



Integrando todas as etapas da cafeicultura com o exterior

<http://www.marketexport.com.br/noticias-aberta.php?id=1569>

ALUNOS JAPONESES E BRASILEIROS DEGUSTAM CAFÉ EM CURSO DA ASSOCIAÇÃO COMERCIAL DE SANTOS

03/07/2012 - 15:37

Os alunos japoneses e brasileiros do Curso de Classificação e Degustação de Café da Associação Comercial de Santos (ACS) fizeram a primeira prova do produto na manhã desta terça-feira, 3 de julho de 2012. A degustação ocorreu na Sala de Classificação e Prova de Café da ACS, na Rua XV de Novembro, 137 - 3.º andar, no Centro Histórico.

O curso - o 51.º desde 1989 - foi aberto na segunda-feira, 2 de julho, e tem previsão de encerramento em 26 de julho, com aulas diárias, de segunda a sexta-feira.

As aulas são ministradas pelos professores Davi Antonio Pinto Teixeira e Nilton Ribeiro, profissionais com décadas de experiência no mercado cafeeiro. A tradução é feita pela tradutora Sayoko Nakai.

A degustação consiste basicamente em quatro passos:

- 1) Sentir o cheiro - o aluno deve se aproximar da xícara e cheirar o aroma.
- 2) Quebrar o café - ou seja, passar a colher na superfície da xícara - e cheirar de novo.
- 3) Ainda com a colher, limpar o granulado da superfície e da borda da xícara.
- 4) Degustar - colocando o líquido na boca, mas sem engolir - e depois cuspir o café.

Para o preparo, o ideal é que a água esteja com temperatura em torno de 90 a 95 graus. Ou seja, não pode ser fervida. Outra exigência é que seja filtrada.

Para o teste de degustação, os alunos tiveram que provar dois cafés do tipo arábica, indicados com o número 1 e o número 2. De cada tipo, foram preparadas 5 xícaras.

O café número 1 era fino, do Sul de Minas. E o número 2, do tipo rio. Durante o teste, os alunos não sabiam que café estavam provando.

Em um cartão, cada aluno anotou o que sentiu em relação a cada tipo degustado, como aroma e sabor.

O professor Davi Teixeira valoriza bastante o olfato, na experiência de degustar o café. "Na minha experiência, considero que 90% do gosto do café provém do olfato".

Teixeira gosta bastante de dar aulas para os japoneses, que sempre participam do Curso de Café da Associação Comercial de Santos no mês de julho. "Os japoneses são determinados e dedicados a conhecer as diversas origens do café brasileiro, que tem mais variedades do que as de outros países".

Outra característica importante do café brasileiro é que contém mais carboidrato (açúcar), diferente de nações concorrentes. "As características do café do Brasil fazem com que seja o preferido para fazer blends (misturas)".

"O Brasil", exalta o professor Davi Teixeira, "é um grande laboratório de cafés. A cada ano, produz novos cafés".

Nippon Coffee Trading

Um dos alunos da 51.ª turma do Curso de Café da Associação Comercial de Santos, Kimiyoshi Katsuyama, da Nippon Coffee Trading, afirma que a ACS foi escolhida porque oferece mais tempo de aulas. "Há um ano, comecei a atuar com café no Japão e quero aprender cada vez mais".

Ele afirma que, nas cafeterias japonesas, consegue distinguir o café brasileiro porque "tem um sabor mais ácido e também suave, ao mesmo tempo".

Katsuyama, que já esteve antes no Brasil, agora quer conhecer o máximo possível sobre cafés. Em Santos, já tomou café no Café Carioca. Em São Paulo, em cafeterias na Liberdade e na Rua Oscar Freire.

Após terminar o Curso de Café da Associação Comercial de Santos, pretende viajar ao Rio de Janeiro e ao Nordeste, para conhecer as variedades de cafés brasileiros.

Kimiyoshi Katsuyama integra a turma do 51.º Curso de Classificação e Degustação de Café da Associação Comercial de Santos, que tem 11 japoneses e 6 brasileiros.

O Curso de Café da Associação Comercial de Santos tem o objetivo de formar profissionais capazes de identificar as características do produto, atender às exigências do mercado e criar oportunidades de negócios.

O curso conta com cinco edições por ano – em março, maio, julho, setembro e novembro. A edição de julho conta tradicionalmente com a presença de japoneses.

As aulas são supervisionadas pelo presidente da Associação Comercial de Santos, Michael Timm, e pelo coordenador da Câmara Setorial de Exportadores de Café, John Wolthers.

Durante quatro semanas, os alunos têm duas horas diárias para aprender teoria e prática sobre a história do café, produção, armazenagem, aspectos econômicos nacionais e internacionais, legislação, tecnologia, fiscalização, identificação de grãos, prova da bebida e desenvolvimento de blends (mistura de grãos de espécies ou qualidades diferentes).

Ao final do curso, os alunos com frequência mínima de 80% e bom desempenho nas aulas recebem certificado e carteira de classificador, além de uma colher de prova de café.

A solenidade de formatura da 51.ª turma será no dia 26 de julho, às 17h30.

Mais informações podem ser obtidas na Associação Comercial de Santos, pelo telefone (13) 3212-8200, ramal 220, e-mail: acs@acs.org.br

Serviço:
51.º Curso de Classificação e Degustação de Café
Promoção: Associação Comercial de Santos
Início: 2 de julho de 2012
Término: 26 de julho de 2012
Horário: 8h às 10h, de segunda a sexta-feira
Formatura: 26 de julho, às 17h30
Tradutora: Sayoko Nakai
Professores: Davi Antonio Pinto Teixeira e Nilton Ribeiro

Participantes:
Cooperativa dos Cafeicultores Zona Três Pontas:
Hugo Felizali de Brito

Exportadora e Importadora Marubeni Colorado:
Atsushi Koyama
Noriyuki Murabe

Eurobrasil:
Diego da Silva Oliveira

Fazenda Santa Rosa:
Victor Luis Betin Lopes

Kasho/Sojitz:
Katsuyama Kimiyoshi
Kazuto Nagai
Shuusuke Koide

MC Coffee do Brasil:
Keitaro Nagahara
Masaki Takeda
Yoriuki Tokeji
Yusuke Takeuchi

Prefeitura de Santos:
César Natario Neto

UCC Ueshima Coffee do Brasil:
Makoto Shobutani
Mitsunori Shibutani

Outros participantes:
Fernando Alves Manes Almeida
Gilvan do Nascimento Silva

Fonte: ACS

