

CONFIDENTIAL

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

- **PRODUCCIÓN DE VINO EN ÁREAS DE CAFÉ EN BRASIL (PG. 3)**

- **DESPEDREGADORAS PARA LOTES DE TODOS LOS TAMAÑOS DE CAFÉ CEREZA, PERGAMINO Y ORO (PG. 4)**

EMBRAPA Y BANCO DE DESARROLLO OFRECEN ENTRENAMIENTO EN AGRICULTURA REGENERATIVA

Entrenamiento gratis en línea en agricultura regenerativa en cultivo de café ya está disponible para productores y proveedores de asistencia técnica. La iniciativa es parte de un programa llamado LabAgroMinas el cual comenzó en 2022 a través de una asociación entre el Banco de Desarrollo de Minas Gerais (BDMG por sus iniciales en portugués) y la Corporación Brasileña de Investigación Agrícola (Embrapa Cerrados). Su enfoque es promocionar la agricultura regenerativa y contribuir a la competitividad del agronegocio en el estado. Especialistas del Programa Brasil de la Plataforma Global del Café (GCP) están entre los instructores del curso que incluye siete módulos y clases acerca de insumos biológicos, manejo biológico para controlar plagas y enfermedades, y remineralizantes del suelo, así como días de campo en tres regiones del estado.

Fuentes: Correio Sudoeste y P&A

CECAFÉ LANZA UN “LANDING PAGE” ACERCA DE EUDR

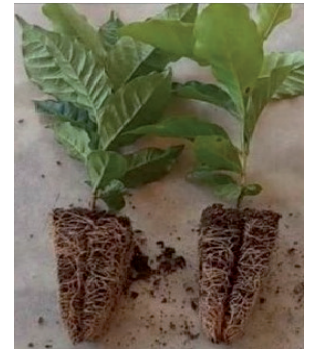
La Asociación Brasileña de Exportadores de Café (Cecafé) ha lanzado una página web específica para hacer más fácil el entender la Regulación de Deforestación de la Unión Europea (EUDR) y su impacto en la producción y comercialización brasileña de café. La página incluye preguntas y repuestas dirigidas a los productores, exportadores e importadores. A través de su plataforma Smart ESG es posible verificar y monitorear la información socioambiental de las fincas.

Fuente: Cecafé

SUSTRATO “CAIPIRA” PARA PLÁNTULAS DE CAFÉ EN BANDEJAS

Es posible producir plántulas de café en bandejas usando un sustrato hecho de materiales encontrados en finca. Este tipo de sustrato es conocido como “caipira” y puede ser usado para sustituir el sustrato comercial. Su composición fue ensayada usando 45% de estiércol de ganado, 45% de cascarilla descompuesta de café (color negro) y 10% de suelo arenoso. Fertilizante Osmocote 15-9-12 de liberación lenta también fue agregado en una proporción de 1.3 kg por metro cúbico de sustrato. Los resultados mostraron buen desarrollo de las plantas, con 6 pares de hojas, y el sistema de raíces fue el mismo a el de los plantados con sustrato comercial.

Fuente: CaféPoint



CAIPIRA COMMERCIAL

FUNCAFÉ LIBERARÁ CASI R\$ 7 BILLONES PARA APOYAR COSECHA 2024/25

El Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAPA) ha otorgado más de US\$ 1,1 billones del Fondo Brasileño del Café (Funcafé) a instituciones financieras para financiar la cosecha 2024/25: US\$ 300 millones para el cultivo, US\$ 400 millones para ventas de café, US\$ 283 millones para financiamiento de comercio, US\$ 177 millones para capital de trabajo para cooperativas, tostadores y fabricantes de soluble, y US\$ 5.3 millones para recuperación de plantaciones de café dañadas.

Fuente: DATAGRO

SE MULTIPLICAN POR 8 LAS EXPORTACIONES DE CAFÉ DE ESPÍRITO SANTO A EUROPA

El volumen de café exportado desde el estado de Espírito Santo a la Unión Europea se ha multiplicado por ocho en un año, pasando de 316,6 mil a 2,3 millones de sacos. Las exportaciones alcanzaron un récord histórico de 7 meses con una creciente demanda europea de los 10 principales importadores europeos de cafés de Espírito Santo.

Fuente: Notícias Agrícolas

SISTEMA DIGITAL PARA ESTIMAR COSECHAS DE CAFÉ EN REGIÓN DE MATAS DE MINAS

Un sistema digital para predecir la producción de café estará disponible en breve para los productores de café de la región de Matas de Minas. El proyecto está siendo conducido por el Instituto de Investigación Agrícola y de Ganadería de Minas Gerais (Epamig) en asociación con la Federación Agrícola y de Ganadería del Estado de Minas Gerais (Faemg) y el Servicio Nacional de Aprendizaje Rural (Senar). Una de las fases del proyecto fue la instalación de 16 estaciones meteorológicas para obtener información climática como temperatura, humedad del aire, velocidad del viento y radiación solar entre otras informaciones.



Fuente: Revista Cafeicultura

CAFÉ, CACAO Y AÇAÍ EN PROYECTO AL-INVEST VERDE

La Oficina para la Propiedad Intelectual de la Unión Europea (EUIPO), la cual implementa el Proyecto AL-INVEST VERDE IPR, ha seleccionado grupos de productores de Argentina, Brasil y Paraguay para recibir orientación especializada sobre Indicaciones Geográficas (IGs). En Brasil, el programa fue conducido por el Servicio Brasileño de Apoyo a las Micro y Pequeñas Empresas (Sebrae) y el Instituto Nacional de la Propiedad Industrial (INPI). El uso inteligente de las IGs permitirá a los productores enfocarse en la calidad, origen y autenticidad de sus productos para poder tener acceso a los mercados internacionales. Los productos brasileiros seleccionados son cacao del estado de Rondônia, café de la región volcánica de Poços de Caldas en el estado de Minas Gerais, y Açaí de Codajás en el estado Amazonas.

Fuente: ASN

PROMULGADA LEY PARA PROMOCIONAR PRODUCCIÓN DE CAFÉ DE ALTA CALIDAD EN EL ESTADO DE ACRE

El gobierno del estado de Acre, en la región Amazónica, ha promulgado una ley para promocionar la producción de café de mayor calidad. Sus lineamientos son sostenibilidad ambiental, social y económica; desarrollo tecnológico del cultivo del café, aprovechando la diversidad cultural, ambiental, suelos y clima; y colaboración entre gobiernos federal, estatal y municipal y el sector privado para estimular las economías locales y reducir las desigualdades regionales. El gobierno del estado suministrará créditos a los productores, en especial a los pequeños y medianos productores, para producir y comercializar sus cafés de alta calidad.

Fuente: Revista Cafeicultura

PUBLICADO ESTUDIO SOBRE MÉTODOS DE MEJORAMIENTO GENÉTICO PARA CAFÉ ARÁBICA

La Corporación Brasileira de Investigación Agrícola (Embrapa Café) ha publicado el estudio “Métodos Óptimos de Selección Genética para Mejorar el Café Arábica”. Esta investigación presenta los principales factores de éxito de un programa de mejoramiento y la teoría detrás y hace recomendaciones prácticas con respecto a estos factores en el cultivo de café Arábica. Una estrategia de mejoramiento de hibridación seguida por selección y propagación vegetativa comercial debería ser usada rutinariamente para ganar máxima productividad y garantizar la perpetuación de plantas resistentes a plagas y enfermedades. Esta metodología de selección genética de café Arábica, que simultáneamente utiliza información de propagación vegetativa y seminal, es innovadora y eficiente.

Fuente: Embrapa

Precios Brasileños: ¡Arabica y Robusta en la misma posición!

Principales Regiones Productoras / Puerta de Finca

30 de agosto, 2024

Arabicas Naturales (R\$/sacos de 60 kg)		Conilon / Robusta (R\$/sacos de 60 kg)	
Cerrado MG	1.425,00 ↓	Colatina-ES calidad mediana	1.490,00 ↑
Mogiana	1.420,00 ↓		
Sur de Minas	1.420,00 ↓		
Arabicas Despulpados Naturales (R\$/sacos de 60 kg)		B3 (US\$/sacos de 60kg)	
Cerrado MG	1.505,00 ↓	Sep 2024	295,60 ↑
Sur de Minas	1.500,00 ↓	Dic 2024	295,35 ↑
		Mar 2025	295,50 ↑
		Real R\$ / Dólar US\$	
		30 ago, 2024	5,57 ↓

+ 6%

Fuente: www.qualicafex.com.br

PRODUCCIÓN DE VINO EN ÁREAS DE CAFÉ EN BRASIL

Inspirado por los acontecimientos en mi pueblo de Pinhal y en el libro *Wine and Coffee*, escrito por mi amigo Morten Scholer, he propuesto celebrar una reunión híbrida – presencial y en línea – con un nombre similar en la SRB, Sociedad Rural Brasileira, la asociación de agronegocios centenaria y más antigua de Brasil. Inicié esta reunión del Departamento de Café de la SRB, lo cual coordiné con Marcelo Vieira, fundador de la BSCA - Asociación Brasileira de Cafés Especiales, citando a Morten y diciendo que aunque el café y el vino son producidos en la misma región en varios países, por ejemplo, Brasil, Etiopía, India y China, y agregué Kenya, Brasil es el único país donde los dos productos son producidos en la misma finca, uno junto al otro y, agregué nuevamente, que Pinhal ha sido una de las áreas pioneras en hacerlo.

El primer expositor fue el enólogo Chileno Cristian Sepúlveda, quien trabajó en el nordeste brasileño primero, luego con la importante bodega Guaspari en Pinhal, y hoy es socio de la bodega Terra Nossa, en el mismo pueblo. Cristian explicó cómo el sistema innovador de doble poda permite que las uvas sean producidas en los meses del invierno seco en vez de durante los meses lluviosos del verano cuando las uvas han sido tradicionalmente recogidas al sur de Brasil. Esto resultó en la producción de vinos de alta calidad, ganadores de premios, en un proceso el cual, como enfatizado por Cristian, ha ido desde las Montañas de Mantiqueira, donde Pinhal está localizado y se cultiva café en las regiones de Mogiana y Sur de Minas, a áreas de Brasil tan diversas como Espírito Santo y Bahia, las cuales también producen café.

Hacienda Santana: Café... y Vino - Región de Pinhal



Video 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
Vitivinicultura em área cafeeira: "pool" de investidores e agro turismo

27 de agosto - 10 h
(evento híbrido)

vinho e café

INFORMAÇÕES:
(11) 97737-1537

El segundo orador fue Eduardo Sampaio, un muy reconocido agrónomo que también cultiva uvas para producir vino y lidera la Asociación de Vinicultores de Serra dos Encontros – AVVINE. Esta asociación de productores de vinos aspira a crear una Indicación Geográfica (IG) cubriendo las municipalidades de Espírito Santo do Pinhal y Santo Antônio do Jardim, en el estado de São Paulo, y Jacutinga y Albertina, en el estado de Minas Gerais. Eduardo explicó como el terroir y región en Pinhal favorecen la producción de cafés y vinos de alta calidad los cuales califican el área para una GI de vino. La Região do Pinhal ya es una GI de café y ahora aplica para convertirse en una Denominación de Origen (DO).

Fabiano Borré, el tercer expositor, nos transportó a las tierras altas del estado de Bahia, donde es un socio en la Fazenda Progreso, gran productor de café. El explicó cómo y por qué decidieron plantar uvas y construir una bodega y centro de visitantes para los vinos UVVA, que producen. Fabiano describió cómo el vino atrae a los turistas

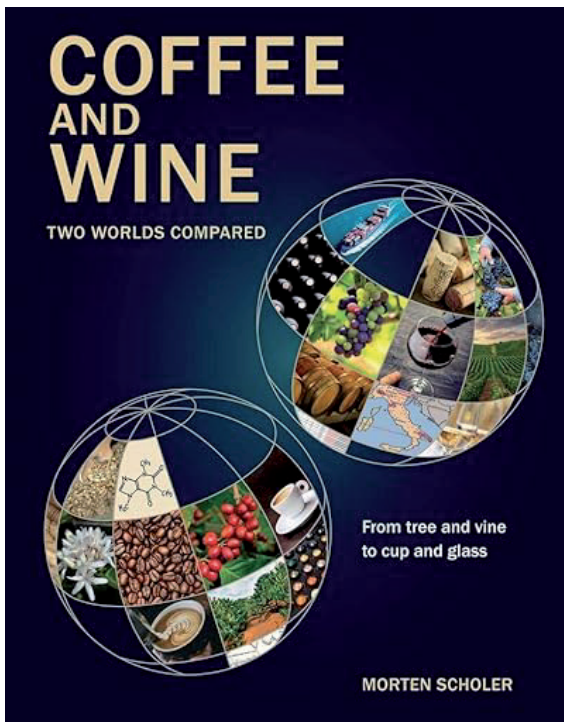
que de otra forma no visitarían su finca donde también se les introduce a cafés de alta calidad. Este es un ejemplo típico de las sinergias de producir café y vino.

Antonio Nogueira, el cuarto exponente, es un catador de vinos y presidente del consejo de una compañía que congregó inversionistas para comprar una finca de café y convertirla en productora de vino y destino turístico. Nos explicó cómo las tierras de café a varias altitudes en el área de Pinhal hoy están produciendo varios tipos de vinos bajo la marca Amana. Agregó que la proximidad a São Paulo y Campinas los está ayudando a atraer turistas.

Tiago Pimentel, director de la bodega Rio Manso, cerró el programa explicando cómo un programa de gobernación ha sido creado para promocionar los vinos que vienen de más de 30 proyectos, los cafés que han sido tradicionalmente producidos, y también el turismo en el pueblo y región histórica de Espírito Santo do Pinhal. Como resultado, dos eventos de Turisagro – feria comercial y presentaciones – y un Festival de Invierno han sido promocionados. Tiago comentó que el segundo trajo consigo más de 72 bodegas, ofreció clases dictadas por expertos internacionales y nacionales y tuvo sesiones de cata de vinos en un evento que atrajo miles de personas y probablemente se convertirá en un hito para el vino, el café, y la gastronomía en la región de Pinhal.

Lo que he estado aprendiendo en Pinhal y otras regiones que están produciendo vino en tierras de café sirve como testimonio a lo que mi amigo y autor Morten Scholer usualmente comenta en sus presentaciones de café y vino, como citado abajo.

El café tiene una larga cadena de valor con mucha gente involucrada en varios países. El producto cambia de manos y propietarios muchas veces desde el árbol a la taza. El vino es producido, cosechado, procesado, almacenado/madurado, empacado y vendido en un solo lugar y a menudo consumido en las cercanías. Particularidad ésta, única para cualquier producto.



El café se puede arruinar de muchas formas en la larga ruta, pero la calidad no puede ser mejorada (con pocas excepciones). La calidad del vino puede ser mejorada con más de una docena de métodos, algunos de ellos impresionantes.

Las compañías más importantes en café son grandes y representan más del 20% del suministro. En vino la compañía más grande maneja menos del 3 por ciento.

El café ha podido establecer estándares de sostenibilidad y certificaciones que son iguales globalmente. Organic, Fairtrade, 4C, Rainforest son iguales para todos los países: ¡impresionante! En vino cada país tiene sus propios estándares y condiciones para etiquetas, algunas veces hasta varias. Confuso. Aquí es donde el vino pudiera aprender algo del café...

¡El café y el vino pueden aprender uno del otro mutuamente, pero pareciera que el primero tiene más que aprender del segundo que al contrario!

DESPEDREGADORAS PARA LOTES DE TODOS LOS TAMAÑOS DE CAFÉ CEREZA, PERGAMINO Y ORO

La necesidad de que el café llegue libre de impurezas a las plantas de tostado es muy importante por varias razones obvias. Las máquinas prelimpiadoras y despedregadoras que eliminan polvo, piedras y otras impurezas del café, no sólo limpian el producto y mejoran la calidad del producto final, sino que también protegen otras máquinas en la línea de procesamiento contra posibles daños causados por las piedras y otros materiales no deseables.

Las prelimpiadoras y las despedregadoras deberían ser idealmente ubicadas en los beneficios en los países de origen, luego del secado e inmediatamente antes de las etapas del beneficio seco (trillado, pulido, clasificación, etcétera). De esa manera el café será procesado sin daños a las máquinas y vendido libre de impurezas. Alternativamente, si fuese necesario, el equipo puede ser usado por los procesadores o los tostadores en los países importadores para limpiar lotes de café que no fueron limpiados adecuadamente en origen.

Ya que las prelimpiadoras no pueden eliminar piedras del mismo tamaño que el café, siempre es necesario contar con despedregadoras luego de la etapa de limpieza.



CPFBNR

Las despedregadoras Pinhalense de lecho fluido CPFBNR, de alta precisión, bajo consumo energético y bajo nivel de ruido, eliminan eficientemente las piedras de diferentes tamaños además de otras impurezas presentes en el café ya sea en cereza seca, pergamino seco o almendra/oro.

Las despedregadoras Pinhalense tienen un tablero vibrador inclinado, con ventiladores instalados debajo de su criba, para crear una corriente ascendente de aire que hace con que el café flote. A medida que el café es alimentado a la máquina y el tablero inclinado lo dirige hacia abajo, la corriente de aire hace que los granos de café floten, mientras que las piedras más pesadas permanecen en contacto con la criba corrugada que las obliga a moverse hacia arriba para ser descargadas en la parte posterior de la máquina. El café "flotante", libre de

piedras, fluye por gravedad al frente de la máquina.

Las despedregadoras Pinhalense CPFBNR para café cereza, pergamino y almendra/oro pueden procesar de 3 a 18 toneladas de café por hora dependiendo del tipo de producto a ser procesado y del tamaño de la máquina. Estas despedregadoras pueden ser equipadas con un sistema opcional de succión de polvo ("campana") en la versión CPFBNR-A.

Tuercas, tornillos, clavos y otros objetos metálicos pueden ser removidos antes, durante o luego de la prelimpieza y despedregado usando magnetos. Estos equipos fabricados por Pinhalense pueden ser instalados en el punto de alimentación o en las salidas de las máquinas PRELI y CPFBNR.

Las despedregadoras Pinhalense para uso en finca y en beneficios secos de pequeña capacidad son componentes integrados de las líneas COMPACTA Y CON de unidades combinadas de trilla.

Productores, procesadores y exportadores de todos los tamaños pueden confiar en las despedregadoras Pinhalense para la entrega de micro lotes, medianos y grandes lotes de café libre de piedras a los compradores y tostadores en todo el mundo.



CPFBNR



CPFBNR-A