

Café do Cerrado mineiro vence prêmio internacional

Qui 07 dezembro

O Guima Café do Grupo BMG conquistou o “Best of the best” na oitava edição do Prêmio Internacional de Café Ernesto Illy.

O lote premiado é da cultivar MGS Paraíso 2, desenvolvido pelo Programa de Melhoramento Genético do Cafeeiro da [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#). O anúncio foi feito em evento na New York Public Library, em Nova York.

O Guimá Café é produzido entre os municípios de Varjão de Minas e Patos de Minas, no Cerrado Mineiro.

A propriedade é do Grupo BMG desde 1977, e tem foco específico na cafeicultura.

A partir de 2008, o grupo investe em sustentabilidade e na produção de bebidas especiais.

“A visão da propriedade, hoje, é toda voltada para a produção sustentável. Uma parte da área é certificada como agricultura regenerativa”, detalha o técnico agrícola, Ricardo Oliveira, responsável pelas práticas agrônômicas da fazenda.

Ele explica que a prática convencional é toda voltada para o manejo sustentável, visando a redução do uso de defensivos, a utilização correta dos fertilizantes (adoção de fertilizantes orgânicos e organominerais), além do reaproveitamento e da destinação correta dos resíduos (palha do café, água residuária do lavador retornam para a lavoura em forma de fertilizante).

Certificação

A busca por certificação e pela adoção de práticas de manejo mais adequadas fez com que a equipe iniciasse a busca por novos materiais genéticos mais resistentes e que, ao mesmo tempo, resultassem em uma bebida de qualidade elevada.

“Até 2008 predominava-se Catuaí 144 e Mundo Novo. A partir da conquista de certificações como a Rainforest, veio o investimento para a produção de cafés especiais e a renovação das lavouras com materiais genéticos voltados para a produtividade e qualidade (Bourbon amarelo e vermelho, Icatu e os Catuaís, que se sobressaem em função das características da região)”.

A adoção de métodos de processamento pós-colheita que possibilitam a melhoria de vários lotes do nosso café também é diferencial.

Cultivar

A cultivar resistência a pragas e doenças, e com resultados de produtividade e qualidade adaptou-se bem à região. “E surpreendeu ainda mais nesse prêmio da Illy Caffè, conquistando a primeira posição nos concursos regional Cerrado Mineiro, Nacional e Internacional, disputando com os três

campeões nacionais de nove países”, acrescenta o técnico.

A avaliação foi feita por um painel independente formado por nove especialistas que examinaram, em uma degustação às cegas, os melhores lotes da colheita de 2022-2023. Antes, cada lote de café foi analisado pelos laboratórios de controle de qualidade da illycaffè e classificado em termos de riqueza e complexidade aromática, elegância e equilíbrio do seu sabor e intensidade do seu aroma.

“Somos o primeiro café brasileiro a conquistar o primeiro lugar neste concurso internacional que possui grande credibilidade, o que é muito gratificante. Esse prêmio é também uma homenagem ao nosso patriarca, que nos deixou em janeiro, e a essa grande equipe envolvida, ao trabalho de muitas pessoas, de muitas famílias”, ressalta Ricardo Oliveira.

Ele acrescenta: “o Café Illy adquire o cereja despulpado, sem nenhum processamento pós-colheita, indução, ou fermentação. O que prova que a região, o solo, a altitude entre 1000 e 1030 metros, o manejo e a cultivar, combinaram perfeitamente”, finaliza.