

# Divulgada lista de classificados para a 2ª etapa do Concurso Estadual de Qualidade dos Cafés

Qua 31 outubro

Já são conhecidos os nomes dos classificados para a segunda etapa do 15º Concurso Estadual de Qualidade dos Cafés de Minas Gerais. Ao todo, foram aprovadas 211 amostras para a nova fase. O concurso é considerado o maior do país e teve, neste ano, um total de 1892 inscritos. A lista dos selecionados pode ser conferida no site [www.emater.mg.gov.br](http://www.emater.mg.gov.br).

Para esta sequência, foram classificados apenas os cafés que atingiram o mínimo de 84 pontos, de acordo com as normas da Associação Americana de Cafés Especiais (SCAA).

Agora, os selecionados irão passar por mais uma análise física e sensorial. Os produtores aprovados têm até o dia 9 de novembro para entregar uma nova amostra do café, nos escritórios da Emater-MG.

“A qualidade das amostras este ano foi muito boa. Apenas 10% delas foram reprovadas, não chegando a participar do sistema de pontuação por causa da umidade inadequada”, explica o gerente regional da Emater-MG em Guaxupé, Willem de Araújo, que também é o coordenador do concurso.

A partir de 14 de novembro, uma equipe de especialistas iniciará a nova bateria de análises, no Centro de Excelência do Café, em Machado, no Sul de Minas Gerais. Serão escolhidas 24 amostras finalistas, divididas em duas categorias. Os classificados estarão na solenidade de encerramento, onde serão feitos o anúncio dos vencedores (regionais e estaduais) e a premiação. O concurso também irá destacar o melhor café produzido por uma mulher. O evento está previsto para o início de dezembro, em Belo Horizonte.

Uma das categorias do concurso é a do Café Natural. Neste sistema, o café recém-colhido, após passar por um processo de lavagem, é levado para secar. A outra categoria é a do Café Cereja Descascado, Despulpado ou Desmucilado. Estes tipos de café são lavados e há uma separação dos frutos verdes e secos dos frutos maduros. Depois, eles passam por um descascador e só depois seguem para secagem. No caso dos cafés despulpados e desmucilados, há ainda uma fase na qual o produto passa por um tanque de fermentação.

O 15º Concurso Estadual de Qualidade dos Cafés de Minas Gerais é promovido pelo [Governo de Minas Gerais](#), por meio da [Emater-MG](#) e [Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento \(Seapa\)](#), em parceria com a Universidade Federal de Lavras (Ufla), Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas e a Fundação de Apoio ao Ensino, Pesquisa e Extensão (Faepe).

## Regiões produtoras

A região das Matas de Minas vem, a cada ano, se consolidando como a principal referência de cafés de qualidade no estado, de acordo com o coordenador do concurso Willem de Araújo. Nesta edição, a região teve o maior número de classificados para a segunda etapa, com 105 amostras. Em seguida, vieram as regiões do Sul de Minas (59 amostras), Cerrado (38 amostras) e Chapada de Minas (9 amostras).

Em 2017, os vencedores estaduais das duas categorias também saíram da região das Matas de Minas, ambos do município de Espera Feliz. Na categoria Café Natural, o campeão foi Onofre Alves de Lacerda. Já na categoria Café Cereja Descascado/Desmucilado ou Despoldado, o prêmio foi para a cafeicultura Sebastiana de Oliveira Faria.

Os campeões do ano passado são atendidos pela Emater-MG e participam do Certifica Minas Café. Trata-se do maior programa de certificação de propriedades cafeeiras do Brasil, realizado pela Seapa, Emater-MG e o [Instituto Mineiro de Agropecuária \(IMA\)](#).

Uma das premiações no concurso de 2017 foi uma viagem técnica de cinco dias à Colômbia. A visita ao país vizinho, referência na produção de café da qualidade, foi oferecida pela Atlantica Coffee, patrocinadora da competição.