



Cafés do Espírito Santo - Coffees from Espírito Santo

- Arábica da Região do Caparaó - Arabica from Caparaó
- Arábica das Montanhas - Arabica from the Mountains
- Conilon Capixaba - Conilon from Espírito Santo



**Cafés Especiais
do Espírito Santo**



Caparaó
CAFÉS ESPECIAIS



**Café das Montanhas
do Espírito Santo
BRASIL**



**CONILON
CAPIXABA**
O HOBUSTA DE QUALIDADE

Documentos nº251
ISSN 1519-2059
Editor: Incaper
Tiragem: 10.000
Vitória/ES - Outubro/2017
coordenacaoeditorial@incaper.es.gov.br
www.incaper.es.gov.br
(27)36369800
Twitter:@incaper
Facebook:Incaper

Não jogue este impresso em via pública.
Please, don't litter! Dispose of this leaflet adequately.

Realização



SEBRAE
Especialistas
em pequenos
negócios.



Incaper
Instituto Capixaba de Pesquisas,
Assessoria Técnica e Extensão Rural



**GOVERNO DO ESTADO
DO ESPÍRITO SANTO**
Secretaria da Agricultura,
Abastecimento, Aquicultura e Pescas

Cafés do Espírito Santo: Conilon & Arábica

**Produção com Qualidade
e Sustentabilidade**

Coffees from Espírito Santo: Conilon & Arabica

**Production with Quality
and Sustainability**

Cafés do Espírito Santo

Atividade tradicional de mais de 130 mil famílias de agricultores, a produção do café no Espírito Santo remonta ao século XIX. Sua importância social e econômica possibilitou avanços focados na melhoria da produtividade e da qualidade do produto, sempre à luz dos critérios da sustentabilidade exigidos pela sociedade contemporânea. O Estado é o segundo maior produtor de cafés do Brasil e detém, em média, 25% da produção nacional.

Os cafés do Espírito Santo possuem grande diversidade de aromas, sabores e outras características que os valorizam. Os arábicas (Cafés das Montanhas e do Caparaó) cultivados em regiões mais altas possuem como características emblemáticas acidez e doçura intensas e equilibradas, nuances frutadas, florais, amendoadas e de especiarias, como cravo e canela. O conilon, por outro lado, caracteriza-se por proporcionar ao consumidor um café mais encorpado e um espresso com creme mais denso, além do café solúvel, cada vez mais consumido no País e em todo o mundo.

No Espírito Santo, tradição e tecnologia se interconectam numa produção diversificada de café dificilmente encontrada em outras origens produtoras do País, o que confere aos cafés capixabas uma origem singular e diferenciada. No Estado, desenvolvimento econômico, tecnológico, social e ambiental caminham lado a lado na atividade cafeeira.

Coffees from Espírito Santo

Traditional activity developed by more than 130,000 families of farmers, the coffee production in Espírito Santo, Brazil, dates back to the 19th century. Its social and economic importance enabled significant progress in terms of productivity and product quality, always in the light of sustainability criteria required by contemporary society. The State of Espírito Santo is the second largest coffee producer in Brazil and accounts for 25% of the national production on average.

The coffees from Espírito Santo are characterized by a wide variety of aromas, flavors and other features that add value to the final product. The arabicas (Coffees from the Mountains and from Caparaó) which are grown in higher regions have the following remarkable features: intense and balanced sweetness and acidity, flavor with hints of fruits, flowers, almonds and spices such as clove and cinnamon. The conilon, on the other hand, provides consumers with a full-bodied and creamier espresso coffee, in addition to instant coffee whose consumption is considerably increasing in the country and around the world.

In Espírito Santo, tradition and technology are interconnected in a diversified production hardly found in other coffee-producing regions in the country, which assures the Coffees from Espírito Santo their remarkable features. In this Brazilian state, economic, technological, social and environmental development go hand in hand when it comes to coffee growing and production.

Cafés das Montanhas do Espírito Santo

Localizados em regiões de altitudes superiores a 500 m, com relevo declivoso e com temperaturas amenas, os Cafés das Montanhas do Espírito Santo caracterizam-se pelo trabalho intenso e dedicado de famílias de agricultores em todo o processo de produção, colheita e pós-colheita para o alcance de qualidade superior.

Esses cafés possuem, em geral, aroma frutado, que frequentemente lembra a flor de laranjeira, com acidez elevada e marcante, com muita intensidade de finalização. Também produzem uma bebida com predominância de notas de cereais, amêndoas e chocolate.

Coffees from the Mountains of Espírito Santo

Grown at altitudes that are higher than 500 meters (1,640 ft), over steep terrain and at mild temperatures, the Coffees from the Mountains of Espírito Santo are the outcome of the intense and dedicated work of farming families throughout the production, harvest and post-harvest process to achieve superior quality.

In general, these coffees have fruity aroma, often reminiscent of the orange blossom, with high and striking acidity, with a lot of intensity. They also produce a drink with a predominant flavor of cereals, almonds and chocolate.



Cafés do Caparaó

Produzidos em regiões de altitude entre 800 e 1.400 m, com temperaturas ainda mais baixas do que as registradas no cultivo dos Cafés de Montanha, os Cafés do Caparaó desenvolvem-se em solos com boa fertilidade natural e com declive acentuado, em sistema artesanal durante todo o seu ciclo. O conjunto de microrganismos que habitam o ecossistema da região, típico das condições climáticas locais, associado ao saber fazer das famílias de agricultores têm promovido o crescimento da produção de cafés fermentados naturais, que favorece o alcance de sabores e fragrâncias exóticos e muito valorizados no mercado.



Os cafés da região do Caparaó notoriamente são conhecidos pela fragrância e aroma frutado e floral, com notas de frutas vermelhas, com corpo intenso e prolongado, possuem características de cafés tardios e com doçura intensa em decorrência de uma maturação lenta. Sua marca é o equilíbrio entre a acidez, doçura e nuances frutadas.

Coffees from Caparaó

Produced in regions where the altitude ranges from 800 to 1,400 m (2,624 - 4,593 ft), at temperatures which are lower than those recorded in the cultivation of the Coffees from the Mountains, the Coffees from Caparaó are grown in soils with good natural fertility and in steep slope areas, in a small-scale, traditional system throughout the production cycle. The set of microorganisms that inhabit the ecosystem of the region, typical of the local climatic conditions, associated with the practical knowledge of farming families have promoted the growth of natural fermented coffee production, which leads to the generation of an exotic range of flavors and fragrances highly valued on the market.

These coffees are widely known for their fragrance and fruity and floral aroma, with notes of red fruits, with prolonged and intense body. They have distinguishing features that are typical of late ripening coffees and intense sweetness due to their slow maturation. Their hallmark is the balance between acidity, sweetness and fruity hints.

Café Conilon Capixaba

Produzido em regiões com até 500 m de altitude, o Café Conilon Capixaba constitui-se como uma significativa fonte de renda para os agricultores que vivem em terras quentes. No Espírito Santo, a produção de café conilon concentra-se nas regiões Nordeste, Noroeste e Sul. É cultivado em solos de relevo plano a suavemente ondulado, nas regiões litorâneas do Nordeste e Sul do Estado e em solos montanhosos e acidentados, nas demais regiões.

O café conilon possui densidade alta, sendo, contudo, suave, encorpado e com retrogosto limpo e prolongado. Seu aroma possui intensidade de média a forte, com notas de caramel, baunilha e especiarias. Além de alta produtividade e características agronômicas favoráveis, análises sensoriais distinguem as cultivares de conilon desenvolvidas pelo Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (Incaper) como possuidoras de grande potencial para produção de cafés de qualidade superior, com sabor e aroma que remetem frequentemente a chocolate, caramel, cacau e frutas vermelhas.

Conilon Coffee from Espírito Santo

Produced in regions with an altitude of up to 500 meters (1,640 ft), the Conilon Coffee from Espírito Santo is a significant source of income for farmers who live in warm climate areas. In Espírito Santo, the conilon coffee production is concentrated in the northeast, northwest and south. It is grown in flat to mildly wavy areas of the northern and southern coastal regions of the state as well as on mountainous and rugged terrain of the northwestern region and the easternmost parts of the northern and southern regions of Espírito Santo.

Conilon is a coffee of high density, but at the same time smooth, full-bodied with a clean and pleasant long-lasting aftertaste. Its aroma has medium to strong intensity, with hints of caramel, vanilla and spices. In addition to high productivity and favorable agronomic characteristics, sensorial analyses distinguish the conilon cultivars developed by the Espírito Santo Institute of Research, Technical Assistance and Rural Extension (Incaper) as those that have great potential for the production of superior quality coffees, with flavor and aroma that resemble chocolate, caramel, cocoa and red fruits.

