

A hora da torra: o novo sabor do café

Depois da variedade, da procedência e do aprimoramento das técnicas de extração, as atenções do mundo do café agora se voltam para a torra; em São Paulo, o café do momento é sutil, ácido e aromático – obra e arte de três microtorrefadores da nova geração

8 maio 2016 | 18:28 por Isabelle Moreira Lima

Não importa em qual cafeteria moderninha de São Paulo você decidiu tomar o seu café, há boas chances de os grãos terem sido torrados por um dos três microtorrefadores do momento.

Felipe Croce, do Isso é Café; Hugo Wolff, do Wolff Café, e Mariano Martins, da Martins Café lotearam a torra de grãos de qualidade na cidade.

Juntos, vendem café para 78 cafeterias e restaurantes da cidade.

Eles vêm na esteira da pioneira dessa onda, Isabela Raposeiras, professora de muitos baristas e torrefadores, que atualmente torra apenas para seu Coffee Lab.



Juntos, os três microtorrefadores abastecem 78 estabelecimentos, entre cafeterias descoladas e restaurantes

Foto: Felipe Rau|Estadão

Depois da seleção, da qualidade, variedade, procedência dos grãos e do aprimoramento da extração, as atenções nas cafeterias paulistanas agora se voltam para a torra, que define o perfil da bebida.

Uma consequência dessa onda é que o café do paulistano está mudando: o caráter concentrado e amargo, reinante por aqui há décadas, começa a dar vez às nuances do estilo escandinavo.

Na prática, isso quer dizer uma bebida suave, com acidez pronunciada e aromas de frutas, flores e nozes.

[+ Loja em São Paulo vende café de todas as formas, menos na xícara](#)

A torra é fundamental para o que vai na xícara – grão verde não é capaz de gerar bebida.

Se pouco torrado, o café será adstringente e terá um gosto esquisito, meio salgado, de amendoim e capim.

Se torrado em demasia, fica amargo, com sabor de cinzas.

Agora, se torrado na chamada faixa de correção, realça as características do grão, como aromas florais e frutados, além da acidez.

Além disso, a torra traz um certo dulçor caramelado.

“A torra é o processo mais crítico”, diz Isabela Raposeiras “é muito fácil estragar o café pela torra, ela requer absoluta precisão”.

Para explicar o trabalho, Felipe Croce faz uma analogia com a qualidade da carne: um corte de segunda tem que ser bem trabalhado, cozido por mais tempo, com temperos. Já o corte de primeira pode ir à grelha com sal apenas.

“Queremos valorizar a matéria prima sem adicionar sabores artificiais”, explica.

Num passado não tão distante, escolhia-se a torra a partir da cor que ela concedia ao café.

A escura era a mais popular: com grãos de menos qualidade (os melhores eram exportados), quanto mais torrados, menos defeitos mostravam.

“Qualquer um conseguia fazer café.

Ele saía amargo e com bastante crema”, diz Martins.



Foto: Felipe Rau|Estadão

Hoje, com tecnologias mais avançadas e grãos melhores e mais diversos, caiu a ideia da cor e o que se faz é “ouvir o café”, como dizem os especialistas.

Há testes que indicam a torra ideal para manter as qualidades de cada cepa: as notas aromáticas, o nível de acidez original, o corpo e a doçura.

[+ Conheça a colheita urbana e o museu que conta a história do café](#)

Mas os novos mestres de torra ouvidos pelo Paladar sabem que o café que vem de grãos de qualidade superior e com suas características originais pronunciadas ainda é um produto de nicho.

Primeiro pelo preço, que é alto.

Depois, porque é difícil desafiar uma preferência tão arraigada culturalmente: ainda são poucos os que trocam o amargor intenso pela acidez.

Geralmente, quem está interessado neste café são jovens com idade entre 20 e 40 anos que viajaram e provaram cafés ácidos, frutados e florais no exterior.

Ou, ainda, aqueles “catequizados” para as diferenças de origem do café a partir das cápsulas da Nespresso.

Os torrefadores do momento dizem que diferenças de gosto permeiam a cidade e se mostram por região geográfica.

Assim, o café que Hugo Wolff fornece para o Beluga Café, no centro da cidade, é muito mais ácido, enquanto o que vai para o Banri, na Liberdade, tem notas de caramelo mais pronunciadas.

Mas a prova de que a terceira onda do café (*leia abaixo*) se estabeleceu em São Paulo é que cafeterias alinhadas a essa filosofia artesanal, que zela pelo café do plantio à xícara, se multiplicam pela cidade.

Sorte dos mestres de torra, que não devem esfriar suas máquinas tão cedo.

A CARA DA TORRA

Nas boas cafeterias de São Paulo, você certamente vai encontrar grãos que passaram pelas mãos deles:

ISSO É CAFÉ

Aos 28 anos, Felipe Croce é vice-presidente da FAF Coffees, que reúne mais de 80 produtores, responsável pelo controle de qualidade dos grãos, e CEO da torrefadora Isso é Café.

Tem participação intensa na definição da torra de cada produto, junto com o também mestre de torra Fafá Nakasato, que conheceu em um concurso de aeropress.

“Ainda que o café especial seja um produto de luxo, ele é democrático.

Quem gosta de gastronomia mas não pode pagar R\$ 180 em um restaurante, de repente pode gastar R\$ 20 em uma cafeteria”, afirma Croce.



Felipe Croce torra grãos que vende em blends ou variedades Foto: Felipe Rau|Estadão

No cardápio do Isso é Café, que vende seus grãos torrados também na internet, a variedade é o que mais chama atenção, como se quisessem demonstrar tudo o que a torra é capaz: há opções cremosas, encorpadas, doces, ácidas, frutadas, florais.

“Nossa ideia primordial é valorizar o produto, a matéria prima”, afirma. Além dos blends, trabalha com 12 microlotes.

MARTINS CAFÉ

Para Mariano Martins, um mestre de torra tem de ser bom degustador, só assim conseguirá definir o melhor padrão para cada lote.

O foco dele são os blends.

Hoje, a Martins Café tem 31 deles no mercado e costuma produzi-los sob medida – no momento, está trabalhando em um café com “gordurinha de bacon” a pedido de Janaina Rueda, para a Casa do Porco.

Entusiasta do café, divide a semana entre São Paulo e São Manoel, onde ficam a torrefadora e a fazenda da família, a Santa Margarida, que produz os grãos com que trabalha.

Tudo o que torra vem dali e sua atuação no campo é intensa.

Se orgulha ao falar que trocou fungicidas pela calda bordalesa e defende que o revival de métodos de preparo esquecidos tem a ver com a melhora da qualidade do café e a mudança do perfil de torra. No momento anda às voltas com a fermentação.



Mariano Martins vende hoje 31 combinações de grãos Foto: Hélivio Romero|Estadão

Mas não se engane com o jeito meio hippie, meio desencanado: junto com a mulher e sócia Fabiola Filinto, com quem fundou a Martins há cinco anos, a Martins Café já arregimentou mais de 200 clientes no Brasil.

WOLFF CAFÉ

Quando chego à oficina de Hugo Wolff, depois de uma rápida saudação, ele me alerta:

“Tudo aqui é torrado semanalmente.

Queremos manter o frescor e a qualidade”, diz e estende uma xícara de café expresso com alta acidez.

É a primeira vez que profere a palavra que repetirá por outras 40 vezes.

Fica evidente o quão focado – e para alguns, radical até – ele é.

Não acredita em blends, apenas em cepas torradas da maneira correta; despreza a ideia da adição de açúcar – afinal, para ele, “qualidade não precisa de complementos”.



Hugo Wolff só trabalha com variedades Foto: Márcio Fernandes|Estadão

Após dez anos na Marinha, Wolff viu na propriedade dos pais em Ibiraci (MG) uma oportunidade e resolveu mergulhar no mundo do café.

Após uma série de cursos, passou a fornecer grãos torrados a clientes de Brasília em 2013, e há um ano mantém a oficina de torra na zona norte de São Paulo, que comanda com a ajuda do mestre de torra Luciano Salomão.

É lá que darão cursos de torra a partir de junho.

Para os amantes do café, Wolff dá uma dica: usem mais o barista, ele pode ser uma ótima fonte sobre os grãos em oferta.

AS TRÊS GRANDES ONDAS DO CAFÉ

A história recente do café se divide em três ondas.

A primeira, iniciada no século 19, é marcada pela massificação do café.

Tratado como commodity, ele acompanhou a industrialização e impulsionou tecnologias como as embalagens à vácuo, que conservam melhor o produto, e até a desidratação, que deu origem aos cafés solúveis, consumidos pelos soldados na Primeira Guerra Mundial.

Nessa fase, o sabor foi sacrificado pela produção em massa.



Foto: Felipe Rau|Estadão

Ironicamente, o divisor de águas entre a primeira e a segunda onda do café é também hoje um símbolo da massificação, a rede de cafeterias Starbucks.

Quando nasceu em 1971, no entanto, especializada em grãos torrados, a rede se parecia com as microtorrefadoras que estão em alta hoje.

Apenas em 1987 é que a microtorrefadora virou cafeteria e passou a servir expressos e lattes.

O sucesso a partir dos anos 1990, quando transformou o hábito de beber café em experiência social, marca a essência da Segunda Onda, focada na experiência de se beber um café especial.

A Terceira Onda do Café, a atual, começou nos anos 2000 nos Estados Unidos com o surgimento de microtorrefadoras que tinham como proposta processos mais artesanais da bebida e o cuidado com todas as etapas da produção.

No Brasil, a experiência é nova e vem se intensificando muito desde o ano passado, embora em alguns centros como São Paulo, Curitiba e Rio a onda tenha começado bem antes.

SERVIÇO

Isso é Café

Encontre no Mirante 9 de Julho, Bio Barista, Hyatt, Suri, La Central, Torra Clara, Imbiss

Martins Café

No Beni Café, Gelato Boutique, Lá da Venda, La Guapa

Wolff Café

Tome no Beluga, Urbe, King of the Fork, Torra Clara

<http://paladar.estadao.com.br/noticias/bebida,a-hora-da-torra,10000052100>

São Paulo, SP, 31 Julho de 2016

Mkmouse