

ONDE ESTÃO

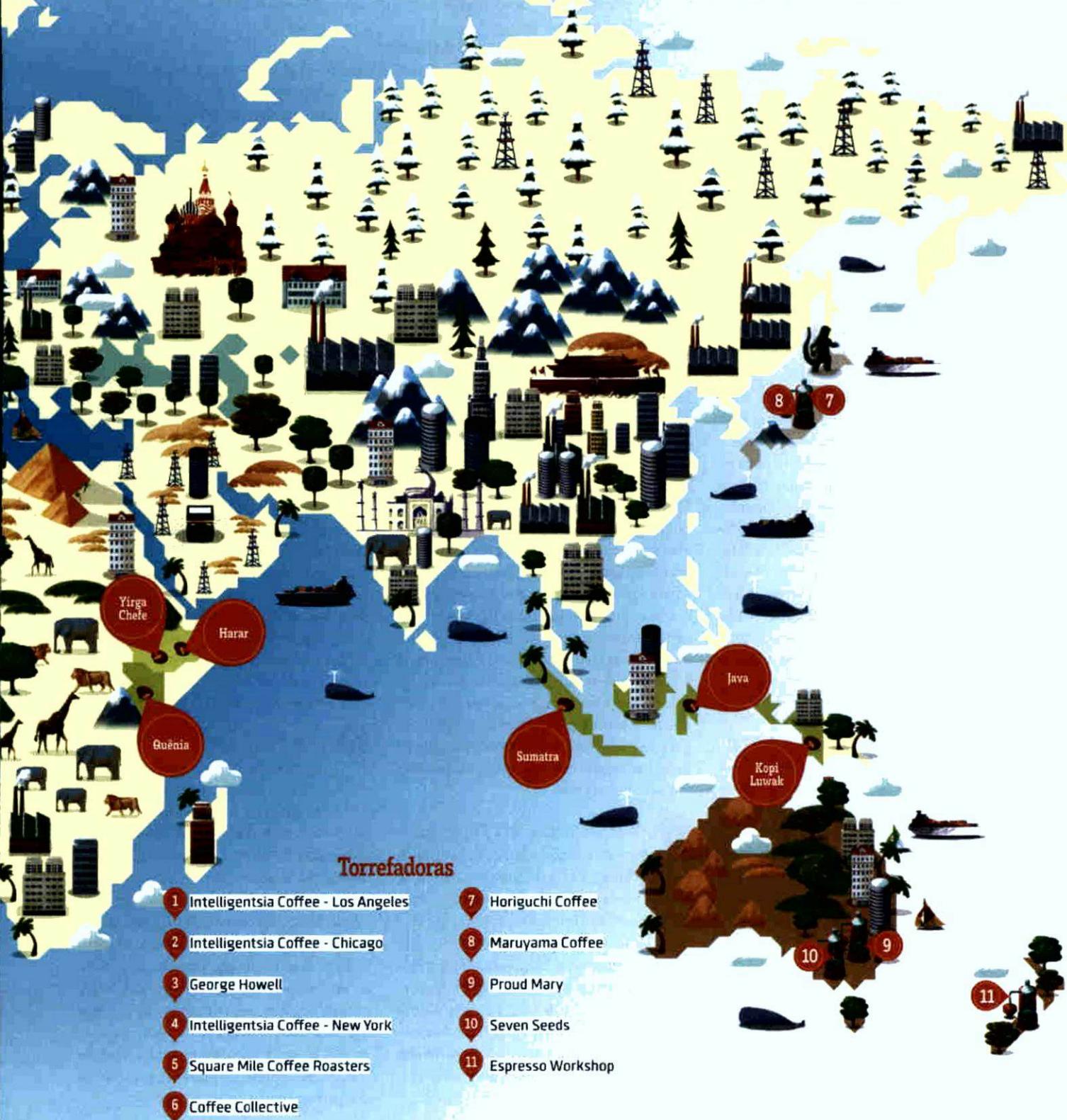
OS MELHORES



Conheça aqui as principais regiões produtoras de grãos de qualidade e uma seleção de torrefadoras que trabalham com lotes raros. E mais: um mapa-múndi divertido do café para identificar onde estão os famosos cafezais que movimentam esse mercado

Texto **Giuliana Bastos**
 Ilustração **Marcus Penna**

CAFÉS DO MUNDO





É

tarifa difícil e injusta mostrar em poucas páginas onde são cultivados ou torrados os melhores cafés do mundo. Cada quintal, sítio ou fazenda em todos os cantos de clima tropical do planeta pode revelar preciosidades escondidas. Da mesma forma, torrefadoras de boutique, pouco conhecidas ou que comercializam apenas localmente seus produtos, podem ter em suas mãos joias raras da cafeicultura e fazer com elas maravilhas ainda maiores. No entanto, a *Espresso*, em sua proposta de encurtar o caminho entre a fazenda e o consumidor, resolveu se dedicar à tarefa de elencar alguns destaques do mundo cafeeiro para

dar início com seus leitores a essa verdadeira caça ao tesouro.

No site, será possível continuar esse diálogo, trocando nossas descobertas. Veja em www.portalespresso.com.br.

BOM OU FAMOSO?

Nem sempre os cafés mais celebrados são necessariamente os que se saem melhor na xícara. A relação fama-qualidade é uma equação delicada e influenciada por uma dezena de fatores (veja o box na pág. 45). Para essa seleção, a seguir, a *Espresso* reuniu cafés e regiões produtoras de todo o planeta que são destaques nos dois aspectos para elucidar quais brilham pela excentricidade e quais apresentam realmente características singulares.

Américas Central e do Sul

1 KONA (HAVAÍ) A ilha, que pertence aos Estados Unidos, se situa nos trópicos e possui clima ameno, com manhãs ensolaradas, tardes chuvosas e noites frescas: condições ideais para os cafeeiros. Um fenômeno peculiar chamado de “free shade”, em que diariamente, por volta das 14h, nuvens aparecem e conferem uma sombrinha “gratuita” aos cafezais, colabora com o desenvolvimento das plantações, em geral, de pequenos cultivos familiares. Uma das variedades que melhor se sai no solo vulcânico da região é a Kona (*Kona typica*), que apresenta notas únicas de sabor e aroma, em geral marcadas pelo equilíbrio e pela leveza.

2 HUEHUETENANGO (GUATEMALA) Uma das sete regiões produtoras da Guatemala, localizada mais a oeste do país, apresenta cafés excelentes, cultivados por indígenas de origem maia em terrenos de até 2.500 m de altitude. O clima das montanhas e o solo vulcânico produzem um café versátil, com presença marcante de acidez e sabores frutados.

3 ANTIGUA (GUATEMALA) A antiga capital colonial da Guatemala é marcada por solos ricos e bem drenados, por onde circundam três vulcões. Dali saem grãos de alta qualidade, bastante premiados, que fazem dessa a região produtora de café mais conhecida do país.

4 JAMAICAN BLUE MOUNTAIN (JAMAICA) Cultivado nas montanhas Blue Mountain, na região leste da Jamaica, entre 910 e 1.700 m de altitude, por muitos anos foi considerado o melhor café do mundo por ter atingido valores exorbitantes em leilões. Ainda hoje, uma de suas sacas (60 kg) pode custar cerca de R\$ 8.000 – cafés especiais saem em geral por R\$ 380, a saca. Um pacote de 250 g da iguaria sai cerca de R\$ 35. A fama foi conquistada graças a uma safra que encantou compradores japoneses e foi arrematada por um valor altíssimo para a época, chamando a atenção do mercado. O clima, com chuvas frequentes, sol e ventos do Nordeste, o solo rico e uma política de qualidade incentivada pelo governo contribuíram para o sucesso. Alguns especialistas, porém acreditam que o café não vale quanto custa por ser muito suave.

5 TARRAZU (COSTA RICA) Famosa região, localizada no vale central do país. O cultivo, em terrenos altos (cerca de 1.500 m de altitude) e vulcânicos, nas encostas do Pacífico, é intensivo e resulta em cafés considerados excelentes, que têm conquistado bastante destaque em prêmios internacionais, com pontuações altas. Estações bem definidas, de chuvas e de seca, boa quantidade de horas de sol para as plantações e um solo com fartura de ferro e magnésio contribuem para uma produção limitada, mas considerada excepcional por diversos provadores.

6 GEISHA (PANAMÁ) Também conhecido como guesha (nome de uma aldeia na Etiópia, onde surgiu), é uma variedade de café que apresenta atualmente uma das melhores cotações no mercado. Colhido em terras altas (de 1.000 m a 2.800 m) do distrito de Boquete, no Panamá, na fronteira com a Costa Rica, é produzido com métodos de cultivo artesanal e secagem ao sol específica, que ressaltam seus sabores e seus aromas, tipicamente florais e frutados. No ano passado, esse café chegou a alcançar o preço recorde de R\$ 185 o pacote de 250 g, e a nota de 94,6 pontos (em um máximo de 100, na escala SCAA, da Associação Americana de Cafés Especiais).

7 JUAN VALDEZ (COLÔMBIA) Representado por um agricultor simplório ao lado de sua mula carregada de sacas, o café Juan Valdez é considerado um patrimônio para os colombianos, mas é também um importante instrumento de marketing para a divulgação dos arábicas produzidos no país. A marca, criada pela Federação Nacional dos Cafeicultores da Colômbia (FNC), representa mais de 500 famílias que cultivam cafeeiros principalmente nas encostas da cordilheira central andina, região de biodiversidade rica e clima peculiar, com duas estações secas e duas úmidas, bastante favoráveis à produção do café de qualidade. Atualmente, é também uma rede de cafeterias presente em cerca de dez países, com mais de 170 lojas.



8 JACU COFFEE (BRASIL) Na mesma linha do Kopi Luwak (produzido a partir dos excrementos do civeta – veja na pág. 45), é produzido pela Fazenda Camocim, localizada nas Montanhas do Espírito Santo, a 1.100 m de altitude. Esse curioso café não vem de um cafezal, mas surge das fezes de uma ave chamada jacu, nativa da Mata Atlântica. O pássaro come os frutos mais maduros do café e, quando eles passam pelo sistema digestivo do animal, acredita-se que o grão sofra um processo similar ao da fermentação, mas segue inteiro. Após a digestão, é eliminado pela ave nos pés das árvores, onde são colhidos manualmente, limpos e secos, como um café natural (que vai do pé para o terreiro). Sua qualidade é considerada rara por alguns especialistas, mas seu alto preço deve-se mais à excentricidade de sua produção, que não chega a dez sacas por ano. Hoje, custa R\$ 148 o pacote de 250 g.

9 SUDESTE BRASILEIRO A macrorregião, que compreende os Estados de Minas Gerais, São Paulo, Rio de Janeiro e Espírito Santo, concentra boa parte da produção do Brasil, de onde sai mais de um quarto de todo o café do mundo. Com 80% do tipo arábica, é cultivado em geral em zonas de colinas ou planas, com exceções para algumas serras, como a do Caparaó (com até 1.500 m de altitude). Destaque para Minas Gerais (conhe-

cido pelas regiões Sul de Minas, Matas de Minas e Cerrado Mineiro), que predomina nos concursos nacionais e internacionais realizados no País, com cafés de rara qualidade e características peculiares. Além da diversidade de microclimas favoráveis à produção dos grãos, o sucesso deve-se à dedicação dos cafeicultores – muitos em sistema familiar –, que têm investido em uma produção bastante qualificada, da colheita ao beneficiamento, com novas técnicas e foco na sustentabilidade. ▶



África, Ásia e Oceania

1 HARAR (ETIÓPIA) A região, que fica no nordeste do país, é conhecida por produzir grãos de qualidade excepcional, com notas florais e frutadas. De produção bem rústica (com seleção manual dos grãos) e processamento pelo método natural, esse café costuma atingir valores altos e bastante complexidade sensorial.

2 YIRGA CHEFE (ETIÓPIA) Considerada o berço do café, a Etiópia produz alguns dos grãos mais bem avaliados do planeta e em Yirga Chefe (Yirgacheffe ou Yr-gacheffe) estão os preferidos de grande parte dos especialistas. Seus terrenos, localizados ao sul do país e, na maioria, altos (a cerca de 1.500 m acima do nível do mar), acolhem plantações de mais de 700 mil pequenos produtores que rendem frutos de características bastante valorizadas, de acidez marcante e peculiar, sabor intensamente floral e frutado e aromas incomparáveis.

3 QUÊNIA Apesar de ser vizinho de um dos países de origem do cafeeiro,

o Quênia só conheceu o café pelas mãos dos europeus. A variedade mais popular no país, a SL28, é, ao lado do clima e do rico solo, notadamente responsável pelos resultados na xícara. E, apesar de boa parte da produção estar na mão de agricultores familiares, a cafeicultura praticada ali conta

com um controle de qualidade meticuloso e produtores que se dedicam a oferecer um café premium. O resultado são bebidas bastante complexas e vivas, marcadas pela acidez e por aromas intensos.

4 SUMATRA Cerca de 60% da produção de café da Indonésia vem das terras altas dessa ilha, uma das maiores do arquipélago. Ali o fruto é cultivado em terrenos relativamente virgens, ricos em matéria orgânica, e sua colheita é seletiva. O resultado é uma bebida complexa e intensa que costuma encantar provadores.



5 JAVA Ao lado de Sumatra, possui um dos maiores números de vulcões ativos do mundo, o que torna o solo fértil e produtivo. Por isso, a maioria das fazendas fica no leste da ilha, no complexo vulcânico de Ijen. Ali, a variedade *Java typica* se desenvolve bem também graças às monções, com uma estação chuvosa e outra seca.

6 KOPI LUWAK Conhecido mundialmente por seu exotismo (e por ser atualmente o café mais caro do mundo – a cerca de R\$ 1.400 o quilo do grão, ou R\$ 150 uma xícara), é resultante dos excrementos do civeta, gato-do-mato nativo da Indonésia. O animal come os frutos maduros e, em seu sistema digestivo, a polpa é aproveitada, e o grão, não metabolizado, descartado. A digestão do animal inclui bactérias e enzimas próprias, o que, segundo especialistas, confere ao café características peculiares. Sucesso de vendas no Japão, na Europa e nos EUA, e, a cada dia mais popular, essa forma de produzir café se tornou tão lucrativa que gerou uma busca, quase insana, por outros animais que podem ser fontes de “fezes de café”, como gambás, doninhas, aves e até elefantes. Organizações não governamentais de proteção aos animais vêm alertando para os maus-tratos que eles vêm sofrendo para produzir mais café, sendo presos em jaulas e mantidos em condições precárias. Muitos degustadores não reconhecem nessa “variedade” qualidade que justifique seu preço.

O QUE EXPLICA O SUCESSO DE UM CAFÉ?

- **QUALIDADE REAL** Aferida por especialistas em concursos internacionais e nacionais, como o Cup of Excellence e o Prêmio illy, por torrefadoras e traders
- **RARIDADE** Quando um café apresenta notas difíceis de ser encontradas, como arroz basmati, iogurte e flor de hibisco
- **EXOTISMO** Cafés produzidos de modo excêntrico, que chamam a atenção da mídia, como o Kopi Luwak
- **CULTIVARES DA MODA** Há algumas variedades que ganham notoriedade por alcançarem notas mais altas em concursos, e se tornam as queridinhas dos degustadores, como a geisha e o bourbon vermelho
- **FAMA DA REGIÃO** Em um passado longínquo, a região produzia um café excepcional. Mas o café depende de dedicação e deve ser avaliado safra a safra
- **CARACTERÍSTICAS GEOGRÁFICAS** Alguns locais do planeta são abençoados para a produção de café. A reunião de clima tropical, altitude e terrenos vulcânicos costuma dar samba em cafezais, mesmo quando o produtor não sabe o que faz
- **FAZENDAS DE VANGUARDA** Alguns cafeicultores apresentam novas técnicas, foco na sustentabilidade, novas variedades e microlotes. Esse trabalho de formiguinha dá resultados extraordinários e, associado a marketing e vendas, chama a atenção do mercado
- **MARKETING** No caso da Colômbia, a criação de uma marca e a divulgação em feiras, congressos e lojas em todo o mundo, colaboraram para a fama daquele café ▶

FONTES: CAFÉ (ED. MELHORAMENTOS, 2012, 272 PÁGS.); O CAFÉ - AMBIENTES E DIVERSIDADE (CASA DA PALAVRA, 2003, 256 PÁGS.); COFFEE WITH TIM WENDELBOE (ED. SCHIBSTED FORLAG, 2010, 144 PÁGS.); DICIONÁRIO GASTRONÔMICO CAFÉ COM SUAS RECEITAS (ED. BOCCATO/GAIA, 2008, 176 PÁGS.); GUIA DO BARISTA (2ª EDIÇÃO, CAFÉ EDITORA, 2011, 207 PÁGS.); THE COFFEE COMPANION (2ª EDIÇÃO, RUNNING PRESS, 2006, 160 PÁGS.); WWW.CAFEPOINT.COM.BR; WWW.WIKIPEDIA.COM; WWW.REVISTADACAFEICULTURA.COM.BR; WWW.NEWSROOMPANAMA.COM/BUSINESS/1245; WORLD RECORD PRICE FOR PANAMA-GEISHA COFFEE.HTML; WWW.SWEETMARIAS.COM; WWW.FORBES.COM; WWW.KDNACOFFEEFARMERS.ORG; WWW.KDNA-COFFEE-COUNCIL.COM; COFFEE.ANTIGUACOFFEE.ORG

Pão pra torrar

Conheça algumas torrefadoras que fazem um trabalho de destaque com cafês de qualidade em países não produtores. Algumas delas fazem vendas pela internet. Veja o que elas oferecem.



COFFEE COLLECTIVE

COFFEE COLLECTIVE (Dinamarca)

coffeecollectiveshop.dk

Uma das melhores torrefadoras da Europa, seus baristas vêm colecionando prêmios. Entre as origens que marcam presença nos seus torradores, estão Quênia, Guatemala, Brasil e Colômbia, entre outros. O site está em dinamarquês e os valores, em euros ou kroner dinamarqueses.



BLUE BOTTLE (Estados Unidos)

bluebottlecoffee.com

Rede de cafeterias que torra o café comprado em diversas localidades do mundo inteiro. No site da empresa, há cafês africanos (de países como Burundi e Etiópia), brasileiros (como o da Fazenda Ambiental Fortaleza) e do México, entre outros. De US\$ 12 (450 g) a US\$ 23 (450 g)*. O site está em inglês e os valores, em dólares.



INTELLIGENTSIACOFFEE (Estados Unidos)

intelligentsiacoffee.com
Cafês de diversas origens, blends de criação própria e algumas edições especiais, como o projeto Black Cat. Cada café aparece no site da empresa com destaque para algumas de suas características sensoriais, o que facilita a escolha. Entre seus mestres de torra, há diversos baristas premiados internacionalmente e de seus torradores saem grãos de origens como Java (Indonésia), Piatã (Brasil), Bolívia e Zâmbia. De US\$ 14 (cerca de 750 g) a US\$ 80,50 (cerca de 250 g)*. O site está em inglês e os valores, em dólares.

STUMPTOWN COFFEE ROASTERS

STUMPTOWN (Estados Unidos)

stumptowncoffee.com

Site bem completo, dividido por regiões ou blends, com informações sobre as regiões de origem dos cafês, sabores de destaque, mapas, produtores e método de processamento. Algumas das origens contempladas na torrefadora são: El Salvador, Colômbia, Guatemala, Ruanda, Quênia e Etiópia. De US\$ 14 (350 g) a US\$ 42 (350 g)*. O site está em inglês e os valores, em dólares.



GEORGE HOWELL (Estados Unidos)

georgehowellcoffee.com

Um dos mais respeitados torrefadores norte-americanos, foi um dos responsáveis pela criação do prêmio Cup of Excellence. Em seu site, há uma boa diversidade de cafês de diferentes origens (Costa Rica, Sumatra, Etiópia, Quênia, Brasil, Colômbia, entre outros), blends e edições limitadas. Nesse último grupo, aparecem opções como La Esmeralda Guesha, do Panamá, e Huehuetenango, da Guatemala. De US\$ 13,50 (350 g) a US\$ 21 (350 g)*; com algumas edições limitadas com preço sob consulta. O site está em inglês e os valores, em dólares.



SQUARE MILE COFFEE ROASTERS (Inglaterra)

shop.squaremilecoffee.com

Torrefadora do Campeão Mundial de Barista de 2007, James Hoffmann, oferece cafés de países africanos, como Ruanda e Etiópia, e da América do Sul, como Bolívia e Brasil, incluindo lotes vencedores do Cup of Excellence. Tem opções que vão de £ 7,50 (350 g) a £ 15 (350 g)*. O site está em inglês e os valores, em libras.



HORIGUCHI COFFEE (Japão)

kohikobo.com

Uma das torrefadoras japonesas especializadas em trabalhar com grãos especiais, tem cafés de Sumatra, Havai, Páua Nova-Guiné, Timor Leste, Tanzânia e Brasil, entre outros. O site, em japonês, dificulta a compra. Preços em ienes.



MARUYAMA COFFEE (Japão)

maruyamacoffee.com

Famosa torrefadora que costuma arrematar lotes premiados de café do mundo todo. Trabalha com blends e grãos de origem única de países como Etiópia, Panamá, Costa Rica, Honduras, Quênia, entre outros. Site em japonês e preços em ienes.



SEVEN SEEDS

SEVEN SEEDS (Austrália)

sevenseeds.com.au

Poucas, mas selecionadas opções do Panamá, Quênia, Colômbia e Costa Rica, com preços de US\$ 14 (250 g) a US\$ 25 (250 g)*, figuram no site da torrefadora. O site está em inglês e os valores, em dólares.



PROUD MARY (Austrália)

proudmariycoffee.com.au

A torrefadora apresenta mesclas e cafés de origens como Honduras, Panamá, Guatemala e México. As sugestões vão de US\$ 12 a US\$ 35*, mas não são exibidas as quantidades dos pacotes de café. O site está em inglês e os valores, em dólares.



ESPRESSO WORKSHOP (Nova Zelândia)

espressoworkshop.co.nz

No site da torrefadora, cafés da Etiópia, da Guatemala, do Quênia e da Nicarágua dividem espaço com blends preparados pela casa. Em cada um deles, informações sobre a fazenda e a região onde são produzidos, além de métodos de preparo mais indicados. Há opções de US\$ 10,50 (200 g) a US\$ 13,50 (200 g)*. O site está em inglês e os valores, em dólares. ☺