

# Concurso de Qualidade dos Cafés de Minas escolhe os melhores cafés mineiros da safra 2024

Seg 25 novembro

O julgamento das amostras finalistas do Concurso de Qualidade dos Cafés de Minas Gerais foi realizado nesta segunda-feira (25/11) no Verdemar Sion, região Centro-Sul de Belo Horizonte.

Foram analisadas as 40 amostras finalistas do concurso (20 da categoria Natural e outras 20 de Cereja Descascado). A divulgação e a premiação dos ganhadores será em dezembro, também na capital mineira.

A prova dos cafés finalistas foi feita por oito especialistas com certificação reconhecida internacionalmente e que possuem habilidades avançadas de degustação e avaliação de café do tipo arábica.

As amostras foram submetidas à análise sensorial, de acordo com a metodologia da Associação de Cafés Especiais (SCA), sendo observados atributos como fragrância, aroma, sabor, acidez, corpo, uniformidade, ausência de defeitos, doçura, finalização, equilíbrio e avaliação global.

“Nós avaliamos dez atributos, que são pontuados de um a dez. Daí fazemos a somatória das notas. E os cafés estão incríveis, com qualidade muito alta. O trabalho dos produtores de Minas Gerais foi muito bem feito. São cafés de perfis diferenciados, realmente raros”, comenta o degustador de café Gilmar Cabral, um dos jurados do concurso.

Todas atingiram nota acima de 85 pontos (de um total de cem), seguindo as normas da Associação de Cafés Especiais (SCA, em inglês), entidade internacional de referência do setor.

## Mudança social

Para o diretor técnico da [Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais \(Emater-MG\)](#), Gelson Soares Lemes, o concurso estadual tem sido um grande propulsor da melhora da qualidade do café mineiro.

“É um concurso tradicional nas regiões cafeeiras, que envolve um grande número de participantes todos os anos. Muitos produtores atendidos pela Emater-MG veem no concurso uma forma de agregar valor ao seu produto e com isso crescer na cafeicultura, por isso estão sempre procurando fazer a melhor bebida”, ressalta Gelson.

Na edição de 2024, a competição recebeu um total de 1.406 amostras, provenientes de 146 municípios mineiros, das quatro macrorregiões produtoras do estado (Matas de Minas, Sul, Cerrado e Chapada de Minas).

“Para nós é um orgulho receber esse concurso. O nosso cliente já fica perguntando quando vai sair o novo café campeão. Além de ter um produto diferenciado, é uma satisfação sermos parceiros de um concurso, que tem mudado a vida de muitos agricultores familiares e que tem valorizado a sustentabilidade na agricultura”, argumenta a gerente corporativa do Verdemar, Ivana Marques Macedo.

## **Premiação**

O coordenador técnico estadual da Emater-MG, Willem Guilherme de Araújo, um dos organizadores do concurso, explica que haverá 24 campeões: três ganhadores por região produtora em cada categoria (Natural e Cereja Descascado).

“Desses vencedores, quem obtiver a maior nota será o Grande Campeão mineiro de 2024. Também vamos homenagear a cafeicultora e o extensionista destaque, e o cafeicultor do programa Certifica Minas Café com melhor nota. E criamos o prêmio de sustentabilidade, porque não é importante só qualidade na xícara, mas a qualidade de vida e do meio ambiente”, argumenta Willem.

A competição é promovida pelo [Governo de Minas Gerais](#), por meio da Emater-MG e [Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento de Minas Gerais \(Seapa\)](#), em parceria com a Universidade Federal de Lavras (Ufla), a Fundação de Apoio ao Ensino, Pesquisa e Extensão (Faepe) e a Oficina do Espresso. O patrocínio é do Sicoob Crediminas e do supermercado Verdemar.