Café mineiro vendido para rede de cafeterias chinesa é fruto de tecnologia e sustentabilidade

Qua 03 julho

Um lote produzido na Fazenda da Almas, em Cabo Verde, Sul de Minas Gerais, é um dos cafés incluídos no acordo bilateral para a exportação de café nacional para a Luckin Coffee, maior rede de cafeterias da China. A transação, no valor de US$ 500 milhões, foi firmada pela Agência Brasileira de Promoção a Exportação (ApexBrasil), em junho.

O proprietário, Virgolino Adriano Muniz, está na atividade desde 1980, quando assumiu a fazenda adquirida pelo pai em 1942. “Para mim duas coisas são fundamentais para começar a produzir um café de qualidade: ambiente e escolha correta da variedade (cultivar). O ambiente a gente tem. Nossa região tem clima ameno que favorece a qualidade”, detalha.

“Para selecionar as variedades, temos aqui dois campos de experimentos da Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (Epamig), que nos dão a oportunidade de tirar nossas próprias conclusões em relação à qualidade e à produtividade dos materiais testados”, afirma Adriano.

Localizada em meio às montanhas do Sul de Minas Gerais, a Fazenda das Almas está a 950 a 1.150 metros de altitude, em região que conta com clima propício, e produz cafés com características específicas da região produtora. Além disso, cumpre com os processos de rastreabilidade, quesito importante nas etapas de negociação de cafés.

Os campos mencionados pelo proprietário são Unidades Demonstrativas de projetos que buscam selecionar cultivares de café mais adequadas para cada região e aos anseios do produtor no que se refere à produtividade e qualidade da bebida.

“Temos dois projetos já finalizados, no Sul de Minas e no Cerrado Mineiro, e um em curso que abrange todas as regiões cafeeiras de Minas Gerais e avalia cultivares da Epamig e de outras instituições de pesquisa. É um método muito didático que nos permite acompanhar a evolução desses cafés dentro da realidade do produtor, nas condições daquele ambiente”, detalha o pesquisador da Epamig Cesar Botelho.

“Os produtores que recebem as unidades demonstrativas participam ativamente da pesquisa. É pelo retorno deles que podemos basear as nossas recomendações. Há ocasiões em que temos de um lado uma cultivar resistente à ferrugem e, de outro, uma que precisa de controle da doença (que é a mais devastadora da cafeicultura). E o produtor pode comprovar em campo a genética trabalhando a favor da lavoura”, explica.

Igor Rocha / Epamig

Café tipo exportação

Adriano Muniz destaca que a preocupação com o manejo correto e com a adoção de práticas agroecológicas agrega valor à produção. “Na entressafra investimos no manejo e em tratos culturais que influenciam a qualidade do café. Estamos na 44ª colheita e, há vários anos, procuramos adotar práticas agroecológicas, de agricultura regenerativa. Optamos por variedades mais resistentes, quebra-ventos, além do uso de compostos e produtos biológicos”.

"Aqui apresentamos o que a gente tem de melhor, o que o comprador internacional busca, sustentabilidade, rastreabilidade, segurança alimentar. Temos vários clientes europeus e asiáticos que, há mais de 20 anos compram o nosso café”, assegura Adriano. O café fornecido para a empresa chinesa passou por um processo de fermentação. “Aqui na Fazenda das Almas primamos por aprimorar os processos, diferenciar os nossos cafés. A nova onda que estamos adaptando e que está tendo um ótimo resultado é a fermentação. Começamos com isso há cinco anos e temos evoluído ano a ano. Hoje temos uma área para fazer a fermentação e estamos avaliando diferentes métodos e tempos”, acrescenta Matheus Muniz, filho de Adriano.

Parceria com a pesquisa

Adriano Muniz afirma que está sempre em busca de inovação. “Nosso objetivo é superar a expectativa do nosso cliente. Ter a Epamig como parceira é uma honra para mim, para a família, para a Fazenda. Quando me ofereceram a Unidade Demonstrativa não tinha a percepção do quanto isso é importante. Nessa área, a gente acompanha a evolução das cultivares, produção, vigor, resistência a pragas, qualidade da bebida e consegue selecionar o que atende ao que desejamos. Quero estreitar essa relação e seguir na busca por cafés cada vez melhores”, enfatiza o produtor.

O trabalho inclui também avaliação dos métodos de pós-colheita e da qualidade da bebida. “Nos últimos anos, o Programa de Melhoramento da Epamig vem avaliando a qualidade sensorial tanto de novos materiais promissores, quanto na identificação do potencial máximo das cultivares que já disponibilizamos para os produtores. Casos, da Catiguá MG2 e a MGS Paraíso 2 que apresentam grande potencial em produtividade, resistência à ferrugem e qualidade da bebida, com pontuação similar ou superior à cultivar Bourbon, que é a referência mundial”, destaca o pesquisador Denis Nadaleti.

“A última fase do Programa de Melhoramento são os projetos de validação das cultivares em propriedades comerciais. Ter uma Unidade Demonstrativa como essa na Fazenda das Almas abre também a possibilidade de estudarmos uma variedade de processos pós-colheita, como é o caso da fermentação desse café que chegou na China”, finaliza.