

**Data:** 18/10/2023

**Veículo:** Conexão Safra

**Título:** 2º Encontro Brasileiro de Degustadores de Cafés segue até sexta (20)

**Link:** <https://conexaosafra.com/eventos/2o-encontro-brasileiro-de-degustadores-de-cafes-segue-ate-amanha-20/>

EVENTOS

## 2º Encontro Brasileiro de Degustadores de Cafés segue até sexta (20)

por Redação Conexão Safra  
em 18/10/2023 às 16h00

3 min de leitura



Participantes reunidos no primeiro dia do evento, na última terça. (\*Foto: Divulgação Cooabriel)

Visitas em propriedades rurais exemplares em produção, workshops, análises cupping e debates sobre o cenário do café no Espírito Santo marcam a segunda edição do Encontro Brasileiro de Degustadores de Cafés, que começou nesta terça-feira (17) e segue até sexta-feira (20), em São Gabriel da Palha. Diversas referências do setor estão no município do Noroeste do Espírito Santo. Confira a programação!

### Serviço:

#### 2º Encontro Brasileiro de Degustadores de Cafés

19/10 – quinta-feira

08h às 09h45 – 2ª Mesa-redonda: novos protocolos de avaliações de cafés. Moderador: Lucas Louzada Pereira – Ifes Campus Venda Nova do Imigrante, com convidados: Aline Marotti, Camila Arcanjo e Elina Relvas

10h às 11h45 – 3ª Mesa-redonda: Momentos das Indicações Geográficas do Brasil. Moderador: Juliano Tarabal – Federação dos Cafés do Cerrado Mineiro, com convidados: Fabiano Tristão Alixandre (Incapar), Tássio de Souza (Incapar) e Mateus Fonseca de Souza (Incapar); Juan Travain e Carlos Bastianello.

Exposição de cafés das IG's do Brasil – Cupping em Garrafas

10h às 11h45 – Minicurso\* – Protocolo de degustação de café solúvel, com Eliana Relvas (\*vagas limitadas)



13h30 às 15h30 – 2º Workshop – Cupping de Calibragem Canéforas – ABCD – Cafés Canéforas do Brasil;

16h às 17h45 – 4ª Mesa-redonda: o mercado de cafés especiais. Moderador: Vinícius Estrela (diretor executivo da BSCA) + convidados: Nick Mabey, Ana Luiza Pellicer, Valentina Moskunova e Cecília Sanada.

16h às 17h45 – \*Minicurso – Novo Protocolo Brasileiro de Análise Sensorial de Cafés Torrados – ABIC. Com Aline Marotti e Camila Arcanjo (\*vagas limitadas)

Espaço: Cerimonial Dutra D'Melo

19h30 – Palestra Magna: um país, muitas origens, com Vanúzia Nogueira (OIC)

---

### MAIS CONEXÃO SAFRA

**Cadastramento e entrega de carteirinhas para coletores de pimenta-rosa**

**Evento destaca o papel feminino no desenvolvimento sustentável do agro**

**Sexta-feira de tempo nublado e temperaturas mais amenas no ES**

**Mercado de carbono é tema de encontro que debate agenda do agro do BR**

---

20h30 – Jantar

21h45 – Encerramento

## 20/10 – sexta-feira

Sala de Provas da Coaabriel

07h às 10h30 – \*20º Concurso de Qualidade da Coaabriel (evento restrito a provadores convidados).

Espaço Lions Club

08h30 às 10h30 – 5ª Mesa-redonda – Diversidade Genética dos Cafés do Brasil. Moderador: Enrique Anastácio Alves (pesquisador Embrapa Rondônia) e convidados: Rodrigo Barros Rocha, Eveline Teixeira Caixeta Moura, Abraão Carlos Verdin Filho (pesquisador Incaper) e Tania Humphrey.

10h45 às 11h30 – Campeonato de Cupping Tasters

11h30 às 12h30 – Exposição dos 10 cafés finalistas do Concurso Coaabriel e do Acre para degustação em garrafas.

13h – Almoço encerramento no Lions Club

