

O caminho do café começa na lavoura. Por isso, aprender a identificar as principais regiões produtoras do país pode contribuir para a escolha dos grãos prediletos. No mapa abaixo, organizado pelo consultor Ensei Neto, estão as grandes concentrações de café arábica no Brasil.

Antes de estudar a geografia do café brasileiro, vale ficar atento ao produto. As características que são encontradas na região nem sempre se confirmam. "Devido a fatores como alterações climáticas e manejo, tudo é relativo", explica. A escolha da variedade plantada e até a região da fazenda definida para o cultivo influenciam o sabor.

A divisão, portanto, serve como "apoio didático". "Confie nos seus sentidos. Beber café é um prazer", aconselha o especialista.

### Minas Gerais

Cerrado (Patrocínio, Araguari): planalto, que resulta em uma bebida encorpada, de acidez média a delicada. Notas predominantes: frutas amarelas, como pêssego, além de caramelo, chocolate amargo, amêndoa e nozes. Finalização longa.

Sudoeste (Guaxupé, São Sebastião do Paraíso): área montanhosa, com produção de grãos de acidez média a alta e uma bebida encorpada. Encontram-se notas florais e de frutas, como uvas, além de caramelo, chocolate e frutas secas.

Sul - Planalto (Varginha, Três Pontas): lavouras em área montanhosa. Bebidas oriundas desses cafés revelam acidez média e corpo médio a intenso. Nota-se presença de caramelo, chocolate e frutas secas. Finalização de média a longa.

Sul - Montanha (Poços de Caldas, Carmo de Minas): fazendas em região montanhosa. Os cafés têm, em geral, acidez média a alta e corpo médio a intenso. Outras características: notas florais e de frutas, como uva, mais caramelo, chocolate e amêndoa.

Matas de Minas (Manhuaçu) - região de montanha. Os cafés produzidos ali trazem uma bebida de acidez média a alta, com corpo médio a intenso, além de notas de mel, caramelo, florais, chocolate e ervas como, capim-limão.

## São Paulo

Alta Paulista (Garça): planalto. Grãos de acidez delicada. São medianamente encorpados, com notas de caramelo e nozes.

Sorocabana (Piraju): exhibe café de acidez média, medianamente encorpado. Traz toques de ervas, como capim-limão, mais rapadura e nozes.

Alta Mogiana (Franca): planalto. Acidez média, corpo médio a intenso. Notas: caramelo, eventualmente frutas amarelas e chocolate. A finalização é de média a longa.

Média Mogiana (Espírito Santo do Pinhal): área montanhosa. Cafés de acidez média a alta, corpo médio a intenso. Predominam aromas florais e de frutas, como uvas, além de caramelo, chocolate e amêndoa.

## Paraná

Norte (Londrina, Jacarezinho): região pouco montanhosa. Exhibe cafés de acidez delicada, medianamente encorpado, com predomínio de notas de caramelo e nozes.

## Espírito Santo

Montanhas (Venda Nova do Imigrante): cafés de acidez média a alta, com corpo médio a intenso. Notas: caramelo, chocolate, frutas (uva) e aroma floral.

Bahia

Oeste (Luís Eduardo Magalhães): os cafezais ficam em um planalto. Em geral, são cafés de acidez delicada, com corpo médio. Notas de caramelo e de nozes predominam.

Centro-Sul (Piatã): uma região montanhosa, que revela cafés de acidez média a alta. A bebida, cujo corpo se revela de médio a intenso, traz notas de caramelo e amêndoa, além de um toque floral. Encontre ainda aromas de frutas, como uva.

As informações são do Estadão, adaptadas pela Equipe CaféPoint.

Fonte: CaféPoint / 5/11/2012