

Concurso do Sebrae Rio elege os dez melhores cafés do Estado



Paulo Tassinari, de São José do Vale do Rio Preto, na região Serrana, foi o vencedor

O Sebrae Rio divulgou em Valença, no Vale do Café, o vencedor do Concurso de Qualidade do Café do Estado do Rio de Janeiro. A histórica Fazenda Florença, sediou o evento, recebendo os finalistas e convidados. A grande vencedora é a cafeicultora Inês Zoli Tassinari (*in memoriam*), que no evento foi representada por seu filho, Paulo Tassinari, de São José do Vale do Rio Preto, na região Serrana. O café Tassinari obteve 87,31 pontos e foi escolhido por uma comissão julgadora, formada por seis renomados baristas e coordenada pelo professor Flávio Meira Borém, da Universidade Federal de Lavras. Eles degustaram o café dos dez cafeicultores finalistas.

A família Tassinari produz café desde 1982. “Optamos por

fazer um café natural e este resultado foi fruto de muito trabalho. Adubamos a área apropriadamente, desenvolvemos essa técnica com uma junção de vários fatores. Este café foi composto de vários pequenos lotes, todos da mesma área, com processos trabalhados naturalmente, e ficou muito bom. Acho que foi o espírito bom da minha mãe que nos abençoou”, disse o campeão, Paulo Tassinari. O especialista Flávio Borém endossou as características do café vencedor. “É um café de assinatura. Ele compôs e estudou para fazer o que apresentou aqui. Vimos o coroamento de um cafeicultor que já vem buscando uma evolução há muito tempo”, afirma Borém.

A disputa foi muito acirrada, por conta da alta qualidade dos cafés. Carlinda Vargas, de Var-

re-Sai, no Noroeste fluminense, ficou em segundo lugar, com 86,25 na pontuação. No terceiro lugar houve empate entre Everardo Tardin Erthal, de Bom jardim, e Fidélis José de Oliveira Rodolphi, também de Varre-Sai, ambos com 85,25 pontos.

Para Lídia Espíndola, gestora estadual do projeto Vocações Regionais da Cafeicultura Fluminense, o importante é dar visibilidade aos cafés especiais produzidos no Estado. “Nós precisamos divulgar o nosso produto para o trade, incluindo baristas, torrefadores, jornalistas, acadêmicos. Mostrar para esses atores que o Rio de Janeiro produz cafés especiais para, assim, atrair compradores. O resultado foi além das nossas expectativas”, comemora Lídia.

Lidia também destacou o fato desta final ter sido realizada no Vale do Café. “Realizamos esta final no Vale do Café para aproximar os cafeicultores das três regiões produtoras, sendo o Noroeste e a Serrana com produção já desenvolvida, e o Médio Paraíba, reiniciando o cultivo, através do projeto de reintrodução do café, desenvolvido pelo Sebrae Rio”, ressaltou.

Todos os 10 lotes finalistas foram vendidos no leilão que aconteceu após o anúncio da classificação final, com lance de 600 reais para o 10º lugar e de 12 mil reais para o primeiro colocado. Os dez cafés finalistas receberam certificado e laudo técnico com a descrição sensorial e a pontuação obtida, e poderão participar do Cupping dos Cafés do Rio de Janeiro na edição de 2018 da Semana Internacional do Café, que será realizada em Belo Horizonte, em novembro.



O Concurso

Promovido pelo Sebrae Rio, com apoio da Emater-Rio, do Centro do Comércio do Café do Rio de Janeiro e da Associação Brasileira de Cafés Especiais, o concurso foi aberto para todos os produtores do estado, com inscrição gratuita. Cinquenta e quatro cafeicultores se inscreveram, 45 do Noroeste e 9 da região Serrana. A seleção dos 10 melhores cafés foi realizada em quatro etapas – análise física e eliminatória, seguida de degustação, conforme a metodologia de análise sensorial de cafés especiais da SCA (Specialty Coffee Association).



Comissão Julgadora

Os dez cafeicultores finalistas (foto) foram Carlinda Bendiade de Oliveira Vargas, Fidélis José de Oliveira Rodolphi, José Ferreira Pinto, Lázaro Silva Gualtieri Rosa, Marcos Fernando Pelegrini Menezes e Rafael José Duarte Fernandes (Noroeste Fluminense); Moacyr Carvalho Filho, Everardo Tardin Erthal e Maria Adriana Monnerat Erthal (Região Serrana I – Bom jardim) e Inês Zoli (Região Serrana II - Petrópolis).

Maior especialista brasileiro em cafés especiais, Flávio Borém destacou a evolução na qualidade dos cafés especiais. “No concurso anterior, o vencedor pontuou 82,5 e hoje

o primeiro colocado atingiu mais de 87 pontos. Este é o resultado de um grande trabalho que está sendo realizado. É muito bacana quando nós temos várias regiões diferentes e a gente percebe os perfis de cada microrregião, a assinatura de cada produtor. O que me deixa feliz é ver cafés exóticos, com frutas, outro suave, outro com mel. Além de quebrar o paradigma de que o Rio não produz cafés especiais, nós mostramos que produz sim, e com diversidade de sabores.