



CAFÉS DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO

Conilon e **Arábica**

*Coffees from the
State of Espírito Santo
Conilon and Arabica*



CAFÉ Conilon



*Best known as "Conilon", robusta coffee was introduced in Brazil, in the state of Espírito Santo, in 1912. In over one hundred years of history and evolution of this variety of *Coffea canephora*, the average yield increased from 400,000 bags (1972) to 9.7 million 60-kilogram bags (2012). Thus, the production of robusta is one of the main activities in more than 80% of the municipalities in Espírito Santo, which accounts for approximately 78% of the Brazilian production of conilon and 20% of the world's production of robusta coffee.*

ROBUSTA CAPIXABA

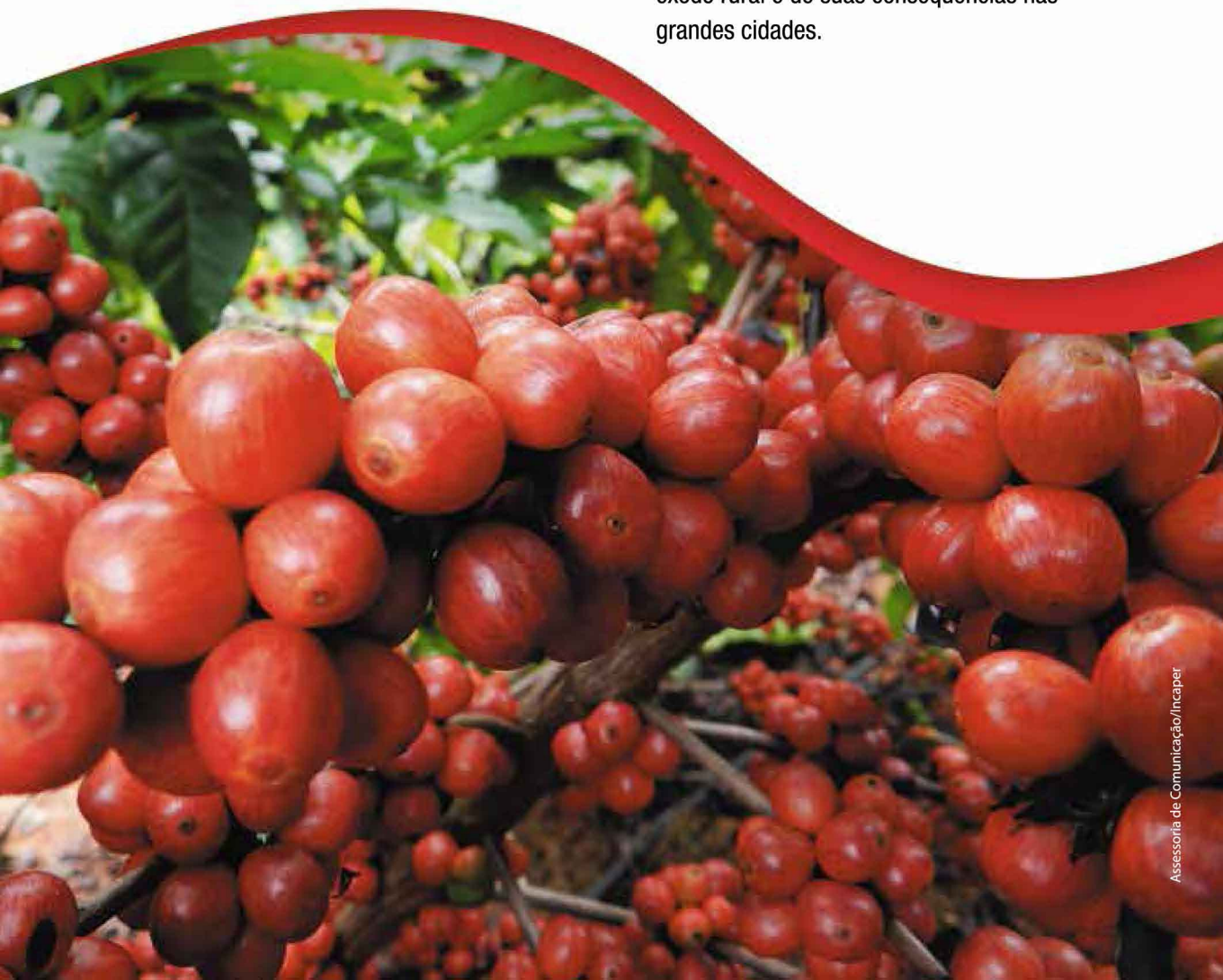
Reconhecido pelo nome "Conilon", o café robusta brasileiro foi introduzido em nosso país, no Estado do Espírito Santo, em 1912. Nesses mais de cem anos de história e evolução dessa variedade de *Coffea canephora*, passou-se de 400 mil sacas (1972) para 9,7 milhões de sacas de 60 quilos beneficiadas (2012). Assim, a cafeicultura de conilon é uma das principais atividades em mais de 80% dos municípios do Espírito Santo, que responde por aproximadamente 78% da produção brasileira de conilon e 20% do café robusta do mundo.



Conilon coffee is grown in 280,000 hectares, spread over 40,000 predominantly family-based properties, which are located in 64 of the 78 municipalities in Espírito Santo. In addition, the Conilon coffee sector employs about 250,000 people directly and indirectly. It is largely responsible for the improvement of the quality of life of about 78,000 agricultural households who live in cities with warm climate, at altitudes below 500 meters in the countryside. Above all, the Conilon coffee sector helps agricultural households remain in the countryside and consequently reduces the rural exodus and its consequences in urban centers.

IMPORTÂNCIA SOCIAL SOCIAL IMPORTANCE

O café conilon é produzido em 280 mil hectares distribuído em 40 mil propriedades predominantemente de base familiar, localizadas em 64 dos 78 municípios do Espírito Santo e emprega cerca de 250 mil pessoas de forma direta e indireta. Ele é o grande responsável pela melhoria da qualidade de vida de agricultores de 78 mil famílias que moram em municípios de clima quente, com altitudes abaixo de 500 metros, no interior do estado. Acima de tudo, a cafeicultura do conilon propicia a manutenção do homem no campo, o que ajuda na diminuição do êxodo rural e de suas consequências nas grandes cidades.





TECNOLOGIAS E RESPEITO AO MEIO AMBIENTE

TECHNOLOGIES AND RESPECT TO THE ENVIRONMENT



Thanks to the correct use of technologies that have been especially developed for Espírito Santo since 1985, the conilon average yield in the state is 34.68 bags per hectare. In fact, a large number of producers reach a yield of over 100 bags per hectare. In the past 20 years, productivity has increased by 278%, production has grown by 305% while the crop area in the state has not been affected significantly. These data show this improvement has been sustainable, based on productivity gain without opening new coffee growing areas. Thus, Espírito Santo is a Brazilian state that is concerned about the preservation of its fauna and flora and conilon coffee is an important ally in this environmentally friendly process in which producers and technicians play a key role.

Por intermédio do uso correto de tecnologias desenvolvidas especificamente para o Espírito Santo nas diferentes áreas do conhecimento desde 1985, a produtividade média estadual do conilon é de 34,68 sacas beneficiadas por hectare, e muitos produtores alcançam rendimentos superiores a 100 sacas/ha. Nos últimos 20 anos, houve incrementos da ordem de 278% da produtividade, 305% da produção, sem alteração expressiva da área plantada do estado. Esses dados mostram um crescimento sustentável, baseado no ganho de produtividade, sem a necessidade de abertura de novas áreas. Com isso, o Espírito Santo é um estado que se preocupa muito com a conservação de sua fauna e flora e tem o café conilon como grande aliado nesse processo, visto que os produtores e técnicos são os grandes atores dessa evolução tecnológica e de preservação do ambiente.



Compared to the other varieties of robusta coffee in the world, the conilon coffee from Espírito Santo has sensory characteristics that rank it among the best robusta coffees on the international market. These features are as follow:

- *Very high density (despite its density, conilon coffee has a delicate flavor with medium body and clean and pleasant long-lasting flavor).*
- *The fragrance and aroma have medium to strong intensity, with notes of caramel, vanilla, floral and spices.*
- *The processing by pulping or peeling of ripe berries ensure that the product has typical sweetness and fruity notes, which give rise to a very pleasant drink.*
- *In an unprecedented way, the Espírito Santo Institute of Research, Technical Assistance and Rural Extension (Incaper), after more than 20 years of research into plant breeding, developed clonal varieties that bear a stamp of quality drinks. In addition to high productivity and favorable agronomic characteristics, sensory analyses following tasting protocols for fine robustas prepared by CQI (Coffee Quality Institute), rated these varieties as superior quality, with taste and aroma that recall chocolate, caramel, cocoa and red fruits.*

QUALIDADE COMPROVADA HIGH QUALITY

Em relação às demais variedades de robusta no mundo, o conilon capixaba apresenta características sensoriais que o classifica entre os melhores cafés robustas do mercado internacional, são elas:

- Densidade muito alta (apesar da densidade, o conilon é um café muito suave, de corpo médio, com um pós-gosto limpo e prolongado).
- A fragrância e o aroma possuem intensidade de média a forte, com notas de caramelo, baunilha, floral e especiarias.
- O beneficiamento dos grãos pelo processo de despulpamento ou descascamento dos frutos maduros asseguram um produto com doçura característica e notas frutadas, que dão origem a uma bebida muito agradável.
- De forma inédita, o Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (Incaper), após mais de 20 anos de pesquisa na área de melhoramento genético, desenvolveu as variedades clonais com qualidade de bebida. Além de alta produtividade e características agrônômicas favoráveis, as análises sensoriais seguindo os protocolos de degustação de robustas finos elaborados pelo CQI (Coffee Quality Institute) classificaram essas variedades com qualidade superior, sabor e aroma que as remetem ao chocolate, caramelo, cacau e frutas vermelhas.

CAFÉ Arábica



The arabica coffee has been cultivated in Espírito Santo since the beginning of the 19th century. By 1850, it turned into an important link in the Espírito Santo chain of production, boosted mainly by the Italian and German immigration in the state. Best known as "The Coffee from the Mountainous Region of Espírito Santo", the arabica has consolidated its position on the internal and external markets as a quality product that is compatible with environmentally sustainable principles. The average yield in 2013, estimated at 3.3 million bags, consolidates the position of Espírito Santo as the third largest arabica coffee producer in Brazil, although its territorial extension comprises about 0.5% of the Brazilian territory.

CAFÉ DAS MONTANHAS DO ESPÍRITO SANTO THE COFFEE FROM THE MOUNTAINOUS REGION OF ESPÍRITO SANTO

O café arábica é cultivado no Espírito Santo desde o início do século XIX, constituindo-se como importante elo da economia capixaba a partir de 1850, impulsionado, sobretudo, pela imigração italiana e alemã. Conhecido como "Café das Montanhas do Espírito Santo", o arábica vem se consolidando nos mercados interno e externo, destacando-se no comércio internacional por sua qualidade e por ser produzido com rigorosa observância dos critérios de sustentabilidade. A produção em 2013 estimada em 3,3 milhões de sacas, oriunda da área de 170 mil hectares consolida a posição do estado como terceiro maior produtor de café arábica do Brasil, ainda que sua área territorial represente somente a pouco mais de 0,5% do território nacional.

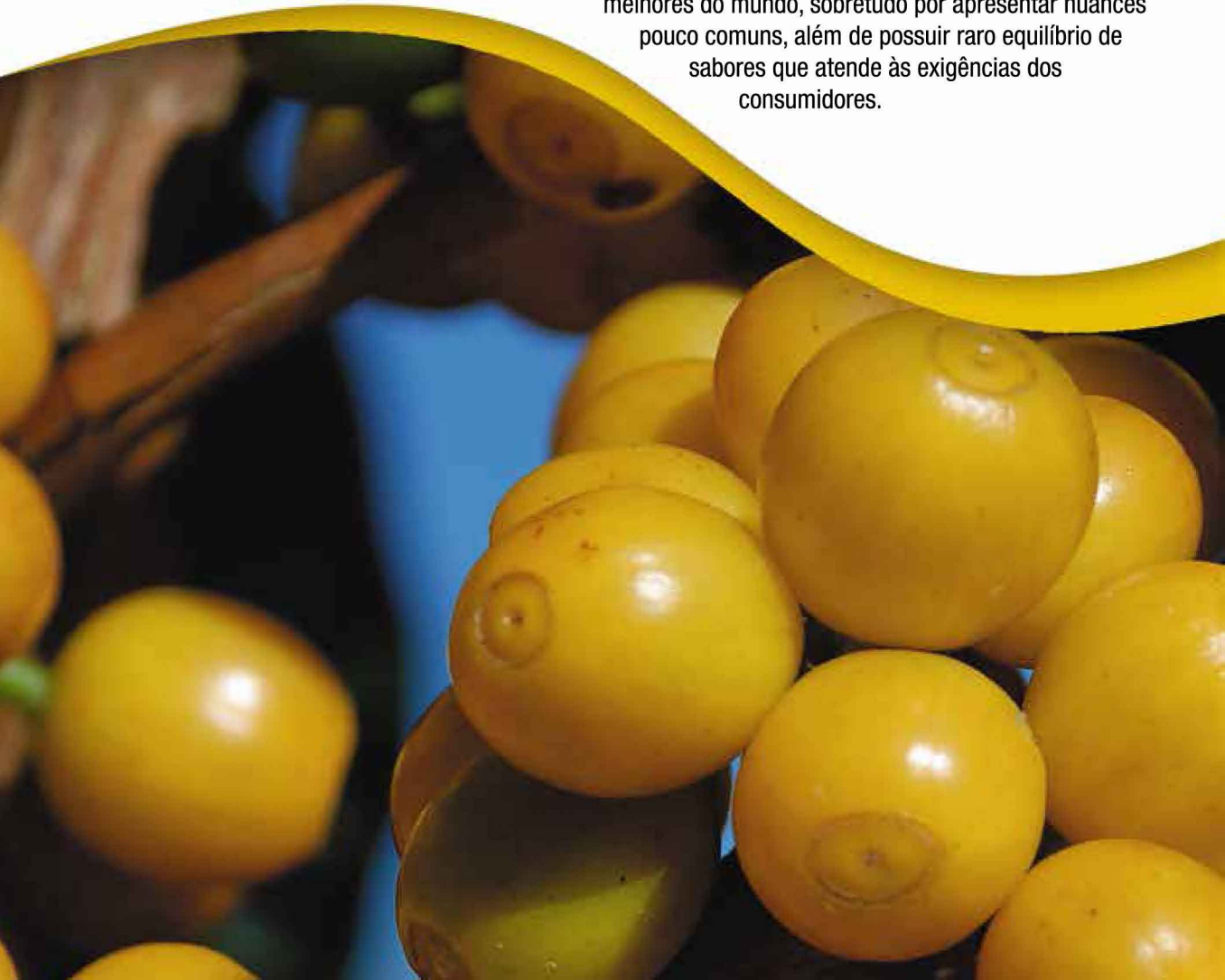


EXCELÊNCIA DE QUALIDADE HIGH QUALITY

The quality of the arabica coffee from the mountains of Espírito Santo has a distinctive position compared to that of other parts in Brazil and in the world that are also recognized for the quality of their coffees. In spite of possible occurrence of rainfall and higher humidity during harvesting, the final quality of the arabica coffee in the state has constantly improved. This improvement has been made through continuous use of technologies associated with the production, harvesting, post-harvest processing and storage that minimize the negative effects of the weather at harvest time. Although the state of Espírito Santo keeps producing natural coffees, that is, those that are dried in the open air or indoors, the production of pulped cherry beans increases every new crop. In addition, these coffees stand out as the best in the world, especially because they present unusual nuances as well as a rare balance of flavors that meet consumers' demands.

A qualidade do café arábica das montanhas do Espírito Santo ocupa, atualmente, posição de destaque quando comparada à de outras regiões brasileiras e internacionais, igualmente reconhecidas pela qualidade de seus cafés. Apesar de a colheita coincidir com eventual ocorrência de chuvas e umidade mais elevada, a qualidade final do café arábica do estado vem sendo constantemente melhorada. Esse progresso tem sido alcançado pela utilização de tecnologias associadas à produção, processo de colheita, de pós-colheita e armazenamento que permitem minimizar os efeitos negativos do clima na época da colheita.

Embora o estado mantenha a produção de cafés naturais, ou seja, secos em terreiros abertos ou protegidos, a produção dos “cafés cerejas descascados” amplia-se a cada nova safra e esses cafés se diferenciam entre os melhores do mundo, sobretudo por apresentar nuances pouco comuns, além de possuir raro equilíbrio de sabores que atende às exigências dos consumidores.





The arabica coffee is cultivated in 25,000 properties located in 49 of the 78 municipalities of Espírito Santo. This activity involves 53,000 families and generates directly and indirectly about 150,000 jobs. This coffee growing process is based largely on family farming in which the average size of the rural properties is 7.2 hectares. Thus, the arabica has become one of the most important agricultural activities in the state where the altitude is higher than 500 meters. From an economic, social and environmental perspective, the arabica coffee farming has been standing out as one of the most significant sources of employment and income distribution in the mountainous region of Espírito Santo.

IMPORTÂNCIA SOCIAL SOCIAL IMPORTANCE

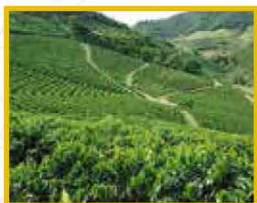
A cafeicultura de arábica está presente em 25 mil propriedades localizadas em 49 dos 78 municípios do Espírito Santo, envolve 53 mil famílias, e gera, de forma direta e indireta, cerca de 150 mil postos de trabalhos. É uma atividade predominantemente de base familiar, em que a área média das propriedades é de 7,20 hectares. Assim, o café arábica vem se constituindo numa das mais importantes atividades agrícolas do estado nas regiões de altitude superiores a 500 m, tanto do ponto de vista econômico como do social e ambiental, sobressaindo-se como uma das mais expressivas fontes geradoras de emprego e distribuição de renda da Região de Montanhas do Espírito Santo.





TECNOLOGIAS E RESPEITO AO MEIO AMBIENTE

TECHNOLOGIES AND RESPECT TO THE ENVIRONMENT



The significant developments in the production of the arabica coffee in Espírito Santo have occurred in parallel with the continued generation, transfer and use of technologies that are more appropriate to the social and economic conditions of the edaphoclimatic regions that are suitable for coffee farming in the state. The farmers' use of technologies in different areas of expertise has positively influenced the production efficiency and improved coffee quality that can suit the taste of final consumers. However, these improvements have been made in respect of the sustainability criteria required by contemporary society. The state average yield, estimated at 19.57 bags per hectare in 2013, has increased significantly by 90% in the past 10 years. In highly technical crops where the recommended technologies are used, yields are recorded in the order of 80 bags per hectare.

A expressiva evolução na produção de café arábica no Espírito Santo tem ocorrido em paralelo à continuada geração, transferência e utilização de tecnologias apropriadas às condições sociais e econômicas das regiões edafoclimáticas indicadas à atividade no estado. O uso de tecnologias nas diferentes áreas do conhecimento pelos cafeicultores tem influenciado de forma muito positiva na eficiência produtiva e na melhoria da qualidade do café, atendendo às exigências do consumidor final. Os avanços vêm sendo alcançados respeitando os critérios de sustentabilidade exigidos pela sociedade contemporânea. A produtividade média estadual, em 2013 estimada em 19,57 sacas/hectares, vem aumentando de forma expressiva, com incremento de cerca de 90% nos últimos dez anos. Em lavouras mais tecnificadas, que utilizam adequadamente as tecnologias recomendadas, são registrados rendimentos na ordem de 80 sacas/hectares.



Documentos nº.: 224
ISSN 1519-2059
Editor: DCM / Incaper
Tiragem: 5000
Agosto / 2013 - Vitória - ES
coordenacaoeditorial@incaper.es.gov.br
www.incaper.es.gov.br



SECRETARIA DA AGRICULTURA,
ABASTECIMENTO, AQUICULTURA E PESCA

