



Na fazenda São Bento do Tesouro, em São Sebastião, vários pés de café estão florescendo



Pimenta da Veiga realiza na fazenda todas as etapas da produção para garantir a qualidade

Aromas e sabores do nosso café

Experiência da 5ª Pegada Agroecológica da Emater-DF levou produtores a caminhar por cafezal, conhecer grãos, sentir aromas e degustar bebidas para compreender como a qualidade pode transformar o valor do produto

» DAVI CRUZ

O café, considerado uma das bebidas mais consumidas do mundo, segundo a Associação Brasileira da Indústria de Café (Abic), a cada ano tem se revelado como uma fonte inesgotável de sabores e aromas. Diante disso, a Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural (Emater-DF) promoveu a oficina “Café sensorial: identificando a qualidade do seu café” que integra a 5ª Pegada Agroecológica da Emater-DF, realizada entre 25 e 30 de agosto, em São Sebastião. A degustação dos sabores por trás do grão começou a ser descoberta antes mesmo do primeiro gole. Ontem, cerca de 10 produtores rurais da região participaram de uma experiência sensorial que percorreu diferentes etapas da produção. A programação passou por uma caminhada em um cafezal, pela percepção do cheiro do pó, observação dos grãos e degustação da bebida. A atividade mostrou, na prática, que produzir café de qualidade não depende apenas da quantidade colhida, mas de cada cuidado adotado em cada etapa do processo até a xícara.

Durante o encontro, os produtores tiveram a oportunidade de aprender a reconhecer características que ajudam a definir a qualidade do café e conheceram procedimentos usados para classificar o produto. A atividade foi conduzida pela extensionista rural da Emater, Josiane Lima, que atua na orientação dos produtores e é especializada na classificação dos produtos.

A experiência começou pelo aroma. Os participantes sentiram o cheiro do café moído antes de provar a bebida, uma etapa que ajuda a perceber características que muitas vezes passam despercebidas no consumo cotidiano, como nuances de chocolate, caramelo e toques florais ou frutados. Depois, veio a degustação, permitindo comparar aromas, sabores e sensações presentes em diferentes tipos da bebida.

Segundo a especialista, uma das etapas fundamentais para descobrir o potencial do café produzido na propriedade é a análise laboratorial. “Conversei com eles sobre qualidade do café e expliquei como eles fazem uma amostra para enviar ao laboratório e descobrir que tipo de café que eles estão produzindo”, ex-

plicou a extensionista. Segundo Josiane, o procedimento começa com uma análise física, que verifica os grãos e possíveis defeitos, e depois passa pela análise sensorial, realizada após a torra do café.

Estratégias

De acordo com Josiane, o foco na qualidade tem uma razão prática. Muitos produtores de São Sebastião cultivam o tipo arábica, trabalham em propriedades de área reduzida, o que limita a possibilidade de ampliar significativamente a produção. “A estratégia defendida pela Emater-DF é agregar valor ao café produzido, em vez de apostar somente no aumento do volume”, reforçou.

A oficina também apresentou aos produtores possibilidades de aproximação com cafeterias do DF. A ideia é criar uma ponte entre quem produz e estabelecimentos interessados em oferecer cafés de qualidade, o que amplia os canais de comercialização para a agricultura local. “O foco na qualidade é que vai levar o retorno financeiro da atividade, e não a quantidade de produção”, resumiu a especialista.

Produtores

O anfitrião do encontro foi João Pimenta da Veiga, 79 anos. Ministro das Comunicações no governo Fernando Henrique Cardoso, hoje, ele é produtor rural, e contou como foi a experiência de receber os produtores. “Esse tipo de reunião nos proporciona algo fundamental, que é uma troca de conhecimento. Certamente, os que vieram viram alguma coisa que gostaram e outras que não gostaram. Poderão evitar erros nas suas próprias experiências”, afirmou.

Pimenta da Viega mantém uma área de cultivo de café e pretende ampliar a produção. Atualmente, são cerca de 10 mil pés, mas a intenção é plantar mais 30 mil. Na propriedade, o produto passa pelo beneficiamento, limpeza, torra, moagem e envase — onde o grão é embalado de forma adequada para proteger o produto contra oxigênio, luz, umidade e perda de aroma. O pacote de 500g do Café São Bento (torrado e moído, 100% arábica) custa R\$ 32.

Para o produtor, cultivar a terra também representa uma relação próxima com a natureza. Ele desta-



Técnicos da Emater e produtores rurais visitaram o cafezal,...



...conheceram os aromas e sabores e conversaram sobre como agregar valor à produção

Serviço

A 5ª Pegada Agroecológica da Emater-DF em São Sebastião segue até domingo (30). A programação reúne palestras, oficinas, rodas de conversa e atividades voltadas à agricultura familiar e à produção agroecológica. Mais informações podem ser encontradas no site oficial da Emater.

ca que a atividade rural exige esforço e envolve riscos, especialmente pela dependência das condições climáticas, mas proporciona satisfação diária. “É difícil, exige muito esforço, mas dá uma enorme alegria”, contou. Outro produtor que participou da

oficina foi Edinei Souza, 57. Morador da região de São Sebastião, ele trabalha há cerca de 12 anos com café e mantém aproximadamente 2,5 mil pés. A produção é feita em família, com a participação da esposa e dos dois filhos. O produtor realiza praticamente todo o processo na propriedade, desde a limpeza dos grãos até a torra e a moagem. O café é vendido principalmente para moradores, amigos e conhecidos de São Sebastião. Atualmente, ele comercializa o produto por cerca de R\$ 40 a R\$ 45 o pacote de 500g.

Para ele, a oficina trouxe conhecimentos que poderão ser aplicados diretamente na propriedade. “O conhecimento foi muito bom. O pessoal da Emater passou muitas coisas novas que a gente não tinha conhecimento. Nós vamos usar lá na nossa propriedade”, afirmou.

Cadeia

A experiência realizada em São Sebastião também ocorre em um momento de expansão da cafeicultura no Distrito Federal. Segundo dados da Emater, em 2024, a área plantada de café na capital federal chegou a 430 hectares. A produção local é concentrada na espécie arábica e tem ganhado espaço pela aposta em qualidade e em variedades de cafés especiais.

No cenário nacional, a importância do produto é ainda maior. Dados apresentados pela Associação Brasileira da Indústria de Café (Abic) apontam que os brasileiros consumiram 21,4 milhões de sacas de café em 2025. A entidade também informa uma média de 1.400 xícaras consumidas por brasileiro ao ano e um faturamento de R\$ 46 bilhões no mesmo período.