

Competição de cultivares de café arábica no município de Brejetuba-ES

Maurício José Fornazier¹, César Abel Krohling¹, Elaine Manelli Riva-Souza¹,
Fabiano Tristão Alixandre¹, Rogério Carvalho Guarçoni¹, Maurício Lorenção Fornazier²,
Luciana Aparecida Botacim³, Cecília Uliana Zandonadi⁴, 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). ³Programa de Pós-graduação em Ecologia e Recursos Naturais pela Universidade Estadual do Norte Fluminense Darcy Ribeiro (UENF). ⁴Programa de Pós-graduação em Ciências Florestais, Universidade Federal do Espírito Santo (Ufes Campus de Alegre).

*davidvicosi@hotmail.com

O município de Brejetuba está localizado na Região das Montanhas do Espírito Santo e tem uma área total de 16.000 hectares de café arábica. A média de produtividade é de 35,0 sc/ha e produção total de 560 mil sacas de café anual. Para a recomendação de uma cultivar de café arábica em uma determinada região são necessários estudos da sua adaptabilidade, mas principalmente, de sua capacidade produtiva naquele ambiente. O objetivo deste estudo foi avaliar a produtividade e a qualidade de bebida de 10 cultivares de café arábica em Brejetuba. O estudo está sendo conduzido a 1.090 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), Catucaiam 24137 (CAK), Catuai 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 6 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, cada parcela foi transformada 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 ocorreu diferença significativa entre as 10 cultivares na média das quatro safras avaliadas (2022 a 2025), apresentando a formação de dois grupos distintos. O grupo com a menor produtividade foi composto pela cultivar Catiguá MG2 com 18,9 sacas/ha. O grupo com as maiores produtividades foi formado pelas outras nove cultivares, com produções variando de 36,0 até 42,8 sacas/ha. Para a avaliação final de bebida, a cultivar com a maior nota foi a Arara com 87,8 pontos, que se diferenciou significativamente das demais cultivares que alcançaram notas variando entre 83,4 a 86,8 pontos. Conclui-se que as seis cultivares com as maiores produtividades foram: Tupi, Acauãno, IPR-103, Japy, Catucaí A. 2SL (CAK) e Arara. A cultivar com a maior nota de bebida foi a Arara, porém as demais apresentam potencial para a produção de café especiais.

Palavras-chave: *Cafés especiais; Cafeicultura sustentável; Montanhas capixabas; Qualidade de bebida.*

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.