

Estudo revela onde são produzidos cafés de qualidade superior na região montanhosa das Matas de MG

ESPAÇO ABERTO
EM 04/10/2022
2 MIN DE LEITURA

[Início](#) > [Colunas](#) > [Espaço Aberto](#) > Estudo revela onde são produzidos cafés de qualidade superior na região montanhosa das Matas de MG

*Por Williams P. M. Ferreira**

Quem nunca ouviu falar do café em Minas Gerais? Sem dúvidas, Minas Gerais não só é o Estado que mais produz café no Brasil, como também produz um café que se destaca pela elevada qualidade.

Legítimo café brasileiro, exportado para diversos países e que vem conquistando o mundo, uma grande parte do café mineiro é produzido nas entranhas das montanhas de Minas. Cuidar das lavouras nas regiões montanhosas é um desafio enfrentado pelos produtores, mas o produto final recompensa o cafeicultor, pois as características edafoclimáticas dessa região resultam em um ambiente montanhoso, totalmente favorável, que permite a produção de um café de qualidade superior.

Depois de colhidos, processados e torrados eles vão direto para a mesa, mas antes de chegar ao consumidor final os cafés mineiros passam por um rigoroso controle de qualidade, de modo que cada grão seja tratado para que possa sempre produzir a sensação de prazer no momento do consumo.

Para alcançarem o status de qualidade superior, os grãos precisam ser 100% da espécie arábica, o que confere aroma e sabor ao café, sendo esse último atributo aquele que irá influenciar nas demais características da bebida que são percebidas pelo degustador oficial, conhecido como Q-Grader.

É incontestável que a qualidade do grão do café é o que mais influencia a qualidade geral da bebida. Mas quais as características que uma bebida deve apresentar para ser classificada como um café de excelente qualidade? Existem, basicamente, sete características distintas que revelam um café de qualidade superior. São elas o aroma, o sabor, o retrogosto, a acidez, o corpo, a doçura e o balanço. Essas características são conhecidas como as nuances da bebida.

Por trás da percepção sensorial das nuances presentes em uma xícara de café, há toda uma ciência que possibilita quantificar a qualidade do café de modo objetivo. Com esse objetivo, a Specialty Coffee Association of America (SCAA) criou um protocolo internacional que é seguido e adaptado nos diferentes países produtores de café. É a partir da avaliação dessas nuances, e de mais algumas características adicionais associadas à qualidade dos grãos, que o Q-Grader atribui uma nota final com objetivo de classificar a bebida do café, que normalmente é superior a 80 pontos, e possibilita a comparação entre cafés diferentes e de alta qualidade.

Buscando identificar as características do meio ambiente que mais contribuem para o potencial de produção de bebidas de café arábica de alta qualidade no ambiente de montanha, foi realizada uma pesquisa fundamentada no método International Cup of Excellence para a avaliação sensorial da bebida de café em 26 municípios da região de Matas de Minas.

Essa região ocupa cerca de 3% de área de Minas e produz aproximadamente 24% de todo o café cultivado no Estado. Localizada na bacia do Rio Doce, no bioma de Mata Atlântica, na porção Leste de

Minas Gerais, as Matas de Minas têm como principal característica o relevo acidentado, fator que interfere bastante na temperatura reinante da região e, conseqüentemente, na qualidade do café ali produzido.

A pesquisa traz ainda revelações conclusivas acerca de quais altitudes, características de relevo e temperaturas na região das Matas de Minas contribuíram para as melhores notas dos cafés avaliados, caracterizando, assim, o perfil favorável dos municípios para a produção de cafés de qualidade na região.

O trabalho científico pode ser consultado [aqui](#).

****Williams P. M. Ferreira é pesquisador da Embrapa Café/EPAMIG Sudeste na área de Agrometeorologia e Climatologia, atua principalmente em pesquisas voltadas para o tema Mudanças Climáticas Globais e cafeicultura. - williams.ferreira@embrapa.br***

COMENTE:

CAFÉ EDITORA



CAFÉPOINT É UM PRODUTO DA
REDE MILKPOINT VENTURES EM
PARCERIA COM A CAFÉ EDITORA

POLÍTICA DE PRIVACIDADE

Copyright © 2023 MilkPoint Ventures - Todos os direitos reservados
AgriPoint Serviços de Informação Ltda. - CNPJ 08.885.666/0001-86
Av. Nove de Julho, 4877 - torre B, conjunto 42 - Jardim Paulista - São
Paulo (SP)
design salvego.com - AgriPoint + desenvolvimento d-nex