

# CONFIDENTIAL

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

- EL RENACIMIENTO DE LOS CAFÉS NATURALES (pg. 3)
- PROCESANDO CAFÉS NATURALES (pg. 4)

## ASOMBROSOS RESULTADOS EN PRIMERA COMPETENCIA DE CAFÉS NATURALES DE LA TAZA DE EXCELENCIA

La Asociación Brasileira de Cafés Especiales (BSCA) recientemente ha organizado la primera Competencia "Cosecha Tardía de Naturales" (Natural Late Harvest) de la Taza de Excelencia, un concurso de calidad sólo para cafés naturales. La ronda final de catación se celebró en Varginha, Minas Gerais, el 27 de Enero, con 2 jueces brasileros y 18 jueces internacionales de USA, Japón, Italia y Australia, entre otros. Los cuatro cafés más valorados obtuvieron más de 90 puntos, de acuerdo con la escala de SCAA. Los próximos 15 mejores lotes, todos obtuvieron más de 85 puntos.

Fuente: BSCA



## MÁS DE MEDIO MILLÓN DE DÓLARES EN VENTAS EN TAZA DE EXCELENCIA DE BRASIL

La subasta "on-line" de la Taza de Excelencia celebrada el 18 de Enero generó ventas mayores a US\$500.000. La puntaje más alta fue de US\$3.055,58, pagada por un consorcio de compañías para cada uno de los 22 sacos de la Finca Rainha, de São Sebastião da Gramma, estado de São Paulo, vendidos por un total de US\$67.222. Los resultados completos de la subasta pueden ser visitados en la página de la BSCA [www.bsca.com.br](http://www.bsca.com.br).

Fuente: BSCA

## EMBRAPA CONDUCE EXPERIMENTO DE CAFÉ PARA SIMULAR AÑO 2100

Embrapa está simulando condiciones ambientales futuras en una plantación de café en Jaguariúna, São Paulo, para identificar posibles retos para el cultivo en las próximas décadas. El estudio involucra la aplicación de más altas (que las actuales) concentraciones de dióxido de carbono al aire sobre áreas específicas de la plantación para observar los probables patrones de desarrollo de los árboles, fertilidad del suelo, ocurrencia de plagas y enfermedades, entre otros factores, todos bajo condiciones atmosféricas controladas esperadas para el año 2100. Es importante predecir los futuros escenarios para el café ya que el desarrollo de las nuevas variedades toma un promedio de 10 a 15 años. Un estudio similar está siendo conducido en los Estados Unidos para soya. El proyecto brasileros es el primero de su tipo en ser desarrollado en una región tropical.

Fuentes: ABIC y Agricultura Rural

## CERTIFICA MINAS CRECE RÁPIDAMENTE

El estado de Minas Gerais tiene su propia iniciativa de certificación llamada "Certifica Minas Café". El número de fincas certificadas por el programa se incrementó a 1.431 propiedades en 2011, un incremento de 19% en comparación con 2010. El programa hace uso de agencias existentes del estado, como su servicio de extensión EMATER-MG, lo cual coordina el programa, así como el Instituto de Agricultura y Ganadería (IMA) que lleva a cabo la auditoría previa. La certificación da fe de que la producción cumple con las normas de buenas prácticas agrícolas y de calidad.

Fuente: Agência Minas



## PRODUCCIÓN EN BRASIL ES INSUFICIENTE PARA SATISFACER DEMANDA

El primer estimado de CONAB de la cosecha de 2012 indica que Brasil puede producir entre 48,97 y 52,27 millones de sacos, un posible nuevo record. La producción de Arábica se estima entre 36,41 y 39,02 millones de sacos. Y la de Robusta entre 12,56 y 13,25 millones de sacos. De acuerdo a comercializadores locales, para satisfacer la actual demanda local y las exportaciones, sin contar la reposición de los stocks y el crecimiento anual en el consumo mundial de café, Brasil necesitaría 54 millones de sacos. Brasil exportó 33,46 millones de sacos el año pasado de acuerdo a la Asociación de Exportadores de Café (CeCafé).

Fuentes: Conab y Agnocafé

## COOXUPE ES EL MAYOR EXPORTADOR BRASILEÑO EN 2011

Cooxupé se posicionó en primer lugar entre los exportadores de café verde en 2011, con 2.456.736 sacos de Arábica despachados, una marca histórica para el sector. Cooxupé embarcó 32% más café en comparación con 2010. Las exportaciones de café alcanzaron un total de US\$ 8,7 billones en Brasil en 2011, de acuerdo a CeCafé.

Fuente: CeCafé

## CONSUMO BRASILEÑO DE CAFÉ CERCANO A 20 MILLONES DE SACOS

El consumo de café en Brasil creció en 3% en 2011 y alcanzó 19,7 millones de sacos. El crecimiento fue menor al de 4 o 5% esperado por ABIC, la Asociación de Tostadores de Café. Estudios recientes conducidos por Kantar Worldpanel indican que aunque la penetración del café en los hogares brasileños continúa alta (95%), otras categorías de productos también han crecido, como los jugos listos para beber (penetración de 24%) y bebidas a base de soya (29%). ABIC estima un 3,5% de crecimiento para 2012, lo cual llevaría a un total de 20,4 millones de sacos.

Fuente: Tempo de Comunicação

## LLUVIAS DE VERANO POSITIVAS PARA LA COSECHA DE CAFÉ

Brasil ha estado sufriendo de lluvias excesivas que están causando grandes problemas en áreas urbanas durante este verano. Sin embargo, estas lluvias han sido beneficiosas para el café. Los investigadores informan sólo problemas menores debido a las pérdidas de nutrientes y erosión causadas por el flujo de agua. Las lluvias de Enero y Febrero son importantes ya que aseguran el desarrollo adecuado de las cerezas del café.

Fuente: Embrapa Café

## ENFERMEDADES BACTERIANAS DAÑAN LAS COSECHAS DE CAFÉ EN SÃO PAULO Y MINAS GERAIS

Los productores brasileños de la región de Mogiana de São Paulo y Sur de Minas Gerais reportaron la ocurrencia de la enfermedad bacteriana llamada "pinta preta" (punto negro). Alta amplitud térmica alternando noches frías y días cálidos, heladas y fuertes vientos fríos en áreas montañosas han expuesto las plantas a la enfermedad que es causada por una bacteria que torna el color de las hojas amarillo, causa necrosis de las ramas e inhibe la producción en las ramas infectadas. La debilitada planta también se vuelve más vulnerable al hongo. El nivel de infestación varía de 20 a 40% de acuerdo a las cooperativas de estas regiones.

Fuente: Folha de São Paulo

## 12 AÑOS DEL CONSORCIO DE INVESTIGACIÓN DEL CAFÉ Y EMBRAPÁ CAFÉ

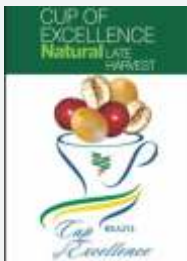
La unidad de café del Instituto Brasileiro para la Investigación del Café (Embrapa) se creó para coordinar el Consorcio de Investigación del Café. Ambos celebraron 12 años en 2011 e hicieron una retrospectiva de importantes desarrollos logrados durante este periodo. En el frente internacional, hubo asociaciones con CIRAD/Francia para producir semilleros clonados de café e intercambiar información genética sobre café Arábica. También hubo un programa de entrenamiento para investigadores venezolanos del "Instituto Nacional de Investigaciones Agrícolas" (INIA) y proyectos con el Centro de Investigación de la Ruya del Cafeto de Portugal (CIFC).

Fuente: Embrapa Café



## Fotos del mes

### COSECHA TARDÍA DE NATURALES



Fuente: Polo de Excelência do Café

## Precios Brasileños

January 31, 2011

### Principales Regiones Productoras / Puerta de Finca

Arabicas Naturales (R\$/ sacos de 60kg)	
Cerrado-MG calidad promedio buena T.6	485,00 ↓
Mogiana-SP calidad promedio buena T.6	480,00 ↓
Sur de Minas calidad promedio buena T.6	480,00 ↓
Arabicas Semi-lavados (R\$/ sacos de 60kg)	
Cerrado-MG	515,00 ↓
Sur de Minas	510,00 ↓

+ 7%

### Conilon/ Robusta (R\$/ sacos de 60kg)

Colatina-ES calidad promedio buena	275,00 ↓		
BM&F (US\$/ 60 kg)		Real R\$/ Dolar US\$	
Mar 2012	291,30 ↓	31 de Enero	1,74 ↓
Sep 2012	280,50 ↓		
Dic 2012	284,65 ↑		

Fuente: www.qualicafex.com.br

## EL RENACIMIENTO DE LOS CAFÉS NATURALES

El resultado de la reciente Competencia Cosecha Tardía de Naturales (Late Natural Harvest) de la Taza de Excelencia en Brasil confirmó lo que muchos expertos han sabido por años: los Arábicas naturales apropiadamente cultivados y procesados tienen calidades que son comparables a los mejores cafés lavados y semi-lavados. Las características en taza pueden ser diferentes y estos cafés pueden ir a diferentes mercados, pero no existe evidencia que soporte que los cafés lavados sean superiores a los naturales o viceversa. Cada tipo de café tiene su propio lugar en las mezclas y en las preferencias de los consumidores.

Como ha sido reportado en este Coffidential, los 19 naturales mejor clasificados en la competencia de Brasil mencionada arriba tuvieron puntuaciones por arriba de 85 puntos en la escala de la SCAA, y los 4 mejores cafés calificaron por encima de los 90 puntos. El mismo mes de Enero, el tercer mejor café Arábica en la Competencia Sabor de la Cosecha de Uganda (Uganda Taste of Harvest) fue un natural que sacó 84.21 puntos en la escala de la SCAA.

El renacimiento de los naturales comenzó con el crecimiento del café espresso cuando la bebida se trasladó fuera de Italia, penetró la mayoría de los mercados y se convirtió en el sistema de preparación preferido por las cafeterías alrededor del mundo. Los naturales Arábicas son la base para la mayoría de las mezclas de los espressos, y los cafés brasileiros prevalecen en la mayoría de los espressos de alta calidad del mundo. Ya han transcurrido casi 20 años desde que un muy bien conocido catador americano dijo “Los cafés de Brasil son el corazón y alma de un espresso de calidad”.

La producción de naturales Arábicas de alta calidad es considerada tan dificultosa como aquella de los vinos exclusivos. No sólo depende de la experticia de los productores sino también de las características del clima que no es probable que se repitan cada año. Sin embargo, la tecnología moderna de procesamiento pos-cosecha permite a los productores producir por lo menos algún volumen de naturales Arábicas de alta calidad en la mayoría de los años. Esta misma tecnología ahora permite que los naturales sean producidos en países y en áreas donde la única manera de evitar fermentaciones indeseadas era despulpar el café, es decir, remover su pulpa inmediatamente al ser cosechado, en un proceso que produjo cafés lavados.

A pesar de la tecnología moderna de procesamiento, la producción de naturales de cosecha tardía – recogidos cuando las cerezas se han secado parcialmente en el árbol – sigue siendo el reino exclusivo de Brasil, Etiopía y Yemen, además de pequeñas áreas en algunos países como México (Guerrero) e India. En otros países productores los naturales sólo pueden ser producidos recogiendo las cerezas maduras y secándolas en secadoras de cereza que evitan fermentaciones indeseadas.

La relación entre la calidad de los Arábicas naturales y el momento de la cosecha, que puede ser indicado por el contenido de humedad de la cereza o el número de días transcurridos luego de la plena maduración, aún está por establecerse. Aquí hay un reto interesante para los investigadores y amantes del café. Quizás un primer paso para crear esta relación es investigar cuando los principales cafés en la competencia brasilera fueron recogidos y ver si la cosecha tardía puede ser asociada con la puntuación de cafés producidos en la misma región. Esto debe ser facilitado por el hecho de que por lo menos una mitad de los cafés mejor clasificados vienen de las mismas micro-regiones.

\* João B. A. Staut es un socio de la exportadora de cafés especiales QualicafeX, y miembro de la junta de directores de la Asociación Brasileira de Cafés Especiales (BSCA)



Foto: Finca Santa Maria, Espírito Santo do Pinhal

## PROCESANDO CAFÉS NATURALES

Se requieren tres máquinas principales para producir Arábicas naturales de alta calidad: un sifón mecánico, una secadora rotativa diseñada para café cereza (más que para pergamino) y una trilladora en frío con un dispositivo de repase.

Como resultado de su participación histórica con cafés naturales, Pinhalense jugó un papel preponderante en el desarrollo de las tres máquinas. Inventó el sifón mecánico y registró dos patentes en cuanto a su tecnología, adaptó el secador rotativo para recibir cerezas con cualquier contenido de humedad y registró la respectiva patente, además perfeccionó algunas características del conjunto combinado de trilla y de nuevo registró patentes para dos de sus componentes.



El sifón mecánico LSC de Pinhalense separa las cerezas con diferentes densidades y contenidos de humedad para secarlas por separado con ahorros en consumo de combustible y tiempo de secado. Adicionalmente, y de mayor importancia, el secado es más uniforme y la calidad de taza es superior. El sifón mecánico es una máquina amigable al ambiente que consume muy poca agua – mucho menos que los tanques sifones tradicionales –, no requiere mano de obra y reduce el tiempo de secado.

Los secadores rotativos SRE Pinhalense para cerezas de café son máquinas críticas para producir Arábicas naturales de alta calidad. Son esenciales en países cálidos donde las cerezas maduras comienzan el proceso de fermentación justo luego de ser cosechadas. Los secadores rotativos SRE Pinhalense evitan la fermentación no deseada porque el secado mecánico de las cerezas maduras comienza inmediatamente luego de ser recogidas y es finalizado con mucha más anterioridad que bajo el sol. Estos secadores tienen otros impactos positivos sobre la calidad del café, por ejemplo: el movimiento del café y la distribución apropiada del calor que homogeniza el contenido de humedad del lote de café.



La unidad combinada CON – pre-limpiador, despedregador, trillador, repasador y catador – es un beneficio compacto de café específicamente diseñado para procesar cafés naturales. Su singular combinación de trilladora en frío y criba oscilante perforada permite la recuperación de 1 a 2% de café que usualmente se pierde en máquinas convencionales. El catador de la CON separa diferentes calidades de café que pueden ser dirigidos a diferentes segmentos de mercado; tostadores domésticos y exportadores, con mejores ganancias para el usuario.



Las tres máquinas Pinhalense mencionadas, además de varias otras fabricadas por la compañía, procesaron la mayoría de los lotes ganadores en la reciente Competencia Brasileña de Naturales de Cosecha tardía (Natural Late Harvest). Estas mismas máquinas, en especial las tres principales cuyas fotografías presentamos arriba, también son recomendadas para producir Robustas naturales de alta calidad.

Por favor contacte a P&A o el agente P&A / Pinhalense más cercano a usted para explorar la posibilidad de producir y procesar Arábicas (y Robustas) naturales de alta calidad en su finca sin importar en donde esté localizada.