

Concurso de Qualidade dos Cafés de Minas Gerais de 2017 entra na reta final

Ter 14 novembro

Duzentas e dez amostras continuam na disputa do 14º Concurso Estadual de Qualidades dos Cafés de Minas Gerais. A partir da próxima quinta-feira (16/11), elas serão analisadas por uma comissão de especialistas, que irá selecionar os finalistas da competição. O concurso é o maior do país e contou neste ano com 2.060 amostras inscritas, um recorde.

Só passaram para esta segunda etapa os cafés que atingiram o mínimo de 84 pontos, de acordo com as normas da Associação Americana de Cafés Especiais (SCAA). As análises são feitas no Centro de Excelência do Café, em Machado, no Sul de Minas.

"Nesta segunda fase, 18 provadores irão fazer a análise sensorial dos cafés. Cada amostra é dividida em 25 xícaras para as provas", explica o gerente regional da [Emater-MG](#) em Guaxupé, Willem de Araújo.

Serão selecionadas 24 amostras finalistas, divididas em duas categorias. Os classificados estarão na solenidade de encerramento, onde serão feitos o anúncio dos vencedores e a premiação. O evento está marcado para o dia 4 de dezembro (segunda-feira), na Cidade Administrativa, em Belo Horizonte.

"O número recorde de participantes neste ano é resultado do entendimento por parte dos produtores de que só é possível agregar valor ao café se investir em qualidade. Além disso, este concurso também virou referência para o mercado comprador de cafés especiais", afirma Willem de Araújo.

A competição é promovida pelo [Governo de Minas Gerais](#), por meio da Emater-MG e [Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento de Minas Gerais](#), em parceria com a Universidade Federal de Lavras (Ufla), Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas e a Fundação de Apoio ao Ensino, Pesquisa e Extensão (Faepe).

Categorias e regiões produtoras

Uma das categorias do concurso é a do Café Natural. Neste sistema, o café recém-colhido, após passar por um processo de lavagem, é levado para secar. A outra categoria é a do Café Cereja Descascado, Despulpado ou Desmucilado. Estes tipos de café, são lavados e há uma separação dos frutos verdes e secos dos frutos maduros. Depois, eles passam por um descascador para só depois seguir para secagem. No caso dos cafés despulpados e desmucilados, há ainda uma fase onde o produto passa por um tanque de fermentação.

Minas Gerais conta com quatro regiões produtoras de café, todas representadas no concurso: Sul de Minas, Chapadas de Minas, Cerrado Mineiro e Matas de Minas. Neste ano, o destaque ficou com as Matas de Minas, que obteve 105 amostras, a metade da quantidade selecionada para a

segunda etapa. Em seguida vieram o Sul de Minas (74), Cerrado (23) e Chapadas de Minas (8).

“A região das Matas de Minas, há um bom tempo, vem fazendo um trabalho para investir em qualidade. Era uma região que chegou a ser conhecida pela baixa qualidade dos cafés e, a partir de um trabalho intenso, ela começou a se destacar. É uma região montanhosa, com diferentes altitudes, que produz nuances de sabores muito apreciados. Os produtores e as instituições que atuam na região, entre elas a Emater-MG, vêm investindo fortemente nesta produção de qualidade. Além disso, o clima ajudou muito a colheita deste ano”, explica o coordenador estadual de Café da Emater-MG, Bernardino Cangussu.

Premiação

O lote dos cafés classificados em primeiro lugar, nas duas categorias, será vendido por mil dólares a saca (60kg). Cada lote conta com cinco sacas. A compra está garantida pela Atlantica Coffee, patrocinadora do concurso. Os demais finalistas, que obtiveram nota a partir de 84 pontos, também poderão vender o café com ágio, caso seja do interesse do cafeicultor. Os valores foram definidos em edital, de acordo com cada pontuação.

Os três primeiros colocados em cada categoria das quatro regiões produtores também receberão prêmio em dinheiro. Além disso, os cafeicultores que conquistarem a maior nota em cada região produtora vão ganhar uma viagem técnica guiada pela Atlantica Coffee a um tradicional país produtor de café, onde visitarão propriedades locais. Todos os finalistas do concurso também recebem um certificado.

Vencedores de 2016

No ano passado, na categoria Natural, o campeão estadual foi o café do produtor André Souza Lima Campos, do município de Presidente Olegário, no Cerrado Mineiro. Já na categoria Cereja Descascado, o troféu foi entregue a Aarão Ferreira, de Lajinha, região das Matas de Minas.