

COFFIDENTIAL

SU MEJOR FUENTE DE INFORMACIÓN SOBRE EL NEGOCIO BRASILEÑO DE CAFÉ. EN ESTA EDICIÓN:

- PINHAL: EL TERROIR DEL CAFÉ Y VINO (pg. 4)

- TRILLADORAS PARA CAFÉS NATURALES, DESPULPADOS NATURALES Y HONEY (pg. 5)

INDICACIÓN GEOGRÁFICA CONCEDIDA PARA LA REGIÓN DE PINHAL

El Instituto Nacional de Propiedad Industrial (INPI) otorgó a la región de Pinhal su Indicación de Origen, la quinta en Brasil para café. Espírito Santo do Pinhal es una de las más antiguas áreas productoras de café en el estado de São Paulo y el proyecto de Indicación Geográfica (IG) documentó sus 176 años de cultura e historia cafetalera. El proyecto también caracterizó la producción de café en las ocho municipalidades que componen la IG como basada en la agricultura familiar y café de altura con el espaciado tradicional y recolección a mano. P&A desarrolló el proyecto de IG con el soporte de GSB2 (diseño gráfico) y Qualicafex y Coopinhal (calidad del café) para el Consejo Cafetalero del Área de Mogiana (Cocampi).

Fuentes: O Pinhalense y Café Point



LLUVIAS DURANTE LA COSECHA AFECTARÁN PRODUCCIÓN DE ESPECIALES

Las exportaciones de cafés especiales de Brasil pudieran ser menores este año, luego de alcanzar 6,75 millones de sacos en 2015, un aumento de 25% sobre 2014. La lluvia que afectó importantes áreas cafetaleras durante la cosecha este año es la causante de la menor producción, habiendo también afectado la calidad de 20% a 40% de los cafés especiales producidos en esta temporada. BSCA (Asociación Brasileira de Cafés Especiales) estima que la producción nacional de cafés especiales corresponde de 10% a 20% del total de la cosecha de Arábica, o sea, alrededor de 8 millones de sacos, considerando el último estimado de 40,3 millones de sacos. Los Estados Unidos, Japón Corea, Australia, Taiwán y China son los principales destinos para los cafés especiales brasileiros.

Fuente: Valor Econômico

BAJAS EXISTENCIAS PRIVADAS DE CAFÉ SON REALIDAD

La agencia del Ministerio de Agricultura encargada de almacenamiento y estimados de cosecha (Conab) finalmente ha publicado su estudio sobre las existencias privadas de café para 2014/2015. El volumen de 13,58 millones de sacos en stok indica una reducción de 5,4% en comparación a la cosecha previa. De todo el café almacenado, 92% (o 9 millones de sacos) se encuentra en el estado de Minas Gerais, otros 3,3% millones de sacos están almacenadas en Espírito Santo, Paraná y and São Paulo, de los cuales 2,5 millones de sacos son Arábica y 760.000 sacos son Conilon/Robusta. Con una menor producción de Conilon en 2016, menores existencias de café y una inesperada producción de menos de 50 millones de sacos en Brasil durante esta temporada, el mercado ya detecta una disputa sobre la materia prima para el consumo doméstico y las exportaciones.

Fuente: CaféPoint

MAYORES PRECIOS DEL CAFÉ AL DETAL DEBIDO A LA ESCASA OFERTA

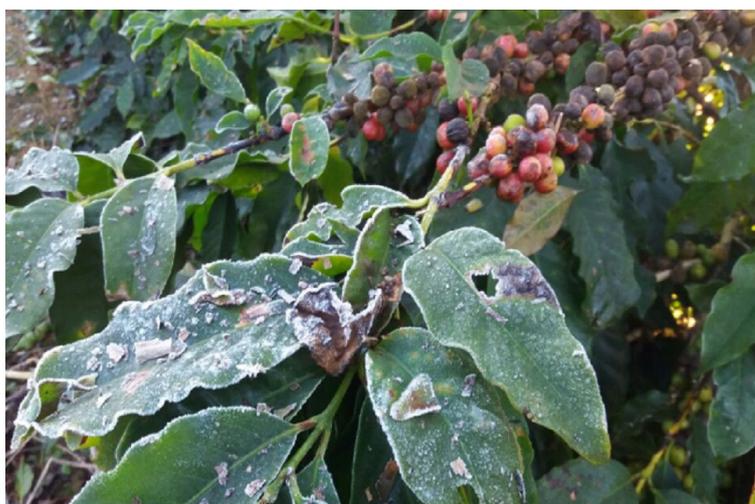
Los consumidores de café están pagando más por cafés T&M en Brasil. Debido a la reducida producción de Conilon en Espírito Santo, los precios aumentaron, e hicieron que los tostadores usaran más Arábica en sus mezclas cuyos precios también se incrementaron. Al mismo tiempo, las lluvias durante la temporada de cosecha afectaron la producción de Arábica y los stocks de café están bajos. Los precios del Conilon aumentaron 27,8% y los del Arábica 31,7% entre Julio 2015 y Julio 2016, llevando a la industria a exprimir sus márgenes. Los precios del café al consumidor, que subieron 12,8% después de la inflación en promedio sobre el curso de un año, están por aumentar aún más.

Fuente: Valor Econômico

PEOR HELADA DESDE 2000 PUEDE AFECTAR PRÓXIMA COSECHA DE ARÁBICA

Las áreas de café Arábica en el Sur de Minas Gerais, Cerrado, Mogiana, en el estado de São Paulo, y Paraná fueron afectadas por una helada de mediana intensidad en Julio 17 y 18, con suficiente potencia para afectar la producción de Arábica en la temporada 2017/18. Una repentina caída en las temperaturas aunado a un extremo tiempo húmedo causaron temperaturas inusualmente bajas. Heladas como estas pueden dañar las ramas de los árboles de café y afectar la floración esperada para Septiembre 2016. Las pérdidas de los productores in Alta Mogiana, al noreste del estado de São Paulo, están estimadas en R\$ 1,2 a R\$ 1,5 millón (US\$ 367,000 a US\$ 460,000).

Fuentes: Valor Econômico y De Olho No Tempo Meteorologia



PROGRAMA DE INCLUSIÓN DIGITAL PROMUEVE SOSTENIBILIDAD

El Programa Productor Informado, creado por la Asociación Brasileira de Exportadores de Café (Cecafé) en 2006 para promover la inclusión digital de pequeños productores en todas las áreas productoras de café, planean entrenar alrededor de 1.500 productores este año. Desde 2015, el proyecto ha establecido una asociación con el programa de Sostenibilidad de IDH, ahora Plataforma Global de Café, coordinada por P&A en Brasil, para diseminar las buenas prácticas agroecológicas con énfasis en sostenibilidad. La 13ª edición del programa llevada a cabo durante el primer semestre alcanzó 785 productores y trabajadores rurales, ambos hombres y mujeres, en 42 municipalidades de Minas Gerais, Espírito Santo, São Paulo y Rondônia, cubriendo un área de 8.000 hectáreas de café.

Fuente: CaféPoint

MAPEO DE ÁREA CAFETALERA CON GOOGLE EARTH Y DRONES

El Instituto de Asistencia Técnica y Extensión Rural de Minas Gerais (EMATER-MG) ha comenzado a trabajar para mapear las áreas de café en el estado de Minas Gerais. Hasta el final de 2016 habrá conocimiento más preciso del área plantada con café en 50 municipalidades que son responsables por la mitad de la producción del estado. El mapeado cubrirá 475 municipalidades en 2017. Las imágenes de Google Earth son comparadas a imágenes de satélite y la información se envía luego a los técnicos de campo para ser validada con la ayuda de drones. Emater firmó un acuerdo de R\$ 4 millones (US\$ 1,2 mi) con la Compañía de Desarrollo Económico de Minas Gerais (Codemig) para comprar automóviles, drones, software, computadoras y otros equipos.

Fuente: Emater-MG

ACUERDO PARA MEJORAR PRODUCCIÓN DE CAFÉ EN ESPÍRITO SANTO

El Instituto de Investigación Agrícola y Servicios de Extensión de Espírito Santo (Incaper) recientemente firmó un acuerdo con Embrapa Café para entrenar técnicos y productores de café con miras a la sostenibilidad. El acuerdo apunta a mejorar la eficiencia de producción (en especial durante las sequías) y la calidad del café producido en el estado, ya sea Arábica o Robusta/Conilon. Varias acciones, como talleres de construcción de capacidad para pequeños productores, asistencia técnica, renovación y expansión de las instalaciones que producen semilleros, entre otros aspectos, serán desarrollados en 2016 y durante los próximos 3 años, financiado por el Consorcio Cafetalero de Investigación.

Fuente: CaféPoint

EMPRENDIMIENTO USA PULPA DE CAFÉ PARA CREAR FERTILIZANTE

Una start-up brasilera-francesa está desarrollando un proyecto de alta tecnología con apoyo del gobierno francés con el objetivo de reciclar la pulpa del café y transformarla en carbón para luego ser usado como fertilizante. Ya que el 80% del fertilizante usado en las plantaciones de café en Brasil es importado, la idea es encontrar una forma más sostenible y rentable de fertilizar el cultivo. El proceso para transformar pulpa en carbón usa pirólisis, un método que permite biomasa de mayor calidad que puede ser usada en cantidades más pequeñas. El proyecto se enfoca en café Arábica y la compañía planea establecer futuras asociaciones con cooperativas cafetaleras brasileñas.

Fuente: Valor Econômico

COCA-COLA ENTRA AL MERCADO DE CAFÉ EN BRASIL

Coca-Cola está por lanzar su café en Brasil. El nuevo producto de la compañía, bajo la marca Leão (conocida por mates y tés helados), será oficialmente lanzado el 6 de Agosto, el primer día de las Olimpiadas 2016, a ser celebrada en Rio de Janeiro. Durante la ocasión, más de 20 máquinas expendedoras de café serán instaladas en el Parque Olímpico y la Plaza de Alimentos. La compañía ha estado diversificando su rango de productos dado el declive mundial en el consumo de refrescos. El nuevo Café Arábica Leão será ofrecido en las versiones tostado y T&M, y pronto estará disponible en supermercados y tiendas especializadas en Rio de Janeiro, São Paulo y Curitiba.

Fuente: Valor Econômico

NOTICIA P&A DE ÚLTIMA HORA

P&A estuvo en las noticias varias veces en Julio. Además de su trabajo en el proyecto IG de Pinhal (lea arriba), el director y socio Carlos Brando fue escogido como Personalidad del Agronegocio de 2016 por el prestigioso Instituto Agronómico de Campinas (IAC), se unió a la Cámara de Café de la Bolsa Brasileira de Commodities BM&F Bovespa y fue elegido vice-presidente de la organización de sociedad civil que gestiona el Museo del Café en Santos así como en el Museo de Inmigración en São Paulo.

Fuentes: São Paulo Coffee Chamber, Pinhal News y P&A

Precios Brasileños

Principales Regiones Productoras / Puerta de Finca

29 de Julio de 2016

Arabicas Naturales (R\$/ sacos de 60 kg)		Conilon / Robusta (R\$/ sacos de 60 kg)	
Cerrado MG	535,00 ↑	Colatina-ES calidad mediana 418,00 ↑	
Mogiana	530,00 ↑		
Sur de Minas	530,00 ↑		
Arabicas Semi-lavados (R\$/ sacos de 60 kg)		BM&F (US\$/saco de 60kg de Arabica)	
Cerrado MG	605,00 ↑	Sep 2016	173,70 ↑
Sur de Minas	600,00 ↑	Dic 2016	178,00 ↑
		Mar 2017	183,70 ↑
		Real R\$ / Dólar US\$	
		29 Julio 2016	3,24 ↑

+ 14,1%

Fuente:

www.qualicafex.com.br

PINHAL: EL TERROIR DEL CAFÉ Y VINO

Recientemente reconocida como una Indicación Geográfica (IG) debido a su probada historia de producción de cafés de calidad, Pinhal es el único "terroir" oficialmente reconocido que también produce vinos de alta calidad en Brasil y quizá en el mundo.

La IG Pinhal corona un esfuerzo de 6 años para demostrar al Instituto Brasileiro de Propiedad Intelectual que la región alrededor de Espírito Santo do Pinhal califica como una "Indicación de Procedencia", una de de las únicas 5 en Brasil asociadas con la producción de café. La última parte de este período de 6 años coincidió con el lanzamiento de los vinos de alta calidad producidos en la municipalidad de Pinhal desde uvas cultivadas en algunos de los mismos "terroirs" donde los cafetos prosperan. Las tierras de café y de vino están literalmente lado a lado.

Si los cafés de Pinhal han sido conocidos por mucho tiempo y los cafés especiales de Pinhal más recientemente, viniendo de las mismas tierras altas donde los viñedos crecen, los galardonados vinos sólo han entrado en el mercado en 2014 con dos espléndidos Shyraz. La producción de vinos Guaspari ocurre en fincas tradicionales de café, cuyos edificios son literalmente usados en las operaciones agrícolas e industriales de los vinos, mientras que los campos de café y viñedos están próximos uno al otro.



Fuente: Bodega Guaspari

Las coincidencias no paran allí. La cosecha de café, que toma lugar desde Octubre/Noviembre a Febrero/Marzo en la faja tropical arriba y debajo del Ecuador, eventualmente se movió a Abril/Mayo a Julio/Agosto en tierras cafetaleras brasileñas más templadas, de meses húmedos a secos que favorecen el procesamiento pos-cosecha. Técnicas nuevas de podado movieron la temporada de cosecha de la uva de Pinhal de los meses húmedos del verano brasileño, como se hace en los viñedos del sur de Brasil, a los meses secos del invierno cuyo rango de temperatura, soleado y pocas lluvias son similares a las grandes regiones vinícolas del mundo.

El café llegó a la región de Pinhal a mediados del siglo diecinueve cuando los esclavos africanos estaban siendo reemplazados por inmigrantes italianos como fuerza laboral en las fincas, razón por la cual la población de Espírito Santo do Pinhal es predominantemente de origen italiano. Pinhal fue uno de los más grandes e influyentes centros cafetaleros en Brasil en las primeras tres décadas del siglo veinte. La mayoría de íconos arquitectónicos - iglesias, teatro, edificios públicos, monumentos – y mansiones cafetaleras preservadas, incluyendo la oficina de P&A, datan de este período. Subsecuentemente, Pinhal se convirtió en un "hub" de exportación de café – responsable en un momento por 15% de las exportaciones de Brasil – y eventualmente el mayor centro manufacturero de maquinaria de procesamiento de café en el mundo, con una participación de mercado que sigue aumentando. Hoy, Pinhal sigue siendo conocida en el negocio de café como una fuente de cafés de alta calidad y especiales, consustanciada con la denominación de origen recientemente obtenida.

El proyecto vinícola Guaspari comenzó en 2001 cuando condiciones muy favorables para la viticultura fueron identificadas en las tierras altas de Espírito Santo do Pinhal. Las diferentes porciones de los "terroirs" de los viñedos son cosechadas y elaboradas por separado. Los vinos Syrah se destacan por su suave adaptación a la región, como expresado en los matices del vino y avalado por los premios recientes. El Syrah Vista do Chá 2012 acaba de recibir la medalla de oro y el Syrah Vista da Serra 2012 la medalla de bronce en los prestigiosos Decanter World Wine Awards. Es una distinción única para un vino brasileño hecho en la región de Pinhal ser calificado entre los mejores del mundo.

El proyecto IG de Pinhal también es único en el sentido que fue 100% desarrollado dentro del origen mismo por compañías basadas en Pinhal: la consultoría P&A estuvo a cargo del proyecto, la agencia de publicidad GSB2 diseñó el logo y la exportadora de cafés especiales Qualicafex conjuntamente con la cooperativa local de productores de café Coopinhal desarrolló los parámetros de calidad.

El restaurant local Opção, que ofrece gastronomía internacional con un toque regional, tiene platos sasonados o saborizados con cafés de origen Pinhal de la Finca Santana, y sirve Guaspari y otros vinos regionales, además del café Exotic, marca 100% Arábica de la región de Pinhal. El restaurant Opção es el sitio preferido por los cafetaleros para cenar, así como para los visitantes que vienen a Espírito Santo do Pinhal en búsqueda de sus cafés y vinos.

TRILLADORAS PARA CAFÉS NATURALES, DESPULPADOS NATURALES Y HONEY

La tendencia de secar café con toda su pulpa (naturales) o sin la pulpa pero con algún o todo el mucílago (despulpado natural o honey) requiere máquinas – sifones mecánicos, despulpadores, desmucilagadores, secadoras y trilladoras – las cuales son diseñadas para procesar estos productos específicos a fin de obtener la mejor calidad posible de estos cafés. Ediciones anteriores de Coffidential han cubierto algunas, si no todas estas máquinas, pero es tiempo de que hablemos nuevamente del trillado.

Además de calentar el café y causar pérdidas en el peso, las trilladoras de fricción y las trilladoras-pulidoras usadas para cafés lavados no trillan café cereza seco – naturales – y se atascan cuando se trilla pergamino que se ha secado con el mucílago. Pinhalense ofrece una familia de trilladoras “en frío” especialmente desarrolladas para procesar estos productos sin pérdidas de peso y mínimo de daño físico.

Aparte de las ganancias en calidad, estas trilladoras Pinhalense pueden incrementar la renta (disminuir la merma) en hasta 2% reteniendo el nivel de humedad original del café entrante – sin calentar – y evitando pérdidas de materiales livianos. Estas trilladoras usualmente forman parte de una máquina integrada, combinada, que incluye pre-limpieza, despedregado, repaso de cereza o pergamino no trillado, pulido, separación por gravedad en un catador y separación por tamaño. El corazón de la máquina es la trilladora en frío equipada con una criba oscilante para separar el café no trillado a repasar. Los otros elementos son todos opcionales dependiendo de la versión seleccionada, la mayoría equipadas con despedregador.

La más vendida línea CON Pinhalense de unidades combinadas para cafés naturales, despulpados naturales y cafés honey viene con una pre-limpiadora (opcional), despedregadora de cama fluida, trilladora en frío con criba separadora oscilante, y catadores que separan por densidad dos tamaños de café simultáneamente. Disponible en cuatro tamaños, la línea CON ofrece capacidades de 600, 900, 1.200 y 1.800Kg de café verde por hora.

El modelo más pequeño C2DRC, con capacidad para 300Kg de café verde por hora, tiene una trilladora en frío con criba oscilante y separadora por tamaño para grandes, medianos y pequeños granos. En su versión C2DPRC, esta pequeña unidad de trillado y separación puede ser equipada con una trilladora-pulidora para café lavado.

La CON-8X, para 1.200kg de café verde por hora, puede ser ensamblada sobre la plataforma de un camión o tractor para crear la trilladora móvil combinada CONAM, que puede ir de una finca a otra para procesar café naturales, despulpados naturales y honey, y dejar la cascarilla de café para ser usada como fertilizante o combustible para las secadoras de café.

Todas las máquinas arriba descritas también son componentes clave para el procesamiento de microlotes.



CON-8X



C2DPRC



CONAM SOBRE LA PLATAFORMA DE UN TRACTOR



CONAM SOBRE LA PLATAFORMA DE UN CAMIÓN