

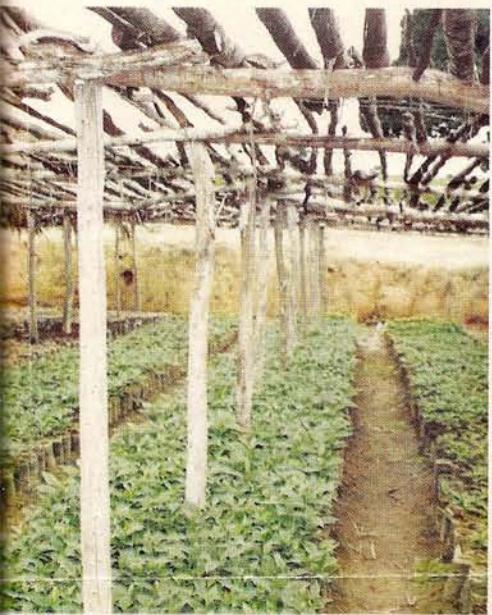
PROFISSÃO DELICADA E RENTÁVEL

Pouco conhecida na Europa, a profissão de classificador e degustador de café é uma arte que exige dos que a praticam dedicação completa e contínua e até sacrifícios de ordem pessoal, não se podendo, por exemplo, comer e beber várias coisas. Mas pode também ser bastante generosa: os profissionais mais respeitados, os de gabarito internacional, podem auferir até 1500 contos por mês.

OS 'ESCANÇOS' DO CAFE



Fazenda Lagoa do Morro: 4 500 hectares no coração da Bahia, uma arrojada mas vitoriosa aventura portuguesa no Brasil.



Nestes viveiros são cuidadosamente criados os pés de café, até poderem ser plantados nos locais de desenvolvimento.



Há um tratamento específico de acordo com as características...



Das centenas de casas garantem aos trabalhadores fixos residência confortável na própria Fazenda.

Essa arte não se aprende em nenhuma escola. Os seus segredos são passados dos mais velhos para os mais novos, que aprendem e, principalmente, praticam ao longo de muitos anos, única forma de se atingir o apuro necessário a um grande profissional. Foi assim que Sílvio Leite aprendeu, começando aos 14 anos, na pequena cidade de Santa Adélia, no interior do Estado de São Paulo, onde nasceu. Hoje, aos 29 anos, é considerado um dos melhores profissionais do mundo. Actualmente ocupa, para além da chefia do departamento do comércio internacional, as funções de classificador oficial da Fazenda Lagoa do Morro, no Estado da Bahia, uma empresa do grupo empresarial português Espírito Santo especializada na produção e comercialização de café de altíssima qualidade, é ele quem explica ao “Correio da Manhã” todo o processo de selecção e classificação daquela que é uma das bebidas mais consumidas no mundo.

Em primeiro lugar, de cada lote é retirada uma amostra. Por exemplo, um lote de 500 sacas, cada uma com 60 quilos, para um determinado cliente. De cada saca é retirada uma pequena porção de café. Tudo misturado, daí é retirada uma amostra de mais ou menos 300 gramas, que é submetida a uma selecção pelo processo de peneira, separando-se os maiores dos mais pequenos, para apurar qual o tamanho predominante e se está de acordo com o pretendido. Os grãos

seleccionados são depois sujeitos a nova observação, para atestar o número de defeitos, por exemplo grãos demasiado torrados ou crus, com partes quebradas ou outros. Naturalmente, quanto menos defeitos existirem em cada amostra, maior é a qualidade do produto. Mas a selecção não fica por aí. Os grãos de café ainda são separados de acordo com o seu aspecto geral e a cor.

Degustação

Aí termina a parte de classificação propriamente dita, começando a de degustação, muito mais delicada, em que o profissional atesta o aroma e o gosto do café, agora já transformado em bebida. Sentado a uma grande mesa, cujo tampo roda, o degustador cheira fortemente várias chávenas de café fumegante que são colocadas à sua frente. Sem que ele saiba a que lote pertencem, através do cheiro, selecciona as de maior e meno qualidade e pureza.

Chega-se, finalmente, à última parte, a degustação efectiva. O degustador coloca na boca, uma após outra, o líquido de todas as chávenas, atestando com os seus apurados sentidos e os muitos anos de prática, o grau de pureza de cada amostra e dando-lhe a classificação final. Na realidade, o degustador não bebe nem uma única gota de nenhuma das chávenas, apenas sente o gosto da bebida. Primeiro ele sorve o líquido com força produzindo um ruído semelhante ao que faria uma



12 - Na época das colheitas, mais de 5 000 trabalhadores, a maioria mulheres, apanha toneladas de grãos já maduros, um a um, num trabalho paciente e delicado.

pessoa mal educada a comer a sopa. Levando o líquido até ao ponto mais profundo da sua garganta, sem engolir, cospe-o segundos depois para um recipiente existente ao lado da mesa. Lavada a boca com água, começa todo o processo de novo com o conteúdo de outra chávena. Mal estaria o classificador e

degustador se tivesse que beber o café que classifica. Um profissional a tempo inteiro chega a provar, por dia, mais de mil chávenas...■

Domingos de Grillo Serrinha
(Texto e fotos)

OS MELHORES DO MUNDO

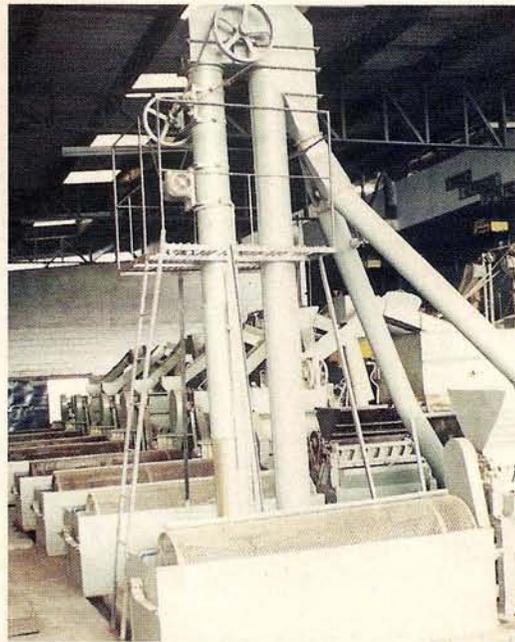
Com apenas 29 anos, Sílvio Leite é já considerado um dos melhores classificadores e degustadores do mundo. Classificador oficial da Fazenda Lagoa do Morro, no Brasil, uma empresa do grupo português Espírito Santo especializada em café de altíssima qualidade, ele subiu na carreira à sua custa, com esforço próprio, na melhor universidade que existe: a da experiência no terreno.

Começou aos 14 anos, na pequena cidade de Santa Adélia, no interior do Estado de São Paulo. Tinha sido contratado como auxiliar de escritório, mas isso não lhe agradava nem um pouco. O que ele gostava mesmo de fazer era ir com o dono da empresa comprar amendoim e café, quando os produtores chegavam com os produtos ainda em bruto. Percebendo a inclinação do então garoto, o patrão acedeu, e Sílvio passou para auxiliar de compras e tornou-se, a pouco e pouco, técnico de café.

Quando tinha 17 anos, a empresa onde trabalhava foi comprada pelo Grupo Bozzo, da Itália, nessa altura o terceiro

parte, a degustação efectiva. O degustador coloca na boca, uma após outra, o líquido de todas as chávenas, atestando com os seus apurados sentidos e os muitos anos de prática, o grau de pureza de cada amostra e dando-lhe a classificação final. Na realidade, o degustador não bebe nem uma única gota de nenhuma das chávenas, apenas sente o gosto da bebida. Primeiro ele sorve o líquido com força produzindo um ruído semelhante ao que faria uma pessoa mal educada a comer a sopa. Levando o líquido até ao ponto mais profundo da sua garganta, sem engolir, cospe-o segundos depois para um recipiente existente ao lado da mesa. Lavada a boca com água, começa todo o processo de novo com o conteúdo de outra chávena. Mal estaria o classificador e degustador se tivesse que beber o café que classifica. Um profissional a tempo inteiro chega a provar, por dia, mais de mil chávenas...■

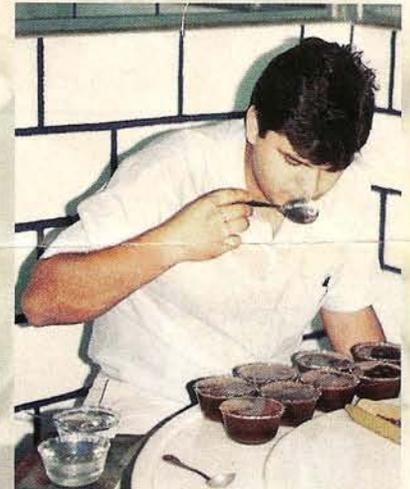
Domingos de Grillo Serrinha
(Texto e fotos)



Aspecto do interior da Fábrica.



Um dos fornos onde o café é torrado.



Sílvio Leite faz o último e decisivo teste: a degustação do café para atribuição da classificação final. Um profissional a tempo inteiro prova mais de mil chávenas por dia

maior do mundo em comercialização de café. Durante mais de cinco anos esteve no departamento de qualidade, aprendendo com profissionais com mais de 30 anos de profissão e provando muitos milhares de chávenas de café por semana. Apurou os sentidos, pesquisou, passou muito tempo no campo, apercebendo-se de todas as fases da produção e aos 23 anos já era classificador oficial, funções em que se manteve até aos 27 anos, acumulando com o cargo de comprador em todo o Brasil.

Pouco antes de completar os 28 anos, foi o grande salto. O Grupo Bozzo, reconhecendo a sua competência, instalou-o em Genebra, na Suíça, como responsável máximo pela classificação e compra de café no grupo a nível mundial. Durante dois anos teve a incumbência de seleccionar e classificar cafés da América Latina, África e Ásia. O Grupo Bozzo retirou-se do mercado e Sílvio Leite regressou ao Brasil, onde o Grupo Espírito Santo não perdeu tempo em contratá-lo.

Todo o café da Fazenda é beneficiado em fábrica no próprio local, com capacidade para 120 mil sacas por ano, a maior do mundo.

