

Editoria: Qualidades e Preparos

Indicações Geográficas do café no Brasil: Matas de Minas

Indicações Geográficas sinalizam características únicas do café de uma região

O Jornal do Café vem explorando o tema das Indicações Geográficas (IGs) do café no Brasil há algum tempo. O objetivo é levar mais conhecimento sobre o assunto para os leitores e ressaltar a importância dos produtos provenientes desses locais. Os produtos oriundos das IGs possuem autenticidade, rastreabilidade, segurança, qualidade e, ainda, valorizam as regiões produtoras.

Segundo o Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI), o café é o produto brasileiro com o maior número de Indicações Geográficas. Hoje, apresentaremos a IG chamada **Matas de Minas**.

[\[Indicações Geográficas do café no Brasil: Campo das Vertentes, em Minas Gerais\]](#)

Indicações Geográficas na Matas de Minas

Formada por 64 municípios situados a leste de Minas Gerais, a **Matas de Minas** ocupa cerca de 3% da área do estado. A mata atlântica é o seu principal bioma. Localizada a uma altitude superior a 600 metros acima do nível do mar, a região conta com a predominância de solos com as condições ideais de armazenamento de água, drenagem e aeração, características necessárias para o desenvolvimento do sistema cafeeiro. São 36 mil produtores, 80% com menos de 20 hectares plantados. **A atividade resulta na geração de 75 mil empregos diretos e outros 156 mil indiretos.**

O café chegou à região por meio da expansão do Vale do Rio Paraíba do Sul, ainda no século XIX. Por volta de 1970, o grão se tornou o produto mais importante da agricultura regional, graças às condições ambientais relacionadas à altitude, à temperatura, à frequência e à quantidade de chuva e aos solos que favorecem o desenvolvimento do cultivo do café na região.

Reconhecimento Internacional

Nas últimas décadas, Matas de Minas vem adquirindo reconhecimento pela produção de cafés especiais tanto no mercado nacional, quanto no internacional. Em 1995, pela primeira vez um produtor da região foi finalista de um concurso, o Prêmio Ernesto Illy de Qualidade do Café. Em 1997, outro produtor foi finalista na mesma premiação.

Os cafés da região Matas de Minas são produzidos exclusivamente a partir de cultivares de café da espécie *Coffea arábica*. Cultivares são espécies de plantas aprimoradas devido à alteração ou introdução, pelo homem, de uma característica que antes não possuíam.

O teor de água dos grãos deve ficar entre 10,5% e 11,5%. Esse aspecto é importante para que as características físicas e sensoriais sejam preservadas durante o armazenamento. A colheita é predominantemente manual, devido ao relevo montanhoso da região.

A técnica usada para a torrefação e a moagem do café deve, comprovadamente, garantir a qualidade final do produto. Isso significa resultar em um café livre de impurezas, aditivos ou qualquer outro elemento que altere suas propriedades.

Todo esse trabalho resulta em um café com sabor adocicado, com diversidade de sabores cítricos, caramelado e achocolatado, de aroma intenso, com notas florais e cítricas, com uma finalização agradável e prolongada.

Com informações do [SEBRAE](#)

Produção: [Usina da Comunicação](#).