

Café em família

Os grãos utilizados na produção do Café del Rio são orgânicos e cultivados na Fazenda Cachoeira, localizada no Sul de Minas Gerais

Com a vontade de montar o próprio negócio e ficar mais perto da família, o administrador de empresas, Marcos Brandão, resolveu usar seus conhecimentos para criar uma marca de café orgânico.

Nem a pandemia de Covid-19 foi capaz de interromper os planos. E foi assim que no início de 2020, ele inaugurou a primeira micro torrefação de cafés orgânicos especiais da cidade do Rio de Janeiro, e a marca Café del Rio.

“Percebemos que, mesmo com a pandemia, o produto tinha potencial”, diz Marcos. “É todo um recomeço para mim”.

As embalagens dos cafés são estampadas com os cartões postais mais famosos da cidade carioca. Mas, apesar disso, Brandão conta que o nome da marca, na verdade, é uma homenagem ao seu padraсто, Guilherme Del Rio.

Segundo ele, o padraсто vinha apresentando problemas de saúde, e começou a ajudar na separação dos grãos de café, o que funcionou como uma espécie de terapia.

Homenagem e referência ao Rio

“Aquele trabalho de separar o grão manualmente, o ruim do bom, aquilo ajudava ele. Era um bom passatempo. Fiz uma referência ao Rio e uma homenagem ao meu padraсто que foi e é muito importante na minha vida”, explica Brandão.

A unidade de torrefação fica na Ilha do Governador, bairro que fica próximo do Aeroporto Internacional do Rio de Janeiro, na casa da família. Além do padraсто, a mãe também trabalha no negócio, gerenciando o dia a dia das atividades, e a sogra faz ecobags confeccionadas com as sacas de juta do café. Enquanto isso, Marcos é o responsável pela torra dos grãos.

“É tudo em família”, diz o empresário. “Estou mais perto da minha mãe agora do que nos últimos trinta anos”.



Divulgação/Café del Rio

Qualidade dos grãos

Os grãos utilizados na produção do café vêm da Fazenda Cachoeira, que fica em Santo Antônio do Amparo, no Sul de Minas Gerais, de propriedade de Miriam Aguiar, uma referência na cafeicultura orgânica.

Marcos explica que conheceu a produtora através de primos que já trabalhavam com café. E que ela foi uma grande incentivadora para criação da marca.

“Optamos por buscar o melhor. Hoje trabalhamos com quatro variedades diferentes. Todos os nossos cafés são produzidos com grãos de peneira ‘15 acima’ e sofrem análise sensorial por Q-Grader. É o café tipo exportação que sempre foi enviado para fora do Brasil”, ressalta Brandão.

O Q-Grader é um profissional mestre em cafés especiais, credenciado e certificado pelo Coffee Quality Institute (CQI), responsável por analisar - por meio de degustação - as especificidades do grão e, por fim, atribuir uma nota até 100 pontos. Para ser considerado especial, o café deve ter uma pontuação acima de 80.

“Não usamos ‘café escolha’. Todos os nossos cafés têm mais de 80 pontos. O com a menor pontuação tem 82, e o maior 85 pontos”, salienta o empresário.

Ao contrário dos cafés especiais, os cafés comerciais, geralmente vendidos nos supermercados, utilizam o “café escolha”, composto por grãos de qualidade inferior, normalmente utilizado para composição de ligas - uma espécie de mistura entre diferentes tipos de grãos.



A unidade de torrefação fica na Ilha do Governador, bairro do Rio de Janeiro e as embalagens são estampadas com cartões postais famosos da cidade

O Café Del Rio utiliza quatro variedades diferentes produzidos na Fazenda Cachoeira, com grãos de tipo exportação



Divulgação/Fazenda Cachoeira

Momento da torra

Além da qualidade dos grãos, o momento da torra e do preparo para consumo são extremamente importantes para realçar o sabor do café.

“Você pode ter uma excelente matéria-prima e não conseguir dar destaque a ela, e produzir um café comum. Na hora de preparar o café, também é importante fazer um método especial, não somente na cafeteira”, orienta Brandão.

Segundo ele, os cafés especiais devem ter um cuidado maior na hora da torrefação.

“O café não é preto, ele é marrom. Já os fabricantes de café comercial elevam a temperatura do torrador para esconder impurezas. Os nossos cafés passam, no máximo, por uma torra de 205 graus”.

Produto certificado e com rastreabilidade

Para que um café orgânico seja comercializado, não só o plantio deve ser certificado, como também a unidade de torrefação dos grãos. No caso do Café del Rio, a certificadora responsável pelo selo orgânico foi o IBD.

“Desde a compra da fazenda até a venda para o consumidor final, tudo é auditado”, conta Brandão.

O café orgânico utilizado para fazer o Café del Rio é de alta qualidade, do tipo exportação.

A revalidação do certificado é feita anualmente e, além disso, o IBD pode fazer auditorias surpresa na unidade de produção.

Marcos explica que alguns cuidados devem ser tomados para se enquadrar nas exigências da certificadora, principalmente, se a unidade também processa cafés convencionais.

“Tudo tem que ser segregado do café convencional, desde o processamento até a armazenagem, para que não haja contaminação do café orgânico”, pontua.

Marcos chama a atenção para como a certificação orgânica vem trazendo novas oportunidades para a marca. “A certificação orgânica abriu portas inimagináveis. Temos muitas pessoas nos procurando”, acentua.

Novos projetos

O empresário avalia que o Café del Rio vem sendo muito bem aceito, com ótima recepção dos clientes e de algumas lojas.

“Temos um relacionamento muito bom com os clientes. Sentimos muito apreço por quem compra nossos cafés. Há aqueles que compram todo mês e, a maior parte dos novos clientes, chegam por indicação”, afirma o empresário.



Os grãos vêm de plantações da Fazenda Cachoeira, em Santo Antônio do Amparo, sul de Minas Gerais, de propriedade de Miriam Aguiar (foto acima), uma referência na cafeicultura orgânica

Além do público já cativo, Brandão espera ampliar o alcance da sua marca a partir deste ano.

“Nos associamos à ABIO (Associação de Agricultores Biológicos do Estado do Rio de Janeiro) e agora vamos colocar o produto no circuito das feiras orgânicas do Rio”, diz.

Entre os outros projetos, Marcos espera, para 2022, inaugurar uma cafeteria com produtos inteiramente orgânicos na Ilha do Governador, e colocar para rodar uma bicicleta, que será um tipo de cafeteria ambulante, com um moinho e uma máquina de café expresso. Ambos os projetos já estão em licenciamento junto à prefeitura.

“Ainda não pensei se quero ser grande, ou aonde desejo chegar. Mas já estou muito satisfeito com os resultados que tenho hoje e o feedback que a gente recebe”, conclui.

