 'espresso'. A cultivar desperta grande interesse econômico por apresentar plantas vigorosas, resistência à ferrugem do cafeeiro e boa produtividade.

Mundo Novo – A cultivar Mundo Novo, liberada para plantio comercial em 1952, caracteriza-se por elevada produção de café beneficiado, aliada a ótimo aspecto vegetativo. Para Carlos Henrique, a qualidade da bebida da cultivar Mundo Novo também é excelente. "Em sua formação há cerca de 50% de 'Bourbon Vermelho' e 50% de 'Sumatra', o que promove a qualidade do produto", afirma o pesquisador. A Mundo Novo possui boa adaptação à maioria das regiões cafeeiras do Brasil, tem elevada rusticidade, grande vigor vegetativo, boa resposta à poda, época de maturação dos frutos intermediária, e algumas linhagens caracterizam-se por produzirem grãos graúdos.

Outras tecnologias - Além das cultivares, a fazenda Pinhal, localizada no um município de Santo Antônio do Amparo, no Sul de Minas Gerais, utiliza ainda outras tecnologias desenvolvidas pelo Consórcio Pesquisa Café. Entre elas, a adubação fosfatada, desenvolvida pela equipe de pesquisadores da Embrapa Cerrados e Embrapa Café. A tecnologia, usada em conjunto com a irrigação, contribui para o aumento de produtividade. A fazenda utiliza também o Sistema para Limpeza de Águas Residuárias – SLAR, tecnologia desenvolvida pela Embrapa Café, Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais – Epamig e Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural – Incaper. O sistema remove os resíduos sólidos da água provenientes do processamento de frutos e viabiliza a reutilização do líquido, reduzindo o gasto excessivo de água.

Além dessas, a fazenda Pinhal aplica normas do programa Café Seguro, que orienta sobre a importância de boas práticas agrícolas na lavoura e sobre o uso correto de agroquímicos. O programa é coordenado pelo Conselho dos Exportadores de Café do Brasil – Cecafé, e conta com a participação de vários integrantes da cadeia do café, como o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – Mapa, Embrapa Café, Confederação da Agricultura e Pecuária do Brasil – CNA, Serviço Nacional de Aprendizagem Rural – Senar, Conselho Nacional do Café – CNC, Cooperativa Regional de Cafeicultores em Guaxupé – Cooxupé e Sindicato Nacional da Indústria de Produtos para Defesa Vegetal – Sindag.

As informações são da Embrapa Café, adaptadas pelo CafePoint.

