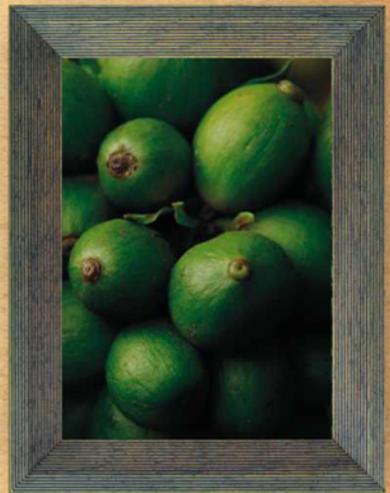




‘Centenária ES8132’

**Nova Variedade Clonal de Café Conilon de
Maturação Tardia para o Espírito Santo**



**Produtividade,
qualidade e
sustentabilidade**



‘Centenária ES8132’

Nova Variedade Clonal de Café Conilon de Maturação Tardia para o Espírito Santo

O café Conilon é o principal produto agrícola em 80% dos municípios das regiões quentes do Estado do Espírito Santo. É cultivado em, aproximadamente, 300 mil hectares por mais de 78 mil famílias e em cerca de 40 mil propriedades, a maioria de base familiar.

A produção capixaba de café Conilon em 2014, que foi de 9,9 milhões de sacas, representa 78% da safra brasileira de Conilon e 20% do café Robusta do mundo.

O Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (Incaper) vem desenvolvendo, desde 1985, um programa de pesquisa científica nas diferentes áreas do conhecimento com o café Conilon. Dentre os resultados de maior alcance, destaca-se a obtenção de seis variedades melhoradas, sendo cinco clonais e uma de propagação por sementes, que foram disponibilizadas a partir de 1993 aos cafeicultores. A utilização dessas variedades, juntamente com outras tecnologias, tem contribuído para aumentos crescentes da produção estadual, na ordem de 300% nos últimos 20 anos.

O programa de melhoramento genético do Incaper desenvolve variedades de propagação por sementes e variedades clonais. As variedades clonais, propagadas vegetativamente por estaquia, são formadas pelo agrupamento de um conjunto de clones superiores e compatíveis entre si.

Para a produção sustentável de uma lavoura, a escolha da variedade melhorada, que reúna adaptação, características agrônômicas superiores e variabilidade genética, é o passo de maior importância. Como as variedades clonais são formadas pelo agrupamento de clones compatíveis, é de suma relevância que o produtor utilize todos os clones, em proporções similares, no momento da implantação de sua lavoura.

Visando a atender a demanda do produtor, da indústria e do consumidor, o Incaper, em parceria com a Embrapa Café e o apoio do Consórcio Pesquisa Café, está lançando mais uma variedade clonal de café Conilon para o Estado do Espírito Santo, a ‘Centenária ES8132’.

DESCRIÇÃO DA VARIEDADE 'CENTENÁRIA ES8132'

A variedade '**Centenária ES8132**' foi obtida do Programa de Melhoramento Genético do Incaper, iniciado em 1985, com a utilização de diferentes estratégias de melhoramento e de experimentos conduzidos nas Fazendas Experimentais de Marilândia, Sooretama e Bananal do Norte, localizadas em ambientes representativos de cultivo do café Conilon, das regiões Noroeste, Nordeste e Sul do Espírito Santo, respectivamente.

A '**Centenária ES8132**' é formada pelo agrupamento de nove clones compatíveis e de maturação tardia, com colheita concentrada no mês de julho.

A variedade destaca-se pela elevada produtividade, qualidade e características agrônômicas superiores quando comparada às variedades já lançadas pelo Incaper.

A produtividade média da variedade '**Centenária ES8132**' de 82,36 sc.benef./ha supera em 37,27% e 16,99% a média das variedades 'Emcapa 8131' (maturação tardia) e 'Vitória Incaper 8142', lançadas, respectivamente, em 1993 e 2004. Esse resultado mostra os ganhos contínuos obtidos pelo programa de melhoramento genético de café do Incaper (Quadro 1).

Verifica-se significativo incremento na produtividade do Estado, que passou de 9,2 para 35 sc.benef./ha, entre 1993 a 2014, período entre o lançamento das primeiras variedades recomendadas e a atual (Figura 1).

Quadro 1 - Produtividade média da variedade 'Centenária ES8132' em relação às testemunhas 'Emcapa 8131' e 'Vitória Incaper 8142'

Variedades	Lançamento	Produtividade sc.benef./ha	Índice relativo 'Emcapa 8131' (%)	Índice relativo 'Vitória Incaper 8142' (%)
'Emcapa 8131'*	1993	60,00	100,00	85,23
'Vitória Incaper 8142'	2004	70,40	117,33	100,00
'Centenária Es8132'	2013	82,36	137,27	116,99

*Variedade de maturação tardia.

A '**Centenária ES8132**' apresenta potencial genético de rendimento superior a 120 sc.benef./ha em plantios irrigados e com alta tecnologia. Reúne também estabilidade de produção, uniformidade de maturação e moderada resistência à ferrugem.

O maior destaque da '**Centenária ES8132**' é a qualidade superior da bebida. As análises sensoriais foram realizadas utilizando a escala de qualidade do protocolo de degustação de Robustas finos, elaborado pelo CQI (Coffee Quality Institute) em amostras preparadas pelo processo de secagem natural. Os resultados conjuntos classificam a variedade como café de qualidade superior, com a média de três locais de 77,97 pontos. Apresentou as características de sabor e aroma que a remete ao achocolatado, caramelo e frutado.

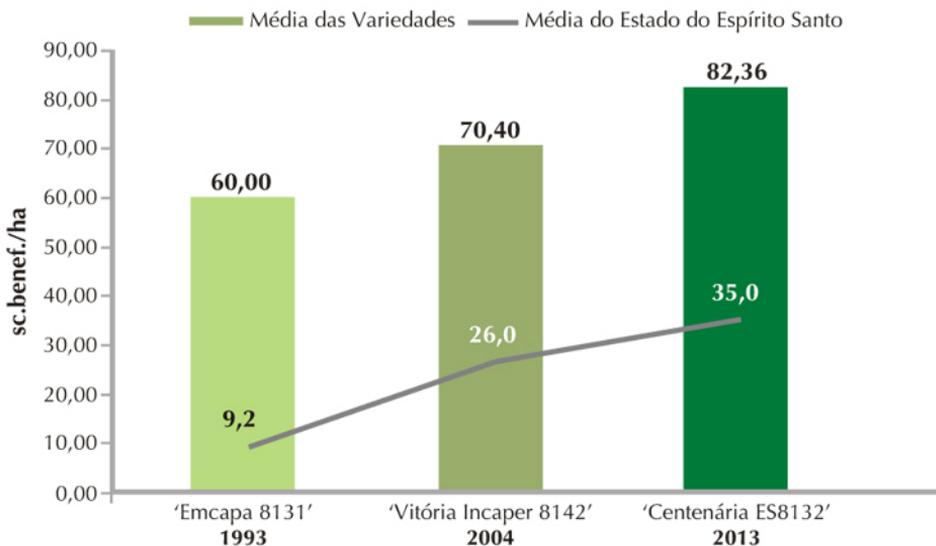


Figura 1 - Produtividade média das variedades 'Centenária ES8132', das variedades 'Emcapa 8111' e 'Vitória Incaper 8142' (testemunhas) e a evolução da produtividade média do café Conilon do Espírito Santo por ocasião dos respectivos lançamentos.

PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS

- Tipo de cultivar Variedade clonal
- Forma de propagação Assexuada (clonal)
- Número de clones 9
- Época de maturação* Tardia (colheita em julho)
- Porte Médio
- Produtividade média** 82,36 sc.benef./ha
- Vigor vegetativo Alta (8,16 em escala de 0 a 10)
- Índice de avaliação visual (IAV)..... Alta (8,07 em escala de 0 a 10)
- Chochamento de grãos 10,93%
- Grãos moca 26,38%
- Relação café cereja /beneficiado 4,23
- Tamanho de grãos chatos 73,62% peneira 13 e maiores
- Peso de 100 grãos 16,93 gramas
- Qualidade de bebida*** Superior/Prêmio (77,97 pontos)
- Maturação dos frutos Uniforme
- Reação a ferrugem Moderada resistência
- Déficit hídrico Tolerante
- Adaptação Área zoneada para o café Conilon no ES

*Maturação média dos frutos de 301 dias após a principal florada.

**Média de, no mínimo, quatro colheitas, oito ambientes, sem irrigação.

*** Média da avaliação sensorial em três locais, utilizando o protocolo de degustação de robustas finos da CQI (Coffee Quality Institute).

RECOMENDAÇÕES TÉCNICAS

Mudas: adquirir de viveirista registrado no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).

Plantio: em locais de temperaturas médias anuais entre 22 a 26°C, altitudes abaixo de 500 metros.

Espaçamento: 3,0 a 3,5 metros entre linhas e 1,0 a 1,5 metros entre plantas.

População final de plantio: 2.200 a 3.300 plantas por hectare.

Forma de plantio: clones plantados em linha, utilizando todos os clones da variedade de forma equilibrada.

Adubação de plantio: de acordo com os resultados da análise do solo, seguindo a recomendação técnica para a cultura.

Adubações de produção: baseadas na análise do solo e foliar, seguindo a recomendação técnica para a cultura.

Número médio de hastes: 12 mil hastes por hectare.

Poda de formação e produção: a lavoura deve ser formada e manejada visando à execução de podas, que devem ser realizadas todos os anos desde a primeira colheita, seguindo as recomendações da Poda Programada de Ciclo.

Irrigação: atenção especial nas fases de florescimento, formação e enchimento de grãos.

Colheita: quando, pelo menos, 80% dos frutos estiverem maduros.

Secagem: natural (terreiros de cimento, pedra, tijolo, cobertos) ou secadores com fornalha de fogo indireto. Para a secagem em equipamento mecânicos, deve-se utilizar lenha seca e temperatura na massa do café inferior a 60°C.

Armazenamento: deve ser realizado quando os grãos estiverem com 12% de umidade, em tulhas ou armazéns arejados, limpos e bem localizados.

Outras recomendações: recomendações complementares devem ser obtidas por técnicos devidamente capacitados. O Incaper possui pelo menos um escritório em cada município do Estado do Espírito Santo para melhor atender aos produtores e fornecer as orientações técnicas para implantação e condução de uma lavoura de café.



EQUIPE TÉCNICA

Romário Gava Ferrão - D.Sc. Genética e Melhoramento, Pesquisador do Incaper
Maria Amélia Gava Ferrão - D.Sc. Genética e Melhoramento, Pesquisadora da Embrapa Café/Incaper
Aymbiré Francisco Almeida da Fonseca - D.Sc. Fitotecnia, Pesquisador da Embrapa Café/Incaper
Paulo Sérgio Volpi - Administrador Rural, Pesquisador do Incaper
Abraão Carlos Verdin Filho - M.Sc. Produção Vegetal, Pesquisador do Incaper
José Antônio Lani - M.Sc. Solos e Nutrição de Plantas, Pesquisador do Incaper
Aldo Luís Mauri - D.Sc. Fitotecnia, Pesquisador do Incaper
José Luíz Tóffano - Técnico Agrícola do Incaper
Paulo Henrique Tragino - Técnico Agrícola do Incaper
Alonso José Bonisson Bravim - Técnico Agrícola do Incaper
Aldemar Polonini Morelli - Incaper/lfes

Agradecimentos: Os autores agradecem a todos os servidores do Incaper que participaram de forma direta e indireta no desenvolvimento desta tecnologia, entre eles pesquisadores, extensionistas, técnicos, auxiliares de campo, laboratoristas, estudantes e bolsistas, diretorias, chefes de departamentos e de centros regionais. Agradecem também ao degustador de café, Evair Vieira de Melo, pelas avaliações sensoriais dos grãos dos clones desta variedade, e a Paulo Cezar Marques e José Aires Ventura, pelo apoio no desenvolvimento das pesquisas.

Documentos nº 221 (2ª ed. revisada)
ISSN 1519-2059
Editor: DCM/Incaper
Tiragem: 3.000
Junho/2015 - Vitória-ES
coordenacaoeditorial@incaper.es.gov.br
www.incaper.es.gov.br



Parceria



Apoio



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
Secretaria da Ciência, Tecnologia, Inovação,
Educação Profissional e Trabalho

Realização



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
Secretaria da Agricultura, Abastecimento,
Aqüicultura e Pesca