

CONFIDENTIAL

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

- SEATTLE: ¿QUÉ TAL UNA TAZA DE CAFÉ? (pg. 3)

- LAVADO Y SECADO DE ARÁBICA Y ROBUSTA: ECOS DE UN TALLER EN INDIA (pg. 4)

SEQUÍA DERRIBA PRODUCCIÓN DE CAFÉ DE 2014

Se espera que la severa sequía que afecta los estados de Minas Gerais y São Paulo cause grandes pérdidas a los productores de café. Las pérdidas en las nuevas plantaciones pueden alcanzar hasta 50%, de acuerdo con Cooxupé. El presidente de la cooperativa comenta que las áreas cafetaleras de Sur de Minas, Cerrado y Vale do Rio Pardo (en São Paulo) pueden tener una pérdida de 30% en la presente cosecha no solo debido a la falta de lluvias sino también porque los productores han invertido menos en fertilizantes y labranza como resultado de los bajos precios del año pasado. La sequía también es dura en la región de Alta Mogiana, donde la producción del café puede caer 40% en 2014 de acuerdo a Copacec, la cooperativa regional de productores de café.

Fuente: Valor Econômico

BAJA FERTILIZACIÓN AMPLIFICARÁ PÉRDIDAS DEL CAFÉ

Aparte del clima adverso desde Enero en las áreas cafetaleras en Brasil, con temperaturas record, gran insolación y falta de lluvias, la cosecha 2014/15 estará también afectada por las bajas inversiones en fertilizantes, en especial entre los pequeños productores. Los bajos precios en 2013 conllevaron a muchos productores a recortar costos, y varios pequeños productores no han llevado a cabo ningún ciclo de fertilización para esta cosecha, en comparación con los 3 a 5 ciclos usuales. Los expertos creen que inclusive si las lluvias de hecho se materializaran, la densidad y el tamaño del grano serán menores, y se necesitarán más granos de café para llenar un saco de 60 kilos.

Fuentes: Valor Econômico y CaféPoint

CLIMA EN BRASIL INCREMENTA PRECIOS

Debido a la inusual sequía en las regiones productoras de Brasil, los precios del café Arábica se dispararon en la bolsa de Nueva York y alcanzaron su nivel más alto desde Enero 2013. Las lluvias recientes no fueron suficientes para mejorar las condiciones de la cosecha. Si el clima no cambia, los precios del café pronto pueden alcanzar US\$2.00/libra en New York, lo cual no ha pasado desde Marzo 2012. El alcance total de las pérdidas en la presente cosecha debido a la escasez de lluvias y altas temperaturas aún es incierto. Sin embargo los estimados son de que por lo menos 20% del total de la producción puede estar afectada, con altos riesgos de pérdidas también en la temporada 2015/16.

Fuente: Folha de São Paulo

INGRESOS DEL CAFÉ DECRECEN EN MINAS Y PARANÁ

Los ingresos del café en Paraná cayeron a US\$478 millones, una reducción de 36% en relación al mismo período en 2013 de acuerdo con el Ministerio de Agricultura. En Minas Gerais, los ingresos cayeron a US\$8 billones, una caída de 30% en comparación con el pasado año.

Fuente: Folha de São Paulo

FUERTE CAÍDA - INGRESOS DEL CAFÉ EN PARANÁ
(en millones R\$; US\$ 1 = R\$ 2,35)
Fuente: MAPA



CRÉDITO RURAL CRECE EN BRASIL

La captación de crédito por los pequeños y grandes productores alcanzan un nuevo récord en el primer semestre de la cosecha de 2013/14, con R\$ 103 billones (US\$ 43 billones) contratados, un 48% de incremento en relación a 2012 de acuerdo con el Ministerio de Agricultura. Aproximadamente 67% del crédito total, o R\$ 91 billones (US\$ 38 billones), fueron adjudicados a grandes productores, mientras que los pequeños productores contrataron sólo R\$ 12,5 billones (US\$ 5,2 billones).

Fuente: Valor Econômico

¿PUEDE EL MUNDIAL DE FÚTBOL AFECTAR COSECHA EN BRASIL?

Brasil espera enfrentar serias interrupciones durante la temporada de cosecha 2014 debido a la Copa del Mundo, la cual tendrá lugar justo a mediados del período de tres meses de la cosecha, de Mayo a Julio. Algunos comercializadores están aconsejando a sus clientes evitar visitas a las fincas durante la Copa temiendo altas tarifas aéreas, tráfico vehicular y otros problemas. Muchos trabajadores probablemente tendrán permiso para ir a ver a Brasil jugar aunque es muy temprano para decir si ese hecho pos sí solo retrasaría la cosecha o los embarques.

Fuente: Daily Coffee News - Roast Magazine



CERRADO OBTIENE DESIGNACIÓN DE ORIGEN

El Cerrado de Minas Gerais recibió el registro de Designación Protegida de Origen (DO, de sus iniciales en Portugués) de parte del Instituto Nacional de la Propiedad Industrial en 31 Diciembre de 2013, la primera de su tipo en café en Brasil. La región, que comprende 147.000 hectáreas y 3.500 productores de café, ya tenía la Indicación Geográfica (IG). En la práctica, la DO da fe de que la región del Cerrado produce café con calidad única y características que agregan valor al producto y abren nuevas oportunidades de mercado para los cafés especiales producidos en la región.

Fuentes: Estado de Minas y Agro DBO magazine

CONSUMO DE CAFÉ CAE POR PRIMERA VEZ EN BRASIL EN 10 AÑOS

El consumo brasilero de café totalizó 20,08 millones de sacos en 2013, 1,23% menos que los 20,33 millones de sacos de 2012. Una de las razones puede ser la competencia de otras bebidas listas para beber - jugos, chocolate, leche y bebidas de soya -, productos que se expanden rápidamente entre los consumidores. Los pequeños tostadores también están dejando el mercado como resultado de la concentración de la industria en años recientes. No obstante, el consumo de café fuera de casa continúa creciendo, con cafeterías, restaurants y panaderías respondiendo por 36% del total del consumo de café, de acuerdo a un sondeo reciente de AC Nielsen.

Fuente: Valor Econômico

MERCADO MONODOSIS EN ALZA EN BRASIL

El consumo monodosis de café en Brasil se ha incrementado 46,5% entre 2012 y 2013, de acuerdo a una encuesta de AC Nielsen. Aunque el número de hogares que tienen máquinas monodosis representan sólo 0,6% del total, la información claramente indica una tendencia. Algunas de las razones detrás del crecimiento son el alto poder de compra de la población, la búsqueda por cafés de mejor calidad, conveniencia, y también innovación como la nueva máquina lanzada por el líder de mercado 3Corações.

Fuente: Valor Econômico



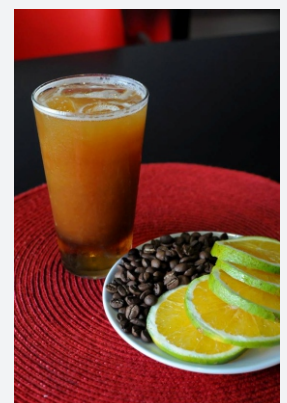
SP COFFEE WEEK

La segunda edición de la SP Coffee Week sostenida en la ciudad de São Paulo del 17 de Febrero al 2 de Marzo, tuvo la participación de 48 cafeterías además de restaurantes, bares y otros establecimientos expendedores de comida. El concepto de la Semana del Café es ofrecer a los consumidores un precio que apele a una bebida que usa café en su recípe.

Fuente: Folha de São Paulo

Fotos del Mes

SP COFFEE WEEK - SEGUNDA EDICIÓN



SEATTLE: ¿QUÉ TAL UNA TAZA DE CAFÉ?

Seattle es una referencia en café en tierra americana, y aunque algunos dicen que puede estar cediendo su posición a Portland, en Oregon, la ciudad respira café y mantiene su panorama cafetero vibrante a través de la apertura de docenas de nuevos negocios cada año.

La legendaria Starbucks fue fundada en Seattle en 1971, y otras dos bien conocidas compañías del sector también nacieron en esta ciudad: Tully's y Seattle's Best Coffee, la segunda adquirida por Starbucks en 2003. Aparte de grandes tostadores, la ciudad cuenta con cientos de tiendas de cafés especiales y micro-torrefacciones que ayudan a consolidar la cultura del café entre sus residentes. Es verdaderamente difícil caminar en Seattle sin tropezarse con una cafetería; la mayoría de ellas se prestan como lugar de reunión para estudiantes o como oficina para profesionales independientes, con ambiente agradable y menús de cafés excelentes.

Para los que se preparan a atender la SCAA 2014 en Seattle, la cual se llevará a cabo del 23 al 27 de Abril, hay mucho que ver y experimentar en esta ciudad en términos de café y turismo, para adultos y niños por igual.

Pike Place Market es un mercado histórico en el centro de la ciudad, que opera desde 1907! Este lugar donde los famosos expendedores de pescado se lanzan salmón entre ellos y hacen chistes, divierten a las multitudes de turistas que lo visitan cada día. Justo aquí en Pike Place es donde se localizó la "primera" tienda de Starbucks; pero en realidad fue mudada ahí cinco años después de su fundación desde su lugar original a una cuadra. Aún preserva su singular estilo vintage.

El Downtown Waterfront al frente de Elliot Bay, con sus numerosas tiendas y quioscos de comidas es una visita obligada. Allí descansa la Seattle Great Wheel, con una estatura de más de 53 metros, desde donde se experimentan vistas espectaculares de la ciudad, la bahía y las montañas.

A sólo unas pocas cuadras de Space Needle Tower - construida para la Feria Mundial de 1962 y más tarde convertida en el ícono de la ciudad - se encuentra el Olympic Sculpture Park, una escogencia acertada para disfrutar el arte al aire libre sin costo, con una nutrida muestra de esculturas de celebrados artistas como Alexander Calder y Roxy Paine; abierto todos los días. Vale la pena visitar la tienda del parque que ofrece piezas de diseño interesantes, souvenirs, y objetos para decorar el hogar.

Para los amantes del café, la recomendación es Victrola en la calle Pike. Esta torrefacción y tienda de café ha sido montada dentro de un bello edificio histórico de los años '20 el cual fue en el pasado un concesionario de automóviles, un clásico local. El encanto arquitectónico aunado al omnipresente jazz y excelentes cafés, procurados en los mejores orígenes alrededor del mundo, hace de Victrola uno de los mejores lugares en Seattle para saborear un espresso. También hay sesiones de cata sin costo alguno, los Miércoles a las 11h, abiertas al público. Aunque hay otros dos Victrolas en la ciudad, este es el más grande y funciona como la vitrina de la marca.

Se destacan otras opciones para ir a tomarse un café, como el moderno Bauhaus books+coffee en Capitol Hill el cual siempre está lleno, así como el sofisticado Café Fonté, parte cafetería, parte wine bar y bistro en el centro, cerca de Pike Place Market. ¿Qué tal una taza de café?

Luego de 7 años en el negocio cafetalero, María Fernanda fundó TravelBox y se dedica a desarrollar itinerarios personalizados de viaje para todo tipo de viajero. Para ordenar un itinerario especial para Seattle o cualquier otro destino, por favor visite: www.travelbox.com.br.



LAVADO Y SECADO DE ARÁBICA Y ROBUSTA: ECOS DE UN TALLER EN INDIA

Pinhalense ha estado progresivamente mejorando su línea de despulpadores con separadores de cerezas inmaduras (llamadas cribas despulpadoras) para reducir el consumo de agua, mejorar la separación del producto y minimizar el daño al café. Los modelos más recientes no sólo cumplen con estos retos sino que con holgura sobrepasan su capacidad nominal lo cual significa que se necesita inclusive menos agua por tonelada de café cereza. Esto está siendo confirmado en un nuevo beneficio en India el cual es 100% Pinhalense, desde la recepción de la cereza fresca al café listo con calidad para exportación. Sus despulpadores han estado procesando hasta 24 toneladas/hora de Arábica y 20 toneladas/hora de Robusta, en comparación con la capacidad nominal de 16 toneladas/hora. Los Arábicas que salen de este beneficio han sido premiados en 2014 en el Festival Internacional de Café de India (IICF), y los Robustas lavados han ganado altos premios en precio, lo cual una vez más demuestra que Pinhalense ofrece despulpadores de última generación.

El lavado de Robustas posa retos específicos, que los sifones mecánicos LSC, despulpadores ecoflex y removedores de mucílago DMPE, han sido capaces de solventar con ventajas substanciales para el usuario: pergamino limpio, sin pérdida de pergamino con pulpa y sin daño físico al café. En el caso de los Arábicas, el Taller "Enfoques Modernos para el Beneficio Húmedo en un Ambiente de Escasez de Mano de Obra" celebrado en la IICF de 2014 mostró las ventajas de usar un despulpador con separador de cerezas inmaduras (verdes): menos astringencia, taza sin fermentación, etc. Una ventaja adicional de la línea de beneficio húmedo Pinhalense es el potencial para despulpar las cerezas inmaduras que han sido separadas y por ello elimina la mayoría o todo el sabor áspero que típicamente tienen.

De último pero no por ello de menor importancia, el taller una vez más desmitificó los temores del secado mecánico de café. Muestras de café Arábica 100% secados con pre-secadores y secadores SRE Pinhalense fueron reconocidos por poseer una taza "más brillante" que la del mismo café secado bajo el sol.

Bombay Burmah Trading Corporation Ltd (BBTC) tiene un beneficio de procesamiento Pinhalense de última generación para cafés Arábica y Robusta compuesto de sifones mecánicos LSC, despulpadores con separadores ecoflex de cerezas inmaduras, removedores de mucílago DMPE, pre-secadores, secadores rotativos SRE, silos de reposo, pre-limpiadora PRELI, despedregador CPFBNR, trilladora de cereza CON, trilladora-pulidora de pergamino DEPOS, clasificador por tamaño PFA, separador densimétrico MVF, silos, transportadores y elevadores auto-limpiantes. Las capacidades nominales son 16 toneladas/hora para el beneficio húmedo y secado y 4 toneladas/hora para el beneficio seco (o "curado" como es llamado en la India). Esta planta de procesamiento integrada está situada en Coorg, una región hindú que es conocida por la alta calidad de los cafés que produce.

Además de su larga experiencia suministrando pequeños y medianos beneficios húmedos y equipos de secado, Pinhalense tiene un singular récord de suministro de grandes beneficios para haciendas, cooperativas y comercializadores por igual. El diseño de grandes beneficios húmedos y secos supone retos que son muy diferentes a los del suministro de pequeñas líneas procesadoras. En el concepto de Pinhalense, un beneficio grande no es una serie de pequeñas máquinas situadas una al lado de la otra sino, por el contrario, máquinas de gran capacidad que son especialmente diseñadas para procesadores comerciales, hechas para producir café de óptima calidad y trabajar largas horas con alta eficiencia y poca mano de obra.



Precios Brasileños

28 de Febrero 2014

Principales Regiones Productoras / Puerta de Finca

Arabicas Naturales (R\$/ sacos de 60kg)	
Cerrado-MG calidad promedio buena T.6	405,00 ↑
Mogiana-SP calidad promedio buena T.6	400,00 ↑
Sur de Minas calidad promedio buena T.6	400,00 ↑
Arabicas Semi-lavados (R\$/ sacos de 60kg)	
Cerrado-MG	445,00 ↑
Sur de Minas	440,00 ↑

+ 11,3%

Conilon/ Robusta (R\$/ sacos de 60kg)	
Colatina-ES calidad promedio buena	265,00 ↑
BM&F (US\$/ 60 kg)	
Mar 2014	208,00 ↑
Sep 2014	220,00 ↑
Dic 2014	225,15 ↑
Real R\$/ Dólar US\$	
28 de Febrero	2,34 ↓

Fuente: www.qualicafex.com.br