

## Produtividade e bebida de café arábica em cultivo orgânico no município de **Domingos Martins-ES**

Maurício José Fornazier<sup>1</sup>, César Abel Krohling<sup>1</sup>, Protaze Magevski<sup>1</sup>, Jorge Antônio Silveira de Magalhães<sup>1</sup>, Ubaldino Saraiva<sup>1</sup>, Elaine Manelli Riva-Souza<sup>1</sup>, Fabiano Tristão Alixandre<sup>1</sup>, Rogério Carvalho Guarçoni<sup>1</sup>, Cecília Uliana Zandonadi<sup>2</sup>, David Brunelli Vicosi3\*

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

O município de Domingos Martins está localizado na Região das Montanhas do Espírito Santo, onde o cultivo de café arábica é tradicionalmente realizado com base em boas práticas agrícolas. No entanto, observa-se um crescimento contínuo tanto na área plantada quanto na demanda por café orgânico. Considerando que a interação genótipo x ambiente exerce influência significativa na escolha das cultivares mais adaptadas, o objetivo deste estudo foi avaliar a produtividade de dez cultivares de café arábica sob sistema de cultivo orgânico em Domingos Martins. O experimento está sendo conduzido a 945 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), Catuaí V. IAC 44, Catiguá MG2, IPR 103, Tupi 1669-40, Arara, Japy e Acauãnovo. A colheita das amostras foi realizada de maio a julho de cada ano e nas três safras 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 mostraram que não ocorreu diferença significativa entre as 10 cultivares para a safra de 2025 e para a média de três safras. As três cultivares com as maiores produtividades nesta safra de 2025, em ordem decrescente, foram para: Catucaí 785-15 (CAK) (31,5 sc/ha), Catucaí A. 2SL (CAK) (24,8 sc/ha) e IPR-103 com 22,5 sc/ha. Para a produtividade média foram avaliadas (2023 a 2025) as cinco cultivares com as maiores produtividades foram: Catucaí A. 2SL (CAK) com 28,0 sc/ha, IPR-103 com 27,5 sc/ha, Acauanovo com 26,3 sc/ha, Catucaiam 24137 (CAK) com 25,3 sc/ha e Catucaí 785-15 com 25,1 sc/ha. A cultivar com menor produtividade foi a Catiguá MG2 com apenas 17,0 sc/ha. As notas de bebida variaram de 81,9 (Tupi) até 87,7 pontos (Catucaí A. 2SL (CAK). As cultivares com as maiores notas de bebida foram: Catucai A. 2SL (CAK) com 87,7 e IPR-103 com 87,2 pontos. Conclui-se que as maiores produtividades, na média de três safras, foram alcançadas pelas cultivares: Catucaí A. 2SL (CAK) com 28,0 sc/ha e IPR-103 com 27,5 sc/ha, como também para as maiores notas de bebida. Contudo, todos os materiais apresentam potencial para produção de cafés especiais.

Palavras-chave: Cafeicultura sustentável; Materiais genéticos; Montanhas capixabas.

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.