



A colunista Dani Hispagnol comanda a agência Gouté - Gourmet Travel Experience

DO GRÃO À XÍCARA, DA FAZENDA AO LAB. DELICIE-SE COM OS MELHORES CAFÉS PRODUZIDOS NO BRASIL

TUDO O PROCESSO DE TORRA, MOAGEM E PREPARO REALIZADO EM EQUIPAMENTOS DE PONTA PODEM SER ACOMPANHADOS DE PERTO EM UM AMBIENTE CHEIO DE CHARME



ISABELA RAPOSEIRAS, MESTRE DE TORRA E BARISTA

Um pouco de chef, um pouco de enólogo. Misture isso a todas as particularidades do café e você chega quase perto do que é ser um barista.

“O barista tem que conhecer todos os elementos que influenciam a qualidade da xícara”, explica Isabela Raposeiras. Isso envolve desde o trabalho na lavoura, passando

Gouté – Gourmet Travel Experience
goute.com.br

pelo beneficiamento do grão, o conhecimento do terroir, das variedades, avaliação sensorial, torra, além, é claro, do preparo. Já a função de Mestre de Torra, que ela dominou na Dinamarca, Noruega e Estados Unidos, inclui selecionar matéria-prima adequada e achar um “perfil de torra” adequado ao grão. “Trata-se de um processo rigoroso, uma ciência ainda inédita no Brasil”, conta. Isabela faz parte da elite de profissionais que tem a oportunidade de participar de todos os estágios da produção do café.

Procura os melhores produtores do Brasil garimpando grãos de excelente qualidade. A especialista se diz apaixonada pelos grãos do Quênia, mas está certa que ainda há muitas joias a serem descobertas em nosso país. Graças a sua dedicação, estudo e talento, Isabela conseguiu investir nos cafés de alta qualidade de maneira privilegiada.



COFFE LAB

Isabela foi precursora do barismo quando o assunto começava a despontar no Brasil. Nessa época, o país, um dos maiores produtores do grão no mundo, passou a prestar atenção ao ouro negro que produzia, mas apenas exportava. Tornou-se também a primeira Mestre de Torra (Roast Master) do Brasil, uma qualidade que a diferencia de todos os especialistas em café. Atualmente presta consultoria, avaliando a qualidade de grãos. Sua carteira de clientes inclui Esso, Souza Cruz, Banco Real, Café do Centro, Havanna Café, entre outros. Isabela também desenvolve blends e realiza palestras e degustações. Ela criou a primeira escola de barismo do Brasil, a Academia de Barismo, e o charmoso Coffe Lab, onde traz o consumidor final para sentir a diferença entre o “café de todo dia” e aqueles preparados com grãos especiais. A diferença, ela explica, é enorme: “O café tem o triplo de complexidade sensorial que o vinho”. Ela criou um lugar em que pudesse fazer testes, um laboratório mesmo, para criar blends, torrar grãos e reunir entusiastas para cursos e discussões. No Coffe Lab são servidos seus blends e *single origins* vindos de microlotes selecionados entre os melhores produtores do Brasil.

EXPERIÊNCIA SENSORIAL DO CAFÉ

No Coffee Lab, os clientes são recebidos com o inebriante aroma de café da máquina de torra – grande estrela da casa. Difícil não se entregar. Esse é o primeiro passo para uma experiência que, segundo Isabela, pode não ter volta. Muito mais que uma cafeteria, o espaço se dedica intensamente a apresentar a verdadeira experiência sensorial do café. Do grão à xícara, todo o processo de torra, moagem e preparo realizado em equipamentos de ponta pode ser acompanhado de perto. O laboratório de torra e desenvolvimento de qualidade dos produtos é certamente a verdadeira vocação do espaço. Para apresentar seus cafés e suas melhores faces, o Coffee Lab oferece aos clientes uma série de rituais que apresentam a comparação entre duas situa-

ções para que os próprios consumidores cheguem às suas conclusões. É possível, por exemplo, provar uma xícara de café comum em contraste com outra acompanhada por uma colher de cream cheese, ou até mesmo com um café “temperado” com sal. Ao todo são seis rituais, e os interessados em explorar todas as opções podem acompanhar a evolução. A proposta é transmitir o clima de “entre e fique à vontade”. Com cara de sala de estar, pequenas mesas e poltronas dividem o salão com uma mesa comunitária, sempre com vista para o Lab – parte da casa que abriga cozinha, louças, cafeteiras e a máquina de espresso da marca italiana La Marzocco. Mas, se a ideia é esquecer um pouco da vida, há um simpático deck (onde é permitido fumar), e um bonito jardim lateral com mesinhas ao ar livre. E uma sala de aula para cursos.



A FAZENDA AMBIENTAL FORTALEZA

Entre algumas das fazendas brasileiras que Isabela acompanha e em que seleciona os grãos está a Fazenda Ambiental Fortaleza (FAF), que foi criada em 1850 e atualmente é administrada pela terceira geração de seus fundadores, a família Barretto. Localizada no município de Mococa, na divisa entre os Estados de São Paulo e Minas Gerais, a FAF conta com uma área de 1.000 hectares, com altitudes que variam entre 800 e 1.100 metros, sendo uma das melhores regiões do mundo para o cultivo do café do tipo Arábica. A FAF tem como produto principal o café natural, que é uma variação do café orgânico, cultivado seguindo os princípios da sustentabilidade ecológica, social e econômica. O objetivo dessa administração é fazer da FAF uma fazenda modelo, mostrar como uma propriedade rural pode ser produtiva e lucrativa, ao mesmo tempo em que promove um ambiente de vida mais feliz, por meio da utilização correta dos recursos naturais. O novo projeto de Isabela é levar grupos para um fim de semana na fazenda acompanhando todo o processo e realizando os cursos *in loco* (infos:goute@goute.com.br).

