

# CONFIDENTIAL

A SUA MELHOR FONTE DE INFORMAÇÕES SOBRE O AGRONEGÓCIO CAFÉS DO BRASIL. NESTA EDIÇÃO:

- PRODUÇÃO DE VINHO EM ÁREAS CAFFEEIRAS DO BRASIL (PG. 3)

- CATADORES DE PEDRA PARA TODOS OS TAMANHOS DE LOTES DE CAFÉ CEREJA, PERGAMINHO E VERDE (PG. 4)

## EMBRAPA E BDMG OFERECEM TREINAMENTO ONLINE EM AGRICULTURA REGENERATIVA

Treinamento em agricultura regenerativa online e gratuito está disponível para produtores e profissionais de assistência técnica rural. A iniciativa faz parte de um programa chamado LabAgroMinas que começou em 2022 através de uma parceria entre o Banco de Desenvolvimento de Minas Gerais (BDMG) e a Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa Cerrados). O objetivo do programa é promover a agricultura regenerativa e contribuir para a competitividade do agronegócio no estado. Especialistas do Programa Brasil da Plataforma Global do Café (GCP) estão entre os instrutores do curso que inclui sete módulos e aulas sobre bioinsumos, manejo biológico para controle de pragas e doenças, e uso de remineralizadores do solo, além de dias de campo em três regiões do estado.

Fontes: Correio Sudoeste e P&A

## CECAFÉ LANÇA “LANDING PAGE” SOBRE EUDR

O Conselho dos Exportadores de Café do Brasil (Cecafé) acaba de lançar uma “landing page” que visa facilitar o entendimento do Regulamento para Produtos Livres de Desmatamento da União Europeia (EUDR) e seu impacto na produção e comercialização dos Cafés do Brasil. A página inclui perguntas e respostas destinadas a produtores, exportadores e importadores. Por meio da plataforma Smart ESG é possível verificar e monitorar informações socioambientais de propriedades rurais.

Fonte: Cecafé

## SUBSTRATO CAIPIRA PARA MUDAS DE CAFÉ EM BANDEJAS

É possível produzir mudas de café em bandejas usando um substrato feito de materiais da própria fazenda. Este tipo de substrato é chamado “caipira” e pode ser usado para substituir o substrato comercial. Na composição testada foram usados 45% de esterco de curral, 45% de palha de café decomposta (de coloração preta) e 10% de terra mais arenosa. Foi adicionado também adubo de liberação lenta do tipo osmocote 15-9-12 na proporção de 1,3 kg por metro cúbico de substrato. Os resultados mostraram bom desenvolvimento das plantas, com 6 pares de folhas, e o sistema radicular igual ao das plantas com substrato comercial.

Fonte: CaféPoint



CAIPIRA COMERCIAL

## FUNCAFÉ DISPONIBILIZA QUASE R\$ 7 BILHÕES PARA A SAFRA 2024/25

O Ministério da Agricultura e Pecuária (Mapa) liberou às instituições financeiras R\$ 6,8 bilhões no âmbito do Fundo de Defesa da Economia Cafeeira (Funcafé) para o financiamento da safra 24/25: R\$ 1,7 bilhões para custeio, R\$ 2,49 bilhões para comercialização, R\$ 1,6 bilhões para a linha Financiamento para Aquisição de Café, R\$ 1,015 bilhões para capital de giro para indústrias de café solúvel, de torrefação e para cooperativas de produção e R\$ 30 milhões para recuperação de cafezais danificados.

Fonte: DATAGRO

## EXPORTAÇÕES DO ESPÍRITO SANTO PARA UE CRESCEM 8 VEZES

O volume de café exportado pelo estado do Espírito Santo a União Europeia cresceu oito vezes no acumulado deste ano, passando de 316,6 mil para 2,3 milhões de sacas. As exportações bateram recorde histórico em 7 meses com o crescimento da demanda europeia pelos cafés do Espírito Santo vinda dos seus 10 maiores importadores europeus.

Fonte: Notícias Agrícolas

## ☉ SISTEMA DIGITAL DE PREVISÃO DE SAFRA NA REGIÃO DE MATAS DE MINAS

Em breve estará disponível um sistema digital de previsão da produção de café para os cafeicultores da região de Matas de Minas. O projeto está sendo conduzido pela Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (Epamig) em parceria com a Federação da Agricultura e Pecuária do Estado de Minas Gerais (Faemg) e o Serviço Nacional de Aprendizagem Rural (Senar). Uma das etapas do projeto foi a instalação de 16 estações meteorológicas que registram informações climáticas como temperatura, umidade do ar, velocidade do vento e radiação solar, entre outras.



Fonte: Revista Cafeicultura

## ☉ CAFÉ, CACAU E AÇAÍ NO PROJETO AL-INVEST VERDE

O Escritório de Propriedade Intelectual da União Europeia (EUIPO), que implementa o projeto AL-INVEST Verde DPI, selecionou grupos de produtores da Argentina, Brasil e Paraguai para receberem orientação especializada em Indicações Geográficas (IGs). No Brasil, o programa foi conduzido pelo Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae) e o Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI). O uso inteligente das IGs possibilitará aos produtores focarem na qualidade, origem e autenticidade de seus produtos para acessar os mercados internacionais. Os produtos brasileiros selecionados são o cacau do estado de Rondônia, o café da região vulcânica de Poços de Caldas em Minas Gerais, e o Açaí de Codajás no estado do Amazonas.

Fonte: ASN

## ☉ LEI DE INCENTIVO À PRODUÇÃO DE CAFÉS DE QUALIDADE NO ACRE

O governo do estado do Acre, na região Amazônica, instituiu uma lei de incentivo à produção de café de qualidade. Suas diretrizes são sustentabilidade ambiental, social e econômica; desenvolvimento tecnológico da cafeicultura; aproveitamento da diversidade cultural, ambiental, solo e clima; colaboração entre os governos federal, estadual e municipal e o setor privado; estímulo às economias locais; e redução das desigualdades regionais. O governo do estado disponibilizará crédito para os produtores, especialmente os de pequeno e médio porte, produzirem e comercializarem seus cafés de qualidade.

Fonte: Revista Cafeicultura

## ☉ EMBRAPA LANÇA PUBLICAÇÃO SOBRE MÉTODOS DE SELEÇÃO GENÉTICA PARA CAFÉ ARÁBICA

A Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa Café) lançou a publicação “Métodos Ótimos de Seleção Genética no Melhoramento do Cafeeiro Arábica” que apresenta os principais fatores de sucesso de um programa de melhoramento e a teoria por trás dele, e oferece recomendações práticas acerca destes fatores no cultivo do café Arábica. A estratégia de hibridação seguida de seleção e propagação vegetativa comercial deve ser usada rotineiramente para ganhar máxima produtividade e para garantir a perpetuação de plantas resistentes a pragas e doenças. Esta metodologia de seleção genética do café Arábica, que simultaneamente usa dados de propagação vegetativa e seminal, é inovadora e eficiente.

Fonte: Embrapa

## Preços Brasileiros: Arábica e Robusta com preços equivalentes!

Principais Regiões Produtoras / Porteira da Fazenda

30 de agosto, 2024

Arábica Natural (R\$/saca de 60 kg)		Conilon / Robusta (R\$/saca de 60 kg)	
Cerrado MG	1.425,00 ↓	Colatina-ES qualidade média	1.490,00 ↑
Mogiana	1.420,00 ↓		
Sul de Minas	1.420,00 ↓		
Arábica Cereja Descascado (R\$/saca de 60 kg)		B3 (US\$/sacas de 60kg)	
Cerrado MG	1.505,00 ↓	Set 2024	295,60 ↑
Sul de Minas	1.500,00 ↓	Dez 2024	295,35 ↑
		Mar 2025	295,50 ↑
		Real R\$ / Dólar US\$	
		30 ago, 2024	5,57 ↓

+ 6%

Fonte: [www.qualicafex.com.br](http://www.qualicafex.com.br)

## PRODUÇÃO DE VINHO EM ÁREAS CAFEIRAS DO BRASIL

Inspirado pelo que está acontecendo em Espírito Santo do Pinhal, minha cidade natal, e também pelo livro “Coffee and Wine”, escrito pelo meu amigo Morten Scholer, propus uma reunião híbrida – presencial e online – com o tema Café e Vinho na Sociedade Rural Brasileira (SRB). Abri a reunião do Departamento do Café da SRB, que coordeno junto com o Marcelo Vieira, ex-presidente do conselho da SRB e fundador da Associação Brasileira de Cafés Especiais (BSCA), citando o Morten e dizendo que apesar do café e do vinho serem produzidos na mesma região em alguns países, por exemplo, Brasil, Etiópia, Índia e China, como ele escreveu e acrescentei o Quênia, o Brasil é o único país onde os dois são produzidos na mesma fazenda, próximos um do outro, e, acrescentei novamente, Pinhal tem sido uma das regiões pioneiras nisto.

O primeiro palestrante foi o enólogo chileno Cristian Sepúlveda, que trabalhou no nordeste do Brasil primeiro e depois com a pioneira vinícola Guaspari em Pinhal, onde hoje é sócio da vinícola Terra Nossa. Ele explicou como o sistema inovador de dupla poda possibilita a colheita da uva nos meses secos do inverno ao invés dos meses chuvosos do verão, como se faz tradicionalmente no sul do Brasil. O resultado foi a produção de vinhos de alta qualidade, premiados no exterior, numa região que, destaca Cristian, vai da Serra da Mantiqueira, onde Pinhal está localizada e onde se produz café nas regiões Mogiana e Sul de Minas, até áreas tão diversas quanto o Espírito Santo e a Bahia, onde também se produz café.

FAZENDA SANTANA: CAFÉ... E VINHO - REGIÃO DE PINHAL



Vídeo por Felipe Bartolomei Aliperti



**Reunião  
Departamento  
do Café**

Programação:

**Cristian Sepúlveda**  
Enólogo responsável pela vinificação de uvas em fazendas de café em 5 estados

**Eduardo Sampaio**  
Agrônomo e consultor de café e uva

**Fabiano Borré**  
Produtor de café e vinho na Bahia

**Tiago Pimentel**  
Governança da cadeia da uva e vinho em Espírito Santo do Pinhal

**Antonio Sérgio Nogueira**  
Viticultura em área cafeeira: “pool” de investidores e agro turismo

**27 de agosto - 10 h**  
(evento híbrido)

**vinho e café**

INFORMAÇÕES:  
(11) 97737-1537

O segundo palestrante foi Eduardo Sampaio, conhecido agrônomo de café que agora planta uvas para produzir vinho e lidera a Associação dos Vitivinicultores da Serra dos Encontros - AVVINE. Esta associação de produtores de vinho almeja criar uma Indicação Geográfica (IG) que cubra os municípios de Espírito Santo do Pinhal e Santo Antônio do Jardim, no estado de São Paulo, e Jacutinga e Albertina, no estado de Minas Gerais. Como Eduardo explicou, os “terroirs” em Pinhal e região favorecem a produção de cafés e vinhos de alta qualidade, o que qualifica a área para uma IG de vinho. A Região de Pinhal já é uma IG de café e está agora a caminho da Denominação de Origem (DO).

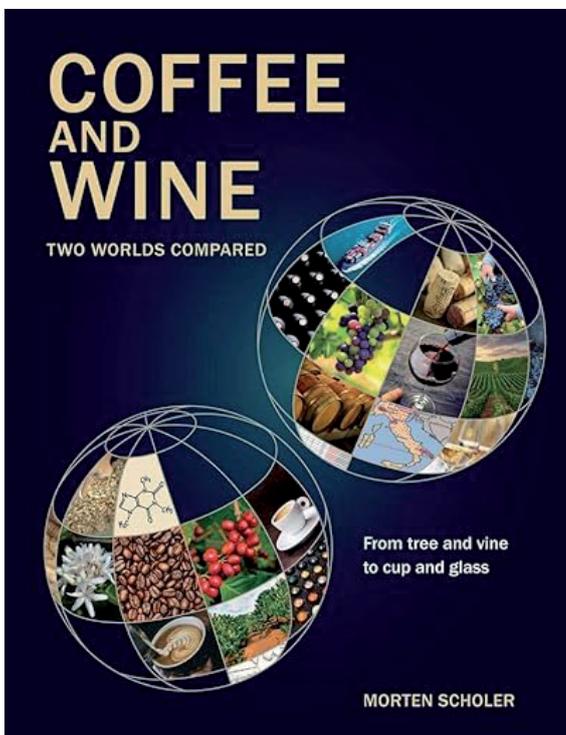
Fabiano Borré, o terceiro palestrante, nos levou à Chapada Diamantina na Bahia, onde é sócio na Fazenda Progresso, grande produtora de café e vizinha do Parque Nacional. Ele explicou como a experiência com cinco áreas de café especiais em altitudes e “terroirs” diferentes ajudou a selecionar o melhor local para plantar uvas e construir a vinícola UVVA,

já concebida pensando no turismo que o vinho está atraindo e beneficia também o café. Fabiano salientou a importância de ter um parque de variedades numa região nova de vinhos pois eles constataram que a Syrah, a uva mais comum em projetos de dupla poda, não foi a melhor opção para eles.

Antonio Sergio Nogueira, o quarto palestrante, é agrônomo com cursos de vinho na Associação Brasileira de Sommeliers (ABS) e presidente do conselho da empresa Amana, que reuniu um grupo de investidores não conectados com o agro para comprar uma fazenda de café e usá-la para a produção de vinho e enoturismo. Ele explicou como áreas de café em altitudes diferentes em Pinhal estão agora produzindo vários tipos de vinho com sua marca. Antonio acrescentou que a diversidade dos sócios, de empresas de áreas diferentes tanto em Pinhal como em outras cidades, contribuiu para conceber um projeto para produzir vinhos de alta qualidade e receber turistas de alto poder aquisitivo, inclusive aproveitando a proximidade com São Paulo e Campinas.

Tiago Pimentel, diretor da vinícola Rio Manso, fechou o programa explicando como se criou um esquema de governança para promover os vinhos de mais de 30 projetos, os cafés que são tradicionalmente produzidos, e também o turismo na cidade histórica de Espírito Santo do Pinhal e região. Como resultado, foram promovidos dois eventos do Turisagro – palestras e painéis – e um Festival de Inverno. De acordo com Tiago, o Festival reuniu mais de 72 vinícolas, ofereceu aulas com especialistas nacionais e internacionais, teve sessões de degustação de vinho, atraiu milhares de pessoas e deve se tornar um marco para a promoção do vinho, café e gastronomia na região de Pinhal.

O que tenho aprendido em Pinhal e outras regiões que estão produzindo vinho em terras cafeeiras confirma o que meu amigo e autor Morten Scholer geralmente diz em suas apresentações sobre café e vinho, como citado abaixo.



*O café tem uma extensa cadeia de valor com muitas pessoas envolvidas em vários países. O produto passa de mão em mão muitas vezes até chegar na xícara. O vinho é plantado, colhido, processado, estocado/envelhecido, embalado e vendido em um único lugar e geralmente consumido nas redondezas. Muito raro para qualquer produto hoje em dia.*

*O café pode estragar de várias formas em sua longa jornada, mas a qualidade não pode ser melhorada (com algumas exceções). A qualidade do vinho pode ser melhorada com vários métodos, alguns deles impressionantes.*

*As duas maiores empresas do setor cafeeiro são grandes e responsáveis por mais de 20% do abastecimento. No vinho, a maior empresa controla menos de 3% do mercado.*

*O café tem conseguido estabelecer padrões de sustentabilidade e certificações que são iguais no mundo todo. Organic, Fairtrade, 4C, Rainforest Alliance são as mesmas para*

*todos os países: impressionante! No vinho, cada país tem seus próprios padrões e condições para rótulos, às vezes até vários. Confuso. É neste ponto que o vinho poderia aprender com o café...*

Café e vinho podem aprender um com o outro mas parece que o primeiro tem mais a aprender com o segundo!

## CATADORES DE PEDRA PARA TODOS OS TAMANHOS DE LOTES DE CAFÉ CEREJA, PERGAMINHO E VERDE

É muito importante que o café chegue nas plantas de torrefação livre de impurezas por diversas razões. As máquinas que removem poeira, pedras e outras impurezas do café, como as pré-limpezas e os catadores de pedra, não apenas limpam o produto e melhoram sua qualidade como também protegem as outras máquinas da linha de processamento contra possíveis danos causados por pedras e outros materiais indesejados.

As pré-limpezas e os catadores de pedra devem ser idealmente posicionados em países de origem depois da secagem e logo antes das etapas do rebenefício (descascadores, polidores, classificadores, etc.). Desta forma o café será processado sem danos às máquinas e vendido livre de impurezas. Alternativamente, se necessário, o equipamento pode ser usado por processadores e torrefadores em países importadores para limpar lotes de café que não chegarem adequadamente limpos.

Como as pré-limpezas não conseguem remover pedras do mesmo tamanho do café, é necessário que se use catadores de pedra após a pré-limpeza.



Os catadores de pedra de leito fluidizado CPFBNR da Pinhalense, de baixo consumo de energia e baixo nível de ruído, removem de forma eficiente pedras de diferentes tamanhos e outras impurezas do café cereja, pergaminho ou verde.



Os catadores de pedra Pinhalense tem um tampo vibratório inclinado, com ventiladores instalados abaixo da peneira para criar uma forte corrente de ar ascendente que passa pelas perfurações e faz com que só o café flutue. Quando o produto entra na máquina e o tampo inclinado o faz descer, a corrente de ar faz com que os grãos de café flutuem enquanto as pedras, que são mais “pesadas”, continuam em contato com a peneira corrugada que as força para cima para serem descartadas pela parte de trás da máquina. O café “flutuante”

e livre de pedras sai por gravidade pela frente da máquina.

Os catadores de pedra CPFBNR da Pinhalense para café cereja, pergaminho e verde podem processar de 3 a 18 toneladas de café por hora dependendo do tipo do produto a ser processado e o tamanho da máquina. Estes catadores de pedra podem ser equipados com um sistema de aspiração de pó (“coifa”) na versão CPFBNR-A.

Porcas, parafusos, pregos e outros materiais ferrosos podem ser removidos antes, durante ou depois da pré-limpeza e catação de pedras utilizando ímãs. Estes equipamentos produzidos pela Pinhalense podem ser instalados nos pontos de alimentação ou nas saídas das máquinas PRELI e CPFBNR.

Os catadores de pedra Pinhalense para uso na fazenda e em benefícios secos de pequeno porte são parte integrante da linha de máquinas descascadoras conjugadas COMPACTA e CON.



Produtores, processadores e exportadores de todos os tamanhos podem contar com os catadores de pedra Pinhalense para entregar lotes de café livres de pedras – micro lotes e aqueles médios e grandes – para compradores e torrefadores do mundo todo.