

AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DO CAFÉ, DA CULTIVAR ARARA, EM CONDIÇÕES DA BACIA DE FURNAS, NO SUL DE MINAS GERAIS

J.B. Matiello – Eng Agr Fundação Procafé , J. Renato Dias – Eng Agr Fda Sertãozinho e Celio Landi Pereira- Eng Agr Fda Sta Helena

A qualidade da bebida do café depende, no campo, de vários fatores, onde se destacam as condições ambientais do local, o manejo da plantação (tipo de tratamentos) e a cultivar de café plantada, além dos cuidados na colheita e secagem dos frutos. No aspecto da cultivar, alguns trabalhos têm evidenciado maiores possibilidades de obtenção de cafés especiais, gourmets, com a variedade Bourbon amarelo e com o Icatu 3282, oriundo também de cruzamentos com Bourbon.

Ultimamente, cafés colhidos e preparados a partir de frutos colhidos em cafeeiros da cultivar Arara, um híbrido entre Sarchimor e Icatu, têm resultado em pontuações elevadas na escala da BSCA, com ganhos de alguns concursos com esses cafés. Como estes cafés provinham de regiões de altitude elevada, de 1000-1200 m, no Sul de Minas e no Triângulo mineiro, tradicionais regiões produtoras de cafés finos, ficava a dúvida se, realmente, a condição dos frutos da cultivar Arara era fator predominante nesse aspecto de qualidade da bebida.

A presente nota técnica relata o estudo de avaliação feito, na safra de 2018, em plantação de café, da cultivar Arara, localizada na região da Bacia do lago de Furnas, sob condição de menor altitude, a cerca de 800 m, condição em que tem havido dificuldades, pelo calor e umidade, na obtenção de cafés finos.

O trabalho foi efetuado na Fda Sta Helena, no município de Areado-MG, em área vizinha ao Lago de Furnas, colhendo-se café, na 1ª safra, em cafezal da cultivar Arara, conduzido no espaçamento de 3,8 X 0,5 m. Os frutos foram colhidos, em sua grande parte, no estágio de cereja, manualmente, em panos. Daí foram levados, no mesmo dia, para a instalação de preparo de café via úmida, sendo preparados lotes de 3 tipos de café, sendo um lote de cereja descascado, um natural, com frutos secos sem descascar e um terceiro constituído do bóia do lavador. Os frutos foram secos em terreiro até umidade de 12%, beneficiados e submetidos à prova de xícara, por provador experimentado em concurso e com uso da escala da BSCA.

Os resultados obtidos e comentários do provador estão apresentados em seguida –

Lote 1 Arara CD – 84 pontos

Lote 2 Arara natural bóia – 84,5 pontos

Lote 3 Arara natural – 85,5 pontos

O provador observou, ainda, que os cafés, dos 3 lotes, eram muito equilibrados, com boa doçura, acidez, corpo e excelente uniformidade na torra.

Verificou-se que houve uma tendência de melhor pontuação nos cafés onde foi mantido o fruto, com suas características (sem descascar) durante a secagem, isso indicando que a melhor condição organoléptica da bebida se encontra, inerente aos frutos da cultivar Arara. Provavelmente, esta boa característica se deve, entre outras coisas, ao alongamento do período de formação dos frutos, desde a floração até à sua maturação, sabidamente mais tardia.

Conclui-se, portanto, que os frutos de café, da cultivar Arara, possuem, realmente, condições diferenciadas para a obtenção de cafés especiais, mesmo sob condições de ambiente menos favorável, como ocorre em áreas de menor altitude, na Bacia de Furnas, no Sul de Minas.