

Japoneses aprendem a classificar café na ACS

Associação Comercial de Santos tem curso

EDUARDO BRANDÃO
DA REDAÇÃO

Os aromas e as sensações típicas da segunda bebida mais consumida no País (atrás somente da água) fizeram um grupo de dedicados estudiosos percorrer 17,3 mil quilômetros para descobrir os segredos do cafezinho genuinamente brasileiro. Nove japoneses atravessaram meio planeta para se matricular no curso de classificação e degustação de café da Associação Comercial de Santos (ACS). E o prazer provocado pelo inigualável sabor do cafezinho não encontra barreiras no idioma, nem nas diferenças culturais.

A certificação para essa turma de aplicados estudantes é essencial para vender o produto, que tem conquistado cada vez mais o paladar do outro lado do mundo. Eles atuam em empresas relacionadas à indústria do café e vêm a Santos especialmente para a formação.

"Impossível não conhecer com profundidade sobre o café brasileiro sem se especializar no país de origem. Seria mais difícil trabalhar sem essa formação", resume o negociante Kouseke Nakamura, 36 anos. O aprendizado é passado por professores brasileiros e conta com o auxílio da intérprete Sayoko Nakai.

Entusiasmado com o conteúdo do curso, ele avalia ser fundamental identificar a qualidade dos grãos. "Trabalho

MERCADO

O Japão ocupa atualmente o quarto maior mercado para o café brasileiro (atrás dos Estados Unidos, Alemanha e Bélgica, respectivamente), sendo 9% da produção nacional destinada ao arquipélago no Oceano Pacífico. O grão representa um a cada 10 dólares da balança comercial vindo do país asiático, conforme dados do Conselho de Exportadores de Café do Brasil (Cecafe). "O japonês está consumindo muito café e a tendência é ampliar ainda mais o mercado. Por isso, as empresas custeiam formações especializadas para melhor entender o café no Brasil, que é o maior produtor mundial e nosso principal fornecedor", afirma Kouseke Nakamura. O mercado japonês é estratégico para o setor pelo valor agregado. Exigente, o país asiático compra grãos finos, cujo preço é mais elevado. Diferença que foi notada pelos alunos de intercâmbio. "O café que se consome aqui não tem a mesma qualidade do que no Japão", avalia.

no departamento de qualidade, preciso experimentar o café que chega para avaliar a excelência do produto comercializado", explica.

LAÇOS HISTÓRICOS

De forma inconsciente, o grupo refaz os passos que estreitaram a ligação entre os dois países no começo do século passado. Cerca de 110 anos depois,



A certificação é importante para que esses alunos possam vender o produto em seu país; eles atuam em empresas do setor cafeeiro no Japão



Conteúdo das aulas ensina a identificar qualidade dos grãos e escolher os que proporcionam melhor sabor



eles estão no mesmo local que os primeiros 781 imigrantes do Japão desembarcaram do Kasato Maru, no cais santista.

Aliás, essa passagem tem forte ligação com o café brasileiro. Foram os "franzinos" trabalhadores rurais de outras terras os responsáveis pelo desenvolvimento da lavoura cafeeira no País.

"Conhecer as técnicas brasileiras, desde o cultivo até as formas de consumo, é necessário para melhor entender como extrair todos os benefícios do café, bebida que passamos a

admirar", pondera Ikuto Uehara, 24 anos, o mais novo do grupo. "Nunca havia feito o teste de qualidade de grãos. É uma experiência maravilhosa, enriquecedora", continua.

No Japão, há inúmeras formas de consumir a bebida, sendo o formato gelado um dos mais populares. Mas as novas manias naquela nação são colecionar latas que embalam o produto ou saborear misturas com aromas de café em máquinas automatizadas. "Em qualquer loja de conveniências pode-se consu-

mir essas variedades a partir do equivalente a R\$ 3,00", explica o barista Katsuro Doi, 36 anos.

Campeão japonês em 2014 de extração de café, ele afirma ter apurado seu conhecimento técnico sobre a variedades dos grãos. "É algo que vou levar para sempre e usarei em minhas aulas para replicar aos alunos. Posso dizer que mudou minha vida depois dessa experiência, porque apurou o conhecimento sobre variedades de grãos".

Além do café, o grupo tem

DIFÍCIL

"Impossível não conhecer com profundidade sobre o café brasileiro sem se especializar no país de origem. Seria mais difícil trabalhar sem essa formação"

Kouseke Nakamura
negociante japonês



outra forte ligação com o Brasil: o futebol. "Parar banco, trânsito, comércio por conta da Copa do Mundo seria inimaginável no Japão. Lá, isso não ocorre. Vamos sugerir ao primeiro-ministro (Shinzo Abe) para ver o exemplo brasileiro", brinca Uehara.

Sala modernizada para aulas

Um dos mais tradicionais do País, o curso de classificação e degustação de café da Associação Comercial de Santos (ACS) iniciou as aulas em moderna sala. O espaço remodelado para atender às exigências internacionais é dotado de infraestrutura e equipamentos de ponta.

O coordenador da Câmara Setorial de Exportadores de Café, Moacir Delfim Leite Soares, explica que o espaço foi redesenhado para atender às exigências da Specialty Coffee Association (entidade internacional que reúne diferentes segmentos da indústria de cafés especiais).

"Essa sala é possivelmente uma das melhores do Brasil. A qualidade é extremamente importante, para que o café não

sofra a influência de odores durante as provas".

Ele também destaca a instalação do sistema de blackout, uma iluminação vermelha que limita a percepção das características do grão durante a classificação da bebida. Dessa forma, o aluno fica concentrado apenas na degustação, sem observar as características físicas do café.

CERTIFICAÇÃO MUNDIAL

A ACS se prepara para oferecer o curso para aquisição da certificação mundial Q-Grader, única reconhecida internacionalmente aos provadores de café arábica. O objetivo do curso é criar uma equipe que possa avaliar, de forma consistente e precisa, as características físicas e sensoriais dessa variação de café.

DESDE 1989

A formação na ACS teve início em 1989, para capacitar os alunos a identificar as características do produto, atender às exigências do mercado e criar oportunidades de negócios. Atualmente, o curso do órgão santista é reconhecido pelos principais países consumidores. As aulas ocorrem sempre no mês de julho de cada ano, com duas horas diárias durante quatro semanas.