



O CAFÉ VIDIGAL, DA COLHEITA À XÍCARA

DAVID, AMTFS¹; SANTOS, ZS²; TAGLIAFERRE, C³; LOPES, J.M⁴; ROCHA, AJS⁵; MARINHO, JT⁵.

2021m0264@uesb.edu.br

Resumo: O cultivo do café influenciou o surgimento de novas cidades e a distribuição populacional. Nos últimos anos, a cultura do café tem vivenciado uma transformação notável, com o consumo de cafés especiais ganhando cada vez mais espaço. Os consumidores buscam experiências sensoriais únicas e valorizam produtos de qualidade superior. Este trabalho busca relatar as operações de colheita e processamento do café especial produzido na Fazenda Vidigal. Este estudo se ancora na pesquisa bibliográfica exploratória com abordagem qualitativa, assim como a pesquisa de campo. A rotina para obtenção do café especial se inicia com a colheita do grão quando está maduro, em que o seu beneficiamento inicia-se por via úmida, com a lavagem, separação e despulpamento dos frutos. Posteriormente, é transportado para os secadores mecânicos até sua secagem. O café da Fazenda Vidigal recebeu premiações nos concursos de qualidade do café de Barra do Choça, da COOPMAC e do Concurso Florada Premiada, com pontuação de 88,13.

Palavras-chave: Processamento. Cafeicultura. Sistema de Produção.

1 Introdução

Desde os primórdios da colonização, o café se entrelaça com a história do Brasil, tecendo uma complexa e rica interconexão entre o café e as diversas áreas da vida social do País. O café não apenas impulsionou o crescimento urbano e demográfico, mas também moldou a estrutura social das regiões produtoras (Kenicke & Silva, 2021). Nos últimos anos, o consumo de cafés especiais vem ganhando cada vez mais espaço nas xícaras dos apreciadores. Essa tendência em alta é impulsionada por um mercado cada vez mais seletivo e exigente, onde os consumidores

buscam experiências sensoriais únicas e valorizam produtos de qualidade superior (Christo et al., 2021).

Segundo Kenicke & Silva (2021) para ser considerado especial, o café precisa obter uma pontuação mínima de 80 pontos. Contribuem para essa pontuação, o aspecto dos grãos, a forma de colheita, o tipo de preparo, a origem dos plantios, as cultivares, a região de produção, dentre outros. Tais atributos influenciam o aroma e o sabor proporcionando aumento da classificação do café (Ferreira; et al., 2021). Assim, este trabalho em forma de estudo de caso, busca relatar as operações de colheita e processamento do café especial produzido na Fazenda Vidigal.

2 Metodologia

Este estudo se ancora numa pesquisa bibliográfica exploratória com abordagem qualitativa e pesquisa de campo. Foi realizada uma revisão da literatura com consulta em livros, periódicos, anais de eventos, dentre outros, referentes ao tema.

Também foi realizada a coleta de dados em campo. Tais dados foram necessários para entendimento do processo de colheita e beneficiamento do café produzido na Fazenda Vidigal. Para a coleta de dados, realizaram-se visitas às fazendas Vidigal e Viçosa para obter dados referentes ao manejo do cafezal. Foram realizadas entrevistas com o proprietário e com o responsável técnico pelo plantio. A análise dos resultados foi feita por meio da revisão de literatura.

3 Resultados e Discussão

A colheita do café é uma etapa delicada e crucial no processo de produção. A atenção aos detalhes e a consideração dos diversos fatores que influenciam a qualidade do produto final são essenciais para garantir a excelência do café produzido. Na Fazenda Vidigal, antes da colheita é feita uma limpeza do chão, embaixo da saia e em torno da planta o cafeeiro, retirando torrões, folhas, impurezas e restos de galhos secos, nas linhas. Esta prática evita a mistura do café que será colhido com os restos de vegetais presentes no solo. Procedimento importante para obter uma colheita do café do chão com maior qualidade e eficiência.

A colheita pode ser realizada de forma manual, mecanizada ou semimecanizada. Segundo Alves et al. (2015), a colheita manual é mais indicada por permitir a seleção dos frutos no momento da colheita. O período da colheita, na Vidigal, inicia quando o fruto está maduro e dura de quatro a seis meses. A colheita ocorre forma manual e mecanizada. O café colhido é colocando em sacos de nylon e no final do dia é medido, recolhido e transportado para a fazenda Viçosa, onde acontece o beneficiamento. Devido aos preços baixos do café e uma mão de obra cara e difícil, são implementados cada vez mais o uso máquinas para a colheita em substituição à colheita manual.

Segundo Fadri et al. (2020) o processamento do café deve ser feito imediatamente após a colheita do fruto para evitar a ocorrência de reações químicas, que podem degradar a sua qualidade. Quando colhidos maduros, os frutos do café apresentam boa qualidade de produto final. Na fazenda em estudo, o beneficiamento do café inicia na via úmida, com a lavagem, separação e despulpamento dos frutos. A seguir, tem-se o início do processo de fermentação, o café “Full Washed” – Café despulpado.

O sabor único do café se origina em parte, na fermentação. Um processo natural onde a mucilagem que envolve os grãos é decomposta por enzimas presentes na própria fruta e por microrganismos. Isso resulta em cafés exóticos, com notas florais, cítricas e acidez intensa ou ainda, cafés com notas densas de cereais, ervas e chocolate, a depender da diversidade microbiana disponível (Pereira et al., 2019).

Após a despulpa, o café é descascado e destinado para um tanque onde recebe uma enzima, para acelerar o processo de retirada da mucilagem. Neste tanque permanece até o dia seguinte, quando se inicia a via seca. A inclusão da enzima ajuda a controlar o processo fermentativo, formando sabores e aromas, o que aumentam a possibilidade de produzir cafés especiais (Filete et al., 2020).

Na fase da via seca, o café é levado aos secadores mecânicos que recebem ar quente da fornalha. Por meio de ventiladores potentes, o ar quente é lançado dentro da massa do café, se espalha e a secagem acontece de forma homogênea. A secagem do café ocorre de forma lenta, em torno de 72h com temperatura de 50°C. Ao final do processo, o rendimento do café está em torno de 50% de café despulpado.

Depois de seco, o café é beneficiado para retirada do pergaminho, última casca do café. Nessa etapa ocorre a seleção dos em bica 1, 2 e 3, em compartimentos separados. A casca do café é devolvida ao solo e através da decomposição orgânica, é transformada em adubo. A água residuária gerada no processo de despulpamento é utilizada em um sistema de recirculação, com os tanques de decantação em série, gerando uma economia de água de 85% comparado a técnica sem recirculação. A água do processo é aplicada na lavoura para fertirrigação, pois é rica em Potássio, elemento presente em altos teores no resíduo do café. Na sequência o café é pesado, acondicionado em sacos de 60,5 kg, costurado e destinado para a cooperativa.

Em 2022, o café da Fazenda Vidigal recebeu três premiações em diferentes concursos de qualidade do café. Foi premiado com 1º lugar no I Concurso de Qualidade de Café de Barra do Choça, ficou em 4º lugar no III Concurso COOPMAC de Qualidade de Café. Ainda no mesmo ano, o café da Vidigal foi classificado entre os 50 melhores Cafés do Brasil, no Concurso Florada Premiada da 3 Corações, com pontuação de 88,13.

4 Conclusões

O Café Vidigal, comercializado em grão e moído, a cada dia ganha mais espaço no mercado devido a sua alta qualidade, pois possui características como aroma floral, corpo marcante, café maduro, notas de cana de açúcar, mel, rapadura e notas de vinho. Características de um café especial reconhecido mundialmente.

5 Referencias

- ALVES, H. A.; COSTA, J. N. M.; SANTOS, J. C. F. Procedimentos de colheita do café. In: MARCOLAN, A. L.; ESPÍNDULA, M. C. (ed.). *Café na Amazônia*. Brasília, DF: Embrapa, 2015. p. 347-358. Disponível em: http://www.sapc.embrapa.br/arquivos/consorcio/publicacoes_tecnicas/Livro_Cafe_na_Amazonia_2015.pdf.
- CHRISTO, B. F.; DIAS JUNIOR, C. M.; SILVA, T. B. S.; COLODETTI, T. V. Cafés especiais como oportunidade de competitividade para pequenos e médios produtores brasileiros. **Brazilian Journal of Development, Curitiba**, v.7, n.8, p. 83617-83633, 2021. Disponível em: <https://ojs.brazilianjournals.com.br/ojs/index.php/BRJD/article/view/34901>.
- FADRI, R. A.; SAYUTI, K.; NAZIR, N.; SULIANSYAH, I. Production process and quality testing of arabica ground coffee (Coffee arabica l) solok regency, West Sumatera. **Journal of Applied Agricultural Science and Technology**, v.4, n.1, p.36-55, 2020. Disponível em: <https://doi.org/10.32530/jaast.v4i1.135>.
- FERREIRA, A. D.; CARVALHO, G. R.; NERDALI, D. H. S. **Caracterização Agronômica e Sensorial de Diferentes Genótipos de Bourbon Visando à Produção de Cafés Especiais**. Brasília, DF: Embrapa, 2021. Disponível em: <https://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/infoteca/bitstream/doc/1131673/1/Embrapa-Cafe-Boletim-n2-VersaoFinal.pdf>.
- FILETE, C. A.; SOUSA, L. H. B. P.; GUARÇONI, R. C.; BRIOSCHI JUNIOR, D.; MARCATE, J. P. P.; MORELI, A. P.; MOREIRA, T. R.; GOMES, W. S.; SIQUEIRA, E. A.; PEREIRA, L. L. Fermentação anaeróbica no café arábica e seu impacto no perfil sensorial. **Revista Ifes Ciência**, v.6, n.3, p.112-123, 2020. Disponível em: <https://doi.org/10.36524/ric.v6i3.859>.
- KENICKE, J. P.; SILVA, C. A. A geografia da produção dos cafés especiais no Brasil. In: Encontro Nacional de Pós-Graduação e Pesquisa em Geografia, 14, 2021, Campina Grande. **Anais eletrônicos** [...] Campina Grande: Realize Editora, 2021. Disponível em: https://editorarealize.com.br/editora/anais/enanpege/2021/trabalho_completo_ev154_md1_sa14_1_id147516112021174827.pdf.
- PEREIRA, L. L.; MORELI, A. P.; BRIOSCHI JÚNIOR, D.; GUARÇONI, R. C. **Protocolo de uso e aplicações para fermentação espontânea com método Washed ou despulpado**. Herval d'Oeste: Editora Ad Verbum, 2019. 24 p. : il ; 23 cm. – (Série Fermentação do Café e Pós-colheita). Disponível em: https://www.researchgate.net/publication/341661321_PROTOCOLO_DE_USO_E_APLICACOES_PARA_FERMENTACAO_ESPONTANEA_COM_METODO_WASHED_OU_DESPOLPADO.