

Produção

Por: Inês Figueiró

Estudo sobre Conillon

indica superioridade dos cerejas descascados

Quem esteve no Centro de Convenções do Sesc, em Guarapari (ES), durante a 14ª edição do Encafé, pôde ver – e sentir – mais detalhadamente o resultado do Estudo de Caracterização e Qualidade do Café Conillon produzido no Espírito Santo – que é o segundo maior produtor nacional de café do país e o primeiro nesse tipo de grão, respondendo por 25% da oferta nacional. A pesquisa, resultante de uma parceria entre a ABIC e o Centro de Desenvolvimento Tecnológico do Café (CETCAF), analisou 30 amostras de conillon oriundas de três regiões do estado – Norte, Noroeste e Sul – com o objetivo de sistematizar informações sobre a produção.

O material foi coletado em dois momentos: nos primeiros dias da colheita e na fase inicial, e depois de o processo estar em franco andamento. A idéia, nesse caso, era observar a diferença de qualidade do produto, uma vez que nos primeiros dias da colheita há uma entrada significativa de café verde nas sacas. “Esse trabalho permitirá a criação de um manual de qualidade e boas práticas, gerará conhecimento da produção local para a indústria, permitirá uma melhor aplicação do conillon nos blends, reduzirá os defeitos na preparação e agregará valor ao café de melhor qualidade”, explicou o diretor-executivo da ABIC, Nathan Herszkowicz.

Aliás, ficou comprovado que qualidade não é uma prerrogativa apenas do café arábica. “A qualidade do cereja descascado foi muito boa; tivemos cafés secos em terreiro com notas acima de sete”, afirmou a coordenadora do grupo técnico de avaliadores, Eliana Re'vas. Grãos de conillon podem atingir um padrão qualitativo bastante alto, como mostrou a pesquisa, mas essa ainda é uma exceção à regra. O estudo indicou potencial qualitativo que, se elevado, tornará o conillon uma ferramenta importante nos blends de qualidade, aumentando conseqüentemente sua demanda por parte da torrefação.

Mas há trabalho para ser feito no Estado, com vistas à oferta de um café conillon de melhor padrão. O ponto mais frágil no momento está na forma de secagem, que se configurará em uma etapa determinante para a qualidade do produto na

xícara. O uso de equipamentos e práticas inadequadas faz com que o café apresente sabores estranhos à bebida. Exemplo disso é o gosto de palha obtido por conta da utilização da palha de café como combustível do secador. O estudo identificou outros sabores alheios ao café e que deixaram a bebida bastante desagradável na prova. Alguns dos comentários da equipe de avaliadores nas fichas indicavam “gosto cozido, fermentado e de peixe”. Esse atributo é transferido para a xícara, conforme atesta a especialista Eliana.

“Coloquei 10% de uma amostra que apresentava gosto de estábulo num blend feito com arábica com defeito e o produto final teve 100% de reprovação. Mesmo num blend com um bom arábica, esse café acaba predominando”, explica. É mais ou menos como aquela laranja estragada usada para fazer dois litros de suco. Apesar de ser uma só, seu gosto é o que marca.

Impacto no bolso

O trato dado ao grão de café no pós-colheita está intimamente relacionado a questões econômicas. A qualidade obtida como fruto desse processo determinará seu valor de mercado. A pesquisa indicou que os cafés cerejas descascados têm valor 20% superior. Os naturais, preparados em terreiro, têm valor de mercado 5% superior àqueles secos em secador de fogo direto e que se constituem na base da oferta capixaba. A amostragem indicou que 60% dos cafés analisados foram secos em secador. Desse universo, 95% em fogo direto. “É o famoso fumacê”, brincou Herszkowicz. Dos 40% secos em terreiro, 50% têm a seca feita em chão batido, 25% em chão cimentado e 25% em terreiro suspenso.

Na avaliação sensorial realizada pelo grupo técnico de avaliação do café, composto por 11 profissionais, e que leva em consideração atributos como fragrância, aroma, acidez, amargor, corpo, sabor residual e adstringência, as melhores notas em qualidade global foram obtidas pelos cafés cereja descascada, independentemente da região onde foram cultivados e trabalhados. No Sul, a maior nota foi 7,75, com



Mesa do Conillon: Nathan, Frederico Daher, Marco, Dudá, Eliana e Vanildo.

6,87 para a fragrância, item importante na caracterização do conillon. No Noroeste, uma amostra chegou a obter 8,06 pontos e no Norte, a maior pontuação foi 7,86.

“Não é a região que define a nota, mas a forma de secagem. O cereja descascado mostrou sua superioridade”, concluiu a coordenadora. A comprovação dessa tese está também nas piores avaliações. No Sul, a pontuação mais baixa foi 3,19 obtida por um café natural, seco em fogo indireto (baixo) em período normal. No Noroeste, esse número ficou em 3,75 para um café seco em fogo direto e no Noroeste, 2,65 pontos, para um seco dentro desse mesmo padrão. “O fogo direto é altamente prejudicial porque cozinha o grão”, explicou Eliana.

No que se refere à classificação, na região Sul a predominância foi de cafés bica corrida tipo 5/6 e os defeitos mais frequentes foram a presença de preto, ardidos e quebrados, embora em níveis baixos. No Noroeste, a maioria dos cafés foi classificada como 5/7 e foi verificada a presença de cafés pretos, ardidos e verdes. No Norte, a classificação indicou cafés tipo 3/7 e pretos e ardidos como os principais defeitos. “É elogiável que saia da fazenda um café tipo 3”, destacou o diretor executivo da ABIC. De qualquer forma, o estudo não identificou uma diferenciação significativa entre as regiões. O que há é a necessidade generalizada de melhoria no manejo pós-colheita com o objetivo de incrementar a qualidade.

“Eu sugiro que seja feito um estudo sobre qual é o aumento real de custo para o produtor se ele usar boas práticas de preparação do café”, destacou Eduardo Carvalhaes, do Escritório Carvalhaes, e um dos membros da equipe de avaliadores. Na sua opinião, há uma crença errônea de que a manutenção de algumas práticas, como a secagem em fogo direto, se traduza em redução de custo. O que o estudo indicou é que elas acarretam perda de valor na hora da venda.

O estudo desmistificou ainda a crença de que o conillon deixa o café amargo. “Ficou claro que conillon bom não causa amargor, isso acontece com conillon mal preparado”, conclui Carvalhaes. A coordenadora do grupo de avaliação reforça essa opinião e destaca a qualidade dos cerejas descascados, que apresentaram sabor agradável e obtiveram notas acima de sete. “Esse é um desempenho alto, são notas interessantes”, destaca.

Eliana disse ainda que se o conillon for bem trabalhado, pode ser uma ferramenta importante no blend. “Eu vejo como uma alternativa, pois é um café que dá possibilidade de criar, de manipular porque sua predominância é suave. Ele não grita”. Com, isso, o que fica claro a partir desse trabalho inicial a respeito do conillon é que esse café é uma opção também em blends de qualidade, desde que seja bem trabalhado no pós-colheita. Abre-se com isso, a possibilidade de um mercado com mais valor agregado. O pontapé inicial nesse sentido foi dado com a pesquisa que comprovou seu potencial.