



Copa do Mundo do Café realizada no Brasil

Clima de final de Copa do Mundo marcou a disputa dos campeonatos mundiais de café, realizados pela primeira vez no Brasil durante a Semana Internacional do Café 2018. Cerca de 150 competidores premiados de mais de 40 países estiveram na capital.

Dividida em quatro mundiais, que atendem as diversas maneiras de fazer café, a copa do mundo do café foi sucesso de público e com apresentações incríveis. No *World Latte Art Championship* (desenho no café com leite, habilidade que o barista realiza em xícaras) o grande vencedor

foi Irvine Quex Siew Lhek, da Malásia. Mas a disputa foi acirrada, com a participação de competidores de ponta, como a campeã mundial de espresso, a polonesa Agnieszka Rojewska!

Na disputa do *World Coffee in Good Spirits Cham-*



pionship (preparo do café com drinques alcoólicos e outros ingredientes que harmonizam com a bebida quente ou fria) quem conseguiu se destacar e ganhar a primeira colocação foi Dan Fellows, do Reino Unido.

O *World Brewers Cup* (avaliação da performance do barista ao preparar café em método filtrado de sua escolha, assim como o grão usado na competição e o resultado surpreendente de sabor na xícara), a primeira colocação foi

a suíça Emi Fukahori, mas o grande destaque foi que Emi venceu a competição de melhor bebida com grãos produzidos na região do Cerrado Mineiro, pela Fazenda Daterra, marco inédito e histórico para o Brasil.

E no *World Cup Tasters Championship* (campeonato para provadores de café), após várias rodadas e muito café, o vendedor foi o australiano Yama Kim. O brasileiro Carlos Henrique da Silva foi o melhor

colocado dentre os competidores nacionais das outras modalidades e ficou em 11º lugar.

World Coffee Events (WCE)

Os campeonatos mundiais são organizados pela World Coffee Events (WCE), entidade ligada à Associação de Cafés Especiais (SCA) – a mais relevante no mundo. O objetivo dos eventos é agregar



a comunidade internacional apaixonada pelo café, além de mostrar como o mercado tem profissionais diferenciados no preparo da bebida mais consumida no mundo.

SEMANA INTERNACIONAL DO CAFÉ

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

nas Gerais (Codemge). Reuniu em novembro do corrente, em Belo Horizonte/MG, toda a cadeia produtiva do setor cafeeiro nacional e internacional, em prol do crescimento social e economicamente sustentável do produto brasileiro.

O encontro envolveu cafeicultores, torrefadores, classificadores, exportadores, compradores, fornecedores, empresários, baristas, proprietários de cafeterias e apreciadores. Durante os três dias a programação incluiu 190 horas de palestras e workshops, mais de 200 sessões de cupping, os eventos técnicos como o Seminário Internacional

DNA Café, o Fórum da Cafeicultura Sustentável, Encontro Educampo, Sala Café+Forte e a Cafeteria Modelo.

Recebeu neste ano os mundiais de barista *World Coffee in Good Spirits Championship* (drinques alcoólicos com café), *World Latte Art Championship* (desenho no café com leite), *World Brewers Cup* (preparo de café) e *World Cup Tasters Championship* (prova de café) organizados pela *World Coffee Events* e com o *National Body* da Associação Brasileira de Cafés Especiais (BSCA). ☕



Panorama da competição