

DE GRÃO EM GRÃO

Como a família Erthal revolucionou
o café de montanha no Rio





PREFÁCIO

O café cultivado pela família Erthal compõe a tradição cafeeira carioca e está, diariamente, na mesa de muitas famílias, presenciando trajetórias, vínculos sendo criados, famílias sendo construídas e amizades fortalecidas.

A tradição que uniu a história da família Erthal ao cultivo cafeeiro tem início no século XIX, com o patriarca Johann Erthal, vindo de Darmstadt, na Alemanha, que começou o plantio que se estende até os dias atuais sob o comando de Aloysio Erthal.

O produto que traz consigo o nome da pequena cidade fluminense é fruto da paixão gerada pela herança familiar agrícola vinculada ao café e vem sendo cultivado há muitos anos. Novas tecnologias foram implementadas para aprimorar o plantio, mas o cuidado e amor à prática permanecem inalterados.

Levar até as pessoas uma tradição agrícola tão antiga quanto à do café é algo sublime; é fazer parte da história viva; é o surgir na Etiópia, Arábia, passar pelas colônias, revoluções, declínios e ascensões.

Negar a importância, não apenas econômica, mas também cultural, que a indústria cafeeira possui no Brasil há séculos, é negar a própria história.

Explore este mundo de nuances, sabores e texturas conosco.



PREFACE

The coffee cultivated by the Erthal family is part of the Rio de Janeiro's coffee tradition and is on a daily basis gracing the tables of many families; witnessing trajectories, bonds being created, families being built, and friendships being strengthened.

The tradition that connected the Erthal's history to coffee cultivation begins in the 19th century when Johann Erthal, the family's patriarch, came to Brazil, being originally from Darmstadt, Germany, and began planting the first coffee trees. The family business persevered to the present day under the command of Aloysio Erthal.

The product which is named after the small city up in the mountains of Rio de Janeiro, Bom Jardim therefore Bonjardinense, is the result of the passion inherited by the family agricultural heritage linked to coffee that has been cultivated for many years. New technologies have been implemented in order to improve the plantations, but the care and love for the cultivation remains warmly unchanged.

Being able to bring to people a farming tradition as old as coffee is something sublime; it is being part of living history; It is the arise in the central plateaus in Ethiopia, going through the deserts of Arabia, wandering around colonies, revolutions, rises and fall.

To deny the importance, not only economic, but also cultural, that the coffee industry has had in Brazil for centuries, is to deny its own history.

Explore this world of nuances, flavors and textures with us.



UM BARÃO CAFEIRO MODERNO A MODERN COFFEE BARON

À primeira vista, o bonjardinense Aloysio Erthal demonstra ser um senhor comum, como outros avôs ou bisavôs. Porém, por trás da aparência e do jeito comum, está um grande e visionário empreendedor. Antecipando progressos, à frente do seu tempo, cultivou, durante sua jornada, uma das maiores áreas cafeeiras do Estado do Rio de Janeiro.

Nascido em 1931, filho de Francisco Erthal Júnior e Margarida Erthal, estudou no tradicional Colégio Anchieta e, em seguida, no colégio Santo Inácio, o que lhe rendeu bases para, posteriormente, exercer as profissões pelas quais passou com proficiência e retidão. Em 1957 casou-se com Maria das Dores Monnerat, carinhosamente conhecida como Dorinha, matriarca e braço forte da família. Fruto desta união, tão valorizada por Aloysio e que perdura sólida e amorosamente até os dias atuais, estão dez filhos, dezoito netos e uma crescente genealogia de bisnetos.

At first glance, Bonjardinense Aloysio Erthal proves to be an ordinary man, like any other grandparent or great-grandfather. But, behind his simple facade, is a visionary entrepreneur. Anticipating progress ahead of his time, he farmed one of the largest coffee areas in the state of Rio de Janeiro.

Born in 1931, son of Francisco Erthal Júnior and Margarida Erthal, studied at renowned schools, which earned him bases to later practice the many professions he accomplished before becoming a coffee businessman.

In 1957 he married Maria das Dores Monnerat, affectionately known as Dorinha, matriarch and strong arm of the family. As a result of this union, so valued by Aloysio and lasting solidly and lovingly to the present day, are ten children, eighteen grandchildren and a growing genealogy of great-grandchildren.



Homem que fez a si próprio, foi motorista de ônibus, ganhou os primeiros trocados criando frango de corte e, em 1972, plantou os seus primeiros 60 mil pés de café frutos de um empréstimo.

Aloysio acredita que trabalhar apenas pelo sustento ou obrigação é uma visão que difama o próprio ser humano, pois é do trabalho que construímos não somente nosso castelo, mas, sobretudo, nossa autoestima, moral e caráter. O orgulho do trabalho é a fonte de vida. Para tanto, seu Aloysio lutou bravamente e exerceu as profissões que se apresentavam a ele, garantindo o sustento de sua família.

“Deus e a família são os alicerces da minha vida, inspiração de tudo o que faço e sou.” afirma Aloysio.

O bisavô de Aloysio, Johann Erthal, veio da Alemanha rumo ao estado do Rio de Janeiro em 1826, tão logo chegou, passou a exercer a profissão de ferreiro, muito tradicional e valorizada à época. Com o dinheiro que ganhou exercendo com exímio a profissão, comprou um pedaço de terra e iniciou o plantio do que veio a ser o sustento de seus descendentes por anos a fio. O até então pequeno plantio se expandiu sob a administração das gerações futuras, sobretudo Aloysio, e hoje formam dez fazendas cafeeiras.

Com a revolução industrial e o início da mecanização do plantio de café, o estado do Rio de Janeiro perdeu competitividade com São Paulo, Espírito Santo e Minas Gerais. Neste momento, poucas famílias souberam lidar tão bem com as plantações a ponto de manterem-nas nos morros, uma vez que o plantio nas superfícies passou ser mais suscetível aos processos de industrialização, como ocorreu nos estados vizinhos.

Insistentemente a família Erthal cultivou e permanece não abrindo mão do café cultivado nas montanhas, tal qual sua gênese nos séculos anteriores.

Seu Aloysio é analogamente, um barão contemporâneo do café. Sua família é a maior produtora do grão no estado do Rio de Janeiro. Mas, ao contrário dos homens que recebiam a titulação de antigamente, o patriarca passou por muitas profissões até se encontrar no cultivo do Bonjardinense, que é exportado para diversos países do mundo.



Self-made man, firstly he was a salesman then he opened a bus company; it didn't go too far because of the war. He earned his first change raising broiler chicken and, finally, in 1972, Aloysio planted his first 60,000 coffee trees on a loan.

“God and family are the foundation of my life, the inspiration of everything I do, and I am.”, declares Aloysio. He believes that it is from work that we build not only our castle, but, above all, our self-esteem, moral and character. Pride in the work that you do is the source of life. To this end, Aloysio fought bravely and performed the professions presented to him, ensuring the support of his family.

Aloysio's great-grandfather, Johann Erthal, disembarked at Pharaux Port in Rio de Janeiro in 1826, as soon as he arrived, he began to practice the blacksmith profession, very traditional and valued at the time. With the money he earned from his profession, he bought a piece of land and began planting what became the livelihood of his descendants for years to come. The, at the time, small plantations expanded under the management of future generations, especially at Aloysio's, and today became ten coffee farms.

With the industrial revolution and the beginning of mechanization, the state of Rio de Janeiro lost competitiveness to São Paulo, Espírito Santo and Minas Gerais due to its altitude cultivation. At this time, few families were able to handle crops so well as to keep them on the hills, since surface planting were becoming more susceptible to industrialization processes in the neighboring states.

Insistently to this day the Erthal family remains without giving up on the mountain-grown coffee, as is its genesis in previous centuries.

Mister Aloysio is equivalently a contemporary coffee baron. His family is the largest producer of coffee beans in the state of Rio de Janeiro. But unlike the men who were formerly titled, the patriarch went through many professions until he found himself cultivating the Bonjardinense Coffee, which is exported to various countries around the world.







À FRENTE DO SEU TEMPO

O olhar apurado, o tino e a coragem de Aloysio foram essenciais para que a plantação vigorasse. Desistir nunca foi uma palavra de ordem no vocabulário do atual patriarca.

Na época, todas as condições eram desfavoráveis para iniciar o plantio e mesmo com receio, a coragem foi fundamental para dar início ao que veio a ser uma tradição não apenas familiar, mas fluminense: o Café Bonjardinense.

Com força de vontade; com a renda que arrecadou nas profissões que exercera até então e com o empréstimo que conseguiu no órgão de fomento à produção cafeeira, seu Aloysio deu início ao seu projeto que tinha tudo para dar errado. Felizmente não deu. Não fosse o empenho do então agricultor, hoje não haveria a história a ser contada – orgulhosamente – do maior cafeeiro do estado do Rio de Janeiro.

AHEAD OF HIS TIME

Aloysio's keen eye, wit, and courage were essential to the plantation's vigor. Quitting has never been a watchword in the vocabulary of the current patriarch.

Back then, all conditions were unfavorable to start the business and even with fear, courage was fundamental to start what became a tradition not only familiar, but *carioca*¹: the Bonjardinense Coffee.

With willpower, the income he earned from his previous professions and the loan he got from the coffee production promotion agency, Aloysio began a project that had everything to go wrong. Luckily it didn't. Was it not for the commitment of the farmer, today there would be no story to be told – proudly – of the largest coffee grower in the state of Rio de Janeiro.

¹ *Someone or something from Rio de Janeiro.*



Tive peito para plantar
nesta terra bruta, numa
época em que o governo
estava erradicando o café no
estado. Orgulha-se Aloysio.

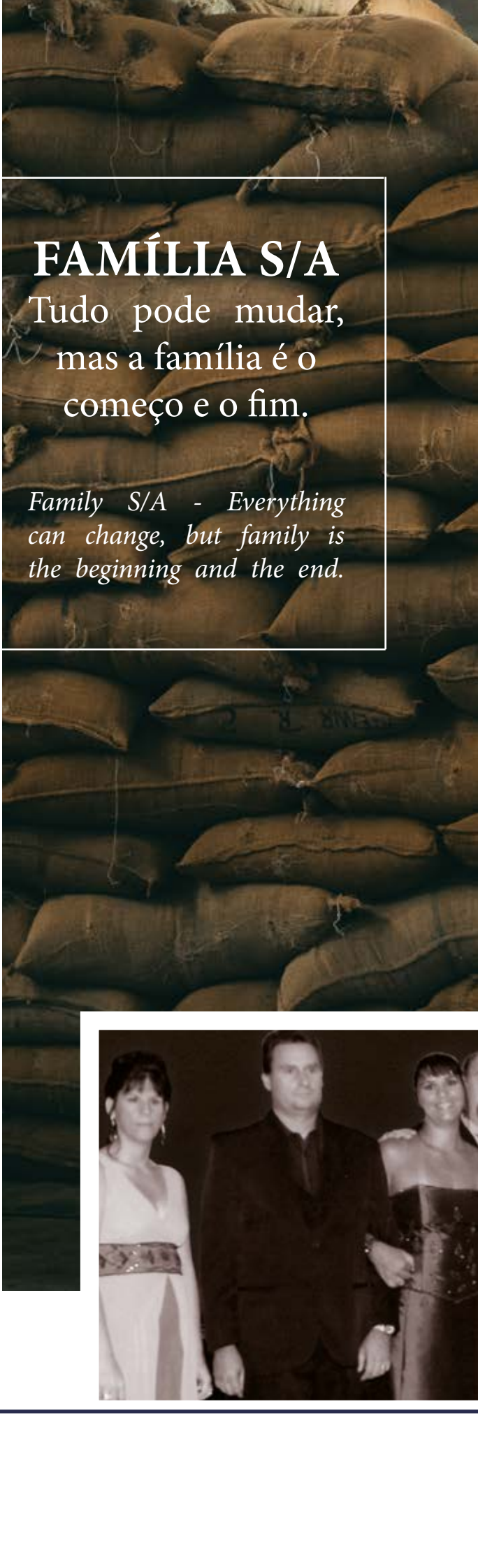
*"I had the heart to plant in this raw land
at a time when the government was eradi-
cating coffee in the state.", boasts Aloysio.*

Desde o plantio à venda ao consumidor final, dedicação e cuidado na manutenção dos pés de café são palavras de ordem. Os grãos são selecionados e as plantações conta com equipes especializadas nos cuidados necessários para garantir a melhor produção possível.

O homem que dedicou sua vida ao plantio do café hoje conta com o auxílio e articulação da família para gerir os negócios. Embora a empreitada seja grande e os grãos cheguem às mesas de outros países, a empresa é familiar, o que torna o produto ainda mais especial para Aloysio, pois é onde se realiza e comprova que seu esforço valeu à pena.

Since the crops to the final sales, dedication and care in the maintenance of the coffee trees are paramount. The coffee beans are carefully selected, and the plantations have teams specialized in the necessary care to guarantee the best possible production.

The man who dedicated his life to farm coffee, today relies on the help and articulation of the family to run the business. Although the venture is large and the coffee reaches many tables in other countries, the company is family-owned, which makes the product even more special for Aloysio, as it is where it takes place and proves that his efforts paid off.



FAMÍLIA S/A
Tudo pode mudar,
mas a família é o
começo e o fim.

*Family S/A - Everything
can change, but family is
the beginning and the end.*





Negócios, negócios; família à parte. Esta é uma máxima que não faz parte da Família Erthal. Seu Aloysio afirma que sua família é o bem mais precioso que possui. Dessa forma, poder ver sua prole vivenciando a realidade da agricultura cafeeira é um sonho que pode sentir, tocar e vivenciar ao lado Dorinha, quem permanece a seu lado desde o início do plantio e da vida.

Se o trabalho dignifica o homem, a família é o suporte e motivação para que o trabalhador volte ao lar. Aloysio é um católico devoto e muito dedicado à sua família e sabe que sem a base familiar, dificilmente chegaria aonde chegou.

Com Dorinha sempre ao seu lado dando suporte e respaldo para que a família se mantenha unida e pronta para enfrentar as adversidades que estiverem por vir.

A fazenda Santa Rita, uma das mais tradicionais e que remonta à gênese da família permanece com a sede intacta, tão sólida quanto a tradição da família e o apreço e respeito pelo café. Na casa de Aloysio e Dorinha, um quadro retratando a tal sede estampa a parede. Quem ali chega, é inundado com tradição, cultura e respira a história cafeeira. Com o passar do tempo, a família e as propriedades foram vigorosamente aumentando.

“Meu avô, Francisco, não tinha confiança de fazer um negócio se os filhos não pudessem tomar conta.”

Na fala de seu Aloysio pode-se pontuar, desde as gerações passadas, o apressado e a insistência em fazer negócios que pudessem ser gerenciados pela prole. Este é um valor passado por gerações e que persiste até hoje. É o verdadeiro dom sublime da família que honra seus antepassados com trabalho, retidão e caráter. Isso é feito, de maneira exemplar, levando o café com a melhor qualidade possível à xícara de outras famílias que também carregam traços de suas ancestralidades, que enfrentam o trabalho árduo diário e que não abrem mão do gosto inigualável do café que somente produzido em solo brasileiro pode ser tão saboroso.



Business, business; family apart. This is a maxim that is not a part of the Erthal Family. Mr. Aloysio claims that his family is the most precious possession he has. Thus, being able to see his offspring experiencing the reality of coffee agriculture is a dream that he can feel, touch and experience alongside Dorinha, who stays by his side from the very beginning of it all.

If work dignifies the man, then family is the support and motivation for the worker to return home. Aloysio is a devout catholic and very dedicated to his family, he knows that without his family base, he hardly would have been able to conquer what he conquered.

With Dorinha always by his side, giving her support and endorsing his every move, they were able to raise their children ready to face the world and the adversities that inevitably would come.

The Santa Rita farm dates back to the family's genesis and remains with its headquarters intact, as solid as the family's tradition, appreciation and respect for coffee. In Aloysio and Dorinha's home, a picture depicting the main house at the farm stamps the wall. Anyone that arrives there is flooded with tradition, culture and breathes the coffee history. Over time, the family and estates were vigorously increasing.

"My grandfather, Francisco, had no confidence to make a deal if his children couldn't take care of it." In Aloysio's saying one can point out, from past generations, the esteem and insistence on doing business that could be managed by the offspring.

This is a value that has been passed on for generations and persists to this day. It is the true, sublime gift of the family that honors its ancestors with work, righteousness, and character. This is done, in an exemplary way, by bringing the best quality coffee possible to the cup of other families on a daily basis. So that, families everywhere can enjoy at any time the unparalleled taste of the coffee that is only produced in Brazilian soil.











Em 1962, ele acreditou no inacreditável, algo que já não era muito habitual na época, que era o cultivo de café de altitude.

O Rio de Janeiro já não se destacava mais à época no cultivo, dando lugar a Minas Gerais e Espírito Santo, que conseguiam produzir um produto com menos custos de manuseio, já que a produção estava passando pelo processo de mecanização, e como eram plantados em superfície, tudo corroborava com o sucesso das fazendas dos estados vizinhos.

Embora houvesse críticas e objeções por parte dos amigos, ele acreditou que poderia transformar aquelas terras em uma pequena fonte de renda para sua família. Sem grandes ambições, Aloysio visava o sustento de sua prole e não imaginava que se tornaria o maior produtor do estado.

A MULTI PLICAÇÃO DOS GRÃOS

FRUIT MULTIPLICATION

In 1962, he believed in the unbelievable, something that was no longer usual at the time, which was the cultivation of the altitude coffee. Rio de Janeiro no longer stood out at the time in cultivation, giving way to Minas Gerais and Espírito Santo, which were able to produce a product with less handling costs, since the production was going through the mechanization process, and as the coffee trees were planted on the surface, everything corroborated for the success of the farms of neighboring states.



Concomitantemente ao cultivo, ele criava frangos para corte, e aos poucos, alcançando sucesso em seu plantio, foi deixando as atividades pecuárias de lado, um pouco antes da grande crise que o setor enfrentou, quando estavam em vias de implantação do Plano Real.

Entre crises financeiras, implementação de novas políticas e recessão na agricultura carioca, Aloysio persistiu. Nada disso foi suficiente para fazê-lo desistir de ver seus grãos prosperarem entre as gerações futuras.

Não se pode negar que sempre houve anseio pela terra no sangue da família. Em 1926, o patriarca Johann Erthal desembarcou no Brasil com um dos primeiros povos colonizadores de Nova Friburgo. Os alemães logo viram o potencial de desenvolvimento da cidade e seu entorno, tendo produzido uma linhagem de exímios fazendeiros. Não foi um trabalho da noite para o dia, mas o café prosperou em suas mãos.

Da margem da RJ-116 é possível alcançar o fruto maduro, vermelho como uma cereja, à distância de um esticar de braço. Todos os arbustos do lado direito, assim como os que parecem tocar as nuvens, no topo das montanhas, pertencem a Aloysio Erthal. Podemos ver os grãos como commodities sendo exportados para países como Alemanha, Itália e Japão.

Although there were criticisms and objections from his friends, he believed he could turn these lands into a small source of income for his family. Without great ambitions, Aloysio aimed at supporting his offspring and did not imagine that he would become the largest producer in the state of Rio de Janeiro.

Concurrently with the cultivation, he raised broiler chickens, and gradually, while succeeding at his coffee business, he left the livestock activities aside, shortly before the great crisis that the sector faced when they were in the process of implementing the Brazil's Real Plan.

Between government financial crises, the implementation of new policies and the recession in Rio's agriculture, Aloysio persisted. None of this was enough to make him give up seeing his coffee thrive among future generations.

It is undeniable that there has always been a longing for the land in the blood of the family. In 1926, the patriarch, Johann, arrived in Brazil amongst the first colonizers of the region of Nova Friburgo and its surroundings. The Germans soon realized the potential development of the area, inevitably producing a lineage of expert farmers. It wasn't an overnight job, but coffee thrived in his hands.



O patriarca é considerado pioneiro na prática da cafeicultura moderna no Rio. Na última década, o estado — que no século XIX foi o maior produtor de café do mundo — vivencia um novo ciclo. Após o declínio da produtividade nas fazendas do Vale do Paraíba, o solo fluminense passou quase um século gerando um volume irrisório de grãos. No início dos anos 2000, enfim, os agricultores passaram a investir em um café gourmet. Agora, colhem elogios.

O mercado muda conforme as necessidades das pessoas. Para se adequar às necessidades mercadológicas, um novo produto foi implementado, o Bonjardinense Gold, que é uma linha gourmet oferecida ao público com grãos selecionados e que contam com cultivo e manuseamento especiais para garantir a qualidade do café. Desde a preparação do solo à torrefação, todo o processo é feito de maneira a garantir a sua excelência. O café de grão Arábica, tipo exportação, é uma alternativa ao Bonjardinense Classic, o tradicional café que está na mesa de milhares de famílias no dia a dia, com aroma inconfundível e sabor marcante.

Along the RJ-116 it is possible to reach the ripe fruit, red as a cherry, at arm's length. All the bushes on the right, as well as those that seem to touch the clouds on the top of the mountains, belong to Aloysio Erthal. We can see coffee as commodities being exported to countries like Germany, Italy and Japan.

The patriarch is considered a pioneer in the practice of modern coffee cultivation in Rio. In the last decade, the state — which in the nineteenth century was the largest coffee producer in the world — is experiencing a new cycle. After the decline of productivity in the farms of Vale do Paraíba, the Rio de Janeiro soil spent almost a century generating a minimal volume of coffee. In the early 2000s, finally, farmers began to invest in the gourmet coffee. Now, they are full of compliments.

The market changes according to people's needs. In order to suit the market, a new product has been implemented, the Bonjardinense Gold, which is a gourmet line offered to the public with selected beans and special cultivation and handling to ensure coffee quality. From soil preparation to roasting, the entire process is done to ensure its excellence. Export-type Arabica coffee is an alternative to the Bonjardinense Classic, the traditional coffee that is on the table of thousands of Rio's families every day, with an unmistakable aroma and striking flavor.







UMA CONSTANTE INQUIETUDE

Sonhe grande, mas comece pequeno e acima de tudo nunca pare. A construção de um sonho é constante e o aprimoramento do negócio permeia o pensamento de Aloysio Erthal desde seu primeiro investimento. Baseado neste pensamento, na inquietude e na busca pelo trabalho, após o plantio de café estar estabelecido na região de Bom Jardim, Aloysio vislumbra um novo mercado.

O patriarca não hesitou diante das dificuldades e o sucesso só foi alcançado mediante sua insistência e mente inquieta. Seu Aloysio não se deu por satisfeito enquanto não viu seu sonho prosperar e sua família crescer em torno do negócio.

A inquietude e a capacidade de reinvenção são fundamentais para um negócio prosperar. Manter os pés no chão e ao mesmo tempo não ter medo de voar são máximas que perpassam bons gestores. Isso esteve presente na trajetória do Café Bonjardinense. Hoje em dia o plantio conta com sistemas mais modernos de cultivo do que os de anos atrás. Ainda assim, a família Erthal se orgulha de não ter aberto mão de seus valores sólidos, pautados na honra e transparência com o público, nunca abrindo mão da qualidade inconfundível do café.

A gestão do negócio é objetiva, analítica, competente e representa uma via de mão dupla, que se debruça sobre a logística administrativa e sobre a qualidade dos grãos. A preocupação está no escritório e está no solo que faz brotar os grãos; na exportação e na qualidade investida aos mais de três milhões de pés de café; na cidade e nas fazendas. A preocupação está, principalmente, na qualidade do café que é posto à mesa de diversas famílias, nas cidades cosmopolitas da Itália, nos modernos bairros do Japão, nos centros paulistas e nos municípios fluminenses.

O objetivo e não só fornecer o café como commodity, mas também como produto final. Como fruto de toda essa trajetória, única e histórica, surge o Café Bonjardinense. Produtos elaborados a partir de grãos rigorosamente selecionados, com todo controle da cadeia produtiva, garantindo uma qualidade de ponta-a-ponta, que chega à sua xícara como um café de origem comprovada.





A CONSTANT RESTLESSNESS

Dream big, start small and, most of all, never stop. The construction of a dream is constant, and the improvement of the business permeates the thought of Aloysio Erthal since his first investment. Based on this thought, restlessness and search for work, after the coffee business is finally established in the Bom Jardim region, Aloysio envisions a new market.

The patriarch did not hesitate in the face of hardship, and his success was only achieved through his insistence and restless mind. Mr. Aloysio was not satisfied until he saw his dream prosper and his family grow around the business.

Restlessness and reinvention ability are critical to a thriving business. Keeping your feet on the ground while not being afraid of flying are the maxims of good managers. This was present in the trajectory of the Bonjardinense Coffee. Nowadays farming has more modern cropping systems than of years ago. Still, the Erthal family prides itself on not having given up its solid values, based on honor and transparency with the public, never giving up the unmistakable quality of coffee.

Business management is objective, analytical, competent and represents a two-way street that focuses on administrative logistics and coffee quality. The concern is in the office and in the soil that sprouts the coffee trees; as well as in its exportation and in the quality invested in more than three million coffee trees; at the city and on the farms. The concern is mainly about the quality of coffee that is placed at the table of several families, in the cosmopolitan cities of Italy, in the modern neighborhoods of Japan, in the centers of São Paulo and in the municipalities of Rio.

The aim is not only to provide coffee as a commodity but also as a final product. As a result of all this unique and historical trajectory, Café Bonjardinense emerges. Products made from rigorously selected beans, with full control of the production chain, ensuring an end-to-end quality that reaches your cup as a coffee of proven origin.



EXCELÊNCIA EM TODO PROCESSO DO CULTIVO À MESA

Assim que o café chega da lavoura, ele é passado pelo maquinário e, nesta etapa, é feita a lavagem e a separação de folhas, pó, terra e eventuais sujeiras para garantir que os grãos a serem moídos passem no teste de qualidade. Durante a separação, o café verde fica em um canto, o café maduro é despulpado e o café boinha, que já secou no pé, é encaminhado para outro setor.

A separação constitui uma parte importante para a seleção dos grãos, garantindo que apenas os frutos que atingem a qualidade esperada cheguem à torrefação e ao embarque. Esses grãos ficam estendidos sob o sol por horas, efetivando a pré-secagem e só então eles vão aos secadores. Já nesse maquinário, alguns cafés requerem 40, 50 e até mesmo 60 horas para garantir a secagem total.

EXCELLENCE IN ALL PROCESS FROM CULTIVATION TO YOUR TABLE

As soon as the coffee arrives from the crops, it is passed through the machinery and, at this stage, it is washed and separated from leaves, dust, soil and any dirt to ensure that the beans, soon to be grinded, pass the quality test. During the separation, the green coffee is in one corner, the mature coffee is pulped and the *boinha coffee*², which has already dried on the foot, is sent to another sector.

Sorting is an important part of the bean's selection, ensuring that only fruits that reach the expected quality reach roasting and shipping. These beans are extended under the sun for hours, pre-drying and only then do they go to the dryers. Already in this machinery, some coffees require 40, 50 and even 60 hours to ensure total drying.

² is coffee that stays on the surface of the water. There are several reasons why these grains remain on the surface of the water, among them we have the malformation of fruits and fruits attacked by pests.



Findada esta etapa, os grãos são levados às tulhas para serem armazenados e descansarem. Somente depois disso eles são levados ao processo de pilar, que é o descascar dos grãos com auxílio das máquinas decimétricas.

O maquinário constitui uma importante parte no preparo do café, algo inviável nas gerações anteriores e que hoje ajuda a garantir a qualidade dos grãos. Com as máquinas, o cafeicultor pode fazer a seleção conforme seus próprios critérios. Sendo assim, os grãos menores e quebradiços são evacuados em outro destino para que não se misturem com os grãos bons. Apenas o café selecionado chega às xícaras e ao porto para poderem embarcar rumo a outros continentes.

O Bonjardinense garante o sustento várias famílias durante as épocas de manutenção dos pés, empregando pessoas responsáveis pela pulverização, adubagem, limpeza dos pés e administração de herbicidas para que o fruto produzido seja o melhor possível. Em épocas de safra, a empresa opera com o dobro de funcionários, exercendo a função de colheita dos grãos e atendendo os mais rigorosos critérios de qualidade.

At the end of this step, the beans are taken to the bins for storage and rest. Only after that, the beans can be peeled with the aid of decimetric machines.

The machinery constitutes an important part of coffee preparation, which was something unviable in previous generations. Today it helps to ensure the quality of the beans. With the machines, the farmer can make the selection according to his own criteria. Thus, the smaller and brittle beans are evacuated to another destination so that they do not mix with the good beans. Only the selected coffee can reach the cups and the port, so that they can embark on other continents.

Bonjardinense Coffee ensures the livelihood of several families during times of the trees maintenance by employing people responsible for spraying, fertilizing, cleaning the trees and administering herbicides so that the fruit produced is the best possible. In harvests, the company operates with twice as many employees, performing the function of harvesting the beans and meeting the strictest quality criteria.







TESTADOS E APROVADOS UM A UM



O rigoroso processo de seleção dos grãos é fundamental para garantir a qualidade do produto final. Somente os frutos selecionados pelo maquinário e aprovados nos rigorosos processos chegam à etapa final.

No balão de mistura, 6 variedades do fruto são misturadas resultando no café tradicional Bonjardinense. O aroma inconfundível chega, diariamente, aos lares, restaurantes, padarias, lanchonetes, às escolas, fábricas, empresas, hospitais e aonde mais haja pessoas que não abrem mão da prática diária de desfrutar das nuances de um bom café.

Na correria do dia a dia ou no sentar à mesa; trabalhando ou conversando com pessoas queridas, o café tradicional integra os mais diferentes cenários no estado fluminense, no país e até mesmo em outros cantos do mundo.


TESTED AND APPROVED ONE BY ONE

The rigorous process of bean selection is fundamental to guarantee the quality of the final product. Only the fruits selected by the machinery and approved in the stringent processes reach the final stage.

In the blending flask, 6 varieties of the fruit are blended resulting in the traditional Bonjardinense Coffee. The unmistakable aroma comes daily to homes, restaurants, bakeries, cafeterias, schools, factories, businesses, hospitals and wherever there are people who do not give up the daily practice of enjoying the nuances of good coffee.

In the daily rush or at the table; working or talking with loved ones, traditional coffee integrates the most different scenarios in the state of Rio de Janeiro, in the country and even in other corners of the world.

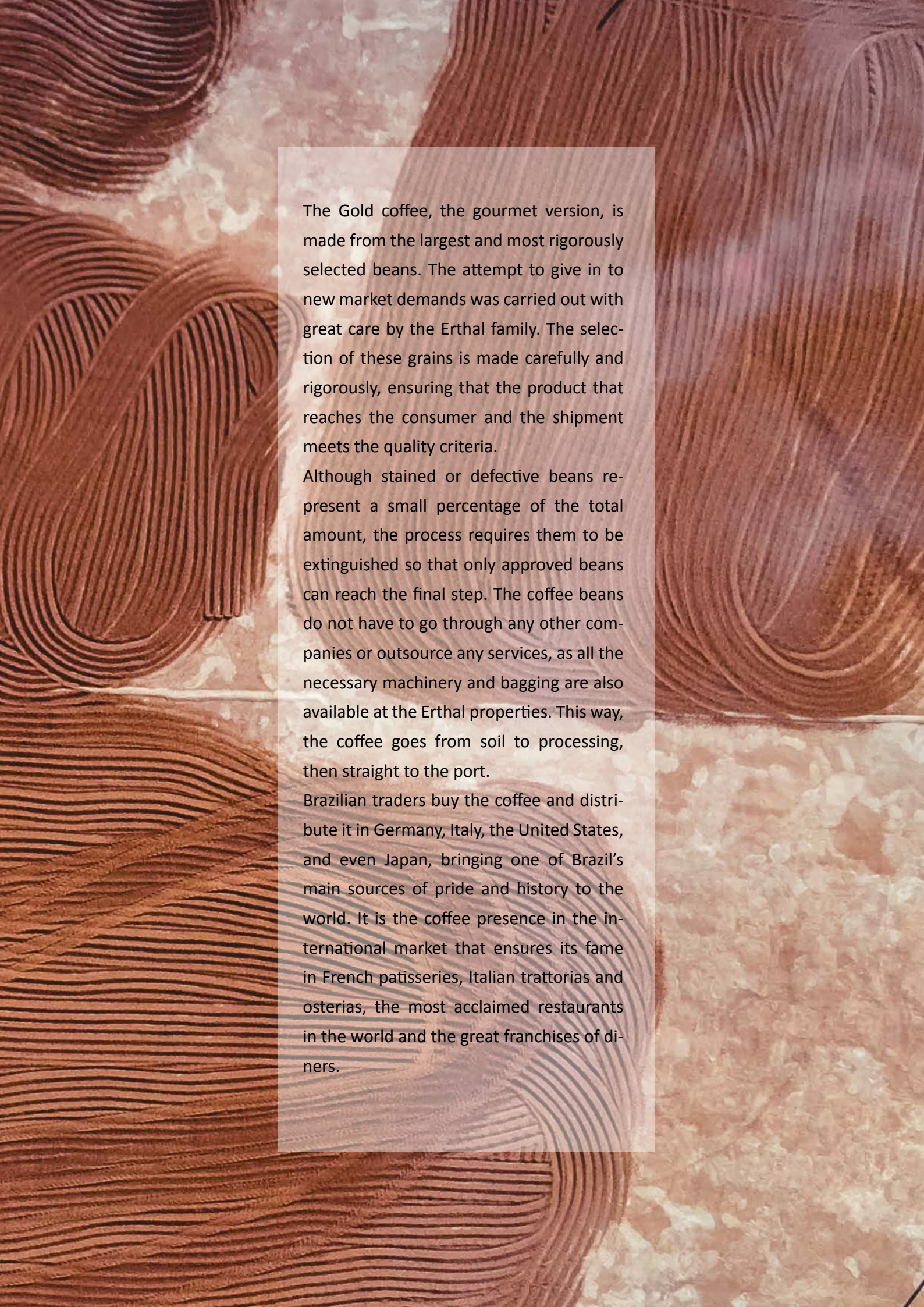


An aerial photograph of a coffee plantation. The coffee trees are arranged in neat, curved rows, creating a rhythmic pattern across the landscape. In the upper left corner, a group of people is gathered near a white structure, possibly a processing or storage area. The overall scene is bathed in warm, golden light, suggesting a late afternoon or early morning setting.

Já o café Gold, a versão gourmet, é feito com os grãos maiores e ainda mais rigorosamente selecionados. A tentativa de ceder às novas demandas mercadológicas foi executada com primor pela família Erthal. A seleção desses grãos é feita com afincos e rigor, garantindo que o produto que chega ao consumidor e ao embarque obedeça aos critérios de qualidade.

Embora os grãos manchados ou defeituosos representem uma porcentagem insignificante em relação à quantidade total, o processo exige que eles sejam extinguidos e apenas os grãos aprovados sigam para a etapa final. O café não precisa passar por nenhuma outra empresa ou terceirizar algum serviço, já que todo o maquinário necessário para ensacamento também é disponibilizado nas propriedades Erthal. Dessa maneira, o café sai direto para o porto.

As trades brasileiras compram o café e distribuem na Alemanha, Itália, Estados Unidos e até mesmo no Japão, levando uma das principais fontes de orgulho e história do Brasil para o mundo. É a presença cafeeira no mercado internacional garantindo que o país faça bonito e com estilo nas pâtisseries francesas, nas trattorias e osterias italianas, nos restaurantes mais aclamados do mundo e nas grandes franquias de lanchonetes.

The background of the entire page is a close-up photograph of coffee beans, showing their characteristic ribbed texture and warm brown tones. A semi-transparent white rectangular box is centered on the page, containing three paragraphs of text.

The Gold coffee, the gourmet version, is made from the largest and most rigorously selected beans. The attempt to give in to new market demands was carried out with great care by the Erthal family. The selection of these grains is made carefully and rigorously, ensuring that the product that reaches the consumer and the shipment meets the quality criteria.

Although stained or defective beans represent a small percentage of the total amount, the process requires them to be extinguished so that only approved beans can reach the final step. The coffee beans do not have to go through any other companies or outsource any services, as all the necessary machinery and bagging are also available at the Erthal properties. This way, the coffee goes from soil to processing, then straight to the port.

Brazilian traders buy the coffee and distribute it in Germany, Italy, the United States, and even Japan, bringing one of Brazil's main sources of pride and history to the world. It is the coffee presence in the international market that ensures its fame in French patisseries, Italian trattorias and osterias, the most acclaimed restaurants in the world and the great franchises of diners.

DO CULTIVO À SUA MESA

Cultivar café, para a família Erthal, é cultivar amor, com todos os clichês que isso possa envolver. O rubro grão é sinônimo de carinho, cuidado, afeto, mas, acima de tudo, de trabalho árduo e muito empenho logístico e administrativo para fazer com que a empresa continue funcionando, ainda que com todas as adversidades presentes no estado e no cultivo do café de montanha.

A empresa familiar é comprometida a levar o café arábica ao seu destino, seja na exportação ou no consumo final. Tudo isso não seria possível, no entanto, se não houvesse empenho e um forte apressamento pelo empreendedorismo, já que paixão sem esforço é utopia. A divisão entre o campo e a cidade, o solo e a exportação, o grão e as vendas representam o sucesso e o caminho trilhado com afinco por Aloysio Erthal. O carinho com o consumidor e com as famílias empregadas pelo Café Bonjardinense não poderiam ser maiores.

A pequena cidade fluminense de Bom Jardim tem como marco a presença histórica e imponente cafeeira. O estado do Rio de Janeiro pode desfrutar da tradição do café sustentada pela família Erthal, que enfrenta as dificuldades mecânicas no cultivo dos grãos nas montanhas, mas que o faz com precisão. Desbancando os mais importantes e pomposos barões do café, de um passado não tão longínquo, a família garante que as dificuldades sejam superadas e que o café oferecido supra sempre os rigorosos critérios de qualidade.

O trabalho que une a família é a prova viva que seu Aloysio alcançou seus objetivos na vida. Mais do que valores monetários, o patriarca se alegra em saber que seu destino foi dar continuidade à vida, à prole, à união, ao amor e respeito ao trabalho e aos consumidores.

Os valores familiares integram a empresa e fazem seu Aloysio perceber que suas lutas travadas valeram à pena e que tudo faz sentido quando uma mãe, um filho, uma professora ou um médico podem sentar à mesa e desfrutar da bebida mais democrática do país e, quem sabe, do mundo: o café.





FROM CULTIVATION TO YOUR TABLE

Growing coffee for the Erthal family is to cultivate love, with all the clichés it might involve. The red bean is synonymous of fondness, care, affection, and, above all, hard work and a lot of logistical and administrative commitment to keep the company running, even with all the adversities present in the state of Rio de Janeiro and in the cultivation of the mountain coffee.

The family business is committed to bringing the Arabica coffee to its destination, whether for export or final consumption. All this would not be possible, however, if there was no commitment and a strong appreciation for entrepreneurship, since passion without effort is utopic. The division between the countryside and the city, the soil and export, the bean and sales represent success and the hard path taken by Aloysio Erthal. The affection with the consumer and with the families employed by the Bonjardinese Coffee could not be greater.

The small mountain city of Bom Jardim is marked by the historic and magnificent presence of coffee. The state of Rio de Janeiro can enjoy the coffee tradition sustained by the Erthal family. Even with the mechanical difficulties of growing beans in the mountains, the family does it the best way possible. Beating the most important and pompous coffee barons from a not so distant past, the family ensures that the difficulties can be handled and that the coffee offered always meets the strict quality criteria.



The work that unites the family is the living proof that Aloysio has achieved his goals in life. More than monetary gains, the patriarch rejoices to know that his destiny was to give continuity to life, family, unity, love and respect for work and to the consumers.



Family values are a part of the company and it makes Aloysio realize that his struggles have paid off and that it all makes sense when people from all backgrounds can sit together at the table and enjoy the most democratic drink in the country and perhaps of the world: coffee.



Projeto: Felipe Silva . **Tradução e Adaptação:** Ingrid Erthal . **Fotos:** Felipe Erthal . Eduardo Erthal . Frederico Erthal

O Sucesso é como o café.

É preciso ser resiliente, pois o resultado só aparece somando pequenos esforços dia após dia.

O maior cafeeiro começa do chão.



22 2566.2760



@cafebonjardinense



www.cafebonjardinense.com.br

