

Produção orgânica de cultivares de café arábica na Região das Montanhas do estado do Espírito Santo

César Abel Krohling¹, Maurício José Fornazier¹, Elaine Manelli Riva-Souza¹,
Fabiano Tristão Alixandre¹, Rogério Carvalho Guarçoni¹, 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). *davidvicosi@hotmail.com

A Região das Montanhas do Espírito Santo compreende 16 municípios, com área total de 79.279 de hectares de café, sendo 42.486 ha de *Coffea arabica*, com produtividade média de 26,4 sc/ha. O cultivo de café arábica na sua quase totalidade é realizado no sistema de boas práticas agrícolas. Entretanto, cresce a cada ano tanto o plantio como a demanda para consumo de café orgânico. O objetivo deste estudo foi avaliar a produtividade de 10 cultivares de café arábica em cultivo orgânico em dois municípios na região mencionada. Os estudos estão sendo conduzidos nos municípios de Santa Maria de Jetibá a 890 m e em Domingos Martins a 945 m de altitude. Ambos municípios estão localizados na Região das Montanhas do ES. Os experimentos estão em 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 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 litros/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 ocorreu diferença significativa para a média da produtividade nos dois municípios e formação de três grupos. No primeiro, com as maiores produtividades, ficaram classificadas cinco das cultivares com produtividades entre 29,7 sc/ha para a cultivar Catucaí 785-15 (CAK) até 35,9 sc/ha da cultivar Catucaí A. 2SL (CAK). No segundo, quatro cultivares que alcançaram produtividades entre 26,2 e 25,3 sc/ha e terceiro com a cultivar Catiguá MG2 com 18,1 sc/ha. As notas médias da bebida nos dois ambientes variaram de 83,2 Catucaiam 24137 (CAK) até 86,3 pontos para a cultivar Catiguá MG2 que atingiu a maior nota de análise sensorial. Conclui-se que a produtividade média de sete safras das 10 cultivares de café em cultivo orgânico dos dois municípios da Região das Montanhas foi de 28,2 sacas/hectare. Cinco cultivares apresentaram produtividade média acima 29,7 sc/ha e para a bebida foi destaque a cultivar Catiguá MG2 com notas de 86,3 pontos.

Palavras-chave: *Cafés especiais e de qualidade; Produtividade; 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.