

Veja os classificados para o 17º Concurso de Qualidade dos Cafés de Minas Gerais

Qua 04 novembro

A [Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais \(Emater-MG\)](#) divulgou a lista dos classificados para a segunda etapa do 17º Concurso de Qualidade dos Cafés de Minas Gerais. [Clique aqui para conferir](#). Este ano a competição recebeu 1.792 amostras concorrentes. O Sul de Minas registrou o maior número de participantes, com 785 amostras. Em seguida, vieram as regiões das Matas de Minas (713), Cerrado Mineiro (239) e Chapada de Minas (55).

Foram classificados 120 cafés na categoria Café Natural e 120 na categoria Cereja Descascado, Despulpado ou Desmucilado. Todos receberam acima de 84 pontos (num total de 100), seguindo a metodologia da Associação de Cafés Especiais (SCA), que avalia aspectos como fragrância/aroma, sabor, acidez, corpo, uniformidade, ausência de defeitos, doçura e outros. A lista dos classificados está disponível no [site da Emater-MG](#).

“O grande destaque deste ano foi a qualidade das amostras enviadas. Mais de 30 cafés analisados alcançaram notas superiores a 90 pontos”, afirma o gerente regional da Emater-MG em Guaxupé, Willem Araújo, que também é um dos coordenadores do concurso.

O 17º Concurso de Qualidade dos Cafés é promovido pelo [Governo de Minas Gerais](#), por meio da Emater-MG e da [Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento \(Seapa\)](#), em parceria com Universidade Federal de Lavras (Ufla), Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas e Fundação de Apoio ao Ensino, Pesquisa e Extensão (Faepe).

Nova avaliação

Os produtores selecionados para a segunda etapa têm até 13/11 para entregar uma nova amostra do café nas unidades regionais da Emater-MG. A partir do dia 16/11, será feita outra análise física e sensorial por especialistas da área, no Campus Machado do IF Sul de Minas. Os 24 melhores produtos do estado serão conhecidos em um evento no dia 9/12, na sede da Emater-MG, em Belo Horizonte.

Serão premiados os três primeiros classificados em cada categoria, das quatro regiões produtoras. Também será anunciado como campeão estadual aquele que tiver a maior pontuação entre todos os concorrentes. O concurso vai destacar, ainda, o café com maior nota produzido por uma cafeicultora.

Categorias

A seleção conta com duas categorias. Na categoria Café Natural, o café é levado para secar logo após ser colhido. Já na categoria Cereja Descascado, Despulpado ou Desmucilado, após a lavagem, há uma separação dos frutos verdes e secos dos frutos maduros. Depois, eles passam por um descascador para seguir para a secagem. No caso dos cafés despulpados e desmucilados,

há ainda uma fase onde o produto passa por um tanque de fermentação.

Em 2019, o campeão estadual foi o cafeicultor Paulo Gomes, do município de Espera Feliz, região das Matas de Minas. O concurso contou com 1.411 amostras inscritas.