

Confira os finalistas do 16º Concurso Estadual de Qualidade do Café de SP

A fase de provas foi realizada Sala de Classificação e Degustação de Café da Associação Comercial de Santos

DE A TRIBUNA ON-LINE @atribunasantos

31/10/2017 - 15:50 - Atualizado em 01/11/2017 - 09:52

Tweetar G+ ENVIAR

Os nomes dos 10 finalistas do 16º Concurso Estadual de Qualidade do Café de São Paulo foram divulgados pela comissão julgadora nesta terça-feira (31). A fase de provas foi realizada na segunda-feira (30) na Sala de Classificação e Degustação de Café da Associação Comercial de Santos (ACS) e contou com sete jurados, entre eles o degustador Nilton Ribeiro, representante da ACS.

A maior pontuação, de 8,82, foi conquistada na categoria Nanolote pela produtora Gertrudes dos Santos, da Associação Agropecuária de Barra Grande de Caconde, Sítio Boa Vista Caconde. Segundo os jurados, entre as características desse lote estão o sabor frutado, lembrando frutas vermelhas, com corpo delicado e acidez persistente com fundo de caramelo.

Em segundo lugar, ainda de acordo com a pontuação geral, ficou a categoria Microlote, do produtor Carlos Eduardo Menegali, da Associação dos Cafeicultores de Montanha Divinolândia, Sítio Laranjal Divinolândia, com a nota 8,81. Segundo os avaliadores, seu café possui aroma e sabor cítricos, lembrando laranja. Tem corpo e doçura persistentes, com finalização média a longa.



Finalistas do concurso foram conhecidos nesta terça-feira (Foto: Divulgação)

Já a terceira maior pontuação ficou com a categoria de Cafés Naturais. O produtor Francisco Sergio Lange, da Associação dos Cafeicultores de Montanha Divinolândia, Sítio Nossa Senhora Apa Divinolândia, conquistou a nota 8,8. Seu café possui sabor frutado, lembrando frutas amarelas, com leve toque de avelã e chocolate amargo, cítrico, com acidez bem equilibrada, conforme relato dos jurados.

Com a divulgação dos 10 finalistas, o concurso passa para a fase de leilão desses lotes. De 3 a 9 de novembro podem ser enviados os lances para o e-mail clair@sindicafesp.com.br. Dessa maneira, os produtores têm a chance de vender esses cafés por valores acima dos de mercado.

O último evento do calendário deste ano será em 14 de dezembro, com o lançamento da 15.ª Edição Especial dos Melhores Cafés de São Paulo, na capital, da qual participam marcas elaboradas com os grãos que foram adquiridos no leilão pelas indústrias.

Categoria Cafés Cereja

1- Fabio Colletti Barbosa - COOPINHAL - Cooperativa dos Cafeicultores da Região de Pinhal - Fazenda Nova Cintra, Espírito Santo Pinhal

Nota - 8,75

Características - café com toque de caramelo. Notas frutadas. Corpo delicado.

2- Santa Jucy Agroindustrial Ltda - COOPINHAL - Cooperativa dos Cafeicultores da Região de Pinhal, Fazenda Santa Jucy Cássia dos Coqueiros

Nota - 8,62

Características - cítrico, acidez média. Encorpado.

3- Reginaldo Faria Santos - SINDICATO RURAL DE AMPARO - Fazenda Santana Serra Negra

Nota - 8,62

Características - café muito doce lembrando garapa. Acidez equilibrada.

4- Antonio Beltran Martinez - APSL - Associação dos Produtores de Cafés Especiais de Santa Luzia e Região, Fazenda Estancia Lecy Espírito Santo do Pinhal

Nota - 8,6

Características - café sem aroma e sabor de mel, notas florais e cítricas.

Categoria Cafés Naturais

1- Francisco Sergio Lange - Associação dos Cafeicultores de Montanha Divinolândia, Sítio Nossa Senhora Apa Divinolândia

Nota - 8,8

Características - café de sabor frutado, lembrando frutas amarelas, com leve toque de avelã e chocolate amargo. Cítrico. Acidez bem equilibrada.

2- José Moacir de Avila - Associação dos Cafeicultores de Montanha Divinolândia, Sítio Pouso Alto Divinolândia

Nota - 8,75

Características - café com notas de frutas amarelas, floral. Corpo macio e suave. Sabor persistente.

3- José Clóvis Borges Associação dos Cafeicultores de Montanha Divinolândia, Sítio Piratininga Divinolândia

Nota - 8,678

Características: café com aroma e sabor cítricos, com notas florais e caramelo. Corpo macio.

4- Jovane Daniel de Sordi - Associação dos Cafeicultores de Montanha Divinolândia, Sítio Contendas Divinolândia

Nota - 8,671

Características - café com notas de cereal e caramelo, melaço. Acidez equilibrada.

Categoria Cafés Microlote

1-Carlos Eduardo Menegali - Associação dos Cafeicultores de Montanha Divinolândia, Sítio Laranjal Divinolândia

Nota - 8,81

Características - aroma e sabor cítrico lembrando laranja. Corpo e doçura persistentes com finalização média a longa.

2-José Francisco Antonio Sobrinho - Associação Agropecuária de Barra Grande de Caconde, Sítio S Jose do Bairro Caconde

Nota - 8,71

Características - aroma com toque de caramelo, corpo cremoso com finalização doce, lembrando pão de mel.

Categoria Café Nanolote

1-Gertrudes dos Santos - Associação Agropecuária de Barra Grande de Caconde, Sítio Boa Vista Caconde

Nota - 8,82

Características - frutado lembrando frutas vermelhas, com corpo delicado, acidez persistente com fundo de caramelo.

TAGS: FINALISTAS CONCURSO ESTADUAL QUALIDADE DO CAFÉ