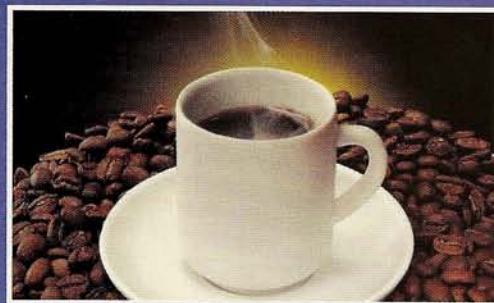


# R GLOBO RURAL

AGROPECUÁRIA, VIDA NO CAMPO E NEGÓCIOS

EDIÇÃO 2015 | Nº 237 | R\$ 7,90

www.globorural.globo.com



## VOCÊ GOSTA DE CAFÉ?

Conheça os provadores profissionais, que fazem de sua bebida um prazer



# Valorize sua propriedade

- ▶ Saiba como os produtores **podem lucrar** em momento de crise
- ▶ Descubra como **gastar menos** na lavoura sem perder qualidade
- ▶ Onde e quando investir em **novas tecnologias**
- ▶ **Transforme** sua fazenda em uma empresa



### VIDA NA FAZENDA

- Receita: Torta de maçã
- Construir: Pega algodão
- Cultivar: Caqui
- Criar: Paca



### LEITE MINEIRO

Pequenos produtores  
Programa com uso de  
bovinos das raças **Gir** e  
**Holandesa** reduz custo



### MODA DE VIOLA

Nova música regional  
Yassir Chediak: inspiração  
nas composições antigas  
para fazer seu som caipira

FILME CONTA A HISTÓRIA DA FAMOSA DUPLA SERTANEJA ZEZÉ DI CAMARGO E LUCIANO

## Profissionais

# Entre sabores e aromas

**O degustador de café é um desconhecido para muitos amantes da bebida, mas exerce papel fundamental na busca pela qualidade**

TEXTO **LUCIANA FRANCO E MARIANA CAETANO**  
FOTOS **GUILHERME MARANHÃO**

O ritual diário, e quase mecânico, de milhares de brasileiros de saborear uma xícara de café ao amanhecer tem um significado diferente para o paulista Sérgio Carvalhaes. Para ele, o prazer sentido ao beber café não é só uma sensação subjetiva, mas algo que pode ser descrito tecnicamente. Ele é degustador de café, um profissional treinado para reconhecer qualidades e defeitos do produto.

*O interesse pela atividade nasceu no final da adolescência. Sérgio cursou faculdade de economia no começo dos anos 70 e foi empregado em um escritório especializado em café, propriedade de sua família, em Santos, SP. "Fiquei entusiasmado com o trabalho. Em seguida fiz estágio numa grande exportadora, onde adquiri a base para me tornar um bom provador", relata.*

Não existem dados conclusivos sobre a origem da profissão no Brasil, mas as evidências apontam ao século 18, mesmo período em que teve início o cultivo de café no país. Porém, somente 200 anos depois, é

que a atividade passou a ganhar importância, com o aumento significativo de negócios com o grão.

O trabalho do provador é repleto de minúcias. Uma pequena porção de café é separada, numa proporção que varia segundo a quantidade de sacas do lote. Depois, um classificador faz a análise de características físicas, como cor, aspecto, secagem e tamanho do grão. A etapa seguinte é a análise gustativa, agradável tarefa do provador.

**TÉCNICA** "O degustador de café é como o provador de vinho, o perfumista ou o provador de azeite: todos têm de ter memória sensorial fantástica", diz Silvio Leite, um dos maiores conhecedores da profissão no Brasil. É só com muita experiência em provas que se desenvolve a habilidade para diferenciar os sabores.

Para avaliar o sabor do café, os degustadores usam escala com sete bebidas básicas, que variam de acordo com o nível de qualidade. As estritamente moles e as moles são as mais nobres, com sabores bem semelhantes: suaves e adocicados. Logo abaixo estão as apenas moles e as duras: as primeiras, embora suaves,

# Café

possuem leve adstringência – característica preponderante nas bebidas duras. As menos saborosas são as riadas, rio e rio zona, com sabores fortes e odores desagradáveis.

**PROVA** Durante anos a avaliação destas características era suficiente para se classificar um café. Com o passar dos anos, no entanto, essa classificação se tornou ultrapassada. “Sentimos a necessidade de criar um sistema de prova não apenas para eleger o café bom, mas que também explicasse por que é bom”, diz Silvio.

O desenvolvimento do novo método de análise e quantificação dos atributos positivos do café envolveu profissionais do mundo todo, com grande participação do Brasil, primeiro país em que a técnica foi



**ANTOINE** Normand, Yasuhito Tsumashima e Shimpei Yamamoto: estágio no Brasil

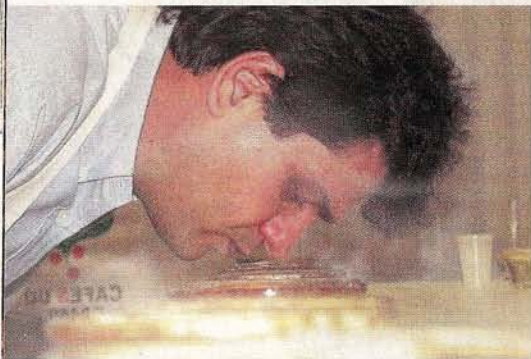
posta em prática, em 1999. Hoje o sistema é amplamente usado na América Central, Japão e Estados Unidos, para avaliar cafés mais finos.

O Brasil se sobressai não só por ser o maior produtor e exportador de café, mas pela variedade de sabores disponíveis. Essa diversidade é importante para adquirir o conhecimento prático sobre a atividade, mas a parte técnica também conta muito, pois subsidia o profissional com embasamento teórico sobre o produto.

Nos cursos de formação dos degustadores, ensina-se, por exemplo, como as influências do meio externo podem alterar o sabor da bebida. “Um grão fermentado, que ardeu no campo, dá um gosto avinagrado, que não é agradável”, afirma Silvio.

Para a formação básica são necessárias, em média, 360 horas de aulas. O ensino da profissão é promovido pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e do Abastecimento, pela Abic – Associação Brasileira da Indústria de Café, e diversas instituições nacionais e regionais. A qualidade dos cursos brasileiros de degustação atrai até estrangeiros, como o francês Antoine Normand e os japoneses Yasuhito Tsumashima e Shimpei Yamamoto, que fazem estágio na Esteves Exportadora como complemento do aprendizado.

**ZELO** Para as empresas, a ação do degustador tornou-se essencial na medida em que zela pela qualidade do café, supervisionando desde a

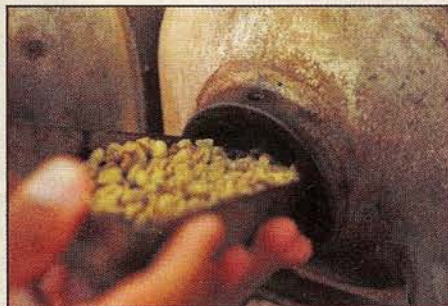


**SILVIO** Leite: a profissão assemelha-se ao provador de vinho, de azeite ou perfumista

**MEMÓRIA** sensorial é fundamental para a formação de um bom degustador

## Entenda o processo

Antes da prova, o café passa por uma série de etapas até que os provadores possam enfim avaliar o produto



**TORRA** Os grãos ficam entre dez e 15 minutos em um torrador. Quando chegam à cor marrom-chocolate, são retirados



**MOAGEM** Grãos já frios vão para o moinho. O pó resultante da moagem é dividido para prova de degustação



**EDUARDO CARVALHAES: 30 anos de experiência**

torra até a exportação. "O monitoramento feito por este profissional é imprescindível neste momento de preocupação com segurança alimentar e rastreabilidade", diz Eduardo Sampaio, consultor da Astro Café, empresa mineira com cinco anos de atuação em cafés especiais.

O provador assegura unidade no padrão de qualidade, fator importantíssimo na hora de exportar, diz Antônio Carlos Martins, diretor da Cooxupé - Cooperativa Regional de Cafeicultores em Guaxupé, MG.

Com tanta responsabilidade, os grandes profissionais têm participação nos lucros das empresas. Para os menos experientes, a média salarial não deixa de ser interessante e varia entre três e cinco mil reais. ■

## Cliente mais bem informado

**P**oucos são os consumidores de café que sabem da existência dos degustadores. Esse fato é de fácil explicação: os cafés avaliados por este profissional são especiais, ou seja, têm sabores bem mais elaborados e diferentes dos tradicionais, aqueles encontrados frequentemente nos supermercados brasileiros.

A Abic - Associação Brasileira da Indústria de Café, para promover a divulgação desta atividade incluiu no Programa de Qualidade do Café um item que prevê a anexação de uma rosácea que identifica as características que os cafés vendidos nos grandes centros comerciais possuem, como aroma, sabor, corpo, ponto de torra, moagem e tipo de bebida.

"O símbolo do perfil do sabor é a forma que encontramos para que o consumidor tenha acesso aos critérios que um provador usa para avaliar a qualidade do café", esclarece Nathan Herszkowicz, dire-

tor-executivo da Abic. Atualmente, 92 marcas já estão certificadas pelo programa e as primeiras embalagens que contêm o símbolo começaram a ser feitas em março deste ano.

"Com o tempo, a Abic espera que o consumidor possa decidir qual café comprar mediante o conhecimento dos atributos que mais lhe agradam", completa Herszkowicz.



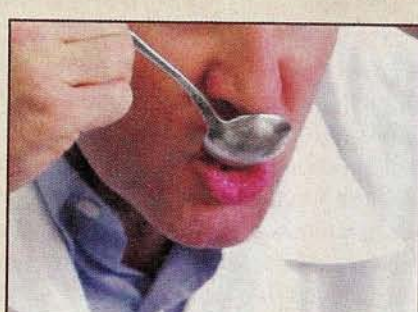
de café, profissional muito valorizado atualmente no mercado interno



**PREPARAÇÃO** É adicionada água fervente aos cafés e feita a mistura; a colher é sempre que há mistura do produto



**ARREIMATE** A borra que fica acumulada na superfície do café nos copos é depois retirada com todo cuidado e descartada



**DEGUSTAÇÃO** Com uma colher, o provador pega pequena quantidade de café e suga o líquido, que é jogado fora em seguida