

Excelência

Café tipo *gourmet* resulta em bebida diferenciada, superior

Marília Oetterer, Evanilda Prospero e Juliana Antunes Galvão*

O termo *gourmet* – substantivo derivado do francês – foi incorporado à língua portuguesa com seu sentido original, significando “pessoa conhecedora e apreciadora de iguarias finas”. A palavra, contudo, passou a ser usada também como adjetivo qualificativo, associada a determinados produtos, como no caso dos cafés tipo *gourmet*, classificação atribuída a grãos ou às bebidas que apresentam diferenciais relativos a seu *status* gastronômico. O termo passou a ser agregado a variedades de cafés por baristas – profissionais especializados em cafés de alta qualidade –, como forma de valorizar a bebida, à semelhança dos enólogos, em relação aos vinhos.

O café tipo *Gourmet* é, portanto, aquela bebida e/ou o grão de café que apresenta qualidade superior, podendo ser designado como especial, capaz de produzir uma bebida *premium*, de excelente sabor, resultado de procedimentos adotados a partir da produção, e que abrange técnicas de manejo que vão do plantio (colheita seletiva, apenas grãos maduros), ao processamento (café cereja despolido em sistema semiúmido), torrefação e moagem padronizadas, bem como, à embalagem em atmosfera modificada por injeção de gás inerte, como nitrogênio, que mantém o aroma intenso, uma vez que evita a oxidação.

Apesar de o segmento café *gourmet* ter surgido no Brasil há cerca de oito anos, apenas 5% da safra alcançam, hoje, seu nível de qualidade, havendo, no entanto, um crescimento por ano da ordem de 15% no segmento. Os fornecedores de café *gourmet* ao mercado estão localizados principalmente em fazendas do sul do Estado de Minas Gerais e na Alta Mogiana, no Estado de São Paulo. Uma variedade especial de *Coffea arabica* está sendo cultivada no Estado da Bahia, particularmente na Fazenda do Divino Espírito Santo, situada na serra da Tromba, a 1.300 m de altitude, colocando este estado como produtor de café premiado.

FIGURA 1 | BRAZIL PEABERRY YELLOW BOURBON; 2012



WWW.STARBUCKS.COM

FIGURA 2 | LOJA PADRÃO DA REDE STARBUCKS COFFEE; NEW YORK, 2012



FIGURA 3 | LOJA PADRÃO DA REDE JUAN VALDEZ CAFÉ; NEW YORK, 2012



A empresa Café do Centro é a maior fornecedora de grãos *gourmet* e especiais para cafeterias, bares e restaurantes do país, e atua desde 1997 no segmento, com produtos de valor agregado.

O consumidor brasileiro passou a se interessar pela procedência da bebida a partir de 2004, quando a qualidade extrema passou a ser exigida. Percebe-se que estamos vivendo, no Brasil, o melhor momento do café especial, seguindo um movimento da gastronomia como um todo,

com o despertar dos consumidores para a valorização da qualidade e da sofisticação de produtos diferenciados, pelos quais vale a pena pagar mais.

QUALIDADE

O café só pode ser identificado como *gourmet* quando recebe aval do Programa de Qualidade do Café da Associação Brasileira da Indústria de Café (Abic); a partir deste aval, ele pode exibir em sua embalagem o símbolo de qualidade.

Em paralelo, o selo Qualidade São Paulo atribui a qualidade *gourmet*. Numa escala de zero a dez, diferentes tipos de café podem se apresentar como *gourmet*, se estiverem na faixa entre 7,3 e 10; serão de tipo superior, a partir de 6,0; e de tipo recomendável ou tradicional, a partir de 4,5. Abaixo dessa média, os cafés serão de tipo não recomendável. A aferição da qualidade se baseia no aroma, sabor, corpo e sabor residual. O café *gourmet* é da espécie *Coffea arabica* com bebida de tipo estritamente mole. A qualificação se relaciona, portanto, às características intrínsecas do grão, tais como aroma, sabor, corpo, acidez e sabor residual e se refere a cafés do tipo 3 a melhores.

Segundo a Abic (2012), a melhoria na qualidade do café é fundamental para o aumento do consumo. Por isso, foi criada a certificação do Selo Pureza Abic em 1989, atribuída atualmente a 1.082 marcas de café, já tendo realizado mais de 51 mil análises laboratoriais, desde sua fundação. Hoje, o Programa Qualidade do Café (PQC) da Abic, criado em 2004, é o maior e mais abrangente programa de qualidade e certificação para cafés torrados e moídos, em todo o mundo. O PQC Abic certifica e monitora 490 marcas, das quais 105 são de cafés *gourmet*, de alta qualidade.

A Associação Brasileira de Cafés Especiais (ABCE), por sua vez, certifica cafés verdes com padrões *Gourmet* originados de fazendas cafeicultoras que preconizam a alta qualidade e levam o selo *Gourmet* BSCA, demonstrando ao mercado internacional a qualidade do café brasileiro. A associação realiza, desde 2000, o Concurso de Qualidade Cafés do Brasil – *Cup of Excellence*, premiando produtores nacionais. Um exemplo é o Café Reserva Starbucks: *Starbucks Reserve® Brazil Peaberry Yellow Bourbon* (Figura 1). Originário da Fazenda Samambaia, no sul de Minas Gerais, a variedade Bourbon Amarelo é cultivada já pela quarta geração de fazendeiros, apresentando coloração amarela

vibrante em suas cerejas arredondadas e únicas, encontradas em menos do que 10% do total das cerejas. Uma seleção meticulosa permite a obtenção de um excepcional café, a partir desses frutos, rico e macio, com leve acidez, notas adocicadas de açúcar mascavo e amêndoa e com um insinuante sabor de groselha vermelha, pareado a um *flavor* composto de frutas tropicais, castanha e chocolate.

A rede Starbucks Coffee detém hoje cerca de 16 mil estabelecimentos comerciais em 50 países – a maior do segmento no mundo – oferecendo cerca de 40 tipos de produtos, entre bebidas quentes e frias. Na cidade de Nova York, há praticamente uma loja em cada esquina (Figura 2). A empresa foi fundada em Seattle, com inspiração nos cafés expressos de Milão. Seus estabelecimentos guardam características das antigas cafeterias espalhadas pelo mundo, no sentido de serem pontos de encontro de consumidores – antes, de escritores e cientistas – que viam no café uma bebida séria e lúcida, a ser servida em ambiente distinto, diferente das cervejarias e adegas.

No entanto, predominam nas lojas da Starbucks, hoje, jovens ligados à Internet, estudantes e pessoas que se sentam em seus confortáveis sofás para descansar das atividades estressantes das grandes cidades. Também de grande importância, particularmente, devido à sua excelente estratégia de *marketing*, o Café Juan Valdez (Figura 3) se disseminou na Colômbia como símbolo do homem do campo local, ao lado de seu animal, presença imprescindível para a qualidade da bebida, em que os grãos são colhidos um a um – o que se torna possível em razão da mão de obra disponível naquele país.

NORMAS E CERTIFICAÇÕES

As normas e certificações se destacam, hoje, como ferramentas principais para a sustentabilidade no setor cafeeiro. O programa Produção Integrada de Café (PIC) pode creditar se determinado produto foi obtido com respeito ao meio ambiente e


às questões sócio-econômicas. O Brasil se adiantou e preparou um protocolo para certificar a sustentabilidade da exploração, pois, comparativamente a outras cafeiculturas do mundo, a brasileira é inquestionavelmente mais adiantada no quesito sustentabilidade (Pino e Vegro, 2008). Segundo Luis Flavio Andrade, gerente nacional da Associação 4C, numerosos padrões e esquemas de certificação recentemente inundaram o cotidiano de toda a cadeia produtiva do café, e tornaram-se requerimentos mínimos para se garantir comercializações seguras e consistentes, no aspecto quantitativo e no que tange à qualidade do produto.

O mercado cafeeiro precisou trabalhar em direção sustentável, segundo o último Acordo Internacional de Café (ICA), que endossa as ações a serem adotadas, advindas de países consumidores conjuntamente com os países produtores, em prol de uma cafeicultura sustentável. Nessa direção, o principal foco deve ser garantir a melhoria contínua, promovendo, por exemplo, o fim de obstáculos do mercado cafeeiro, o estímulo ao consumo e à qualidade do produto e dos subprodutos do café, reforçando, portanto, as iniciativas internacionais de sustentabilidade, para o setor cafeeiro. Dessa forma, as certificações e os esquemas de verificação podem ser poderosas ferramentas para agregar valores, e dá acesso a um mercado dinâmico e crescente, que permite a disseminação das boas práticas agrícolas, associadas ao respeito a aspectos ambientais e sociais. Mais de dois terços das indústrias de cafés especiais acreditam que a certificação de cafés sustentáveis será extremamente relevante para seus negócios, no futuro.

ASSOCIAÇÃO 4C

A Associação 4C combina um código voluntário com métodos de gerenciamento, objetivando aprimorar a eficiência e melhorar o retorno ao sistema produtivo, como um todo. Somado a isso, as piores práticas sócio-ambientais são

excluídas e exige-se um patamar mínimo aceitável de sustentabilidade. Os produtores são assistidos na aplicação das boas práticas agrícolas e nas práticas de gerenciamento, garantindo-se a melhoria contínua de seus desempenhos, o que os torna menos vulneráveis às flutuações do mercado mundial do café e, conseqüentemente, lhes oferecem maiores retornos financeiros.

A Associação 4C foi criada de forma a atender aos interesses de todos os elos da cadeia. É composta por três câmaras de filiação: produtores, comércio & indústria e sociedade civil. Surgiu, portanto, para facilitar a compreensão, por todos os elos da cadeia, agindo de forma não competitiva, com selos e modelos de certificação, considerada uma iniciativa essencial e complementar aos padrões existentes. A 4C visa a preparar o setor do café para a crescente demanda por cafés de qualidade, no quesito paladar, no sistema produtivo e em seus métodos de comercialização. 

**Marília Oetterer é professora titular do Departamento de Agroindústrias, Alimentos e Nutrição da USP/ESALQ (mariliaoetterer@usp.br); Evanilda Prospero (evaprosp@usp.br) e Juliana Antunes Galvão (jugalvao@usp.br) são especialistas do Departamento de Agroindústrias, Alimentos e Nutrição da USP/ESALQ.*

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA INDÚSTRIA DE CAFÉ (Abic). Realização da Área de Pesquisas da Abic. Disponível em: <<http://www.abic.com.br/publique/cgi/cgilua.exe/sys/start.htm?tpl-home>>. Acesso em: 19 fev. 2012
- BRAZIL Peaberry Yellow Bourbon. Disponível em: <<http://www.starbucks.com>>. Acesso em: 28 ago. 2012
- PINO, F.A.; VEGRO, C.L.R. *Café um guia do apreciador*. Editora Saraiva: São Paulo, 2008. 200 p.