

# Pontuação dos Cafés Especiais



**Fábio Amaral**

# Sumário

1. Introdução aos Cafés Especiais
2. O Sistema de Pontuação e Certificação dos Cafés
3. Critérios Sensoriais para a Avaliação
4. Técnicas Utilizadas pelos Avaliadores
5. Variedades de Café Arábica
6. Tipos de Torra
7. Conclusão





# 1. Introdução aos Cafés Especiais

Os cafés especiais se destacam por suas características sensoriais superiores, que vão muito além dos cafés tradicionais. Avaliados rigorosamente, esses cafés precisam alcançar uma pontuação mínima de 80 pontos, de um total de 100, para serem considerados especiais. Esse processo é conduzido por avaliadores certificados que seguem protocolos da Specialty Coffee Association (SCA), a Associação de Cafés Especiais.

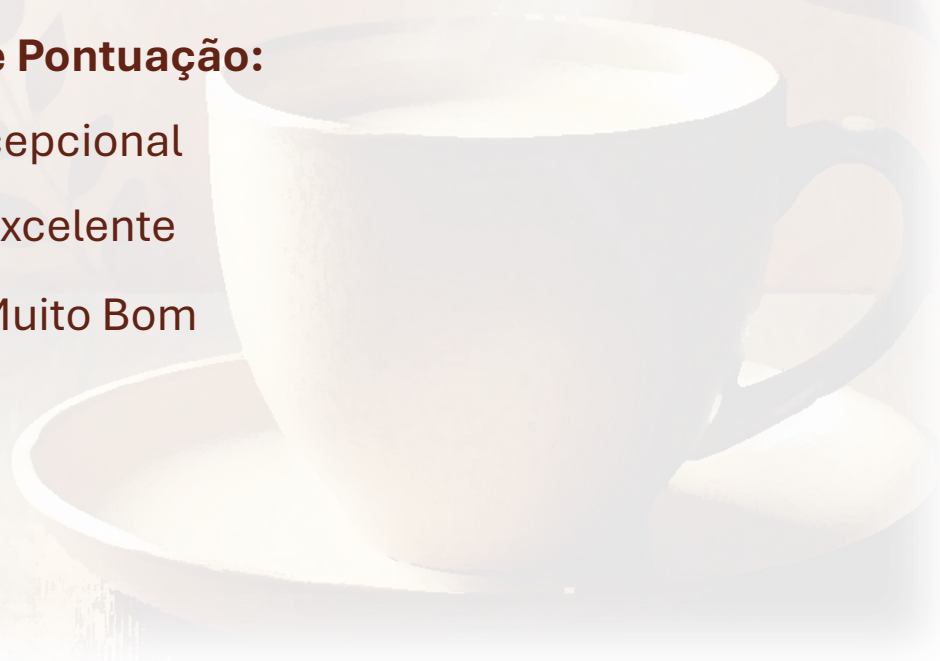


## 2. O Sistema de Pontuação e Certificação dos Cafés

A pontuação dos cafés especiais é um sistema padronizado que permite determinar a qualidade de um café a partir de suas características sensoriais, como sabor, aroma, acidez e corpo. Essa avaliação é feita por provadores certificados (Q Graders), que utilizam uma escala de 0 a 100, onde cafés com pontuação acima de 80 são considerados especiais.

### **A Tabela de Pontuação:**

- **90–100:** Excepcional
- **85–89.99:** Excelente
- **80–84.99:** Muito Bom



## 3. Critérios Sensoriais para a Avaliação

Os avaliadores seguem critérios específicos que englobam vários atributos sensoriais, analisados em conjunto para formar uma visão completa do café. Estes são os principais critérios:

### 3.1 Aroma

O aroma é uma das primeiras impressões de um café. Os aromas podem ser frutados, florais, herbais, e o processo envolve identificar tanto o aroma inicial do café moído quanto o aroma que emerge após a infusão.

### 3.2 Sabor

Refere-se ao perfil de sabor predominante do café e como os diferentes sabores interagem na boca. Avaliadores buscam notas de frutas, flores, chocolates, especiarias, entre outros.



## 3. Critérios Sensoriais para a Avaliação

### 3.3 Pós-gosto

Após degustar o café, o pós-gosto é a sensação residual que ele deixa na boca, sendo considerado de alta qualidade se for prolongado e agradável.

### 3.4 Acidez

A acidez é um dos principais elementos na avaliação de um café de qualidade, conferindo brilho e vivacidade. Ela pode ser descrita como delicada, cítrica, intensa ou moderada.

### 3.5 Corpo

O corpo refere-se à sensação tátil do café na boca, que pode variar entre leve e densa. Esse critério é determinado pela quantidade de óleos e sólidos solúveis presentes.

## 3. Critérios Sensoriais para a Avaliação

### 3.6 Uniformidade

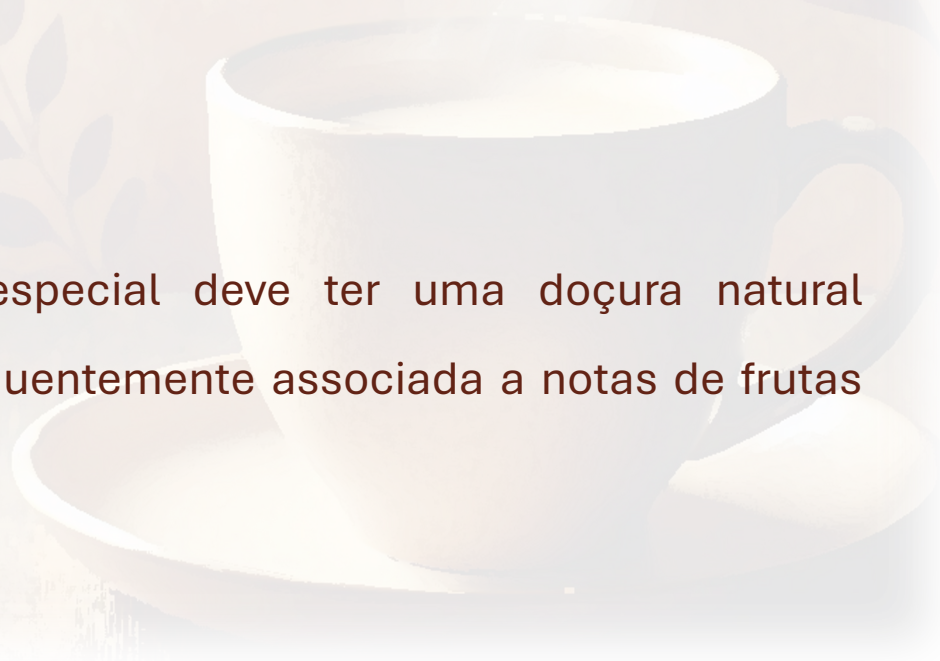
Avalia se todas as amostras de um mesmo lote de café apresentam características consistentes. Esse critério é fundamental para verificar a homogeneidade.

### 3.7 Equilíbrio

O equilíbrio é a harmonia entre os diferentes sabores e texturas. Cafés bem equilibrados possuem uma combinação agradável entre acidez, corpo, sabor e doçura.

### 3.8 Doçura

Um café especial deve ter uma doçura natural perceptível, frequentemente associada a notas de frutas ou mel.



## 3. Critérios Sensoriais para a Avaliação

### 3.9 Defeitos

A presença de defeitos, como sabores de fermentação, químico, e vegetais, é avaliada negativamente. Cafés especiais, idealmente, são livres de defeitos.





## 4. Técnicas Utilizadas pelos Avaliadores

A avaliação dos cafés especiais exige técnicas precisas para garantir uma análise justa e confiável. Entre as técnicas estão:

### 4.1 Cuptasting (Prova de Xícara)

Esse método é utilizado para provar várias amostras ao mesmo tempo. Os grãos são moídos, e a infusão ocorre com água quente. A análise é feita em várias etapas para observar a evolução do sabor e aroma.

### 4.2 Controle de Temperatura e Água

A temperatura da água e a qualidade da água são variáveis essenciais. A SCA recomenda uma temperatura em torno de 93°C, e a água utilizada precisa ter um perfil mineral balanceado.

## 4. Técnicas Utilizadas pelos Avaliadores

### 4.3 Degustação Cega

Os provadores realizam a análise sensorial às cegas, onde as amostras são codificadas para evitar influências externas.

### 4.4 Classificação de Defeitos

Os avaliadores observam se há defeitos como grãos pretos, verdes ou quebrados, que podem comprometer a qualidade final do café.





## 5. Variedades de Café Arábica

O café Arábica (*Coffea arabica*) é a espécie mais valorizada e representa cerca de 70% da produção global de café. Existem várias variedades de Arábica, cada uma com características distintas. Vamos explorar algumas delas:

### 5.1 Bourbon

Originária da ilha de Bourbon (Reunião), essa variedade é conhecida por sua doçura e corpo cremoso, com notas que variam de frutas vermelhas a chocolate.

### 5.2 Typica

É uma das variedades mais antigas e é valorizada por sua doçura e acidez equilibrada. Pode apresentar notas florais, frutadas e cítricas.

## 5. Variedades de Café Arábica

### 5.3 Geisha

Originária da Etiópia, mas popularizada no Panamá, a Geisha é famosa por seu sabor exótico, com aromas florais e notas de frutas como pêssego e manga.

### 5.4 SL28 e SL34

Desenvolvidas no Quênia, essas variedades são conhecidas por sua alta acidez e complexidade, frequentemente associadas a notas cítricas e vinhosas.

### 5.5 Catuai

Originária do Brasil, é uma variedade de cruzamento entre Bourbon e Mundo Novo. Oferece um perfil de sabor mais suave e é altamente resistente a doenças.



## 6. Tipos de Torra

A torra é um dos processos mais importantes para a definição do sabor final do café. Dependendo do tempo e da temperatura aplicados, o perfil sensorial dos grãos pode variar significativamente. Entender os diferentes tipos de torra ajuda não só na avaliação do café, mas também na identificação do tipo de torra que melhor exalta as características do grão.

### 6.1 A Importância da Torra

Durante a torra, ocorrem transformações químicas que realçam sabores, aromas e outras propriedades sensoriais dos grãos. A torra correta permite que o café desenvolva suas melhores notas, realçando ou atenuando características de corpo, acidez, doçura e amargor.

## 6. Tipos de Torra

### 6.2 Tipos de Torra

#### 6.2.1 Torra Clara

A torra clara é conhecida por preservar ao máximo as características originais do grão, como a acidez e as notas frutadas ou florais. Os grãos torrados de maneira leve têm uma coloração mais clara e geralmente mantêm uma acidez vibrante, doçura suave e corpo leve. Esse tipo de torra é ideal para cafés de alta qualidade e complexidade, pois realça os sabores mais delicados e nuances regionais do grão.

- Temperatura: Entre 195°C e 205°C.
- Perfil Sensorial: Notas cítricas, frutadas, florais e alta acidez.
- Indicações: Ideal para métodos de preparo como V60, Chemex e AeroPress.

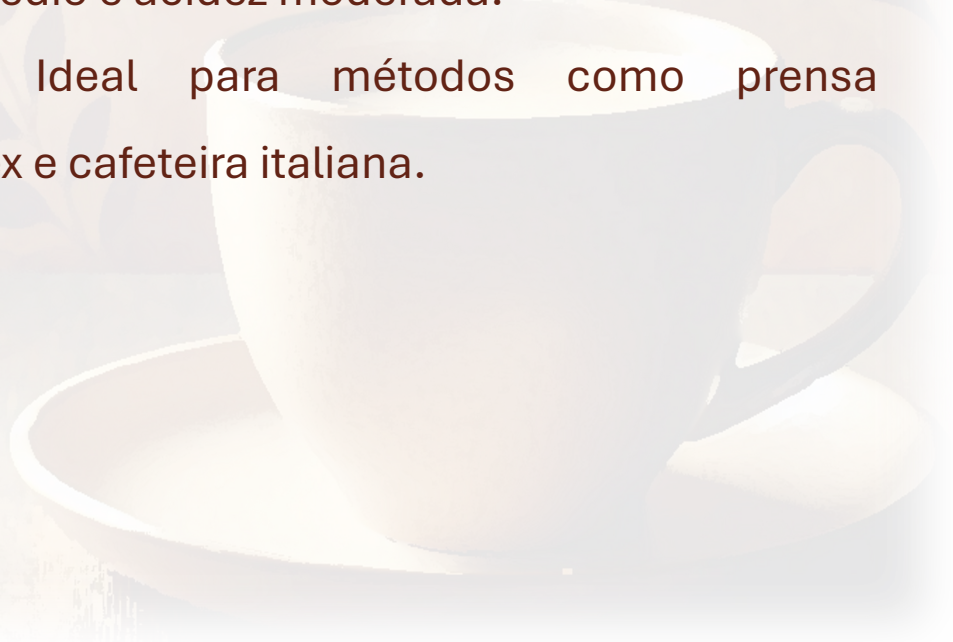


## 6. Tipos de Torra

### 6.2.2 Torra Média

A torra média oferece um equilíbrio entre acidez e corpo, trazendo uma complexidade de sabores que combina bem tanto com cafés filtrados quanto com espressos. Essa torra é conhecida por desenvolver notas mais doces e achocolatadas, sem perder totalmente as características regionais do café.

- Temperatura: Entre 210°C e 220°C.
- Perfil Sensorial: Notas de chocolate, nozes, caramelo, com um corpo médio e acidez moderada.
- Indicações: Ideal para métodos como prensa francesa, Chemex e cafeteira italiana.

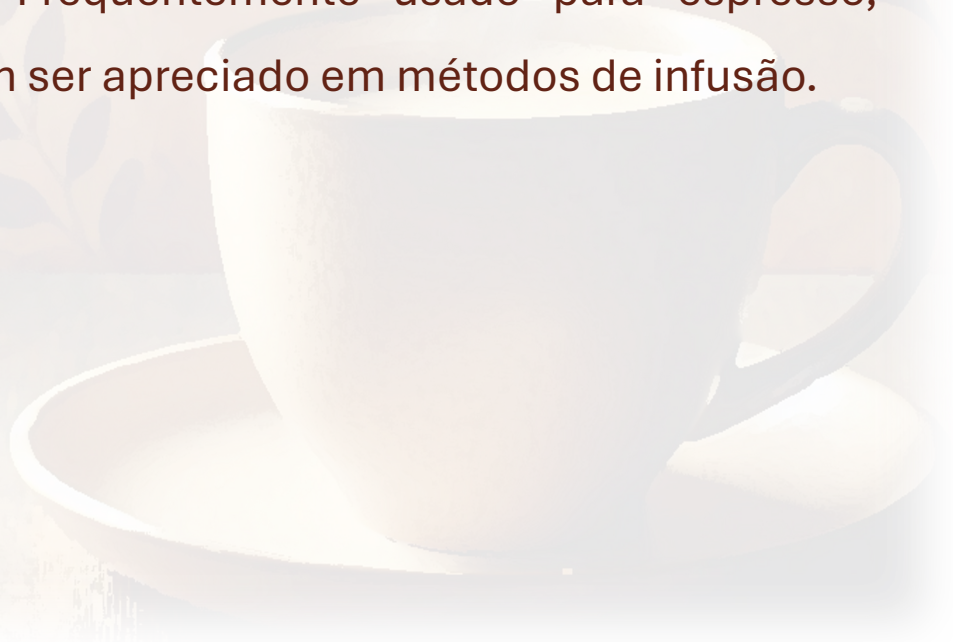


## 6. Tipos de Torra

### 6.2.3 Torra Média Escura

A torra média escura começa a apresentar um perfil de sabores mais intenso e encorpado, com a acidez ficando menos evidente. Esse tipo de torra ainda preserva algumas nuances do grão, mas já traz notas mais profundas, como chocolate amargo e especiarias.

- Temperatura: Entre 225°C e 230°C.
- Perfil Sensorial: Notas de chocolate escuro, especiarias, corpo mais denso, menor acidez.
- Indicações: Frequentemente usado para espresso, podendo também ser apreciado em métodos de infusão.



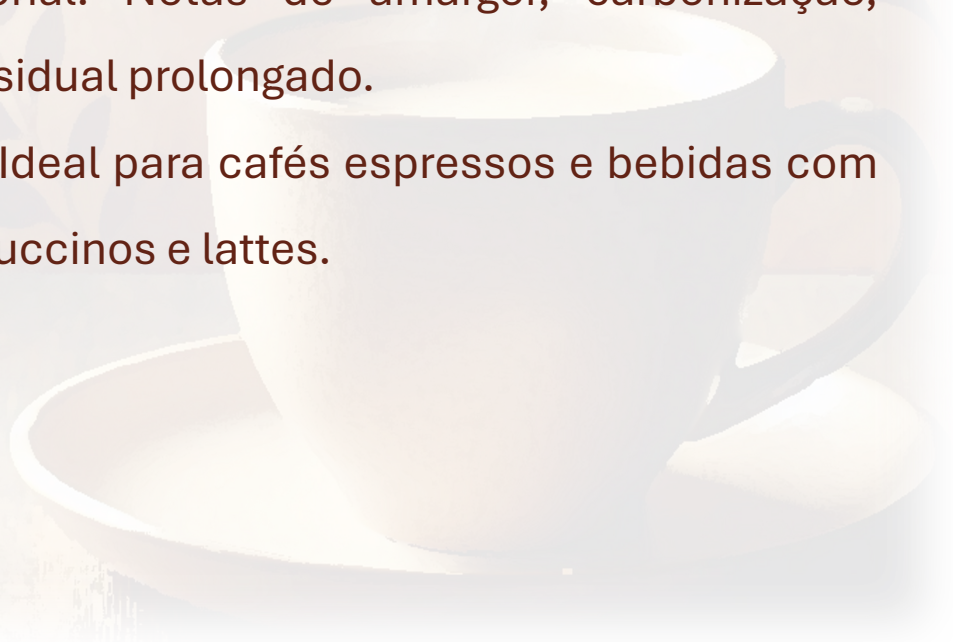


## 6. Tipos de Torra

### 6.2.4 Torra Escura

Na torra escura, os grãos apresentam uma coloração quase preta e uma superfície oleosa. Esse nível de torra elimina a maioria das nuances do grão, trazendo um sabor mais amargo, com notas de carbonização e um corpo intenso. Embora populares em alguns estilos de café, torras escuras muitas vezes mascaram as qualidades naturais dos cafés especiais.

- Temperatura: Acima de 230°C.
- Perfil Sensorial: Notas de amargor, carbonização, corpo denso e residual prolongado.
- Indicações: Ideal para cafés espressos e bebidas com leite, como cappuccinos e lattes.



## 6. Tipos de Torra

### 6.3 Escolhendo a Torra Certa

A escolha do tipo de torra depende do perfil desejado e do método de preparo. Em geral, torras claras e médias são preferidas para métodos de infusão, pois preservam as nuances complexas dos grãos. Já torras médias escuras e escuras são ideais para espressos, oferecendo um sabor mais encorpado e intenso.

### 6.4 Relação entre Torra e Pontuação

No contexto da avaliação sensorial de cafés especiais, a torra desempenha um papel crítico. A torra ideal é aquela que maximiza o potencial sensorial do grão sem esconder suas nuances regionais. Avaliadores certificados são treinados para reconhecer o impacto da torra no perfil do café, garantindo uma avaliação justa que leve em conta o tipo e o grau de torra.



## 7. Conclusão

A avaliação dos cafés especiais considera todos os elementos que afetam a experiência sensorial. Desde as características naturais da variedade e origem até os processos de torra e preparo, cada fator contribui para tornar o café uma bebida complexa e rica.

