



1º Encontro Brasileiro de *Degustadores de Cafés*

6 a 10 de junho de 2022 - Cacoal, RO

Conhecer, avaliar e reconhecer a qualidade dos cafés brasileiros, em toda a sua diversidade de aromas e sabores, será o tema central do **1º Encontro Brasileiro de Degustadores de Cafés**, evento inédito que ocorrerá de 6 a 10 de junho de 2022. Oportunidade de troca de experiências entre renomados especialistas, que compõem os diferentes elos da cadeia de produção e transformação do café no Brasil e no Mundo. Para tanto, mesas redondas, palestras e oficinas discutirão o estado da arte da produção de cafés de qualidade, arábica e canéfora (robusta e conilon), e seus protocolos de degustação.

O local escolhido para sediá-lo foi a cidade de Cacoal-RO, conhecida como a “**Capital do Café na Amazônia**”. A cidade de Cacoal está incrustada numa região conhecida como “**Matas de Rondônia**”, que é o centro de origem dos **Robustas Amazônicos**. Esta região possui uma das cafeiculturas mais emblemáticas do Brasil e detém o título de primeira Indicação Geográfica do tipo **Denominação de Origem** para cafés Robustas Sustentáveis do mundo. A proposta é que, além das trocas de experiências, esse encontro promova uma verdadeira imersão nos valores socioculturais, agronômicos e ambientais do “terroir” Amazônico para cafés especiais.

Degustação de cafés

Desde os primórdios o café é um alimento valorizado segundo a sua qualidade. E, foi devido a essa importância que a prova de xícara surgiu no Brasil, no início do século XX. Em 1917, a Bolsa de Café e Mercadorias de Santos foi a primeira a adotar a metodologia de avaliação física e sensorial dos grãos, apenas três anos após a sua criação. Desde então, diversas metodologias, protocolos e rotinas foram incorporadas ao cotidiano da cadeia de produção e transformação do café.

Apesar de toda a sua tradição, a cafeicultura não descansou em berço esplêndido. Evoluiu muito, sempre incorporando novas tecnologias e valores. Foram transformações que ocorreram do campo à xícara, modificaram hábitos e quebraram paradigmas. Graças ao emprego de novas tecnologias de produção, principalmente nas etapas de colheita e pós-colheita, a cafeicultura vem se tornando mais produtiva, qualitativa e sustentável. Também trouxeram atributos, físicos, químicos e sensoriais que não se encontravam nos grãos que foram avaliados e comercializados no Porto de Santos em 1917.



1º Encontro Brasileiro de Degustadores de Cafés

6 a 10 de junho de 2022 - Cacoal, RO

É possível afirmar que, o café manteve o seu fascínio e ‘status’ ao longo do tempo. Mas, atualmente, deixaria o consumidor do século passado desconcertado em meio a tamanha diversidade genética ambiental e cultural que influenciam a bebida. Além, é claro, de uma miscelânea de processos de extração que transformaram os baristas em verdadeiros alquimistas dos tempos modernos. Ao final, surgiu um movimento de “*coffee hunters*”, sempre à procura de cafés únicos e verdadeiramente especiais. São tempos de novas ondas, conceitos e sabores, e isso exige um processo constante de inovação, adequação e aprendizagem.

Precisamos nos atualizar!

Todos os anos, os mais diversos elos da cadeia de produção, transformação e comercialização, reportam a necessidade de uma reflexão sobre o conhecimento técnico/científico, sobre como avaliar e descrever a qualidade dos cafés em uma linguagem única, objetiva e acessível ao consumidor. **Afinal, o que é um café especial? Qual é o limiar de um novo sabor?**

Sendo assim, o objetivo por meio do 1º Encontro Brasileiro de Degustadores de Cafés, é estabelecer uma calibragem mais ampla a respeito dos diferentes padrões de qualidade dos cafés, arábica e canéfora (robusta e conilon), que são produzidos de norte a sul do país. Uma oportunidade de atualização, aprendizagem, discutir metodologias e romper paradigmas. Afinal, a cafeicultura vive uma constante transformação. Nenhuma safra é igual a outra! Isso torna a arte e a ciência de produzir cafés, algo dinâmico e desafiador.

As inscrições superaram as expectativas e estão encerradas. Mas, quem tiver interesse poderá acompanhar as atividades que serão transmitidas online, no **YouTube da Embrapa**. Os links serão divulgados na semana do evento. A programação completa com todas as atividades que serão desenvolvidas no evento se encontra abaixo.



1º Encontro Brasileiro de *Degustadores de Cafés*

6 a 10 de junho de 2022 - Cacoal, RO

PROGRAMAÇÃO

6 DE JUNHO

12:45 - Chegada à Rondônia, Aeroporto de Cacoal-RO (OAL)

13:15 - Check-in no Hotel Cacoal Selva Park

13:30 - Almoço

14:30 - 15:00 - Painel sensorial experimental

Responsáveis:

Álvaro Luis Lamas Cassago – Doutorando FCFRP-USP

Mateus Mafrin Artêncio – Doutorando FEA-RP

Renata Kelly da Silva – Mestranda FEA-RP

15:00 - Visita à Família Bento

18:30 - Retorno ao Hotel Cacoal Selva Park

20:00 - Jantar de boas vindas

7 DE JUNHO

7:30 - 8:00 - Café da manhã

8:00 - 9:00 - Abertura e contextualização do evento

***Moderadora:* Mariana Proença – Jornalista especializada em cafeicultura**

9:00 - 10:30 - Mesa redonda: Origem e evolução dos cafés brasileiros.

***Moderador:* Rodrigo Barros Rocha – Pesquisador da Embrapa Rondônia**

***Palestrante:* Eveline Teixeira Caixeta Moura – Pesquisadora Embrapa Café/UFV**

Convidados:

Maria Amélia Gava Ferrão – Pesquisadora Embrapa Café/Incaper

Aybiré Francisco Almeida da Fonseca – Pesquisador Embrapa Café/Incaper

10:30 - 11:00 - Parada para o café



1º Encontro Brasileiro de *Degustadores de Cafés*

6 a 10 de junho de 2022 - Cacoal, RO

7 DE JUNHO

(continuação)

11:00 - 12:30 - Mesa redonda: Novos métodos de processamento/fermentação de cafés com foco na qualidade

Moderador: Enrique Anastácio Alves – Pesquisador da Embrapa Rondônia

Palestrante: Rosane Freitas Schwan – Professora Titular da Universidade Federal de Lavras - UFLA

Convidados:

Lucas Louzada Ferreira – Professor do Instituto Federal do Espírito Santo – IFES, Campus Venda Nova do Imigrante/ES

João Batista Pavesi Simão – Professor do Instituto Federal do Espírito Santo - IFES, Campus de Alegre/ES

12:30 - 13:30 – Almoço

13:30 - 16:00 - Calibragem da degustação de cafés canéfora especiais

Instrutor: Silvio Luís Leite – Especialista em cafés especiais, degustador e cafeicultor

16:00 - 16:30 - Parada para o café

16:30 – 18:00 - Mesa redonda sobre Protocolos de Degustação e a evolução da cafeicultura

Moderador: Lucas Louzada Ferreira – Professor do Instituto Federal do Espírito Santo – IFES, Campus Venda Nova do Imigrante/ES

Palestrante: Fabiana Mesquita de Carvalho - Pesquisadora Colaboradora FEA-UNICAMP, Fundadora do projeto "The Coffee Sensorium"

Convidados:

Silvio Luís Leite – Especialista em cafés especiais, degustador e cafeicultor

Enrique Anastácio Alves – Pesquisador da Embrapa Rondônia

Lauro Ré – Gerente de P&D do Grupo 3Corações

18:00 – Encerramento*

* Para os participantes que se inscreveram no "CUPPING TASTERS CONTEST" a primeira etapa será das 18:15 as 19:45

20:00 – Jantar



1º Encontro Brasileiro de *Degustadores de Cafés*

6 a 10 de junho de 2022 - Cacoal, RO

8 DE JUNHO

7:30 - 9:00 - Café no campo/visita ao Selva Café

9:00 - 10:30 - Degustação de cafés solúveis, Novos Protocolos ABICS

Instrutora: Eliana Relvas – Cafeóloga, consultora em café e chefe de cozinha

10:30 - 12:00 - Degustação de cafés especiais pelo Método PQC ABIC

Instrutoras:

Aline Marotti – Analista de qualidade da ABIC

Camila Régia Arcanjo Téles – Degustadora e especialista em cafés especiais

12:00 - 13:30 - Almoço

13:30 - 15:30 - Calibragem da degustação de cafés arábica especiais

Instrutor: Silvio Luís Leite – Especialista em cafés especiais, degustador e cafeicultor

15:30 - 16:30 - Parada para o café e degustação de cafés exóticos (Seleções do "Cup of Excellence Mexico 2022", por Silvio Leite)

16:30 - 18:30 - Mesa redonda sobre os novos caminhos da cafeicultura brasileira e mundial: Novas tecnologias, mercado e hábitos de consumo

Moderador: Enrique Anastácio Alves – Pesquisador da Embrapa

Palestrante: Lucas Louzada Ferreira – Professor do Instituto Federal do Espírito Santo – IFES

Convidados:

Silvio Luís Leite – Especialista em cafés especiais, degustador e cafeicultor

Bento Venturim – Cafeicultor e Presidente do Sicoob ES e do CETCAF

Edgar Bressani – Cafeólogo, "Coffee Hunter" e empresário.

Marcos Mattos – Diretor do CECAFE

Aguinaldo Lima - ABICS

18:30 - Encerramento*

* Para os participantes que se inscreveram no "CUPPING TASTERS CONTEST" a primeira etapa será das 18:45 as 19:45

20:30 - Jantar Amazônico, homenagens e premiações ("CUPPING TASTERS CONTEST")



1º Encontro Brasileiro de *Degustadores de Cafés*

6 a 10 de junho de 2022 - Cacoal, RO

9 DE JUNHO

8:30 - 11:00 - Café cultural (MOMENTO TRIBOS – 3CORAÇÕES), desvendando os aspectos étnicos, culturais e sustentáveis da cafeicultura indígena

11:00 - 12:30 - Almoço

12:30 - 18:30 - Visita à cafeicultores indígenas: oportunidade para conhecer a agricultura indígena, seu modo de vida e valores culturais. Será na Terra Indígena Sete de Setembro que fica em Cacoal-RO. São indígenas da etnia Suruí.

18:30 – Chegada ao Hotel Cacoal Selva Park

20:00 - Jantar

10 DE JUNHO

7:30 – 8:30 – Café da manhã

8:30 - 10:30 - Painel Experimental - Degustação de cafés especiais voltado para os degustadores profissionais pré-inscritos (Graders, baristas e traders)*

Responsáveis:

Fabiana Mesquita de Carvalho - Pesquisadora Colaboradora FEA-UNICAMP, Fundadora do projeto "The Coffee Sensorium"

Lucas Louzada Ferreira – Professor do Instituto Federal do Espírito Santo – IFES, Campus Venda Nova do Imigrante/ES

*Os demais convidados terão a oportunidade descansar e aproveitar as dependências do Hotel Cacoal Selva Park. O hotel conta com trilha ecológica, parque aquático, visita guiada à lavoura de café e outras amenidades.

11:00 - 12:30 - Almoço e check-out

12:30 - Partida para o aeroporto de Cacoal-RO (OAL), horário de partida as 13:45



1º Encontro Brasileiro de Degustadores de Cafés

6 a 10 de junho de 2022 - Cacoal, RO

Organizadores:



Apoio:



Patrocinadores:

