

- **Filtro de papel ou coador de pano:** para cafés com moagem média ou fina. O pó é depositado uniformemente no filtro, a água é despejada imediatamente antes da fervura, umedecendo todo o pó.

- **Cafeteira italiana ou moka:** o método tem o nome do equipamento usado, no qual se deve usar uma moagem grossa, pois a fina impede a passagem da água. O pó e a água são colocados juntos, na parte indicada da cafeteira, que é levada diretamente ao fogo. Quando a água começar a subir, é hora de tirar. Antes de servir, mexa o café com uma colher na cafeteira para uniformizar a densidade.



Marcelo Ferreira/CB/D.A Press



- **Café turco:** ficou famoso devido à borra que deixa no fundo da xícara, usada tradicionalmente para prever o futuro. É feito em um dispositivo chamado ibrik e não precisa ser coado.

- **Prensa francesa:** o pó e a água quente, entre 80°C e 90°C, são colocados juntos na cafeteira. Em seguida, a parte de cima, com o êmbolo levantado, é inserida. Depois de quatro minutos de infusão, aos poucos, o equipamento é pressionado para separar a borra do café.

- **Globinho:** equipamento composto por dois globos de vidro, um deles com um funil, um filtro, uma base e a chama. A água fica no globo inferior, encaixado na parte superior junto com o filtro. Conforme a água aquece, ela sobe para o globo superior. É nesse momento que o café moído é adicionado e misturado. Depois, o equipamento é retirado do fogo e, à medida que o globo inferior esfria, cria-se um vácuo que puxa o líquido misturado com o pó para baixo, passando pelo filtro e retendo o pó.

- **Chemex:** trata-se de uma “jarra” em forma de ampulheta, feita de vidro resistente ao calor com um colar de madeira polida que serve para isolar o calor. Tem um filtro de papel próprio, mais grosso que os filtros comuns.

- **Aeropress:** o diferencial é que produz um café semelhante ao espresso. O filtro de papel, mais comum e descartável, produz uma bebida mais limpa com amargor menor. O filtro metálico não é descartável, e a bebida é menos limpa, pois ele não segura tantas partículas.

- **Hario V60:** método japonês com porta-filtro com linhas espirais na parte interna, que proporcionam a expansão do pó de café no momento em que a bebida é coada.

AFP



- **Espresso:** feito em máquina específica, é um café em que a água quente passa pelo grão moído com uma pressão quase 10 vezes maior que a normal, permitindo um café intenso e forte.

A CLASSIFICAÇÃO

O sistema de classificação, antes conhecido como “pirâmide do café”, criado em 2004, continua basicamente o mesmo, mas, hoje, não é mais considerado uma pirâmide. Aline explica que antes da revisão, feita no ano passado, existia uma hierarquia, na qual um café era considerado melhor que o outro. Agora, consideram-se os atributos de cada café e os descritores, mas qual deles é “o melhor” é algo que fica a cargo de cada consumidor. Na base da pirâmide, costumavam ficar os tradicionais e extrafortes. Até em pesquisas feitas às cegas, em que o consumidor provava uma série de cafés sem saber a classificação de cada um, estes eram os destacados como os melhores. “Essa preferência precisa ser respeitada, é o que o consumidor brasileiro mais gosta”, completa.

- **Café superior:** é considerado o café com atributos mais equilibrados. Nessa bebida, a doçura, a acidez, o amargor e os sabores amadeirados de cereal e caramelo aparecem nas mesmas proporções.

- **Café tradicional e extraforte:** combinação de amargor acentuado e pouca acidez. Possuem um cheiro marcante e sabor forte e tostado, com aromas intensos de especiarias e chocolate.

- **Café especial e gourmet:** marcados pela acidez acentuada e pela doçura. Tem sabores mais frutados e florais, puxando sabores como caramelo, amêndoa, chocolate e mel.

E apesar da mudança na classificação dos cafés, Aline garante que o controle de qualidade segue sendo extremamente criterioso. Ela explica que o intuito é que todos os estilos tenham um padrão de qualidade que garanta a satisfação do consumidor. “Independentemente do perfil da bebida, as pessoas precisam saber que estão tomando um café monitorado, livre de impurezas, com o sabor que merecem”.