

## Competição de cultivares de café arábica na Região do Caparaó capixaba

César Abel Krohling<sup>1</sup>, Maurício José Fornazier<sup>1</sup>, Elaine Manelli Riva-Souza<sup>1</sup>,  
Fabiano Tristão Alixandre<sup>1</sup>, Rogério Carvalho Guarçoni<sup>1</sup>, David Brunelli Viçosi<sup>2\*</sup>

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

A Região do Caparaó Capixaba compreende 11 municípios do estado do Espírito Santo. Como fatores principais para a tomada de decisão do cafeicultor na implantação de lavouras de café, podemos citar a produtividade, época de maturação, tolerância à ferrugem, rendimento e tamanho da peneira dos grãos. O objetivo deste estudo foi avaliar a produtividade e a análise sensorial de 10 cultivares de café arábica em sistema de cultivo de boas práticas agrícolas, em quatro municípios da referida região. Os estudos estão sendo conduzidos nos municípios de Guaçuí e Ibirama a 830 m de altitude, Muniz Freire 975 m e Dorés do Rio Preto a 1.200 m. Os experimentos estão em delineamento de blocos casualizados, com quatro repetições, dez tratamentos: 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 e com parcelas de sete plantas. As adubações seguiram as análises de solo, utilizando adubo organomineral. 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 para a média da produtividade das safras avaliadas nos municípios e formação de três grupos distintos pelos testes de Scott-Knott ( $p < 0,05$ ) e ANOVA. No primeiro, com as maiores produtividades, ficaram classificadas quatro das cultivares: IPR-103 (48,3 sc/ha); Catucaí A. 2SL (CAK) com 48,1 sc/ha, Catucaiam 24137 (CAK) com 47,1 sc/ha e Tupi com 46,4 sc/ha. No segundo, as cultivares Arara, Catuaí V. IAC-44, Acauãno, Japy e Catucaí 785-15 que alcançaram produtividade entre 41,7 a 44,8 sc/ha. A cultivar com menor produtividade foi a Catiguá MG2 com 28,7 sc/ha. As notas de bebida variaram de 83,5 Catucaí A. 2SL (CAK) até 85,8 pontos para a cultivar Catucaí 785-15 (CAK). Conclui-se que a produtividade média geral das cultivares na Região Caparaó Capixaba foi de 43,5 sc/ha. As cultivares IPR-103, Catucaí A. 2SL (CAK), Catucaiam 24137 (CAK) e Tupi obtiveram as maiores produtividades. Na análise de bebida foram destaque as cultivares Catucaí 785-15 e Catiguá MG2 com notas superiores a 85 pontos.

**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.