

# Brasile

## Brasile



**MEMBRO ICO:** codice n.2

**SPECIE BOTANICHE:** 75% arabica 25% robusta

**SACCHI:** da 60kg (tara 0,50 kg)

**FIORITURA:** FIORITURA PRINCIPALE da agosto a settembre  
SECONDARIA da novembre a dicembre

**RACCOLTO:** da maggio a novembre

**METODO DI RACCOLTA:** stripping

**ESPORTAZIONE:** tutto l'anno a partire da giugno

**PORTI D'IMBARCO:** Santos, Vitoria, Rio de Janeiro

**PRODUZIONE:** 50 milioni di sacchi da 60 kg

—

Il caffè fu introdotto in questo paese dalla Guyana francese all'inizio del 18° secolo in Belem do Para e viene oggi prodotto in 17 Stati, ma il grosso della produzione si concentra negli Stati di Minas Gerais, Sao Paulo, Paraná ed Espirito Santo. Il caffè più conosciuto è sicuramente il **Santos**, dall'omonimo porto brasiliano che è uno dei più importanti per quanto riguarda l'esportazione di caffè e materie prime in genere, ed indica i caffè fini prodotti negli Stati del Minas Gerais, Sao Paulo e Paraná. Molto conosciuto è anche il **Rio**, che inizialmente si riferiva a una particolare

qualità prodotta nello stato di Rio de Janeiro ed esportata dall'omonimo porto, caratterizzata, per la vicinanza delle piantagioni alla costa oceanica, da un sapore particolare, molto vicino appunto all'acqua salata o all'acido fenico. Oggi questo caffè viene prodotto anche nella Zona da Mata, una regione del Minas Gerais, e nello stato di Espírito Santo, viene esportato dai porti di Rio de Janeiro e Vitória ed è commercializzato col nome **Rio Minas**. Degna di menzione è anche la qualità robusta denominata **Conilon**, che, come detto, è in rapida espansione passando nel giro di pochi anni dal 10% al 25% sul totale della produzione brasiliana ed è destinata a crescere ulteriormente. Coltivato prevalentemente nell'Espírito Santo, questa qualità viene destinata in gran parte per la produzioni di caffè solubile. I caffè brasiliani hanno un classificazione molto completa regolata dal COB (Classificacao Original Brasileira) e, a fianco della denominazione Santos, vengono aggiunte descrizioni sulla zona di origine, le dimensioni del chicco, il sapore e il raccolto.

## Qualità di questa regione



**Brazil Capricornio Natural  
Ouro Verde**



**Brazil Santos Cerrado  
Ipanema**



**Brazil Santos Descascado  
Ouro Fino**



**Brazil Santos Fancy Alpha  
17/18**



**Brazil Santos Genuine  
Cerrado**



**Brazil Santos Guaxupè Dulce**



**Brazil Santos Monte Carmelo**



**Brazil Capricornio Natural**

**Rio Dulce**