

CARTA

# COFFEE BUSINESS



RIO DE JANEIRO 20 DE SETEMBRO DE 1999 • NÚMERO 422 • ANO VIII

SEMANAL

FUNDADOR: JOSÉ BARBOSA DO ROSÁRIO • EDITOR: ALAOR BARBOSA • SUB-EDITOR: MIGUEL BARBOSA DO ROSÁRIO

## FASE ESPLENDOROSA PARA CEREJA DESCASCADO

**S**ilvio Leite, gerente comercial da Agribahia, empresa ligada ao Grupo Espírito Santo, entusiasma-se quando fala das perspectivas de mercado do café cereja descascado. "Estamos entrando numa fase esplendorosa", diz Silvio. Isso porque, segundo ele, as indústrias de torrefação estão descobrindo que o cereja

*Segundo Silvio Leite, as indústrias de torrefação estão descobrindo que o cereja descascado é um componente fantástico para um blend de café expresso.*

descascado é um componente fantástico para um blend de café expresso. Além do mais, o descascamento permite a preservação da qualidade do grão, evitando a fermentação, um problema sempre grave no Brasil. Leite informa que a média de produção da Agribahia está em torno de 25 a 30 mil sacas/ano, e a fazenda está

localizada no sudoeste da Bahia, numa área de 2 mil hectares plantados. A empresa está investindo em 375 hectares de cafeicultura irrigada no oeste baiano, na cidade de Luis Eduardo Magalhães (ex-Mimoso do Oeste), próxima a Barreiras.

Sempre em contato com produtores de todo país, Silvio Leite calcula que o custo de produção de uma saca de café está em torno de 80 a 90 dólares por saca.

Silvio comentou ainda que o principal pecado do produ-



Silvio Leite, gerente comercial da Agribahia, foi um dos palestrantes do XXIII Festa Nacional do Café, realizada em Espírito Santo do Pinhal, São Paulo

tor de café se dá na fase do pós-colheita. "O produtor toma sempre um cuidado enorme na condução do plantio, e depois da colheita, ele vacila", observou Leite, acrescentando que os dife-

renciais entre um café fino, um médio e um de baixa qualidade estão muito altos, o que mostra que um descuido qualquer quanto à qualidade do grão pode significar grandes prejuízos.

CAFÉ NA BAHIA: A empresa agrícola Agribahia espera só chegar energia no oeste para plantar lá 4.000 ha de café, informa o diretor Silvio Leite

## MULTINACIONAL CONFIA NO OESTE DA BAHIA

*Entrevistamos Silvio Leite, diretor da Agribahia, uma subsidiária do poderoso grupo português Espírito Santo, que possui uma fazenda no município de Brejões, perto Vitória da Conquista. A Lagoa do Morro, nome da propriedade, produz e comercializa cafés lavados, seguindo uma tradição usada em Angola até 1975, ano em que a guerra civil impediu suas atividades.*

*A Lagoa do Morro está situada numa altitude de 700 - 800 m e tem índices pluviométricos em torno de 800 mm. Sua área total é de 4.400 há, dos quais 2.400 plantados com café.*

*O que está fazendo a Agribahia a nível de indústria?*

O agrifacé é produzido no momento na ordem de 15 toneladas por mês, ou 300 sacas. Não queremos ganhar

Os cafés mais finos, considerados gourmet, representam 10% do total exportado. Aí entram a qualidade bourbon, e outras qualidades despolpadas mais finas, é direcionado para os EUA e Europa, principalmente Itália, Suí-

### Viagens específicas de café para 1998

Para saber mais sobre a cafeicultura é preciso conhecer como outros nações fazem para lidar com os diversos problemas que assolam o cafeicultor. A Cerrado's Coffee Way vem fazendo isso há bastante tempo, levando grupos de cafeicultores para outros países. Ligue já e se informe.

- Costa Rica
- Colômbia
- Guatemala
- México
- Hawaii
- Denver-Colorado
- Austrália
- Jamaica & Cuba
- Etiópia
- El Salvador

#### Cerrado's Coffee Way

Viagens & Turismo  
Ligue já:



(034) 831 2361  
(034) 984 1655  
/2999

cerrados@cerradonet.com.br

HOJE  
FOI UM DIA  
IMPORTANTE PARA O  
MERCADO DE CAFÉ!

VOCÊ SABE O QUE  
ACONTECEU?  
NÃO?  
ENTÃO ASSINE  
COFFEE  
BUSINESS  
DIÁRIO  
E MANTENHA-SE  
INFORMADO.

Estamos com um grave problema com o El Niño aqui, que trouxe uma seca prolongada, podendo causar quebra de safra de até 30-40% na lavoura. Nossas esperanças é que o inverno, geralmente muito úmido na região, venha amenizar a situação.

cas, o que dá em café torrado 200 toneladas. Significa que por enquanto estamos usado só 10% de nossa capacidade. Acreditamos que dentro de cinco anos podemos usar a capacidade total. Temos o selo Abic e em certas marcas achamos importan-

*Qual o preço do café torrado/moído no varejo?*

O kilo do café para o atacado custa R\$5 a 5,50, o varejo aumenta 20%. Agora o expresso está em outra faixa, custando R\$ 12,00 o kilo para o consumidor. Este expresso se dirige exclusivamente ao Rio de Janeiro. Pro-

*O que está fazendo a Agribahia a nível de indústria?*

O agricafé é produzido no momento na ordem de 15 toneladas por mês, ou 300 sacas. Não queremos ganhar o mercado com volume, rapidamente, o interessante é ter o reconhecimento qualitativo.

*Como obter esse reconhecimento?*

A maneira mais prática que entendemos é colocar pontos de degustação para que as pessoas comecem a perceber e diferenciar o produto. Em todos os pontos que nós instalamos em supermercados, tivemos um crescimento bastante significativo. Temos atualmente 20 pontos destes, por enquanto somente em áreas próximas à fazenda, perto de Vitória da Conquista. Futuramente devemos instalar pontos nas capitais.

*Os cafés especiais representam que percentual no total exportado pela empresa?*

Os cafés mais finos, considerados gourmet, representam 10% do total exportado. Aí entram a qualidade bourbon, e outras qualidades despolpadas mais finas, é direcionado para os EUA e Europa, principalmente Itália, Suíça, França e Alemanha. Aliás, em relação aos EUA, tivemos ano passado uma surpreendente demanda por parte do mercado americano por nossos cafés. 33% da produção foi escoada para os EUA, quando em 92/93 somente 3-4% era vendido para lá. Isto principalmente devido ao aumento no consumo de cafés especiais.

*Vocês produzem quantas sacas por safra?*

Ano passado produzimos 50 mil sacas. Mas a nossa média é de 40 mil sacas, dos quais 20-25 despolpados, que entendemos ser o café mais nobre. Com este despolpado conseguimos atender a um certo nicho de mercado.

*Qual a produção para a próxima safra?*

Estamos com um grave problema com o El Niño aqui, que trouxe uma seca prolongada, podendo causar quebra de safra de até 30-40% na lavoura. Nossas esperanças é que o inverno, geralmente muito úmido na região, venha amenizar a situação.

*Qual o preço desse café especial, top de linha?*

Esses cafés mais finos, nós vendemos a 20-30 cents por libra acima do mercado. O café fino, porém não expresso, está na faixa de 5 a 10 cents acima do mercado convencional.

*A indústria de torrefação da Agribahia está operando desde quando?*

O início foi em setembro, mas se desenvolveu mais a partir de dezembro. Nosso objetivo é fazer um trabalho de cinco anos de fixação de marca, com venda de torrado/moído e expresso. Iremos fazer propaganda em rádio e televisão.

*Qual a capacidade de produção de café torrado?*

Da torrefação nós podemos chegar entre 3-4 mil sa-

cas, o que dá em café torrado 200 toneladas. Significa que por enquanto estamos usado só 10% de nossa capacidade. Acreditamos que dentro de cinco anos podemos usar a capacidade total. Temos o selo Abic e em certas marcas achamos importante termos o selo de Café Especial. Porque o selo da Abic representa pureza, mas não diz se o café é rio, riado, duro. Na Associação de Cafés Especiais temos um código de ética que nos obriga a colocar cafés a partir de determinado nível. Nossos cafés expresso forte e tradicional tem este selo.

*O Grupo Espírito Santo atua em muitas outras áreas?*

Sim. Em áreas financeiras, como bancos, seguradoras, uma parceria com o ticket restaurante. E na área não financeira são fazendas aqui na Bahia, como esta que produz café, Lagoa do Morro, uma em Tocantins e outra no Paraguai. Esta é estrutura do grupo na América do Sul.

*Qual o preço do café torrado/moído no varejo?*

O kilo do café para o atacado custa R\$5 a 5,50, o varejo aumenta 20%. Agora o expresso está em outra faixa, custando R\$ 12,00 o kilo para o consumidor. Este expresso se dirige exclusivamente ao Rio de Janeiro. Produzimos 800 a 1.000 kg por mês deste tipo expresso.

*Qual o custo da saca 60 kg?*

Está em US\$ 90 - 110, um nível que está na média de todas as grandes propriedades de café - eu tenho contato com todos os grandes proprietários do Brasil - embora acima da média do pequeno e médio produtor.

*A Agribahia está investindo em novos plantios?*

A empresa está pronta para instalar no oeste baiano outro centro de produção de café. O projeto final para a região deve alcançar 2.000 - 4.000 ha de café. O grupo espera somente o governo iniciar a instalação de energia elétrica na área.