



## PORTA CÁPSULAS

• DOLCE GUSTO • NESPRESSO • TRES •



### Canais

- Página Inicial
- Últimas Notícias
- Revista Cafeicultura
- Edição Atual
- Edições Anteriores
- Para Assinar
- Para Anunciar
- Expediente
- Fale Conosco
- Perguntas - FAQ

### Mercado

- Análises de Mercado
- Cotações do Café
- Previsão do Tempo para regiões cafeeiras
- Comércio

### Exportação

- Exportação
- Mercado Interno
- Cooperativas
- Logística e Transporte

### Consumo

- Cafeteria
- Torrefação
- Barista
- Receitas

### Produção

- Origens Cafeeiras
- Sustentabilidade
- Café Orgânico
- Cafés Especiais

### Estatísticas

- Previsão de Safra
- Exportações
- Consumo Interno
- Baixar Arquivos

### Tecnologia

- Artigos Técnicos
- Biotechnology
- Novas Tecnologias
- Novas Técnicas

### Mais Café

- Banco de Imagens
- Café & Saúde
- Agenda & Eventos
- ESPECIAIS

### Entrevistas

- Entrevistas
- Colunistas

### Opinião

- Opinião
- Consultores
- Proteção de Tela

### Curiosidades

- História do Café
- Pesquisa Escolar
- Terminologias

- Faça do Cafeicultura sua Página Inicial
- Adicione o Cafeicultura aos seus Favoritos

### RSS

O que é isso?



Mais Café

07/07/2015 19:15

## Alunos de curso Associação Comercial de Santos fazem a primeira degustação de cafés

Curtir 3,2 mil Share 0 g+1 0

<http://www.revistacafeicultura.com.br/index.php?tipo=ler&mat=58392>

Alunos de curso Associação Comercial de Santos fazem a primeira degustação de cafés

Os alunos do 59.º Curso de Classificação e Degustação de Café da Associação Comercial de Santos (ACS) fizeram a primeira sessão de prova de cafés na manhã desta terça-feira, 7 de julho de 2015.

O curso começou na segunda-feira, 6 de julho, e tem previsão de encerramento em 30 de julho de 2015, com aulas diárias, de segunda a sexta-feira, das 8 às 11 horas, na Sala de Classificação e Prova de Café da Associação Comercial de Santos, na Rua XV de Novembro, 137 - 3.º andar, no Centro Histórico.

Estão inscritos 21 alunos: 10 japoneses (5 homens e 5 mulheres), 1 britânica, 1 mexicano, 1 italiano e 8 brasileiros.

As aulas são orientadas pelo professor Nilton Ribeiro, que foi classificador, durante 55 anos, da exportadora de café Stockler. A tradução do japonês para o português e vice-versa é feita pela tradutora Sayoko Nakai.

As xícaras para degustação são preparadas pelo classificador Onivaldo Ruas, o Geleia, e pelo auxiliar Pedro Pascoal, ambos da Associação Comercial de Santos.

Para a degustação do café, a água deve estar com temperatura em torno de 90 a 95 graus centígrados e não pode ser acrescentado açúcar à bebida.

Os alunos primeiro devem sentir o aroma que exala do copo de café. Para a degustação, também não devem engolir o líquido, que, após provado, é cuspidado em uma vasilha adequada. Depois, eles fazem anotações sobre as características, como cheiro e sabor.

Para a primeira prova de cafés, o professor Nilton Ribeiro escolheu um café de excelente qualidade, do Sul de Minas Gerais, da região de Muzambinho, e um rio zona, de Vitória, Espírito Santo, que não é de agrado dos consumidores paulistas.

"O objetivo de escolher um café muito bom e um considerado não tanto", explicou o professor Nilton Ribeiro, "foi para que os alunos percebam a diferença na qualidade dos cafés. O café do Sul de Minas é fino, bastante gostoso".

O professor disse que, no decorrer das aulas de degustação, apresentará cafés diversificados, para que gradativamente os alunos sintam as diferenças de sabor e aroma.

### AULAS PRÁTICAS E TEÓRICAS

Na abertura do curso, os alunos fizeram uma apresentação de cada um.

Na manhã desta terça-feira, ocorreu a primeira aula - prática e teórica. A parte prática teve início primeiro, com a degustação dos dois tipos de cafés.

Depois, todos assistiram à aula teórica.

O professor Nilton Ribeiro apresentou vários tipos de grãos de café e alguns ramos de pés de cafés, um deles de bourbon, variedade de arábica bastante apreciada pela alta qualidade. "Para mim", afirmou Nilton Ribeiro, "o bourbon é o melhor café que temos no Brasil. É bastante procurado pelos japoneses. É um café caro, de pouca produção".

A programação do curso inclui uma visita à Fazenda Iracema, em Machado, no sul de Minas Gerais. Como a fazenda está em início de colheita de café, os alunos poderão observar os frutos nos pés. O site pode ser conferido em: <http://www.iracemacafes.com.br/>

Aproveitando a viagem, os alunos conhecerão a sede da Dinamo Inter-Agrícola, também em Machado, onde a empresa mantém um complexo industrial visando o preparo do café dos clientes, em área de cerca de 50 mil metros quadrados, com mais de 30 mil metros quadrados de armazém. O site pode ser conferido em: <http://www.dinamoag.com.br/>. A Dinamo tem em Santos um armazém para beneficiamento do café - o único na Cidade. A Fazenda Iracema e a Dinamo Inter-Agrícola pertencem ao mesmo grupo empresarial.

Para complementar, o curso terá também uma palestra sobre sustentabilidade e certificações de café, proferida por um especialista no assunto, Soren Knudsen, e outra sobre o mercado de café, com informações sobre as bolsas de Nova York e Londres, apresentada por Nicolaus Fallmeier e Alexandre Ferraz, ambos da Stockler.