



A revista para quem ama café

ANO VIII • EDIÇÃO 15

NOVEMBRO/DEZEMBRO 2025 | JANEIRO 2026

DESAFIO E REINVENÇÃO DA EXPORTAÇÃO DE CAFÉ NO BRASIL

Páginas 10, 11 e 13

Alta dos preços do café
Páginas 6 e 7

Você conhece a espécie libérica?
Páginas 8 e 9

Como o café salva o dia
Página 20



EDITORIAL

2025: O ano em que o café se reinventou



Poucos momentos na história do café foram tão estratégicos quanto 2025. Vivemos um cenário global de alta demanda, leve déficit de produção, pressão por sustentabilidade e uma evolução impressionante do paladar do consumidor. O café reafirmou sua posição como protagonista global, não apenas como uma bebida, mas como um símbolo de cultura, economia e inovação.

O mundo deve consumir em torno de 169 milhões de sacas de 60 kg neste ano, aproximando-se da produção global de 174 milhões de sacas — um equilíbrio delicado, que evidencia a força do mercado. O café segue como protagonista nas mesas e nos espaços

de negócios, e o Brasil, como sempre, mantém o papel de gigante: 65 milhões de sacas produzidas, sendo mais de 43 milhões de arábica. É quase a metade de toda a produção mundial dessa espécie. Um feito que reafirma a liderança brasileira.

O país segue na dianteira em volume, enquanto regiões como Panamá e Etiópia se destacam pela excelência dos microlotes e pela sofisticação sensorial de suas origens. Mas não é só volume. O consumo interno brasileiro continua crescendo, com cerca de 22,5 milhões de sacas, e um mercado de cafés especiais que avança em torno de 15% ao ano. O brasileiro quer qualidade. Quer origem. Quer história na xícara!

Esse número reforça o Brasil como o segundo maior consumidor mundial, sendo superado sem muito distanciamento pelos Estados Unidos. Em breve será praticamente um empate técnico. Mas isso até a China superar ambos em um futuro não tão distante, com seu crescente e acelerado consumo. Os países nórdicos lideram o ranking *per capita*. A Finlândia, por exemplo, impressiona com 11,9 kg de café por habitante ao ano. É muito mais que hábito: é identidade cultural.

Entretanto, o setor também enfrenta novos desafios globais. As mudanças climáticas impõem secas mais longas, geadas fora de época e irregularidades nas floradas, alterando o equilíbrio das safras. A espécie arábica, mais sensível ao calor, já sente os efeitos diretos desse cenário, enquanto os canéforas (robustas e conilons) ganham terreno em novas fronteiras agrícolas.

Somam-se a isso as imposições comerciais dos Estados Unidos, que avaliam tarifas de até 50% sobre cafés brasileiros, e as exigências ambientais da União Europeia, que condicionam importações à comprovação de rastreabilidade e ausência de desmatamento.

Mesmo diante dessas pressões, o Brasil avança em sustentabilidade: mais de 4.500 propriedades já operam com certificações como *Rainforest Alliance* e UTZ, garantindo rastreabilidade, boas práticas e compromisso com o meio ambiente. O setor caminha para a neutralidade de carbono, e as novas gerações de produtores incorporam tecnologia, energia limpa e manejo regenerativo.

O ano de 2025 marca uma era de transformação, com tradição e inovação caminhando lado a lado. Mais do que nunca, é um período em que o produtor e o consumidor estão conectados — pelo sabor, pela consciência e pela responsabilidade.

O café se reinventa, não apenas como produto, mas como propósito.

É por isso que sempre digo que café não é apenas bebida. É território, é clima, é cultura, é gente! E 2025 será lembrado como o ano em que tudo isso se conectou — como nunca antes.

Fabily Rodrigues
Editor da revista *Café e Motivação* e
Gestor da Em Foco Mídia
cafe@emfocomidia.com.br



ANUNCIE AQUI

Destaque o nome da sua empresa nos jornais e revistas da Em Foco Mídia

SEJA PARCEIRO E TENHA GRANDES POSSIBILIDADES DE RETORNO PARA SEU NEGÓCIO



EMFOCOMÍDIA

Facebook: Café e Motivação

Instagram: @cafeemotivacao

☎ (31) 98342-2277 | 99991-0125

✉ cafe@emfocomidia.com.br

www.emfocomidia.com.br | www.cafeemotivacao.com.br



EXPEDIENTE

A revista *Café e Motivação* é uma publicação trimestral da Em Foco Mídia para aqueles que amam café e para as empresas e os profissionais envolvidos com o setor. O objetivo é informar e debater sobre as mais diversas notícias e informações voltadas ao café. A distribuição (8 mil exemplares) é realizada gratuitamente em pontos estratégicos e de grande circulação, como cafeterias, padarias, restaurantes, clubes e os mais variados estabelecimentos do segmento relacionados ao lazer e ao café, além das cidades que visitamos, em feiras e eventos sobre o café. A versão on-line é divulgada via e-mail, newsletter, além das redes sociais, e pode ser acessada em nosso site. Veja também como ser assinante da revista. Enviamos para todo o Brasil.

Direção / Jornalista Responsável

Fabily Rodrigues MG 09127 JP
(redação e edição)

Edição / Revisão

Rodrigo Castelo

Processos / Eventos:

Joseani Vicente

Diagramação e Design

Suellen Winter

Fotos

Equipe Em Foco Mídia
e banco de imagens

Contato / Publicidade

☎ (31) 98342-2277 | 99991-0125

Em Foco Mídia

www.emfocomidia.com.br
www.cafeemotivacao.com.br
✉ cafe@emfocomidia.com.br

Endereço

Rua Padre Willian Silva, 104
Planalto / CEP 31720-060
Belo Horizonte-MG

Informações

Tiragem: 7 mil exemplares
Periodicidade: Trimestral
Impressão: Bigráfica Editora

Facebook: Café e Motivação

Distribuição gratuita

Instagram: @cafeemotivacao

Cafés Especiais de Destaque



Ao longo dos últimos meses, recebemos muitos cafés especiais para degustação, divulgação e sorteio. Experimentamos todos, sem exceção. E listamos abaixo alguns dos que mais nos surpreenderam, aqueles que realmente fizeram diferença em nosso paladar e cujos sensoriais e complexidade nos agradaram.

Muitos tornaram-se parceiros, e somos muito gratos pela confiança em nosso trabalho. A maior parte dos cafés listados neste espaço fez ou fará parte do nosso Clube de Assinaturas de Cafés Especiais e dos nossos eventos de Degustação de Cafés Especiais. Na próxima edição, listaremos outros. Seja também parceiro da revista *Café e Motivação*!

Entre em contato e
torne-se nosso parceiro:
(31) 98342-2277 ou
cafe@emfocomidia.com.br

Você também pode enviar o seu
café pelo correio ou entregar
pessoalmente em nossa sede:
Rua Padre Willian Silva, 104
Planalto / CEP 31720-060
Belo Horizonte-MG



POEMA CAFÉ

Gustavo Barbosa, Luiz Carlos Moreira
Barbosa e Vitor Nuno Barbosa
Capelinha-SP
@poemacafe



FIORI DI GIUSEPPE CAFFÈ

Laura Castro Alves Rocha
e Clara Castro Alves Petrillo
Patrocínio-MG
@floridigiuseppe.caffe



WURA CAFÉS ESPECIAIS

Elisângela Vitoriano Pereira Kneipp
Vassouras-RJ
@wura.cafespeciais



CAFÉ ELIZABETE

Geolvane Felipe
Nova Serrana-MG
@cafe.elizabete



CAMINHO VERDE CAFÉ ESPECIAL

Ana Cláudia Cassiano
e Família Fagundes Cassiano
Uberaba-MG
@caminhoverdecafe



CAFÉ ESPECIAL MORADA DA LUA

Ana Flavia Fernandes, Rodrigo Bernardo
e Renata Fernandes
Campos Altos-MG
@cafemoradadalua



CAFÉ CRISÓSTOMO

Victor Crisóstomo da Silva
Santa Bárbara do Leste-MG
@cafecrisostomo



ESTÂNCIA CAFÉS ESPECIAIS

Julia Santiago Vilela
Passos-MG
@estanciacafe.official

FRETE GRÁTIS

**UM BOX REPLETO DE SABOR
E AROMAS PARA VOCÊ!**

*Clube de Assinatura
de cafés especiais*

ASSINE HOJE MESMO!

☎ (31) 98342-2277 ☎ (31) 99991-0125

📱 @cafeemotivacao 📱 @clubedecafeespecial

www.cafeemotivacao.com.br/clube



Degustação para “evangelizar” e difundir a cultura dos cafés de qualidade



FOTOS: ALISON PERPÉTUO

Os eventos de degustação de cafés especiais promovidos pelo *Café e Motivação*, iniciados em Belo Horizonte em fevereiro de 2022, vêm conquistando cada vez mais paladares exigentes e despertando a curiosidade de quem deseja conhecer mais sobre o universo dos cafés de qualidade. O sucesso foi tanto que a experiência precisou ser expandida para outros locais. Desde o início de 2023, levamos nossas vivências sensoriais, dicas e conhecimento a diversas cidades do interior de Minas Gerais, como Nepomuceno, Lavras, Divinópolis, Nova Serrana, Contagem, Pouso Alegre e Varginha. Em cada parada, o público comparece com entusiasmo, cheio de dúvidas e vontade de provar os excelentes cafés de nossos parceiros.

Nesse meio-tempo, também estivemos em São Paulo, Piracicaba, Campinas e Jundiaí, cidades onde sempre somos recebidos com entusiasmo por profissionais, produtores, empreendedores e demais apaixonados pela bebida. Animados com essa receptividade, passamos a oferecer a experiência para empresas privadas – especialmente nas capitais paulista e mineira –, realizando eventos exclusivos para *fintechs*, corretoras, concessionárias, hotéis, locadoras e outros grupos interessados em proporcionar momentos diferenciados a seus colaboradores e clientes.

A EXPERIÊNCIA

Durante as apresentações, os participantes têm a oportunidade de tirar

dúvidas e degustar cafés provenientes de diferentes cidades e produtores, explorando variedades e perfis sensoriais distintos em pelo menos seis métodos de extração. Além disso, compartilhamos dicas valiosas para que cada pessoa compreenda melhor o processo de preparo dos cafés especiais e como cada etapa influencia o resultado final na xícara.

Selecionamos de seis a oito cafés especiais para uma imersão completa, sendo que cada um é extraído em dois métodos distintos para demonstrar como as variações de preparo influenciam o sabor, as nuances e até a tonalidade da bebida. Esses conhecimentos são fundamentais para que apreciadores – iniciantes ou experientes – possam desfrutar de uma experiência mais prazerosa em casa, entendendo melhor a realidade e a complexidade da cadeia produtiva.

Até o momento, o *Café e Motivação* já realizou mais de 150 encontros, sendo mais de 50 em Belo Horizonte, 25 em São Paulo, 20 em Campinas e o restante nas demais cidades mencionadas no início da matéria.

Para 2026, planejamos expandir o projeto para novas regiões, contando com o apoio de pessoas interessadas



em nos ceder espaço e levar essa oportunidade à sua cidade, empresa ou instituição pública. Já estamos em conversas avançadas para incluir Santos, Guarulhos, Curitiba, Brasília e outras localidades do interior de São Paulo e de Minas. Agradecemos o apoio de todos e convidamos nossos leitores a participarem dos próximos encontros.

Belo Horizonte: 8/11; 13 e 20/12
São Paulo: 15/11 e 07/12
Piracicaba: 16/11 e 05/12
Campinas: 6/12

Informações: (31) 98342-2277 e no site www.cafeemotivacao.com.br/degustacaodecafes

Cinquini lança linha premium de cappuccinos aromatizados



DIVULGAÇÃO

A tradicional marca de café especial Cinquini, com origem nas regiões da Mogiana Paulista e Sul de Minas Gerais, acaba de expandir seu *portfólio* com uma nova linha de cappuccinos aromatizados, concebida para unir a intensidade de cafés especiais com sabores sofisticados e sensoriais.

Os produtos envolvem grãos cultivados entre 800 e 1.200 metros de altitude, selecionados justamente para garantir qualidade e notas de sabor evidentes. A linha contempla diversos aromas: avelã, pistache, mel, canela, menta, caramelo e chocolate branco, nut coffee e tradicional.

As embalagens chamam a atenção. Latas de 250 g que acondicionam bem o produto e proporcionam um visual que valoriza a marca. O preparo é voltado para consumidores que buscam praticidade sem abrir mão de sabor refinado.

O produtor responsável pela marca, Fernando Kamensek, enfatiza que o objetivo da nova linha é aproximar mais pessoas do universo dos cafés especiais, entregando cremosidade, praticidade e uma experiência aromática “assinada pela nossa origem. Essa linha representa mais do que sabor. Oferecemos emoção, reforçando o

posicionamento de café especial com apelo sensorial. Esse lançamento ocorre em um momento no qual o mercado de cafés especiais no Brasil cresce em torno de 15% ao ano, refletindo o desejo do consumidor por origem, aroma e história na xícara. Não é apenas uma bebida saborizada comum. Há café especial de extrema qualidade”, afirma.

O modo de preparo é simples. A sugestão é de cerca de 20 g por 100 ml de água ou leite, quente ou gelado. Mas quem criar as melhores receitas é você e sua criatividade. Mais informações: @cinquinicafespeciais

O MÉTODO DE EXTRAÇÃO QUE VEM ENCANTANDO O BRASIL

A MAIS PURA ARTE NO PREPARO DO CAFÉ



Jequitinhonha Alimentos expande sua história com o lançamento do Poema Café

FOTOS: DAVIDSON ROCHA



A Jequitinhonha Alimentos, consolidada no mercado há 28 anos por sua excelência na produção de cafés, dá um novo passo em sua história com a criação de uma nova marca: a Poema Café. Mais do que um lançamento, a iniciativa representa a continuidade de um legado, agora conduzido pela nova geração da família, os filhos Gustavo Barbosa e Vitor Nuno Barbosa. Desde a infância em Capelinha, na Chapada de Minas, no Vale do Jequitinhonha (MG), os dois já colocavam a mão na massa – ou melhor, nos grãos de café.

Eles cresceram acompanhando de perto cada etapa do negócio e agora assumem a liderança dessa nova indústria, trazendo ainda mais inovação, levando essa paixão

adiante e oferecendo novas experiências aos clientes por meio de cafés *gourmet* e especiais.

Segundo Vitor, a linha de *gourmet* da Poema Café será um grande impulso para os produtores locais da Chapada de Minas, valorizando o trabalho e a tradição da região. Já a linha de especiais levará novas descobertas aos paladares brasileiros, apresentando a riqueza e a diversidade dos sabores de cada canto de Minas Gerais, por meio da aquisição de lotes exclusivos. “Isso garantirá um produto ainda mais diferenciado, refletindo a qualidade superior de cada grão. Esse é um passo importante para conectarmos a paixão pelo café à autenticidade de suas origens”, afirma.

Com equipamentos tecnológicos de ponta e um sistema de moagem de última geração, a fábrica garantirá qualidade e precisão no preparo dos grãos. A revista *Café e Motivação* pôde confirmar isso presencialmente no final de março, quando nossa equipe foi convidada para o evento de lançamento em Capelinha, que contou com a presença dos principais meios de comunicação, amigos, parceiros e ainda o embaixador da nova marca, o ator e compositor Jackson Antunes.

LANÇAMENTO EM BH

No dia 14 de outubro, foi a vez de Belo Horizonte receber o evento de lançamento da nova marca, que expande seus negócios na capital mineira para atender melhor ao varejo e às

cafeterias locais. Segundo Luiz Carlos Moreira Barbosa, CEO da Jequitinhonha Alimentos, a nova marca faz parte da estratégia de sucessão, e o propósito é trabalhar os melhores cafés, que vão desde a agricultura familiar até os demais itens produzidos. “São cafés da nossa região, com notas altas e foco na excelência dos grãos, pois os pequenos produtores estão aprendendo a fazer cafés diferenciados e nós, enquanto indústria, nos adequamos às transformações”, conclui.

Os produtos serão comercializados em lojas físicas (como a Grão & Graça Cafeteria, de BH), on-line (www.poemacafe.com) e por meio de *marketplace*, ampliando seu alcance e facilitando o acesso dos consumidores às opções de cafés especiais e *gourmet*.



A LOJA PARA QUEM AMA CAFÉ!



**CAFÉS ESPECIAIS
IMÃS DE GELADEIRA,
CANECAS, QUADROS,
LIVROS E MUITO MAIS!**

☎ (31) **98342-2277**

📱 @cafeemotivacao

www.cafeemotivacao.com.br/loja

CURSOS DE BARISTA

- PRESENCIAL
- ESTRUTURA COMPLETA DE UMA CAFETERIA
- PRÁTICA EM EQUIPAMENTOS PROFISSIONAIS



INFORMAÇÕES E INSCRIÇÕES:

☎ (11) **99954-7595**

www.baressp.com/cursos




Bares SP
.com.br



O mercado mundial de café chegou a 2025 sob forte tensão. Desde novembro de 2024, o preço do café verde subiu mais de 150%, enquanto no varejo o aumento foi de cerca de 40%. A saca de café arábica, que custava em torno de R\$ 900, ultrapassou R\$ 2.700 neste ano, atingindo o maior valor em 28 anos. Foi um pico histórico, que deixou produtores, indústrias e torrefadores em alerta. A questão que move o setor agora é outra: a escalada veio para ficar ou é apenas mais um ciclo de um mercado guiado pelo clima e pela geopolítica?

O aumento dos preços não veio de um único fator, mas de uma combinação inédita de pressões que afetaram tanto a oferta quanto a demanda global. O clima foi o primeiro e mais decisivo deles. Secas prolongadas, chuvas intensas e geadas fora de época castigaram áreas-chave de produção no Brasil, especialmente em Minas Gerais e São Paulo. Essas variações climáticas afetaram diretamente a espécie arábica, mais sensível ao calor e à falta de chuva.

A isso se somaram os custos logísticos crescentes e as tensões comerciais internacionais, como a proposta de tarifa de 50% sobre cafés brasileiros pelos Estados Unidos, anunciada em meados de 2025. Essa medida, ainda em debate, reacendeu preocupações sobre dependência de mercados tradicionais e estimulou exportadores a buscarem novos destinos — especialmente na Ásia e no Oriente Médio.

CENÁRIO E ESPECULAÇÃO

Além disso, os estoques mundiais chegaram aos níveis mais baixos, e a especulação financeira nos contratos futuros intensificou a escalada. O cenário era propício: menor oferta, custos maiores e uma demanda que continuava firme, especialmente nos segmentos de cafés especiais.



GEMINI IA

Segundo Guilherme Morya, Analista Sênior de Mercado da Rabobank, tudo que estamos vivenciando desde a geadas de 2021 é algo inédito. “Essa situação só vem afetando a oferta global de café. Estamos consumindo mais do que produzindo, muito por conta dos impactos climáticos. É muito choque de oferta. O estoque é limitado e com demanda resistente. Em curto prazo é um cenário de volatilidade, pois não temos café físico no mercado. No meio disso tudo há as tensões geopolíticas: tarifa do Estados Unidos, crise no Mar Vermelho, EUDR (Regulamento de Desmatamento da União Europeia) - lei da União Europeia que restringe a importação de produtos oriundos de áreas com desmatamento —, o que levou à antecipação de embarques brasileiros”, explica.

Essa alta impacta diretamente o consumidor final. Segundo a Associação Brasileira da Indústria de Café (ABIC), a indústria teve aumentos superiores a 200% nos custos e repassou cerca de 38% desse valor ao consumidor. Mesmo assim, o consumo

doméstico segue robusto, mostrando que o café ainda é visto como item essencial — mesmo em tempos de inflação.

MERCADO AINDA AQUECIDO

Atualmente, a produção global é estimada em cerca de 174 milhões de sacas e deve alcançar 178,7 milhões em 2025/26, segundo o USDA (Departamento de Agricultura dos Estados Unidos). No Brasil, a previsão é de 65 milhões de sacas, um crescimento modesto, porém com destaque para o robusta, cuja produtividade vem batendo recordes. Mesmo com a recuperação parcial da oferta, os preços seguem altos — em torno de 60% acima do mesmo período do ano anterior, segundo a International Coffee Organization (ICO).

“O mundo está pagando por café de qualidade. E quem não tiver qualidade terá que lutar por preço”, alerta Michael Nugent, corretor internacional de cafés. O comentário reflete uma tendência clara: o mercado não está mais recompensando apenas volume,

mas também excelência e rastreabilidade. “Essas tarifas podem remodelar completamente o fluxo global do café”, completa Ítalo Henrique, Diretor Comercial da cooperativa Expocacer.

O FUTURO: ESTABILIDADE OU NOVO CICLO?

Os analistas apontam que o ápice da escalada pode já ter passado, mas que os preços dificilmente voltarão aos níveis anteriores. A World Bank projeta uma queda gradual de até 15% em 2026, após o pico de 2025 — um movimento de ajuste natural que segue um período de desequilíbrio. Ainda assim, os fundamentos continuam firmes: consumo crescente, margens apertadas e custo de produção elevado. “O café não vai baratear de forma expressiva. O que veremos é uma estabilização em patamares altos, com o mercado se ajustando a uma nova realidade de custo e valor percebido”, explica o economista agroindustrial Rafael Corrêa, consultor do setor.

O que pode amenizar essa tensão são as estratégias de longo prazo:

Grãos de produção familiar do Cerrado Mineiro, cultivados de forma sustentável, para um Café Especial de alta qualidade e sabor único.

Região Cerrado Mineiro

Faça o seu pedido

Caminho Verde
CAFÉ ESPECIAL

SPECIALTY COFFEE

(34) 99899-9000
@CAMINHOVERDECAFE
CAMINHOVERDE.CAFEESPECIAL@GMAIL.COM

e o pico e o reajuste da realidade

diversificação de origens, contratos de *hedge*, redução de intermediários e, sobretudo, educação do consumidor sobre o valor real da cadeia.

PROPÓSITO, TRANSFORMAÇÃO E SUSTENTABILIDADE

Enquanto isso, o consumidor brasileiro deve se preparar para mais um período de preços elevados, mas com uma certa estabilidade, até porque projeções indicam uma possível safra recorde no Brasil no ano que vem, o que pode aumentar a oferta e contribuir para a redução dos preços.

Em longo prazo, a adoção de práticas agrícolas sustentáveis e investimentos em tecnologia são essenciais para mitigar os impactos climáticos e garantir a estabilidade do mercado. A Diretora da Organização Internacional do Café (OIC), Vanusia Nogueira, acredita que a oferta global de café poderá se aliviar dentro de aproximadamente três anos, contanto que as condições de mercado permaneçam favoráveis e o clima colabore.

A Presidente da Associação Brasileira de Cafés Especiais (BSCA), Carmem Lúcia Chaves de Brito (também conhecida como Ucha), reforça

que é preciso continuar fazendo uma cafeicultura cada vez mais estabelecida, com propósito, voltada à qualidade e a questões de impacto positivo na natureza e na sociedade. “Agora é tempo de reforçarmos nossa atuação na tentativa de entregar, junto com os cafés especiais brasileiros, também a verdade de que o Brasil possui a cafeicultura mais sustentável do mundo”, afirma com otimismo.

Diante desse cenário, é crucial que produtores, consumidores e formuladores de políticas estejam atentos às dinâmicas do mercado para tomar decisões informadas e sustentáveis. A escalada de preços, portanto, revela mais do que uma crise de oferta: expõe um setor em plena transformação. O café está aprendendo a ser, ao mesmo tempo, produto e propósito, luxo e sustento, ciência e emoção.

No fim das contas, o preço é apenas um reflexo do valor que o mundo finalmente reconhece: o do trabalho invisível de quem planta, colhe, torra e serve o café que move o planeta. E se há algo que o tempo já mostrou, é que o café — mesmo caro — nunca deixará de ser essencial.

PANORAMA RÁPIDO

- **PICO DO ARÁBICA:** US\$ 4,00/lb (maior valor em 10 anos)
- **PRODUÇÃO GLOBAL:** 174 milhões de sacas (2024/25)
- **CONSUMO:** 169 milhões de sacas (2025)
- **BRASIL:** 65 milhões de sacas (2025/26)
- **RECEITA RECORDE DE EXPORTAÇÃO DO BRASIL EM 2024/25:** US\$ 14,7 bilhões.
- **ESTIMATIVA DE EXPORTAÇÃO 2025/26:** ~41,75 milhões de sacas
- **PRODUÇÃO DE CANÉFORAS** em crescimento e crescentes variedades Robusta/Conilon no Brasil.

■ **O CECAFÉ PROJETA ENCERRAR 2025 COM RECEITA ENTRE US\$ 13,5 E 14 BILHÕES, LIGEIRAMENTE ABAIXO DO RECORDE CITADO ACIMA, DEVIDO À MENOR OFERTA E ÀS TARIFAS IMPOSTAS PELOS EUA.**

Fontes: Cecafé (ago/2025); Embrapa Café; Datamar News (2025).

PROJEÇÕES



CRESCIMENTO DE
2,5%
NA PRODUÇÃO
GLOBAL 2025/26



REDUÇÃO DE
15%
NOS PREÇOS
ATÉ 2026

CONSUMO AINDA SUPERIOR À PRODUÇÃO EM ALGUNS MERCADOS

TRADIÇÃO QUE inspira novas gerações!

Há mais 100 anos, nossa história começou com o meu Bisavô José Lourenço e a Bisa Geralda, que esse ano completou 100 anos e hoje ela continua inspirando cada torra, cada aroma, cada xícara.

Nosso Café Especial nasce nas montanhas de Minas, cultivado com o mesmo cuidado de quem entende que café é mais do que uma bebida — é herança, é afeto.

Com o Clube D'Vovô, você recebe em casa cafés selecionados, torrados na semana e prontos para o seu melhor momento do dia. E para celebrar o Centenário da Bisa, lançamos uma edição limitada: um tributo à vida, à família e à tradição, o café especial da Bisa.

CUPOM DE DESCONTO:

MEUCAFE



O CAFÉ QUE SE TRANSFORMOU EM ARTE.

Aveludado, intenso e inesquecível — o sabor do café elevado à sofisticação.



Produzido artesanalmente com grãos selecionados, o Licor de Café Nascente das Marias – Edição Especial traduz a harmonia entre tradição e requinte.

Com textura cremosa, aroma envolvente e notas refinadas, este licor é a celebração do extraordinário — um brinde à autenticidade e ao luxo de viver momentos únicos.



☎ (38) 99937.0640

📱 @cafenascentedasmarias



Você conhece a espécie de café libérica?

Hoje, o tema mais debatido nos fóruns de café é a sustentabilidade e o futuro da cafeicultura no Brasil. O café arábica (espécie de planta da família Rubiaceae), símbolo da qualidade e da tradição brasileiras, enfrenta um dos períodos mais desafiadores de sua história recente. As mudanças climáticas vêm alterando o equilíbrio das lavouras, com secas intensas, calor extremo e geadas fora de época comprometendo a produção e a qualidade do grão. A alta nos custos de insumos e mão de obra, somada à pressão de doenças como a ferrugem e a broca, exige do produtor resiliência e adaptação constante. Em meio às oscilações do mercado internacional e à escassez hídrica, o arábica segue lutando para manter sua excelência.

Mas quais as soluções para resolver a falta do café no Brasil e tantos desafios enfrentados? O arábica vai acabar? Começam debates sobre a espécie *Coffea liberica*, que foi introduzida em regiões mais tropicais, principalmente em países do Sudeste Asiático, como Indonésia e Filipinas, e também em algumas partes da África



e da América do Sul. O objetivo era substituir a *Coffea arabica*, destruída pela praga da ferrugem. Atualmente, o libérica é mais cultivado na África e na Ásia, onde o clima quente e úmido é propício para o seu desenvolvimento. Mas dizem ser também a tendência de futuro para o Brasil, devido aos atuais problemas de cultivo do arábica e às mudanças climáticas.

Sua introdução nessas regiões foi impulsionada pela busca por variedades de café mais resistentes a doenças e pragas que afetavam as plantações de arábica. Foi assim que o libérica desempenhou um papel fundamental na diversificação e no fortalecimento da indústria cafeeira global. Suas plantas apresentam um porte imponente, com folhas grandes e vigorosas, em comparação com as plantas arábica e canéforas. Enquanto as árvores destas espécies chegam a medir entre 2 e 5 metros, a do libérica pode atingir alturas impressionantes, ultrapassando os 10 metros. Além disso, os frutos desse café são maiores e ovais, com uma forma distintiva que se destaca nas plantações.



RURALMAC®

**TORRADORES ÚNICOS PARA
ATENDER O SEU NEGÓCIO**

**PRECISÃO E TECNOLOGIA
QUE TRANSFORMAM O
BOM EM EXTRAORDINÁRIO**



RURAL_MAC
(33) 9 9926 0698

RURALMAC.COM.BR



AFINAL, O LIBÉRICA SUBSTITUIRÁ O ARÁBICA?

Talvez seja cedo e precipitado dizer isso. São duas propostas bem diferentes, e falar em substituição é exagero. Porém, pode ser uma “carta na manga” da cafeicultura brasileira, como um coadjuvante que pode subir ao protagonismo em contextos específicos, principalmente nas regiões afetadas por clima extremo. “Fazer a transição para a espécie libérica implicaria enormes mudanças na cadeia produtiva: variedades, preparo, torra, paladar do consumidor. Processos assim levam tempo. E mesmo que conquistasse mais terreno, é mais provável que entre como blends, nichos de especialidades ou reservas de estratégias nas regiões de maior risco”, avalia com profundidade o professor e pesquisador em cafeicultura, João Pedro Coffee.

Com isso, talvez não seja possível falar ainda em substituição, mas sim em expansão do paladar. “A espécie arábica domina o mercado de cafés especiais justamente por seu perfil sensorial – acidez, complexidade, delicadeza. A libérica tem futuro; a arábica continua essencial; e o café brasileiro precisará de ambas”, pontua João Pedro.

Para o especialista em cafés especiais, Paulo Rica, diante das incertezas climáticas, o cultivo experimental da espécie libérica em solo brasileiro pode ser um caminho não convencional para alcançar um objetivo em longo prazo. “A reconhecida experiência do Brasil no cultivo, no uso de tecnologias agrícolas, em melhoramentos genéticos e na elevada produtividade do setor agrícola pode ser usada para impulsionar o plantio de uma nova espécie e, consequentemente, possibilitar a expansão das fontes de café de qualidade”, acrescenta. Ele reforça ainda que o grão libérica oferece uma outra grandeza de sabores, com destaque para o teor de cafeína abaixo do



arábica, a elevada doçura natural e a acidez mínima: “Os desafios estão em disponibilizar recursos e terreno para o plantio de uma espécie que exige sistemas de colheita e processamento específicos devido à sua robustez”.

SABORES E PROCESSOS

Segundo o programador, analista e entusiasta de cafés, Otávio Augusto, em termos de sabor, o libérica possui um perfil com notas que variam de frutadas e florais a terrosas e amadeiradas, muitas vezes se apresentando mais suave e menos ácido do que o arábica e com uma textura mais encorpada do que as variedades dos canéforas. Ele completa falando sobre o processo de produção: “Os frutos do café libérica passam por etapas semelhantes às de outros tipos de café. No entanto, devido ao seu tamanho e à sua forma distintivos, os frutos podem exigir métodos de colheita e processamento ligeiramente diferentes para garantir a qualidade do café final. Por exemplo, os produtores podem precisar de equipamentos especiais para colher e processar os frutos maiores, e as etapas de secagem podem exigir cuidados

extras para garantir uma secagem uniforme e completa”.

VARIEDADES

Uma das variedades mais conhecidas do libérica é o Lakam, que se destaca por seus grãos grandes e robustos. Possui um sabor distintamente frutado e floral, com notas cítricas e de chocolate. Outra variedade é o Benguet, originário das Filipinas e conhecido por seu aroma complexo e sabor suave, com notas de amêndoas e especiarias. Seus grãos são considerados de qualidade devido ao processo de cultivo em altitudes elevadas.

Hoje já ouvimos falar um pouco mais do Excelsa, que oficialmente não é uma espécie, mas sim um grupo distinto da *Coffea liberica*, embora um estudo recente do botânico Aaron Davis, do Royal Botanic Gardens, em Kew, no Reino Unido, revele que o Excelsa faça parte da *Coffea dewevrei*, uma das espécies desmembradas do *Coffea liberica*. Originário do Sudeste Asiático e uma parte da África Central, esse café tem um sabor particularmente frutado, com notas de groselha

e um toque floral, que se destaca por sua acidez moderada e corpo médio. Uma quarta variedade vale ser mencionada: é o Ababuna, que, embora seja menos conhecida, é originária da Etiópia, que tem altitude bem elevada, além de notas de frutas cítricas, chocolate e especiarias.

MERCADO GLOBAL

Apesar de tudo isso, o mercado global do produto apresenta desafios de consumo em comparação com as espécies mais populares: cerca de 1%. Isso se deve, em parte, à sua disponibilidade limitada e ao menor volume de produção, além, claro, do fato de as pessoas preferirem as espécies mais difundidas. Seu aroma é muitas vezes descrito como mais intenso e picante comparado a outros tipos de café, e por isso pode não cair de imediato no gosto do brasileiro. Ou pode?

O caminho e os processos devem ser os mesmos dos canéforas. Instituições, empresas e torrefadoras especializadas começam a explorar o potencial da planta para oferecer uma melhor experiência aos consumidores.

O CAFÉ QUE MAIS FAZ BARULHO NO BRASIL

Um café que atravessa gerações, cultivado com amor e respeito à natureza. O terroir do Conilon capixaba em cada gole, despertando aromas, histórias e sensações inesquecíveis.

@maritascascoffee (27) 98164-0073

www.maritascascoffee.com.br



@guilhermeoliveiracoffee

Cenário de exportação do café no Brasil:

O Brasil continua sendo o principal ator global na exportação de café. Mas o panorama comercial em 2025 revela uma combinação de liderança, vulnerabilidades e reconfigurações que prometem redesenhar a cadeia produtiva. Segundo relatório do United States Department of Agriculture (USDA), a produção brasileira para o ano-safra 2025/26 está estimada em aproximadamente 65 milhões de sacas de 60 kg, com cerca de 40,9 milhões de arábica e 24,1 milhões da espécie robusta/conilon.

Apesar desses volumes expressivos, as exportações do país enfrentam queda de volume doméstico em meio a estoques reduzidos em níveis críticos, desafios logísticos e barreiras comerciais. De acordo com o relatório mensal da Cecafé (Conselho dos Exportadores de Café do Brasil), em setembro deste ano, o Brasil exportou cerca de 3,75 milhões de sacas de 60kg, queda de 18,4% frente ao mesmo mês de 2024. Apesar disso, o maior preço pago pelo produto brasileiro garantiu aumento de 11,1% na receita, que foi para US\$ 1,369 bilhão.

De janeiro a setembro de 2025, a tendência permaneceu. Foram exportadas 29,105 milhões de sacas, o que representa um declínio de 20,5% frente aos 36,593 milhões nos nove primeiros meses do ano passado. A receita auferiu um incremento de 30% na mesma comparação. “O desempenho em setembro na safra e no acumulado do ano eram esperados, após termos exportado volume recorde de café em 2024 e vemos a disponibilidade do produto diminuir, com menores estoques nos armazéns e safra novamente afetada por adversidades climáticas. E, claro, o declínio foi potencializado pelo tarifação de 50% imposto pelo Presidente norte-americano, Donald Trump, sobre os



cafés do Brasil, o que impactou fortemente os embarques aos EUA, que são o maior consumidor mundial e o principal importador do produto brasileiro”, analisa o Presidente do Cecafé, Márcio Ferreira.

Mesmo mantendo a liderança mundial em volume exportado, o país vive um momento de inflexão. O recorde histórico de receita cambial ficou para trás, e os números de 2025 acendem um alerta sobre a nova dinâmica da cafeicultura exportadora brasileira, que precisa se reinventar diante de um cenário em que qualidade, sustentabilidade e diplomacia comercial começam a valer tanto quanto a saca de 60 quilos.

PRESSÕES EXTERNAS E RESTRIÇÕES COMERCIAIS

O período de colheita do arábica foi afetado por secas, dias excessivamente quentes e floradas irregulares. Isso prejudicou o rendimento e a qualidade em regiões tradicionais, como Minas Gerais e São Paulo.

Por outro lado, o aumento no valor da receita das exportações indica que o nosso café mantém forte valorização no mercado internacional — resultado

da combinação de oferta mais apertada, demanda por qualidade e câmbio favorável. Ainda assim, o desafio permanece: como manter volumes, melhorar valor agregado e reduzir riscos logísticos em um ambiente global cada vez mais complexo?

O Brasil também se vê diante de novas tensões comerciais. A tarifa imposta sobre os cafés brasileiros pelos Estados Unidos reacendeu o debate sobre dependência de mercados tradicionais e necessidade de diversificação. Segundo análise do portal Intelligence Coffee, cerca de 16,7% das exportações brasileiras de café iam para os EUA — mercado agora sob ameaça. Essa combinação — tarifas, estoques curtos e custos logísticos crescentes — exige que a cadeia brasileira se torne mais resiliente, com parcerias internacionais mais diversificadas e foco em rotas alternativas de exportação.

RUMO A UM NOVO EQUILÍBRIO

O futuro da exportação de café do Brasil passa por três eixos: valor agregado, diversificação de mercados e adaptação às novas realidades climática e comercial. A valorização

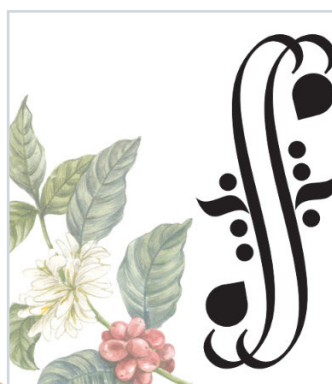
dos microlotes, a rastreabilidade, as certificações ambientais e a cadeia curta são diferenciais que podem gerar margens melhores. Ao mesmo tempo, explorar mercados emergentes na Ásia, no Oriente Médio e até mesmo na África pode reduzir a dependência dos EUA e da Europa, oferecendo alternativas robustas de escoamento.

Segundo a CEO da Chibran China Brasil Relações Comerciais, Pollyanna Bicalho, residente em Shenzhen, região de Guangdong, na China desde 2011, houve um substancial crescimento na exportação de café especial para os países asiáticos. “Japão, Coreia do Sul, Taiwan e Dubai já consomem bastante, são os líderes na importação desse tipo de café. A China vem seguindo o mesmo exemplo. O café neste ano foi a terceira bebida mais consumida e deve continuar assim nos próximos anos. Países como Panamá, Costa Rica, Etiópia, Vietnã e Colômbia são os preferidos para a importação de café, mas os cafés brasileiros já têm o seu lugar por aqui”, afirma.

PANORAMA INTERNACIONAL

Mesmo em meio a restrições e incertezas, o Brasil conta com a vantagem de escala, diversidade de *terroirs* e experiência consolidada. Mas para manter essa vantagem será necessário investir em genética, logística, parcerias e estratégia global.

No mês de setembro deste ano, o segundo com a vigência das taxas, os Estados Unidos reduziram em 52,8% as importações dos cafés do Brasil ante setembro de 2024, adquirindo 332.831 sacas. Com isso, os norte-americanos desceram ao terceiro posto no ranking mensal. A líder foi a Alemanha (654.638 sacas) e a segunda colocada a Itália (334.654 sacas), mas que também registraram



FIORI DI GIUSEPPE
CAFFÈ





Cafés Especiais | 100% Arábica | Região do Cerrado Mineiro



@FIORIDIGIUSEPPE.CAFFE

entre a liderança e as novas pressões

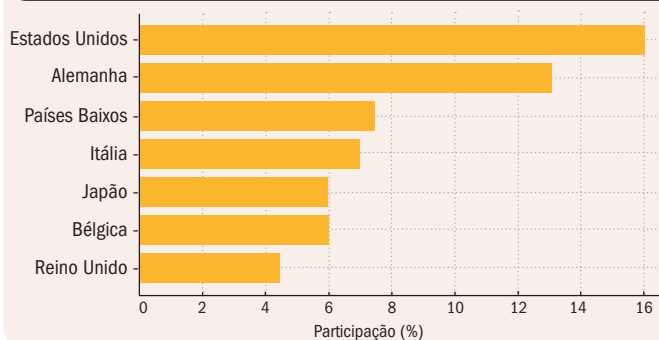
quedas nas compras, de 16,9% e 23%, respectivamente.

Diante do tarifaço, o presidente do Cecafé, Márcio Ferreira, afirma que não é possível renunciar o mercado dos EUA, que permanecem na liderança das exportações dos cafés do Brasil no acumulado do ano e que, após as sinalizações favoráveis do presidente Trump, na Assembleia da Organização das Nações Unidas (ONU), o governo brasileiro precisa agir com celeridade.

Fechando a lista dos cinco principais destinos dos cafés nacionais, entre janeiro e o fim de setembro de 2025, aparecem Alemanha, com a importação de 3,727 milhões de sacas e queda de 30,5% em relação aos nove primeiros meses de 2024; Itália, com 2,324 milhões de sacas (-23,3%); Japão, com 1,891 milhão de sacas (+15%); e Bélgica, com 1,703 milhão de sacas (-48,8%).

Enquanto isso, mercados emergentes, como China, Turquia e países do Oriente Médio, estão se tornando importantes consumidores de cafés especiais, impulsionando ainda mais nossas exportações.

Principais Destinos do Café Brasileiro - 2025



TIPOS DE CAFÉ EXPORTADOS

O café arábica permanece como a espécie mais exportada pelo Brasil, com o envio de 23,200 milhões de sacas ao exterior. Esse volume equivale a 79,7% do total, ainda que implique queda de 12,5%. A espécie canéfora (conilon e robusta) vem na sequência, com o embarque de 3,062 milhões de sacas (10,5% do total), seguido pelo segmento do café solúvel, com 2,799 milhões de sacas (9,6%), e pelo setor industrial

de café torrado e torrado e moído, com 43.644 sacas (0,1%).

O Porto de Santos segue como o principal exportador dos cafés do Brasil em 2025, com o embarque de 23,093 milhões de sacas e representatividade de 79,3% nos nove primeiros meses do ano. Na sequência, aparecem o complexo portuário do Rio de Janeiro, que responde por 16,9% ao enviar 4,926 milhões de sacas ao exterior, e o Porto de Paranaguá (PR), que exportou

279.155 sacas e tem representatividade de 1%.

Falamos sobre muitos números aqui, mas o futuro das exportações brasileiras de café não se resume ao produto, pois pulsa na coragem e na capacidade de adaptação de quem está na ponta da lavoura e do mercado. Apesar dos desafios, o país ainda é o único capaz de unir escala, diversidade e excelência. No segmento de cafés especiais, a rota é ainda mais promissora: consumidores do mundo inteiro buscam autenticidade, origem e propósito — exatamente o que o Brasil tem de sobra.

Se o clima impõe limites e as restrições comerciais levantam barreiras, a resposta virá da inovação, da rastreabilidade e da força dos produtores que transformam cada grão em cultura e em legado.

O café brasileiro continua sendo o espelho de um país que aprende, se reinventa e permanece de pé. Porque, no fim das contas, o mundo ainda desperta com o aroma do nosso café.

Continua na página 13

ROTINA BOA TEM SABOR DE KAFFEEWIT

O Café Especial que torna um dia comum em extraordinário!

Não espere para viver essa experiência. Escaneie o **QR Code** e escolha o seu café hoje mesmo!

Garanta 10% OFF na sua primeira compra, usando o cupom **MOTIVAÇÃO**.



Instagram: @kaffeevit Telefone: (41) 98868-6870

Enviamos para todo Brasil! www.kaffeevit.com.br

ENFOCÔNIDIA

@caninderobusta
cafecaninderobusta@gmail.com
Sac: (69) 98427-1708
ROBUSTAS AMAZÔNICOS

O Café que conta uma história de *Tradição e Sabor*

A arte de cultivar
O MELHOR CAFÉ
com amor e dedicação
DESDE 1920



(16) 99958-9400
@cafeanancias
cafeanancias.com.br



CAFÉ ANANIAS
ORIGEM CONTROLADA

Especialistas avaliam o preocupante mercado de exportação do café brasileiro



“Uma redução nos embarques já era aguardada neste ano, uma vez que vivenciamos exportações recordes em 2024. Estamos com estoques reduzidos e uma safra sem excedentes, com o potencial produtivo total impactado pelo clima. Somos os maiores produtores e exportadores globais; e os Estados Unidos, os principais importadores e consumidores do mundo. Respondemos por mais de um terço de tudo que é movimentado com café naquele país, onde 76% da população consome a bebida. Não há outro fornecedor que supra, em volume e qualidade, o que ofertamos. É necessário haver relacionamento comercial bilateral.”

Márcio Ferreira, Presidente do Cecafé



“O mercado de café não é para amadores. É muito complexo. Existe um alto grau de incerteza, questões climáticas, discrepâncias entre estimativas de safra e outros fatores que geram incertezas e imprevisibilidade. Por isso, é essencial usar ferramentas de gestão de riscos para trazer previsibilidade e não especular em um mercado tão volátil. Além disso, é preciso investir em tecnologias que possam mitigar esse cenário. Chegou o momento de conquistar outros países — como aconteceu nos anos 1960, no Japão, e está acontecendo agora na China — e trabalhar para mudar as questões culturais da população.”

Fernando Maximiliano, Gerente de Inteligência de Mercado para Café na StoneX Brasil



“Trabalhamos continuamente para oferecer cafés de alta qualidade, resultado do empenho e da dedicação de nossos produtores. Recentemente, demos passos importantes para fortalecer nossa presença internacional, com a abertura de representação comercial na Coreia do Sul, além de hubs logísticos nos Estados Unidos e Reino Unido, inaugurados em 2024. Essas ações têm sido determinantes para ampliar nossa competitividade, otimizar operações e impulsionar as exportações, permitindo-nos alcançar novos mercados e estabelecer parcerias estratégicas de grande relevância.”

Ítalo Henrique, Diretor Comercial da Expocacer



“O momento atual que o Brasil vive no segmento de exportação é muito bom, apesar da taxa americana. Nossos cafés especiais estão cada vez mais reconhecidos e, mesmo com a alta dos preços, mantêm uma boa imagem no mercado. Temos consistência de qualidade e as fazendas estão cada vez mais sustentáveis, além de bem preparadas para atender ao mercado europeu (EUDR), comprovando que temos responsabilidade social na produção. Estamos quebrando o paradigma de que o Brasil é apenas um produtor de volume. Temos condições de produzir cafés extraordinários e de colocar o país no patamar dos grandes produtores de cafés especiais de excelência.”

Luiz Paulo Dias Pereira Filho, Co-fundador da Carmo Coffees



“A demanda por café robusta está subindo, especialmente em mercados emergentes, e o Brasil tem condições de liderar esse segmento graças à sua cadeia escalável e rastreável, mesmo com os desafios climáticos e os altos custos de implementação. Apesar da boa produtividade em algumas áreas, as geadas e o atraso nas floradas, combinados às exigências recentes de rastreabilidade e aos custos elevados de cultivo, impõem que o Brasil invista rapidamente em tecnologia e diversifique sua base de exportação para manter a liderança. A tarifa aplicada pelos Estados Unidos poderá redirecionar fluxos comerciais, que exige uma adaptação para os exportadores brasileiros.”

Guilherme Morya, Analista Sênior de Mercado da Rabobank



“Muitos contratos que haviam sido assinados vêm sendo suspensos, cancelados ou adiados a pedido dos importadores americanos, uma vez que a taxa de 50% sobre os cafés especiais brasileiros torna praticamente inviável a realização desses negócios, devido aos preços extremamente elevados. O impacto está sendo brutal! Se o tarifaço permanecer, a tendência é que os Estados Unidos diminuam, cada vez mais, as importações dos cafés especiais brasileiros e saiam, inclusive, da liderança entre os principais parceiros comerciais do produto no acumulado do ano. A queda nas exportações de cafés especiais do Brasil para os EUA já ultrapassa 79%.”

Carmem Lúcia “Ucha” Chaves de Brito, Presidente da BSCA



“As tarifas de 50% impostas pelos Estados Unidos ao café brasileiro são mais uma questão política do que técnica. Nós não acreditamos que eles deixarão de comprar nosso café, mas estamos preparados para diversificar, e levar mais volumes para a Ásia, por exemplo. Projetamos exportar um total de cerca de 6 milhões de sacas em 2025, o equivalente a 600 mil sacas a menos do que em 2024, em parte devido aos desafios logísticos nos portos e ao impacto climático, que reduziu a safra.”

Carlos Augusto Rodrigues de Melo, Presidente da Cooxupé



“Atualmente, a China apresenta um consumo expressivo de café, principalmente entre a população jovem. Visitando as feiras do setor neste ano, pude observar uma grande demanda por café especial voltado ao consumo interno. O chinês já consumiu cerca de 5 milhões de sacas de 60 quilos de café em 2025, de acordo com o Departamento de Agricultura dos Estados Unidos (USDA), e isso é um motivo considerável para o Brasil estar mais atento a esse mercado emergente, repleto de possibilidades e de bons negócios.”

Pollyanna Bicalho, CEO da Chibran China Brasil Relações Comerciais



O fazer artesanal é o coração de WURA.

Longe da padronização em massa. Cada grão selecionado com critério, cada torra sob medida, cada detalhe tocado por mãos que entendem que café é história, é cuidado, é respeito à origem. Um café especial que desperta para a vida.

Laços. Pausas. A Vida. Siga @wura.cafesespeciais e viva essa história com a gente.

☎ (24) 981191825

@wura.cafesespeciais

www.wuracafesespeciais.com.br





Novo Protocolo de Avaliação de Cafés Especiais

A Associação Brasileira de Cafés Especiais (BSCA) e a Specialty Coffee Association (SCA) adotaram, desde maio deste ano, o protocolo Coffee Value Assessment (CVA) como novo padrão para avaliação de cafés especiais para o Brasil. A mudança introduz critérios que vão além da nota tradicional: agora são considerados atributos físicos, descritivos, afetivos e extrínsecos – um salto rumo à valorização total da cadeia do café.

Essa metodologia permite que produtores e compradores se conectem de maneira mais eficaz, alinhando expectativas e valorizando aspectos como práticas sustentáveis de produção e histórias dos produtores. Até então, o sistema utilizado – baseado na escala de até 100 pontos – privilegiava aspectos sensoriais básicos, como sabor, acidez, corpo e finalização. Com o CVA entram em cena novas dimensões: a avaliação física (como defeitos, tamanho e densidade dos grãos); a descritiva (com perfil sensorial detalhado); a afetiva (impressão geral da bebida); e a extrínseca (origem, práticas sustentáveis e certificações).



Ucha (BSCA) e Yannis (SCA) assinam Memorando de Entendimento do CVA

Segundo o especialista em cafés especiais, Paulo Rica, o principal objetivo é oferecer uma compreensão mais abrangente, completa, transparente e justa do valor do café. “Esse novo padrão de avaliação representa um salto importante para o Brasil reafirmar seu papel de protagonista global dos cafés especiais. Será uma mudança em toda a indústria cafeeira ao incorporar fatores adicionais aos atributos sensoriais, tais como origem, método e qualidade de processamento, certificações (sustentabilidade) e o caminho percorrido pelo grão (rastreadibilidade e história)”, afirma.

IMPACTO PARA A CADEIA BRASILEIRA

A mudança pretende, entre outros benefícios, reduzir subjetividades, equilibrar avaliação entre diferentes espécies de café e gerar linguagem comum entre produtores, compradores e degustadores. Para muitos produtores, o protocolo representa uma nova oportunidade de valorização da produção. Segundo a Presidente da BSCA, Carmem Lúcia Chaves de Brito, “o Brasil é o segundo país a integrar o CVA em sua estrutura nacional de avaliação, abrindo caminho para que produtores, torrefadores

e compradores falem o mesmo idioma no quesito qualidade”.

O grande desafio para dar certo dependerá de capacidade de treinamento, adaptação de avaliadores, integração de produtores menores e consolidação de novos indicadores nas práticas cotidianas. Segundo a BSCA, eventos e cursos já estão sendo promovidos para difundir o CVA.

A iniciativa brasileira foi recebida com entusiasmo pela comunidade cafeeira global. Yannis Apostolopoulos, CEO da SCA, destacou: “A aprovação do Coffee Value Assessment pelo Brasil é um sinal poderoso para nós. Juntamente com a BSCA, estamos lançando as bases para uma indústria cafeeira mais transparente, inclusiva e informada. É assim que tornamos o café melhor para produtores, compradores e apreciadores da bebida em todo o mundo”.

Com essa iniciativa, espera-se fortalecer a posição do país no mercado global, valorizando a diversidade e a qualidade dos cafés brasileiros. Mais informações: www.bsca.com.br.

O Koar é um método de extração de café filtrado, relativamente novo e de origem brasileira. Foi desenvolvido em Pernambuco e tem ganhado popularidade entre os apreciadores de café.

Características do Koar

- **Design:** o Koar se destaca por seu design inovador, com 16 sulcos em forma de onda que permitem uma extração mais uniforme do café. Essa estrutura única evita que o filtro de papel fique completamente aderido às paredes do método, otimizando o fluxo da água.
- **Material:** o Koar é produzido em cerâmica vitrificada, porcelana, vidro e acrílico, o que contribui para a retenção de calor e influencia no sabor final da bebida.
- **Características Sensoriais:** o método Koar realça as notas sensoriais do café, proporcionando uma bebida encorpada, com doçura e acidez equilibradas.

Vantagens do Koar

- **Extração uniforme:** os sulcos do Koar garantem que a água passe de maneira uniforme pelo pó de café, resultando em uma bebida mais equilibrada e saborosa.
- **Realce de sabores:** o método Koar é conhecido por realçar as notas sensoriais do café, permitindo que os apreciadores desfrutem de todos os nuances da bebida.
- **Design inovador:** o design do Koar é um diferencial, tornando-o uma peça elegante e funcional para os amantes de café.

Se você gosta de café, vale a pena experimentar o método Koar e descobrir os sabores que ele pode proporcionar.

KOAR

NOSSOS PRODUTOS

Koar, um jeito brasileiro de coar café.

PORTA-FILTRO PARA CAFÉ FILTRADO



Negócios, conexões e café em transformação na SIC



Começou a 13ª edição da Semana Internacional do Café (SIC), o principal encontro da cafeicultura brasileira com o mundo. De 5 a 7 de novembro, a Expominas, em Belo Horizonte (MG), recebe grandes e pequenas empresas, produtores, curadores, baristas, mestres de torras, degustadores, comerciantes, além de *coffee lovers*, investidores, curiosos, entusiastas e pessoas buscando mais conhecimento sobre esse produto tão fascinante.

A estimativa para este ano, segundo os organizadores, é receber mais de 25 mil visitantes vindos de vários estados e mais de 40 países, em um ambiente com cerca de 240 expositores e previsão de movimentar perto de R\$ 150 milhões em negócios. O tema da edição atual é “Café em transformação – Inovação, Sustentabilidade e Oferta do Mercado Global”, reafirmando o papel estratégico da SIC de unir os elos da cadeia – do produtor ao barista, do processamento à xícara – em torno de conhecimento, tecnologia e resultados.

No evento, sessões de *cupping*, *workshops*, campeonatos, concursos, degustações, premiações, rodadas de negócios internacionais e fóruns de inovação destacam que o café já

não é apenas *commodity*: é também experiência, marca e valor agregado. A produção, a qualidade, o consumo e os mercados internacionais se entrelaçam mais do que nunca.

MOVIMENTO

Para o CEO da Espresso&CO e um dos realizadores da SIC, Caio Alonso Fontes, o evento é o principal ponto de encontro para profissionais que impulsionam a cafeicultura brasileira, e o café brasileiro precisa ser visto como o que ele é: produto de excelência e cultura de impacto. “O evento promove conexão entre talento, origem, mercado e inovação. Haverá espaço exclusivo para rodadas de negócios internacionais, o Festival Café da Semana – voltado ao consumo, e uma agenda robusta para discutir sustentabilidade e o papel brasileiro na futura COP (Conferência das Partes), que tem como objetivo discutir questões relacionadas ao aquecimento global e às mudanças climáticas”, revela.

É aqui que muitas decisões estratégicas se articulam, que as alianças se formam e que as tendências ganham corpo. Eventos como a SIC não são apenas vitrines, mas laboratórios reais onde essa transformação acontece.

Encafé: encontro sobre propósito, inovação e negócios



A 30ª edição do Encafé (Encontro Nacional do Café), promovida pela Associação Brasileira da Indústria de Café (ABIC), no Royal Palm Hall, em Campinas (SP), tirou milhares de profissionais da rotina para pensar o futuro do café brasileiro. O encontro, realizado em abril deste ano, trouxe debates intensos, *networking* qualificado e uma visão clara: o café está em transformação, e cada elo da cadeia será protagonista. A revista *Café e Motivação* foi convidada pela ABIC e esteve presente durante os três dias, cobrindo palestras, exposições e reforçando o *network* do universo cafeeiro.

Dividido em dois momentos – manhãs voltadas a congressos riquíssimos e tardes para feira-exposição –, o evento abordou três pilares centrais: inovação e tendências; negócios e conexões; sustentabilidade e futuro. Painéis mostraram que a cultura do café brasileiro precisa não apenas produzir volumes, mas gerar experiências, valor agregado e histórias.

TRADIÇÃO E INOVAÇÃO

O Presidente da ABIC, Pavel Cardoso, nos contou que o evento foi uma oportunidade única de estreitar relacionamentos e fazer negócios: “Sentimos a necessidade de aperfeiçoar o evento aos novos tempos, facilitar a locomoção, abrir espaços de exposição para uma quantidade maior de empresas e estar perto de

um grande centro urbano”. Com essas palavras, ele reforça a ambição da ABIC de modernizar o setor cafeeiro brasileiro e aproximar o produtor, o torrefador e o mercado consumidor em um mesmo eixo de ação. Sob sua gestão, a entidade vem enfatizando a necessidade de articular tradição e inovação – um equilíbrio delicado, porém urgente.

Outro desafio destacado pela ABIC, é o de abraçar o grande número de não associados que procuram a entidade, principalmente em função da portaria nº 570/2022 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (que estabelece o padrão oficial de classificação do café torrado). “Isso inclui as pequenas cafeterias e os pequenos industriais. A ABIC não é apenas para as grandes empresas: 83% dos nossos associados são nanos, pequenas e médias indústrias”, afirma Pavel.

A conexão entre os elos da cadeia nunca foi tão visível, e as prospecções de negócios internacionais, assim como as discussões sobre consumo doméstico e rastreabilidade, ganharam nova escala. Por isso, a ABIC reforça seu papel de indústria, mas também ponte, educadora e articuladora dessa cadeia.

Que os próximos eventos ecoem em xícaras, contratos, ofertas especiais e no orgulho de cultivar café com alma. O futuro exige isso de nós.

Conheça o sabor especial do Cafés Dupan.

Escaneie o QR Code e aproveite até **15% de desconto** na sua primeira compra utilizando nosso cupom:

PRIMEIROCAFE



www.cafedupan.com.br

Grupo 3corações forma jovens indígenas como baristas e abre novas frentes com o café



Em Cacoal (RO), um projeto vem unindo tradição, capacitação e novas oportunidades na cafeicultura indígena. A Copa Rituais Baristas Tribos, promovida pelo Projeto Tribos de Rituais 85+ do Grupo 3corações, formou 30 jovens indígenas como baristas, oferecendo uma imersão completa no universo do café. A iniciativa busca fortalecer o protagonismo dos povos originários e abrir novas possibilidades de geração de renda, tendo em vista que mais de 160 famílias indígenas promovem desenvolvimento sustentável na Floresta Amazônica e cultivam café de alta qualidade.

Durante o treinamento, os participantes aprenderam sobre história, preparo, sensoriais e extração, orientados por especialistas e por Celesty Suruí, da Aldeia Lapetanha, a primeira barista indígena do Brasil e inspiração do projeto.

Para Patrícia Carvalho, líder do Projeto Tribos, a ação marca um novo ciclo: “Os jovens estão evoluindo de cafeicultores para baristas, perpetuando a cultura e criando novas oportunidades dentro das aldeias”. A Gerente de Treinamento, Operações e Experiência de Consumo do Grupo 3corações, Carolina Barreto, completa dizendo que “cada participante recebeu um kit profissional com utensílios e equipamentos para que o aprendizado gere desenvolvimento contínuo”.

Criado em 2019, o Projeto Tribos atua em parceria com a Funai (Fundação Nacional dos Povos Indígenas), a Embrapa, a Emater e cooperativas indígenas. A iniciativa já comercializou mais de 5 mil quilos de café robusta amazônico e reinveste 100% dos lucros no próprio projeto.

Starbucks fecha centenas de lojas

A gigante do café anunciou o fechamento de 1% de suas lojas globais e a demissão de 900 funcionários, como parte de um plano de reestruturação de US\$ 1 bilhão, em meio ao aumento da concorrência e às mudanças no comportamento do consumidor. O CEO da Starbucks, Brian Niccol, afirmou que as unidades a serem encerradas “não atendiam às expectativas de nossos clientes e parceiros” ou não apresentavam rentabilidade.

Embora o fechamento de cerca de 400 lojas represente uma pequena fração diante das mais de 32 mil unidades que a rede possui em todo o mundo, o movimento reflete um momento de pressão crescente. A Starbucks vem enfrentando forte concorrência de cafeterias independentes, de redes em expansão, como Blank Street Coffee e Blue Bottle, e de empresas com serviço *drive-thru*, como a Dutch Bros.

O fator custo também pesa: uma pesquisa recente do UBS (Union Bank of Switzerland), com 1,6 mil consumidores, mostrou que mais de 70% das pessoas citaram os preços elevados como motivo para reduzir as visitas às lojas da marca nos próximos meses.

Apesar de os motivos variarem, uma situação semelhante ocorreu no Brasil entre 2023 e 2024, quando



43 lojas foram fechadas devido a problemas envolvendo a operadora local SouthRock Capital — responsável pela franquia da marca no país —, que entrou em recuperação judicial, perdeu a licença da Starbucks em outubro de 2023 e precisou encerrar ou negociar diversas unidades. Antes dos fechamentos, o país contava com 187 lojas da rede; após o processo, restaram 144 unidades ativas, segundo apurações do setor.

Nos últimos meses, as vendas internacionais da Starbucks registraram queda por seis trimestres consecutivos. Ainda assim, analistas acreditam que a empresa caminha para uma recuperação gradual sob a liderança de Niccol, apoiada em inovação, reestruturação operacional e reposicionamento da marca.

Café fica cada vez mais amargo para os americanos



O país que mais consome café no mundo são os Estados Unidos, com 66% dos adultos americanos bebendo café todos os dias, o que dá em média três xícaras por dia por pessoa, de acordo com a National Coffee Association (Associação Nacional do Café nos Estados Unidos). Os nova-iorquinos vivem do café e milhões de xícaras são vendidas todos os dias na cidade.

Porém, o preço do produto no país subiu 20% desde o ano passado. Em

julho deste ano, o presidente Donald Trump impôs tarifas de 50% sobre o café do Brasil e 20% sobre o do Vietnã, dois países que, juntos, produzem mais da metade dos grãos de café do mundo.

Para piorar, atualmente estão sendo impostas também tarifas de 10% sobre as importações colombianas. Os EUA compram cerca de um quinto de seus grãos da Colômbia e cerca de um terço do Brasil, o maior produtor do mundo. As tensões entre o

país da América do Norte e a Colômbia ocorrem no momento em que os comerciantes aguardam ansiosamente notícias sobre as negociações entre os EUA e o Brasil.

O Cecafé, Conselho dos Exportadores de Café do Brasil, informou que os envios para os Estados Unidos caíram quase 53% no último mês de setembro na comparação com o ano anterior, e que os importadores estão recorrendo ao México, ao Peru e à Etiópia.

Café

ELIZABETE

Descubra o sabor do café que carrega histórias.

(37) 99670-5685
@cafe.elizabete
cafeelizabete.com.br

Feira Robustas Amazônicas e 10º Concafé reforçam Rondônia como potência na cafeicultura

O estado de Rondônia vem se consolidando cada vez mais como uma força na produção de cafés robustas. Produtores, instituições e governo unem esforços em movimentos que mostram ao Brasil a potência e o protagonismo de seus cafés. Nos dias 23 e 24 de outubro, foi realizada no Cacao Selva Park a 2ª Feira Robustas Amazônicas e o 10º Concurso de Qualidade e Sustentabilidade do Café de Rondônia (Concafé), que registrou recorde de público – mais de 2.100 visitantes – e uma premiação histórica superior a R\$ 400 mil.

O Concafé reuniu produtores de diversas regiões do estado, apresentando amostras que destacam o potencial produtivo e a evolução técnica da cafeicultura local. Foram 258 inscritos, representando 37 municípios, o que reforça o crescimento do setor e a força das famílias produtoras. A grande vencedora da edição foi Débora Cristina Buziquia Fuzinato, do Café Fuzinato (90,38 pontos), de Rolim de Moura (RO), que conquistou o primeiro lugar na regional Zona da Mata e na categoria geral. Nilton Marques de Lima, do Café dos Limas (Alto Alegre dos Parecis – RO),

ficou em segundo, e Luan Suruí (Cacoal – RO) em terceiro. Já o prêmio “Destaque Sustentabilidade” foi concedido a Rosany da Silva Sigoli, de Cujubim (RO).

Dentro do Concafé também ocorreu o Desafio Koar Rondônia, competição que percorre diversos estados e qualifica profissionais, baristas, amadores e *coffee lovers* a extrair o melhor café no método brasileiro Koar. Foram 27 competidores e cinco finalistas, com o produtor Marcelo Santos Lopes como campeão. Curiosamente, ele também foi o técnico dos vencedores das edições de 2024 e 2025 do Concafé. “Trabalho com café há mais de 10 anos e o sentimento é de gratidão. Esse momento de extrair o melhor café mostra que podemos aprimorar nosso trabalho continuamente, além de inspirar jovens produtores e mulheres a irem além. No ano passado, minha esposa, Fabiana Yokoyama, ficou em segundo lugar, e agora comemoramos o primeiro”, relata Marcelo. Ele destaca ainda que o método Koar é acessível e fácil de utilizar, o que ajuda a democratizar o consumo de cafés especiais.



INVESTIMENTO NA CAFEICULTURA LOCAL

A feira foi realizada pela Secretaria de Estado da Agricultura (Seagri), em parceria com a Emater-RO, Idaron e Sedec. Para o Governador de Rondônia, Marcos Rocha, o sucesso do evento reforça o compromisso do estado com o setor. “Estamos investindo cada vez mais na modernização da agricultura e, principalmente, na cafeicultura, com a capacitação dos produtores e a valorização do café robusta amazônico”, destacou.

O Secretário de Estado da Agricultura, Luiz Paulo, ressaltou o impacto econômico e social do café para o estado: “Hoje, Rondônia é o

maior produtor de café robusta amazônico da região Norte e o quinto maior do Brasil. No ano passado, o setor gerou US\$ 135 milhões em exportações, movimentando a economia e fortalecendo mais de 20 mil famílias produtoras, todas oriundas da agricultura familiar. Nosso foco é aumentar a produção, aprimorar a qualidade e garantir sustentabilidade ambiental”.

Mais do que uma cultura agrícola, o café de Rondônia é símbolo de identidade, orgulho e prosperidade – o fruto de um trabalho coletivo que vem colocando o estado entre os grandes protagonistas da cafeicultura brasileira.

Vem aí a 2ª edição do Coffee Connect



O Coffee Connect é um evento de muito *network*, oportunidade de negócios e conhecimento que reúne todos os elos da cadeia do café – produtores, cooperativas, exportadores, compradores, torrefadores e especialistas – em dois dias de programação intensa sobre os principais temas da cafeicultura brasileira.

A segunda edição será realizada nos dias 26 e 27 de novembro, no Centro de Eventos Mauro Brito (Rua Professora Ângela dos Santos Amâncio, Padre Victor), em

Varginha (MG), polo estratégico do comércio cafeeiro. A programação contará com painéis, *workshops*, salas de negócios e experiências sensoriais, apresentando tendências e oportunidades no mercado.

Com convidados de destaque nacional e internacional, o Coffee Connect reforça seu compromisso de valorizar o café brasileiro, impulsionando conexões e fortalecendo o setor em todas as etapas da produção. Mais informações: www.coffeeconnect.com.br

O CAFÉ DE TODOS OS MOMENTOS

CAFÉ ESPECIAL

MORADA DA LUA

@cafemoradadaluia
(31) 98381-1382
cafemoradadaluia.com.br



CINQUINI

CAFÉS ESPECIAIS



@cinquinicafeespeciais



O café proporciona muitos benefícios, encontros e incríveis histórias pelo mundo. A bebida envolve doses de motivação e inspiração e ainda recarrega nossas “baterias” quando necessário. É amor em formato de grão. Por isso, criamos este espaço para dar voz às pessoas que são apaixonadas por café e que querem contar um pouco das suas histórias.

E você? Quer contar o que o café representa em sua vida? Basta enviar uma mensagem no WhatsApp (31) 98342-2277, com seu nome completo, profissão, cidade onde mora e uma foto sua com uma xícara ou caneca dessa preciosidade que faz a diferença em nossas vidas. Faça parte do nosso grupo especialmente cafeinado e beba sempre cafés de qualidade.



Fernanda Rugg,
Professora de Inglês
Phoenix, Arizona (Estados Unidos)

“Nasci e cresci na cidade de São Paulo, mas hoje moro no Arizona, Estados Unidos. Minha ligação e paixão pelo café começou com minha avó. Ela foi criada na roça e fazia café e biscoito de polvilho todas as tardes pra família. Comecei a provar cafés especiais em uma cafeteria em São Paulo e me apaixonei pelo sabor diferenciado. Por isso, quando estou no Brasil participo dos eventos e sempre faço meu estoque de cafés especiais para trazer comigo. Aqui no Arizona todos os dias preparo meu café e agradeço a Deus por todos os momentos bons que o café me proporciona. O aroma especial e o sabor puro trazem as melhores memórias do meu país e da minha família.”



Jose Ibelli Filho, Administrador de Rede de Computador
Mairinque-SP

“Sabor caseiro, aroma de família e carinho de mãe. Essas foram as primeiras experiências com o café. Quando em todas as manhãs, ainda sonolento, acordava com esse incrível aroma de café feito com carinho pela minha mãe. Desde então, ele faz parte da minha vida, tanto através de viagens em regiões cafeeiras pelo Brasil e no exterior como influenciador das pessoas que fazem parte do aroma de família de minha vida: filhos, netos, amigos, irmãos e esposa. E é por meio do Clube de Assinaturas do Café e Motivação que me inspiro ainda mais e expiro esse caminho fantástico do aroma e a lembrança do carinho de mãe.”



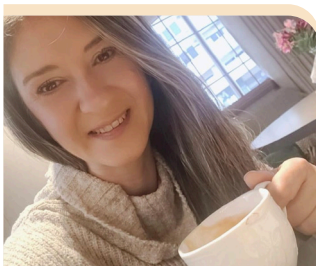
Silvio Padovani Junior,
Supervisor de TI
Anchieta-ES

“Sou um recém-nascido no mundo dos cafés especiais. Conheci esse universo somente no final de 2023 por influência de minha esposa, que conhecia uma loja de cafés especiais, e resolvemos experimentar. Foi paixão à primeira vista e senti a necessidade de aprender tudo que estava ao meu alcance. Então comecei uma verdadeira maratona em busca de conhecimento. O café representa conforto, bem-estar e satisfação. Adoro bater um bom papo sobre qualquer assunto relacionado a cafés. O ritual de fazer um cafezinho é uma hora mágica, uma alquimia fantástica que enche a casa de um cheiro delicioso. Minha missão é trazer cada vez mais pessoas pra este mundo novo.”



Alexandre Abreu, Podcaster e Produtor de conteúdo
São Paulo-SP

“O café sempre foi sinônimo de afeto em minha vida. Desde criança, o café com leite era um carinho matinal antes de ir para a escola, que me conectava com meus pais e me proporcionava energia. Com o tempo, ele se tornou mais do que uma bebida; é um elo com lembranças que aquecem a alma. Cada xícara me traz a lembrança de familiares e amigos, de encontros, conversas e até mesmo reflexões. O café é memória, conforto e amor presente em cada momento especial. Hoje, o café faz parte da construção de relacionamentos que ajudam a criar novas memórias e boas lembranças. Em cada gole, encontro um pedaço da minha história e o sabor doce de continuar escrevendo novas páginas.”



Gabriela Maggioni,
Gerente da Cafeteria
Erechim-RS

“O café sempre fez parte da minha vida e da minha família. Quando pequena, caminhava entre os pés de café na plantação do meu avô, sentindo o aroma e a magia daquele lugar. Minha mãe também viveu essa paixão de perto, trabalhando durante anos na colheita desse fruto tão especial e ajudando no sustento de casa. O tempo passou, mas o amor pelo café permaneceu. Hoje, tenho o privilégio de continuar essa história na cafeteria da nossa família, no Rio Grande do Sul, ao lado de duas primas, onde cada xícara carrega memórias, tradições e muito afeto.”



Tiago Epifânio dos Santos,
Consultor de Vendas
São Paulo - SP

“Em 2021, visitei Aracatu, na Bahia, cidade da minha esposa, e fiquei encantado ao conhecer a plantação de café do Tio Antônio, na Fazenda Fonte das Águas, com seus 7 mil pés no meio do sertão. Essa experiência despertou minha paixão pelo café especial. Após a viagem, mergulhei nesse universo, adquirindo métodos e itens como o método de extração V60, que tornaram o meu preparo diário ainda mais especial. Desde então, o café especial passou a fazer parte de todas as minhas manhãs. Essa jornada transformou minha apreciação pelo café e trouxe uma admiração única por cada xícara.”



Livia Fujii,
Engenheira Civil
São Paulo-SP

“Buscando alternativas ao consumo de açúcar, entrei no mundo do café especial e, desde então, não saí mais. Tornou-se um ritual prazeroso, desde esquentar a água e moer os grãos até degustar o cafezinho. Considero como uma meditação: eu e o café, exercendo meus sensoriais. A cada gole, analiso com calma a doçura, acidez, corpo e sabor residual. Adoro provar diferentes grãos, de diferentes produtores e regiões do país e do mundo. Procuro sempre prestigiar eventos de cafés. Quando viajo, sempre dou pausas para pedir os cafezinhos da região e sentir as diferentes nuances.”



Luiz Carlos Furquim Vieira Segundo,
Consultor de Investigações Corporativas, Santos-SP

“O café está presente regularmente em minha vida há pelo menos 20 anos. Não considero apenas uma bebida, mas um momento, um ritual em que busco apreciar cada instante. Preparar meu café diariamente é um tempo que dedico a mim mesmo, é o meu momento de desconexão do mundo. Descobri o fantástico universo dos cafés especiais há algum tempo e, desde então, tem sido uma maravilhosa jornada de aprendizado, cheia de nuances e surpresas que essa bebida incrível pode proporcionar. Meu amor pelo café é tão intenso que, como diz o adesivo que uso no celular, meu tipo sanguíneo é café +.”

Como o café salva o dia

Não é exagero dizer que o café salva. Ele não cura a pressa, não resolve o caos, mas devolve o fôlego. É o primeiro gesto de autocuidado do dia; o ponto de equilíbrio entre o que falta e o que ainda dá tempo de fazer. Entre o cansaço e a pressa, o café é o ponto de equilíbrio. Ele não muda o mundo, mas muda o jeito como você encara o mundo.

1



QUANDO O DESPERTADOR FALHA, O AROMA TE DESPERTA

Há despertadores que tocam e há cheiros que chamam. O do café é convite, é lembrança, é promessa de movimento. Antes mesmo do primeiro gole, ele desperta o que há de mais humano: a vontade de continuar. O corpo ainda pesado entende o recado do aroma no ar: “a vida começa agora”.

2



QUANDO AS IDEIAS TRAVAM, O CAFÉ INSPIRA E DIGITA POR VOCÊ

Há dias em que a mente é um parágrafo vazio, e o cursor pisca como se zombasse da sua falta de inspiração. Aí vem o café. Quente, direto, confiante. Ele não escreve por você, mas dita o ritmo das palavras, como se soprasse coragem pela fumaça. O café não resolve o texto, mas resolve quem escreve. Ele é o empurrão criativo que transforma confusão em clareza.

3



QUANDO O FRIO CHEGA, O CAFÉ VESTE O CORPO POR DENTRO

O frio é uma ausência – de calor, de pressa, de som. E o café é o retorno disso tudo. Ele veste o corpo de dentro pra fora, devolve cor ao sangue, aquece até os pensamentos mais esquecidos. Tomar café no frio é um ritual de reencontro: entre as mãos que se procuram e a alma que se reergue devagar.

4



QUANDO O HUMOR DESPENCA, O CAFÉ CONSERTA O CLIMA

O mundo pode estar desabando, mas o café insiste em ser sol. É o tipo de remendo que não se costura com linha, mas com aroma. Não cura o problema, mas muda o ângulo. O café não é otimismo, é resistência disfarçada de rotina. É a prova diária de que, mesmo nos piores dias, ainda existe sabor.

5



QUANDO A CONVERSA NÃO FLUI, O CAFÉ TRADUZ SILÊNCIOS

Nem toda boa conversa começa com palavras. Às vezes, começa com o som do café sendo servido. Ele preenche pausas, dissolve timidez, cria pontes, abre caminhos e cria laços. Um gole aqui, outro ali... e de repente o diálogo começa – e o café sorri em silêncio, cumprindo seu papel.

6



QUANDO O TRABALHO APERTA, O CAFÉ ALONGA O FÔLEGU

Há tarefas que pedem técnica, e há dias que pedem café. No meio da correria, ele chega como vírgula, como pausa respeitosa entre o esforço e o cansaço. O café não é produtividade, é o lembrete de que ainda há prazer em fazer o que se faz. É um intervalo que ensina a recomendar. É o combustível do recomeço.

7



QUANDO A SOLIDÃO PESA, O CAFÉ TE ESCUTA EM SILÊNCIO

Ninguém entende melhor o silêncio do que uma xícara quente. O café é companhia que não exige palavras, presença que não pressiona. Ele te devolve ao centro, te lembra que estar só também é estar inteiro. Entre goles lentos, o mundo lá fora desacelera. E você se encontra de novo.

8



QUANDO O DIA É CINZA, O CAFÉ PINTA POR DENTRO

Há dias que não pedem soluções, pedem cor. E o café é tinta quente. Ele colore o que o tempo apagou, devolve o brilho à rotina, reacende o olhar. Porque, no fundo, o café é um lembrete poético de que a vida, mesmo amarga, pode ser doce o bastante para merecer mais um gole.

9



QUANDO A ESPERANÇA ATRASA, O CAFÉ SEGURA O LUGAR

Nem tudo chega na hora, e tudo bem. O café entende de esperas. Ele ocupa o tempo com calma e calor, sustentando a alma até que o próximo passo apareça. Porque enquanto houver café, ainda há chance. E, às vezes, é só disso que a gente precisa para continuar. O simples pode ser extraordinário!