

9º ENCAFÉ**O CAFÉ
NO NOVO
MILÊNIO**

Realizado
no Costão do
Santinho, em
Florianópolis (SC), o



ENCAFÉ foi o palco de grandes decisões que vão ditar os rumos da indústria de café no novo milênio, a exemplo do "Programa de Educação do Mercado", que foi amplamente debatido, da abertura solene (foto) até o final dos trabalhos – Págs. 7 e 9

PALESTRAS

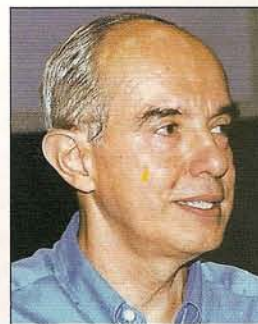
CONCORRÊNCIA
Oscar Mathias
Ferreira, consultor
de marketing e
professor da ESPM
Pág. 10



MERCADO
Marcos Gouvêa,
diretor da
Gouvêa de
Souza & MD
Pág. 12



SEGMENTAÇÃO
Jesus Cosenza,
consultor de
empresas e
professor da FGV
Pág. 14



CONCENTRAÇÃO
Juracy Parente,
diretor da
Parente – Varejo
& Pesquisa
Pág. 16



TENDÊNCIAS
Sylvia Saes,
economista e
pesquisadora do
PENSA/USP
Pág. 18

**CAFÉS
DO BRASIL**

AVALIAÇÃO DOS
TRABALHOS E
PROPOSTAS DE
AÇÃO PARA 2001

Página 30

**VIVA
CAFÉ FOREVER**

OS RESULTADOS
DAS PESQUISAS
FEITAS COM JOVENS
E NOS PONTOS-DE-VENDA

Página 28

**CONCURSO
CAFÉ GOURMET**

DISPUTA ESTIMULA
MAIS CUIDADOS
COM A PRODUÇÃO
DE CAFÉS ESPECIAIS

Página 32

“Temos os melhores cafés...”

Com 37 anos de idade, o classificador Sílvio Leite, coordenador técnico do Concurso de Cafés Gourmet, que representou o Brasil em San Francisco e Monte Carlo, e gerente comercial e industrial da Agribahia, empresa produtora de café do Grupo Espírito Santo, reúne uma bagagem profissional considerável. Pudera, começou a trabalhar com café aos 12 anos em sua cidade natal, Santa Adélia, no interior de São Paulo, e nunca mais parou. “Me apaixonei por café, pelo modo como os produtores negociavam, por este mundo que hoje eu conheço bem”, diz ele, que fez parte do júri internacional que escolheu os 18 melhores cafés gourmet brasileiros na fase final do Concurso Café Gourmet (veja matéria na pág. 32).

Experiência internacional, no entanto, não lhe falta. Foi classificador e provador de cafés do grupo italiano Bozzo na Suíça por dois anos e aprendeu a conhecer todos os tipos de café. E é com base nessa experiência que ele diz que o

Brasil tem todos os tipos de café e qualidades e que está preparado para oferecer os melhores produtos ao mundo. “O problema é que as pessoas não conhecem os cafés que temos. Um dos provadores noruegueses que estiveram no júri internacional me disse que, embora prove cafés brasileiros há mais de 30 anos, pois eles são tradicionais compradores nossos, nunca tinha provado cafés como os que encontrou no concurso”, conta ele. “Isso dá uma idéia do quanto precisamos trabalhar para mostrar ao mundo as qualidades que temos”, analisa.

Em entrevista ao **Jornal do Café**, Sílvio Leite conta um pouco de sua experiência profissional e fala sobre a convivência com os membros do júri internacional, assim como das novas formas de classificação de cafés. “Temos os melhores classificadores do mundo no Brasil. Não ficamos nada a dever para os especialistas internacionais. O que é preciso é que haja uma reciclagem nas metodologias apenas”, garante.

Foto: Cláudio Arouca



“Mas este café é do Brasil, perguntou um provador norueguês que fez parte do júri internacional”

Jornal do Café – Como você começou a trabalhar com café?
Sílvio Leite – Eu comecei numa exportadora de café chamada Bozzo. Era uma multinacional italiana que atuou por muito tempo no mercado brasileiro, uma das maiores trades de cafés mundiais. Comecei lá ainda menino, fazendo desde atendimento a produtores, trabalhando com café em coco, depois fui aprendiz de classificação durante anos, nos quais eu auxiliava os profissionais de classificação. Foi uma grande escola para mim. Foi ali que aprendi a conhecer os diferentes sabores, as diferentes metodologias de análise, etc. Também fui comprador de café na Bozzo durante muitos anos, até 1988 para 1989, quando me transferiram para fazer todo o controle de qualidade do grupo na Suíça, em Genebra. Fiquei na Suíça dois anos e trabalhei na Bozzo durante 12 anos.

Jornal do Café – Como foi a experiência de trabalhar na Suíça?
Sílvio Leite – Estes dois anos na Suíça foram muito importantes porque tive oportunidade de analisar não só cafés brasileiros, mas de todas as origens. Tive oportunidade de provar todos os cafés da América Central, da Colômbia, Ásia e África, e também algo que tínhamos pouco experiência, que era provar cafés robustas. Com isso, começamos a criar na empresa padrões, critérios próprios, fazendo um controle da compra e das entregas efetuadas, de forma que aprendemos a conhecer os sabores diferentes de cada origem, mas também as demandas dos consumidores. Por exemplo, o consumidor do norte da Itália não tem nada a ver com o do sul. E às vezes um importador do norte da Itália tem blends diversos e oferece cafés para vários tipos de consumidores, para vários gostos diferenciados. Com isso aprendemos a respeitar os diferentes gostos dos consumidores. ☐

↳ Há alguns que preferem mais corpo, outros que querem um pouco mais de acidez, ou um determinado bouquet de qualidade. São nuances que aprendi a definir em xícara.

Jornal do Café – Depois desse período na Suíça, qual foi sua trajetória profissional?

Silvio Leite - Quando encerrei minhas atividades na Suíça, voltei para o Brasil e aceitei um convite do Grupo Espírito Santo, que é dono da Agribahia, produtora de café que atua nas regiões de Brejões e Barreiras. Isso foi em 1992. Fui para a Bahia porque se sabia que lá havia a possibilidade de produzir cafés de ótima qualidade. O mercado de cafés finos estava se desenvolvendo e minha experiência na Bozzo e na Suíça foi útil para podermos observar que aqueles cafés tinham grande potencial.

Jornal do Café – De onde veio esse seu interesse pelo café? Sua família trabalhava com café?

Silvio Leite – Não, minha família era da cidade. Não tinha nada a ver com café. Mas eu sou de Santa Adélia, no interior de São Paulo, e lá havia uma empresa que trabalhava com amendoim e café. Quando eu tinha 12 anos, eles estavam precisando de um boy e meu irmão já trabalhava na empresa, que ainda não era da Bozzo. Era uma pequena empresa regional. Comecei a trabalhar lá fazendo análise de rendimento. O produtor vinha da roça com um pacotinho de amendoim ou café e eu precisava calcular quanto aquilo iria representar pronto. Com a amostra eu pesava, descascava e calculava o rendimento do produto processado. Como sempre tive facilidade para matemática, para fazer cálculos, me dei bem no serviço. Mas eu descobri cedo que o produtor de café tem um jeito todo especial de conversar. Fui observando. Tinha produtor que chegava com sua amostra para fazer o cálculo, perguntava que preço iria dar e ia embora sem falar nada. Voltava duas horas depois e dizia: está feito. Era o jeitão deles. Eu tive

“É impressionante a sensibilidade dos classificadores brasileiros e sua facilidade em apreender novos conceitos”

que começar a desenvolver então um tino para negócios, uma sensibilidade para conhecer os produtores e aprender a negociar. Fiquei quatro anos nesse trabalho. Foi então que essa empresa foi vendida para a Bozzo.

Jornal do Café – Você começou a trabalhar muito cedo.

Silvio Leite – Comecei e tive sorte. Porque o diretor-geral que assumiu a empresa começou a se informar sobre quem fazia o quê, e em termos de técnica e qualidade só tinha sobrado eu, porque os outros que entendiam do assunto, que eram os donos da empresa, saíram. Então eu tive sorte e fiquei nesta área.

Eu tinha muita curiosidade e havia na região muitos provadores de café que só de tomar a bebida na xícara conheciam os defeitos do café. Eu ficava por perto, comecei a cheirar os cafés também e fui aprendendo. Ao mesmo tempo a Bozzo reformou toda a empresa. Trouxe profissionais de Santos e Londrina para fazer a classificação e degustação e eu lá, doído para aprender. Estava sempre por perto. Eu me apaixonei por este mundo do café. Tanto que tive que fazer uma escolha. Quando terminei o segundo grau, ou fazia faculdade, na época eu pensava em fazer Direito ou Administração, ou seguia trabalhando. Se eu fosse para a faculdade, tinha que sair mais cedo do trabalho para dar tempo. Acabei ficando na empresa e aceitando o risco de não fazer faculdade e me especializar como classificador de

café. Deu certo. Mas eu não sugiro isso para ninguém, porque sei que foi um risco muito grande.

Jornal do Café – Você aprendeu na prática a ser classificador?

Silvio Leite – Foi. Depois fui fazer um curso no Senac. Mas já com 16 para 17 anos eu tinha uma grande curiosidade sobre aquele trabalho. O que começou quase como brincadeira de criança, acabou me abrindo novas chances. Eu gostava do assunto e vivia perguntando, me informando, indo atrás, provando também. E, por sorte de novo, o italiano que a Bozzo tinha colocado para fazer o serviço de análise de rendimento, e que era o diretor do setor, falava muito mal o português e era muito objetivo, não tinha a manha de negociar. Depois de uns dois meses tentando se entender com os produtores, ele me chamou e disse que dali para frente ele iria me dar uma base de preços todos os dias, e eu iria negociar com o produtores. E isso com 17 anos. Me tornei comprador da empresa.

Jornal do Café – Mas nessa época você também já era classificador?

Silvio Leite – Ainda não. Mas como eu tinha uma tendência natural para trabalhar também com classificação e vivia junto com os profissionais dessa área, eles acabavam me convidando para participar das provas. Quando se é iniciante, quando está no finzinho da prova é a sua vez. Que é a parte mais difícil. Comecei então na prática mesmo. E eu fazia de tudo um pouco. Preparava embarques, fazia compras, atendia aos clientes, aos produtores. Só mais tarde fui fazer o curso de classificação no Senac de Catanduva. Mas o grande know-how é passado mesmo por outros profissionais, como José Eli Ferrari, hoje da Sendas, e Desiderio Rodrigues Alves, de Santos, e pelos diferentes classificadores brasileiros, italianos e alemães, entre outros, com quem convivi na empresa. Mas já nessa época eu notei que o profissional do futuro seria aquele que poderia fazer prova e também

...Mas o mundo precisa saber disso”

negociar. Por que eu notava que as pessoas que vinham de fora, para comprar café, não queriam falar com os traders, queriam falar com os classificadores, definir qualidade, que tipo de café era, e só depois iam discutir preço. Portanto, para convencer um comprador sobre a qualidade, que é algo sensorial, de confiança, era necessário decifrar o que o comprador queria. Esse era o negócio.

Jornal do Café – O que faz um bom café?

Sílvio Leite - A qualidade do café depende da altitude, tipos de solo, variedade, quantidade de chuva recebida no ano, e fundamentalmente da equipe técnica agrônômica. Correndo tudo bem em termos de clima, a própria natureza se encarrega de deixar o fruto nas melhores condições possíveis para a região onde é produzido. A nossa obrigação é manter essas condições a partir do momento que se colhe o fruto maduro. No Brasil trabalhamos basicamente com três tipos de processamento diferentes. O despulpado, o cereja descascado e o natural. Esses três tipos de processamento, dependendo das regiões produtoras, propiciam sabores diversos. No Oeste Baiano, na região de Barreiras, trabalhamos com os processamentos natural e o cereja descascado, porque todas as condições de clima na colheita são excepcionais para o processamento por via seca, e principalmente o natural. Não se encontram aquelas condições ideais de clima em praticamente nenhuma outra região no mundo. E em Brejões trabalhamos com o despulpado.

Jornal do Café – Como está sendo a experiência do Concurso Café Gourmet e como foi a convivência com o júri internacional?

Sílvio Leite – Conviver com provadores de outros países não é uma experiência nova para mim. Mas é sempre uma experiência muito rica. Sobre o concurso, este ano recebemos 477 amostras de café. No ano passado foram 315 amostras. E nós temos uma metodologia que permite fazer a sequência dessas 477 amostras sem perder a referência. Nós utilizamos uma fórmula que o George Howell trouxe dos Estados Unidos, que ajuda a fazer essa classificação. Trata-se de uma

“Quando um provador dá sua opinião, sabemos que ele está levando em consideração seu mercado, sua cultura”

espécie de formulário que mede corpo, sabor, doçura e acidez, sendo que a acidez é ilustrativa no processo. Fazemos essa análise com cada lote várias vezes e fazemos um ranking dos cafés provados. Daí os separamos. Esse é um tipo de classificação, mais sensorial, para o qual os provadores brasileiros precisam fazer uma reciclagem para usar essa metodologia, mas o fato é que o classificador brasileiro é muito capacitado e muito hábil. Eu coloco os classificadores brasileiros entre os melhores do mundo, porque eles provam tudo e são aptos a perceber não só defeitos, mas também pontos positivos dos cafés.

Jornal do Café – Como foram escolhidos os lotes ganhadores?

Sílvio Leite – Fizemos os rankings iniciais e fomos selecionando por fases. Mesmo com todo esse volume de amostras, portanto, pudemos selecionar um ranking que foi se mantendo. E fizemos tudo em etapas diferentes. Foram quatro etapas, sendo que as primeiras três tiveram classificadores brasileiros apenas. Quando o júri internacional chegou, já encontrou os melhores lotes selecionados. Da terceira para a quarta etapa fizemos também uma checagem final. Os lotes, para serem campeões, tiveram que se comportar bem em todos os quesitos durante cinco etapas de provas. O júri final foi composto por 16 classificadores de várias origens e nós fizemos várias estações de provas. Isso porque não é possível que todos provem o mesmo conjunto de xícaras ao mesmo tempo. Então, cada quatro classificadores vão para um determinado

ponto de um balcão e tem um grupo de xícaras. E esse trabalho é rotativo. Todos os provadores provando todos os lotes. As provas também são feitas com temperaturas diferentes, com o café quente, um pouco morno e frio, que é aí que se define se o café é consistente, se mantém ainda a doçura, etc.

Jornal do Café – Como são feitas as provas de xícara? E por que é importante provar com temperaturas diferentes?

Sílvio Leite – Para provar o corpo da bebida, por exemplo, quando o provador faz a sucção ele vai perceber qual o nível de corpo da bebida de 0 a 10, na verdade a 9, pois usamos mais a escala de 0 a 9 – é muito difícil chegar a 10. Quando ele tira o café da boca, depois de cuspir, ele percebe o sabor remanescente, se é mais adocicado ou não, e também se o gosto ficou muito liso, aguado, que ocorre quando o café tem pouco corpo. O sabor é a análise do gosto que fica na boca, que junta o corpo, a doçura e o conjunto, o bouquet, do café. Somando essas três notas, vamos ter uma avaliação global deste café. Para saber só defeitos, uma passada de café pela boca é suficiente. Mas para medir, mensurar grandes volumes de lotes, como no caso do concurso, o grau de concentração tem que ser muito maior. Por exemplo, o provador tem que saber exatamente qual é o nível de corpo para o qual se está dando sete, para este padrão se manter. E a prova com temperaturas diferentes é importante porque, por exemplo, quando o café fica de morno para frio, algumas reações acontecem naquela xícara. O grau de doçura de um café pode ser testado quando se passa do morno para o frio. Se ele mantém a doçura, sem amargor, ou adstringência, isso significa que este café não tem grãos verdes, grãos imaturos. É algo que se percebe no café quente também, mas em alguns cafés só se percebe no café frio. Hoje analisamos, por exemplo, dois tipos de acidez no café, a doce e a amarga, tanto na prova como no retrogosto. A acidez amarga, por exemplo, só se percebe no café de morno para frio.

Jornal do Café – Normalmente esta prova de cafés em temperaturas diferentes já é feita no Brasil ou é uma experiência trazida de outros países?

Sílvio Leite – Isso já diferencia um pouco a metodologia que se usa

normalmente no Brasil da que trouxemos para o concurso. O classificador brasileiro sabe fazer esse tipo de classificação, mas desde muitos anos não se fazia rotineiramente. Isso porque, normalmente, nas exportadoras se vêem apenas os defeitos, se fazem padrões de exportação. É um outro tipo de trabalho.

Para essa faixa dos cafés finos a metodologia é diferente. Se faz a prova de xícara com um ponto de torra mais escuro do que a torra para prova tradicional, e mais claro do que aquele que vai ser servido para o consumidor, pois é assim que podemos discernir sabores, como achocolatado, e também fazemos três provas com torrações temperaturas diferentes, que é uma renovação de conceito para se calibrar cafés em diferentes níveis.

Mas no exterior também esse tipo de prova não era comum até há pouco tempo. É uma metodologia nova, que vem ganhando mais e mais adeptos, e que permite termos de comparação entre cafés. Porque não basta não ter defeitos, por exemplo, para certificar um determinado café é preciso, conceitualmente, determinar padrões mínimos de corpo, sabor e doçura. Esse café tem que ter características positivas mínimas de excelência. Pode ser um café sem defeitos, mas sem corpo, sem doçura, etc...

Jornal do Café – Os classificadores internacionais que estiveram no Brasil para o júri têm outras metodologias de provas?

Silvio Leite – Basicamente não. E normalmente no Brasil esta prova de xícara por qualidades ainda é pouco utilizada por uma questão de mercado, mas sabemos fazê-la. Um dos nossos objetivos é trazer os profissionais brasileiros para uma reciclagem, de forma que eles possam utilizar toda essa nova metodologia. Até hoje se classificava por defeitos porque não havia essa preocupação de falar das qualidades. Não precisava. Agora o mercado demanda que se explique o que é um duro para melhor, qual o grau de corpo, sabor e doçura de um café.

Jornal do Café – No concurso foram feitas provas de xícara, inclusive com expresso? Qual foi a metodologia utilizada?

Silvio Leite - Tivemos 16 profissionais

de nove países diferentes no júri. Então tivemos que definir pontos de torra e padrões. Utilizamos 10 gramas por xícara em 120 ml de água. Num primeiro processo, fizemos uma calibragem para que todos entendessem o conceito de zero a 9, porque dez é muito raro.

Colocamos para prova diversos cafés dos quais já sabíamos a intensidade para criarmos um padrão de trabalho, uma metodologia de comparação enfim. E a partir daí iniciamos as provas com vários tipos de torras e temperaturas.

No caso das provas de xícara com expresso, optamos por não fazer no concurso, por uma questão de tempo. Os jurados vieram com recursos próprios e ficaram apenas três dias no Brasil, então temos um limite até onde podemos chegar com esses profissionais. Tivemos que adaptar as provas ao tempo que tínhamos.

Jornal do Café – A maioria dos provadores brasileiros está no mercado há anos, trabalhando dentro de um método específico baseado em defeitos. Há resistências a estas novas metodologias?

Silvio Leite – Nós temos convidado os profissionais brasileiros para conhecer essas novas metodologias, que não consideram apenas os defeitos dos cafés. Na verdade, quando falamos dessas novas técnicas de classificação, os classificadores brasileiros têm uma grande facilidade em apreender os novos conceitos. Até porque são muito competentes e conhecem muito café. É impressionante, na verdade, como os

profissionais brasileiros são sensíveis. E, na verdade, nós estamos montando uma metodologia. E temos que traduzi-la para o consumidor, que é o que interessa. E isso em todos os países. Está havendo um evolução.

Jornal do Café – Que tipo de experiência a convivência com este júri internacional trouxe para vocês, brasileiros, e para eles?

Silvio Leite – Eles nos ouvem muito atentamente, para entender os nossos conceitos. Foi uma troca de experiências mesmo. Mas de maneira geral são conceitos muito próximos. O que ocorre é que se trata de diferentes mercados. Por exemplo, na Alemanha se privilegiam cafés mais ácidos. No Japão, querem cafés sem acidez praticamente nenhuma e muito mais balanceado de corpo, mas sem muita personalidade. Já o norte-americano gosta de um café com mais “personalidade”, com mais força de sabor, mais impacto quando se toma. Aquele tipo de café que preenche mais o paladar. Essas são as diferenças. Quando o provador dá a sua opinião sabemos que ele está levando em consideração o seu mercado, a sua cultura. Esse intercâmbio foi fantástico. Até porque o Brasil tem todos os tipos de cafés, sabores, etc. Houve casos de provadores que chegaram para mim e disseram que ficaram impressionados. Foi o caso de um provador norueguês, que disse que sempre comprou cafés brasileiros, que são a base dos blends deles, mas que nunca tinha recebido cafés deste nível. Ele disse que, quando provou na primeira rodada, ficou pensando: mas este café é do Brasil? O que temos que fazer é isso. Mostrar o que nós temos. Trabalhar com formadores de opinião como esses profissionais. Nenhum deles perguntou quanto custaria esse café fino. Eles querem saber se temos o que eles querem, e onde. Esse projeto, então, tem duas mãos. Uma para o comprador, que tem a oportunidade de comprar o que há de melhor e conhecer cafés que nem imaginava existirem no Brasil, e outra para o produtor, que tem a oportunidade de ter sua qualidade reconhecida, com o incentivo de continuar investindo em qualidade.

“Hoje o mercado demanda que se explique o que é um duro para melhor, qual o grau de doçura e corpo de um café, etc.”

JÚRI INTERNACIONAL

Os profissionais que participaram:

Sra. Lindsey Bolger: vice-presidente da Batdorf and Bronson, de Olímpia, Washington, EUA, é associada à Specialty Coffee Association of America.

Sr. Hidetaka Hayashi: é presidente da Hayashi Coffee Institute, de Tóquio, Japão. Tem mais de 30 anos de experiência em importação, torrefação e controle de qualidade de café, tendo iniciado com a Marubeni Corporation em 1962.

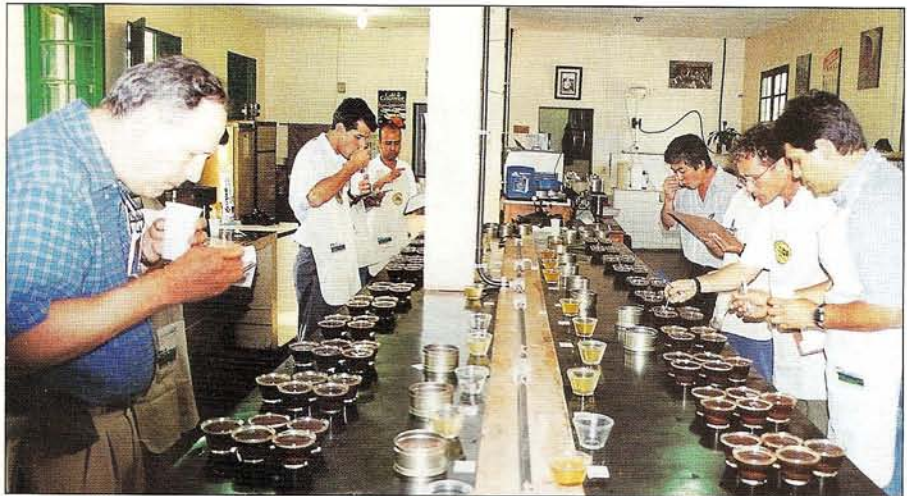
Sr. Michael Hoch: da Community Coffee Co., de Baton Rouge, Louisiana, EUA, é vice-presidente da Green Coffee Purchasing. Tem 25 anos de experiência em café verde e desde 1997 é associado à Community Coffee.

Sr. George Howell: da GH Howell Company, de Boston, EUA. Fundador da The Coffee Connection, Howell foi um pioneiro na indústria de cafés especiais dos EUA e recebeu o prêmio da SCAA pelos trabalhos realizados.

Sr. Stephen Hurst: diretor da Mercanta, de Londres, Inglaterra, empresa que opera na América Central e do Sul, no Leste da África e na Índia. Trabalhou por mais de dez anos na J. Aron and Company Ltd./ Goldman Sachs, como diretor executivo de Café.

Sr. Dick De Kock: da The Coffee Company, de Amsterdam, Holanda. Com Mestrado em Economia e Marketing, ele começou sua carreira em pesquisa de mercado. Juntou-se à Douwe Egberts Coffee & Tea International em 1981, como gerente da área de café instantâneo. Em 1996 ele formou a The Coffee Company direcionada aos cafés especiais.

Sr. Stephen Leach: da Diedrich Coffee Co., de Irvine, Califórnia, EUA. Ele é diretor da Green Coffee Purchasing, e tem mais de 22 anos de experiência, tendo trabalhado com importadores, exportadores e torrefadores.



Os integrantes do júri durante o processo de degustação dos cafés

Sr. Silvio Leite: da Brazil Specialty Coffee Association, de Minas Gerais. Desde 1992 é gerente comercial da Agribahia, uma companhia membro do Grupo Português Espírito Santo.

Sr. Michele Mastrantuono: da Luigi Lavazza S.p.A, Itália, onde trabalha desde 1981, quando começou na área de pesquisas de tecnologia para torrefação de café e controle de qualidade. Fundada em 1895, a Lavazza é a torrefadora líder na Itália.

Sra. Becky McKinnon: é presidente e CEA da Timothy's Coffees of the World, de Ontário, Canadá, que opera mais de 100 armazéns de varejo no leste do EUA e Canadá bem como uma grande torrefadora em Toronto.

Sr. Danny O'Neill: da The Roasterie Inc., de Kansas City, Kansas, EUA. Diplomado em Estudos Internacionais/Ciência Política, ele ocupa quadros de conselho de algumas companhias. Em 1993, abriu a The Roasterie Inc., uma indústria de torrefação de cafés especiais.

Sr. Vincent Schlueter: da Schlueter & Maack, de Hamburgo, Alemanha. A empresa atua no mercado há mais de 180 anos, suprindo a indústria europeia de alimentos com matérias-primas, tendo se especializado em grãos de café verde fino, coco, açúcar branco, nozes, legumes comestíveis e sementes de confeitaria.

Sr. Senji Sekine: é gerente geral de Vendas e Qualidade da Caravan Coffee

Co., de Yokohama, Japão, uma companhia de torrefação com 12 escritórios de vendas e 22 casas de café. Ele começou com a Marubeni-Foods em 1979, treinou no Brasil e se formou no curso de degustação e classificação do IBC. Ele é um especialista em café da All Japan Coffee Association.

Sr. Paul Songer: é diretor da Coffee Analysts, de Burlington, Vermont, EUA, a divisão de pesquisas da Coffee Enterprises. É responsável por projetos que analisam os parâmetros sensoriais, químicos e físicos do café e dos blends de café. Ele dirige os laboratórios, desenha e analisa os testes e transmite os resultados para uma variedade de clientes, incluindo cadeias de restaurantes e torrefadores.

Sr. Per Storebakken: é degustador chefe da Solberg & Hansen, de Oslo, Noruega, e está na companhia há 40 anos. Ele viveu e treinou no Brasil. A Solberg & Hansen (S&H) foi fundada em 1879 com a meta de proporcionar um melhor café. A S&H foi fundadora da Specialty Coffee & Tea Association of Norway e foi co-fundadora da Specialty Coffee Association of Europe.

Sr. José Luiz Toledo: é o representante da ABIC no painel dos juízes. Ele tem mais de 30 anos de experiência como classificador de café no Instituto Brasileiro do Café, a agência governamental que cuidava do setor cafeeiro. Atualmente, é professor do Centro de Treinamento ABIC.