



http://www.sindicafesp.com.br/noticias/nota_concurso_2910013.html

Notícias do Café

PRODUTORA DO ESPÍRITO SANTO DO PINHAL É A CAMPEÃ DO CONCURSO DE QUALIDADE DE CAFÉ DE SP



natural - cereja descascado - despulpado - micro lote

A produtora Laura Luiza Del Guerra Vergueiro, do município de Espírito Santo do Pinhal, é a campeã do 12º Concurso Estadual de Qualidade do Café de São Paulo – Prêmio Aldir Alves Teixeira. Representando a Coopinhal – Cooperativa dos Cafeicultores da Região de Pinhal, ela participou com um lote de café Cereja Descascado, que obteve a nota de qualidade igual a 8,879 pontos, o que o qualifica como um café excepcional. Trata-se de um café que, de acordo com o júri, tem como características sensoriais um aroma frutado, doçura intensa lembrando garapa, encorpado e com finalização persistente, com notas de frutas amarelas cítricas, como a tangerina.

Em 2º lugar ficou o café produzido por João Roberto Corral Provêncio, de Cássia dos Coqueiros, representando a Associação Agropecuária de Barra Grande de Caconde. O café, preparado também pelo método Cereja Descascado, obteve a nota de qualidade e 8,601 pontos. Na avaliação sensorial do júri foi descrito como um café com aroma adocicado como caramelo, baunilha e frutas secas, corpo intenso, finalização longa e acidez equilibrada.

O concurso estadual foi disputado por 83 lotes de cafés finalistas de 12 certames regionais, promovidos por cooperativas, associações e sindicatos de produtores paulistas de café. Amostras dos lotes foram avaliadas na quarta e quinta-feira da semana passada (23 e 24/10), na ACS – Associação Comercial de Santos, por um grupo de juízes classificadores, em sessões de provas cegas e inteiramente acompanhadas por auditores independentes e por entidades representativas do agronegócio café, desde produtores até exportadores.

A Comissão Julgadora foi integrada pelos especialistas Aloisio Aparecido Lusvaldi Barca (BM&F), Clóvis Venâncio de Jesus (BSCA), Maria Gabriela Pariz (CPC-Sindicafé-SP), Aline de Oliveira Garcia (ITAL), Davi Teixeira (ACS), Cristina Saraiva Deolinda (Stockler/CeCafé), Cleia Junqueira (ABIC), e Gerson Silva Giomo (IAC). Os trabalhos foram coordenados por Eduardo Carvalhaes Jr.

Leilão dos 10 Finalistas

A Comissão Julgadora selecionou 10 lotes finalistas, sendo 4 na categoria Cereja Descascado, 4 na categoria Natural e 2 Microlotes. A partir desta terça-feira (29/10) e até 6 de novembro, esses cafés poderão ser adquiridos em leilão aberto a torrefadoras, cafeterias e demais pessoas jurídicas.

Os interessados devem preencher a Ficha de Lance Comprador (arquivo do Word), e enviar por e-mail para camarasetorial@sindicafesp.com.br ou por fax para 11 – 3125 3169. Mais informações podem ser obtidas pelo telefone 11 – 3125 3160.

No dia 12 de novembro, a partir das 16h, no Museu do Café, em Santos, será feita a premiação dos produtores e empresas campeãs, (que são as que deram maior lance no leilão (clique aqui para ver o convite para o evento)).

Os cafés adquiridos pelas torrefadoras serão industrializados e comporão a 11ª Edição Especial dos Melhores Cafés de São Paulo, que será lançada dia 17 de dezembro.

Revelando regiões

“Um dos grandes méritos do Concurso de Qualidade de Café de São Paulo, nesses 12 anos, tem sido o de revelar para o mercado importantes cidades e regiões produtoras de cafés de alta qualidade”, diz o coordenador Eduardo Carvalhaes Jr. “Aos poucos, tradicionais e também novas regiões paulistas produtoras de café vão mostrando ao mercado e aos consumidores, que produzem café arábica de qualidade. Ao longo destes anos de concurso, cidades e regiões paulistas vão conseguindo colocar seus cafeicultores entre os premiados. E cada cafeicultor premiado estimula seus pares da região a preparar melhor seus cafés na safra seguinte.”

Como exemplo, Carvalhaes cita Torrinha e Dois Córregos, que se motivaram a fazer concursos há alguns anos. Também São Sebastião da Gramma, Pedregulho, Piraju, Caconde, Cássia dos Coqueiros, Santo Antonio da Alegria, Dois Córregos, Santo Antônio do Jardim, são municípios que vêm conquistando o mercado. “Os meios de comunicação, os exportadores, torrefadores, cafeterias, baristas e consumidores vão descobrindo que muitas regiões e cidades do Estado de São Paulo produzem café de qualidade, cada uma delas com suas características locais, refletidas no café que produzem”.

Para Carvalhaes, com as ações criadas com as campanhas de qualidade, os concursos e as edições especiais, a Câmara Setorial de Café do Estado de São Paulo está conseguindo atingir os objetivos que são: estimular a produção de cafés de alta qualidade, divulgar o conceito “Café de São Paulo” e promover junto ao consumidor o café como bebida saudável.

Já para o Presidente da Câmara Setorial de Café, Nathan Herszkowicz, “o Prêmio Aldir Alves Teixeira, agora em sua 12ª edição, teve o mérito de despertar em todo o Estado de São Paulo o interesse por produzir qualidade, por ampliar os conhecimentos técnicos dos produtores e dos torrefadores que compram esses cafés premiados, tudo contribuindo para ampliar o consumo, dar mais importância ao café como bebida preferida no País e agregar valor em toda a cadeia produtiva”. Para ele, “os consumidores que adquirirem e degustarem esses cafés, terão a rara sensação de provarem bebidas inigualáveis e únicas”.

RESULTADO DO 12º CONCURSO DE QUALIDADE DE CAFÉ DE SÃO PAULO - 2013

Os interessados em participar do leilão devem preencher a Ficha de Lance Comprador

CD – Café Cereja Descascado / N – Café Natural / ML - Microlote

Produtor / Propriedade	Tipo	Nota
1º - Laura Luiza Del Guerra Vergueiro e outros Fazenda Nova União Município: Espírito Santo do Pinhal Coopinhal – Cooperativa dos Cafeicultores da Região de Pinhal Descrição: Aroma frutado, doçura intensa lembrando garapa, encorpado, finalização persistente, com notas de frutas amarelas cítricas como tangerina.	CD	8,879
2º - João Roberto Corral Provêncio e outros Fazenda Santa Jucy Município: Cássia dos Coqueiros Associação Agropecuária de Barra Grande de Caconde Descrição: Aroma adocicado como caramelo, baunilha e frutas secas, corpo intenso, finalização longa, acidez equilibrada.	CD	8,601
3º - Asdrubal Marques Cardoso Fazenda Lage Município: São Sebastião da Gramma Associação dos Cafeicultores do Vale da Gramma Descrição: Aroma e sabor de frutas amarelas, lembrando carambola, e notas de mel. Acidez cítrica, encorpado e alta doçura, finalização longa.	N	8,579
4º - Carlos Eduardo Sicca Pasquali Sítio dos Pinheiros Município: Santo Antônio da Alegria AMSC – Associação dos Produtores de Cafés Especiais da Alta Mogiana Descrição: Aroma floral intenso, com acidez cítrica pronunciada, doçura marcante, encorpado, uniforme e notas de frutas secas e melado.	ML	8,531
5º - Joaquim Fernandes Monteiro Fazenda Santana Município: Santo Antônio do Jardim Coopinhal – Cooperativa dos Cafeicultores da Região de Pinhal Descrição: Aroma e sabor de frutas secas marcantes, finalização longa, corpo equilibrado e baixa acidez.	CD	8,476
6º - Adonis Cerri Fazenda da Mata Município: São Sebastião da Gramma Associação dos Cafeicultores do Vale da Gramma Descrição: Aroma e sabor de chocolate, corpo intenso, baixa acidez, finalização de avelã.	CD	8,475
7º - Gertrudes dos Santos Sítio Boa Vista Município: Caconde Associação Agropecuária de Barra Grande de Caconde Descrição: Aroma e sabor de caramelo, acidez málica, lembrando maçã, doçura intensa, balanceado e notas de baunilha.	ML	8,471
8º - Carlos Alberto Gualhardo e outros Sítio Ravello Município: Espírito Santo do Pinhal APLS – Associação dos Produtores de Cafés Especiais de Santa Luzia Descrição: Aroma e sabor floral e frutado, lembrando cana de açúcar, finalização longa, acidez média, doçura média e corpo intenso.	N	8,367
9º - Marco Aurélio P. Pagliaroni Fazenda Santa Virgínia Município: Pedregulho COCAPEC – Cooperativa de Cafeicultores e Agropecuaristas Descrição: Aroma e sabor frutado, notas de mel, acidez cítrica intensa, bom corpo e doçura elevada. Finalização longa.	N	8,317
10º - Arnaldo Alves Vieira Fazenda Baobá Município: São Sebastião da Gramma Associação dos Cafeicultores do Vale da Gramma Descrição: Aroma e sabor de caramelo, frutado e notas de chocolate, acidez acentuada, encorpado e doçura equilibrada. Finalização longa.	N	8,311

◀ Volta para manchetes



- Notícias do Café
- O Sindicafé-SP
- Programa de Exportação de Café
- Grupo de Avaliação de Café - GAC
- Centro de Preparação de Café - CPC
- Cursos e Treinamentos
- Dicas de Preparo
- Receitas com Café
- Cafeterias
- Fale com o Sindicafé-SP
- Home