

Cafés especiais do Brasil conquistam o paladar japonês

De janeiro a agosto, volume exportado ao país asiático já superou o total observado em 2018

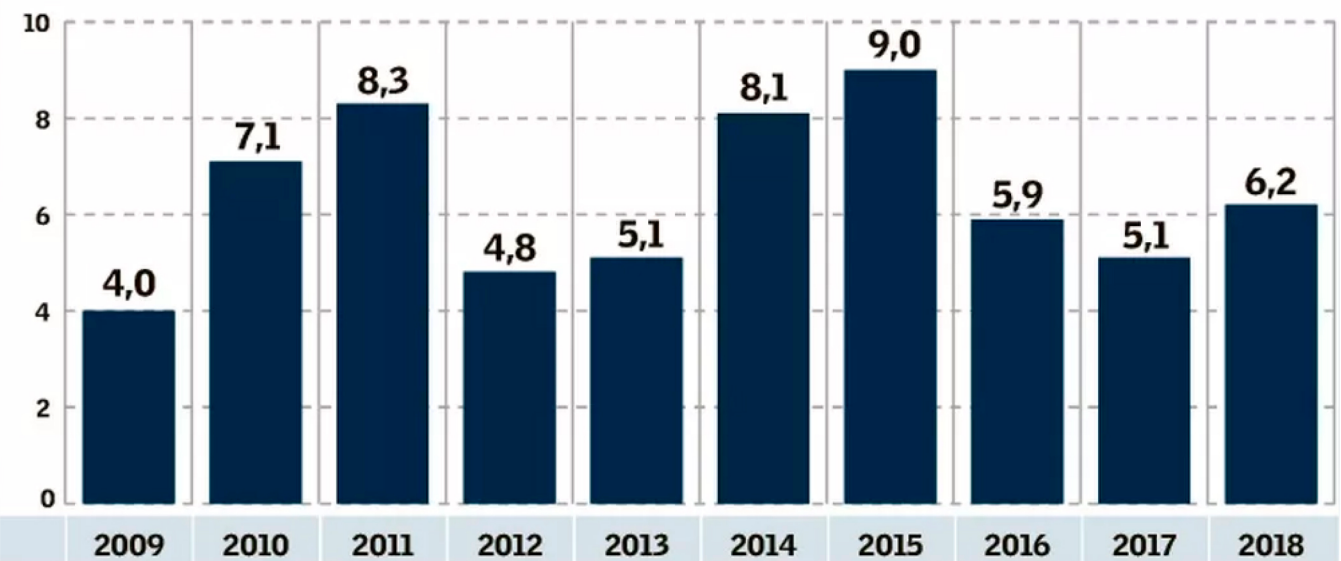
Por **Marcela Caetano** — De São Paulo
30/09/2019 05h00 · Atualizado há 9 horas

Em busca de um café doce, encorpado e de alta qualidade, os japoneses continuam ampliando a aposta nos grãos brasileiro. De janeiro a agosto deste ano, as importações do país totalizaram 1,9 milhão de sacas de 60 quilos, 32,7% mais que no mesmo período de 2018, e, segundo o Conselho dos Exportadores de Café do Brasil (Cecafé), renderam US\$ 270,8 milhões, aumento de 8,4% na comparação. No ano passado o volume já havia crescido quase 20% ante 2017, para 2,5 milhões de sacas.

“Além de qualidade, eles buscam fidelidade, um relacionamento com os fornecedores. Os japoneses querem um café com história”, afirma o cafeicultor Adolfo Henrique Vieira Ferreira, proprietário da Fazenda Passeio, em Monte Belo, Minas Gerais. O Japão é o destino de 60% das exportações da Passeio, que negocia o grão com clientes daquele país há mais de 15 anos, de microlotes a grandes volumes. “A demanda aumentou muito. O mercado japonês cresceu e há um público jovem interessado na bebida. Além disso, os cafés especiais se difundiram”, avalia.

Cafés especiais

Exportações brasileiras (milhões de sacas de 60 quilos)



Fonte: Cecafé

De fato, as exportações brasileiras de grãos diferenciados - que incluem os especiais, que possuem mais de 80 pontos na Associação de Café Especial (SCA, na sigla em inglês) - para o Japão estão em ritmo forte. O país foi o terceiro maior destino do produto brasileiro nos oito primeiros meses deste ano. As vendas alcançaram 617,3 mil sacas no período, com receita de US\$ 105,2 milhões, ante as 303,3 mil sacas (US\$ 64,6 milhões) de igual intervalo de 2018. Em todo o ano passado, foram 594 mil sacas, ou US\$ 122,6 milhões.

Ferreira participa há 14 anos da feira SCAJ World Specialty Coffee Conference and Exhibition 2019, em Tóquio, e também recebe clientes do país em sua propriedade. As visitas servem para a escolha dos grãos e para a produção de material comercial, como fotos e entrevistas. “Eles gostam muito dos ‘brazilian naturals’”. O café brasileiro é conhecido dessa forma porque a maior parte utiliza como método de secagem a exposição dos frutos inteiros ao sol, o que gera cafés encorpados e com doçura mais acentuada.

Na edição deste ano do evento, o Brasil negociou o equivalente US\$ 2,1 milhões e, nos próximos 12 meses, a estimativa é de vendas adicionais equivalentes a US\$ 9,5 milhões, segundo a BSCA, entidade que busca elevar os padrões de qualidade do café brasileiro no país e no exterior.

A Cooperativa dos Agricultores Familiares de Poço Fundo e Região (Coopfam), em Minas Gerais, espera ampliar seus embarques ao país asiático, ainda restritos a um cliente, depois da participação no evento. “Exportamos um contêiner por ano para o Japão, mas já firmamos contatos com novos clientes e torrefadoras pequenas”, disse Athos Caixeta, trader da cooperativa.

A Cooperativa de Cafeicultores de Ibiraci (Cocapil), é outra que encontrou no Japão um mercado relevante para os cafés especiais. No caso da cooperativa, o Japão está entre os destinos que mais procuram os cafés de microlotes - com produção limitada e alta qualidade -, que representam 10% de suas exportações. Esses grãos valem até US\$ 90 mais que o preço praticado na bolsa de Nova York. “O conceito de café brasileiro tem mudado bastante. Já somos vistos como produtores de grãos de qualidade”, afirmou Laís Peixoto Costa Faleiros, trader da Cocapil. com pontuação superior a 84 pontos vão para torrefadoras e cateterias do Canadá, União Europeia, Estados Unidos, Coreia, Rússia e Austrália.

Não são apenas os produtores brasileiros que estão atentos à demanda japonesa. A rede americana Starbucks lançou neste ano no Japão, como parte da Single Origin Series - série de cafés de uma única origem - o Brazil Minas Gerais. A embalagem traz grãos 100% arábica adquiridos da Cooperativa Regional de Cafeicultores de Guaxupé (Cooxupé), a maior do Brasil, e também foi lançada em 13 países das Américas, como Colômbia, Uruguai e México, EUA e Canadá.

“Promovemos o café brasileiro no exterior há anos, oferecendo os mais raros e exóticos cafés no programa premium Starbucks Reserve”, afirma Sandra Collier, head de marketing e categorias da rede. O programa busca tornar acessíveis os melhores cafés adquiridos pela companhia.

As exportações totais de cafés especiais brasileiros deverão alcançar entre 6 milhões e 7 milhões de sacas neste ano. O restante da produção, 1 milhão de sacas, fica no mercado doméstico. No ano passado, foram produzidas 10 milhões de sacas de cafés especiais, das quais 9 milhões foram exportadas e 1 milhão ficou para consumo no mercado interno, segundo a BSCA.

Com a menor oferta de grãos de qualidade superior nesta safra, a tendência é que os preços subam. “Algumas regiões que produzem cafés especiais ainda estão colhendo o grão, então não sabemos ainda a extensão da quebra na produção dos especiais. Mas a expectativa de uma menor oferta desse tipo de produto está se confirmando”, disse Vanusia Nogueira, diretora-executiva da BSCA.

Diferentemente de muitos produtores, Ferreira, da Fazenda Passeio, teve poucos problemas na safra com a queda da produção em decorrência das múltiplas floradas de 2018. Mas conseguiu aproveitar os preços mais elevados em razão da menor oferta. Nesta safra, o valor por saca variou entre US\$ 2 e US\$ 4 dólares por libra-peso. Para se ter uma ideia, a commodity tem sido negociada na bolsa de Nova York ao longo deste ano por menos de US\$ 1 a libra-peso.