**Melhores cafés do Brasil são revelados na**

**Semana Internacional do Café 2019**

*Três mil pessoas provaram e votaram para indicar os melhores cafés. Este ano, uma das mais importantes premiações nacionais recebeu o recorde de 500 amostras de cafés, de 21 regiões brasileiras*

Emoção e alegria marcaram a premiação do Coffee of The Year 2019 (COY) na Semana Internacional do Café 2019 (SIC), que indicou os dois melhores cafés do Brasil nas categorias Arábica e Canéfora - os grandes vencedores foram Wilians Valério, do Sítio Recanto dos Tucanos, em Alto Caparaó (MG), região produtora Caparaó, e o bicampeão Luiz Cláudio de Souza, do Sítio Grãos de Ouro, de Muqui (ES), região Sul do Espírito Santo, respectivamente. O concurso este ano teve, pela primeira vez, um indígena entre os finalistas: o café produzido por Wilson Nakodah Surui, na Aldeia Kabaney, em Cacoal, Rondônia, ficou em 5º lugar na categoria Canéfora.

Para o mineiro Wilians Valério, de 62 anos, a vitória teve sabor de orgulho, afinal, a produção do café com base no sistema de agroflorestas no seu sítio teve início há apenas quatro anos. “Foi nossa terceira participação no COY, sendo que na primeira vez, ficamos com a 12ª colocação; no ano passado, com a 6ª; e agora com o primeiríssimo lugar. Estamos muito felizes”, disse.

A propriedade de Wilians, em Alto Caparaó, onde trabalha ao lado do filho, Wilians Valério Júnior, de 32, tem sete hectares e seu sistema é baseado no conceito de agrofloresta, com o consórcio de várias culturas. “Nosso café é produzido entre 3 mil pés de frutas, como ameixa, pêssego, abacate e banana, além de oliveiras, cenoura, beterraba”, conta o pai. Para Wilians filho ter o café indicado como o melhor do Brasil mostra que estão no caminho correto de aliar qualidade à conscientização ambiental na lavoura.

“Não tínhamos sustento financeiro suficiente com a monocultura. Após conhecer os sistemas agroflorestais, passamos a fazer o manejo de forma diferente: consorciamos as culturas e nosso café, na primeira colheita, já era outro. Além da nossa produção, compartilhamos esses conhecimentos com outros produtores da região, por meio de cursos lá no nosso sítio”, conta Wilians Júnior.

**Bicampeão –** Representante da quinta geração de cafeicultores da sua família, o produtor Luiz Cláudio de Souza, de 63 anos, diz que ganhar pelo segundo ano consecutivo o primeiro lugar na categoria Canéfora é um estímulo para continuar. “Esse prêmio não é apenas para mim, mas uma motivação para os outros produtores. Esse é um desafio para nós: mostrar que o café conilon (canéfora/robusta) é tão bom quanto o arábica e que estamos no caminho certo”, diz.

Questionado sobre os segredos que usou na lavoura para ter o melhor café canéfora no COY, Luiz Cláudio - que inscreveu o nome da mulher Neuza Maria Silva de Souza na amostra vencedora do café produzido em Muqui (ES) - foi certeiro: ”Não tem segredo. Nosso café foi produzido com coração e alma, e muita observação. O café é um ser vivo e, por essa razão, devemos ter respeito pelo cultivo. Observar se ele está estressado, se podemos colhê-lo naquele momento, ou seja, é um processo que exige testes a cada dia”, conta.

**Processo classificatório -** Não foi fácil eleger os dois melhores cafés do Brasil, entre 180 amostras dos classificados para o COY – concurso que elege o melhor produto das categorias Arábica e Canéfora durante a Semana Internacional do Café, que começou na quarta-feira (20), no Expominas, em Belo Horizonte (MG), e terminou na última sexta-feira (22).

Durante os três dias da SIC, 3 mil pessoas votaram, às cegas, em 15 amostras de cafés – 10 da categoria Arábica e 5 de Canéfora -, após jurados fazerem a pré-seleção no Expominas. A votação do público representa 60% do peso no resultado final do COY; provadores e compradores que também experimentam os cafés têm peso de 40%.

As amostras que compuseram o COY 2019 são de 21 regiões diferentes do país. Este ano, o concurso registrou um número recorde de inscrições: foram recebidas 500 amostras dos produtores. No ano passado, foram 405.

**Como é feita a seleção?**

Inicialmente, do total de 500 amostras enviadas, foi feita uma grande seleção com 180 cafés - 150 cafés arábicas e 30 canéforas. Todas elas foram avaliadas por uma comissão julgadora baseada nos critérios da Associação de Cafés Especiais (SCA, na sigla em inglês), incluindo aroma, sabor, acidez, corpo, uniformidade, balanço e doçura, bem como notas de qualidade referenciadas pelo Instituto de Qualidade do Café (CQI).

Elas passaram pelo crivo de 15 profissionais sob coordenação do provador Leandro Paiva, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas (IFSul de Minas) – Campus Machado, e pela mestre de torra Daniela

Capuano, mineira que vive na cidade francesa de Strasbourg, e que recentemente ganhou o título de Melhor Torrefadora da França.

**Critérios básicos -** Os cafés indicados pelos produtores precisam atingir uma classificação mínima de 80 pontos, em uma escala de 100. É feita ainda uma avaliação do café que leva em conta itens como, aspecto, seca, cor, porcentagem de peneiras, tipo, teor de umidade, torra e qualidade. No item da análise sensorial, são considerados aroma, sabor, *aftertaste* (retro gosto), acidez, corpo, uniformidade, balanço, xícara limpa e doçura.

**Sobre a Semana Internacional do Café -** A Semana Internacional do Café (SIC) é uma iniciativa do Sistema FAEMG (Federação da Agricultura e Pecuária do Estado de Minas Gerais), da Café Editora, do Sebrae, do Governo de Minas, por meio da Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento de Minas Gerais (Seapa) e Companhia de Desenvolvimento de Minas Gerais (Codemge).

Reuniu de 20 a 22 de novembro de 2019, no Expominas, em Belo Horizonte (MG), toda a cadeia produtiva do setor cafeeiro nacional e internacional: produtores, torrefadores, classificadores, exportadores, compradores, fornecedores, empresários, baristas, proprietários de cafeterias e apreciadores. Contou com cerca de 40 eventos, entre seminários, workshops, competições profissionais, cursos, sessões de *cuppping* (provas de café), entre outros.

**Patrocinadores**

A edição deste ano tem o patrocínio oficial Nestlé e patrocínio diamante Sistema Ocemg.

**Redes sociais**

**Facebook e Twitter:** @semanadocafe

**Instagram:** @semanainternacionaldocafe

[**www.semanainternacionaldocafe.com.br**](http://www.semanainternacionaldocafe.com.br/)

Fotos da SIC 2019 estão disponíveis no Flickr Semana Internacional do Café ou no site do evento