

CoffeeLetter

“Se isso é café, por favor tragam-me chá. Se isso é chá, por favor tragam-me café.”

Abraham Lincoln



Nº 10, Setembro 2012

Índice

- Página 2 **EM DESTAQUE**
Classificação do Café
- Página 5 **INOVAÇÃO**
Death Whish Coffee
- Página 6 **O CAFÉ NA COZINHA**
Acém à Brasileira
Arroz Doce de Café e
Passas
- Página 7 **COCKTAILS E BEBIDAS**
Batido de Café com
Bananas

Escolha & Classificação

A classificação dos cafés é um processo que exige muita competência. O provador deve acompanhar, avaliar e identificar todos os detalhes, defeitos e atributos de cada lote. Também precisa registar o local da produção, a variedade das plantas, o tipo de processamento, o tipo e tamanho dos grãos.

O nome que se dá ao café pronto para ser exportado é “café verde”, pois a sua coloração é esverdeada. Como parte da classificação, o provador selecciona os grãos e cheira-os ainda verdes, analisando se há odores desagradáveis. Um “bom café verde” cheira a “padaria”.

Sandra Azevedo

Próximos Eventos

Workshop Café Menu: Bebidas de Verão e de Inverno

Lisboa: 9 de Outubro - Das 18h às 21h

Lisboa: 13 de Outubro - Das 10h às 13h

Workshop Café: Um Produto Desconhecido - Módulo Iniciação

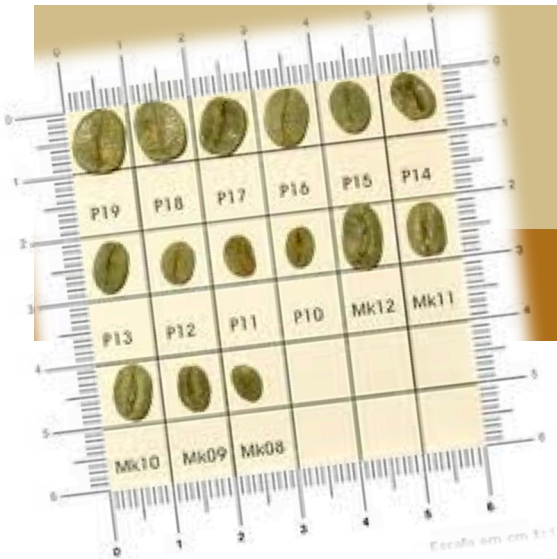
Lisboa: 20 de Outubro - Das 10h às 13h

Workshop Café: *Latte Art*

Lisboa: 27 de Outubro - Das 10h às 13h



Classificação do Café

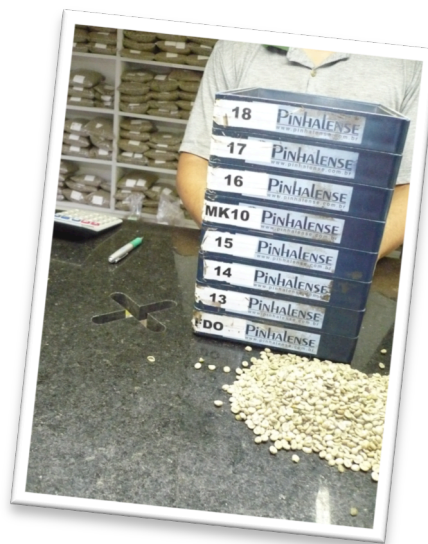


Os governos dos países exportadores de café que não se encarregam da classificação do grão aconselham, geralmente, um departamento ou agência, que estabelece um padrão, regulamenta e controla o comércio de café e avalia a qualidade do café através de inspetores de controlo de qualidade. Em muitos países, o administrador é uma autoridade da *Coffee Board*; noutros, é um instituto, possivelmente sob o controlo do Ministério da Agricultura ou do Comércio e Indústria.

Infelizmente, não há padrões internacionais de qualidade do café, uma vez que este é classificado segundo um conjunto de características próprias de cada país produtor. É tirada uma amostra de uma saca, apreciada segundo os padrões desse país e atribuído um grau de qualidade, bom ou mau, dependendo do resultado da avaliação à saca da qual se retirou a amostra.

As características segundo as quais a maior parte do café é classificado são a aparência (tamanho dos grãos, uniformidade, cor), número de grãos defeituosos por amostra, qualidade em chávena (que inclui, é claro, o sabor e o corpo) e se os grãos torram bem e homogeneamente. Dado que as classificações e a terminologia descritiva diferem de país para país, e que os padrões de qualidade apenas são relevantes dentro da gama de cafés do país, não é fácil interpretar a verdadeira qualidade de um café sem alguma familiaridade com o sistema de classificação do país de origem. Todavia, há pelo menos

uma referência constante e uniforme de país para país: todos determinam o tamanho dos grãos através de crivos padronizados, pelo que o comprador não tem de interpretar o que significa grande ou pequeno no ponto de vista do produtor.



O café pode ter um nome regional exótico e/ou ser classificado segundo o seu processamento (lavado ou não lavado). Pode ter um título descritivo ou apenas uma ou duas letras do alfabeto, possivelmente seguidas de um número. Por exemplo, em certos

países, onde a indústria do café foi nacionalizada, o sistema de classificação pode parecer bastante trivial, como no Quênia, onde uma saca de café pode ser um "AA" lavado com um número indicador de uma das dez classes de qualidade em chávena; contudo, este café, aparentemente vulgar, é considerado pela maioria dos especialistas um dos melhores do mundo.

Muitos dos países das Caraíbas e América Central indicam a qualidade através de palavras que traduzem a altitude: as regiões orientais da Costa Rica produzem LGA (Baixa Altitude Atlântica), MGA (Média Altitude Atlântica) e HGA (Alta Altitude Atlântica), enquanto as encostas ocidentais cultivam HB (Grão Duro), MHB (Grão Meio Duro) e SHB (Grão Estritamente Duro); quanto mais duro o grão, maior a altitude e o preço. As melhores plantações da Costa Rica podem rotular as suas próprias sacas, assim como indicar a altitude, usando ainda, tanto a Costa Rica como a Nicarágua, nomes regionais exóticos. A Nicarágua indica

também classificações de qualidade e altitude com nomes como Central Bueno Lavado (*Medium Grown*), Central Altura (*High Grown*) para culturas altas e Central Estrictamente Altura (SHG).

A Guatemala é um pouco mais confusa nas suas designações de altitude, uma vez que os adjectivos, que parecem puramente descritivos, indicam altitudes que começam nos 700 m e ascendem a 1.700 m: *Good Washed*, *Extra Good Washed*, *Prime Washed*, *Extra Prime Washed*, *Semi Hard Bean* (SH), *Hard Bean*, *Fancy Hard Bean* e *Strictly Hard Bean* (SHB).

Sistemas de Classificação Natural

Os países que possuem formas únicas de designar diferentes qualidades de café incluem o Brasil, que classifica cada saca pela espécie de café, pelo origem geográfica (porto de exportação, Estado ou região) e depois por uma escala de grãos defeituosos, que pode ser a C.O.B. (Classificação Oficial Brasileira), a de Nova Iorque (*Coffee & Sugar Exchange Inc.*) ou a classificação de *Havre* (França). Os defeitos também incluem pontos para pedras e paus. A classificação brasileira inclui também tamanho, cor, densidade, forma, potencial de torra, qualidade em chávena, método de processamento, ano de colheita e número do lote.

A modesta Etiópia, com alguns cafés de alto nível, verdadeiramente aristocráticos, contenta-se em indicar apenas o processamento, o nome da região de produção e um número de classe entre 1 e 8, indicando cada um destes um determinado

número de defeitos. A classificação da Colômbia é ainda mais simples: cada saca tem o nome da região e é classificada por tamanhos, ou seja, os grãos Excelso são uma versão mais pequena dos Supremo.

A Indonésia deixou de usar em 1990 o antigo sistema de classificação holandês. Desta forma R = Robusta, A = Arábica, PL = Processamento por lavagem, PS = Processamento a seco; seis classes de qualidade sendo 1 e 2 Alta, 3 e 4 Média e 5 e 6 Baixa; AP após o número da classe significa Depois de Polido (*After Polished*) e G, M e P indicam o tamanho dos grãos: grande, médio e pequeno. Por exemplo, R/PS classe 2G indica um grão grande de Robusta processado a seco e de alta qualidade; um A/PL classe 3AP indicará um Arábica de qualidade média, polido e lavado.

O glossário seguinte apresenta alguns dos termos utilizados pelo comércio do café para descrever determinados grãos e respectivas características. Em alguns casos dão-se várias explicações porque, em geral, não há padronização dos termos; as interpretações, por isso, podem variar ou mesmo parecer contraditórias.

TERMINOLOGIA DE CLASSIFICAÇÃO

Embora os termos seguintes possam variar ligeiramente de um país para o outro, constituem as definições geralmente aceites, dando uma excelente ideia de como se diferencia uma amostra de café de outra

Café com casca: Grãos processados a seco antes do

descasque remover as cascas secas que os envolvem.

Café com endocarpo: Grãos processados por lavagem antes do descasque remover o endocarpo.

Cultivada estritamente em altitude (SHG): Diferente terminologia de classificação para um grão que apresenta, basicamente, as mesmas condições do grão estritamente duro (SH).

Endocarpo: Cobertura protectora que envolve o grão dentro da baga e que deve estar intacto para este germinar.

Flutuante (Grão bóia): Grão pouco maduro, maduro demais ou grão castanho, que flutua durante a lavagem (falta de peso).

Grão amarelo: No Arábica, cor do grão causada por secagem excessiva.

Grão bold: Tamanho entre o médio e o grande.

Grão castanho: No Arábica, cor denotando maturação excessiva; fermentação excessiva; sub-fermentação (tom acastanhado); ou sujos, sem pré-lavagem.

Grão descolorado: Qualquer grão fora da normal gama de cores (verde/azul no Arábica, caqui/acastanhado no Robusta), indicando mau processamento, tendo, possivelmente, um sabor fraco.

Grão duro: Grãos de Arábica bastante medíocre, indica baixa altitude em países onde o “grão estritamente duro” (SHB) é o de melhor qualidade; não confundir, porém, com sabor “duro”.

Grão-elefante: Nome vulgar da

variedade Maragogipe, os maiores grãos de café do mundo; geralmente apreciados pela aparência, boa torra e sabor suave; a extinguir-se gradualmente, por não ser lucrativo. Não confundir com a deformação 'orelha de elefante'.



Grão-ervilha: Também pérola, *perla* ou caracol. Pequeno grão arredondado (deformação), produzido sozinho numa baga pequena, geralmente da ponta do ramo. Escolhidos e reunidos, atingem um preço mais elevado do que os normais, mesmo da mesma planta.



Grão natural: Grão de café processado a seco.

Grão negro: Estragado pelos insectos; morto; baga caída do arbusto antes da colheita; grão em decomposição; maduro demais; contaminação por metais.

Grãos estritamente duros (SHB): Arábicas de qualidade, cultivados a grande altitude, onde a

densidade do grão concentra o sabor.

Irregular: Grão mal desenvolvido devido à seca.

Lavados: Grãos processados por lavagem.

Manchado: Sabor paralelo, de grãos com tom vermelho, talvez maduros demais; muito fermentados (atraso na remoção da polpa); baga amarela; geada.

M'buni: Palavra da África Oriental para bagas processadas a seco (secas ao sol). Também sabor excessivamente frutado, avinagrado, acre.

Não lavados: Grãos processados a seco.

Orelha de elefante: Baga mal formada, contendo um grão grande rodeando parcialmente; as duas partes podem separar-se na torra, mas o sabor não é comprometido (África Oriental).



Pálido: De cor amarela, proveniente de bagas imaturas ou afectadas pela seca, não escurecerá satisfatoriamente quando torrado; o sabor desagradável a nozes de alguns pode estragar o lote (ver *quaker*).

Partido: Grãos quebradiços, demasiado secos, que facilmente se partem em pedaços no descasque.

Pulper-nipped: Grão danificado durante o descaroçamento; o aspecto subsequente pode baixar a qualidade da avaliação.



Quaker: Semelhante ao pálido mas não provocado por imaturidade, embora os termos por vezes sejam trocados um pelo outro (ver pálido).

Stinker: Baga demasiado madura ou fermentação excessiva; grão atacado por insectos ou microrganismos; o sabor é fortemente penetrante e a podre; odor acre quando esmagados, indetectável ao olho humano, brilham sob a luz ultravioleta de algumas máquinas eléctricas de escolha; contamina todo o lote.



Triagem: Classe mais inferior de café, nunca exportada; sobras.

Vagem: Grãos ainda encerrados na baga seca depois do descasque. Constitui um defeito na amostra.



Death Wish Coffee

O verdadeiro café forte...

Há nichos de mercado no mínimo curiosos: uma empresa torrefactora de café, em Nova Iorque, criou um produto a que chamou 'o café mais forte do mundo'; um produto gourmet e amigo do ambiente, mas com um teor de cafeína 200% superior ao normal. A empresa que o criou, a "Death Wish Coffee", classifica-se a ela própria como uma companhia responsável com um produto irresponsável.

Este café está disponível apenas online pelo preço de US\$ 19,99, e é o resultado de um pedido expresso dos fundadores da marca, que pretendiam um café não só escuro, rico e saboroso, mas também com um alto teor de cafeína.

A "Death Wish Coffee" criou este produto através da mistura de grãos Arábicas orgânicos, provenientes do comércio justo. Como o fizeram? Não revelam! Mas as críticas dos especialistas são altamente positivas. Por isso, se tem dificuldades em arranjar doses suficientes de adrenalina para enfrentar o dia-a-dia,

experimente um destes cafés. Se não resultar... talvez seja um caso perdido!



O Café na Cozinha

INGREDIENTES:

- ☞ 1,5 kg de acém cortado em cubos
- ☞ ¼ chávena (chá) de farinha de trigo
- ☞ 1 chávena (chá) de vinho branco seco
- ☞ sal q.b.
- ☞ 1 colher (café) de pimenta branca moída
- ☞ 1 colher (café) de manjerona
- ☞ **1 café expresso, recém extraído e à temperatura ambiente**
- ☞ 1 chávena (chá) de manteiga com sal
- ☞ 2 dentes de alho esmagados
- ☞ 2 cebolas médias cortadas às rodelas finas
- ☞ 2 chávenas (chá) de água a ferver

Numa panela medianamente larga e funda, derreta a manteiga e coloque a carne, dourando-a por igual. Acrescente a água a ferver e deixe cozer até ficar tenra (se necessário acrescente mais água). Junte os alhos, as cebolas, o sal e a pimenta. Assim que as cebolas estiverem cozidas retire-as junto com a carne. Dilua a farinha no molho que ficou na panela, junte o vinho, a manjerona e o **café**. Misture bem. Volte a colocar a carne e as cebolas, tape e deixe ferver cerca de 1 minuto. Sirva quente com arroz branco ou outro acompanhamento a gosto.

INGREDIENTES:

- ☞ 1 l de café de cafeteira acabado de fazer
- ☞ 1 colher (sopa) cheia de passas de corinto
- ☞ 2 colheres (sopa) rasas de açúcar amarelo
- ☞ 400 g de arroz
- ☞ 4 gemas de ovo
- ☞ 1 colher (sopa) bem cheia de nozes picadas
- ☞ ½ chávena (chá) de natas ligeiramente batidas, açucaradas e frias
- ☞ 1 pitada de noz-moscada e 1 pitada de sal
- ☞ canela em pó para enfeitar

Prepare o arroz como normalmente mas substituindo a água pelo litro de café e, sobre lume muito brando deixe o cozer. Retire do lume, acrescente as gemas e leve novamente a lume brando mexendo com cuidado. Adicione os restantes ingredientes, excepto as natas e a canela. Mexa mais um pouco e retire do lume. Deixe arrefecer e envolva as natas com cuidado. Sirva numa travessa, ou em taças individuais, polvilhado com canela.



Acém à Brasileira

Considerada carne de “segunda” por estar localizada na parte dianteira do bovino, o acém pode ficar nobre no prato. O segredo está no modo de preparação.

Carne macia e relativamente magra, também é chamada agulha, alcatrinha e lombinho, resulta muito bem em ensopados, assados, refogados e até bifes.



Arroz Doce de Café e Passas

O arroz doce é de origem turca ou árabe. Também chamado arroz ao leite, é muito popular em Portugal, em São Tomé e Príncipe e no Brasil, mas conhecido e consumido no mundo inteiro.

Consiste de arroz e leite, podendo ser acrescido leite condensado. Também pode usar-se diversos temperos, tais como canela, cravo, raspas de cascas de limão e outros.



Cocktails e Bebidas

Batido de Café com Bananas






Batido de leite, frapê ou *milk-shake*, é uma bebida à base de leite e algum outro alimento, normalmente fruta e/ou gelado.

Pode ser adoçado com açúcar, mel ou leite condensado, no entanto não é costume adoçar-se os batidos uma vez que, geralmente, são preparados com gelado de baunilha/nata, morango ou chocolate, além de caldas/coberturas de vários sabores.

É uma bebida bastante popular no pequeno-almoço em algumas regiões, em especial aqueles à base de cereais e que podem ser preparados quentes. No entanto, não há uma tendência genérica de horário de seu consumo, variando de acordo com a cultura alimentar e o clima local.





INGREDIENTES:

-  6 colheres (sopa) rasas de café forte recém extraído e frio.
-  3 bananas maduras
-  açúcar q.b.
-  6 dl de leite
-  1 pitada generosa de canela em pó

Reparta o café por três copos altos. Misture as bananas, o leite e o açúcar no blender. Junte este creme aos copos onde já está o café e cubra com a canela.

Sandra Azevedo
Consultora & Formadora

 214 052 473

 919 255 729

@ sandraazevedo@academiadocafe.pt

www.acemiadocafe.pt