

O café da produtora Laura Luiza Del Guerra Vergueiro, da Cooperativa dos Cafeicultores da Região de Pinhal (Coopinhal), de Espírito Santo do Pinhal, conquistou a maior nota no 12.º Concurso Estadual de Qualidade do Café de São Paulo - Prêmio Aldir Alves Teixeira, que teve provas de degustação realizadas nos dias 23 e 24 de outubro de 2013, na Sala de Classificação e Prova da Associação Comercial de Santos (ACS), na Rua XV de Novembro, 137 - 3.º andar, no Centro Histórico.

O café com a maior nota, 8,879, dentro do máximo de 10, foi do tipo cereja descascado, pontuação atribuída pelos jurados do concurso, instituído pela Câmara Setorial de Café de São Paulo, em conjunto com a Coordenadoria de Agronegócios (Codeagro), da Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento de São Paulo.

De 29 de outubro a 6 de novembro de 2013, às 17 horas, os interessados (torrefadoras, cafeterias e outras empresas, inclusive pessoas físicas) podem enviar lances - para o email: c_amarasetorial@sindicafesp.com.br

- para comprar os 10 cafés finalistas, que vão integrar a 11.ª Edição Especial dos Melhores Cafés de São Paulo, que será lançada ao final do ano. Os lances também podem ser enviados para o fax: (11) 3125-3169.

Os valores terão que partir do mínimo de R\$ 483,00 a saca, preço resultante da cotação na Bolsa de Mercadorias & Futuros (BM&F) Bovespa em 24 de outubro de 2013, acrescida de 50%.

O objetivo do concurso e da edição dos melhores cafés é incentivar a produção de cafés de alta qualidade no Estado de São Paulo, divulgar o conceito "Café de São Paulo" e o café como bebida e como hábito, promovendo o produto entre os consumidores.

O concurso estadual premiará três categorias:

Categoria 1 - Cafés arábicas preparados por via seca (cafés naturais).

Categoria 2 - Cafés arábicas preparados por via úmida (cafés cerejas descascados e/ou despulpados).

Categoria 3 - Micro Lote, de café preparado em qualquer forma, proveniente de propriedade com até 15 hectares de área total, considerando todas as culturas existentes no local.

As notas atribuídas pelos jurados do concurso não garantem que os produtores serão os premiados na mesma ordem. O lote que tiver o maior lance será o grande campeão estadual. Os valores definirão a classificação e a premiação.

A cerimônia de premiação dos produtores e empresas campeãs de cada categoria está prevista para 12 de novembro de 2013, às 16 horas, quando serão divulgados os vencedores, no Museu do Café de Santos. Na ocasião, serão anunciados os produtores finalistas com as respectivas empresas compradoras, que participarão da 11.^a Edição Especial dos Melhores Cafés de São Paulo.

A solenidade de lançamento da 11.^a Edição Especial dos Melhores Cafés de São Paulo está programada para 17 de dezembro de 2013.

FINALISTAS

Eis os 10 finalistas do 12.^o Concurso Estadual de Qualidade do Café de São Paulo:

1) Café cereja descascado da produtora Laura Luiza Del Guerra Vergueiro, da Cooperativa dos Cafeicultores da Região de Pinhal (Coopinhal), de Espírito Santo do Pinhal, com nota 8,879. Os jurados definiram o lote com a seguinte descrição:

"Aroma frutado, doçura intensa, lembrando garopa, encorpado, finalização persistente, com notas de frutas amarelas cítricas, como tangerina".

2) Café cereja descascado do produtor João Roberto Corral Provêncio, da Associação Agropecuária de Barra Grande de Caconde, de Cássia dos Coqueiros, com nota 8,601:

"Aroma adocicado como caramelo, baunilha e frutas secas, corpo intenso, finalização longa, acidez equilibrada".

3) Café natural do produtor Asdrubal Marques Cardoso, da Associação dos Cafeicultores do Vale da Grama, de São Sebastião da Grama, com nota 8,579:

"Aroma e sabor de frutas amarelas lembrando carambola, e notas de mel. Acidez cítrica, encorpado e alta doçura, finalização longa".

4) Café de microlote do produtor Carlos Eduardo Sicca Pasquali, da Associação dos Produtores de Cafés Especiais Alta Mogiana (AMSC), de Santo Antônio da Alegria, com nota 8,531:

"Aroma floral intenso, com acidez cítrica pronunciada, doçura marcante, encorpado, uniforme e notas de frutas secas e melado".

5) Café cereja descascado do produtor Joaquim Fernandes Monteiro, da Cooperativa dos Cafeicultores da Região de Pinhal (Coopinhal), de Espírito Santo do Pinhal, com nota 8,476:

"Aroma e sabor de frutas secas marcante, finalização longa, corpo equilibrado, baixa acidez".

6) Café cereja descascado do produtor Adonis Cerri, da Associação dos Cafeicultores do Vale da Grama, de São Sebastião do Paraíso, com nota 8,475:

"Aroma e sabor de chocolate, corpo intenso, baixa acidez, finalização de avelã".

7) Café de microlote da produtora Gertrudes dos Santos, da Associação Agropecuária de Barra Grande de Caconde, de Caconde, com nota 8,471:

"Aroma e sabor de caramelo, acidez málica lembrando maçã, doçura intensa, balanceado e notas de baunilha".

8) Café natural do produtor Carlos Alberto Galhardo (e outros), da Associação dos Produtores de Cafés Especiais de Santa Luiza, de Espírito Santo do Pinhal, com nota 8,367:

"Aroma e sabor floral e frutado lembrando cana-de-açúcar, finalização longa, acidez média, doçura média e corpo intenso".

9) Café natural do Marco Aurélio P. Pagliaroni, da Cooperativa de Cafeicultores e Agropecuaristas (Cocapec), de Pedregulho, com nota 8,317:

"Aroma e sabor frutado, notas de mel, acidez cítrica intensa, bom corpo e doçura elevada, finalização longa".

10) Café natural do produtor Arnaldo Alves Vieira, da Associação dos Cafeicultores do Vale da Grama, de São Sebastião da Grama, com nota 8,311:

"Aroma e sabor de caramelo, frutado e notas de chocolate, acidez acentuada, encorpado e doçura equilibrada. Finalização longa".