

Avaliação de produtividade e bebida de cultivares de cafés arábicas no município de Dores do Rio Preto-ES

Maurício José Fornazier¹, César Abel Krohling¹, Priscila de Oliveira Nascimento¹,
Antoniél Rodrigues¹, Elaine Manelli Riva-Souza¹, Fabiano Tristão Alixandre¹,
Rogério Carvalho Guarçoni¹, Cecília Uliana Zandonadi², David Brunelli Viçosi^{2*}

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

Pertencente à Região do Caparaó Capixaba, o município de Dores do Rio Preto tem área total de 3.200 hectares de café arábica com produtividade média de 23,3 sc/ha, clima tropical de altitude, relevo muito acidentado e uma das mais importantes regiões produtoras de café do Brasil, principalmente pela excelente qualidade da bebida. 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 de dez cultivares de café arábica em Dores do Rio Preto-ES. O experimento foi conduzido a 1.200 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), Catucaí V. IAC 44, Catiguá MG2, IPR 103, Tupi 1669-40, Arara, Japy e Acauã novo. A colheita das amostras foi realizada de maio a julho de cada ano safral 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 para a produtividade média das quatro safras avaliadas (2021 a 2025), houve a formação de três grupos distintos. No primeiro, com a menor produtividade, ficou a cultivar Catiguá MG2 com 22,5 sc/ha. No segundo, as cultivares: Tupi 35,8 sc/ha, Catucaí A. 2 SL (CAK) 35,5 sc/ha, Catucaí V. IAC 44 33,3 sc/ha, Arara 32,8 sc/ha, Acauã novo 31,4 sc/ha, Catucaí 785-15 (CAK), Japy 29,7 sc/ha e Catucaiam 24137 (CAK) 28,6 sc/ha de produtividades. E no terceiro, com a maior produtividade a cultivar IPR-103 com 45,7 sc/ha. As notas de bebida variaram de 84,1 (IPR-103) até 86,8 pontos para a cultivar Catucaí 785-15 (CAK) que se diferenciou significativamente com a maior nota das demais cultivares. Conclui-se que a cultivar com a maior produtividade, na média de quatro safras, foi para a IPR-103 e a cultivar com a maior pontuação de bebida de 86,8 foi a Catucaí 785-15 (CAK).

Palavras-chave: *Café especiais; Cafeicultura sustentável; Caparaó capixaba.*

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.