

# O QUE É CAFÉ FINO

Agora que a campanha de produção de cafés finos está no auge, despertando discussões, controversias e choques de opiniões, é oportuno esclarecer de vez o que é a bebida estritamente "mole" de que tanto se fala.

A Bolsa de Café de Nova York, praticamente o órgão controlador da compra e venda do café mundial, chama de café tipo "Mild" ou café tipo "M", aquele café que dá uma bebida extraordinariamente suave, oriundo de cafés-cereja uniformemente maduros, colhidos a dedo e que não sofreram fermentações prejudiciais. Os americanos do centro (México, Costa Rica, Colômbia, etc.) chamam isso de café lavado. O preço do café "Mild" é sempre superior a mais de mil cruzeiros sobre o café tipo "Santos" ou tipo "Rio", por saca, o que é, realmente, extraordinário.

O Brasil, atualmente, só colhe meio por cento de cafés finos, sendo que os restantes 99,5% se constituem dessa bebida que bebemos e exportamos. Nesse meio por cento podem ser contados nos dedos da mão os grandes fazendeiros produtores de café, pois numa propriedade que tenha 100 ou 500 mil cafeeiros jamais poderemos apanhar, dos milhões de cerejas, só as cerejas maduras. Não haveria capital, não haveria gente su-

ficiente para operação de tal envergadura.


Naquele meio por cento citado, incluem-se os que possuem 5, 10, 12 e, talvez, até 50 mil cafeeiros, bem plantados, bem cuidados e, sobretudo, novos. São cafeeiros altamente produtivos que, por conseguinte, recompensam o trabalho que se tem colhendo as cerejas a dedo, 2, 3 e até 4 vezes por safra. Acontece, por outro lado, que os nossos cafezais, na sua grande maioria, tanto os do Paraná, como os de São Paulo e Espírito Santo, situam-se em altitudes de 300 até 700 metros, sendo batidos pelo vento e pelo sol cobertante do nosso verão. Assim sendo, amadurecem por igual e o estado de cereja só dura de 3 a 5 dias, não dando tempo para a colheita "a dedo", sobretudo se a área for extensa. Somos então obrigados a colher pelo bárbaro sistema de derriça, com todas as consequências conhecidas. Ora, o café já seco, mesmo no galho, já começa a sofrer fermentações que varlam de terra para terra, do tempo seco para o tempo úmido, de uma para outra altitude conforme a riqueza ou pobreza da flora microbiana, etc., sendo certo que mais de 75% do café colhido sofre alterações no gosto e no cheiro, sempre para pior.

Já nas pequenas e novas culturas, que se localizam nas zonas serranas (Serra do Mar, Mantiqueira, Paranaíçaba etc.) a maturação é desigual, dando duas, três e até quatro colheitas de cerejas maduras que duram mais. Outras culturas, mesmo nas baixas altitudes, quando submetidas a sombreamento, se isso for aconselhado, dão excelentes cerejas maduras que permitem catação manual.

A maioria dos cafeicultores da América Central e da África (Kenia, Moçambique, Uganda, Angola) praticam, como rotina, a colheita das cerejas maduras e, com esse café, estão obtendo nítida aceitação nos mercados mundiais, desbancando dia a dia o café brasileiro.

Muitos cafeicultores manifestam receios de que os compradores de café, ao lhes ser oferecido café tipo "Mild", com tantos sacrifícios, ofereçam por ele o mesmo preço do tipo Santos. Entretanto, esses receios são infundados, pois a simples aparência do café despolido já é uma garantia de melhor catação (café sem defeito, sem pretos, sem aridos, sem impurezas).

As grandes firmas exportadoras, nacionais e estrangeiras, procuram ávidamente nos



Esta é a consequência calamitosa da rotina brasileira: milhões de cafeeiros submetidos ao processo bárbaro da colheita à derriça, têm a sua vida produtiva encurtada, empobrecendo o solo, o fazendeiro e o Brasil!