

Competição de 10 cultivares de café arábica no município de Guaçuí-ES

César Abel Krohling¹, Maurício José Fornazier¹, Maxwell Assis de Souza¹,
José Marcos Spalla Oliveira¹, 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

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 município de Guaçuí está situado na Região do Caparaó Capixaba e têm área total de 6.100 ha de café arábica com uma produtividade média de 32,0 sc/ha. Como fatores principais para a tomada de decisão do cafeicultor na escolha dos materiais genéticos, podemos citar a produtividade, a época de maturação e a resistência/tolerância para a ferrugem. O objetivo deste estudo foi avaliar a produtividade de 10 cultivares de café arábica em Guaçuí-ES. O experimento está localizado a 835 m 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), 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 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 ocorreu diferença significativa entre as 10 cultivares a média de cinco safras (2021 a 2025). Observou-se a formação de três grupos distintos, no primeiro com a menor produtividade ficou somente a cultivar Catiguá MG2 com 26,9 sc/ha. No segundo, as cultivares Catuaí V. IAC-44, Catucaí 785-15 (CAK), Japy e Acauãno com produtividades que variaram de 46,8 a 42,3 sc/ha e o terceiro com as maiores produtividades ficaram: Catucaiam 24137 (CAK) com 53,0 sc/ha, Catucaí A. 2SL (CAK) com 50,9 sc/ha, IPR-103 com 49,7 sc/ha, Tupi com 49,6 sc/ha e Arara com 49,2 sc/ha. Para notas de bebida, as avaliações variaram de 82,5 (IPR-103) até 84,7 pontos (Acauãno) com a melhor pontuação. Conclui-se que as cultivares com as maiores produtividades, na média de cinco safras, foram: Catucaiam 24137 (CAK) com 53,0 sc/ha, Catucaí A. 2SL (CAK) com 50,9 sc/ha, IPR-103 com 49,7 sc/ha, Tupi com 49,6 sc/ha e Arara com 49,2 sc/ha. A cultivar com a maior nota de bebida foi Acauãno, porém as demais variedades apresentam potencial para a produção de café especiais.

Palavras-chave: *Produtividade; Grãos especiais e de qualidade; Cafeicultura sustentável.*

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.