



∞ O BARISTA

Especialista, cientista e artista do café e suas bebidas derivadas.

O Barista deve dominar as técnicas de extração do “espresso” e a vaporização do leite, bem como conhecer muito bem os equipamentos com os quais trabalha.

Enólogo e Chef do café, dependendo de seu grau de especialização. Os Baristas que aprofundam mais sua atuação têm que estudar o café desde a produção até o fim da industrialização, equipamentos, torra e técnicas de mistura de grãos, classificação profissional de cafés e as diversas técnicas de preparo.

∞ HISTÓRICO

Mais de 70 anos atrás: ‘Barista’ é uma palavra de origem italiana que designa o profissional que trabalha no bar. Este profissional italiano destaca-se pela interação pessoal com os clientes, geralmente habituais, dos bares e pela produção contínua de cafés e derivados. Como o café é profundamente presente na cultura e dia-a-dia italiano, o Barista é conseqüentemente, uma figura fundamental na vida do Italiano.

Aproximadamente 20 anos atrás: Starbucks – quando migrou de comércio de grãos a granel para cafeteria, após uma viagem de Howard Shultz à Itália, colocou a figura do Barista em destaque e associou este profissional à produção de espresso e bebidas derivadas. Com o crescimento desta rede de cafeterias, a palavra Barista foi disseminada pelo mundo.

Aproximadamente 10 anos atrás: os escandinavos, maiores consumidores de café per capita, apaixonaram-se pelo universo do Barista e desenvolveram estudos profundos sobre métodos de preparo, blends, técnicas de extração de espresso e produção de cappuccino. Criaram o Campeonato Mundial de Barista e vêm sendo os grandes destaques na competição, além de desenvolver de novas técnicas e hábitos de consumo.

Recomendação de leituras

“A Brand New World” de Scott Bedbury; “Dedique-se de coração” de Howard Shultz



Abaixo, a maneira como vejo o Barista e sua interação com a profissão:

- ✦ O Barista tem no café seu melhor meio de comunicação com o mundo
- ✦ O café tem nas mãos do Barista a manifestação plena de todo seu potencial

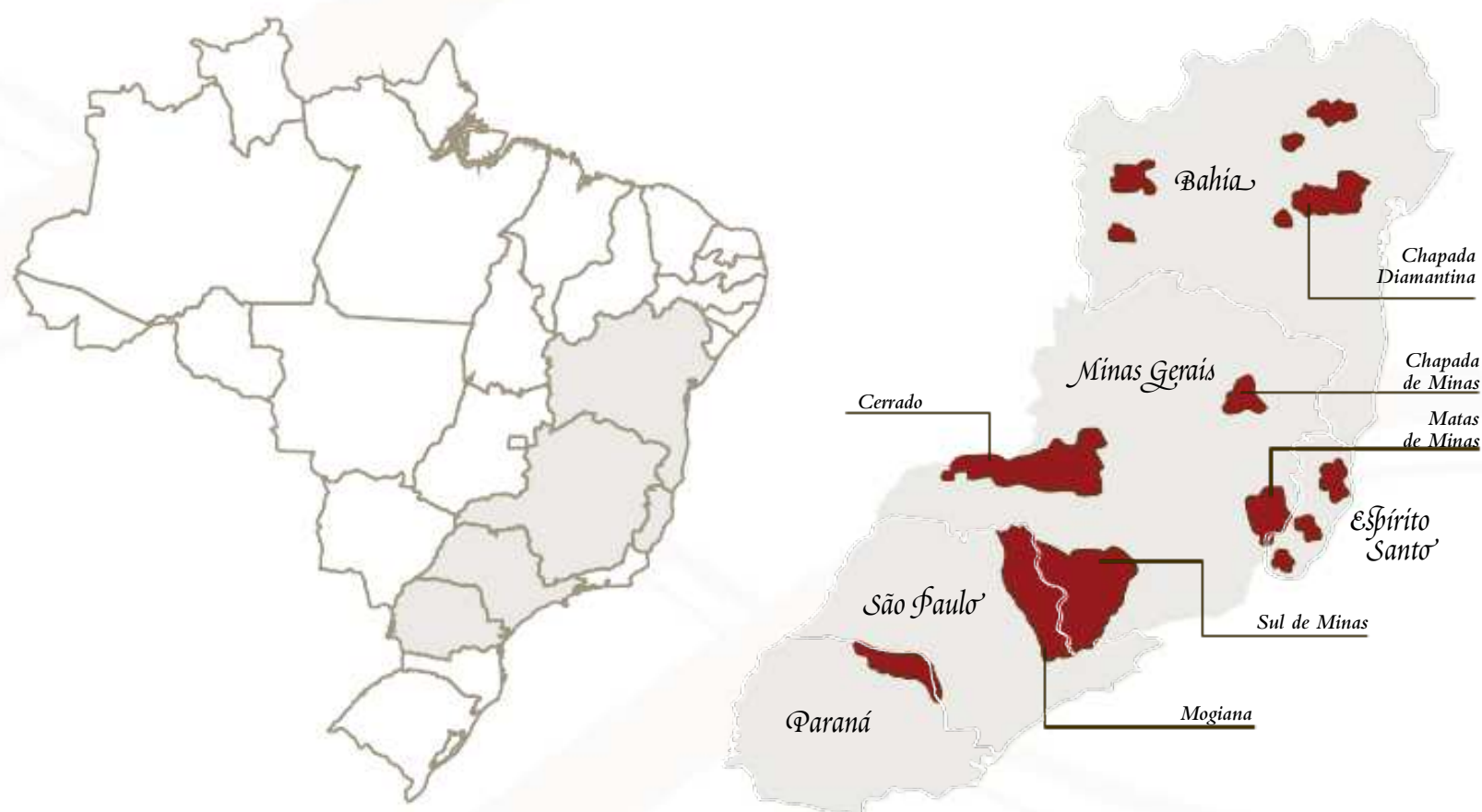
Alguns elementos que transformam o Barista num profissional de destaque nesta carreira:

- | | |
|--------------------------------------|--|
| ✦ Disciplina | ✦ Dedicação – estudo e prática constantes |
| ✦ Atualização de conhecimento | ✦ Gentileza |
| ✦ Paixão (por viver e se relacionar) | ✦ Preocupação com qualidade em serviço |
| ✦ Educação | ✦ Empatia (capacidade de se colocar no lugar do outro) |



REGIÃO PRODUTORA

Denominação de origem controlada.



Assim como os melhores vinhos, há uma categoria de cafés cuja origem é controlada: são os Cafés Especiais, ou “estate coffee”, ou ainda “Specialty Coffee”.

No Brasil, as regiões produtoras são: Sul de Minas, Matas de Minas, Cerrado de Minas, Planalto da Conquista – Ba, Chapada Diamantina – Ba, Montanhas do Espírito Santo, Paraná, montanhas do RJ, cerrado Goiano e Mogiana/SP.

Alguns países e regiões produtores de Cafés Especiais do mundo: Quênia, Etiópia, Índia, Costa Rica, Guatemala, Indonésia, Havaí, Jamaica, México, Java, Sumatra, Papua Nova Guiné...



Dizer que um café é brasileiro não diz muito, pois produzimos e exportamos do melhor ao pior. Para tentarmos antever a qualidade de um café sem prová-lo, precisamos saber de que região vem e, principalmente, quem é o produtor. Assim teremos um panorama da região e das características sensoriais dos cafés produzidos por lá. É claro que somente conheceremos um café intimamente após provarmos sua performance em vários métodos de preparo.

O vinho e o café são muito parecidos nos vários aspectos que influenciam a qualidade como:

- ‡ Variação por safras
- ‡ Influência do micro-clima, solo, altitude
- ‡ Variedade do café/uva
- ‡ Diferentes métodos de manejo na lavoura
- ‡ Períodos específicos de envelhecimento e descanso
- ‡ Necessidade de cuidados específicos no envase e conservação
- ‡ Fonte de prazer
- ‡ Alta complexidade sensorial

No entanto, vinho e café diferem em um aspecto muito importante: o café está condicionado à mão de obra humana para manter sua qualidade na xícara. Um Barista pode arruinar um café campeão de concurso se não souber o que está fazendo!

Esta grande variedade de cafés, cada uma com sua característica única, pode ser utilizada na harmonização ideal com vários produtos, de acordo com o tipo de cozinha, a sobremesa, charutos, destilados, chocolates...



∞ ESPÉCIES E VARIEDADES DE CAFÉ

O café é uma árvore da família das Rubiáceas. As quatro principais espécies de árvores frutíferas de café são Libérica, Excelsor, Arábica e Robusta (nomes vulgares), sendo as duas últimas produzidas comercialmente no mundo. No Brasil, temos ambas.

Abaixo das espécies temos as variedades. Produzimos muitas variedades de arábicas – Catuaí vermelho e Amarelo, Bourbon vermelho e amarelo, Icatú, Caturra, Mundo Novo, Obatã, Tupy, Ruby, Catucaí e muitas outras. Os arábicas brasileiros são famosos pelo seu acentuado corpo e alta doçura.

Temos apenas uma variedade de Robusta: o Conillon. A qualidade sensorial desta variedade de robusta é muito baixa, sendo principalmente utilizada para redução de custo dos cafés industrializados. Há robustas muito finos na Indonésia e Índia.

Arábica	Robusta
44 cromossomos	22 cromossomos
(humanos: 44 cromossomos + xx ou xy)	
+ aroma, + sabor	+ corpo, + creme no espresso (exceto o conillon!)
x cafeína	3x cafeína
cultivado acima de 800m, mais sensível.	resiste mais a variações climáticas.



∞ CATEGORIAS DE QUALIDADE EM CAFÉS

(pelo Sindicafé – SP)

Café Tradicional

“São aqueles constituídos de cafés arábica ou blendados com robusta/conillon, estes com limite até 30% no blend, desde que limpos, com bebida mole a rio e que atendam aos requisitos de qualidade global da bebida...” (pesquisar site www.sindicafesp.com.br).

Nota na avaliação da qualidade global da bebida: de 3,5 a 6,5.

Café Superior

“São aqueles constituídos de cafés arábica ou blendados com café robusta/conillon, estes com limite até 15% no blend, desde que limpos e de bebida dura a mole e que atendam aos requisitos de qualidade global da bebida...” (pesquisar site www.sindicafesp.com.br).

Nota na avaliação da qualidade global da bebida: de 6,51 a 7,6.

Café Gourmet

“São aqueles constituídos de cafés 100% arábica de origem única ou blendados, de bebida apenas mole, mole ou estritamente mole e que atendam aos requisitos de qualidade global da bebida...” (pesquisar site www.sindicafesp.com.br).

Nota na avaliação da qualidade global da bebida: de 7,6 a 10.

Cafés Especiais

Esta categoria de qualidade é utilizada em todo o mundo para designar os melhores e mais singulares cafés.

Há muitas organizações no mundo envolvidas com Cafés Especiais como SCAE (www.scae.com) – Speciality Coffee Association of Europe, SCAA (www.scaa.com) – Specialty Coffee Association of América, BSCA (www.bsca.com.br) – Brazil Specialty Coffee Association, SCAI (www.scai.com) – Coffee Association of Índia, dentre outras.



A definição da SCAE sobre o que seria um café Especial é, sob meu ponto de vista, a mais adequada e abrangente:

“Speciality Coffee is defined as a crafted coffee-based beverage, which is judged by the consumer (in a limited marketplace at a given time) to have a unique quality, a distinct taste and personality different from, and superior to, the common coffee beverages offered. The beverage is based on beans that have been grown in an accurately defined area, and which meet the highest standards for green coffee, and for its roasting, storage and brewing.”

FONTE: www.scae.com, 13/02/2006, às 14:56.

Tradução da autora: “Café Especial é definido por uma bebida à base de café que é reconhecida pelo consumidor (num mercado específico e num determinado período) como tendo qualidade única, sabor singular e personalidade diferente e superior às bebidas de café geralmente servidas. A bebida deve utilizar grãos produzidos sob procedência controlada e altos padrões de qualidade no processamento do café cru, na torra, envase e preparo.



A BSCA é a entidade que normatiza a produção de cafés Especiais no Brasil. O quadro de membros inclui somente produtores de café, pois esta associação está voltada exatamente para os critérios de produção de cafés de alta qualidade e sua manutenção. Para obter o certificado da BSCA (Associação Brasileira de Cafés Especiais), o café e a fazenda produtora têm que preencher rigorosos critérios: responsabilidade social, sustentabilidade ecológica, instalações dentro dos rígidos parâmetros de produção de qualidade, dentre outros.

A produção de café Especial de cada fazenda gira em torno de 30% a 40% de cada safra. A certificação deste café é feita por lote, que será analisado por três competentes provadores. Cada um deverá dar nota mínima de 8/10 para que aquele lote tenha o certificado emitido pela BSCA. Cada lote deve passar pelo mesmo processo.



Abaixo, exemplo dos cuidados de uma fazenda produtora de cafés Especiais:

- * “Escolha criteriosa da semente.
- * Manutenção de lavouras com mais de 50 anos de idade.
- * Mapeamento das áreas por variedade, idade das plantas, altitude, face de exposição ao sol e doçura dos grãos.
- * Colheita Seletiva dos grãos.
- * Secagem dos grãos a pleno sol.
- * Rastreabilidade total dos lotes de café.
- * Umidade final dos grãos a 11%.
- * Separação dos lotes de acordo com as características organolépticas da bebida antes de ir para as tulhas de descanso.
- * Durante 6 meses o café em casca descansa em tulhas de madeira.
- * Seleção por tamanho dos grãos.
- * Seleção por densidade.
- * Seleção por cor eletrônica e manual.
- * Torrefação e embalagem em ambiente climatizado.
- * Torra homogênea dos grãos na tile #55-50 da escala Agtron da SCAA.
- * Controle de granulometria para o café torrado e moído.
- * Utilização de embalagens adequadas para maior durabilidade.
- * Bebida com aroma intenso e rico com sabor equilibrado.
- * Não compra café de terceiros.
- * O café não sai da fazenda.
- * É um produto Especial de origem controlada.”

FONTE: Pesquisar o site www.fazendasertaozinho.com.br

Curiosidade

ABIC – aceita aproximadamente 800 defeitos em 300g de café

BSCA – aceita no máximo 12 defeitos em 300g de café



∞ MÉTODOS (DE PROCESSAMENTO)

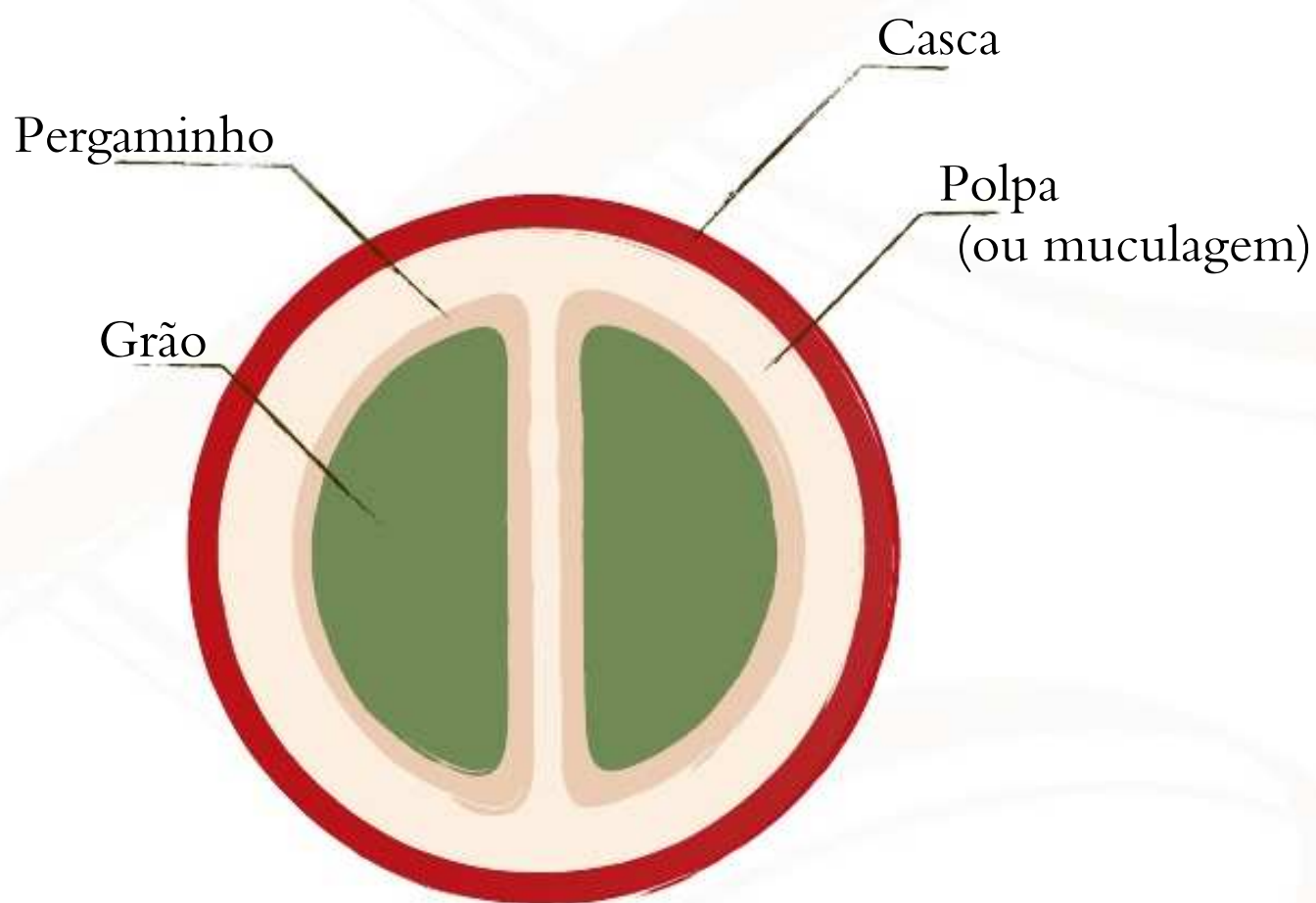
Quando o café é colhido, geralmente no ápice do seu nível de maturação, encontramos as seguintes frutas:

Grãos cereja: maduro e vermelho. Os cafés Especiais utilizam somente grãos nesta etapa de maturação.

Grão verde: como o nome diz, ainda não amadureceu. A presença de grãos verdes no café causa a sensação de “boca seca” após o consumo da bebida.

Grãos “bóia”: secou no próprio pé; no lavador, por estar seco, bóia e separa-se dos outros grãos.

A fruta madura (cereja), com formação ideal tem as seguintes camadas: casca, polpa ou mucilagem, pergaminho e grão. Cada cereja tem 2 grãos idealmente.



Os métodos de processamento utilizados no manejo de café serão determinados pela retirada ou não das camadas do café antes da secagem. São eles o Natural, o Descascado e o Despolpado.



Método Natural

Há duas maneiras de processamento Natural: Natural Bóia e Natural Cereja.

Natural Bóia – após a colheita o café vai para o lavador, onde os mais secos bóiam (por isso o nome Bóia). Eles são imediatamente separados dos verdes e dos cerejas por diferença de densidade e vão para o terreiro e/ou secador para secagem.

Natural cereja – após a separação do Bóia, os cerejas e os verdes são levados para o terreiro e/ou secador. Neste caso, os grãos verdes, indesejados por sua alta adstringência, serão separados dos cerejas durante o beneficiamento.

Este método de processamento deixa o grão “doce” e encorpado, pois seca com casca e polpa (a análise é feita considerando que estamos comparando o mesmo grão nos três diferentes métodos de processamento).

Método Descascado

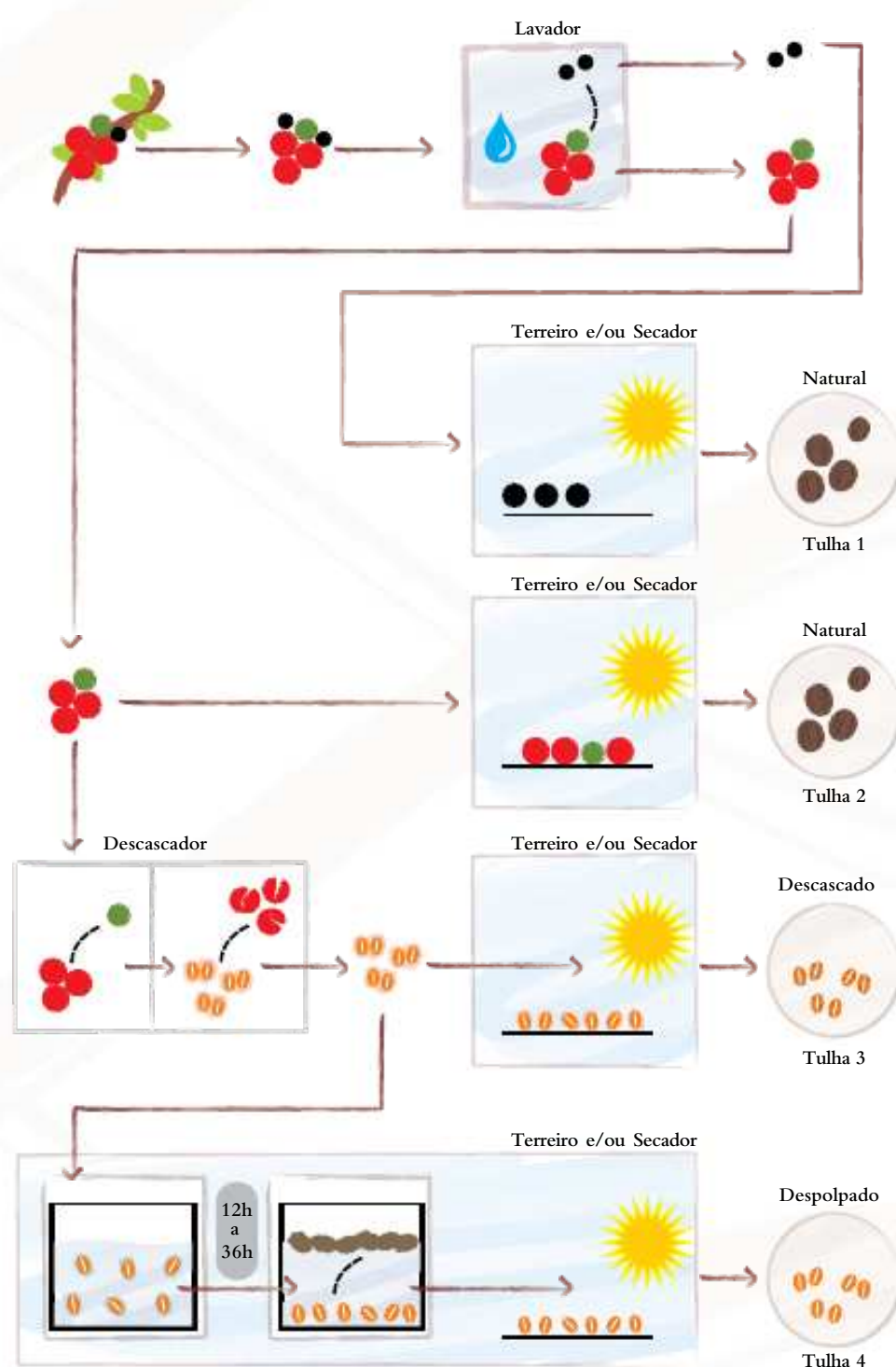
Neste método, os cerejas e os verdes vão para um descascador. Esta máquina pressiona as frutas contra um cilindro cheio de buracos menores do que as frutas. Somente os cerejas passarão pelos buracos, pois, pelo grau de maturidade, perderão sua casca. Os verdes são, por isso, separados dos maduros. Assim, temos o pergaminho envolto pela mucilagem que vai para o terreiro e/ou secador sem a casca. Este método concede ao grão um sabor bem equilibrado (a análise é feita considerando que estamos comparando o mesmo grão nos três diferentes métodos de processamento).

Método Despulpado

O café Despulpado usa o café cereja que acabou de ser descascado. Este vai imediatamente para grandes piscinas de água, onde ficará em imersão de 12 a 36 horas. Após o período fermentação induzida que ocorre na água, a mucilagem encontra-se na superfície da água e o pergaminho limpo. A mucilagem fermentada é tão tóxica após o período de descanso do pergaminho que mata peixes e deve ser tratada antes da reutilização. O pergaminho, agora sem mucilagem, vai para o terreiro e/ou secador. Este método produz um café frutado, floral e com acidez acentuada se estas características forem intrínsecas ao grão (a análise é feita considerando que estamos comparando o mesmo grão nos três diferentes métodos de processamento).



Os cafês são retirados do terreiro (ou secador) com aproximadamente 11% de umidade e levados para as tulhas – tipo de silos de café feitos em madeira – onde descansarão por período determinado por cada método de processamento.



Naturais – descansam de 6 meses a 1 ano.

Descascados – descansam de 3 a 4 meses.

Despolpados – descansam de 1 a 2 meses.

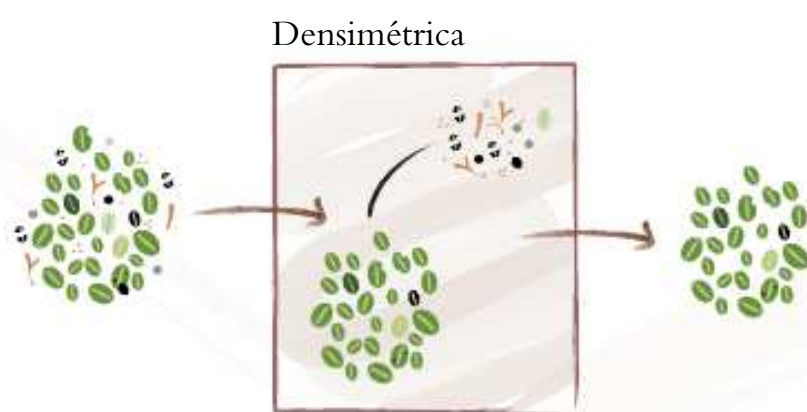


∞ BENEFICIAMENTO

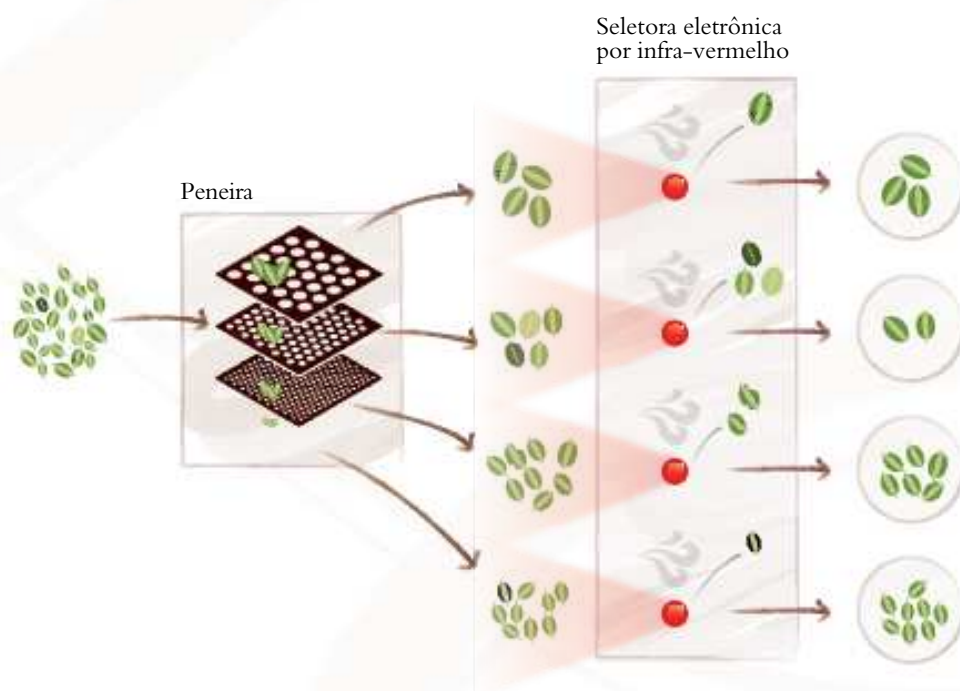
Após os específicos descansos dos cafés nas tulhas, os cafés serão beneficiados para que sejam exportados ou torrados no Brasil.

Passos no beneficiamento:

- * A casca e pergaminho são retirados.
- * O café passa pela máquina densimétrica para separar os piores defeitos e impurezas.



- * Depois da densimétrica, o café passa pela peneira para que os grãos sejam separados por tamanho.
- * A seletora eletrônica de defeitos é a próxima parada dos grãos rumo à perfeição. Por leitura ótica, os grãos que não estão dentro da faixa de cor programada na máquina são separados.



- * Algumas fazendas ainda selecionam os últimos grãos diferentes pelas mãos de mulheres sentadas à uma esteira bem iluminada, exatamente como nossas avós escolhiam feijão.



∞ TORRA E INDUSTRIALIZAÇÃO

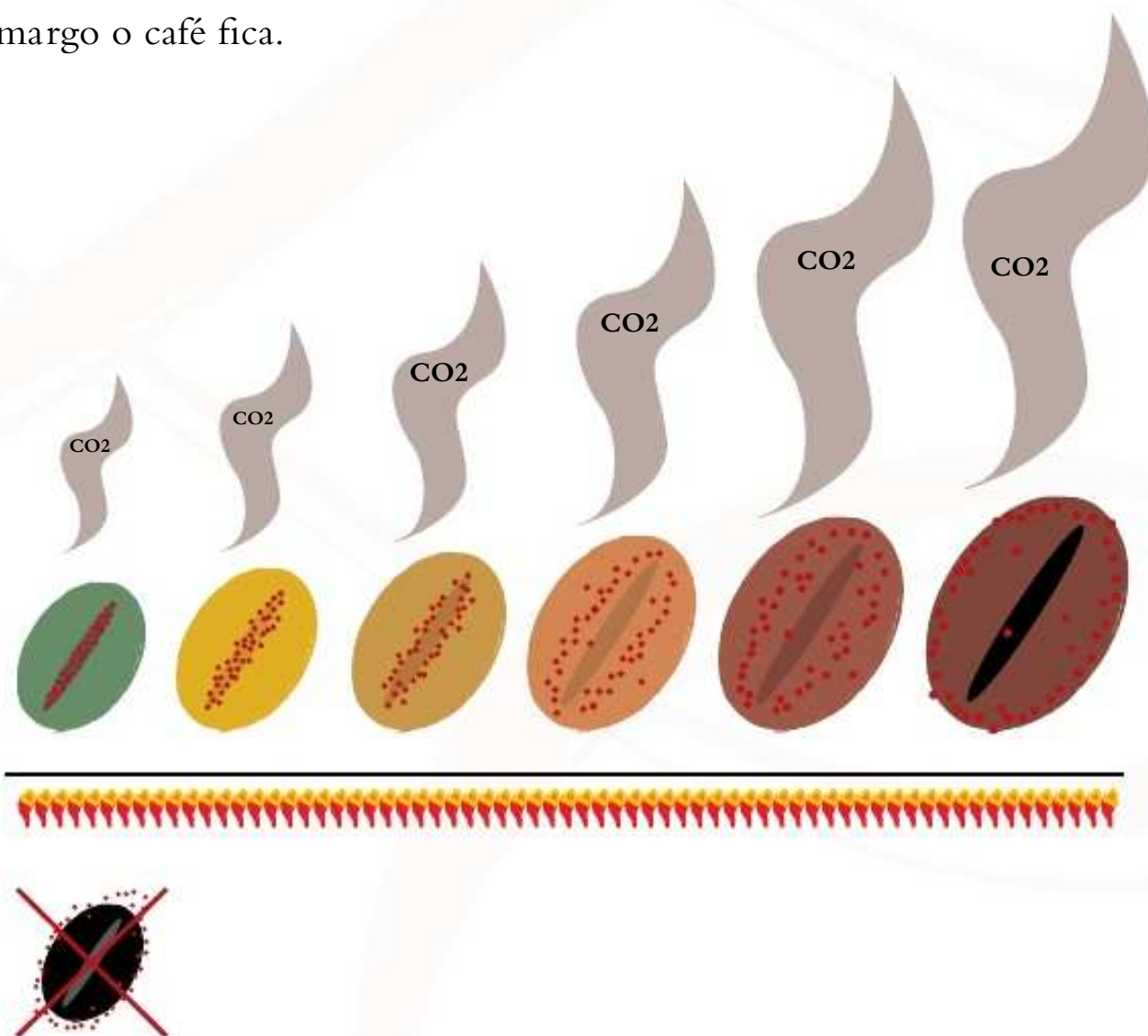
O próximo passo, antes de podermos apreciar a bebida é a torra.

O café é composto de uma série de elementos como óleos essenciais, responsáveis pelos aromas e sabores que sentimos, ácidos, açúcares, cafeína (apenas 1% no caso dos arábicas), nutrientes e outros químicos que estão no centro do grão ainda cru.

Quando o grão é aquecido várias reações químicas acontecem. As principais são a caramelização dos açúcares e as reações dos óleos essenciais.

Com o aquecimento os óleos essenciais sofrem reações isoladas e entre si. O resultado destas reações é liberação de CO_2 (dióxido de carbono), que impulsiona os óleos em direção à superfície do grão, fazendo seus poros abrir. Ao mesmo tempo, o grão perde água e fica mais quebradiço. Os açúcares naturais da fruta vão sendo caramelizados à medida que a torra progride, ficando mais disponíveis ao nosso paladar.

A torra é um momento extremamente delicado, pois se não houver máxima atenção, os óleos podem ficar expostos demais na superfície externa do grão e os açúcares podem carbonizar. O resultado deste descuido pode ser um café amargo e com sabor queimado. Quanto mais clara é a torra, mais ácido o café. Quanto mais escura a torra, mais amargo o café fica.





Curiosidade: 1kg de café libera 12L de CO_2 nas primeiras 48 horas após a torra.

Os óleos essenciais do café são muito voláteis e se destroem no contato com O_2 (oxigênio), por isso há um tipo de válvula que libera o CO_2 (que continua a ser liberado pelo café após a torra na medida inversa à oxidação por tempo) do pacote sem permitir a entrada do O_2 . A presença da válvula nas embalagens em grãos e a utilização de material grosso e sem transparência demonstram cuidado por parte do torrefador na conservação dos melhores cafés.



∞ VALIDADES EM CAFÉS

Espresso:

- * Pacote fechado com válvula – entre o 15º e o 90º dia após a data de torra.
- * Pacote aberto para utilização no moinho – máximo 24h.
- * Café moído no moinho – máximo 30 min.
- * Espresso na xícara – deve ser consumido imediatamente.

Café para utilização caseira:

- * Café em grãos – 1 mês, conservado em frasco hermeticamente fechado na geladeira e moído na hora da utilização.
- * Café torrado e moído – utilizá-lo o mais rápido possível.

O café torrado não apodrece, mas envelhece. Com o contato contínuo com o oxigênio, o café vai perdendo suas características sensoriais.



∞ DEGUSTAÇÃO

Degustação e apreciação das características sensoriais do café

O olfato é o grande veículo para sentirmos o sabor – Aroma e gosto – dos alimentos.

Elementos que analisamos na degustação de café

- ✦ **AROMA:** É a percepção olfativa que vem do estímulo das moléculas do produto em contato com as terminações nervosas presentes na mucosa do nariz. Este estímulo, no café, pode apresentar muitas nuances que lembram outros aromas diferentes do aroma principal. Devemos estimular nossa capacidade de memorizar estas percepções e nomeá-las.
- ✦ **SABOR:** É a combinação das sensações de gosto doce, salgado, amargo e ácido e dos aromas.
- ✦ **DOÇURA:** Importante característica nos cafés de qualidade por estar presente, tanto na fruta quanto na bebida. É percebida na região central da língua, indo da ponta até quase o fundo.
- ✦ **DEFEITOS:** Odor e sabor de terra, remédio, mofo, batata crua, rançoso, borracha, tabaco queimado, madeira, azedo (vinagre), fermentado em função de problemas no processamento ou grãos defeituosos como ardido, preto, verde e impurezas como terra, areia, paus e cascas.
- ✦ **ACIDEZ:** característica que é sentida nas laterais da língua. Presente em cafés complexos e de alta qualidade, dá brilho ao café e estimula a salivação no primeiro contato da bebida com a língua, estimulando as papilas gustativas.
- ✦ **AMARGOR:** Percebido no fundo da língua, onde as papilas gustativas são mais salientes, provém de substâncias como a cafeína, compostos fenólicos, etc. Pode ser resultado de cafés de baixa qualidade, torra muito escura (em relação ao grão) ou preparo inadequado.
- ✦ **CORPO:** É a sensação tátil de viscosidade na boca.
- ✦ **SABOR RESIDUAL:** Sabor e sensação que permanece na boca após o consumo da bebida. Quanto mais agradável e persistente, melhor.
- ✦ **ADSTRINGÊNCIA:** É a sensação de secura na boca como aquela que as frutas verdes produzem. Nunca desejável em café.



∞ MÉTODOS DE PREPARO DE CAFÉ

Cafeteira elétrica

- ✦ Moagem grossa
- ✦ A resistência aquece a água (o ideal seria até 96o.C)
- ✦ A água aquecida passa pelo pó e cai na jarra pré-aquecida
- ✦ A água fica em contato com o pó de 4 a 6 minutos
- ✦ Distribuir o café por todo o filtro

Mocha Italiana

- ✦ Moagem mais fina
- ✦ Colocar água fria e filtrada até o nível da válvula do recipiente de baixo
- ✦ Colocar o pó no filtro sem compactá-lo
- ✦ Fechar a cafeteira e levar ao fogo baixo
- ✦ Quando o café começar a subir, desligar o fogo

***French press* ou cafeteira de êmbolo**

- ✦ Moagem semi-grossa
- ✦ Pré-aquecer a cafeteira com água quente
- ✦ Colocar o pó
- ✦ Colocar a água quente a 96°C
- ✦ Mexer
- ✦ Manter em infusão por 4 ou 5 minutos
- ✦ Abaixar o êmbolo

Árabe

- ✦ Moagem muito fina
- ✦ Colocar pó e água na mesma quantidade e açúcar a gosto
- ✦ Levar ao fogo até ferver
- ✦ Retirar do fogo e recolocar para nova fervura
- ✦ Repetir o procedimento anterior e servir com a borra



Espresso

Definição: (a palavra se refere a um pedido feito para a ocasião, feito no momento da solicitação) – “A bebida é preparada coando-se rapidamente uma pequena quantidade de água aquecida e pressurizada por um bolo comprimido de grãos de café torrado, moídos bem fino” (Ernesto Illy).

Parâmetros adaptados para a realidade cultural de consumo no Brasil:

- ✱ De 7,5 a 8 g de café moído por xícara (ícones / pictogramas – balança ou porta filtro com o pó de café sem compactação)
- ✱ 9 bar de pressão da bomba (ícones / pictogramas – manômetro)
- ✱ De 40 a 50 ml de água mineral/filtrada (ícones / pictogramas xícara com água)
- ✱ De 88 a 92 °C – temperatura de saída do Espresso (ícones / pictogramas termômetro)
- ✱ De 22 a 28 segundos de extração (do acionamento da água), determinados pela granulometria (tamanho da moagem) (ícones / pictogramas cronômetro)
- ✱ Aproximadamente 25 kg de compactação do pó no filtro. Este é um dos parâmetros mais importantes, pois o café moído no filtro recebe uma carga de quase 20 kg de água quente e pressurizada. O café tem determinados óleos essenciais que são solúveis apenas em água pressurizada. Por isso, o bolo de café compactado precisa apresentar a resistência adequada à água que o atingirá para que os melhores óleos essenciais sejam extraídos do café no filtro.

(ilustração do café compactado no porta filtro Vs a pressão da água do grupo)

- ✱ O creme produzido na xícara deve ser espesso e consistente, ter uma coloração caramelo e ser levemente “tigrado.”

Curiosidade

O método “espresso” extrai muito menos cafeína dos grãos do que os métodos “coado” e “infusão” na cafeteira francesa de êmbolo. A cafeína é uma substância solúvel em água então, no método espresso, não há tempo para extração da cafeína.



☞ GUIA OPERACIONAL PARA ESPRESSO & CAPPUCINO

Dicas para que seu espresso e cappuccino sejam extraídos da melhor maneira possível

- ✱ A máquina deve ser ligada com 40 minutos de antecedência ao uso.
- ✱ Utilizar café moído remanescente do dia anterior para retirar o primeiro café de cada grupo, o qual deve ser descartado. A partir da primeira extração, mantenha a borra no filtro até a extração do próximo café. O primeiro café não está dentro dos padrões de temperatura adequados, pois o filtro estava vazio.
- ✱ Com o grupo já aquecido e com a borra do primeiro café, marque o tempo dos primeiros cafés, que deve ficar entre 25 e 28 segundos! A contagem do tempo de extração do café deve ser realizada, no mínimo, uma vez por turno. Comece a contar o tempo no acionamento da água. Esta é a única ferramenta para garantir que a moagem está bem regulada. Tenha um pequeno cronômetro próximo à máquina de espresso e cobre esta contagem diariamente.
- ✱ Dê uma puxada para cada café! Um café, uma puxada. Dois cafés, duas. Para garantir que a “puxada” contenha a gramatura regulada, a “estrela dosadora” deve estar pelo menos coberta de café moído. Inicialmente, a impressão que o filtro está vazio ficará bem forte. Diminui com o tempo. O café compactado deve ficar distante da peneira de onde a água sai, pois numa extração correta, ele incha e ocupa o espaço entre o café seco compactado e a peneira do grupo. O filtro individual dá mais impressão de “vazio” ainda; não se impressione, está certo.





- A compactação do pó no filtro é muito importante. Deve ser fortíssima!!! Para que as melhores substâncias do café sejam extraídas, a compactação deve ter um peso aproximado de 15 a 20kg. Nunca varie o nível de compactação. Se o café estiver muito devagar, acima de 28 segundos, engrosse a moagem. Se estiver muito rápido, abaixo de 22 segundos, afine a moagem. A compactação não serve para aumentar ou diminuir o tempo de extração do café!
- Somente retire a borra do filtro em duas situações: extrair outro café e limpar a máquina no final do dia de trabalho. Como a máquina estará trabalhando com níveis de pressão de caldeira menores, a borra mantém a temperatura do grupo no nível adequado e deixa a guarnição de borracha umedecida sempre. As vantagens: diminui a operação, pois os funcionários só terão que desencaixar o porta-filtro quando forem extrair outro expresso. Também aumenta a vida útil da guarnição de borracha e da máquina e diminui o consumo de energia, pois a máquina não precisará trabalhar com níveis muito altos de pressão. A permanência da borra no filtro não causa entupimento da válvula como se acreditava anteriormente.
- A borra úmida, após a extração de um espresso, com furinhos (como buracos de siri na areia) sinaliza, indiscutivelmente, a alta temperatura da água para aquele determinado blend de café. Esse método de diagnóstico de temperatura funciona melhor do que um termômetro.
- Assim que o café moído estiver muito bem compactado no filtro, encaixe o porta-filtro no grupo e acione a água imediatamente; pegue a xícara somente depois. O café seco queima muito facilmente em contato com o calor forte do grupo. Se a moagem estiver bem regulada, há tempo suficiente para acionar a água e pegar a xícara sobre a máquina. Esse item importante de competição impede que o café tenha sabor queimado.
- O espresso extraído adequadamente tem um creme espesso, cor de caramelo (como nas coberturas de caramelo para sorvete), uniforme, sem manchas claras demais ou escuras demais. O bom espresso tem estrias um pouco mais fortes, lembrando um tigre.
- A correta vaporização economiza em torno de 35% de leite. Para isso, algumas dicas



e regras:

- ‡ Retire a água condensada da haste de vapor.
- ‡ Introduza a haste no leite gelado, cobrindo somente o bico.
- ‡ Ligue toda a potência do vapor.
- ‡ Retire um dos buraquinhos do leite, o que produzirá um ruído de panela de pressão.
- ‡ À medida que o leite expande, abaixe levemente a leiteira. Incline-a e busque um movimento rotatório do leite.
- ‡ Quando o leite estiver morno, coloque o bico inteiro novamente no leite e espere esquentar muito, só não deixe ferver.
- ‡ Desligue rapidamente o vapor e limpe o leite da haste.
- ✱ Encha sempre a metade do volume da leiteira. Tenha uns três tamanhos de leiteira diferentes para vaporização de quantidades mais precisas. O leite não vaporiza adequadamente se o nível estiver abaixo da metade do volume da leiteira.
- ✱ Sempre vaporize o leite com a máxima pressão da sua máquina.





- Leite gelado integral é fundamental no processo. As moléculas do leite estendem somente enquanto a temperatura está de gelada para fria. Quanto mais gelado, mais ele cresce.
- Chegue o mais próximo possível do ponto de fervura, mas não deixe o leite ferver. A fervura quebra as moléculas de proteína e destrói a consistência cremosa do leite vaporizado.
- O leite quente vaporizado pode ser reutilizado, uma vez gelado novamente. Se após a vaporização o restante de leite quente é pequeno, misture-o a leite bem gelado e refaça o processo.

Diagnóstico da xícara de “espresso”

- Creme claro e pouco espesso: temperatura baixa ou pouco pó ou extração rápida demais;
- Creme escuro: temperatura alta ou muito pó ou extração muito lenta;
- O sabor do café deve ser agradável; ter amargor apenas inicial, acidez equilibrada e corpo e doçura acentuada. O sabor residual ou “after taste” deve ser bom e persistente;
- O café não deve deixar a boca seca após seu consumo.





∞ ERA UMA VEZ NO CAFEZAL...

... era uma vez uma linda fazenda nas Matas de Minas Gerais, onde nasceram dois irmãos grãos de café: o Afonso e o João Mattos. Esses grãos de Café Especial, desde o nascimento, estavam destinados a tornarem-se o melhor que um grão pode almejar: um Café Espresso.

Quando ficaram “maduros”, vermelhinhos como cerejas, foram colhidos de sua mãe Árvore Arábica e levados para o lavador. Afonso e João despediram-se de seus primos “verdes” – mais jovens e de seus primos “bóia” – mais velhos. Rumaram, então, cada um para seu destino.

Um de seus primos decidiu ser NATURAL, pois queria ser muito encorpado e doce na xícara. Foi direto para o terreiro de secagem. João escolheu ser DESCASCADO para ter um sabor bem equilibrado, então passou pelo descascador e, coberto pela polpa, foi secar no terreiro. Afonso, que optou por ser DESPOLPADO, passou pelo descascador como o irmão e seguiu para o tanque de fermentação, onde ficaria por vinte e quatro horas. Assim ele se tornaria um grão bem suave e faria uma ótima composição com João num “Blend” para café “Espresso”. Afonso também passou pelo terreiro para secar, sem casca e sem polpa. Quando chegaram a 11% de umidade, foram para as tulhas, onde descansaram por meses.

Os dois irmãos Mattos seguiram sua jornada, saudosos e ansiosos por reverem-se e trocarem suas experiências durante a etapa de beneficiamento.

Afonso e João encontraram-se e contaram as novidades e como ficaram felizes quando passaram pelo detector de defeitos.

Agora, verdinhos e limpinhos, estavam prontos para irem para o torrador. Os irmãos Mattos sabiam que teriam que se comportar muito bem durante a torra, pois não poderiam ficar nem pouco, nem muito torrados. É neste momento que os grãosinhos crescem e atingem sua plenitude, pois os óleos aromáticos, que se encontram em seu interior, migram para a superfície enquanto esquentam.

Nesta altura, nossos companheiros de viagem estão prontos para serem carinhosamente empacotados e seguirem sua viagem, deixando para sempre a fazenda onde nasceram e cresceram.



No caminho para a cidade, os irmãos Mattos descansaram dentro de seu lindo pacote com uma válvula que os protegia do contato com o oxigênio, que é tão nocivo para eles quanto “kriptonita” para o Super-Homem.

Pronto! Chegaram! Pena que teriam que esperar até que os pacotes mais antigos fossem utilizados.

Seguindo a ordem de fabricação, lá foram eles para a cúpula do moinho! Estavam cada vez mais próximos de satisfazerem o olfato e o paladar de uma pessoa. Só que grandinhos daquele jeito Afonso e João jamais poderiam ir para a xícara. Então eles seriam bem moídos quando alguém entrasse na cafeteria e pedisse aquele “espresso” especial. E assim foi quando Jane parou para tomar um “espresso” de seu “blend” favorito como o faz todas as manhãs. Finalmente os irmãos Mattos cumpriram seu destino.

O Barista extraiu o “espresso” da Jane com carinho e competência. Felizes e orgulhosos, nossos amigos grãosinhos haviam se tornado uma xícara de “espresso.” Já alguns de seus primos acabaram sendo um cremoso cappuccino.



ISABELA RAPOSEIRAS

Campeonatos e Participações

- ✦ Vencedora do Primeiro Campeonato Nacional de Barista.
- ✦ Representação do Brasil no Terceiro Campeonato Mundial de Barista em Oslo, Noruega.
- ✦ Treinamento e Coaching da Barista Silvia Magalhães, vencedora do Segundo Campeonato Nacional de Barista.
- ✦ 15ª Conferência Anual de Cafés Especiais da SCAA (Specialty Coffee Association of América) e 4º Campeonato Mundial de Barista.
- ✦ 1º Encontro Nacional de Cafés Especiais.
- ✦ 19ª Fispal–Palestras no estande da Italian Coffee.
- ✦ Evento Boa Mesa 2003 –Palestras no estande do Café do Ponto.
- ✦ Palestras para o curso de Gastronomia da Universidade Estácio de Sá–RJ.
- ✦ Palestrante na 3ª e 4ª Conferência Internacional da SCAE –Rimini –Itália, e Atenas – Grécia.
- ✦ Diretora técnica do Campeonato mundial de provadores de café.
- ✦ Certificadora do programa de Barista da Scae em Berna – Suíça, 2006.





- Programa do Jô, Mais Você, SP/TV, Note e Anote (Record), Fala Brasil (Band).
Mídia impressa: Veja, Vip, Isto É, Nova, Gula, Sabor, Cláudia, Revista da Folha, imprensa internacional da Noruega e Dinamarca, etc.

Formação Profissional

- Estágio em degustação e classificação de Cafés Especiais na Ipanema Coffees.
- Treinamento e preparação para o Campeonato Mundial de Barista com o norueguês Kristoffer Sandven.
- Treinamento com o dinamarquês Martin Hildebrandt, campeão no Segundo Campeonato Mundial de Barista, sobre técnicas de barista e equipamento profissional La Marzocco.
- Treinamento com norueguês Alf Kramer em degustação de cafés de diferentes origens do mundo e visita técnica à torrefação de Cafés Especiais Solberg&Hansen em Oslo, Noruega.
- Treinamento e Coaching com o Barista Italiano Valentino Sergi em Berna, Suíça. E estágio na torrefação de Cafés Especiais Blaser, Suíça.
- Treinamento em equipamentos La Spaziale, na Cafemaq em Campinas.
- Treinamento em equipamento La Cimbale, na Blend Express em São Paulo.
- Treinamento em equipamento VFA (Italian Coffee) com Valentino Fortes, proprietário e autor dos projetos dos equipamentos.]
- Treinamento em Latte Arte com Luigi Luppi em 2004, na Itália e Martin Hildembrant, 2005.
- Degustação de Espresso em Rimini, na torrefação Sandalj, 2004.

Atividades Profissionais

• Projetos, Consultorias e eventos:

Sara Lee / Café do Ponto, Italian Coffee, CafeZim – cafeteria, Braúna Specilty Coffee, Il Barista – Cafeteria, Cafeera/Ipanema Agrícola, Rede Casa do Pão de Queijo e Rei do Mate, Café D’Hotel, Vitale Gourmet Orgânico, Banco Real, Unilever, IBM, ESSO, Souza Cruz, Expresx Café, Café Dell’Arte, Oli Gastronomia, Café Orfeu, Grano-SP, Josephine-SP, Café Journal-SP, Café D’Hotel-RJ, Santo Grão, Mille Folie, Almanara, Piola Jardins e Moema-SP, Charlô, Maria Casa de Chá e Café-ES, Il Pastaio-SP, Via Blue-SP, Emporium Pax – RJ, dentre outros.



- * Organização e condução da degustação para seleção do blend Espresso Aralto.
- * Barista no lançamento do Espresso Aralto no evento que trouxe o Chef catalão Santi Santamaría.
- * Treinamento nas franquias direcionado ao lançamento do Espresso Aralto.
- * Treinamento de Barista direcionado à imprensa especializada.
- * Fornecimento de Baristas capacitados para eventos e promoções.
- * Sensibilização geral de empresas sobre a especialidade do café.
- * Adaptação de equipamentos à necessidade do mercado e especificidade dos grãos.
- * Treinamentos direcionados à equipe de vendas.
- * Treinamentos direcionados à equipe técnica.
- * Treinamentos específicos para a chefia.
- * Desenvolvimento de material de apoio específico para cada setor.
- * Desenvolvimento de projetos operacionais.
- * Desenvolvimento do cardápio de bebidas à base de espresso.
- * Treinamento de equipes de Baristas e salão.
- * Controle da qualidade das bebidas e manutenção de treinamentos.
- * Controle de qualidade de grãos e blends
- * Desenvolvimento de sistema de procedimentos e gestão de cafeterias.
- * Treinamento de clientes de Food-Service.
- * Recepção de comitivas internacionais de café.

Bibliografia recomendada

- * *Aroma de Café*, Luiz Noberto Pascoal.
- * *Café – ambientes e diversidade*, Fulvio Eccardi e Vincenzo Sandalj.
- * *From Coffee to Espresso*, Ernesto Illy.
- * *Espresso Coffee – The Chemistry of Quality*, Andrea Illy.
- * Periódicos *Tea & Coffee*, *Espresso em Revista*, *Cafés & Cia*.

