

BRAZILIAN COFFEE

ΑΠΟ ΤΟ ΧΘΕΣ ΣΤΟ ΣΗΜΕΡΑ

Ταξιδέψαμε στη Βραζιλία, τη χώρα που παράγει το 1/3 περίπου της παγκόσμιας παραγωγής καφέ, σε ένα οδοιπορικό άκρως ενδιαφέρον και απόλυτα επιμορφωτικό...



Άρθρο των **Coffee Lovers Editors & Trainers**, Φώτη Λέφα και Σοφίας Μηκουβαράκη

Στη Βραζιλία η καλλιέργεια καφέ γίνεται σε 300.000 φυτείες κατά μήκος 13 πολιτειών της χώρας & σε 1.950 πόλεις- χωριά. Οι σημαντικότερες πολιτείες είναι: **Minas Gerais, Sao Paulo, Espirito Santo, Rio De Janeiro, Bahia, Goias, Rondonia, Parana**. Το 71% των εκμεταλλεύσεων αφορά εκτάσεις κάτω από 10 εκτάρια, το 25% των εκμεταλλεύσεων μικρότερες από 50 εκτάρια, ενώ μόνο το 4% των εκμεταλλεύσεων είναι μεγαλύτερες από 50 εκτάρια.

Για την ιστορία...

Ο καφές εισήχθη στη Βραζιλία στις αρχές του 18ου αιώνα, αλλά αρχικά φυτεύτηκε μόνο για οικιακή χρήση. Πήρε διεθνώς υψηλές τιμές στα τέλη της δεκαετίας του 1820. Αυτή ήταν η αιτία που στις αρχές του 1830 μετετράπη ο καφές σε σημαντικό εξαγωγικό προϊόν. Σε πρώτη φάση, η παραγωγή συγκεντρώνεται στην περιοχή Vally do Paraiba που καταλαμβάνει μέρος της πολιτείας του Σάο Πάολο και του Ρίο ντε Τζανέιρο. Η περιοχή

Cafezinho, ο δημοφιλέστερος καφές στη Βραζιλία!

Η λέξη **Cafezinho** στα πορτογαλικά σημαίνει «μικρό καφέ». Είναι ένα από τα πιο δημοφιλή είδη καφέ της χώρας και είναι το πρώτο πράγμα που προσφέρουν οι βραζιλιάνοι σε επισκέπτες. Πρόκειται για μια δυνατή και γλυκιά δόση μαύρου καφέ και παραδοσιακά σερβίρεται σε φλυτζάνια espresso. Συνηθίζεται επίσης πολύ στους εργασιακούς χώρους, όπου υπάρχουν θερμός με αρκετά δυνατό καφέ, μικρά πλαστικά ποτηράκια, άφθονη ζάχαρη και φυσικά νερό. Η παραδοσιακή συνταγή γίνεται σε κατσαρολάκι, όπου προστίθεται πρώτα η ζάχαρη στο νερό και μετά ο καφές.



αυτή ήταν ιδιαίτερα κατάλληλη για την καλλιέργεια του καφέ, αφού είχε πρόσβαση σε άφθονο εργατικό δυναμικό σκλάβων. Επιπλέον, παρείχε τη δυνατότητα εύκολης μεταφοράς του καφέ σε μουλάρια, κάρρα ή τρένο για να καταλήξει στο λιμάνι. Η επιχειρηματική τάξη που δημιουργήθηκε, γνωστή ως "Coffee Barons", με έδρα το Ρίο ντε Τζανέιρο, ήταν σε θέση να επηρεάσει την κυβέρνηση, ώστε να συμβάλει στη δημιουργία βασικών προϋποθέσεων για την επέκταση της καλλιέργειας του καφέ, όπως τη μεταφορά εργατικού δυναμικού. Από την περιοχή κοντά στο Ρίο ντε Τζανέιρο, η παραγωγή καφέ μετακινείται κατά μήκος της κοιλάδας Paraíba προς την πολιτεία του Sao Paulo, το οποίο αργότερα έγινε η περιοχή με τις μεγαλύτερες εξαγωγές καφέ στη Βραζιλία.

Η καλλιέργεια του καφέ πλέον βρισκόταν πιο μακριά από λιμάνια και απαιτούνταν η κατασκευή των σιδηροδρόμων, πρώτα γύρω από το Ρίο ντε Τζανέιρο, στο Paraíba Valley, και αργότερα στα εύφορα υψίπεδα του Sao Paulo. Από 223 χιλιόμετρα σιδηροδρόμων που είχε η Βραζιλία το 1860, έφτασε να μετρά 6.930 χιλιόμετρα σιδηροδρομικών γραμμών έως το 1885. Η κύρια σιδηροδρομική σύνδεση μεταξύ των ορεινών περιοχών από και προς το λιμάνι Σάντος για τον ωκεανό, επέτρεψε την ταχεία επέκταση του καφέ στο κέντρο και βορειοδυτικά του. Οι οικογενειακές μεγάλες φυτείες καφέ που ονομάζονται «fazendas» καθιερώθηκαν και εξαπλώθηκαν γρήγορα κατά τη διάρκεια του 19ου αιώνα.



1. Στιγμιότυπο από γευστική δοκιμή μετά το καβούρδισμα

2. Η πρώτη φυτεία που δημιουργήθηκε στην περιοχή της Mogiana

Στάδια επεξεργασίας



Μετά τη συγκομιδή των καρπών, η κύρια επεξεργασία που ακολουθείται είναι η «Ξηρή». Κατά την ξήρανση, οι καρποί απλώνονται σε μια επίπεδη επιφάνεια για να στεγνώσουν στον ήλιο. Μετά καθαρίζονται από τα ξένα σώματα, περνάνε από μηχανές διαχωρισμού του φλοιού, ενώ έπειτα ταξινομούνται οι κόκκοι σύμφωνα με το μέγεθος. Η Βραζιλία είναι μια από τις λίγες περιοχές όπου η ξηρή επεξεργασία εφαρμόζεται ευρέως μέχρι σήμερα.



1. Coffee cupping στην εταιρεία Guaxupe με τον κ. Wlamir Lopez, υπεύθυνο για τον έλεγχο ποιότητας του καφέ που παράγει η εταιρεία
2. Ο κ. Edgard Bressani, CEO στο τμήμα γεωργίας και κτηνοτροφίας του μεγάλου ομίλου Sol Panamby

Αυξημένη ζήτηση για υψηλής ποιότητας καφέ

Η παραγωγή της Βραζιλίας εξακολουθεί να βασίζεται σε ποσοτικές παραμέτρους, κάτι που ενισχύει την εικόνα της ως παραγωγού χαμηλής ποιότητας καφέ. Ωστόσο, επηρεάζεται από την αυξανόμενη ζήτηση για τους λεγόμενους speciality coffees, γι' αυτό και ορισμένοι παραγωγοί επενδύουν σήμερα στις υποδομές τους & την παραγωγή πιο σύνθετων αλλά ποιοτικών μεθόδων, ειδικά στα υψίπεδα της Alta Mogiana, όπου ο καιρός είναι πιο ήπιος.

Γευστικά προφίλ των ποικιλιών

- **Tyrica:** Η συγκεκριμένη ποικιλία γενικά παράγει υποδειγματική ποιότητα αλλά χαμηλό όγκο παραγωγής. Σχεδόν πάντα περιέχει μια καθαρή εύχηλη οξύτητα. Το γευστικό profile μπορεί να είναι του κίτρου ή λεμονιού με παρατεταμένη γλυκιά επίγευση.
- **Bourbon:** Καλλιεργείται μεταξύ 1000 και 2600 ποδιών επάνω από την επιφάνεια της θάλασσας. Ο καφές τείνει να έχει πολύπλοκο άρωμα σκούρας σοκολά-

τας, άνθων, πολύ καλό σώμα, διαύγεια, οξύτητα & γλυκό τελείωμα. Το μέγεθος των κόκκων είναι μικρό.

- **Caturra:** Αυτή η ποικιλία Arabica αναφέρεται ως φυσική μετάλλαξη της Bourbon. Τα χαρακτηριστικά της Caturra στο φλιτζάνι περιλαμβάνουν μια έντονη οξύτητα, συχνά με αρωματικές νότες λεμονιού ή κίτρου, ειδικά σε μεγάλα υψόμετρα.
- **Catuai:** είναι ένα υβρίδιο από Mundo Novo και Caturra ποικιλίες. Η Catuai μπορεί να φυτευτεί με υψηλότερη πυκνότητα (περισσότερα δέντρα ανά στρέμμα) και να παράγει υψηλές αποδόσεις. Η χρήση οργανικών λιπασμάτων μπορεί να εντείνει τα επίπεδα γλυκύτητας, να βελτιώσει σημαντικά το προφίλ και να δώσει ωραίο φλιτζάνι με κομψό σώμα, μέτρια οξύτητα και ήπιο άρωμα που θυμίζει φραγκοστάφυλο.
- **Mundo Novo:** Είναι ένα ακόμα φυσικό υβρίδιο μεταξύ των ποικιλιών Tyrica & Bourbon. Στα πλεονεκτήματά της Mundo Novo περιλαμβάνονται η υψηλή παραγωγικότητα και αντοχή στις ασθένειες. Το προφίλ της Mundo Novo συνήθως δεν είναι ιδιαίτερο. Στερείται όμως συχνά γλυκύτητας ενώ πολλές φορές υπερβάλλει η πικρή γεύση.
- **Catimor:** Εδώ η ποιότητα στο φλιτζάνι είναι κάπως διαφορετική, λόγω της έντασης της οξύτητας με μια ελαφρώς στυφή γεύση και συχνά αλμυρή. Η καλλιέργεια της Catimor διαδόθηκε ευρέως από τους γεωπόνους και τους γεωργικούς εμπειρογνώμονες, οι οποίοι δεν μπορούσαν να δουν πέρα από το στενό ορίζοντα του όγκου παραγωγής.
- **Maragogype:** είναι μία μετάλλαξη της ποικιλίας Tyrica με απόδοση παραγωγής πολύ χαμηλή. Το γευστικό προφίλ αυτών των ασυνήθιστα μεγάλων κόκκων είναι πολύ ισορροπημένο με πλούσιο σώμα κι ευχάριστη, αλλά διακριτική γλυκιά οξύτητα.
- **Icatu:** αποδίδει ένα καθαρό φλιτζάνι με δυνατό σώμα, μέτρια οξύτητα, απαλό άρωμα και ένα άγγιγμα εσπεριδοειδών όπως το μεσογειακό λεμόνι. ■

Σημαντικοί σταθμοί στην ιστορία του καφέ στη Βραζιλία

- Πολλές fazendas (μεγάλες οικογενειακές φυτείες καφέ) στηρίζονταν στη χρήση σκλάβων έως ότου η κυβέρνηση το 1888 κατήργησε την καταναγκαστική εργασία.
- Η έλλειψη του εργατικού δυναμικού αντιμετωπίστηκε με κυβερνητικά προγράμματα που ενθάρρυναν ευρωπαίους μετανάστες να εργαστούν στις φυτείες. Οι τελευταίοι συνέβαλαν αποφασιστικά στην ανάπτυξη.
- Η υπερβολική παραγωγή καφέ σε συνδυασμό με τη χαμηλή ζήτηση λόγω της κρίσης στις ΗΠΑ & την Ευρώπη τη δεκαετία του 1920, οδήγησε σε αύξηση των κρατικών παρεμβάσεων.
- Για τη στήριξη των τιμών και την αποφυγή μειώσεων, η κυβέρνηση αγόραζε τεράστιες ποσότητες καφέ, τις οποίες κατέστρεφε.
- Η επανάσταση του 1930 κατήργησε την παλαιά Δημοκρατία (1889 - 1930), μια ομοσπονδία ημιαυτονομών κρατών.
- Παρά τις διαβεβαιώσεις των Ηγετών, το μέγεθος και η διάρκεια της κρίσης, έκαναν σαφές ότι η Βραζιλία δεν μπορεί να βασίζεται αποκλειστικά στις εξαγωγές πρωτογενών προϊόντων.
- Με το πραξικόπημα του 1937 ιδρύεται το νέο κράτος (Estado Novo) και επιβάλλεται δικτατορία (1937-1945).
- Μέχρι τα τέλη της δεκαετίας του 1930, η παραγωγική ικανότητα της χώρας είχε μειωθεί. Ο Β΄ Παγκόσμιος Πόλεμος μαζί με ένα μεγάλο εξωτερικό χρέος, είχαν εκτεταμένες συνέπειες.
- Το Ινστιτούτο του Cafe εφάρμοξε σύστημα ποσοτώσεων δίνοντας έμφαση στον όγκο και λιγότερο στην ποιότητα του προϊόντος. Ως αποτέλεσμα οι fazendas εξήγαγαν χαμηλής ποιότητας κόκκους ή μίγματα που προορίζονταν για μαζική κατανάλωση.
- Στις αρχές της δεκαετίας του 1990, η κυβέρνηση κλείνει το Instituto do Café, απελευθερώνει το εμπόριο & δίνει τη δυνατότητα στις fazendas να κάνουν απευθείας τις πωλήσεις τους.
- Οι εξαγωγές του καφέ από τη συγκομιδή του 2011/2012 τιμολογούνται σε 7.841 δισεκατομμύρια USD, μια αύξηση κατά 5,6% σε σύγκριση με το 2010.
- Επί του παρόντος, η Βραζιλία είναι ο μεγαλύτερος παραγωγός καφέ στον κόσμο, αντιπροσωπεύοντας το 30% της διεθνούς αγοράς Αράμπικα Καφέ.

