

GLOBAL RURAL

globo.com

Entre sabores e aromas Edição 237 - Jul/05

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.

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

Sensor artificial

Uma língua eletrônica, que opera como sensor gustativo artificial para avaliação de líquidos, foi desenvolvida em 2002 pela Embrapa Instrumentação Agropecuária, de São Carlos. A tecnologia, inédita no País, funciona com um conjunto de unidades sensoriais que identificam elementos.

"Cada unidade equivale a diferentes regiões da língua humana, que juntas formam o padrão global do paladar", diz Luís Henrique Matoso, coordenador da pesquisa. Atualmente a Embrapa opera em parceria com a Abic para validar a pesquisa.



"A língua é capaz de classificar os cafés quanto à sua qualidade: tradicional, gourmet e superior, e agora está sendo treinada para apontar notas em cada uma dessas categorias." Também está em desenvolvimento projeto que possibilita a identificação de grãos pretos, verdes e ardidos.

Nos últimos três anos os pesquisadores trabalharam na produção de um protótipo mais compacto e no desenvolvimento de um equipamento eletrônico exclusivamente dedicado a esse fim. Outro aperfeiçoamento ocorreu na maneira de medir os líquidos. "No início era realizada uma medida por vez. Agora a máquina já opera de forma automatizada e contínua." Além da parceria com a Abic, outro projeto para a área de sucos está em andamento.



Língua eletrônica: parceria da Embrapa, USP e Unesp para o teste mecânico do café

A pesquisa para o desenvolvimento da língua foi realizada a partir de uma parceria entre Embrapa, USP e Unesp, contou com recursos da ordem de dois milhões de reais e deve estar disponível no mercado ao final deste ano.

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



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

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.



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

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.

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



SÉRGIO carvalhaes: 30 anos de experiência

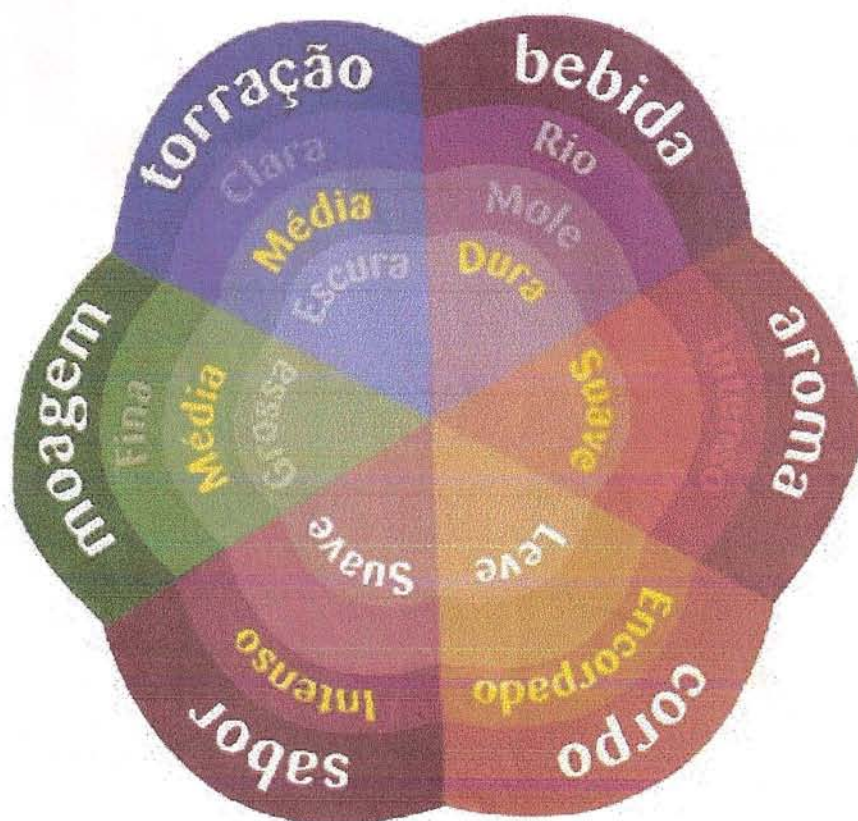
torra até a exportação. "O monitoramento feito por este profissional é imprescindível neste momento de preocupação com segurança alimentar e rastreabilidade", diz Eduardo Sampaio, consultor da Astro Café, empresa mineira com cinco anos de atuação em cafés especiais.

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.

Poucos 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, diretor-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.

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




Preparo É adicionada água fervente nos copos e feita a mistura; a colher é limpa sempre que há mistura do produto



Arremate 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

 Voltar

 Imprimir

Copyright © 2002 - Editora Globo S.A. - Termos legais
É proibida a reprodução do conteúdo desta página em qualquer meio de comunicação, eletrônico ou impresso, sem autorização escrita da Editora Globo S.A.