

CONFIDENTIAL

Números 1 - 28 de Confidential pueden ser leídos en www.peamarketing.com.br

FLORACIÓN DEL CAFÉ EN BRASIL ES LA PEOR EN 26 AÑOS

Los productores de café en Brasil han estado sufriendo la peor época de floración en más de dos décadas. El patrón usual de 2 a 3 ciclos de floración ha sido reemplazado por floraciones múltiples y dispares debido a la lluvia continua, muy por arriba del promedio en los últimos tres meses. Esto representa una amenaza importante a la calidad de la cosecha 2010, debido a la práctica brasilera de cosecha de café en un ciclo único. Las plantas de café usualmente florecen en septiembre y octubre, después de un período de "stress" que no ha ocurrido este año en la mayoría de las áreas cafetaleras de Brasil. Los expertos dicen que esta ha sido la peor época de floración desde 1983.

Fuentes: Brasil Económico y P&A

LAS LLUVIAS REDUCEN EL SUMINISTRO DE CAFÉS ESPECIALES

Las lluvias que caen sobre Sur de Minas, Mogiana y Norte de Paraná, limitaron la producción de cafés especiales en Brasil este año. Las lluvias no reducen los rendimientos, pero sí afectan los volúmenes de cafés especiales. La región de Mogiana, la cual produce un promedio de aproximadamente 1 millón de sacos de cafés especiales por año, puede haber perdido 30% de sus cafés especiales. Los cafés de Ipanema, uno de los mayores productores de cafés especiales en el mundo, situada en Sur de Minas Gerais, también sufrieron los efectos del clima y se ha declarado 2009 como una de las peores cosechas en términos de calidad en años recientes.

Fuentes: Valor Económico, CaféPoint y P&A

LA ORUGA DEL CAFÉ ATACA EN SUR DE MINAS GERAIS

La oruga del café verde (*Eacles Imperialis Magnífica*) está causando grandes problemas en áreas cafetaleras de Sur de Minas Gerais. Las orugas se alimentan de las hojas de las plantas del café y atacan la cosecha durante 30 a 37 días luego de que salen de los huevos. Cada larva de polilla puede comerse 5 hojas en sólo unas pocas horas. Generalmente, la oruga del café verde no se considera una peste importante, pero los daños económicos pueden suceder debido a los desbalances biológicos causados por el exceso de químicos y condiciones climáticas, en especial las altas temperaturas. Los productores brasileros de café fueron advertidos para que estuvieran alerta sobre los niveles de infestación de la oruga para evadir daños mayores.

Fuentes: Globo Rural y NewsCafeicultura



CAFÉS ESPECIALES ORGÁNICOS CULTIVADOS EN PERNAMBUCO



Taquaritinga do Norte es un pueblo pequeño situado en el estado de Pernambuco, en una zona cafetalera no tradicional en el Noreste de Brasil. Situada a 900mts. (3.000') sobre el nivel del mar y con temperaturas que pueden llegar hasta 43°C (110°F), la región ha estado cultivando café orgánico de alta calidad durante los pasados 5 años. Poco común para Brasil, las plantaciones están bajo sombra con árboles frutales y otras plantas que ayudan a proteger a los árboles de café del inclemente sol durante los meses más calientes. El café cultivado en Taquaritinga del Norte es Arábica de la variedad típica y puede alcanzar 3m. (10') de altura. Estos son parte del primer lote de café traído al país en 1727. Constituyen unas 2.000 ha (5.000 acres) de café bajo sombra en el área, cultivado por 450 productores.

Fuente: Globo Rural

BIOFÁBRICA AÍSLA HONGO QUE AYUDA A PROTEGER LA CALIDAD DEL CAFÉ

Una bio-fábrica capaz de aislar microorganismos útiles para la agricultura fue desarrollada por instituciones que investigan el café y son miembros del Consorcio Brasileiro de Investigación del Café. Habiendo trabajado en innumerables estudios para identificar y controlar hongos que puedan causar daño a la calidad del café, los investigadores encontraron uno que está asociado con la buena calidad de la taza. El "hongo beneficioso" puede ser utilizado como un bio-protector, que controla otros microorganismos dañinos al café. Otros objetivos de la bio-fábrica, situada en la Universidad Federal de Lavras (UFLA), son seleccionar agentes biológicos capaces de remover metales del suelo, para fluidificar los fosfatos, para producir enzimas y también para purificar el agua usada en la agricultura.

Fuentes: Embrapa Café y UFLA

ENCAFÉ 2009 – ASPECTOS SOBRESALIENTES

La edición 2009 de Encafé, la conferencia anual de la industria brasilera tostadora de café, auspiciada por ABIC en Bahia, reunió alrededor de 500 participantes entre ellos tostadores de café, exportadores, productores, fabricantes de maquinaria y representantes de gobierno. El tema central de este año fue "El Crecimiento del Mercado del Café de Alta Calidad", extensamente abordado en los foros y mesas redondas en el curso de 4 días. Siguen abajo, algunos aspectos sobresalientes.

El consumo brasilero de café mantiene tendencia ascendente

El consumo brasilero de café llegará a 18,5 millones de sacos para finales de 2009, un crecimiento de 8% sobre el resultado del año pasado, a pesar de la crisis mundial. El mercado doméstico de café continúa su expansión, tanto en el segmento tradicional como en el de alta calidad. El reto actual para el sector consiste en encontrar formas para desarrollar aun más la calidad de y la demanda para cafés "superiores".

La concentración de las ventas al detal causa daño a los tostadores

Incrementar la calidad de los productos de café requiere no sólo de mejoras en los procesos industriales, sino también en el compromiso de los productores y la disposición de los consumidores a pagar. La pregunta hecha durante Encafé es si los consumidores están verdaderamente dispuestos a pagar más por un mejor café. El escenario no luce bueno para

los tostadores. Desde 1994, la inflación ha sido de 211% mientras que el precio de café tostado y molido incrementó sólo 50% en los supermercados. Los tostadores también enfrentan fuerte competencia del sector y alta concentración en las ventas al detal, lo cual fuerza a la industria a bajar los precios. La situación también es difícil del lado de la producción, con precios estables de café que no han igualado el incremento de los costos por más de 4 años.

ABIC lanza Guía de Calidad de Cafés Brasileños

La Asociación Brasileira de Tostadores de Café (ABIC) lanzó su "Guía ABIC de Calidad de Cafés de Brasil", un libro de 100 páginas presentando los distintos cafés de las principales zonas productoras del país y micro regiones. La guía no solo describe las características físicas y clasificación de los granos sino también la calidad íntegra en pruebas de taza, con un perfil sensorial completo además de información complementaria en relación a los métodos de procesamiento y secado y las condiciones geográficas y las condiciones climáticas de cada área productora. La Guía de Calidad, que estuvo basada en un estudio extensivo de la cosecha de 2009 llevado a cabo por un equipo de catadores y clasificadores profesionales, será una referencia para los compradores nacionales e internacionales buscando cafés de calidad. La versión de la Guía en Idioma Inglés estará disponible en 2010.

Fuentes: Agência Safras and P&A

INTERNACIONALIZACIÓN DE AGUARDIENTE DE CAFÉ PARA HACER "CAIPIRINHA"

Octton Group, una compañía brasilera innovó y creó un nuevo tipo del licor "cachaça" (aguardiente blanco), típico brasilero y usado para hacer "caipirinha". Esta bebida alcohólica de alta calidad, llamada Spirit Café y hecha con granos de café seleccionados, ha estado disponible en el mercado doméstico por más de 2 años. La compañía, que ahora planifica llegar a los mercados internacionales, está buscando socios que quieran ofrecer "cachaça" con sabor a café. Los interesados pueden contactar el antiguo Director de Pinhalense y socio de Octton, Sr. Lorenzo del Guerra, por: contacto@octton.com.br.

Fuente: P&A



Imagen del Mes

EXCESO DE LLUVIAS EN BRASIL: FLORACIÓN DESIGUAL Y OTROS EFECTOS EN EL CAFÉ



Flores y frutos



Enfermedades por hongos se beneficiaron del exceso de humedad



Fotos de Erásio de Grácia Júnior, Capetinga, Minas Gerais, Brasil. Fuente: Cafépoint.

CAFÉ, UVAS Y ACEITUNAS...¿O ESPRESSO, VINO Y ACEITE DE OLIVA?

Un experimento único se está llevando a cabo en la municipalidad de Espírito Santo do Pinhal, en donde P&A y Pinhalense están situadas, en el corazón de la región cafetalera de Mogiana: uvas vitivinícolas y aceitunas están siendo producidas exitosamente próximas al café. Tan sorprendente como pueda lucir esta "mezcla de productos", los resultados son aún más sorprendentes: cafés galardonados, vinos de alta calidad (con valor estimado de US\$ 200 por botella) y finos aceites de oliva. Toda una delicia gastronómica: aceitunas de finca como entremés, vinos de finca para cena y una magnífica taza de café de finca para coronar la experiencia...y todo de la misma finca. ¡El sueño de un agricultor!

Pinhal tiene una larga tradición de producir cafés de alta calidad y cafés gourmet, pero uvas y aceitunas son una novedad para esta área geográfica. La aventura del vino tuvo sus orígenes en la vecina estación de investigación de Minas Gerais cuyas variedades de uvas fueron traídas a la finca de café en Pinhal. Luego entraron los expertos entrenados en Bordeaux quienes concluyeron que las tierras altas de Pinhal, con una diferencia de veinte grados centígrados entre las temperaturas mínimas y máximas diarias y bajas lluvias en el invierno, son ideales para producir uvas vitivinícolas. Por supuesto estas también son las condiciones para cultivar excelente café Arábica. Investigaciones y evaluaciones adicionales mostraron que dos cosechas de uvas por año son posibles: enero y junio, con altas calidades obtenidas en el seco mes de junio. La calidad de la "cosecha seca" se beneficia de técnicas de poda las cuales están siendo probadas y desarrolladas para adaptarse a las condiciones prevalentes en las tierras altas de café.

Las analogías entre vino y café no son nuevas. El movimiento de cafés especiales prestó mucho del vino, desde la catación al mercadeo y desarrollo de mercados. La reciente Conferencia de los Tostadores Brasileños (Encafé) tuvo un muy interesante curso corto sobre la catación comparativa del café y el vino. Los cafés naturales y los vinos tintos, que son hechos de cerezas y uvas que retienen su piel en el proceso, tienen más cuerpo, mientras que los cafés lavados y los vinos blancos, cuyas cerezas y uvas pierden su piel en el proceso, son más ácidos. ¿Es esto sólo una coincidencia, o algo que se debería investigar científicamente?

Aunque las analogías café-vino no terminan ahí, lo que es verdaderamente novedoso es la producción de café de alta calidad y uvas vitivinícolas una al lado de la otra. ¿Existen otras áreas en el mundo donde esto pueda suceder? A lo mejor en Etiopía, México o en alguna otra parte. Quizá está realmente sucediendo y no lo sabemos. Invitamos a nuestros lectores a reportarnos si ellos conocen de otros casos que desautoricen la premisa de que nuestra tierra de Pinhal es un caso único de cafés de alta calidad y vino producidos en la misma finca.

Luego de leer unas cuantas etiquetas de vino con mención a sabores de café en el preciado líquido adentro pero sin haber oído de cafés con sabor a vino (que no sea con sabor a vinagre), esperemos a forma de broma, que la proximidad de uvas vitivinícolas y arbustos de cafés produzcan buenos vinos con sabor a café.



Precios Brasileños

30 de Noviembre, 2009

Principales Regiones Productoras / Puerta de Finca

Arábicas Naturales (R\$/ sacos de 60 kg)	
Cerrado-MG calidad promedio buena T.6	265,00
Mogiana-SP calidad promedio buena T.6	247,00
Sur de Minas calidad promedio buena T.6	257,00
Arábicas Semi-lavados (R\$/ sacos de 60 kg)	
Cerrado-MG	300,00
Sur de Minas	290,00

Conilon/ Robusta (R\$/ sacos de 60 kg)	
S. Gabriel da Palha-ES calidad promedio buena	183,00

BM&F (US\$/ 60 kg)	
Dic 2009	171,60
Mar 2010	171,60
May 2010	174,40

Real R\$/ Dolar US\$	
30 de Noviembre	1,75

SECADORA ROTATIVA DE CACAO

¿Mantendrán su crecimiento los precios de cacao luego de haberse incrementado hasta 40% en los últimos 12 meses? De acuerdo a los estimados de la Organización Internacional del Cacao (ICCO) existen fuertes señales que el actual suministro no es suficiente para cubrir la demanda del corto y mediano plazo. Se espera mayor incremento en los precios del cacao.

El consumo del cacao se ha beneficiado de las preocupaciones de los consumidores acerca de la salud y la nutrición y su asociación con la ingesta de chocolate. Creciente evidencia científica y comprensión del consumidor sobre los beneficios positivos del cacao sirven de soporte al incremento en la demanda para chocolate y esto avalaría el estimado de la ICCO.

No ajeno a este posible escenario, Pinhalense ha venido poniendo empeño para ofrecer a los productores y exportadores de cacao una línea de equipos de última generación que mejoran los márgenes del proceso y retienen las características del producto al ser medidas en términos de su calidad sensorial y estándares de seguridad en los alimentos. Las máquinas Pinhalense para cacao son usadas desde la finca a la planta procesadora, desde desgranadoras de mazorcas hasta seleccionadores por tamaño y separadores por densidad e incluyendo los muy exitosos secadores rotativos de cacao. Los secadores Pinhalense hacen una contribución considerable a la eficiencia en la cadena de procesamiento del cacao debido a su impacto sobre la calidad y su habilidad de desempeñarse en todo tipo de condición climática.

La demanda actual de secadores rotativos Pinhalense para cacao es muy robusta, especialmente de parte de los procesadores de cacao premium que suplen a los mercados internacionales con chocolates gourmet y "super dark". Los cacao especiales tienen mayor valor agregado si son procesados de mejor manera. Los secadores rotativos Pinhalense ofrecen un secado uniforme con preservación íntegra de la calidad independientemente de condiciones climáticas adversas. Adicionalmente, el secado mecánico en los tambores de los secadores rotativos Pinhalense mejora la apariencia del producto y, muy importantemente, no inflige daños físicos al grano.

Muchas de las características de los secadores rotativos de cacao Pinhalense son similares a los super famosos secadores rotativos para café de Pinhalense, de los cuales se han vendido más de 20,000 unidades: (a) intercambiadores de calor de alta eficiencia que operan con varios tipos de combustibles, incluyendo las partes de la mazorca del cacao que se descartan luego de que los granos de cacao han sido removidos, (b) perfecta distribución del aire caliente y la temperatura a lo largo del tambor, (c) secado uniforme bajo condiciones controladas, y (d) diferentes tamaños y capacidades para cumplir con las necesidades de los procesadores. Algunas características son exclusivas de los secadores de cacao Pinhalense: (e) paredes externas e internas galvanizadas o en acero inoxidable y (f) dispositivos para asegurar el lento movimiento y para eliminar el daño físico a los granos.

Resumiendo, un secador rotativo de cacao Pinhalense constituye hoy por hoy un instrumento clave para el proceso de cacao de alta calidad ofreciendo un máximo de beneficios. Mejor cacao, mejores precios, mayores ganancias para los productores y productos superiores de chocolate para los consumidores.

Para mayor información contáctenos:
P&A Marketing International
E-mail: peamarketing@peamarketing.com.br
Teléfono: +55-19-3651-3233
Fax: +55-19-3651-2887
Praça Rio Branco, 13 - Caixa Postal 83

