



Vida BRASIL

IMPRESSO ESPECIAL
ECT/D.R./ES
Nº 1095/2001

NAS BANCAS R\$ 4,50

ANO XVII • 2ª QUINZENA, JANEIRO DE 2003

Site: www.vidabrasil.com.br • e-mail: revista@vidabrasil.com.br

Aécio leva o capixaba José Carlos Carvalho para o Meio Ambiente

Hotel do Senac abusa na cobrança de tarifas telefônicas

Um passeio sobre o Rio, sob o comando de Alex Mayerfreund

A mídia anda esquecida do mais importante político do PT-ES, João Coser

Prêmio Qualidade coloca o café capixaba entre os melhores do país

O luxo na vida do piloto Ralph Schumacher



O perfil do artista baiano que assumiu o Ministério da Cultura

SUA EXCELENCIA GILBERTO GIL

No páreo

Com os incentivos do concurso "Prêmio de Qualidade", o Espírito Santo tem mostrado sua força no setor, passando a ser referência na produção de café de qualidade, voltado para exportação

O Espírito Santo é o segundo maior produtor de café do país, mas até pouco tempo era conhecido como Estado que produzia grãos de baixa qualidade. De uns cinco anos para cá, esse perfil vem mudando.

Nos últimos dois anos, com a criação do concurso "Prêmio de Qualidade", promovido pela Cafuso Expresso e Ueshima Coffee Co. Ltda., a maior torrefadora japonesa, o Estado entrou no páreo dos melhores grãos produzidos no país.

Os números do concurso não mentem. Na primeira edição do Prêmio de Qualidade, realizada em 2001, 165 produtores se inscreveram, e na segunda edição, ocorrida em dezembro, o prêmio registrou nada menos que 362 produtores de 20 municípios capixabas participando do concurso.

O que chamou a atenção dos realizadores do concurso é que os cafés de alta qualidade, em que são empregadas técnicas especiais de lavagem e processamento dos grãos, vieram de regiões que nem sempre tiveram expressividade na produção local, como as montanhas capixabas.

Apoio – O resultado do último concurso animou os realizadores. "O Brasil começou a entrar no mercado de café de qualidade e ganhar espaço internacional em 1998. Sempre acreditamos que o Espírito Santo poderia ocupar um lugar de destaque nesta área", ressaltou Marcelo Netto, vice-presidente do Centro de Comércio de Café de Vitória e diretor-superintendente da Tristão Companhia de Comércio Exterior.

Para formatar o concurso, que hoje é referência para produtores locais, a Cafuso Expresso trouxe ao Brasil técnicos da Ueshima Coffee Co. Mas foi dentro do próprio Estado que o concurso conseguiu um apoio constante, através do secretário de agricultura da Prefeitura de



DA ESQUERDA PARA A DIREITA, OS ÁRBITROS: WAGNER WAKAYAMA, SÉRGIO RODRIGUES, GERSON ZANZARINI, SHUHEI HOSONO, ROBERTO OHNESORGE, EVAIR VIEIRA DE MELO, ORLANDO LUIS SCHMIDT E SILVIO LUIS LEITE

Venda Nova do Imigrante, Evair Vieira de Mello.

Desde quando a matriz da Tristão passou a ser no Espírito Santo, em 1995, a empresa se aproximou dos produtores através da Associação de Produtores de Café de Venda Nova do Imigrante, criada em 1998.

O técnico – Vinculado à associação, Evair foi buscar informações na Tristão. Atuou como provador da empresa e hoje participa dos maiores concursos de café do Brasil e do mundo. Não à toa, foi convidado para coordenar o concurso. É o homem que criou o regulamento, monta o júri e principalmente dá apoio técnico aos produtores interessados em participar da premiação.

Evair é presença certa no Concurso de Café da Bahia e no Concurso de Café Cereja Descascada de São Paulo. Ele, ainda, é integrante da comissão que apresenta os cafés especiais do Brasil em feiras e seminários internacionais.

"Hoje, viajo o mundo inteiro acompanhando os maiores eventos ligados ao café de qualidade e por isso o Marcelo Netto me convidou para ser o coordenador geral do Prêmio Qualidade", ressaltou Evair.

O concurso vem ganhando respaldo nacional. Evair convoca para o júri pessoas renomadas de todo o país. "O objetivo do concurso é premiar os melhores cafés, incentivando os produtores a investir cada vez mais na qualidade dos grãos", define Evair.



SILVIO REIS LEITE E SÉRGIO RODRIGUES



MARCELO NETTO E EVAIR VIEIRA DE MELO

O resultado não poderia render melhores frutos. "Os produtores estão nos procurando e investindo em equipamentos e técnicas para manter o café com qualidade internacional. Em contrapartida, eles recebem melhores preços por saca no mercado internacional", reforça o coordenador do prêmio.

Os frutos colhidos hoje, contudo, começaram a ser plantados em 1988, quando o Centro de Comércio do Café, então presidido por Sérgio Tristão, se aliou ao Centro de Tecnologia de Café do Espírito Santo e ao Centro de Classificação de Café de Venda Nova do Imigrante.



EVAIR VIEIRA DE MELO ENTRE OS DIRETORES DO GRUPO TRISTAO, SÉRGIO E JONICE TRISTAO

“Em 1998, tínhamos o registro de um único produtor que estava apto a produzir o café de qualidade, e hoje já temos cerca de 400 máquinas sendo utilizadas nas propriedades para esse tipo de produção”, numera Evair.

Para atingir o nível de qualidade exigido pelo mercado internacional, não há milagres. Os produtores têm que investir em tecnologia que se traduz em equipamentos para o processamento dos grãos pós-colheita.

Os melhores resultado que o Espírito Santo vem atingindo nos cafés de alta qualidade são os apresentados pelo arábica cereja descascado. “Todo o Estado tem condições de produzir café de alta qualidade. Ninguém melhora a qualidade do café. O desafio é manter a qualidade do grão a partir do momento em que ele chega à fase ‘cereja’ no pé (maduro, vermelho-intenso)”, explica Evair.

A partir da colheita, os grãos são lavados e passam por um processo de interrupção de proliferação de micro-organismos, que poderiam afetar a qualidade do café. O melhor exemplo de como se pode produzir um café de qualidade investindo em tecnologia é o resultado atingido pelos produtores das montanhas capixabas.

“Em função da umidade excessiva das montanhas capixabas, o café plantado ali favorecia a proliferação de micro-organismos, que provocavam a rápida fermentação. Mas usamos como aliado o que antes era um problema. Com tecnologia, mantivemos a saúde dos grãos e ganhamos em aroma e açúcares que dão um paladar especial ao café produzido na região”, descreve Evair.

O Prêmio – Hoje, o café produzido naquela área do Estado teve uma significativa aceitação no mercado nacional, com preços superiores à média

por saca. Tanto, que entre os vencedores do Prêmio Qualidade estão produtores da região.

O primeiro lugar ficou com José Leandro Romão e irmãos, do município de Castelo. O segundo lugar foi para Gilberto Brioschi, de Venda Nova. Já o terceiro colocado foi Pedro Vanderley Zambom, de Afonso Cláudio.

Os 360 produtores que se inscreveram no último concurso “Prêmio Qualidade” passaram por rigorosos testes. Eles inscrevem um lote de sacas e enviam 1,5 quilo de amostra para a análise do júri do concurso.

Este júri analisa os grãos pelo aspecto, torra, aroma e sabor. Dos 360 inscritos, foram para a segunda fase do concurso os cafés que obtiveram notas superiores a oito. Em uma segunda análise, 40 foram selecionados e estes podem se considerar vencedores, independentemente dos três primeiros premiados, já que eles têm garantida a compra dos lotes inscritos no concurso pela Ueshima.

“O Prêmio de Qualidade é o único no Brasil que tem parceiro internacional, no caso a Ueshima. Os 40 selecionados tiveram garantia de preço de R\$ 232 por saca”, frisa Evair. Os três primeiros colocados foram escolhidos por um júri composto por nomes como Sílvio Leite, um dos mais conceituados provadores de cafés especiais do Brasil, além da participação de provadores japoneses.

O preço – Na etapa final, os cafés concorrentes foram analisados ainda pelo gosto, corpo, doçura, retra-gosto, acidez, equilíbrio e outros. “Uma das informações que nos surpreenderam é que entre os 12 melhores cafés do concurso oito eram de produtores que pelo primeiro ano estavam se dedicando à produção de café de qualidade”, observa Evair Vieira de Mello, coordenador-geral do Prêmio de Qualidade.

Uma boa prova de que investindo no aperfeiçoamento qualquer produtor está apto a chegar a safras com alta qualidade, é que vencedor deste ano recebeu orientação do Centro de Classificação de Café de Venda Nova. “Eles são pequenos produtores que plantam e colhem e investem no café como se fossem obras de arte ou vinhos raros. Esse é o caminho para o café capixaba”, compara Evair.

Para se ter idéia, o preço por saca de café gira em torno de US\$ 35, US\$ 40, e a saca de café especial vale em média no mercado US\$ 100. Hoje, o café capixaba já está participando do Concurso Café do Brasil, organizado pela Associação Brasileira de Cafés Especiais, em parceria com o Ministério da Agricultura.

“Este concurso escolhe os melhores cafés do Brasil que são vendidos através de leilão pela internet, com preços que chegam a atingir US\$ 555 dólares a saca. Dois lotes de cafés do Espírito Santo foram incluídos entre os 10 melhores do Brasil. E mais: o lote do capixaba Guarino Bissoli, de Afonso Cláudio, obteve o segundo melhor preço do leilão”, situa Evair.

Outro motivo de comemoração é que o nome de Evair foi incluído no júri internacional deste concurso. Participam 32 jurados de 12 países. Entre eles, apenas dois brasileiros, e um deles, um capixaba ❖

Classificação Final do 2º Prêmio de Qualidade

José Leandro Romão e Irmãos

(Castelo) – 1º Lugar

Gilberto Brioschi (Venda Nova) – 2º lugar

Pedro Vanderley Zambom

(Afonso Cláudio) – 3º lugar

Selecionados sem ordem de classificação

Angelo Romer Ulyana (Brejetuba)

Carlos Alberto Altoé (Castelo)

Clesiomar Tomazini (Castelo)

Euzébio Venturim (Castelo)

Joaquim Falqueto (Venda Nova)

Leandro Carmeli e Irmãos (Venda Nova)

Wesley Isaque Noia Gomes (Itana)

Antônio Sácio Venturim (Venda Nova)

Celso Zandonade (Venda Nova)

Elidione Souza Mendonça (Afonso Cláudio)

Gelson Bissoli (Afonso Cláudio)

Guarino Bissoli (Afonso Cláudio)

Luiz Clovimir Zóboli (Venda Nova)

Pedro Zucolotto (Vargem Alta)

Rodolfo Sérgio Ferreira Kiefer (Afonso Cláudio)

Solimar Tomazini (Castelo)

Zeferino Falqueto (Venda Nova)

Agropecuária Zandonade (Venda Nova)

Associação de Moradores do Pena (Domingos Martins)

Edson Perim (Castelo)

Geraldo Severiano de Souza (Brejetuba)

Ivan Caliman (Venda Nova)

Luiz Gonzaga Altoé (Venda Nova)

Ricardo Brumoro (Venda Nova)

Sônia Maria Zóboli Cossati (Venda Nova)

Sydnei Toszi (Castelo)