

Produtividade e bebida de cultivares de café arábica no município de Venda Nova do Imigrante

Maurício José Fornazier¹, César Abel Krohling¹, Evaldo de Paula¹, Eldelon Oliveira Pereira¹, Elaine Manelli Riva-Souza¹, Fabiano Tristão Alixandre¹, Rogério Carvalho Guarçoni¹, David Brunelli Viçosi^{2*}

¹Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (Incaper). ²Bolsista do Incaper / Programa de Pós-graduação em Agroecologia, Instituto Federal do Espírito Santo (Ifes Campus de Alegre). *davidvicosi@hotmail.com

O município de Venda Nova do Imigrante está situado na Região das Montanhas do Espírito Santo e possui aproximadamente 3.000 hectares dedicados ao cultivo de café arábica. A região é caracterizada por topografia acidentada, solos do tipo Latossolo e clima ameno, condições típicas da cafeicultura de montanha. Predominam, ainda, cultivares do grupo Catuaí, conhecidas por sua alta suscetibilidade à ferrugem-do-cafeeiro. Considerando que a interação entre o genótipo e o ambiente exerce papel fundamental na escolha adequada das cultivares para cada região, o objetivo deste estudo foi avaliar a produtividade e a qualidade de 10 cultivares de café arábica conduzidas em Venda Nova do Imigrante-ES. O estudo está sendo conduzido a 835 m de altitude, com delineamento de blocos ao acaso, com quatro repetições e sete plantas/parcela, e dez tratamentos (cultivares): Catuaí 785-15 (CAK), Catuaí A. 2 SL (CAK), Catucaiam 24137 (CAK), Catuaí V. IAC 44, Catiguá MG2, IPR 103, Tupi 1669-40, Arara, Japy e Acauãno. A colheita das amostras foi realizada de maio a julho de cada ano safra conforme a época de maturação dos frutos nas cinco plantas centrais de cada parcela. Para a avaliação da análise sensorial, amostras de 10 litros de café somente do tipo cereja/parcela foram lavadas e descascadas, secadas em terreiro suspenso e coberto até atingir 11% de umidade e depois foram encaminhadas para a avaliação da bebida por seis avaliadores Q-Grader no Centro de Cafés Especiais do ES (CECAFES). Para a avaliação do rendimento e produtividade, amostras de 2,0 L/parcela do café colhido (cereja, verde e boia) foram colocadas para secagem em redes de nylon, até atingirem 11% de umidade. Após secas, as amostras foram pesadas em coco, beneficiadas, pesadas e conforme o rendimento de cada parcela foi transformado em sacas beneficiadas/ha. Para a análise estatística dos dados foi aplicado uma ANOVA e teste de Scott-Knott ($p < 0,05$), usando o programa SISVAR. Os resultados mostram diferença significativa entre as 10 cultivares para a produtividade média das cinco safras avaliadas com a formação de dois grupos distintos. O primeiro, formado pela cultivar Catiguá MG-2, que apresentou a menor média de produtividade, com 39,6 sacas/ha. As demais cultivares não apresentaram diferença significativa de produtividade, que variaram de 56,4 sc/ha ('IPR 103'); a 63,0 sc/ha "Catucaiam 24/137 (CAK)". Para a bebida, foram formados quatro grupos, se destacando duas cultivares com nota total acima de 85,0 pontos: Catiguá MG2 e Arara. Porém, todas as 10 cultivares têm potencial alto de qualidade de bebida. Conclui-se que as maiores produtividades, na média de cinco safras, foram alcançadas pelas cultivares: Catucaiam 24137 (CAK), Catuaí V. IAC-44 e Catuaí A. 2SL e, para a análise sensorial de bebida, com nota total acima de 85,0 pontos, as cultivares Catiguá MG2 e Arara foram destaque.

Palavras-chave: *Análise sensorial; Cafeicultura, Materiais Genéticos.*

Agradecimentos: À Casa do Adubo e à Natufert pela cessão dos insumos para a implantação e condução das unidades experimentais. À Secretaria de Estado da Agricultura, Abastecimento, Aquicultura e Pesca (Seag-ES) e Fundação de Amparo à Pesquisa e Inovação do Espírito Santo (Fapes). Aos cafeicultores e Secretarias Municipais de Agricultura pela colaboração no desenvolvimento dos projetos.