

Avaliação da produtividade e tipo de bebida em 10 cultivares de café arábica em Mantenópolis

César Abel Krohling¹, Maurício José Fornazier¹, Rodrigo Fernandes de Oliveira¹, Tiago dos Santos¹, 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

Pertencente a Região do Noroeste Capixaba (17 municípios), o município de Mantenópolis tem uma área total de café de 4.070 hectares em produção, com média de produtividade de café arábica de 24,7 sc/ha, e ocupa 8,0% da área de café arábica do ES. O café conilon tem uma área total de 652,0 hectares em produção com média de produtividade de 56,9 sc/ha. Para uma cultivar de café ser recomendada são necessários estudos da sua adaptabilidade, mas principalmente, de sua capacidade produtiva naquele ambiente. O objetivo deste estudo foi avaliar a produtividade de dez cultivares de café arábica em Mantenópolis. Os estudos foram conduzidos em 750 m de altitude, com delineamento de blocos ao acaso, com quatro repetições e sete plantas/parcela, e dez tratamentos (cultivares): Catucaí 785-15 (CAK), Catucaí A. 2 SL (CAK), Catucaia 24137 (CAK), Catucaí 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 colocados 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 que não ocorreu diferença significativa entre as 10 cultivares para a safra de 2025. As maiores produtividades nesta safra 2025 foram para as cultivares em ordem decrescente: Catucaí 785-15 (CAK), Arara e Acauãno. As produtividades médias variaram de 20,5 a 30,8 sc/ha. Na análise média das cinco safras avaliadas (2021 a 2025), as maiores produtividades, ficaram classificadas as cultivares: IPR-103, Catucaí 785-15 (CAK), Japy, Acauãno, Catucaí A. 2SL (CAK), Arara e Tupi com produtividades de 40,0 a 47,8 sc/ha. Para o tipo de bebida, se destacaram para esta característica três cultivares com nota total acima de 85,0 pontos: Catiguá MG2, Acauãno e Catucaí 785-15 (CAK). Contudo, todas as 10 cultivares apresentaram potencial alto para qualidade de bebida. Conclui-se que as maiores produtividades, na média de cinco safras, foram alcançadas pelas cultivares IPR-103, Catucaí 785-15 (CAK), Japy, Acauãno, Catucaí A. 2SL (CAK), Arara e Tupi com produtividades de 40,0 a 47,8 sc/ha e para o tipo bebida foram destaque as cultivares Catiguá MG2, Acauãno e Catucaí 785-15 (CAK) com nota total acima de 85,0 pontos.

Palavras-chave: *Cafeicultura sustentável; Região Noroeste Capixaba; Produção de cafés.*

Agradecimentos: À Casa do Adubo e à Natufert pela parceria no desenvolvimento do trabalho através da cessão dos insumos para a implantação e condução das unidades experimentais. Ao Banco de Projetos Seag-ES, fase III/Fapes, pelo financiamento do projeto. Aos cafeicultores envolvidos na experimentação pelo zelo na condução dos trabalhos de campo. Às Secretarias Municipais de Agricultura dos municípios envolvidos pela colaboração recebida.