

Veículo:	<b>SOU AGRO</b>	Editoria:	<b>Notícias</b>	Página:		Data:	<b>18/12/2013</b>
Tipo:	<b>INTERNET</b>	Assunto:	<b>Café especial brasileiro será servido em voos internacionais</b>				
Unidade citada jornal	<b>Consórcio Pesquisa Café e Embrapa Café</b>						
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 [ ]						
<a href="http://souagro.com.br/cafe-especial-brasileiro-sera-servido-em-voos-internacionais/">http://souagro.com.br/cafe-especial-brasileiro-sera-servido-em-voos-internacionais/</a>							



**COMECE O ANO APROVEITANDO  
MELHOR O SEU TEMPO**

Adquira já o Sem Parar e ganhe:

FRETE GRÁTIS

ADESÃO ZERO

1 PAR DE INVESTIDOS  
e Lobo de Wall Street

▶ PEÇA O SEU

[noticias](#)
[mundo agro](#)
[sou agro](#)
[multimidia](#)

18 de dezembro de 2013

## Café especial brasileiro será servido em voos internacionais

Tecnologias desenvolvidas dentro do Consórcio Pesquisa Café são utilizadas na produção de blend especial de cultivares do IAC, servido nas aeronaves da TAM

2013

18 de dezembro

14:55hs

TAGS: café especial, Coffee Lab, Consórcio Pesquisa Café, Embrapa Café, Instituto Agrônomo de Campinas (IAC), Isabela Raposeiras, Suplicy Cafés Especiais, Tam



Redação\*

svcc



A partir deste mês de dezembro, quem viajar para o exterior nos voos da TAM já vai ter oportunidade de degustar um café de aroma frutado, levemente cítrico e de corpo balanceado. Entre as variedades que compõem esse blend especialmente desenvolvido pela empresa Suplicy Cafés Especiais para a companhia aérea estão as cultivares Icatu Amarelo e Mundo Novo, ambas desenvolvidas pelo Instituto Agrônomo (IAC), instituição que faz parte do Consórcio Pesquisa Café [Consórcio Pesquisa Café](#), coordenado pela Embrapa Café.

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 TAM contou com a consultoria da barista Isabela Raposeiras, mestre de torras da Coffee Lab, na capital paulista. Para 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 nas classes Econômica, na Business e Primeira de frequências operadas de/e para América Latina, Estados Unidos e Europa. De acordo com a 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.

### **Cultivares**

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.

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 fosforada, 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 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 fosfotada, 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.

*\*com informações da Embrapa Café*