



UNIVERZITA KARLOVA

Filozofická fakulta

Ústav románských studií

Bakalářská práce

Veronika Joštová

Fenomén kávy v Brazílii a jeho odraz v jazyce

The phenomenon of coffee in Brazil and its reflection in language

Praha 2024

Vedoucí práce: Mgr. Petra Svobodová, Ph.D.

Poděkování

Ráda bych poděkovala vedoucí své práce Mgr. Petře Svobodové Ph.D. za podnětné připomínky a cenné rady, které mi poskytovala s vstřícností a trpělivostí během konzultací.

Prohlášení

Prohlašuji, že jsem bakalářskou práci vypracovala samostatně, že jsem řádně citovala všechny použité prameny a literaturu a že práce nebyla využita v rámci jiného vysokoškolského studia či k získání jiného nebo stejného titulu.

V Praze dne 20. července 2024

Veronika Joštová

Abstrakt

Bakalářská práce se zabývá fenoménem kávy v Brazílii a jeho odrazem v jazyce.

V teoretické části práce dojde k seznámení s problematikou kávy v Brazílii a zmapování čtyř období od počátku pěstování prvních kávovníků v koloniální Brazílii po současnost. Klíčovou částí práce je srovnání lexika spojeného s produkcí, prodejem a konzumací kávy. Cílem práce je komparace a posouzení dynamičnosti vývoje jazyka užívaného pro evaluaci kávy, a to ve spojitosti s tradiční, komoditní kávou v kontrastu s kávou výběrovou, konzumovanou v takzvaných kavárnách třetí vlny.

Klíčová slova: Brazilská káva, výběrová káva, žargon, lexikum, portugalština

Abstract

The bachelor's thesis deals with the phenomenon of coffee in Brazil and its reflection in language.

The theoretical part of the thesis consists of an introduction to different aspects of coffee in Brazil and mapping of four periods which encompass the trajectory of coffee in the country from the beginning of its cultivation during the colonial era all the way to the present day. The key part of the thesis is a comparison of lexicon associated with the production, sale, and consumption of coffee.

The aim of the thesis is to compare and assess the dynamism of the language used for coffee evaluation in connection with traditional, commodity coffee, in contrast with specialty coffee, consumed in so-called third wave coffee shops.

Key words: Brazilian coffee, specialty coffee, jargon, lexicon, portuguese

Obsah

Úvod.....	6
1. Seznámení s problematikou kávy v Brazílii.....	8
1.1 O původu kávy v Brazílii.....	8
1.1.1 Prapůvod kávovníku v Africe.....	9
1.2 Kultivované kávovníky.....	11
1.2.1 Plody kávovníku a fáze zrání.....	11
1.2.1 Coffea canephora.....	12
1.2.2 Coffea arabica.....	13
1.2.3 Srovnání charakteristik obou druhů.....	14
1.3 Metody zpracování.....	15
1.3.1 Suchá metoda, káva naturální (<i>via seca, natural</i>).....	15
1.3.2 Mokrý metoda, káva promytá (<i>via úmida, lavado</i> nebo <i>despolpado</i>).....	16
1.3.3 Hybridní metoda <i>cereja descascado</i> (CD).....	17
1.3.4 Loupání, leštění a třídění zrn.....	17
2. Káva v Brazílii od prvního kávovníku po současnost.....	19
2.1 <i>Quem furta o ladrão</i> ... Příběh prvního kávovníku v Brazílii.....	19
2.1.1 Rozšíření a pěstování.....	21
2.1.2 Káva místo snídaně v koloniální Brazílii.....	22
2.1.3 Shrnutí charakteristických rysů období.....	22
2.2 Vzestup a pád Rio de Janeira.....	23
2.2.1 Vyčerpání půdy a <i>café riado</i>	24
2.2.2 Káva po celý den, domácí pražení a leštěná zrna.....	28
2.2.3 Shrnutí charakteristických rysů období.....	29
2.3 São Paulo, boom i doznění cyklu kávy.....	29
2.3.1 Kávová burza v Santos a povolání degustátorů.....	31
2.3.2 Káva rychle a v kvalitě pro export.....	32
2.3.3 Shrnutí charakteristických rysů období.....	33
2.4 Současnost, Minas Gerais a brazilská káva.....	34

2.4.1 Inovace a způsob pěstování kávy v Minas Gerais.....	35
2.4.2 Společnost a kávová kultura.....	36
2.4.3 Shrnutí charakteristických rysů období.....	36
3. Lexikální komentář.....	38
3.1 Vizualní hodnocení zeleného zrna.....	39
3.1.1 Lexikum nařízení z Rio de Janeiro roku 1836.....	39
3.1.2 Vývoj lexika předcházející COB v Rio de Janeiro.....	40
3.1.3 Současný systém COB.....	41
3.1.4 Diachronní srovnání vývoje terminologie spojené s vizualní kvalitou kávových zrn.....	44
3.2 Hodnocení kávy na základě degustace.....	45
3.2.1 Degustace kávy dle <i>Classificação Oficial Brasileira</i> COB.....	46
3.2.2 Degustace kávy dle <i>Associação Brasileira da Indústria de Café</i> ABIC.....	47
3.2.3 Diachronní srovnání vývoje terminologie spojené s kvalitou kávových zrn na základě degustace.....	49
Závěr.....	50

Úvod

Byla darem Abigail Davidovi ve Starém zákoně pražma či pražené zrní? Mohla to být kávová zrna, jež nikdo kávou nenazval? Ať už se káva, nápoj, jenž si podmanil svět, nazývá dle starodávné provincie *Kaffa* v Etiopii, či dle arabského výrazu *qahweh* pro nápoj, jenž nahradil víno, stěží budeme mít dnes kávu na mysli i na jazyku, jakmile se rozední, rychleji než v Brazílii, kde se první jídlo dne nazývá *café-da-mãnha* a znamená snídani, ať už s kávou nebo bez ní.

Na své trajektorii světem byl kávovník rozšířen člověkem z Východní Afriky na Blízký východ, kde byl dlouho úzkostlivě střežen a pěstován v Jemenu. Zrnka kávy před vývozem byla přeavařována, aby nemohla dále klíčit. Důsledkem obchodních aktivit ve významných přístavech jako *Moka*, Benátky a Konstantinopol se káva dostala do křesťanské Evropy, kde vzbudila nedůvěru vůči nápoji, jenž pocházel z muslimského světa. Kávu si ale rychle oblíbili mnozí konzumenti, údajně i včetně papeže Klementa VIII.

Zapříčiněním Nizozemské Západoindické společnosti se kávovník poprvé začal pěstovat v zámořských koloniích a Arabský poloostrov přišel o vliv jako světový producent. Z bedlivě střeženého pokladu se druh *Coffea arabica*, na svůj pradávný původ dnes jen symbolicky odkazujíc názvem, stal nejrozšířenějším a komerčně nejvýznamnějším kávovníkem na světě.

V některých ohledech lze argumentovat, že se nikde jinde kávovník neproměnil ve význačnější poklad nežli v Brazílii, k čemuž došlo poté, co přestala v kolonii planout zlatá horečka.

Přestože portugalská koruna spatřila potenciál v pěstování kávovníku relativně pozdě, po určité období bylo jeho zelené zrno v brazilském kontextu *ouro verde*, tedy zelené zlato.

Po vyhlášení nezávislosti se již ratolest zeleného zlata skvěla na vlajce i znaku Brazilského císařství, cykly cukru a zlata vystřídal *cyklus kávy*. Následný rozmach kávové produkce nemá obdoby. Brazílie je dodnes největším producentem i exportérem kávy na světě, zemí, kde jedna farma vyprodukuje ročně více kávy, než celý stát Bolívie.

Cílem práce je blíže zkoumat fenomén kávy v Brazílii a jeho odraz v jazyce diachronním pohledem.

Práce je rozdělena na tři stěžejní kapitoly. V první kapitole se seznámíme s problematikou kávy v Brazílii, jaké druhy kávovníku se zde pěstují, co nám říká analýza jejich genetického původu a další faktory ovlivňující jejich specifické charakteristiky. Fakta uvedená v této kapitole budou důležitá především pro porozumění distinkci druhů, odrůd a zpracování kávy v následujících kapitolách.

Druhá kapitola práce, *Káva v Brazílii od prvního kávovníku po současnost*, je rozdělena na čtyři podkapitoly, přičemž se každá z nich věnuje určitému období existence kávovníku v Brazílii, historickému a geografickému kontextu a specifickým zasahujícím do společnosti a kultury, díky čemuž jsme schopni porozumět, mimo jiné, vývoji brazilské klasifikace kávy, což je následně podrobněji interpretováno ve třetí kapitole.

Závěrečná, třetí kapitola je lexikálním komentářem, kterým bychom se chtěli věnovat specifické slovní zásobě, vznikající z nutnosti pojmenovávat nové jevy především lidmi, kteří se práci s kávou věnují. Dojde ke srovnání vývoje lexika v konkrétních sémantických polích týkajících se standardizace kávového průmyslu na historickém pozadí kávovníku v Brazílii, kdy se do kontrastu staví historicky tradiční terminologie a moderní žargon.

1. Seznámení s problematikou kávy v Brazílii

V této kapitole dojde k seznámení s kávovníkem především jako s rostlinou. Budeme se zabývat prapůvodem kávovníku a jeho endemismem, nastíníme také jakým způsobem došlo ke kultivaci této rostliny. Představíme dva nejvýznamnější druhy kávovníku pěstované v Brazílii a rozdíl mezi nimi. Popíšeme jeho vnější stavbu a vysvětlíme, jak se zpracovávají jeho plody a zrna, abychom mohli v historické části práce snadněji poukázat na některé kontrasty a pochopit dobové problémy.

1.1 O původu kávy v Brazílii

Káva byla neodmyslitelným symbolem Brazílského císařství i republiky, emblémem, kterému však v zemi chyběla historie a jak se ukázalo i genetická diverzita. Někteří brazilští historikové a botanici v minulosti, bádající po původu kávovníku, tvrdili, že by mohl být původně brazilskou rostlinou¹. Spisovatel Lindolfo Silva ve svém článku pro magazín *Chácaras e Quintais* z ledna roku 1939 uvádí, že v oblasti Pilar de Goiás jsou území o rozloze mnoha hektarů porostlá nativními kávovníky, kam majitelé farem posílají pro sazenice na své nové plantáže². V Brazílii se vyskytují endemicky jiné rody mořenovitých rostlin nežli kávovník například chinovník³, což dále prohlubovalo Silvovo přesvědčení, že by kávovník mohl pocházet z Brazílie⁴. Možná není příliš překvapivé, že existovala taková domněnka, kávovníku se v mnoha tropických a subtropických oblastech Brazílie daří velmi dobře, původní rostlinou zde ale není.

Ve skutečnosti byl do země zeleného zlata dovezen a dlouhou dobu pěstován pouze jeden jediný druh. Během let některé plantáže neprosperovaly, byly opuštěny, ponechány přírodě nebo znovu zalesněny, což jim umožnilo návrat do podoby deštného pralesa, nejznámějším příkladem by mohl být *Parque Nacional da Tijuca* v Riu.

Dnes již víme, že původ kávovníku je jinde, podíváme se tedy blíže na to, kde.

1.1.1 Prapůvod kávovníku v Africe

Kávovník, rostlina, ze které se získávají kávová zrna, patří do rodu (*genus*) *Coffea* z čeledi mořenovité neboli *Rubiaceae*. Čeleď *Rubiaceae* zahrnuje okolo 500 rodů a 6 tisíc druhů⁵.

¹ MOREIRA, Antônio Carlos. In: *História do café no Brasil*. São Paulo: Magma Editora Cultural, 2008, s. 24.

² MOREIRA, Antônio Carlos. In: *História do café no Brasil*. s. 24. “No município de Pilar existem muitos hectares de terra ocupados por cafezais nativos, onde os fazendeiros mandam buscar mudas para suas novas plantações.” volný překlad

³ též *Cinchona* či chinovník

⁴ Tamtéž s. 25

⁵ FERREIRA, Thiago, Joel SHULER, Rubens GUIMARÃES et al. Introduction to Coffee Plant and Genetics. *Coffee: Production, Quality and Chemistry* [online]. Royal Society of Chemistry, 2019, s. 4 [cit. 2024-06-11]. Dostupné z: https://www.researchgate.net/publication/330602017_Introduction_to_Coffee_Plant_and_Genetics

Dnes pomocí komplexních fylogenetických studií vědci mapují prapůvod speciace kávovníku, dle jejich poznatků se evoluční proces vzniku podrodu (*subspecie*) *Coffea* odehrál z geologického hlediska relativně nedávno, a to před 150 000 až 350 000 lety v Africe⁶, což odůvodňuje vznik samostatných evolučních linií rodů jako chinovník na různých kontinentech.

Jelikož cesta kávovníku v Brazílii začíná v 18. století, je důležité uvědomit si, že nejdříve kultivovaným a vědě známým kávovníkem byl pouze jeden jediný druh. Antoine L. de Jussieu v roce 1713 provedl první botanický popis kávovníku, studoval jedinou rostlinu pocházející z botanické zahrady v Amsterdamu, kterou nazval *Jasminum arabicanum*⁷. Carl von Linnæus v roce 1737 ustanovil samostatný rod *Coffea* s tehdy jediným známým druhem *Coffea arabica*⁸. Od té doby se naše vědomosti o rodu *Coffea* rozšiřují, zejména od druhé poloviny 19. století docházelo k objevování mnoha nových druhů na Africkém kontinentu, koncem století bylo popsáno patnáct druhů, během 20. století již sedmdesát devět⁹.

Současná botanická klasifikace kávovníku je výsledkem sloučení dvou rodů a to *Coffea* a *Psilanthus*, při bližší specifikaci se tedy v rámci rodu *Coffea* setkáme v odborné literatuře i s označením *subgenus*, tedy podrod *Coffea*, kdy odlišujeme skupinu kávovníků v rámci rodu *Coffea* od rodu *Psilanthus* a jiných příbuzných taxonů¹⁰.

Nejzajímavější pro nás je, že všechny druhy podrodu *Coffea*, se vyskytují zcela endemicky na africkém kontinentu a ostrovech Indického oceánu. Na ostrově Madagaskar vědci identifikovali šedesát pět druhů, čtyřicet jedna se nachází v kontinentální Africe a čtyři na ostrovech Mauricius, Réunion a Komorských ostrovech. Po sloučení s rodem *Psilanthus*, jež se vyskytuje také v Asii, Austrálii a Oceánii je celkový počet druhů *Coffea* známých vědě v současnosti 130¹¹.

Nyní tedy víme, že kávovníky pěstované v Brazílii mají svůj původ v Africe, kde mají genetickou diverzitu. Když dnes ale pijeme brazilskou kávu, bude s největší pravděpodobností pocházet pouze z jednoho ze dvou druhů kávovníku či bude jejich směsí. Těmito druhy jsou *Coffea arabica*, též arabika nebo kávovník arabský a *Coffea canephora*, více známá jako robusta a v brazilském kontextu též *conilon*.

⁶ Tamtéž s.7

⁷ CHARRIER, André a Julien BERTHAUD. Botanical Classification of Coffee. *Coffee Botany, Biochemistry and Production of beans and Beverage* [online]. 1985, s.14 [cit. 2024-06-13]. Dostupné z: doi:https://horizon.documentation.ird.fr/exl-doc/pleins_textes/pleins_textes_5/b_fdi_30-30/32152.pdf

⁸ odtud *Coffea arabica* L.

⁹ Tamtéž

¹⁰ FERREIRA, Thiago, Joel SHULER, Rubens GUIMARÃES et al. Introduction to Coffee Plant and Genetics. s. 4-8

¹¹ Davis, A.P., Rakotonasolo, F. Six new species of coffee (*Coffea*) from northern Madagascar. *Kew Bull* 76, 2021, s. 497 [cit. 2024-06-13]. Dostupné z: <https://doi.org/10.1007/s12225-021-09952-5>

Každý z těchto kávovníků pochází z jiného kladu fylogenetického stromu který vědci identifikovali v Africe. *Coffea arabica* spadá do Africko-Indicko oceánského kladu a má své primární centrum diverzity v jihozápadních etiopských horách, dále na Boma Plateau v Súdánu a na hoře Marsabit v Keni. Vyskytuje se zde ve vysokých nadmořských výškách optimálně mezi 1200 a 1950 metry, přičemž nejčastěji se vyskytuje ve výškách okolo 1575 metrů nad mořem a roste ve stínu vyšších stromů¹².

Druh *Coffea canephora*, spadá do Guinejsko-Konžského kladu a má své primární centrum diverzity v Západní Africe přes Kamerun, Středoafričskou republiku, Kongo, Demokratickou republiku Kongo, Ugandu a severní Tanzanii až po severní Angolu. Nachází se nejčastěji v nadmořské výšce mezi 50 a 500 metrů, vyžaduje stabilní vyšší teploty¹³. K objevení robusty došlo teprve okolo roku 1870 na území dnešní Demokratické republiky Kongo¹⁴, odkud se do světa začala šířit mnohem později, nežli arabika a její odrůdy, do Brazílie se její linie dostává poprvé na začátku 20. století¹⁵.

Kultivace kávovníku arabika začala v Jemenu mnohem dříve, než kdekoliv jinde na světě, dle nejzazších pramenů to mohlo být již roku 575, existují však i domněnky některých exegetů o dřívější kultivaci, takže v této otázce neexistuje konsensus¹⁶. Arabika se z Jemenu lidskou činností rozšířila do Indie a na ostrov Réunion. Z této disperze pochází dvě variety arabiky, ze kterých vzešla většina komerčně pěstovaných kultivarů. *Coffea arabica var. Typica*, kterou v roce 1690 Nizozemci rozšířili na Jávu a *var. Bourbon*, která se v rukou Francouzů na tehdy stejnojmenném ostrově vyvíjela izolovaně do poloviny 19. století¹⁷.

Nyní si představíme blíže tyto dva nejpěstovanější druhy kávovníku na světě, které se pro obrovskou rozlohu a diverzitu Brazílie oba notně pěstují na jejím území.

1.2 Kultivované kávovníky

V rámci rodu *Coffea* existuje, jak víme z předchozího oddílu, obrovská diverzita. Proto nejprve popíšeme, jaká je dnes stavba typického kávovníku pěstovaného v Brazílii a

¹² FERREIRA, Thiago, Joel SHULER, Rubens GUIMARÃES et al. Introduction to Coffee Plant and Genetics. *Coffee: Production, Quality and Chemistry* [online]. Royal Society of Chemistry, 2019, s. 6-10 [cit. 2024-06-11]. Dostupné z: https://www.researchgate.net/publication/330602017_Introduction_to_Coffee_Plant_and_Genetics

¹³ FERREIRA, Thiago, Joel SHULER, Rubens GUIMARÃES et al., s. 10

¹⁴ WORLD COFFEE RESEARCH. History of Robusta. *World Coffee Research* [online]. [cit. 2024-04-24]. Dostupné z: <https://varieties.worldcoffeeresearch.org/robusta-2/history-of-robusta>

¹⁵ Tamtéž

¹⁶ MOREIRA, Antônio Carlos. In: *História do café no Brasil.*, s. 6.

¹⁷ WORLD COFFEE RESEARCH. History of Arabica. *World Coffee Research* [online]. [cit. 2024-04-24]. Dostupné z: <https://varieties.worldcoffeeresearch.org/arabica-2/history-of-arabica>

detailněji se zaměříme na jeho plody, ze kterých se získávají kávová zrna. Dále přiblížíme to, v čem jsou rozdílné dva komerčně nejvýznamnější kávovníky na světě.

Kávovník je krytosemenná rostlina, ovocná dřevina. V současnosti bychom si nejběžnější kávovník měli představit jako strom menšího vzrůstu, často se větví blízko u země a mohou tak připomínat keře, mají ale jeden dominantní kmen¹⁸.

Zdravé stromy mají lesklé voskované listy. Když kávovníky kvetou, mají jejich květy bílou barvu a voní po jasmínu. Abychom mohli dále porozumět zpracovávání kávy, je nutné seznámit se blíže s plody kávovníku.

1.2.1 Plody kávovníku a fáze zrání

Ovoci kávovníku říkáme kávová třešeň (*café cereja*), ty nejběžnější, červené, zvenku připomínají větší brusinky. Kávová zrna, která z třešní získáváme obklopuje silně přilnulá stříbřitá slupka (integument také *epidermis*, *pelicula prateda*), dále pergamen (endokarp, *pergaminho*), tenká dužina (*mucilagem*, *polpa*) a slupka (*casca*)¹⁹. Všechny vrstvy obklopující zrnka se odstraňují v různých fázích zpracování. Kávová zrna jsou proporčně největší z celého plodu. Zralé ovoce kávovníku má sladkou chuť. Slupky po vylupování zrn jsou nejčastěji odpadem a dále na farmách použity jako hnojivo. *Casca* je-li usušena může být použita na přípravu velmi chutného, aromatického nápoje *cascara*. Výluh z takto sušených částí kávových plodů má intenzivní sladkou chuť s mírnou hořkostí černého čaje a vůní připomíná sladké podmanivé aroma dýmkového tabáku.

V plodech kávovníku se prvních šest až osm měsíců formují dvě zrna, která jsou k sobě uvnitř plodu typicky otočena plochou stranou. U zhruba deseti plodů ze sta dojde k tomu, že se vytvoří uvnitř zrno pouze jedno, které má poté kulatější tvar, taková zrna nazýváme perlové zrno. Fáze dozrávání kávových třešní musí každý, kdo s kávou pracuje dobře znát²⁰.

Ve fázi, kdy se zrna formují nazýváme v Brazílii toto malé ovoce *chumbinho* (diabolka). Když je plod nezralý, ale zrno má již stříbřitou slupku, říkáme mu v této fázi *verde* (zelené), dozralá třešeň je na povrchu červená (*cereja vermelho*), některé stromky plodí žluté ovoce (*cereja amarelo*) v tento moment jsou třešně v ideální fázi pro sběr, další fázi je suchý plod

¹⁸ CLAYTON, Liz. Is The Coffee Plant A Tree, Bush, Or Shrub? *Sprudge* [online]. 2021 [cit. 2024-06-17]. Dostupné z: <https://sprudge.com/is-the-coffee-plant-a-tree-bush-or-shrub-181869.html>

¹⁹ BRESSANI, Edgard. In: *Guia do Barista: da Origem do Café ao Espresso Perfeito*. 3a edição. São Paulo: Café Editora, 2011, s. 57.

²⁰ BRESSANI, Edgard. In: *Guia do Barista: da Origem do Café ao Espresso Perfeito*, s. 60-62.

*boia/coco*²¹ a poslední fázi *passa* (hrozinka), kávová třešeň je v pokročilé fázi zrání, začíná černat²².

Nyní se podíváme na dva nejpěstovanější druhy kávy a jejich specifika.

1.2.1 *Coffea canephora*

Coffea canephora je široké veřejnosti mnohem známější pod názvem robusta. Název byl kávovníku dán pro jeho vlastnosti, což lze odvodit i skrze etymologii adjektiva robustní (*rōbustus*) silný, hřmotný, přes něm. robust z lat. *rōbustus* ‘pevný, silný’, od *rōbur* ‘dub; pevnost, síla’²³. Robusta je obecně odolnější vůči suchu a může lépe snášet nepravidelné srážky. Roste v brazilských nížinách. Pro růst potřebuje stabilně vyšší teploty. Robusta je diploidní cizosprašná rostlina, závisí na opylování cizím pylem, což znamená přenos pylu mezi geneticky odlišnými kávovníky. Pomocí těchto charakteristik rostlina spoléhá na genetickou diverzitu v populaci pro přežití²⁴.

V praxi se tedy nesetkáváme se stabilními odrůdami na plantážích, protože by takové pěstování bylo vysoce nepraktické²⁵. V Brazílii farmáři rozlišují mezi *conilon* a *robusta*, dvěma liniemi *canephora*, které pochází z různých částí Guinejsko-Konžského kladu v Africe. Tento druh má vyšší odolnost vůči onemocněním takzvanou kávovou rzi neboli *ferrugem do café* a také vůči škůdci zvanému drtník *broca-do-café*, který ničí a postihuje úrody arabiky²⁶.

Kofein v rostlině přispívá k ochraně před patogeny a škůdci. Obsah kofeinu je zároveň významným faktorem, který ovlivňuje chuť kávy, je zodpovědný za její hořkost, vlastnost, která je v kávě způsobena přítomností tohoto alkaloidu.

Pro kávu typu robusta je pro vyšší obsah kofeinu a další faktory jako růst za vyšších, ale zato stálejších teplotách, výrazná hořkost charakteristická. V šálku dává tato káva silnější a hutnější pocit v ústech, vyznačuje se trpkostí, zemitými a dřevitými tóny.

1.2.2 *Coffea arabica*

Kávovník arabika typicky roste ve vyšších nadmořských výškách, kde je dostatečně vysoký rozdíl mezi denními a nočními teplotami.

²¹ pozn. překladatele - mohl by být nazván například plovák, bójka, protože při zpracování ve vodě vyplave, jedná se o stejný defekt jako *coco* viz 3.1.2

²² Tamtéž, s. 62

²³ REJZEK, Jiří. Český etymologický slovník. In: *Český etymologický slovník*. 2., nezměn. vyd. Voznice: Leda, 2012, s. 570.

²⁴ WORLD COFFEE RESEARCH. History of Robusta. *World Coffee Research* [online]. [cit. 2024-04-24]. Dostupné z: <https://varieties.worldcoffeeresearch.org/robusta-2/history-of-robusta>

²⁵ Tamtéž

²⁶ Tamtéž

Při pěstování je diurnální rozdíl teplot klíčovým faktorem pro vznik komplexních a bohatých chuťových profilů typických u kávovníku arabika, ovlivňuje proces zrání a vývoj kávových plodů. Během dne se teploty zvyšují a podporují fotosyntézu a tvorbu cukrů v plodech. V noci, když teploty klesají, se proces fotosyntézy zpomaluje, což umožňuje, aby se plody postupně vyvíjely a získávaly přirozeně sladší chuťové profily. Zejména akumulace cukrů v kávových třešních a zrnech, má později vliv spolu s metodou zpracování na aroma a chuť kávy po upražení²⁷.

Arabika je citlivá na vyšší teploty a teplotní extrém, což může ovlivnit její růst a kvalitu plodů. Odrůdy mají různou odolnost, to byl důvod proč byla do země roku 1859 dovezena *var. Bourbon* v reakci na mrazy, které devastovaly tehdejší monokulturu *var. Typica*²⁸.

Arabika je samosprašná, což znamená, že se většina opylení odehrává na stejné rostlině. Samosprašnost arabiky může vést k větší genetické stabilitě, farmáři tedy mohou snadněji pěstovat arabiku se stálými chuťovými charakteristikami daných odrůd, tyto odrůdy mohou být tak distinktní, že obdrží chráněná označení původu.

První odrůda, která se pěstovala v Brazílii, *Typica*, je zde dnes poměrně vzácnou. Kultivary *Bourbon* se oproti ní vyznačují vyšší úrodností a lepší sensorickou kvalitou²⁹.

V Brazílii 97,55 % kávových kultivarů pochází z linie *Typica* a *Bourbon*³⁰, některé z brazilských kultivarů arabiky jsou například: *Mundo Novo*, *Acaiá*, *Catuai*, *Icatu*, *Obatã*, *Tupi* nebo *Arara*³¹. Káva druhu arabika, je-li pěstována a zpracována vhodným způsobem, je v ústech jemnějším požitekem, může být sladká a příjemně kyselá, její aroma může připomínat mimo jiné ovoce či květy.

1.2.3 Srovnání charakteristik obou druhů

Vzhledem k samosprašnosti arabiky může být genetická variabilita u této odrůdy nižší než u robusty, proto se u arabiky setkáme s mnoha stabilními odrůdami, které mohou mít jedinečnou chuťovou charakteristiku, pro niž je arabika ceněna. U robusty k denominaci původu na základě odrůd dochází ztěžší, jelikož pro zachování genetické distinkce rostliny cizosprašné by bylo potřeba ji množit klonováním, takzvaným řízkováním, a pro účely

²⁷ DAVIES VESELÁ, Petra. In: *Kniha o kávě: průvodce světem kávy s recepty na její přípravu*. Praha: Smart Press, 2010, s. 13-15.

²⁸ WORLD COFFEE RESEARCH. Varieties, *Typica*. *World Coffee Research* [online]. [cit. 2024-04-24]. Dostupné z: <https://varieties.worldcoffeeresearch.org/varieties/typica>

²⁹ History of Arabica. *World Coffee Research* [online]. [cit. 2024-04-24]. Dostupné z: <https://varieties.worldcoffeeresearch.org/arabica-2/history-of-arabica>

³⁰ Tamtéž

³¹ Varieties. *World Coffee Research* [online]. [cit. 2024-04-24]. Dostupné z: <https://varieties.worldcoffeeresearch.org/varieties/arabica>

opylování by takto rozmnožená rostlina musela být následně umístěna v blízkosti selekce geneticky odlišných kávovníků, aby mohla být opylována a plodit³².

Proto se v Brazílii setkáme nejčastěji s termíny *robusta* a *conilon* či *conillon*. Přičemž brazilský výraz *conilon* je adaptací Kouilou, názvu konžské řeky v jejímž povodí byl tento kávovník nalezen. Dále se setkáme s plošnějišími názvy spojenými s místem pěstování jako Robustas Amâzonicos a ne s názvy konkrétních kultivarů jako u arabiky³³.

Důvod pěstování robusty v Brazílii je pragmatický, kávovník je schopný růst za vyšších teplot v nižších nadmořských výškách. Díky tomu, že má průměrně dvakrát vyšší obsah kofeinu nežli arabika³⁴ je odolnější vůči onemocněním a škůdcům, jeho produkce je levnější. Nevýhodou je, že nedosahuje chuťových kvalit arabiky. Robusta se v Brazílii nejčastěji používá pro výrobu rozpustné kávy a taktéž se přidává do směsi s arabikou, tyto směsi jsou často prodávány již pražené a mleté *café torrado e moído*, typicky se nazývají *café tradicional*.

Nelze tedy vždy tyto dva kávovníky zaměnit nebo nahradit, pro upřesnění, nelze nahradit arabiku robustou, přičemž robustu arabikou nahradit lze, je-li její cena dostatečně nízká³⁵. Navzdory tomu, že robusta má nižší nároky na pěstování a vyšší úrodu, je arabika stále více preferovaným druhem u nákupčích poptávajících zelené zrna, jelikož na celkovém exportu brazilských káv zaujímá v posledních letech arabika podíl okolo sedmdesát procent³⁶, což přibližně odpovídá i jejímu podílu na celkové světové produkci, zbývajících třicet procent náleží robustě³⁷.

Jelikož se historická i lexikální část práce věnuje některým aspektům zpracování zrn je důležité v následující podkapitole představit principy těchto procesů.

³² History of Robusta. *World Coffee Research* [online]. [cit. 2024-04-24]. Dostupné z: <https://varieties.worldcoffeeresearch.org/robusta-2/history-of-robusta>

³³ Tamtéž

³⁴ ZAINURI, Paramartha, D. N. A., FATIAH, A., NOFRIDA, R., et al. (2023). The Chemical Characteristics of Arabica and Robusta Green Coffee Beans from Geopark Rinjani, Indonesia. *Biotropia*, 30(3), 327 [cit. 2024-04-22]. Dostupné z: doi: 10.11598/btb.2023.30.3.1940

³⁵ ROWE, J. W. F. ,M.A., M.Sc. In: *THE WORLD'S COFFEE A Study of the Economics and Politics of the Coffee Industries of certain Countries and of the International Problem*. 1963. London: HER MAJESTY'S STATIONERY OFFICE, Cit. s. 24.

³⁶ FOREIGN AGRICULTURAL SERVICE. Brazil: Coffee Annual [online]. 2023 [cit. 2024-04-23]. Dostupné z: <https://fas.usda.gov/data/brazil-coffee-annual-8>

³⁷ FOREIGN AGRICULTURAL SERVICE U.S. DEPARTMENT OF AGRICULTURE. Coffee: World Markets and Trade [online]. 2023 [cit. 2024-04-23]. Dostupné z: <https://apps.fas.usda.gov/psdonline/circulars/coffee.pdf>

1.3 Metody zpracování

Tato podkapitola poskytne stručný přehled o metodách zpracování kávy.

Sběr kávových plodů může probíhat ručně nebo mechanicky. Manuální způsob může být selektivní (*colheita a dedo*), kdy vybíráme pouze zralé plody (*estágio cereja*), tento způsob je finančně náročný, trvá déle, ale sklizená káva má méně vad, nevyskytují se v ní nezralé plody, listy, klacíky apod. Dalším, rychlejším, způsobem ručního sběru je česání (*derriça*), bereme do ruky celou větev a strhneme všechny plody zralé i nezralé přímo do sběračského koše. V Brazílii je další možnost, kdy se plody strhávají na zem (*derriça no chão*)³⁸, ze země by měly být smeteny spadnuté plody z předchozí sklizně, aby nezneškodnocovaly tu aktuální, kdysi ale panoval názor, že takové plody jsou nejlepší³⁹, ponechání spadnutých plodů na zemi ale přitahuje škůdce, například právě drtníka. Pokud se na zem umístí plachta, aby nedocházelo ke kontaktu s půdou, což způsobuje plísně a jiné problémy, nazývá se sběr *derriça de pano*. Sběrači zejména v minulosti oddělovali zrna, v tomto případě třešně, od plev pomocí sít (*peneira*), proces se nazývá *abanação*. Strojový sběr (*derriça mecânica*) je možný v nižších nadmořských výškách s rovnou půdou, dnes je v Brazílii díky inovacím v zemědělství velmi častý, oddělování třešní od nečistot již dnes probíhá také za pomoci strojů. Po sběru třešní dochází na farmách k dalšímu zpracování⁴⁰.

1.3.1 Suchá metoda, káva naturální (*via seca, natural*)

Tento postup je nejstarším způsobem, jak zpracovávat kávu⁴¹, v Brazílii je historicky nejpoužívanější. Je finančně nejméně náročný, vyžaduje méně vybavení, zároveň je ale svízelný, což se dozvíme i v historické části práce. Při suché metodě se celé kávové třešně po sklizni nejprve suší rozprostřené na zemi či zděných nebo betonových podlahách *terreiros*, některé farmy používají mechanické sušičky nebo vyvýšené konstrukce *terreiros suspensos* či skleníky na sušení *estufas*⁴², kdy vzduch proudí i zespod, aby se proces urychlil. Metoda je ve světě považována za způsob, kterým lze zpracovávat kávu nízké kvality⁴³, to znamená, že při tomto způsobu zpracováváme plody v různých fázích dozrání, např. *chumbinho*, a *verde*, kdy mají zrna ještě extrémně kyselou, trpkou chuť nebo naopak plody vysušené, přezrálé

³⁸ BRESSANI, Edgard. In: *Guia do Barista: da Origem do Café ao Espresso Perfeito*, s. 56-75.

³⁹ TAUNAY, Affonso de E. In: *Historia do Café no Brasil Volume Quinto: No Brasil Imperial 1822-1872 (Tomo III)* [online]. Rio de Janeiro: Departamento Nacional do Café, 1939, s. 18 [cit. 2024-07-23]. Dostupné z: <http://memoria.org.br/pub/meb000000452/historiadocafnob1939vol5/historiadocafnob1939vol5.pdf>

⁴⁰ BRESSANI, Edgard. In: *Guia do Barista: da Origem do Café ao Espresso Perfeito*, s. 56-75.

⁴¹ Tamtéž

⁴² konkrétně u *estufas* se jedná o druh skleníku, kam ale proudí vzduch ze stran, existují i konstrukce bez střechy, říká se jim africké postele nebo se lze setkat s termínem *terreiros suspensos*

⁴³ HOFFMANN, James. *The World Atlas of Coffee*. 2nd edition. 2018, s. 32.

(*passa*). Různé látky ze slupky a dužiny během velmi dlouhé doby sušení pronikají do zrněk. Třešně zpracovávané suchou metodou musí být při sušení na zemi velmi často obraceny a prohrabávány, aby nedošlo k vytváření plísní, nechtěné fermentaci a uhnívání, je potřeba, aby se k plodům nedostala vlhkost.

Sušení může v dnešní době trvat až měsíc⁴⁴, z historických dokladů víme, že to v minulosti byly v Brazílii běžně i dva⁴⁵. S použitím technologií je proces mnohem rychlejší, obecně platí, že čím rychleji se káva usuší, tím bude kvalitnější. Je potřeba, aby procento vlhkosti zrn bylo okolo 11%, proto jsou farmáři, kteří nepoužívají technologie pro urychlení procesu sušení, závislí na silném slunci a suchu během období sklizně a zpracování a také na obrovském množství vynaložené práce.

Na farmách, kde není přístup k vodě během sklizně je tento způsob jedinou možností, jak kávu sušit⁴⁶. Po sušení přichází na řadu loupání slupek (*descascamento*), dnes pomocí loupacích strojů, metody z minulosti okomentujeme v části historické.

Samotná suchá metoda zpracování dodává kávě určité chuťové charakteristiky, mohou být pozitivní, ale nezdědka jsou nepříjemné⁴⁷. Nevýhodou této metody je tedy to, že se suší celá kávová třešeň se zrnem uvnitř, a sušení trvá nejdéle ze všech metod, do zrna déle pronikají látky ze slupky, což může mít pozitivní i negativní dopad, dle zodpovědnosti provedení metody. Káva zpracovaná touto metodou má plnější tělo, vyšší sladkost a nízkou kyselost.

1.3.2 Mokrý metoda, káva promytá (*via úmida, lavado nebo despoldado*)

Při metodě zvané promytá či mokrá se plody zbavují slupky a dužiny před sušením za použití vody, je více pravděpodobné, že ke zpracování nezralých zrn nedojde, již v první fázi jsou v nádržích s vodou odděleny plody lehké, seschlé a nedozralé, jelikož vyplavou na povrch a těžší zralé plody zůstanou dole. Během jednoho dne od sklizně dochází k odstranění slupky a části dužiny na loupacích strojích (*despoldador*). Poté jsou zbytky dužiny odstraněny pomocí fermentace v čisté vodě, která trvá většinou jeden den. Zrna se poté suší kompletně bez dužiny, která je během fermentace ve vodě kompletně odstraněna. Sušení následně trvá kratší dobu, než u suché metody. Při této metodě u procesu sušení nedochází k fermentacím dužiny, které by dále negativně ovlivnily chuť kávy. Nevýhodou zpracování je velká spotřeba vody.

⁴⁴ DAVIES VESELÁ, Petra. In: *Knihy o kávě: průvodce světem kávy s recepty na její přípravu*. Praha: Smart Press, 2010, s. 34.

⁴⁵ TAUNAY, Affonso de E. In: *Historia do Café no Brasil Volume Quinto: No Brasil Imperial 1822-1872 (Tomo III)*, s.19

⁴⁶ HOFFMANN, James. The World Atlas of Coffee. In: *The World Atlas of Coffee*. 2nd edition. 2018, s. 32.

⁴⁷ Tamtéž

Káva zpracovaná touto metodou zodpovědně je charakterizována jako káva čisté chuti s vyšší kyselostí⁴⁸.

1.3.3 Hybridní metoda *cereja descascado* (CD)

Tento proces je unikátní brazilská metoda, kterou v roce 1959 navrhli brazilští agronomové Barros Ferraz a Ary de Arruda Veiga. V Brazílii se začala široce používat v roce 1990 poté, co společnost Pinhalense, výrobce zemědělských strojů, vyvinula pro tento postup loupací stroje⁴⁹. Myšlenka této metody byla produkovat kávu vysokých chuťových kvalit za použití menšího množství vody, než u mokrého zpracování⁵⁰.

V první fázi stejně jako u promyté metody umístěna do nádrží s vodou, kde jsou vybrány zralé a nezralé plody⁵¹.

Následuje oloupaní veškeré slupky a většiny dužiny na stroji po němž se káva dává sušit stejným způsobem jako u předchozích metod. Tím, že zrno obklopuje méně dužiny je menší šance defektu a zároveň zrno může stále absorbovat cukry z dužiny během sušení, káva má díky tomu plné tělo a sladkost⁵². Jedná se o metodu, která významným způsobem v Brazílii přispěla k řešení problémů se sušením kávy suchou metodou a napomohla také k získávání „čistých šálků“⁵³.

1.3.4 Loupání, leštění a třídění zrn

Po zpracování všemi metodami má káva dostatečně nízký obsah vlhkosti, aby mohla být uskladněna bez rizika hniloby, nechává se „odpočinout“ ve skladech zvaných *tulha*⁵⁴, když je káva uskladněna vhodně na suchém místě, snižuje se tím riziko bělání zrn vlivem vlhkosti.

Veškerá káva, ať byla zpracována jakýmkoliv procesem potřebuje zbavit pergamenu a stříbřité slupky. Zrna se loupou na speciálních loupacích strojích (*descascador*), které na principu tření odstraňují pergamen a slupky, které jsou odsáty ventilátory (*ventiladores*), často je součástí tohoto systému síto zvané *sururuca*, které odděluje oloupanou kávu od neoloupané a tu na které zůstal pergamen vrací zpět. Káva se takto čistí. Zrna se dále mohou nechat leštit na podobných strojích jako jsou ty loupací, leštění (*polimento* v 19. století také

⁴⁸ Tamtéž, s. 33-37

⁴⁹ CHALLENGER, J., T. HOPKINSON a M. PERGER. BARISTA HUSTLE. *Traditional Processing* [online]. [cit. 2024-06-23]. Dostupné z: <https://www.baristahustle.com/lesson/cbgb-5-04-traditional-processing/>

⁵⁰ HOFFMANN, James. *The World Atlas of Coffee.*, s. 33

⁵¹ Nezralé plody aj. mohou být zpracovány suchou metodou.

⁵² Tamtéž, s.36

⁵³ bez defektů, bez nepříjemných fermentací více se dozvíme v následujících kapitolách

⁵⁴ BRESSANI, Edgard. In: *Guia do Barista: da Origem do Café ao Espresso Perfeito*, s.75

brunir nebo *bornir*) se provádí za účelem vylepšení vzhledu zrn, činí je lesklá, dodatečné tření může zrna spálit, někteří odběratelé proto požadují, aby na zrnech ještě malá část stříbřité slupky zbyla⁵⁵. Leštění je krok navíc, který nemusí být proveden.

Farmáři v Brazílii většinou sami kávu loupou ze slupek a vytvoří tím produkt zvaný *bica corrida*.

Pro další třídění a klasifikaci zrn jsou zrna odeslána do suchých mlýnů, také zvaných třídíren. Zrna se klasifikují podle kvality a velikosti. Třídění zrn v Brazílii dnes probíhá nejběžněji dle velikosti pomocí speciálních několika vrstevných sít. Na základě hustoty (*mesa densimetrica*) se oddělují defektní zrna i cizí předměty jako větvičky kávovníku atp. Používají se také elektronické třídičky, které snímají i barvu zrn (*catadeiras de café eletrônicas*).

Síta jsou tradičním způsobem, jak kávu třídít od plev i na základě velikosti, kdy jsou speciální síta vrstvena nad sebou, dnes jsou ale častěji součástí třídících strojů. Osoby zvané *classificadores do café* používají vrstvená manuální síta dodnes, o čemž se dozvíme více ve třetí kapitole⁵⁶.

⁵⁵ DAVIES VESELÁ, Petra. In: *Kniha o kávě: průvodce světem kávy s recepty na její přípravu*. Praha: Smart Press, 2010, s. 44-45.

⁵⁶ BRESSANI, Edgard. In: *Guia do Barista: da Origem do Café ao Espresso Perfeito*, s.77-81.

2. Káva v Brazílii od prvního kávovníku po současnost

Cílem této kapitoly je seznámení s historií a kontextem kávy v Brazílii. Na historickém pozadí dráhy kávovníku v této zemi chceme zkoumat, jak došlo k etablování některých aspektů brazilské kávové kultury a jak se vyvíjela do současnosti.

Brazílie je obrovská země, pátá největší na světě. Produkce kávy v Brazílii je velmi odlišná od zbytku světa, zejména pro velikost farem a objemy kávy, které se zde produkují, o čemž svědčí i fakt, že je Brazílie jedinou zemí na světě, kde se farma o rozloze dvacet hektarů nepovažuje za velkou⁵⁷.

Káva se v Brazílii pěstuje do určité míry v každém státě, i kdyby jen pro domácí použití⁵⁸. Organizace BSCA (Brazilian Specialty Coffee Association) v současnosti mapuje třicet pět významných pěstitelských regionů na území třinácti států včetně federálního distriktu. Důležitost regionů pro kávový průmysl a kulturu se během staletí měnila. Následující podkapitoly mapují čtyři období. V prvním se káva, dříve neznámá brazilskému prostředí teprve rozšiřuje. Následují tři období, kdy brazilské produkci vždy jednoznačně dominuje jeden stát, jsou jimi konsektivně Rio de Janeiro, São Paulo a Minas Gerais.

2.1 *Quem furta o ladrão...* Příběh prvního kávovníku v Brazílii

Roku 1706, Nizozemci, kteří zavedli první systematické pěstování kávy v koloniích odvezli z ostrova Jáva exempláře kávovníku do Botanické zahrady v Amsterdamu. Jednalo se o jediné kávovníky v Evropě. Po podepsání Utrechtského míru roku 1713 byly dva z nich věnovány darem Ludvíku XIV., který je uložil do botanických zahrad *Jardin des Plantes* v Paříži. Francouzi tak spolu s Nizozemci tedy v tomto období disponovali rostlinami a zrnky kávovníku, které začaly šířit jejich Západoindické společnosti přes Atlantik. Francouzi nejprve do kolonie *Caiena*⁵⁹.

Příběh prvního kávovníku v Brazílii se často omezuje jen na pár vět, ve kterých figurují Francisco de Melo Palheta, vyslanec na diplomatické misi ve Francouzské Guyaně, a Madame D'Orvilliers, manželka tamního guvernéra. V populárních legendách je Palheta líčen jako svůdník, který svým šarmem D'Orvilliers okouznil natolik, že mu zrnka kávy darovala i přes to, že to zakazovala nařízení jejího manžela.

⁵⁷ BOZZOLA, M. a S. CHARLES. In: FERRETTI, T., ed. *The Coffee Guide* [online]. Fourth Edition. Geneva: International Trade Centre, 2021, s. 90 [cit. 2024-07-23]. ISBN 9789211036831. Dostupné z: https://web.archive.org/web/20220315052137/https://intracen.org/uploadedFiles/intracenorg/Content/Publications/ITC_Coffee_4th_Report_20210930_web_pages.pdf

⁵⁸ UKERS, William H. In: *All About Coffee*. Second Edition. New York: Tea and Coffee Trade Journal Co., 1935, s. 151.

⁵⁹ Cayenne, Francouzská Guyana

Takto podaný příběh nepůsobí obzvláště důvěryhodně, ba naopak spíše fantasticky. Zásluhy za dovoz kávovníku do Brazílie jsou však skutečně připisovány vyslanci ve službách portugalské koruny jménem Francisco de Melo Palheta, rok, kdy kávu do Brazílie dovezl, byl 1727.

Francisco de Melo Palheta byl skutečným vojákem, který působil mnoho let na severu Brazílie. Byl synem kapitána vojenské pěchoty a je pravděpodobné, že se narodil kolem roku 1670 na severu země v Pará⁶⁰. Je kuriozitou, že nejstarší zmínka v kvalitním prameni, kterou máme o Palhetově vojenské činnosti pochází z českého pera. Páter Samuel Fritz, jeden z nejúspěšnějších misionářů Tovaryšstva Ježíšova v Jižní Americe, a jeho deníkové zápisy z roku 1691 dokládají, že byl Palheta členem posádky, která Jezuitu doprovodila zpět z Pará do jeho misie u kmene Omaguů v provincii Quito. Fritz se snažil kromě předávání doktríny Indiánům poskytnout ochranu před zotročováním, kterého se dopouštěli často právě Portugalci z Pará, čímž porušovali územní dohody se Španělskem⁶¹.

Činnost Palhetovu lze charakterizovat jako takzvaného *bandeirante*. Tyto osoby hledaly zdroje bohatství, jako zlato, stříbro a nové plodiny, které by mohly být využity ve prospěch kolonie, pořádaly také výpravy za účelem zotročování domorodých obyvatel, které poté prodávaly nebo používaly na plantážích a v dolech. Jejich mise zahrnovaly také objevování a mapování nových teritorií, potlačování povstání a obranu portugalského území před cizími mocnostmi.

Palheta byl podřízen guvernérovi tehdejšího státu Maranhão e Grão Pará jménem João da Maia da Gama, který ho roku 1727 jmenoval kapitánem mise do Francouzské Guyany, kde měl řešit územní spor mezi Francouzi a Portugalci. Vztahy byly vypjaté, již předtím se Francouzi mnohokrát snažili rozšířit svá území dále do Amazonie. Když bylo dosaženo Utrechtského míru, jež byl nakloněn spíše portugalským zájmům na severu brazilského území, bylo pro Portugalce obzvláště iritující, že Francouzi z Guyany stále porušovali teritoriální dohody, snažili se obchodovat a odkupovat indiány z oblastí, které náležely Portugalsku⁶². Z toho důvodu byl dekretem roku 1721 zakázán obchod s Francouzi⁶³.

Spor, který jel řešit Palheta se týkal svržení portugalského hraničního znaku do oceánu na příkaz francouzského guvernéra D'Orvilliers, který v této době Francouzům zakázal prodávat Portugalcům kávová zrna, která by mohla klíčit.

⁶⁰ MAGALHÃES, Basilio de. In: *O Café na Historia, no Folclore e nas Belas-Artes*. Segunda edição. São Paulo: Brasiliana, 1939, s. 12-14.

⁶¹ MAGALHÃES, Basilio de. In: *O Café na Historia, no Folclore e nas Belas-Artes*. s. 10-12 a 42-44.

⁶² Tamtéž, s. 57-80

⁶³ „8 de Janeiro de 1721: Proíbe o comércio com os franceses da Guiana.“

V dokumentu s instrukcemi pro Palhetu guvernér João da Maia da Gama píše:

„...aby se v případě vstupu do dvora či zahrady, kde by byla káva, pokusil, pod záminkou ochutnávání ovoce, schovat pár zrněk se vši diskrétností a opatrností, poté doporučuje, aby se obratem vrátil a Francouzům nevěřil, ani s nimi neobchodoval⁶⁴.“

Guvernér João da Maia Gama sice Palhetovi doporučil krádež, ale tou dobou bylo dle Magalhãese, v ústní tradici populární rčení *Quem furta a ladrão tem cem anos de perdão*⁶⁵.

Historik ještě s nadsázkou dodává, že nelze tedy vinit Palhetu ani guvernéra, navíc ke krádeži zrn nejspíše ani nedošlo, s velkou pravděpodobností byla zakoupena na černém trhu, čímž by byl teoreticky z portugalské strany porušen jen dekret o zákazu obchodu s Francouzi⁶⁶.

Palheta tedy zrna obstaral a za zásluhy mu byla udělena guvernérem půda roku 1731.

Z Pará přichází první zásilka s malým vzorkem kávy do Lisabonu roku 1732.

Roku 1733 sám Palheta píše ve třetí osobě dopis portugalskému králi, sděluje, že se informoval „o hodnotě té drogy⁶⁷“ a podařilo se mu získat tisíc semen a pět sazenic, zároveň krále žádá o sto párů zotročených indiánů pro své kávové a kakaové plantáže a říká, že kávovník poskytl úředníkům, kteří stromky dál distribuují a ve státě se jim velmi daří⁶⁸.

Po následujících dvacet let si Pará zajistilo jako odpuštění daně z dovozu do Portugalska. Množství kávy vyvážené v té době do Portugalska by vydalo 3 gramy ročně na obyvatele.

Od druhé poloviny 18. století začíná výsadba i v dalších oblastech Brazílie s různou úspěšností.

V 18. století největší část kávy importované do Evropy pochází z Antil, jemenská káva *Moka* je stále považována za cennou a pro mnohé je referencí té nejvyšší kvality.

2.1.1 Rozšíření a pěstování

První sazenice byly zasety v Pará, pěstování kávy následovalo v malém měřítku a rozšířilo se rychle i do Maranhão. Z dnešního pohledu je pěstování v těchto oblastech významné spíše historicky. Káva se dostává na území dnešních států Ceará, Bahia, Espírito Santo a Goiás.

Roku 1760 jsou vybudovány základy pěstování v Riu, které se stává v následujícím století

⁶⁴ MAGALHÃES, Basílio de. In: *O Café na História no Folclore e nas Belas-Artes*. Segunda Edição. Companhia Editora Nacional, 1939, s. 57., *E se acaso entrar em quintal ou jardim ou Rossa ahonde houver Caffé com pretexto de provar alguma fructa, verá se pode esconder algum par de graons com todo o disfarce e com toda a cautella” e recomendará ao d. cabo que volte com toda a brevide e “que não thome couza nenhuma fiada, aos franceses nem trate com elles negocio.*“

⁶⁵ Tamtéž „Kdo krade od zloděje, toho sto let odpuštění hřeje.“ volný překlad

⁶⁶ Tamtéž

⁶⁷ MOREIRA, A. C. In: *História do café no Brasil*. São Paulo: Magma Editora Cultural, 2008, s. 23.

..., *O suplicante se informou do valor daquela droga e vendo o que era, fez diligências por trazer algumas sementes...dispêndio da sua fazenda (...) e não só trouxe mil e tantas frutos que entregou aos oficiais do Senado para que o repartissem com os moradores, como também cinco plantas, de que já hoje é muito no Estado.*“

skutečně významné z obchodního hlediska, odtud se šíří káva radiálně do São Paula okolo roku 1790 a na přelomu století také do oblasti Zona da Mata Mineira.

První stromky kávovníku v Rio de Janeiru se uchytily okolo roku 1760 v zahradě (*horta*) kláštera italských kapucínských mnichů (*capuchinhos*), který se nacházel v dnešní ulici Rua Evangeristo da Veiga, odtud dále na malou farmu (*chácara*⁶⁹) de Mata Porcos v oblasti Tijuca⁷⁰. Z užitých výrazů *horta* a *chácara* lze usuzovat, že v těchto začátcích šlo o menší pozemky a ne systematizovanou produkci obrovských kávových latifundií, které ve Vale do Paraíba a Baixada Fluminense dosáhly obrovských rozměrů později.

2.1.2 Káva místo snídaně v koloniální Brazílii

Káva byla v 18. století nejprve raritou a výsadou osob vysoce postavených ve společnosti. Existuje například doklad, že roku 1767 guvernér provincie Santa Catarina pohostil členy francouzské expedice ve službách Ludvíka XV. po večeři a krátkém koncertu kávou⁷¹.

Tento doklad neodráží to, jak se káva během následujících dekad v Brazílii pila. Když se totiž káva v brazilské společnosti začala pít více, tradice jejího pití nebyly „poevropštěny“ v tom smyslu, že by se káva pila i jindy než ráno. Dokonce se věřilo, že konzumace kávy v jiný čas dne je škodlivá. Káva byla nejčastěji konzumována místo snídaně a podávána s mlékem, jako jakési posilující tonikum pro zbytek dne⁷².

2.1.3 Shrnutí charakteristických rysů období

Kávovník se rozšiřuje ze severního Belému na severovýchod a jihovýchod. Roku 1763 portugalská královská koruna přesouvá hlavní město kolonie ze Salvadoru do Ria, tou dobou se zde začínají pěstovat první kávovníky. Agrikultura funguje na bázi otroctví. Ze 125 typů produktů, které byly z Brazílie vyváženy do portugalské metropole v posledním desetiletí 18. století představovalo 75 % pouze šest klíčových produktů, byly jimi: cukr, bavlna, kůže, rýže, tabák a kakao. Káva v tomto období představovala pouze 1,8 % vývozu⁷³.

V 18. století byly položeny základy pro budoucí rozmach kávového průmyslu v Brazílii.

Ačkoli v tomto období káva ještě neměla tak výrazný ekonomický dopad, její pěstování se

⁶⁹ V Brazílii jsou farmy nazývány dle velikosti vzestupně *chácara*, *sítio*, *fazenda*

⁷⁰ MOREIRA, A. C. In: *História do café no Brasil*. São Paulo: Magma Editora Cultural, 2008, s. 14-26.

⁷¹ Tamtéž, s. 29

⁷² CARMO, Bruno B. do. *Simples ou com leite? Surgimento dos Cafés no Rio de Janeiro (1840–1880)* [online]. In: . Museu do Café Santos, 2023 [cit. 2024-06-25]. Dostupné z: https://museudocafesantos.medium.com/simples-ou-com-leite-surgimento-dos-caf%C3%A9s-no-rio-de-janeiro-1840-1880-e-ff013c738f#_ftn1

⁷³ MOREIRA, A. C. In: *História do café no Brasil*. s. 20

postupně rozšiřovalo a byla tím připravena půda budoucí expanzi, která v následujícím století nejvíce zasáhla Rio de Janeiro.

2.2 Vzestup a pád Rio de Janeiro

Období dominance Rio de Janeiro v kávové produkci souvisí s povstáním *Incônfidencia Mineira* a vyčerpáním zlatých dolů. Řada bohatých těžařských rodin se přesouvá do Rio de Janeiro⁷⁴.

Při převratu v bývalé francouzské kolonii Saint Dominique⁷⁵ byly spáleny kávové plantáže, ze kterých pocházela do té doby polovina veškeré kávové produkce na světě. Cena kávy stoupla, což učinilo její pěstování lukrativnějším. Příchod královské rodiny a dvora do Rio de Janeiro roku 1808 s sebou přinesl konec portugalského monopolu na brazilský obchod a, i když zprvu pod britskou patronací, postupné otevření přístavů, což definitivně posílilo pěstování kávy a s ním společenskou třídu kávových producentů. Sám Dom João VI. nařídil přivést nové odrůdy kávy. Rozdělil je mezi šlechtice společně s půdou ve Vale do Paraíba, aby se věnovali jejich pěstování. Z Rio de Janeiro se stalo ekonomické i kulturní centrum Brazílie, významný dopravní uzel pro vývoz. Ekonomický liberalismus imponoval místním zbohatlým plantážníkům, kteří již zvyklí na privilegia, která jim přinesl pobyt krále v zemi, v obavách z rekolonizace podpořili brazilskou nezávislost roku 1822. Tato mocná společenská třída, svým vlivem dokázala zajistit, že ekonomika Brazílie zůstala závislá na zemědělském vývozu a otroctví. Latifundisté, majitelé obrovských statků, kteří zbohatli pěstováním kávy jsou známí jako kávoví baroni (*barões do café*). Jejich bohatství z nich činilo součást brazilské aristokracie a dávalo jim zásadní vliv na formování politiky nově nezávislého státu⁷⁶. „Baron“ byl v Brazílii nedědičný titul, který panovníci udělovali s cílem formovat aliance s těmito zámožnými latifundisty. Nejvíce farem bylo v tomto období koncentrováno ve Vale do Paraíba, jedná se o pás území, který lemuje téměř celý západ státu Rio de Janeiro, řeka Paraíba do Sul zde protéká horskými oblastmi, nejproduktivnější municipia byla Vassouras, Valença, Resende a Cantagalo, území zasahuje až na sever São Paula. Vale do Paraíba se stala oblastí známou jako *terra do café*. Cena cukru klesla vlivem konkurence na trhu a z kávy se stal od 40. let 19. století největší zdroj bohatství Brazílie. Tato oblast vyprodukuje v následujících dekádách tolik kávy, že se stane populární výrok „*O Brasil é o café e o café é o Vale*“⁷⁷. Po čtyři dekády od roku 1850 je již produkce Brazílie 52% světové

⁷⁴ Tamtéž. s. 32

⁷⁵ dnes Haiti

⁷⁶ Tamtéž. s. 34-49

⁷⁷ Brazílie je káva a káva je Vale do Paraíba - volný překlad

produkce. Roku 1880 pochází 70% veškeré brazilské kávy z Ria odkud se exportují za posledních pět let průměrně 3 miliony pytlů o hmotnosti šedesát kilo ročně⁷⁸.

Jak bylo řečeno výše, bylo v zájmu mocných velkostatkářských elit, zachovat v zemi systém otroctví. Brazílie od začátku 19. století do jeho poloviny importovala více otroků, než jakákoliv jiná země⁷⁹. V prvních pětadvaceti letech 19. století byla zdaleka jedinou zemí u níž počet importovaných afrických otroků přesáhl milion. V reakci na strach z možnosti ukončení transatlantického obchodu s otroky bylo v letech 1826-1850 importováno 877 tisíc osob zatímco do druhé neaktivnější oblasti, Karibiku, to ve stejné období bylo 365 tisíc.

Zákon přezdívaný *Lei para inglês ver*⁸⁰ v roce 1850 vystřídal zákon Eusébio de Queiroz, který zakazoval mezinárodní obchod s otroky, zákon byl do určité míry obcházen a interní obchod dále praktikován, ale celkový počet importovaných osob v letech 1851-1875 klesl pod 10 tisíc. V této souvislosti lze například uvést, že baron Joaquim José de Souza Breves, majitel devadesáti velkofarem *fazendas*, třiceti sedmi menších farem *sítios* a 6 tisíc otroků, i přes platnost tohoto zákona odeslal tři vlastní lodě přes oceán, aby otroky přivezli nelegálně⁸¹. On a mnozí další kávoví baroni nevěřili v konec otroctví. Zejména v 60. letech 19. století začínají vycházet agronomické příručky kritizující rudimentární praktiky na obrovských farmách, jejich nepřístojnost dokazuje i to, že svobodné pracovníky (evropské imigranty), práce na nich odrazovala⁸². Káva pocházející z Rio de Janeiro navíc ve světě získala špatnou pověst, jelikož její chuťové kvality nedosahovaly kvalit káv zpracovaných s větší znalostí a péčí například na Antilách nebo v Jemenu, odkud pocházela vysoce ceněná káva Moka.

Dá se říci, že hnutí k ukončení otroctví v Brazílii dalo incentive baronům, aby investovali do zefektivnění produkce, například, aby nahrazovali lidskou sílu stroji, inovovali techniky sušení nebo podporovali rozvoj železnic. Tuto tendenci ale spatřujeme silněji v období po úplném zrušení otroctví roku 1888, kdy produkci kávy dominovalo São Paulo.

Nyní se seznámíme se systémem, který zapříčinil dekadenci plantáží v Rio de Janeiro.

2.2.1 Vyčerpání půdy a *café riado*

Po většinu 19. století byly hegemonickým centrem kávovníku oblasti Vale do Paraíba (*serra acima*) a region okolo Guanabarského zálivu, Baixada Fluminense (*serra abaixo*). Od druhé

⁷⁸ Tamtéž, s. 50-80

⁷⁹ Trans-Atlantic Slave Trade - Database [online]. [cit. 2024-06-11]. Dostupné z: <https://www.slavevoyages.org/voyage/database#tables>

⁸⁰ Zákon „na oko pro Anglány“ o zrušení otroctví z roku 1831, který nebyl dodržován

⁸¹ MOREIRA, A. C. In: *História do café no Brasil*. s. 44-45

⁸² Tamtéž. s. 47

poloviny 19. století se produkce pomalu graduálně šíří s úpadkem Ria i na východ Minas Gerais, západ São Paula a jih Espírito Santo. V této části práce se ale zaměříme na plantáže v Rio de Janeiru a rudimentární praktiky, které byly předmětem již dobových kritik a vedly k dekadenci produkce v provincii.

Oblast na západ od zálivu Guanabara se v 19. století proměnila v podstatě jednu obrovskou kávovou plantáž⁸³. Ve Vale do Paraíba byly vykáceny a vyčištěny deštné lesy a byl zaveden plantážní systém, který byl z mnoha důvodů neudržitelný. Zprvu byly půdy úrodné, ale stromy byly sázeny ve svislých řadách z úpatí směrem dolů, aby mohli být otroci lépe kontrolováni při práci, tento způsob výsadby erodoval půdu a při deštích stromům vylézaly kořeny ze země. Kávovníky měly relativně krátký cyklus životaschopnosti, právě kvůli erozi a následnému nedostatku živin v půdě, který nebyl nijak nahrazován⁸⁴. Starší kávovníky dokonce začaly plodit pouze perlová zrna⁸⁵, což je nezvyklé a značí to environmentální stres rostliny. Když k tomuto došlo, bylo běžné pouze přesunout produkci jinam na nové území, jenže od druhé třetiny 19. století už ve Vale do Paraíba nebylo kam.

Káva z Rio de Janeira od vstupu na trh byla považována ve světě za podřadnou, co do chuti a aroma, s výjimkou zemí Německého Spolku, kde tento úsudek historicky nebyl tak silný a kde navíc bylo obyvatelstvo již zvyklé na kávové náhražky, jako čekanka a jiné pražené obiloviny⁸⁶. Konkrétní problematický defekt, sužující brazilské kávové renomé, znamená, že má káva aroma a chuť jodoformu v různých intenzitách, kdy u té nejvýraznější můžeme v kávě cítit fenolový zápach⁸⁷. Jelikož tento atribut byl prvně asociován s kávou pocházející z Rio de Janeira stal se v kávovém odvětví známým jako, *riado, Rio*, a je-li velmi intenzivní *Rio Zona*⁸⁸. V následujících odstavcích shrneme poznatky dobových agronomických příruček, pamětí a svědectví z let 1830-1860, které dokládá historik Affonso de Taunay ve svém díle o historii kávy v Brazílii, abychom objasnili, jaké mohly být některé příčiny problémů s chutí a kvalitou kávy.

⁸³ AGUIAR, Jackson V. de, Ana C. da Silva SOUZA, Rhamon M. F. MOREIRA et al. *A Chegada do Café no Brasil* [online]. [cit. 2024-06-25]. Dostupné z: <http://www.bomjardim.rj.gov.br/acervo/documento%20cafe%20brasil.pdf>

⁸⁴ RUIZ, A.E.L., A. SOLORZANO a R.R. de OLIVEIRA. *Socioecological Legacies of Coffee Production in the Paraíba do Sul Valley in the 19th Century : Shaping the Brazilian Southeastern Atlantic Rainforest Landscape* [online]. 2019, 115-130 [cit. 2024-07-23]. Dostupné z: doi:10.21747/9789898970084/alte

⁸⁵ CUNHA, Augustinho Rodrigues. In: *Arte da Cultura e Preparação do Café* [online]. Eduardo e Henrique Laemmert, 1844, s. 40-41 [cit. 2024-07-23]. Dostupné z: <https://archive.org/details/artedaculturaepr00T100cunh1844/page/40/mode/2up>

⁸⁶ WELLMAN, Frederick L. In: *Coffee Botany, Cultivation, and Utilization*. Leonard Hill Ltd., London. Interscience Publishers Inc., New York, 1961, s. 408-409.

⁸⁷ více ve třetí kapitole, tyto defekty v kávě způsobují antiseptický zápach, poté zápach zemitý, zatuchlý až spálený a chemický jako např. dehtový

⁸⁸ Výraz „riado“, může být subjektivně vnímán jako pejorativní, ovšem jedná se o škálu kdy „riado“ se stalo u komoditních káv určitým standardem, nejedná se o kvalitu nejvyšší, chuť je na škále hodnocena jako negativní, ale také to neznamená, že by káva byla nepoživatelná. Tyto deskriptory se používají u komerčních káv v Brazílii dodnes a o tom se dozvíme více ve třetí kapitole.

Nejstarším způsobem, jak zpracovávat kávu bylo s pomocí velkého kruhového síta *peneira* na oddělení třešni od plev⁸⁹ a ručního hmoždíře *pilão manual*. Kruhové síto nikdy zcela nezbavilo kávu nečistot, byla to velmi náročná, nezdravá práce, kterou později nahradily ventilátory.

Padre Aguiar roku 1836 píše, že v Riu byly tři způsoby zpracování suchých kávových třešní za účelem získávání zrn: *pilão*, *monjolo* a *batida a vara*. *Pilões*⁹⁰ byly hydraulicky poháněné mlýny, které zbavovaly kávu slupek na principu hmoždíře, *monjolos* byly taktéž vodou poháněné hmoždíře, byly ovšem mnohem pomalejší a primitivnější, třetí způsob znamenal drčení třešni holemi, které se používaly i na fazole. Již v té době bylo přihlížejícímu autorvi jasné, jak neefektivní způsob to je a jak je také škodlivý pro zdraví pracujících. Farmáře, praktikující tento způsob nazývá fanatiky rutiny, jenže takových nebylo málo. Právě z jeho díla se dozvídáme, že sušení třešni trvalo v tuto dobu až dva měsíce a docházelo ke kvašení a uhnívání kávových třešní při sušení. Během dne byly rozprostřeny na slunci a musely být obráceny, večer nebo při hrozbě deště se opět dávaly na hromady:

*„Bylo by vhodné čas od času ponořit ruku do hromad, aby se zjistilo, zda dochází ke zvýšení teploty, což by bylo jistým znakem nebezpečné anomálie⁹¹, kterou lze řešit opětovným rozprostřením. Dva měsíce i více bylo zapotřebí pro úplné usušení kávy: jakýkoliv předčasný déšť, který by spadl, znamenal skutečnou katastrofu...“⁹² Odstranění pergamenu a stříbřité slupky, by dle autora bylo efektivnější v třídírně (*casa da escolha*), mnozí ale jen zrna nechávali „leštit“ pomocí tření opět v hmoždířích, což mohlo kávu spálit, změnit její chuť a barvu a dokonce až rozdrtit na pastu. „Metoda, podle mého názoru, není hodná napodobování, protože kromě toho, že snižuje cenu, se přičiňuje o diskreditaci produktu v cizích zemích, kam je káva přivážena, což bezpochyby může způsobit jak veřejné, tak soukromé škody⁹³.“*

Již v této době si jako jeden z mála Aguiar uvědomoval, že je potřeba opustit staré rutinní postupy a nahradit lidskou sílu, které byl čím dál větší nedostatek, stroji.

⁸⁹ abanação viz. kapitola 1.3

⁹⁰ v tomto kontextu se nejedná o ruční hmoždíř, ale engenho de pilões, i když to není takto nazváno, alternativní název je také *bocardo*

⁹¹ myslí se tím alkalická fermentace

⁹²TAUNAY, Affonso de E. In: *Historia do Café no Brasil Volume Quinto: No Brasil Imperial 1822-1872 (Tomo III)*, 1939, s. 20 „*Convinha, de tempos a tempos, mergulhar a mão dentro dos montes a ver se havia ou não elevação de temperatura, indicio certo de perigosa anormalidade, combativel pela espalha a rodo. Dois mezes, e mais, exigia o café para a completa secca: uma chuva extemporânea que cahisse, determinava verdadeiro desastre.*“

⁹³Tamtéž s. 20 „*Methodo em meu sentir, não digno de imitação, porque além de fazer achar menor preço, muito concorre para desacreditar o género nos Paizes Estrangeiros para onde é levado, o que de certo só pode infundir prejuízo infallivel, assim publico como particular.*“

Metoda „leštění“ na strojích pilões, tak kritizovaná Padre Agiarem, byla dle slov kávového barona Lacerdy Wernecka⁹⁴ časem opuštěna, jelikož se změnila móda konzumace a o zrno tmavé barvy nebyl takový zájem jako o zrna světlejší⁹⁵.

Mezi některými farmáři panoval názor, že jsou zkrátka kvality plodů a zrn brazilských kávovníků podřadné. Paulo Barbosa da Silva, *mordomo-mor*, D. Pedra II. roku 1843 vydává zprávu o svém vynálezu „úsporného a jednoduchého skleníku na sušení“ ve které mimo jiné píše: „*Naše káva se nepochybně vyrovná té nejlepší na světě...ale zaostalost s jakou je u nás zpracovávána, snížila značně její cenu na zahraničních trzích. Tato devalvace je, jak říkáme, způsobena výhradně metodou její přípravy, nikoliv kvalitou ovoce, o čemž dnes již nemůže být pochyb...těch málo farmářů, kteří v naší provincii odstoupili od starých návyků a zpracovali kávu nejuznávanějšími metodami dosáhli všichni velmi zvýšených cen... Již tedy není dovoleno zpochybňovat kvalitu ovoce*“⁹⁶.

V Riu byly praktikovány všechny problematické způsoby suché metody a v nižších oblastech a některých horských mikroklimatech byla navíc vysoká vlhkost vzduchu během sušení plodů. Dr. Cunha ve své agronomické příručce z roku 1844 kritizuje kvalitu kávy, která je sušená na zemi (nejběžnější způsob v té době), říká, že získává zápach země, protože na třešně působí střídání teplot a v noci dochází k jejich orosení: „*Káva, kterou získáme tímto procesem je kávou velmi nízké kvality: její zápach je nepříjemný, chuť odporná a štiplavá, barva*“⁹⁷ *se pohybuje od žluté nazelenalé po zeleno-černou...*“⁹⁸. Oproti tomu autor popisuje kávu sušenou na vhodnějších plochách nebo ve sklenících: „*... má příjemné aroma podobné vůni rozinek; chuť, když kávu připravíme, je nasládlá a nepalčivá: její barva, když je čerstvá je tmavě zelená velmi rozdílná od té druhé, což lze poznat na první pohled, postupně bledne*

⁹⁴ Knihu *Memória sobre a fundação de uma fazenda na província do Rio de Janeiro* vydává až jeho syn roku 1878, nevíme tedy přesně, kdy k tomu došlo, ale je to pro nás relevantní informace v kapitole třetí.

⁹⁵ Tamtéž. s. 68

⁹⁶ Tamtéž s. 105 „*O nosso café... é indubitavelmente igual ao melhor que se produz no mundo; mas o atrazo em que entre nós se acha a sua preparação tem depreciado consideravelmente o seu valor nos mercados estrangeiros. Que essa depreciação é devida exclusivamente como dizemos, não á qualidade do fructo, mas sim ao methodo de preparal-o já não pode hoje admittir duvida. Os poucos fazendeiros da nossa provincia que, afastando-se da antiga rotina, beneficiaram o seu café segundo os methodos mais approvados alcançaram todos preços mui elevados... Já não é permitido, pois, pôr em questão a qualidade do fructo.*“

⁹⁷ barva zrn před upražením

⁹⁸ CUNHA, Augustinho Rodrigues. In: *Arte da Cultura e Preparação do Café* [online]. Eduardo e Henrique Laemmert, 1844, s. 66-67 [cit. 2024-06-25]. Dostupné z:

<https://archive.org/details/artedaculturaepr00T100cunh1844/page/66/mode/2up?q=nauseante>

„*O café, que se obtém pois por este processo é um café muito inferior em qualidade : seu cheiro é desagradável, seu sabor nauseante e acre, sua côr variando entre o amarello esverdinado, e verde negro...*“

*do bělavě žluté, k čemuž dochází po dvou letech, dle toho na jakých místech byla skladována a v jakých pytlích ...*⁹⁹

Hlavní kritikou v agrárních příručkách i v roce 1860 byla zkrátka neznalost dobrých strojů, které mohly zásadně usnadnit práci. V jiných případech nazývají autoři „neznalost“ také nevolí a staromilstvím.

Problémem byly na světovém měřítku nepochybně také objemy se kterými obrovské brazilské farmy pracovaly, navíc se postupy musely změnit, jelikož nešetrnost s jakou bylo v Riu praktikováno zemědělství zapříčinilo vyčerpání půdy a napadání kávovníků škůdci¹⁰⁰.

Ke změnám začalo docházet pomalu a postupně. Významnými inovacemi byly právě skleníky *estufas*, loupací stroje, sušičky a ventilátory. Stroje, které zefektivnily zpracovávání a ušetřily namáhavou práci mnoha lidem.

Roku 1887 Dom Pedro II. zakládá, jako výsledek lobby kávových producentů ze São Paula, Instituto Agrônômico de Campinas (IAC), významný ústav věnující se výzkumu nových kultivarů kávovníku a zemědělských inovací, který svým umístěním v São Paulu pomyslně vystihuje nadcházející posun, kdy se São Paulo stává téměř na přelomu století největším producentem.

2.2.2 Káva po celý den, domácí pražení a leštěná zrna

Nejpatrnější změnou kávových návyků brazilské společnosti 19. století bylo, že pití kávy i v jiný čas než ráno přestalo být společenským tabu. Tento fenomén začíná v Rio de Janeiru, kde se se zlepšením pouličního osvětlení začal rozvíjet také noční život a podnikatelé (většinou cizinci) po evropském vzoru začali ve městě otevírat podniky „s kávou vždy připravenou...pro každou hodinu dne“¹⁰¹.

Káva byla skutečně vždy již připravená ve várnících a jednalo se o kávu překapávanou skrze bavlněný nebo papírový filtr, tradičně podávanou s mlékem. *Cozineiro Nacional*¹⁰² z roku

⁹⁹ Tamtéž, „...nota-se um agradável aroma semelhante ao de passas; seu sabor, quando se prova, é adocicado e sem ardor: sua cor em quanto novo é d'um verde carregado muito diferente do outro, o que se conhece a primeira vista, e vai descahindo pouco a pouco sobre o amarello esbranquiçado, o que se observa no fim de dous annos segundo os logares, onde tem sido guardado, e dos panos, em que tem sido ensaccado...“

¹⁰⁰ RUIZ, A.E.L., A. SOLORZANO a R.R. de OLIVEIRA. *Socioecological Legacies of Coffee Production in the Paraíba do Sul Valley in the 19th Century*

¹⁰¹ CARMO, Bruno B. do. *Simples ou com leite? Surgimento dos Cafés no Rio de Janeiro (1840–1880)* [online]. In: Museu do Café Santos, 2023 [cit. 2024-06-25]. Dostupné z: https://museudocafesantos.medium.com/simples-ou-com-leite-surgimento-dos-caf%C3%A9s-no-rio-de-janeiro-1840-1880-e-ff013c738f#_ftn1

¹⁰² *Národní kuchař*, volný překlad - kuchařka z roku 1860 *Cozineiro Nacional* [online]. Rio de Janeiro: Livraria Garnier, 1860 [cit. 2024-06-25]. Dostupné z: <http://www4.planalto.gov.br/consea/publicacoes/culinaria/cozineiro-nacional-1860/4-cozineiro-nacional-1860.pdf>

1860 nám dává představu o tom, jaké byly kávové tradice po většinu století. Neexistoval ještě koncept velkých komerčních pražírén a bylo proto běžné kávu pražit doma nebo přímo v kuchyních kaváren. Kuchařka popisuje způsoby, jak pražit a připravovat kávu, existovaly pražičky ve tvaru kvádrů s rotačním válcem a hrnce s dlouhou rukojetí na pražení kávy nad ohněm, na kávová zrna se po upražení dával cukr. Co se ale dozvídáme a je pro nás relevantní ve třetí kapitole se týká zeleného zrna před upražením, v této národní kuchařce je prvním krokem před pražením: „*Káva se dobře umyje a dá na slunce, nikdy by se nesmí vynechat umytí kávy, protože mnozí kávu barví olovem a dalšími materiály škodlivými pro zdraví.*“¹⁰³ Skutečnost, že byla brazilská káva padělána za účelem sjednotit a změnit barvu zrn dokládá několik zdrojů napříč 19. i 20. stoletím. Vynálezce „*úsporného skleníku*“ P. Barbosa da Silva (viz 2.1.2) zrna například neleštil a nechával na nich stříbřitou slupku, aby kupující věděli, že nebyla káva nekale upravena při zpracování. Dělal to právě proto, že se v té době již na trhu objevila kávová zrna barvená uhlím a olovem¹⁰⁴. Tento proces detailněji popisuje americký obchodník Joseph M. Walsh roku 1894, v sekci jeho knihy, která se věnuje adulteracím kávy z Rio de Janeiro se dozvídáme, že zrna byla barvena barvou z živočišného uhlí a chromanem olovnatým. Cílem bylo upravit světlá zrna na zelenou, leskle žlutou či tmavou barvu za použití jedné nebo kombinace obou látek¹⁰⁵.

2.2.3 Shrnutí charakteristických rysů období

Rio de Janeiro se jako producentský region potýkalo od vstupu na světový trh s problémy s kvalitou kávy, která nedosahovala vysokých cen. V kávovém průmyslu jsou dodnes používány výrazy *riado*, *Rio* a *Rio Zona* pro popis defektní kávy, která prezentuje nepříjemnou chuť. Někteří producenti se vydali cestou inovací technik zpracování, ale jiní kávu padělali a barvili nebezpečnými látkami ve snaze dosáhnou vyšších cen, což skutečně do určité míry poznamenalo obraz o kvalitě brazilské kávy na trhu.

Pro období kdy bylo Rio de Janeiro dominantním kávovým producentem byly význačné důležité politické a ekonomické události v zemi související s kávou. Káva se stala pro ekonomiku Brazílie tím nejdůležitějším produktem a jejím pěstováním zbohatlo mnoho latifundistů, kteří získali obrovskou politickou moc, kterou mnoho z nich využívalo pro

¹⁰³ Tamtéž, cit. s. 432 „*Lava-se bem o café, enxuga-se ao sol; nunca se deve deixar de lavar o café porque muitos tingem o café com **chumbo**, e outras matérias nocivas á saúdo.*“

¹⁰⁴ TAUNAY, Affonso de E. In: *Historia do Café no Brasil Volume Quinto: No Brasil Imperial 1822-1872 (Tomo III)*, 1939, s. 108

¹⁰⁵ WALSH, Joseph M. In: *Coffee Its History, Classification and Description* [online]. Philadelphia: Published by the author, 1894, s. 200 [cit. 2024-07-23]. Dostupné z: <https://tile.loc.gov/storage-services/public/gdcmassbookdig/coffeeitshistory00wals/coffeeitshistory00wals.pdf>

zachování systému otroctví v zemi. Roku 1888 zákon Lei Áurea zrušil otroctví na brazilském území a monarchie byla svržena krátce na to následujícího roku, částečně i vlivem nespokojenosti kávových elit.

Způsob, jakým byly vedeny plantáže vyčerpaly půdu a produkce se tedy přesouvá jinde, slibná se ukazuje být půda zvaná *terra roxa*¹⁰⁶ v São Paulu.

2.3 São Paulo, boom i doznění cyklu kávy

V průběhu století po sesazení císaře D. Pedra II. měla Brazilská republika dvanáct výjimečných stavů, sedmnáct mimoprávních nařízení *Atos Institucionais*, šestkrát rozpuštěný národní kongres, devatenáct vojenských revolucí, dvě prezidentské rezignace, tři prezidenty, kterým bylo zabráněno převzít úřad, čtyři sesazené prezidenty, sedm různých ústav, čtyři diktatury a devět režimů řízené demokracie, s koncem císařství se Brazílie tedy stává politicky poměrně nestabilní zemí, pro potřeby naší práce zaměříme pouze na události politicky významné ve spojitosti s kávou.

Se začátkem poslední dekády 19. století produkce kávy neslábne, naopak stoupá.

Ze São Paula se de facto stává nové finanční centrum a srdce Brazílie, kam se na západ státu přesouvá většina kávové produkce. Byly prodlouženy železniční tratě spojující nové pěstitelské oblasti v západním São Paulu a částí Minas Gerais s přístavem Santos, který se stává tím nejdůležitějším přístavem pro vývoz kávy. Kávový průmysl s rapidním nárůstem produkce zaměstnával miliony přichozích svobodných imigrantů především z Itálie, Německa a Japonska¹⁰⁷. Počet obyvatel ve městě São Paulo se zvýšil ze 70 tisíc v roce 1890 na 1 milion v roce 1930. Ve 20. letech bylo investováno do výzkumu technologií pro kontrolu škůdce *broca-do-café* s čímž souvisí představení druhu *canephora* v zemi a nově pěstování robusty v tropických nížinatých oblastech, ve státě Paraná se začíná pěstovat arabika¹⁰⁸.

Zvyšuje se politický vliv kávových elit, s monarchií zaniká i titul baronů, kteří jsou nyní také zvaní *paulistas*¹⁰⁹. První republika 1889-1930 se přezdívá Zelená republika (*República verde*) a politickému systému Politika kávy s mlékem (*Política do café com leite*). *Café com leite* označuje dohodu mezi oligarchiemi São Paula a Minas Gerais, kdy oligarchy byli především majitelé velkých statků s kávou v São Paulu a s hovězím dobytkem a kávou v Minas Gerais, dohoda zajišťovala střídání prezidentských kandidátů z těchto dvou států, což jim zajišťovalo

¹⁰⁶ rudá půda - volný překlad, v této oblasti je velmi úrodná půda rudé až purpurové barvy

¹⁰⁷ MOREIRA, Antônio Carlos. In: *História do café no Brasil*. São Paulo: Magma Editora Cultural, 2008, s. 54-64.

¹⁰⁸ CHALLENGER, J., T. HOPKINSON a M. PERGER. BARISTA HUSTLE. *A History of Coffee in Brazil* [online]. [cit. 2024-06-23]. Dostupné z: <https://www.baristahustle.com/lesson/cbgb-0-04-a-history-of-coffee-in-brazil/>

¹⁰⁹ CHALLENGER, J., T. HOPKINSON a M. PERGER. BARISTA HUSTLE. *A History of Coffee in Brazil*

politickou a ekonomickou dominanci až do revoluce v roce 1930, kdy také končí ekonomický *cyklus kávy*. V brazilských slovnících touto dobou dokonce zaznamenán nový termín pro kávovou oligarchii, *cafeocracia*¹¹⁰.

Počet exportovaných pytlů kávy se zvýšil z 5,5 milionů v roce 1890 na 20,2 milionů v roce 1906, kdy tento objem představoval 85% světových zásob. Nadprodukce by zapříčinila prudké snížení cen na trhu. V předtuše možné krize, která by mohla vzniknout v důsledku nadměrné sklizně, byla v roce 1906 podepsána dohoda mezi São Paulem, Minas Gerais a Rio de Janeirem na ochranu ceny produktu, dohoda *Convênio de Taubaté*. Bylo stanoveno, že vláda bude odkupovat a zadržovat nadprodukcí kávových sklizní za fixních cen pro farmáře, kontrolovat nabídku a kávu vpouštět na trh až bude cena příznivější¹¹¹, dalším cílem dohody bylo mimo jiné odrazovat od zakládání nových plantáží a propagovat brazilskou kávu v zahraničí, propaganda dokonce zasáhla i do tehdejšího Československa¹¹². Odkup sklizně státem bylo první z řady ochranných opatření pro kávu, tento systém je zvaný valorizace. Systém pocitění prudkého snížení cen pouze oddálil, po krachu na newyorské burze vláda po prudkém snížení cen pokračovala v opatřeních pro jejich stabilizaci a zvýšení, v následujících třinácti letech bylo státem spáleno a z trhu odstraněno při nejmenším 78 milionů pytlů kávy¹¹³.

V letech po druhé světové válce se brazilská vláda zaměřila na další regulaci a kontrolu kávového trhu, což vedlo k rozšíření vládních zásahů a politiky na podporu cen, pro tento účel byl založen roku 1952 institut *Instituto Brasileiro do Café* (IBC), orgán federální vlády, který kontroloval trh s kávou v Brazílii, včetně produkce, cenotvorby a exportů. Aby dále stabilizovala světové ceny kávy a zmírnila ekonomické výkyvy, Brazílie vstoupila do dohody *International Coffee Agreement*¹¹⁴ (ICA) v roce 1962, která zavedla systém kvót pro vývoz. Tento systém byl opuštěn v roce 1989 ve prospěch tržně orientovanějších přístupů, často vedl k neefektivnostem a problémům na trhu, protože prioritou bylo množství a cena spíše než dlouhodobá udržitelnost¹¹⁵.

Ze Santos v São Paulu se ale na dlouhou dobu ve 20. století stalo nejdůležitější město a přístav kávy, káva byla všude, obchodovala se na ulicích i na burze, pila se po celý den a

¹¹⁰ TAUNAY, Affonso de E. In: *Historia do Café no Brasil Volume Primeiro: No Brasil Colonial 1727-1822 (Tomo I)* [online]. Rio de Janeiro: Departamento Nacional do Café, 1939, s. 262 [cit. 2024-07-23]. Dostupné z: <http://memoria.org.br/pub/meb000000452/historiadocafnob11939affo/historiadocafnob11939affo.pdf>

¹¹¹ CHALLENGER, J., T. HOPKINSON a M. PERGER. *BARISTA HUSTLE. A History of Coffee in Brazil*

¹¹² UKERS, William H. In: *All About Coffee*. 2nd edition. New York: The Tea & Coffee Trade Journal Company, 1935, s. 485-492.

¹¹³ WELLMAN, Frederick L. In: *Coffee Botany, Cultivation, and Utilization*. Leonard Hill Ltd., London. Interscience Publishers Inc., New York, 1961, s. 423.

¹¹⁴ Mezinárodní kávová dohoda - volný překlad

¹¹⁵ CHALLENGER, J., T. HOPKINSON a M. PERGER. *BARISTA HUSTLE. A History of Coffee in Brazil*

nebylo možné na ni nenarazit. V následující podkapitole si představíme místo, kde se psala kávová historie.

2.3.1 Kávová burza v Santos a povolání degustátorů

Bolsa Oficial de Café, burza kávy, začala v Santos fungovat v roce 1917, roku 1922, sto let od nezávislosti, byla kávovou elitou inaugurována nová opulentní budova s aukční síní, palác kávové burzy, *Palacio da Bolsa de Café*¹¹⁶. S počátkem fungování burzy se v Brazílii káva pro komerční účely začíná poprvé v historii ochutnávat a třídít do kategorií i dle chuti, ne jen vzhledu a očitých závad neupražených zrn. Nově vzniká profese kávových degustátorů, *classificadores de café*. Způsob provedení samotné degustace, který popisuje Wellman roku 1961 se v mnohém nelišil od způsobu, jakým kávu degustujeme dnes.

Při procesu klasifikace, degustátor kávy nejprve odstranil ze vzorků zeleného zrna cizí materiály, vzorky byly upraženy odděleně na speciálních malých válcových pražičkách, tak, aby byl stupeň jejich pražení jednotný. Po vychlazení byly jednotlivé vzorky pražené kávy namlety tak, aby měly stejnou velikost částic, dále byla navážena stejná množství mleté kávy, která byla umístěna do speciálních číslovaných šálek na okraji kulatých otočných stolů. Šálky byly zalaty vařící vodou a káva se několik minut louhovala. Pomocí speciální lžice s delší rukojetí a kulatou plochou pro nabírání ochutnávající po několika minutách nejprve prolomil krustu kávy na povrchu šálku, poté se sklonil a nad šálkem a detekoval co nejvíce pachů, příjemných vůní i zápachů, které by indikovaly defekty v kávě. Poté co káva klesnula na dno šálku následovala degustace. Pomocí speciální lžice degustátor kávu ochutnal, do úst ji za hlasitého srknutí nasál společně se vzduchem tak, aby se tekutina rozptýlila i po jeho horním patře a on při výdechu skrze uvolněné páry těkavých látek v dutině nosní mohl hodnotit kromě chuti kávy také její aroma. Degustátoři hodnocenou kávu nepili, ale vyplivovali, hodnotili až stovky šálek denně, v Brazílii byla v roce 1945 zaznamenána tvrzení, že ochutnávali okolo 600 až přes 2 tisíce šálek¹¹⁷.

Klasifikace kávy, kterou používali degustátoři v Santos byla zakotvena federální vládou v normativní směrnici a je používána dodnes, přesto ale pozorujeme trend, kdy se dnes spousta kávových producentů od klasifikace odklání a kávu hodnotí za použití komplexnějších deskriptorů se kterými se seznámíme ve třetí kapitole.

¹¹⁶ MUSEU DO CAFÉ SANTOS. *Histórico* [online]. [cit. 2024-07-23]. Dostupné z: <https://www.museudocafe.org.br/bolsa-oficial-de-cafe/historico-bolsa-oficial-de-cafe/>

¹¹⁷ WELLMAN, Frederick L. In: *Coffee Botany, Cultivation, and Utilization*. Leonard Hill Ltd., London. Interscience Publishers Inc., New York, 1961, s. 388-391

Po většinu 20. století byly kávy na americkém trhu klasifikovány dle kvality na „*milds*“, tedy jemné kávy, „*Brazilians*“ a *robustas*. *Milds* i *Brazilians* byly kávy druhu arabika a jak víme robusta je odlišný druh, který nedosahuje stejných chuťových kvalit¹¹⁸. Obecně lze ale říci, že Brazílie měla i ve 20. století stále většinu své kávy v kvalitě, která nedosahovala vyšších cen. Rozdíl v chuti *milds* a *Brazilians* popisuje výstižně Cunha již v roce 1844 viz. 2.2.1. *Milds* byly tedy kávy ze zemí východní Afriky, Střední a Jižní Ameriky s výjimkou Brazílie, za které díky klimatu, způsobu pěstování a zpracování byly placeny prémiové ceny pro jejich chuť a aroma. Menší část brazilské produkce dosahovala také vyšších cen a byla klasifikována jako „*mild*“, taková kvalitní káva byla v Brazílii zpravidla vyhrazena pro export¹¹⁹. IBC kávu vyšší kvality dodával na zahraniční trh a méně kvalitní kávu prodával za dotované ceny domácím pražírám.

2.3.2 Káva rychle a v kvalitě pro export

Od druhé dekády 20. století byla v Brazílii představena metoda přípravy kávy pomocí kávovaru na espresso, možná konkurence tradiční filtrované kávy a především struktur kaváren. Tato metoda si získala popularitu především ve městě São Paulo, které pro své rychlé tempo uvítalo *café expresso* a s ním přichází vlnu podniků *cafés em pé*, kde se káva pila takřkajíc „na stojáka“, případně na baru rychle a bez okolků. Oproti tomu v Rio de Janeiru se stolů a židlí s takovou lehkostí nezbavovali, kavárny zde byly bohémské, poevropštěné, populární byly koncertní kavárny *café concerto*, kavárny s biliáry ale i podniky jako bary s alkoholem, *botequins*. Lze ale říci, že od této chvíle se minimálně barové pulty staly místem, kam už nebyly odkládány jen tácy číšníků, rychlé *cafezinho* bylo možné si vychutnat i zde¹²⁰.

Tradiční méně kvalitní káva dodávaná na domácí trh byla v Brazílii velmi levná, pražená tmavě pro zakrytí závad zrn, její hořká chuť byla vyvažována cukrem a mlékem. Bylo obecně přijatým názorem, že ta nejlepší káva musí být na export. V rámci propagandy pro zvýšení domácí konzumace od 40. let začalo být vládními orgány v největších městech podporováno zřizování nových modelových kaváren, které měly sloužit jako vzor určitého standardu, přispět ke zlepšení reputace produktu na brazilském trhu pro místní veřejnost i turisty. Káva,

¹¹⁸ ROWE, J. W. F. „M.A., M.Sc. In: *THE WORLD'S COFFEE A Study of the Economics and Politics of the Coffee Industries of certain Countries and of the International Problem*. 1963. London: HER MAJESTY'S STATIONERY OFFICE, Cit. s. 23-25.

¹¹⁹ Tamtéž. s. 29-31

¹²⁰ CARMO, Bruno B. do. *Sentado ou em pé? Ensaio sobre a popularização do consumo de café em ambientes públicos no Brasil (1830–1960)* [online]. In: . Museu do Café Santos, 2023 [cit. 2024-06-25]. Dostupné z: https://museudocafesantos.medium.com/sentado-ou-em-p%C3%A9-19db265914de#_ftn3

kteřá se zde prodávala byla zákazníkům propagována jako káva v kvalitě pro export, tedy „*tipo exportação*“¹²¹.

2.3.3 Shrnutí charakteristických rysů období

Brazílie byla od začátku 20. století tak výkonným producentem, že čelila obrovským problémům s nadprodukcí. Od dohody z Taubaté v roce 1906 byla vládou zaváděna protekcionistická opatření pro ochranu cen. Po krachu na burze v New Yorku byla obrovská množství nashromážděných zásob kávy spálena v pokusu o zamezení snižování cen. Od 30. let se již Brazílská ekonomika orientovala na diverzifikaci a industrializaci, skončil takzvaný ekonomický *cyklus kávy*.

São Paulo se stalo ekonomickým centrem Brazílie s imigrací na kávové plantáže zde velmi narostl počet obyvatel, došlo k rapidní urbanizaci a zlepšení infrastruktury.

Dle standardizace kvality na kávové burze v New Yorku byla většina brazilských káv obchodována pro jejich příznivou cenu a pouze malé procento produkce dosahovalo kvality prémiových cen, proto byla obchodním pojmem *Brazils*, označována plošně veškerá brazilská produkce kávy. Káva se na burze v Santos roku 1917 začala ochutnávat profesionálními degustátory. Státní orgány dokonce začaly podporovat od roku 1943 zakládání kaváren s kávou „v kvalitě exportu“ ve snaze odstranit mínění veřejnosti o špatné kvalitě domácí kávy. Šest let poté, roku 1949 federální vláda výnosem zavedla normy pro kvalitu kávy vycházející z hodnocení zavedených pro export také pro kávu obchodovanou v celé Brazílii. Protokoly tohoto systému oficiální brazilské klasifikace, *Classificação Oficial Brasileira* (COB) formalizovalo Ministerstvo zemědělství, hospodářských zvířat a zásobování (MAPA) v letech 2002 a 2003, s jeho aspekty se seznámíme ve třetí kapitole.

Od roku 1962 do roku 1989 Brazílie byla členem mezinárodní dohody ICA, která pro stabilizaci cen omezovala množství kávy dodávané na mezinárodní trh. Dohoda zahrnovala spolupráci mezi státy představující hlavní producenty a konzumenty kávy. Tento systém kvót byl opuštěn, když se trh začal více orientovat na volnou soutěž a tržní mechanismy. Kvůli systémům kvót zanikala postupně od 60. let činnost kávové burzy v Santos, v roce 1986 byla dekretem ukončena její činnost, z budovy se na konci 20. století stalo Muzeum kávy¹²².

¹²¹ CARMO, Bruno B. do. *Sentado ou em pé? Ensaio sobre a popularização do consumo de café em ambientes públicos no Brasil (1830–1960)* [online]. In: . Museu do Café Santos, 2023 [cit. 2024-06-25]. Dostupné z: https://museudocafesantos.medium.com/sentado-ou-em-p%C3%A9-19db265914de#_ftn3

¹²² MUSEU DO CAFÉ SANTOS. *Histórico* [online]. [cit. 2024-07-23]. Dostupné z: <https://www.museudocafe.org.br/o-museu/historico/>

2.4 Současnost, Minas Gerais a brazilská káva

Od 90. let minulého století po současnost je brazilským státem, který produkuje nejvíce kávy Minas Gerais. Tento stát má rozlohu přibližně o velikosti Francie s obrovským potenciálem pro pěstování káv rozmanitých charakteristik v různých regionech. Ve státech São Paulo a Paraná, které v minulém století Minas co do produkce zastiňovaly zůstává pěstování kávy z různých důvodů koncentrováno pouze v mikroregionech. Například v Paraná totiž námrazy v roce 1975 zničily 80 % úrody. Krizí i důvodů pro změny prosperujících oblastí bylo mnoho, stát Minas Gerais díky vhodným klimatickým podmínkám a inovacím v zemědělství vyšel v reakci na příchozí transformace z pohledu prosperity kávové produkce vítězně¹²³. Rok po ukončení dohody ICA v roce 1990 zaniknul i institut IBC a s ním i regulační opatření na ochranu cen kávy. Předcházející 80. léta nebyla pro domácí kávový průmysl příznivá, konzumace na osobu v Brazílii totiž drasticky klesla z 4,72 kg ročně v roce 1965 na 2,27 kg v roce 1985, mezi důvody byly právě zásahy státu, zmrazení cen, ale i rozšíření firem, které do pražené a mleté kávy přidávaly nežádoucí příměsi¹²⁴. Proto spatřujeme jako klíčové období deregulace brazilského trhu s kávou a iniciativy, které právě tehdy hrály a dodnes hrají významnou roli v přetváření a zkvalitnění kávového průmyslu v Brazílii do podoby, jakou známe dnes. Brazilská asociace sdružující domácí odvětví pražení a mletí kávy, *Associação Brasileira da Indústria de Café* (ABIC), v roce 1989 založila vlastní certifikační program s názvem pečeť čistoty (*Selo de Pureza*), nejprve bylo hlavním cílem ubezpečit kupující, že je káva označená pečeti v obchodech skutečně čistá bez příměsí a skrze jejich důvěru zvýšit konzumaci¹²⁵. Za stejným účelem byla asociací ABIC realizována edukační kampaň na školách a na venkově, skrze niž byly skupinám dětí a komunitám propagovány poznatky o pozitivních účincích kávy na lidský organismus¹²⁶. Všechny tyto kroky vedly ke zvýšení domácí konzumace kávy z 6,5 milionů pytlů v roce 1985 na 22 milionů v roce 2018, což znamenalo zvýšení roční konzumace kávy na osobu na něco málo přes 6 kg¹²⁷. Brazílie je nyní druhým největším konzumentem kávy na světě po USA a její domácí trh s kávou roste nejrychleji na světě. V 90. letech po deregulaci trhu s kávou prudce klesly její ceny a producenti tak byli nuceni snížit cenu produkce jejím zefektivněním a modernizací nebo se

¹²³ CHALLENGER, J., T. HOPKINSON a M. PERGER. BARISTA HUSTLE. *Introduction to Minas Gerais* [online]. [cit. 2024-06-23]. Dostupné z: <https://www.baristahustle.com/lesson/cbgb-1-02-introduction-to-minas-gerais/>

¹²⁴ ABIC. *Institucional* [online]. [cit. 2024-06-23]. Dostupné z: <https://www.abic.com.br/institucional/abic/>

¹²⁵ ABIC. *Histórico* [online]. [cit. 2024-06-23]. Dostupné z: <https://www.abic.com.br/certificacoes/qualidade/>

¹²⁶ BOZZOLA, M. a S. CHARLES. In: FERRETTI, T., et. al, ed. *The Coffee Guide* [online]. Fourth Edition. Geneva: International Trade Centre, 2021, s. 102 [cit. 2024-07-19]. ISBN 9789211036831. Dostupné z:

https://web.archive.org/web/20220315052137/https://intracen.org/uploadedFiles/intracenorg/Content/Publications/ITC_Coffee_4th_Report_20210930_web_pages.pdf

¹²⁷ BOZZOLA, M. a S. CHARLES. In: FERRETTI, T., et. al, ed. *The Coffee Guide*, s. 102

na trhu odlišit vysokou kvalitou produkovaných zrn. V roce 1991 vznikla, inspirována americkým a evropským hnutím Asociace výběrové kávy *Specialty Coffee Association SCA*, asociace brazilské výběrové kávy *BSCA (Brazilian Specialty Coffee Association)*, jejím cílem bylo a je umožnit producentům, kteří produkují mimořádně kvalitní kávu nové obchodní příležitosti. Výběrová káva musí splňovat kritéria environmentální, ekonomické a sociální udržitelnosti společně s transparentností všech fází produkce. Káva označovaná jako výběrová (*especial*) nesmí obsahovat nečistoty ani defekty, být při degustaci takzvaným čistým šálkem (*bebida limpa*). Na základě komplexního sensorického hodnocení profesionálními degustátory musí taková káva dosáhnout hodnocení minimálně osmdesát bodů ze sta¹²⁸. Asociace ABIC a BSCA obě v současnosti stojí za zvýšením kvality brazilské kávy pro domácí i zahraniční trh, obě mají vlastní protokoly a certifikace kvality, přičemž protokoly degustace ABIC s jejichž aspekty se seznámíme v lexikálním komentáři jsou širšího záběru, jelikož u některých kategorií káv defekty povolují, slouží proto jako vhodný kontrast s protokoly Oficiální brazilské klasifikace pod záštitou federální vlády, *Classificação Oficial Brasileira (COB)*.

2.4.1 Inovace a způsob pěstování kávy v Minas Gerais

Popsat typickou brazilskou farmu s kávou není možné pro jejich obrovskou diverzitu v mnoha aspektech. Lze ale uvést kontrast oproti zbytku světa. Čím Brazílie totiž momentálně vyčnívá je mechanizace, zejména možnost mechanického sběru kávy, ten totiž jinde na světě ve vysokých nadmořských výškách hor, kde arabika většinou roste není možný, kvůli inklinaci terénu. Na náhorních plošinách obrovského brazilského biomu *Cerrado*, kde se káva pěstuje například právě v Minas Gerais bylo umožněno využít místní půdu pro pěstování kávy od 70. let, díky inovacím umělých zavlažovacích systémů, vývoji hnojiv, vápnění půdy a výsadbě odolných kultivarů. V posledních desetiletích způsob sběru kávy pomocí traktorů je právě zde hojně praktikován na rozsáhlých farmách. Brazilské velkofarmy mají tedy významnou ekonomickou výhodu úspory z rozsahu. Jen v Minas Gerais během sklizně v sezóně 2020 - 2021 bylo vyprodukováno 34,8 milionů pytlů kávy, množství odpovídalo téměř 70 % veškeré brazilské arabiky a okolo 40 % celkové světové produkce tohoto druhu¹²⁹. Díky vývoji hybridní metody *cereja descascado* došlo ve velkém měřítku k

¹²⁸ BRAZILIAN SPECIALTY COFFEE ASSOCIATION. *A BSCA* [online]. [cit. 2024-06-23]. Dostupné z: <https://www.bsca.com.br/page/a-bsca>

¹²⁹ Minas Gerais se specializuje především na arabiku, ale nalezneme zde i canephoru v menším měřítku.

úbytku defektů kávy, které způsobovaly závady *riado*, *Rio* a *Rio Zona* a byly způsobeny problémy při sušení třešní v oblastech vysokou vlhkostí vzduchu během období sklizně¹³⁰.

V následující podkapitole nahlédneme na to, jak se tyto změny a inovace odráží v současné kávové kultuře Brazílie.

2.4.2 Společnost a kávová kultura

Dnes je v Brazílii káva symbolem pohostinství, neodmyslitelnou součástí ranní rutiny, ale také nápojem, který si lze vychutnat několikrát během dne.

Do určité míry lze zobecnit, jakým způsobem Brazilci připravují doma kávu, naprostá většina z nich si totiž vychutnává během rána *café coado*, tedy filtrovanou, snad každý Brazilec má doma bavlněný filtr, *coador de pano*, nebo plastový překapávač s papírovými filtry. Za tímto účelem Brazilci nejčastěji nakupují kávu praženou a mletou, zbylých 6 % na trhu náleží rozpustné kávě¹³¹. Dle výzkumů, které cituje Bressani se také v letech 2007 - 2011 o 42 % zvýšil v Brazílii objem kávy konzumované mimo domov. Zejména v největších městech se rozšiřuje kultura kaváren, které se specializují na přípravu kávy různými metodami, proto v současnosti také vzrůstá konzumace kávových nápojů na bázi *espressa*¹³².

Asociace ABIC a BSCA pořádají soutěže a udělují ocenění brazilským producentům, jejichž kávy dosáhnou nejvyšších sensorických hodnocení. Producenti mají poté možnost dané šarže vydražit v aukci, již roku 2004 byla káva ze Sul de Minas nejdražší vydraženou kávou na světě v danou sezónu¹³³. V současnosti jsou domácími výběrovými kávami, které získávají nejvíce ocenění právě kávy z Minas. Brazilské výběrové kávy jako celek aktuálně sklízí velký úspěch ve světě. Notným příkladem bylo, když vítěz Mistrovství světa baristů 2023, Boram Um, reprezentoval Brazílii s kávou z vlastní rodinné farmy. Jsou to právě úspěchy jako tento, které v Brazílii přispívají k šíření povědomí o tom, že tato země produkuje nejen nejvíce tradiční komoditní kávy na světě, ale také stále častěji kávu vysoké až světové kvality, navíc prvotřídně připravenou ve všech fázích domácími profesionály.

¹³⁰ CHALLENGER, J., T. HOPKINSON a M. PERGER. BARISTA HUSTLE. *Minas Gerais* [online]. [cit. 2024-06-23]. Dostupné z: <https://www.baristahustle.com/lesson/cbgb-1-0-whats-in-chapter-1/>

¹³¹ data z roku 2023, zdroj ABIC

¹³² BRESSANI, Edgard. In: *Guia do Barista: da Origem do Café ao Espresso Perfeito*. 3a edição. São Paulo: Café Editora, 2011, s. 16.

¹³³ PAIVA, Elisângela Ferreira Furtado. *Análise sensorial dos cafés especiais do Estado de Minas Gerais* [online]. Lavras, 2005, s. 20 [cit. 2024-07-23]. Dostupné z: http://repositorio.ufla.br/jspui/bitstream/1/2843/1/DISSERTA%C3%87%C3%83O_An%C3%A1lise%20sensorial%20dos%20caf%C3%A9s%20especiais%20do%20estado%20de%20Minas%20Gerais.pdf. Dissertação Mestrado. UFLA.

2.4.3 Shrnutí charakteristických rysů období

Kvalitní káva v Brazílii nikdy nebyla dostupnější, než dnes. Brazílie pro důležitost kávového průmyslu v zemi byla raným investorem do výzkumu a aplikace inovačních technologií kávového zemědělství, ale historicky, kávy nejvyšší jakosti byly vyváženy do zahraničí v rámci exportčních kvót. V období okolo deregulace trhu s kávou v 90. letech se začali zástupci odvětví pražení a mletí kávy skrze asociaci ABIC snažit o zvýšení domácí konzumace, která v předchozích dekadách prudce klesla. Jedním z prvních kroků bylo zákazníky ubezpečit o čistotě kávy skrze certifikaci, která zaručovala, že byla pražená a mletá káva připravena poctivě bez příměsí. Konzumace kávy na obyvatele je dnes v Brazílii vysoká, v zemi je platný zákon o ochraně práv spotřebitele, který chrání před adulteracemi, průmyslové asociace včetně ABIC se tak dnes soustředí na dělení kávy dle jejích kvalit v šálku, chtějí tak domácím konzumentům ukázat, že všechny kávy nejsou stejné. Odlišnost káv kategorizují hodnotící při jejich degustaci, kategorie se kterými se brazilští zákazníci setkávají si představíme ve třetí kapitole.

3. Lexikální komentář

V našem lexikálním komentáři se budeme věnovat významům termínů v konkrétní oblasti, která zasahuje jak do produkce a prodeje, tak i do konzumace kávy, tímto sémantickým polem je hodnocení kvality kávy v Brazílii. Káva se do Brazílie dostává jako plodina, která má být obchodována a přinést bohatství. Vzhled, barva, vůně a chuť jsou již od pradávna charakteristiky, podle nichž lze poznávat kvalitu plodin na trhu a určovat jejich cenu, proto se budeme diachronním pohledem věnovat interpretaci výrazů používaných v rámci brazilského kávového průmyslu pro standardizaci kvality kávových zrn na základě sensorického hodnocení.

Pro interpretaci výrazů čerpáme z historického kontextu, dokumentů vztahujících se k brazilskému kávovému průmyslu a také ze slovníků. Pro větší přehlednost práce budeme uvádět u volných překladů zkratky pramenů ve kterých nacházíme vhodné ekvivalenty, jejich seznam bude uveden na konci práce.

K zavedení prvních norem pro standardizaci kvality kávy v celé Brazílii došlo na základě federálního výnosu 27.173 ze 14. září 1949, federální vláda formalizovala jeho protokoly skrze Ministerstvo zemědělství, hospodářských zvířat a zásobování (MAPA) v roce 2002 a 2003, systém ukotvený v této směrnici se nazývá *Classificação Oficial Brasileira*¹³⁴, dále jen COB. COB je výsledkem vývoje evaluačních systémů po mnoho dekad, obsahuje normy vizuálního hodnocení zrn před pražením a také standardy hodnocení kávy na základě degustace, které byly historicky užívány na burzách kávy, jako byla ta v Santos. Před zavedením COB byly standardy v rukou jednotlivých provincií, potažmo států a v praktickém slova smyslu obchodníků v přístavech, odkud byla káva exportována.

V následujících podkapitolách nejprve srovnáme z lexikálního hlediska raný systém vizuálního hodnocení v Rio de Janeiru s COB a poté tuto současnou normu v jejím aspektu klasifikace na základě degustace srovnáme s lexikem moderních alternativ, které dnes označujeme na trhu jako tradiční i výběrovou kávu.

¹³⁴ FERRARESSO, Jonas. *COB: The Complex History of the 'Brazilian Official Classification' System* [online]. 2019 [cit. 2024-06-22]. Dostupné z: <https://dailycoffeenews.com/2019/02/21/cob-the-complex-history-of-the-brazilian-official-classification-system/>

3.1 Vizuální hodnocení zeleného zrna

Do 20. století nebyla obchodovaná káva v Brazílii formálně hodnocena na základě chuti, ale pouze očitých vad a vzhledu zrn před upražením, proto se nejprve seznámíme s tímto systémem. Zpočátku produce v Brazílii zpracovaná nepražená zrna kávy (*café beneficiado grão cru*), která v češtině také nazýváme zelené zrno, nebyla nijak odlišována na základě kvality, nebral se ohled na hmotnost obalů a hmotnost celé dodávky byla vypočítána na základě průměru dvou nebo tří pytlů¹³⁵. Vizuální hodnocení zrn bylo ustanoveno prvním dekretem roku 1836, který byl vydán v Rio de Janeiru a v této provincii zrna dělil dle určitých aspektů jejich vzhledu a nedostatků či závad, z nichž některé bychom dnes nazvali defekty. Skutečnost, že normy pro kvalitu zrn v Brazílii na počátku 19. století nebyly nijak rigorózní, dozajisté reflektují dobové agronomické příručky se kterými jsme se seznámili v historické části práce. Například Padre Aguiar ve stejný rok, kdy byl vydán dekret kritizuje leštění zrn, které zrnům sjednocuje barvu, ale zároveň je rozemílá a mění jejich chuť. Dobové poznatky jako tyto nám mohou pomoci při interpretaci významů lexika první normy.

3.1.1 Lexikum nařízení z Rio de Janeira roku 1836

Klasifikace uvedená v dekretu byla velmi stručná a obecná, dělila zrna dle kvality do tří kategorií. V dekretu se objevuje vůbec první lexikum specificky spjata se standardizací kvality kávy v Brazílii, takže se nyní na klíčové výrazy podíváme a okomentujeme je.

„Nařízení pro výkon dekretu č. 5 ze dne 6. května 1836 pro obchodní účely stanovilo tři kvalitativní kategorie kávy:

1. jakost — zrna **olověné barvy** (*chumbados*) s pár skvrnami nebo úlomky
2. jakost — velmi **rozdílná** (*desiguais*) zrna nebo zrna **bělavá** (*esbranquiçados*)
3. jakost — **zbytky** (*o restolho*)¹³⁶

¹³⁵ TAUNAY, A. de. E. *Volume Terceiro: No Brasil Imperial 1822-1872 (Tomo I)*, s. 9

¹³⁶ TAUNAY, A. de. E. *Volume Terceiro: No Brasil Imperial 1822-1872 (Tomo I)*, cit. s. 9-10.

„O regulamento para a execução do decreto n. 5, de 6 de maio de 1836, para os efeitos commerciaes, estabeleceram o typo do café, em tres qualidades:

1ª sorte — grãos **chumbados** com algumas pintas ou quebras

2ª sorte — grãos muito **desiguais** ou **esbranquiçados**

3ª sorte — **o restolho** “ - volný překlad, nebude-li uvedeno jinak, všechny následující překlady jsou autorské

Chumbado od slova *chumbo*, což znamená olovo (PČS¹³⁷) zde chápeme jako adjektivum s významem „*olověné barvy*“¹³⁸ (DBM) a to i navzdory tomu, že z dnešního pohledu bychom šedivá zrna olověné barvy nevnímali jako kvalitní¹³⁹. Je pravděpodobné, že vlivem tehdejších procesů zpracování zrn a praktikám jako leštění byly standardy jiné, nežli dnes. Rozdílná (*desigual*) zrna jako 2. jakost mohla již tehdy indikovat preferenci uniformity velikosti zrn, jelikož dnes jsou na jejím základě precizně tříděna. Bělavá (*esbranquicados*) zrna indikují problémy při procesu sušení a/nebo uskladnění zrn, což odpovídá i dnešnímu systému. Zrna bělají vlivem nadměrné vlhkosti a také stáří, proto v té době, mohla být zrna tmavší barvy považována za čerstvější a za tímto účelem prvně ztmavována i paděláním. **O restolho** od slova *resto*, zbytek (DBM) znamená také to, co zbyde po sklizni, když se odebere to nejlepší (NET). Taková jakost tehdy dle kontextu nejspíše obsahovala nejen rozdrčená, nesouměrná, zrna nesourodých barev s plísní a různými defekty, ale také cizí materiály jako plevy, kamínky a hroudy, které bylo před pražením nutné odstranit.

3.1.2 Vývoj lexika předcházející COB v Rio de Janeiru

Dle dostupných zdrojů se systém dále vyvíjel právě v Riu, kde v roce 1860 v přístavu baliči káv (*ensacadores*) třídili kávu do sedmi kategorií sestupně dle kvality:

„*Nejkvalitnější (fina¹⁴⁰), 1. jakost výborná, 1. jakost standardní, 1. jakost běžná, 2. jakost standardní, 2. jakost běžná, Canjica¹⁴¹“*

Tento systém klasifikace se opět vázal pouze k Riu a nebyl zaveden plošně, z hlediska lexikálního významu jsou pro nás zajímavé výrazy *fina* a *canjica*, které okomentujeme.

Fina, tedy ryzí, nejkvalitnější (DBM) je výrazem, který vyjadřuje čistotu a nejvyšší kvalitu produktu, již v 18. století byl užíván například ve spojení s ryzostí zlata a dalších komodit.

¹³⁷ *Portugalsko-český slovník* pro účely této práce PČS je v této kapitole nejpoužívanějším slovníkem pro překlady jednoslovných výrazů, není-li uvedeno jinak, byl k překladu použit právě tento slovník JINDROVÁ, Jaroslava a Anton PASIENKA. *Portugalsko-český slovník*. Voznice: Leda, 2005. ISBN 80-733-5061-0.

¹³⁸ *Da cor de chumbo*, zdroj DBM, tedy slovník SILVA, Antônio de Moraes a Rafael BLUTEAU. *Diccionario da lingua portugueza composto pelo padre D. Rafael Bluteau, reformado, e acrescentado por Antonio de Moraes Silva natural do Rio de Janeiro*. Lisboa: Officina de Simão Thaddeo Ferreira, 1789

¹³⁹ pozn. překladatele - barvami, které dnes indikují kvalitní zpracování zrn jsou odstíny zelené s nuancemi

¹⁴⁰ Ouro *fino* ou prata, sem fezes, nem liga, acendrado, apurado / de tudo que tem sua qualidade em **gráo** eminente dizemos que he **fino**, zdroj DBM - volný překlad

¹⁴¹ zdroj CCC - CENTRO DO COMÉRCIO DE CAFÉ DO ESTADO MINAS GERAIS. *Classificação Comercial do Café – Parte I* [online]. [cit. 2024-06-20]. Dostupné z: <https://cccmg.com.br/classificacao-comercial-do-cafe-parte-i/>

„*Fina- Primeiro boa - Primeiro regular - Primeiro ordinária - Segundo boa - Segundo ordinária - Canjica*“

Canjica je dle definice (DBPT¹⁴²) „V severní Brazílii kaše, pokrm ze strouhané zelené kukuřice... Ve střední a jižní Br. polévka z drcené bílé kukuřice..., tabák v prášku.“

Tomu, co byla *canjica* rozumíme jako rozdrcená zrna s nečistotami a různými vadami na základě definice J. M. Walshe: „Prosevy¹⁴³ - Skládají se z prachu, plev a poškozených zrn, které jsou odděleny od běžných tříd kávy během procesu zpracování. Podle odrůdy nebo třídy, ze které jsou získány, mohou být dobře pitelné, ale obecně jsou praženy, mlety a míchány s čekankou...¹⁴⁴“

Canjica je tedy v tomto případě pravděpodobně metaforickým výrazem, který se mohl týkat připodobnění kávových zbytků k tabáku v prášku nebo kašovitému, strouhanému jídlu a byl v přístavu používán pro označení nejnižší kvalitativní třídy kávových zrn.

3.1.3 Současný systém COB

Nyní se pojdme seznámit s aspekty pro vizuální hodnocení současné klasifikace COB¹⁴⁵. Jelikož je směrnice velmi obsáhlá a cílem práce není porozumět kompletně všem metodám samotné klasifikace, analyzujeme pouze některé výrazy relevantní pro vizuální hodnocení zrn kávy v kontrastu s prvním dekretem. Zároveň směrnice je v některých aspektech poněkud vágní, proto je potřeba k interpretaci některých významů alternativních zdrojů. Interpretace systému COB je ale v mnohém užitečná pro porozumění předchozím systémům. Pojdme se tedy seznámit s procesem a lexikem.

Na úplném začátku naší klasifikace, pokud nebyla zrna nijak tříděna dle tvaru a velikosti, se produkt nazývá *bica corrida*. *Bica* znamená proud vody a *corrido* souvislý. Lze interpretovat tento výraz tedy jako souvislý proud produktu (kávových zrn), nebylo zasaženo síty a provedeno třídění. Zrna se dělí pomocí sít, která mají několik vrstev dle velikosti (velká, střední, drobná) a tvaru na zrna *chato* a *moca*. *Chato* znamená plochý a používá se k popisu zrna ze zdravého plodu s jednou plochou stranou viz. 1.2.1. *Moca* je dle DBPT: „v

¹⁴² DBPT je v této práci zkratkou pro *Portugalsko-český slovník brazilské portugalštiny* ČERNÝ, Jiří. *Portugalsko-český slovník brazilské portugalštiny: Dicionário de brasileirismos português-tcheco*. Olomouc: Univerzita Palackého v Olomouci, 2021.

¹⁴³ pozn. překladatele - termín „screenings“ *chápeme v této práci jako období o restolho a takéž canjica*

¹⁴⁴ WALSH, Joseph M. In: *Coffee, Its History, Classification and Description* [online]. 1894, s. 183 [cit. 2024-06-19]. Dostupné z: <https://www.loc.gov/item/12001555/>
„Screenings - Are composed of the dust, chaff and mutilated beans separated from the regular grades of coffee in the process of milling, and drink well according to the variety or grade from which they are obtained, but are generally roasted, ground and mixed with chicory ...“

¹⁴⁵ COB, směrnice MAPA je dostupná z: MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. *INSTRUÇÃO NORMATIVA N° 8, DE 11 DE JUNHO DE 2003*. Dostupné také z: http://www.sapc.embrapa.br/arquivos/consorcio/legislacao/Instrucao_Normativa_n_8.pdf

Portugalsku druh kvalitní arabské kávy, v Brazílii přeneseně káva.“ My se v naší práci pokusíme být konkrétnější a vysvětlit, jaká káva to přeneseně je a jak k tomuto označení mohlo dojít. Kávu *moca* známe z této práce viz. 1.2.1 pod názvem perlové zrno, perlová zrna se většinou vyskytují na úplném konci větví stromků, vědci jejich tvorbu také připisují environmentálnímu stresu rostliny, u zdravých kávovníků se jedná o anomálii, zhruba 5-10% produkce¹⁴⁶. Jak ale víme, během 19. století v Riu spousta kávovníků na plantážích plodila pouze perlová zrna, právě kvůli nevhodnému pěstování viz 2.2.1. Perlová zrna jsou pro farmáře problém, snižují výtěžnost produkce¹⁴⁷. Ukazuje se, že výraz *moca* pro perlové zrno je unikátně brazilským způsobem, jak z nevýhody udělat přednost, např. v angličtině je výraz pro stejný jev *peaberry* od *pea*¹⁴⁸, což znamená hrášek a vyjadřuje tedy v sobě kulatost tvaru zrna¹⁴⁹. Zbytek světa zná *moca* resp. *Moka* jako tu nejkvalitnější a jednu z nejdražších káv z Jemenu (dle přístavu Moka, více viz. 2.1 a 2.2). Zrna kávy z Jemenu mají shodou okolností přirozeně menší kulatější tvar, lze předpokládat, že k nazývání perlového zrna v Brazílii „*moca*“ došlo na základě fascinace jemenským produktem a touze mít vlastní brazilskou verzi tohoto věhlasného zrna. Užívání tohoto výrazu sahá zpět minimálně do roku 1844, kdy Cunha ve své příručce zmiňuje (tehdy s jinou ortografií) Moka jako kávu jemenskou i Moka jako její brazilskou verzi. „...*brazilská káva je na zahraničních trzích klasifikována jako méně kvalitní, jelikož nedisponuje aroma, které má káva z (přístavu) Moka...*“¹⁵⁰ „*Kávovníky vysazované v těchto půdách (brazilských), aniž by byly připraveny nebo ošetřeny, neprodují nic jiného, než kávu známou jako Moka, což ale není nic jiného, než nedokonalý plod rostliny, která vegetuje v půdě, která jí nemůže poskytnout potřebné šťávy pro její výživu.*“¹⁵¹ V Brazílii perlové zrno *moca*, během staletí získalo vlastní věhlas, káva byla ve 20. století spojována s mužností, propagována jako *café macho* a prodávána za ty nejvyšší ceny¹⁵².

¹⁴⁶ CARVALHO, A. a F.P. FERWERDA et. al. In: *Outlines of Perennial Crop Breeding in the Tropics: COFFEE: Abnormal Development of Fruit and Seed*. Landbouwhogeschool Wageningen, 1969, s. 196 -219.

¹⁴⁷ CARVALHO, A. a F.P. FERWERDA et. al. s. 219.

¹⁴⁸ Tamtéž, s. 196

¹⁴⁹ pozn.překladač - nejedná se o hanlivé ani jinak zbarvené označení, v komerčním smyslu se nejedná o defekt, problémem je, že místo dvou zrn máme pouze jedno, což snižuje výtěžnost a zisky, možná i proto se perlová zrna někdy propagují jako specialita, i přesto, že se k nim neváže žádná speciální chuť

¹⁵⁰ CUNHA, Augustinho Rodrigues. In: *Arte da Cultura e Preparação do Café* s. 12 „... *o café do Brazil é classificado nos mercados estrangeiros como mais inferior por não ter aquela aroma, que possui o café de Moka...*“

¹⁵¹ Tamtéž s. 40-41 „*Os cafeeiros plantados n'estas terras sem serem preparadas, ou tratadas, não dam senão uma qualidade de café conhecida por o nome de café de Moka, mas que não é senão um aborto da planta, que vegeta n'uma terra, que não lhe pôde fornecer os succos necessários á sua nutrição.*“

¹⁵² HEISE, Ulla. In: *Coffee and Coffee Houses*. Pennsylvania: Schiffer Publishing, 1987, s. 53.

Jak ale víme z Cunhových poznatků o chuti této kávy viz. 2.2.1, tehdejší perlové zrno se kávě Moka vyrovnat nemohlo. *Moca* dle slovníku brasileirismů znamená také: „lež, lhaní“ a „bláhovost, pošetilost“ (DBPT). Zda-li existovala nějaká spojitost těchto významů s kávou se můžeme jen domnívat, kdybychom vycházeli z textů, jako byl ten Cunhův nebylo by pochyb. Dnes v brazilském kávovém průmyslu je *moca* referencí pro perlové zrno, pro ta nejmenší je dokonce v COB vyhrazen diminutiv *moquinha*.

Po rozdělení zrn dle velikosti a tvaru, dochází ke klasifikaci zrn dle počtu defektů ve vzorku dané šarže.¹⁵³

dle defektů vnitřních - *grão*:

ardido, preto, verde, brocado, chocho, concha, preto-verde (stinker), quebrado, esmagado

dle defektů vnějších: *grão marinho, grão em coco, paus/pedras/torrões*

Zdroj: adaptováno z COB

Fermentované (PDB) (**ardido**) zrno, je takové, které má hnědou barvu různých odstínů vlivem fermentačních procesů, které mohla způsobit pozdní sklizeň, dlouhý kontakt mokřých plodů se zemí atd. (SNR) Černé (**preto**) zrno, které má neprůhlednou černou barvu (COB), způsobenou pozdním sběrem nebo dlouhým kontaktem zrna se zemí (hlínou). (SNR) Defekt (**verde**) zelené zrno viz 1.2.1, je získané z nezralého plodu, takové zrno má již stříbřitou slupku, ale kvůli jeho nezralosti způsobuje v nápoji celou řadu nežádoucích chutí, jako je chuť svíravá a trpká. **Brocado** je zde, předpokládáme, adjektivum od slovesa *brocar*, což znamená „vrtat“ (PČS) v tomto kontextu má unikátní význam spojený se škůdcem *broca-do-café*, zrno, které bylo napadeno drtíčkem (má v sobě totiž dírky připomínající vrty) (NET).

Vyschlé, vyprahlé (**chocho**) je neúplně zformované zrno s malou hmotností a někdy se zvrásněným povrchem. Mohou být způsobena suchem během fáze formování zrna. (SNR) Mušle (**concha**) je zrno ve tvaru mušle, vzniklé oddělením překrývajících se zrn pocházejících z oplodnění dvou vajíček v jednom segmentu vaječníku. (COB) Před jejich oddělením se takové zrno nazývá *grão cabeça*, tedy hlava, opět dle tvaru, který připomíná. Defekt **preto-verde (stinker)** z anglického stinker, tedy kdo či co smrdí (NET), je zrno, které je černé a lesklé a vrásčité, má přilnulou stříbřitou slupku, defekt je způsoben sušením za

¹⁵³ pozn. překladatele - Nejsme si vědomi toho, že by v českém jazyce existoval překlad nebo oficiální nomenklatura pro kávové defekty, každý producentský stát má vlastní systém klasifikace kávy a ten brazilský je ve svém přístupu klasifikace dle defektů unikátní, překládáme pomocí slovníků, dostupných zdrojů a literatury, nejedná se o oficiální terminologii v čj.

vysokých teplot. (SNR) Tento defekt zrna má negativní vliv nejen na vzhled, ale i na chuť kávy, v anglicky psané literatuře o klasifikaci kávy se setkáváme také s výrazem „*black jack*“. Poslední vnitřní defekty zrn jsou zrna zlomená (*quebrados*) a rozdrčená (*esmagados*), což nyní víme, byly již dříve součástí zbytků charakterizované jako „*prosevy*“.

Námořník (*marinheiro*)¹⁵⁴ se nazývá zrno, jehož pergamen při procesu zpracování, nedopatřením, nebyl kompletně odstraněn (SNR). *Coco*¹⁵⁵ znamená kokos, tedy oválný plod kokosového ořechu s tvrdou skořápkou (NET) nazýváme tak zrno, jehož slupka při zpracování nebyla odstraněna (COB). Fragmenty větví kávovníku, kameny, hroudy (*paus, pedras, torrões*) jsou vnějšími defekty v šarži, které způsobuje sběr na zemi, *derriça no chão* viz. 1.3, neúčinné oddělení třešní od plev, zpracování bez promytí a sušení na zemi a špinavých plochách. (SNR)

Kávová zrna jsou dle COB tříděna do osmi tříd nebo dle terminologie COB, typů (*tipo*) označovaných číslicemi 2-8 sestupně dle kvality, která je posuzována na základě počtu nalezených defektů ve 300 gramovém vzorku zelených zrn kávy, obzvláště závažné defekty ovlivňující negativně chuť kávy jsou tzv. PVA - *pretos, verdes, ardidos*.

Směrnice COB dále také charakterizuje uniformitu barvy, kterou zrna mohou prezentovat. Barvy zrn u promyté metody jsou: zelená namodralá (PČS) (*verde azulado*), zelená v odstínu cukrové třtiny (NET) (*verde cana*).

Barvy zrn u suché metody které indikují, že proces sušení proběhl v pořádku jsou (SNR): lehce nazelenalá (NET) (*esverdeado*) a zelená (*verde*) s jejími nuancemi, zbylé barvy: žlutá (*amarelo*), zažloutlá bledá (*amarelado*), olověná (*chumbado*) a bělavá (*esbranquiçado*) obvykle indikují problémy během sušení a/nebo uskladnění zrn. (SNR)

3.1.4 Diachronní srovnání vývoje terminologie spojené s vizuální kvalitou kávových zrn

V tomto sémantickém poli je velmi zajímavé pozorovat zejména změnu konotací u výrazů spojených s barvou kávových zrn. Z dnešního pohledu je velmi složité uchopit a přeložit např. termín *chumbado* jako barvu 1. jakosti kávy u dekretu z Rio de Janeiro. Z historického kontextu vyplynulo, že po určité době 19. století byla zrna leštěna za účelem sjednocení a ztmavení nepražených zrn (viz. 2.2.1), dokonce byla barvena uhlím (2.2.2), ale dnes jsou tmavá zrna vnímána jako defektní a olověná barva je indikací špatného procesu sušení a uskladnění. V současných slovnících (PČS, DBPT nebo *Novo Dicionário Aurélio da Língua*

¹⁵⁴ pozn. překladatele: Lze se domnívat, že se nazývá marinheiro, protože pergamen na zrnu připomíná námořnickou čepici.

¹⁵⁵ pozn. překladatele: zrno v suché slupce připomíná kokosový ořech

Portuguesa) má také výraz *chumbado* mnoho významů, ale význam olovené barvy se v nich nenachází, byl velmi běžný v 18. století, což doložil rozšířený slovník Blutaev, vydání, rozšířené Brazilcem Antônio de Moraesem Silvou z roku 1789 (DBM).

U prvního dekretu z roku 1836 nemáme přístup k plnému textu originálního dokumentu, pouze k citaci v Taunayově knize a není jasné, zda-li byl dekret obsáhlejší, ale předpokládáme, že byl velmi stručný a zrna dělil skutečně pouze do tří kategorií, proto překlad vycházel i z vývoje v současnou směrnici, kde je *chumbado* výrazem zmíněným pouze v kategorii dělení zrn dle barvy. To, že by mohla být zrna olovené, šedivé barvy v 19. století vnímána jako zrna 1. jakosti je hypotézou, kterou jsme založili na dobových poznatkách o problémech se zpracováním zrn i zmínkách o padělání jejich barvy opět v Taunayově knize, dále například i v dobové kuchařce *Cozinheiro Nacional* a publikacích o klasifikaci kávy, které zmiňovaly adulterace.

Lexikum v současné směrnici rozhodně odráží potřebu definovat detailně barvy i druhy defektů kávových zrn za účelem standardizace kávového průmyslu v Brazílii, proto v tomto poli musela vzniknout celá řada specifických výrazů a být adoptována řada precizních označení barev. Výraz *stinker* je anglicismem, který byl nejspíše do směrnice zakomponován vlivem mezinárodního obchodu pro snazší diferenciaci konkrétní vady, alternativní výraz *preto-verde* by mohl být matoucí, vzhledem k tomu, že existují ve směrnici defekty *preto* i *verde* odděleně, Američané byli navíc historicky největšími odběrateli brazilské kávy, směrnice a standardy klasifikace byly proto značně propojené s těmi na americké burze, i když nejsou identické dozajista se navzájem ovlivňovaly.

Některé výrazy jako: zlomená, rozdrčená zrna nebo hroudy a kamení zde byly zahrnuty, protože poskytují kontext k porozumění např. tomu, co byla *canjica* a *restolho*, dále by mohly být užitečné pro interpretaci toho, co dnes znamená např. *café escolha*.

Nyní se seznámíme s lexikem, které se v brazilském kávovém průmyslu začalo používat s momentem, kdy se káva začala hodnotit a klasifikovat na základě degustace.

3.2 Hodnocení kávy na základě degustace

Jak víme z historické části práce, káva se poprvé začíná pro komerční účely degustovat v Santos na kávové burze roku 1917. COB formalizuje nomenklaturu užívanou za tímto účelem. Po seznámení se s termíny pro degustaci COB si představíme kontrast některých aspektů lexika, které pro hodnocení degustovaných káv používá v rámci svého protokolu asociace ABIC, její protokol jsme zvolili, jelikož zahrnuje větší spektrum káv, nežli například

BSCA, která pracuje pouze s výběrovou kávou, tedy takovou, která neobsahuje žádné defekty se kterými jsme se seznámili v podkapitole 3.1.3. Ani ABIC sice nepokrývá kompletně ekvivalentní kvalitativní kategorie COB, protokol ABIC ale právě proto představuje posun, nejen v kvalitě kávy, kterou chtějí producenti a zástupci brazilských pražírů dodávat na trh, ale i ve způsobu, jakým se o kávě mluví k zákazníkovi. Degustace káv se nazývá *prova de xícara* probíhá dodnes ze své podstaty jako v popisu viz. 2.3.1. Degustátoři hodnotí především chuť, aroma, texturu a takzvané tělo nápoje, což znamená vnímanou váhu nápoje na jazyku. Kromě základních chutí sladká, slaná, kyselá, hořká také mohou identifikovat chutě vedlejší jako např. umami, svíravou neboli trpkou či adstringentní (*adstringente*)¹⁵⁶. Nejprve se tedy pojďme seznámit s lexikem pro charakterizaci kávového nápoje dle COB.

3.2.1 Degustace kávy dle *Classificação Oficial Brasileira COB*

Ve směrnici jsou na základě degustace kávy arabika děleny do skupin dle charakteristik, které volně přeložíme, je-li to možné¹⁵⁷, a následně okomentujeme. Podle kvality jsou tyto výrazy řazeny sestupně od nejvyšší po nejnižší.

Striktně měkká (*Estritamente mole*)¹⁵⁸ je: „káva, která celkově disponuje všemi vlastnostmi aroma a chuti „měkká“, avšak výrazněji.“. Měkká (*Mole*)¹⁵⁹ je: „káva, která disponuje aroma a chutí, jež jsou příjemné, jemné a nasládlé.“. Téměř měkká (*Apenas mole*)¹⁶⁰ je: „káva, která disponuje slabě sladkou a jemnou chutí, ale není svíravá ani drsná.“. Tvrdá (*Duro*)¹⁶¹ je: „káva, která disponuje trpkou, svíravou a drsnou chutí, avšak nedisponuje chutěmi cizími¹⁶²“.

Dle dostupných informací, je terminologie klasifikace COB a její významy v oblasti degustace kávy skutečně unikátní Brazílii, státy Střední Ameriky jako např. Costa Rica a

¹⁵⁶ pozn. překladatele - Pro popis vjemu chuti a aroma naráz se v portugalštině používá výraz *sabor*, kdy se odlišuje chuť (*gosto*) a chuť/příchuť (*sabor*), v češtině bychom nejspíše toto řešili opisem chuť a aroma, případně pouze užitím výrazu chuť nebo v této práci užitím výrazu senzoričké tóny (*notas sensoriais*), jelikož v češtině má slovo příchuť silné konotace uměle vyvolané chuti nebo přidané chuti, což není případ kávy.

¹⁵⁷ pozn. překladatele - Opět si nejsme vědomi toho, že by v češtině existoval překlad nebo oficiální nomenklatura pro klasifikaci kávy podobná této, jedná se o specifickou terminologii v Brazílii pro degustaci kávy. Jedinou terminologii „měkká“ a „tvrdá“ ve spojitosti s chutí se nám v češtině podařilo dohledat u obsahu rozpuštěných nerostů ve vodě, tzn. ppm vody, měkká a tvrdá voda má poté vliv na chuť a dává určité charakteristiky např. pivu

¹⁵⁸ COB „*café que apresenta, em conjunto, todos os requisitos de aroma e sabor "mole", porém mais acentuado.*“

¹⁵⁹ COB „*café que apresenta aroma e sabor agradável, brando e adocicado.*“

¹⁶⁰ COB „*café que apresenta sabor levemente doce e suave, mas sem adstringência ou aspereza de paladar.*“

¹⁶¹ COB „*café que apresenta sabor acre, adstringente e áspero, porém não apresenta paladares estranhos.*“

¹⁶² pozn. překladatele - netypickými, nežádoucími pro kávu viz. *Rio a Rio Zona*

Guatemala, takzvanou tvrdou kávu klasifikují jako nejkvalitnější na základě hustoty zrn, která rostou ve vyšších nadmořských výškách a jsou tím pádem kvalitnější a tvrdší, kdežto v případě Brazílie je měkká káva spíše spojená s jemností a příjemností chuti a tvrdá s její drsností, svíravostí a trpkostí. Tvrdá káva je zde střední třídou defektních komerčních zrn (NET). Následující kategorie označují právě takové kávy, které svou chuťovou kvalitou ve větší míře indikují určité iregularity, jako přítomnost defektů, nežádoucích fermentací a jiných charakteristik, které nápoj činí nepříjemným. (SNR)

Riado¹⁶³ je: „káva, ve které je lehce cítit chuť charakterizující jodoform.“¹⁶⁴. **Rio**¹⁶⁵ je: „káva, ve které je výrazně cítit chuť charakterizující jodoform.“. **Rio Zona**¹⁶⁶ je: „káva ve které je cítit velmi výrazně a nepříjemně aroma a chuť podobná jodoformu nebo fenolu.“¹⁶⁷.

Jak víme z historické části práce, defekt, který způsobuje v kávě chuť *riado* až *Rio Zona* se poprvé objevil v Rio de Janeiru a byl popsán již v 19. století. Výrazy označující tuto chuť byly užívány degustátory v Santos minimálně od roku 1917 a jsou zachovány v současné směrnici. Výraz *Riado* adjektivní formou v sobě významově nese lehčí závažnost defektu, *Rio* jako substantivum významově chápeme jako samotnou závadu a *Rio Zona*, nejhorší kategorie brazilské kávy dle standardů COB, je nejspíše dávnou referencí k oblasti Zona da Mata, pásu území podél pobřeží, kde býval deštný prales, který byl pro pěstování plodin vykácen a odkud z níže položených oblastí musela pro problémy se sušením třešní během sklizně historicky pocházet káva nejvíce zasažena nežádoucími fermentacemi a plísní. Jedná se o unikátní žargon označující atributy kávy, který je, dle slov brazilského agronoma Jonase Ferraressa, dodnes nejvíce používán profesionály zabývající se vývozem a obchodem kávy¹⁶⁸. V současnosti v brazilských supermarketech a kavárnách s výběrovou kávou nenajdeme kávy popsané dle terminologie COB, ale velmi pravděpodobně budou propagovány dle nomenklatury, kterou ve svých protokolech a certifikacích používají *Associação Brasileira da*

¹⁶³COB „café que apresenta leve sabor, típico de iodofórmio.“

¹⁶⁴ pozn. překladatele - jodoform je látka používaná v lékařství jako desinfekce, má ostrý antiseptický zápach. (NET)

¹⁶⁵ COB „café que apresenta sabor típico e acentuado de iodofórmio.“

¹⁶⁶ COB „café que apresenta aroma e sabor muito acentuado, assemelhado ao iodofórmio ou ao ácido fênico, sendo repugnante ao paladar.“

¹⁶⁷ pozn. překladatele - fenol, též kyselina karbolová, dle koncentrací může způsobovat zatuchlý, štiplavý, petrolejový, popelavý zápach aj. V rostlině jeho sloučeniny napomáhají k adaptaci na environmentální stres. (NET)

¹⁶⁸ FERRARESSO, Jonas. *COB: The Complex History of the 'Brazilian Official Classification' System* [online]. 2019 [cit. 2024-06-22]. Dostupné z: <https://dailycoffeenews.com/2019/02/21/cob-the-complex-history-of-the-brazilian-official-classification-system/>

Indústria de Café ABIC a *Brazilian Specialty Coffee Association* BSCA. Podíváme se tedy na to, k jakým došlo změnám.

3.2.2 Degustace kávy dle *Associação Brasileira da Indústria de Café* ABIC

Obě asociace pro své degustace v současnosti adoptovaly lexikum založené na základě kombinace kruhového diagramu pro popis chutí kávy, který poprvé publikovala *Specialty Coffee Association*¹⁶⁹ SCA v roce 1995 a takzvaného *Senzorického Lexikonu* (*Sensory Lexicon*), sestaveném vědeckou organizací *World Coffee Research* (WCR)¹⁷⁰. Současný kruhový diagram, takzvaná *Degustátorova paleta chutí a aromat kávy*¹⁷¹ je výsledkem kolaborativního výzkumu SCA a WCR, díky kterému byl diagram aktualizován do současné podoby v roce 2016. Kruhový diagram¹⁷² shrnuje slovní zásobu pro popis nejčastějších chutí a aromat, která můžeme cítit v kávě, *Senzorický Lexikon* mapuje veškeré chutě a aroma, která se vyskytují v kávě. ABIC po úspěchu programu „*Pečeti Čistoty*“¹⁷³ vytvořila v Brazílii své první protokoly degustace v roce 2004, aktualizované nyní v roce 2024. Kategorie, do kterých ABIC třídí kávu jsou: výběrová (*especial*), gurmánská (*gourmet*), nadstandardní (*superior*) a tradiční (*tradicional*). Přičemž klasifikaci dle chuti *especial* spatřujeme pro účely této práce jako ekvivalent *estritamente mole*, *gourmet* jako *mole*, *superior* jako *apenas mole* a *tradicional* jako ekvivalent *duro až riado*. Abychom mohli demonstrovat kontrast voleného lexika pro charakterizaci kávových kvalit, představíme charakteristiku nejvyšší a nejnižší kvalitativní kategorie dle ABIC, aspekty lexika následně okomentujeme.

Výběrová (*Especial*)¹⁷⁴ má: „*hořkost: velmi nízkou, sladkost: vysokou až velmi vysokou, kvalitu kyselosti: vysokou až velmi vysokou, senzorické tóny (notas sensoriais): ovocné, květinové, tóny vanilky, až lehce alkoholové a kořeněné, nejsou nezbytně požadovány všechny naráz, ale jejich intenzita musí být vysoká a znatelná*“.

¹⁶⁹ První asociace výběrové kávy, dříve Americká SCAA a Evropská SCAE, dnes sloučeny do jedné globální asociace SCA, která má v jednotlivých zemích své národní pobočky, např. SCA ČR nebo brazilskou BSCA

¹⁷⁰ Organizace založená celosvětovým kávovým průmyslem zabývající se výzkumem inovací v kávovém zemědělství. *Senzorický Lexikon* je dostupný na WORLD COFFEE RESEARCH. *Sensory Lexicon* [online]. [cit. 2024-07-15]. Dostupné z: <https://worldcoffeeresearch.org/resources/sensory-lexicon>

¹⁷¹ - volný překlad, angl. *The Coffee Taster's Flavor Wheel*, portugalsky *Roda de Sabores do Provedor de Café*

¹⁷² Původní diagram byl publikován v angličtině, oficiálně byl přeložen do španělštiny, portugalštiny, čínštiny a korejštiny. Více informací lze nalézt na oficiálních stránkách SCA, dostupné z: <https://sca.coffee/research/coffee-tasters-flavor-wheel>

¹⁷³ *Selo de Pureza*

¹⁷⁴ ABIC „*especial - amargor: muito baixo, doçura: alta a muito alta, qualidade da acidez: alta a muito alta, notas sensoriais: frutados, florais, baunilha e até levemente alcoólico e especiarias, não necessariamente todos juntos e obrigatórios, mas de intensidade alta e perceptível*.“

Tradiční (**Tradicional**)¹⁷⁵ má: „hořkost: vysokou, sladkost: nízkou až velmi nízkou, sensorické tóny: mírné až silné tóny pražené, kořeněné, čokoládové, dřevité a bylinné, ne nezbytně všechny naráz. Nedisponuje silným či velmi silným aroma zemitým/plísň (terra/mofo), spáleným (queimado), chemickým (químico) a zeleným (verde).

Lexikum pro popis chutí kávy daných kategorií se u protokolu ABIC u chuti zaměřuje na intenzitu sladkosti, hořkosti a kyselosti. Aroma charakterizuje takzvanými sensorickými tóny, které popisují, co cítíme při degustaci. Lexikum je pro laika přístupné, většina lidí se již nejspíše setkala s podobnými pozitivními chuťovými charakteristikami například u vína. Zvýraznili jsme negativní charakteristiky aroma zemitého/plísň, spáleného a chemického, tyto charakteristiky přesně odpovídají charakteristikám fenolu a jodoformu z předchozích kapitol, tedy chuti *riado*, *Rio* a *Rio Zona*, mohli bychom tedy říci, že tento protokol ABIC by spíše nežli souhrnný přívlastek, aroma a chuť podrobněji popsal. Zelené aroma, je aroma rostlinné, nezralé, pochází v kávě z defektu *verde*, tedy nezralých zrn, způsobuje kromě charakteristického aroma trpkou chuť a nepříjemnou kyselost, proto u výběrové kávy protokol klade důraz na kvalitu kyselosti, která není nakyslá ani trpká (*azedo*), ale má žádoucí, kvalitní kyselost/aciditu (*ácido*), vlastnosti kyseliny vinné, citronové, octové či jablečné (ABIC).

3.2.3 Srovnání vývoje terminologie spojené klasifikací kávy na základě degustace

Kategorie a deskriptory COB ve srovnání s ABIC indikují určitý posun kávového průmyslu v Brazílii, kdy protokol ABIC představuje snahu zástupců pražírů a producentů mleté kávy o zvýšení kvality a proto jejich protokoly neobsahují ekvivalentní kategorie *Rio* a *Rio Zona*. V protokolu ABIC se také již nepoužívají výrazy *riado*, *Rio* a *Rio Zona*, ale negativní atributy jsou popsány opisem užití sensorického lexikonu jako aroma *terra/mofo*, *queimado* a *químico*. Charakteristiky jednotlivých kategorií již nejsou poněkud strohé a preskriptivní jako u COB, ale spíše deskriptivní, pro laickou veřejnost srozumitelné a univerzální, jelikož obdobná metodologie popisu chuti a aroma existuje i u jiných produktů jako med, víno a pivo (NET). Přívlastky charakterizující kategorie kávy jsou u protokolu ABIC také univerzální a vhodnější pro marketingové účely, zatímco výrazy pro kategorie COB, dle nás jsou skutečně spíše profesním žargonem v pravém slova smyslu, nejspíše se nepoužívají široce mimo kávové odvětví.

¹⁷⁵ ABIC „*tradicional - amargor: alto, doçura: baixa a muito baixa, acidez: baixa a muito baixa, notas sensoriais: moderados a fortes de tostado, especiarias, chocolate, madeira e herbal, não necessariamente todos juntos. Não apresenta aromas fortes ou muito fortes de terra/mofo, queimado, químico e verde.*“

Závěr

Káva má v Brazílii tradici dlouhou již téměř tři sta let. Za tu dobu prošel tamní kávový průmysl řadou období rozkvětů i krizí, které zanechaly stopy v terminologii a žargonu používaném tímto odvětvím pro rozlišení kvality kávových zrn a nápoje.

Do 19. století nebyla kvalita kávových zrn nijak odlišována, káva byla do země přivezena roku 1727 a pěstována nejprve na území dnešních států Pará a Maranhão, nebyla důležitým exportním artiklem, ale postupně se začala pěstovat i v dalších oblastech z nichž nejvýznamnější se právě v 19. století stala Vale do Paraíba, nacházející se v Rio de Janeiru a severní části São Paula.

Z Rio de Janeira v roce 1836 pochází vůbec první dekret, který dělil zrna do třech jakostních kategorií dle závažnosti jejich závad, položil základ oficiální klasifikaci *Classificação Oficial Brasileira*, kterou známe dnes. Brazilská kritéria hodnocení jsou unikátně založena na identifikaci defektů kávových zrn. Území Ria dominovaly v 19. století obrovské kávové latifundie, kde chybělo adekvátní vybavení a udržitelné praktiky, pročež nevyhnutelně došlo k vyčerpání půdy a problémům s celou řadou příčin závad, způsobujících nepříjemné chuti v kávě. Velikost farem v Brazílii je dodnes oproti zbytku světa gigantická, proto selektivní sběr není běžný a právě klasifikace kávy dle defektů se používá dodnes.

Ve 20. století, kdy kávové produkci již dominovalo São Paulo, roku 1917 vynikla kávová burza v Santos. Z této burzy se stalo centrum obchodu s kávou, kde se zrodilo povolání degustátorů kávy. Ke kritériím klasifikace se tak poprvé oficiálně přidala chuť. Za účelem tohoto hodnocení vzniká nové lexikum, například specifický deskriptor chuti „Rio“. Po velkou část 20. století do 90. let byl trh s kávou v Brazílii regulovaný a ty nejlepší jakostní třídy kávy putovaly na vývoz. Terminologie „*estritamente mole, mole, apenas mole*“ byla tedy spíše žargonem profesionálů v oboru, nežli výrazy, které by znal brazilský zákazník.

Od 90. let po deregulaci trhu s kávou ale přichází iniciativy asociací *Associação Brasileira da Indústria de Café* a *Brazilian Specialty Coffee Association*, které kromě snahy o standardizaci udržitelnosti zemědělství a stimulaci zvyšování kvality brazilské kávy, skrze své klasifikační protokoly mluví o kávě a její klasifikaci srozumitelně i k zákazníkům. Snaží se ukázat, že ne všechna káva je stejná, k čemuž používají především takzvaný „*Senzorický Lexikon*“, specifickou slovní zásobu, která pokrývá veškeré chutě a aroma, která lze cítit v kávě. Tato terminologie je dostatečně univerzální, jelikož byla sestavena tak, aby bylo možné reference

aroma replikovat kdekoliv na světě. V tamních obchodech a kavárnách nalezneme dnes celou škálu kategorií kávy od *especial* až po *tradicional* a čím dál častěji se setkáváme u popisu kávových produktů s deskriptory sensorických tónů, které lze cítit při ochutnání. Ve světě brazilského kávového odvětví dnes existuje spousta historicky tradiční terminologie, ale na sémantickém poli spojeném s klasifikací kávy dle chuti se objevuje žargon moderní, který je všeobecný a ne již tolik specifický Brazílii.

Seznam abecedně seřazených zkratk použitých pramenů v Lexikálním komentáři

ABIC - ABIC. *Protocolo Brasileiro de Avaliação Sensorial de Cafés Torrados* [online]. 2024 [cit. 2024-07-23]. Dostupné z: <https://www.abic.com.br/semana-do-protocolo-brasileiro-asct/>

CCC - CENTRO DO COMÉRCIO DE CAFÉ DO ESTADO MINAS GERAIS. *Classificação Comercial do Café – Parte I* [online]. [cit. 2024-06-20]. Dostupné z: <https://cccmg.com.br/classificacao-comercial-do-cafe-parte-i/>

COB - MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. *INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 8, DE 11 DE JUNHO DE 2003*. Dostupné také z: http://www.sapc.embrapa.br/arquivos/consorcio/legislacao/Instrucao_Normativa_n_8.pdf

DBM - SILVA, Antônio de Moraes a Rafael BLUTEAU. *Diccionario da lingua portugueza composto pelo padre D. Rafael Bluteau, reformado, e acrescentado por Antonio de Moraes Silva natural do Rio de Janeiro* [online]. Tomo I. Lisboa: Officina de Simão Thaddeo Ferreira, 1789 [cit. 2024-06-18]. Dostupné z: <https://digital.bbm.usp.br/view/?45000008422&bbm/5412#page/1/mode/2up>

DBPT - ČERNÝ, Jiří. *Portugalsko-český slovník brazilské portugalštiny: Dicionário de brasileirismos português-tcheco*. Olomouc: Univerzita Palackého v Olomouci, 2021.

NET - Doplňující informace získané z internetu

PČS - JINDROVÁ, Jaroslava a Anton PASIENKA. *Portugalsko-český slovník*. Voznice: Leda, 2005. ISBN 80-733-5061-0.

PDB - LUZ, José Baptista da a Aurélio Buarque de Holanda FERREIRA. *Pequeno Dicionário Brasileiro da Língua Portuguesa*. 10a edição. Editora Civilização Brasileira, 1963.

SNR - SENAR, Serviço Nacional de Aprendizagem Rural. *Café: classificação e degustação* [online]. Brasília: SENAR, 2017 [cit. 2024-07-22]. ISBN 978-85-7664-143-8. Dostupné z: <https://www.cnabrazil.org.br/assets/arquivos/192-CAF%C3%89.pdf>

Bibliografie

AGUIAR, Jackson V. de, Ana C. da Silva SOUZA, Rhamon M. F. MOREIRA et al. *A Chegada do Café no Brasil* [online]. [cit. 2024-06-25]. Dostupné z: <http://www.bomjardim.rj.gov.br/acervo/documento%20cafe%20brasil.pdf>

BOZZOLA, M. a S. CHARLES. In: FERRETTI, T., ed. *The Coffee Guide* [online]. Fourth Edition. Geneva: International Trade Centre, 2021, [cit. 2024-07-23]. ISBN 9789211036831. Dostupné z: https://web.archive.org/web/20220315052137/https://intracen.org/uploadedFiles/intracenorg/Content/Publications/ITC_Coffee_4th_Report_20210930_web_pages.pdf

BRESSANI, Edgard. *Guia do Barista: da Origem do Café ao Espresso Perfeito*. 3a edição. São Paulo: Café Editora, 2011.

CARMO, Bruno B. do. *Simples ou com leite? Surgimento dos Cafés no Rio de Janeiro (1840–1880)* [online]. In: . Museu do Café Santos, 2023 [cit. 2024-06-25]. Dostupné z: https://museudocafesantos.medium.com/simples-ou-com-leite-surgimento-dos-caf%C3%A9s-no-rio-de-janeiro-1840-1880-eff013c738f#_ftn1

CARMO, Bruno B. do. *Sentado ou em pé? Ensaio sobre a popularização do consumo de café em ambientes públicos no Brasil (1830–1960)* [online]. In: . Museu do Café Santos, 2023 [cit. 2024-06-25]. Dostupné z: https://museudocafesantos.medium.com/sentado-ou-em-p%C3%A9-19db265914de#_ftn3

CARVALHO, A. a F.P. FERWERDA et. al. *Outlines of Perennial Crop Breeding in the Tropics: COFFEE: Abnormal Development of Fruit and Seed*. Landbouwhogeschool Wageningen, 1969.

CHALLENGER, J., T. HOPKINSON a M. PERGER. BARISTA HUSTLE. *A History of Coffee in Brazil* [online]. [cit. 2024-06-23]. Dostupné z: <https://www.baristahustle.com/lesson/cbgb-0-04-a-history-of-coffee-in-brazil/>

CHARRIER, André a Julien BERTHAUD. Botanical Classification of Coffee. *Coffee Botany, Biochemistry and Production of beans and Beverage* [online]. 1985, s.14 [cit. 2024-06-13]. Dostupné z: [doi:https://horizon.documentation.ird.fr/exl-doc/pleins_textes/pleins_textes_5/b_fdi_30-30/32152.pdf](https://horizon.documentation.ird.fr/exl-doc/pleins_textes/pleins_textes_5/b_fdi_30-30/32152.pdf)

CUNHA, Augustinho Rodrigues. *Arte da Cultura e Preparação do Café* [online]. Eduardo e Henrique Laemmert, 1844 [cit. 2024-06-25]. Dostupné z:

<https://archive.org/details/artedaculturaepr00T100cunh1844/page/40/mode/2up>

CLAYTON, Liz. *Is The Coffee Plant A Tree, Bush, Or Shrub? Sprudge* [online]. 2021 [cit.

2024-06-17]. Dostupné z: <https://sprudge.com/is-the-coffee-plant-a-tree-bush-or-shrub-181869.html>

Cozinheiro Nacional [online]. Rio de Janeiro: Livraria Garnier, 1860 [cit. 2024-06-25]. Dostupné z:

<http://www4.planalto.gov.br/consea/publicacoes/culinaria/cozinheiro-nacional-1860/4-cozinheiro-nacional-1860.pdf>

DAVIES VESELÁ, Petra. *Kniha o kávě: průvodce světem kávy s recepty na její přípravu*. Praha:

Smart Press, 2010. ISBN 978-80-87049-34-1.

Davis, A.P., Rakotonasolo, F. Six new species of coffee (*Coffea*) from northern Madagascar. *Kew*

Bull 76, 2021, s. 497 [cit. 2024-06-13]. Dostupné z: <https://doi.org/10.1007/s12225-021-09952-5>

FERRARESSO, Jonas. *COB: The Complex History of the 'Brazilian Official Classification' System*

[online]. 2019 [cit. 2024-06-22]. Dostupné z:

<https://dailycoffeenews.com/2019/02/21/cob-the-complex-history-of-the-brazilian-official-classification-system/>

FERREIRA, Thiago, Joel SHULER, Rubens GUIMARÃES et al. Introduction to Coffee Plant and

Genetics. *Coffee: Production, Quality and Chemistry* [online]. Royal Society of Chemistry, 2019, s. 4

[cit. 2024-06-11]. Dostupné z:

https://www.researchgate.net/publication/330602017_Introduction_to_Coffee_Plant_and_Genetics

HEISE, Ulla. In: *Coffee and Coffee Houses*. Pennsylvania: Schiffer Publishing, 1987. ISBN

0-88740-101-5.

HOFFMANN, James. The World Atlas of Coffee. In: *The World Atlas of Coffee*. 2nd edition. Octopus

Publishing Group, 2018, ISBN 978-1-78472-429-0.

MAGALHÃES, Basilio de. *O Café na História, no Folclore e nas Belas-Artes*. Segunda edição. São

Paulo: Brasiliiana, 1939.

MOREIRA, Antônio Carlos. *História do café no Brasil*. São Paulo: Magma Editora Cultural. ISBN 978-85-98230-15-3.

PAIVA, Elisângela Ferreira Furtado. *Análise sensorial dos cafés especiais do Estado de Minas Gerais* [online]. Lavras, 2005 [cit. 2024-07-23]. Dostupné z: http://repositorio.ufla.br/jspui/bitstream/1/2843/1/DISSERTA%C3%87%C3%83O_An%C3%A1lise%20sensorial%20dos%20caf%C3%A9s%20especiais%20do%20estado%20de%20Minas%20Gerais.pdf. f. Dissertação Mestrado. UFLA.

REJZEK, Jiří. *Český etymologický slovník*. 2., nezměn. vyd. Voznice: Leda, 2012. ISBN 978-80-7335-296-7.

RUIZ, A.E.L., A. SOLORZANO a R.R. de OLIVEIRA. *Socioecological Legacies of Coffee Production in the Paraíba do Sul Valley in the 19th Century : Shaping the Brazilian Southeastern Atlantic Rainforest Landscape* [online]. 2019, 115-130 [cit. 2024-07-23]. Dostupné z: [doi:10.21747/9789898970084/alter](https://doi.org/10.21747/9789898970084/alter)

ROWE, J. W. F. ,M.A., M.Sc. In: *THE WORLD'S COFFEE A Study of the Economics and Politics of the Coffee Industries of certain Countries and of the International Problem*. 1963. London: HER MAJESTY'S STATIONERY OFFICE

TAUNAY, Affonso de E. *Historia do Café no Brasil Volume Primeiro: No Brasil Colonial 1727-1822 (Tomo I)* [online]. Rio de Janeiro: Departamento Nacional do Café, 1939 [cit. 2024-06-25]. Dostupné z: <http://memoria.org.br/pub/meb000000452/historiadocafnob11939affo/historiadocafnob11939affo.pdf>

TAUNAY, Affonso de E. *Historia do Café no Brasil Volume Terceiro: No Brasil Imperial 1822-1872 (Tomo I)* [online]. Rio de Janeiro: Departamento Nacional do Café, 1939 [cit. 2024-06-25]. Dostupné z: <http://memoria.org.br/pub/meb000000452/historiadocafnob1939vol3/historiadocafnob1939vol3.pdf>

TAUNAY, Affonso de E. *Historia do Café no Brasil Volume Quinto: No Brasil Imperial 1822-1872 (Tomo III)* [online]. Rio de Janeiro: Departamento Nacional do Café, 1939 [cit. 2024-06-25]. Dostupné z: <http://memoria.org.br/pub/meb000000452/historiadocafnob1939vol5/historiadocafnob1939vol5.pdf>

UKERS, Willian H. *All About Coffee*. 2nd edition. New York: The Tea & Coffee Trade Journal Company, 1935.

WALSH, Joseph M. *Coffee: Its History, Classification and Description* [online]. Philadelphia: Published by the author, 1894 [cit. 2024-06-25]. Dostupné z: <https://tile.loc.gov/storage-services/public/gdcmassbookdig/coffeeitshistory00wals/coffeeitshistory00wals.pdf>

WELLMAN, Frederick L. *Coffee Botany, Cultivation, and Utilization*. Leonard Hill Ltd., London. Interscience Publishers Inc., New York, 1961.

ZAINURI, Paramartha, D. N. A., FATIAH, A., NOFRIDA, R., et al. (2023). The Chemical Characteristics of Arabica and Robusta Green Coffee Beans from Geopark Rinjani, Indonesia. *Biotropia*, 30(3), 327 [cit. 2024-04-22]. Dostupné z: doi: 10.11598/btb.2023.30.3.1940

Další internetové zdroje

Anglicko-český praktický slovník 2022 [online]. Lingea s.r.o. [cit. 2024-06-23]. Dostupné z: <https://slovniky.lingea.cz/anglicko-cesky>

BRAZILIAN SPECIALTY COFFEE ASSOCIATION. *A BSCA* [online]. [cit. 2024-06-20]. Dostupné z: <https://www.bsca.com.br/page/a-bsca>

FOREIGN AGRICULTURAL SERVICE. Brazil: Coffee Annual [online]. 2023 [cit. 2024-04-23]. Dostupné z: <https://fas.usda.gov/data/brazil-coffee-annual-8>

MUSEU DO CAFÉ SANTOS. *Histórico* [online]. [cit. 2024-06-23]. Dostupné z: <https://www.museudocafe.org.br/bolsa-oficial-de-cafe/historico-bolsa-oficial-de-cafe/>

Slovník českých synonym a antonym, 2012 [online]. Lingea s.r.o. [cit. 2024-05-04]. Dostupné z: <https://www.nechybujte.cz/slovník-ceskych-synonym>

Trans-Atlantic Slave Trade - Database [online]. [cit. 2024-06-11]. Dostupné z: <https://www.slavevoyages.org/voyage/database#tables>

WORLD COFFEE RESEARCH. *World Coffee Research* [online]. [cit. 2024-07-20]. Dostupné z: <https://worldcoffeeresearch.org/>

Resumé

Tato bakalářská práce se zabývala fenoménem kávy v Brazílii a jeho odrazem v jazyce. Byla rozdělena na tři hlavní kapitoly. První kapitola se zaměřovala na seznámení s kávovníkem, jeho původem a druhy pěstovanými v Brazílii. Popisovala vnější strukturu kávovníku, metody zpracování plodů a zrn, a rozdíly mezi nejvýznamnějšími druhy *Coffea arabica* a *Coffea canephora*. Tato část byla klíčová pro pochopení dalších kapitol, kde se rozebíraly historické a geografické souvislosti. Druhá kapitola mapovala čtyři období existence kávovníku v Brazílii od prvního pěstování až po současnost. Každé období bylo analyzováno z hlediska historického, geografického a kulturního kontextu. Kapitola se zaměřovala na vývoj kávového průmyslu, klasifikaci kávy a změny v pěstování a zpracování kávy. Důraz byl kladen na významná období, jako byl rozmach kávy v Rio de Janeiru a São Paulu, a inovace v moderní době, zejména v Minas Gerais. Třetí kapitola se věnovala srovnání lexika spojeného s produkcí, prodejem a konzumací kávy. Analyzovala specifickou slovní zásobu používanou v různých obdobích a kontextech. Kapitola zkoumala, jak se jazyk vyvíjel s ohledem na různé typy kávy, včetně tradiční komoditní kávy a výběrové kávy.

Práce dospěla k závěru, že vývoj lexika spojeného s kávou odráží dynamiku brazilského kávového průmyslu, tradiční terminologie a žargon se postupně adaptuje na nové trendy a potřeby trhu, což je patrné zejména ve vzrůstající oblibě výběrové kávy a specializovaných kaváren, které pro popis kávy zákazníkům používají univerzální přístupnou terminologii, s jejíž obdobou se setkáme například u sommelierů, kteří pracují s vínem.

Resumo

Esta tese de bacharelado abordou o fenômeno do café no Brasil e seu reflexo na língua. Foi dividida em três capítulos principais. O primeiro capítulo focava na introdução ao cafeeiro, sua origem e as espécies cultivadas no Brasil. Descrevia a estrutura externa do cafeeiro, os métodos de processamento dos frutos e grãos, e as diferenças entre as espécies mais importantes, *Coffea arabica* e *Coffea canephora*. Esta parte foi crucial para a compreensão dos capítulos seguintes, que discutiram contextos históricos e geográficos. O segundo capítulo mapeava quatro períodos da existência do cafeeiro no Brasil, desde o primeiro cultivo até os dias atuais. Cada período foi analisado em termos de contexto histórico, geográfico e cultural. O capítulo focava no desenvolvimento da indústria cafeeira, na classificação do café e nas mudanças no cultivo e processamento do café. A ênfase foi colocada em períodos significativos, como o crescimento do café no Rio de Janeiro e em São Paulo, e inovações nos tempos modernos, especialmente em Minas Gerais. O terceiro capítulo foi dedicado à comparação do léxico associado à produção, venda e consumo de café. Analisava-se o vocabulário específico usado em diferentes períodos e contextos. O capítulo examinava como a linguagem evoluiu em relação aos diferentes tipos de café, incluindo o café de commodity tradicional e o café especial. A pesquisa concluiu que a evolução do léxico associado ao café reflete a dinâmica da indústria cafeeira brasileira. A terminologia tradicional e o jargão foram gradualmente adaptados às novas tendências e necessidades do mercado, o que é evidente especialmente no crescente interesse pelo café especial e pelas cafeterias especializadas, que usam uma terminologia universal acessível para descrever o café aos clientes, semelhante à usada por sommeliers que trabalham com vinhos.

