

REVISTA

natura

ciclo 12/2006

especial

ESSÊNCIAS DO BRASIL

OS ÓLEOS ESSENCIAIS E AS ESPÉCIARIAS DA
AMAZÔNIA ENCANTAM O MUNDO HÁ SÉCULOS



O OLFATO TAMBÉM É INSTRUMENTO DE TRABALHO
CONHEÇA AS NOVIDADES DE EKOS



natura
bem estar bem



TODA HORA É HORA DO CAFÉ

O dia-a-dia de Eliana Relvas, 35 anos, tem aroma de cafezinho. Em alguns dias, chega a provar 60 porções da bebida. O objetivo é perceber se ele está bom e em perfeitas condições para ser consumido. Há dez anos sua função é experimentar cafés (os grãos verdes e o pó) para empresas fabricantes e supermercados. Ela ainda dá aulas para quem quer entrar no ramo. "Através do cheiro eu percebo a fragrância do grão e do pó de café, que pode ser de chocolate, caramelo, floral ou até de pão torrado", diz Eliana.

Quando o assunto é o pó já passado, o olfato também não descansa. Em uma colher, a provadora aspira o café para que os componentes voláteis entrem pelo nariz e pela garganta. Assim, as nuances dos aromas são percebidas antes da degustação. Para chegar a tanta precisão, ela treinou seu olfato em cursos e degustações. Mas até mesmo em casa costuma praticar essa arte. "Quem prova café tem que fazer isso sempre para não perder a memória olfativa", diz. Seu olfato é tão aguçado que até a procedência dos grãos ela detecta. O café brasileiro, segundo ela, tem cheiro de caramelo e chocolate por ser naturalmente mais doce. Já os de lugares com altitudes elevadas, como Etiópia e Colômbia, passam por um processo de fermentação e têm aromas florais e frutados.

Com seu treino, Eliana acaba levando sua profissão para as horas de lazer. "Quando bebo cerveja, descubro a marca só pelo aroma. O mesmo acontece com vinhos e até perfumes", conta ela.

**Eliana Relvas, 35 anos,
provadora de café**