

Avaliações agronômicas de diferentes cultivares de café arábica no município de Santa Maria de Jetibá-ES

Maurício José Fornazier¹, César Abel Krohling¹, Protaze Magevski¹, Elaine Manelli Riva-Souza¹,
Fabiano Tristão Alixandre¹, Rogério Carvalho Guarçoni¹, Cecília Uliana Zandonadi²,
David Brunelli Viçosi^{3*}

¹Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (Incaper). ²Programa de Pós-graduação em Ciências Florestais, Universidade Federal do Espírito Santo (Ufes Campus de Alegre). ³Bolsista do Incaper / Programa de Pós-graduação em Agroecologia, Instituto Federal do Espírito Santo (Ifes Campus de Alegre). *davidvicosi@hotmail.com

O município de Santa Maria de Jetibá está localizado na Região das Montanhas do Espírito Santo e tem uma área total de 2.600 hectares de café, com 2.520 ha de café arábica e média de produtividade de 28,0 sc/ha. A recomendação de uma cultivar é baseada na sua adaptabilidade, mas, principalmente, de sua capacidade produtiva naquele ambiente. O objetivo deste estudo foi avaliar a produtividade de 10 cultivares de café arábica em sistema de cultivo de boas práticas agrícolas no município mencionado. Os estudos foram conduzidos em 890 m de altitude. O delineamento utilizado foi de blocos casualizados, com quatro repetições, dez tratamentos (cultivares): 1) Catucaí 785-15 (CAK), 2) Catucaí A. 2 SL (CAK), 3) Catucaíam 24137 (CAK), 4) Catuaí V. IAC 44, 5) Catiguá MG2, 6) IPR 103, 7) Tupi 1669-40, 8) Arara, 9) Japy e 10) Acauãovo com parcelas de sete plantas. O plantio foi realizado em abril/2019 no espaçamento de 2,5 x 0,8 m (5.000 pés/ha). As adubações foram baseadas em Prezotti (2017) utilizando adubo organomineral Natufert. A colheita das amostras foi a partir de maio a julho de cada ano conforme a época da maturação, de forma manual. Para a avaliação da análise sensorial, amostras de 10 litros de café do tipo cereja/parcela foram coletadas e o café descascado, secados em terreiro suspenso coberto e a seguir avaliados por seis avaliadores Q-Grader no Centro de Cafés Especiais do Espírito Santo (CECAFES), seguindo a metodologia da SCAA. Amostras de 2,0 L do café (frutos cerejas, verdes e boia) de cada parcela foram selecionadas para avaliar a produção, pesadas e colocadas para a secagem em terreiro suspenso até atingir a umidade de 11% de umidade. Após a secagem, as amostras foram pesadas em coco, foram beneficiadas e, depois, pesadas novamente e conforme o rendimento de cada parcela foi transformado em sacas beneficiadas de 60 kg. Os resultados mostraram que ocorreu diferença significativa entre as 10 cultivares para a safra de 2025 e para a média de quatro safras. Na produtividade média das quatro safras avaliadas (2022 a 2025), observou-se a formação de três grupos distintos. No primeiro, com as maiores produtividades, ficaram classificadas as cultivares: Catucaí A. 2SL (CAK), Japy e Catucaí 785-15 (CAK), com produtividades que variaram de 58,6 a 61,2 sc/ha. No segundo, as cultivares Catucaíam 24137 (CAK), Acauãovo, Arara e IPR-103 apresentaram produtividades entre 55,4 e 52,8 sc/ha. A cultivar com menor produtividade foi a Catiguá MG2 com 44,9 sc/ha. Para as notas de bebida, que variaram de 83,4 (Catuaí V. IAC-44) até 86,4 pontos (Japy), não ocorreu diferença significativa. Conclui-se que as maiores produtividades, na média de quatro safras, foram alcançadas pelas cultivares: Catucaí A. 2SL (CAK), Japy e Catucaí 785-15 (CAK) com produtividades de 61,2 sc/ha; 60,0 sc/ha e 58,6 sc/ha, respectivamente, e as maiores notas de bebida foram para as cultivares Japy (86,4), Catucaí 785-15 (CAK) (85,8) e Arara (85,5).

Palavras-chave: *Cafés especiais; Cafeicultura sustentável; Região de montanhas capixabas.*

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; aos cafeicultores envolvidos na experimentação pelo zelo na condução dos trabalhos de campo; às Secretarias Municipais de Agricultura dos municípios envolvidos pela colaboração recebida.