

Do básico ao sensorial

Carlos Vieira/CB/D.A.Press

Juliana Morgado, que conquistou o bronze no Campeonato Brasileiro de Baristas e foi campeã da 1ª Taça Barista de Brasília, em 2022, também atua como consultora e educadora de cafés especiais em Brasília desde 2018. A profissional premiada trabalhou como barista em cafeterias na cidade e agora acredita que espalhar conhecimento amplia o consumo consciente da bebida. Atualmente, ela atua na Studio Grão, onde é responsável pelo controle de qualidade interno e dos clientes que utilizam os cafés torrefados em todo o país, consultorias, treinamentos e toda a área de ensino da escola própria da empresa.

No local, que fica na 301 do Sudoeste, há vários cursos, que são chamados de módulos, onde o interessado no café pode ir estudando os conteúdos que tem interesse. No curso básico de café, ensina-se a história, a morfologia e o conhecimento dos níveis do produto, que, assim como o vinho, vai do mais simples ao mais sofisticado. O modo avançado, entretanto, caminha bem além, e aprofunda-se em diversos conhecimentos, como os métodos de extração — seja de coados ou espressos — e a análise sensorial do grão.

“Nessa fase, quase que como uma pós-graduação, estuda-se os cinco tipos de gosto, com provas de degustação, para compreender melhor o café, e também de sabor, para acréscimo de notas, como de frutas, por exemplo. E há, ainda, cursos sobre água, porque ela é ingrediente fundamental e, a depender do tipo, altera a bebida que é servida”, ensina a barista de 34 anos, associada a International Womens Coffee Association (IWCA) e a Associação Brasileira de Classificadores e Degustadores de Café (ABCD).

Assim como Marcondes, Juliana reforça que, em Brasília, a pessoa costuma ser contratada como atendente de cafeteria, recebendo salário-mínimo, mais comissões, e vai aprendendo o ofício. Até porque a profissionalização exige um salário maior, que, segundo ela, seria, por baixo, R\$ 3 mil. “Isso partindo do que seria justo. Porque é tudo muito caro, um investimento muito alto que o barista profissional faz. Tem moinho que



Juliana Morgado ficou em 3º lugar no Campeonato Brasileiro de Baristas

beira R\$ 5 mil, para se ter uma ideia. Uma pessoa ganhar salário mínimo é muito pouco para bancar essas coisas. Mas na capital, poucos lugares chegam a R\$ 2 mil”, ela observa.

De acordo com Marcondes e Juliana, café é arte e paixão.

“O cenário está em chamadas na capital. Tem surgido muita gente apaixonada por café querendo se especializar, seja para trabalhar, competir ou para aprender a consumir melhor”, explica o empresário. “Quando o bichinho te pica, você não

consegue mais sair. Quem se acostuma ao café especial não consegue mais beber café ruim”, finaliza a especialista.

No Campeonato Brasileiro de Barista, o campeão nacional ganha o direito de representar o Brasil no torneio mundial

da categoria, que, em 2024, ocorrerá, em maio, na World of Coffee Busan, na Coreia do Sul. Para 2025, este é o alvo tanto de Marcondes quanto de Juliana: como só há uma vaga, que ela seja defendida por alguém do Distrito Federal.