

## QUALIDADE DA BEBIDA DE CULTIVARES DE CAFÉ COM RESISTÊNCIA À FERRUGEM-DO-CAFEIEIRO<sup>1</sup>

Carlos Henrique Siqueira Carvalho<sup>2</sup>; José Braz Matiello<sup>3</sup>, Saulo R Almeida<sup>3</sup>, Roque A Ferreira<sup>3</sup>, Lilian Padilha<sup>2</sup>, Iran Bueno Ferreira<sup>4</sup>, Pedro Galdino<sup>4</sup>

<sup>1</sup>Trabalho financiado pelo Consórcio Brasileiro de Pesquisa e Desenvolvimento do Café – Consórcio Pesquisa Café

<sup>2</sup>Pesquisadores Embrapa Café, carlos.carvalho@embrapa.br; lilian.padilha@embrapa.br

<sup>3</sup>Pesquisadores Fundação Procafé,

<sup>4</sup>Bolsistas Consórcio Pesquisa Café/ Fundação Procafé.

**RESUMO:** Nos últimos anos diversas cultivares de café foram liberadas para cultivo comercial. Estas cultivares tem sido avaliadas nas diversas regiões cafeeiras do Brasil, haja vista que o comportamento agrônomico e a qualidade da bebida têm um forte efeito do local de cultivo. Este trabalho apresenta a análise sensorial da bebida de cultivares de café arábica com resistência à ferrugem desenvolvidas por várias instituições de pesquisa do Brasil. As cultivares foram plantadas em janeiro de 2006, em Varginha, MG, região sul do estado de Minas Gerais, Brasil, a 1000 m de altitude. Os frutos foram colhidos no estádio cereja e secos em peneiras suspensas nos anos de 2009 e 2010 para análise da qualidade da bebida. Os seguintes atributos da bebida foram analisados para compor uma nota geral de acordo com as normas da BSCA: bebida limpa, doçura, acidez, corpo, sabor, gosto remanescente e balanço. Todas as cultivares avaliadas apresentaram boa qualidade de bebida com nota média geral superior a 78. As cultivares Paraíso H-419-10-6-2-12-1 e Catuaí Vermelho IAC 144 receberam notas entre 78 e 80. Sabiá Tardio, Catigua MG2 e IPR 104 destacaram-se com notas superiores a 85 e as demais obtiveram notas entre 80 e 85. Em 2009 a IPR 104 destacou-se das demais por apresentar bebida com vários atributos classificados com nota máxima e elogios de dois provadores. Catigua MG2 obteve 86 pontos nos dois anos e bebida descrita como excelente. Sabiá Tardio recebeu nota média 85,7 e também foi classificada como de bebida excelente. Várias outras cultivares foram também descritas com de bebida ótima ou excelente por dois provadores.

**Palavras-chave:** *Coffea arabica*, qualidade da bebida, resistência à ferrugem-do-cafeeiro.

## CUP QUALITY OF LEAF RUST RESISTANT COFFEE CULTIVARS

**ABSTRACT:** In recent years a number of coffee varieties were released for commercial cultivation in Brazil. These cultivars have been evaluated in several coffee regions for agronomic performance and cup quality, since both characteristics have a strong environment effect. This paper presents cup quality evaluation of arabica coffee cultivars with leaf rust resistance developed by research institutes in Brazil. The cultivars were planted in January 2006, in Varginha, MG, southern region of the Minas Gerais state, Brazil, at 1000 m altitude. The following attributes were evaluated and ranked to a maximum of 100 in accordance with the standards of BSCA: cleanness, sweetness, acidity, mouthfeel, taste, after-taste and balance. All cultivars showed good cup quality with average score above 78. Cultivars Paraíso H-419-10-6-2-12-1 and Catuaí Vermelho IAC 144 received scores between 78 and 80. Sabiá Tardio, IPR 104, Catigua MG2 stood out with scores above 85 and the others were scored between 80 and 85. In 2009, IPR 104 stood out from the others in several attributes. Catigua MG2 had 86 points in two years and cup quality described as excellent. Sabiá Tardio received an average 85.7 and also was rated as excellent. Several other varieties were also described as with excellent cup quality by two tasters.

**Key words:** *Coffea arabica*, cup quality, leaf rust resistance.

## INTRODUÇÃO

Após a entrada da ferrugem-do-cafeeiro no Brasil no início da década de 1970 intensificaram-se os trabalhos para o desenvolvimento de cultivares com resistência a esta doença. Como resultado desse esforço, nos últimos anos diversas cultivares de café com resistência à ferrugem foram liberadas para cultivo comercial e um grande número de progênies em gerações avançadas estão em fase final de seleção. A região sul do Estado de Minas Gerais possui um parque cafeeiro de cerca de 500.000 ha, abrangendo uma área com grande variação edafoclimática e diversidade de sistemas de cultivo. Essas características influenciam sobremaneira no comportamento agrônomico das cultivares de café plantadas na região e na qualidade da bebida, a qual é controlada por vários genes. Em cruzamentos entre arábica e robusta, a qualidade da bebida comporta-se como uma característica dominante e, em geral, o híbrido F<sub>1</sub> pode ter sua bebida melhorada se cruzado novamente com o tipo arábica. Face à crescente demanda por cafés com bebida especial

este trabalho apresenta uma avaliação da qualidade da bebida de cultivares e progênies de cafeeiro com resistência à ferrugem do programa de melhoramento genético da Fundação Procafé e de outras instituições de pesquisa do Brasil.

## MATERIAL E MÉTODOS

Em janeiro de 2006 foi instalado um experimento com 30 cultivares (Tabela 1) na Fazenda Experimental de Varginha, MG, da Fundação Procafé, 1000 m de altitude. Utilizou-se delineamento experimental de blocos ao acaso, com quatro repetições, seis plantas por parcela e espaçamento de 3,50 x 0,80 m. Os tratos culturais usados foram os usualmente recomendados para a o Sul de Minas Gerais e incluem duas aplicações anuais de fungicida cúprico.

Em julho de 2009 e de 2010 foram colhidos frutos no estádio cereja e colocados para secar em peneiras suspensas visando à avaliação da qualidade da bebida. Após beneficiamento os grãos foram enviados para a Santo Antônio Estate Coffee, onde foi realizada análise sensorial da bebida por dois provadores de acordo com os padrões da BSCA (Brazilian Specialty Coffee Association). Segundo esta metodologia cada atributo avaliado (bebida, doçura, acidez, corpo, sabor, gosto remanescente e balanço ou equilíbrio) recebeu uma nota que variou de 0 a 8, de acordo com a sua intensidade. O somatório das notas correspondeu à classificação final da bebida. Cada amostra começou com uma pontuação pré-estabelecida de 36 pontos, à qual foram incorporadas as notas de cada atributo, sendo aquelas que apresentarem pontuação superior a 80 classificadas como café especial (BSCA, 2003).

## RESULTADOS E DISCUSSÃO

Todas as cultivares avaliadas apresentaram boa qualidade de bebida com nota geral superior a 78,5, na média de 2009 e 2010. As cultivares Paraíso H-419-10-6-2-12-1 e Catuaí Vermelho IAC 144 receberam notas entre 78 e 80. Sabiá Tardio, Catiguá MG2 e IPR 104 obtiveram notas superiores a 85 e as demais obtiveram notas entre 80 e 85(Tabela 1). Em 2009 a IPR 104 destacou-se das demais por apresentar bebida com vários atributos classificados com nota máxima e elogios dos dois provadores. Catiguá MG2 obteve boa nota máxima nos dois anos (86) e bebida descrita como excelente. Sabiá Tardio também recebeu descrição como de bebida excelente. Várias outras cultivares foram também descritas com de bebida ótima ou excelente por dois provadores (Tabela 2).

**Tabela 1.** Nota individual dos atributos bebida limpa (BL), doçura (D), acidez (A), corpo (C), sabor (S), gosto remanescente (GR), balanço (B) e nota geral (NG) da classificação sensorial da bebida de 30 cultivares preparadas em 2009 e 2010, pelo método natural, em Varginha/MG.

Cultivar	Ano	BL	D	A	C	S	GR	B	G	NG	Média NG
Catuaí Amarelo 2SL	2009	6	7	6	6	6	6	6	6	85	83,0
	2010	6	5	6	6	6	5	6	5	81	
Catuaí Amarelo 24/137	2009	6	6	6	6	6	5	6	6	83	83,5
	2010	6	6	6	6	6	6	6	6	84	
Catuaí Amarelo 20/15 cv 476	2009	6	6	6	6	6	7	6	6	85	83,0
	2010	6	5	6	6	6	5	6	5	81	
Catuaí Vermelho 785/15	2009	6	6	7	6	6	6	6	6	85	82,5
	2010	6	5	6	6	5	5	6	5	80	
Catuaí Vermelho 20/15 cv 476	2009	6	5	6	6	5	5	6	5	80	80,0
	2010	5	6	6	6	5	5	6	5	80	
Sabiá Tardio	2009	6	5	6	6	6	6	6	6	83	85,5
	2010	7	6	6	7	7	7	6	6	88	
Palma II	2009	6	5	5	5	5	5	6	5	78	81,5
	2010	6	6	7	6	6	6	6	6	85	
Acauã	2009	6	6	6	6	6	6	6	6	84	83,0
	2010	6	5	6	6	6	5	6	6	82	
Oeiras MG 6851	2009	6	5	5	6	6	6	6	6	82	81,5
	2010	6	5	6	5	5	6	6	5	80	
Catiguá MG 01	2009	6	6	6	6	6	6	6	6	84	82,0
	2010	6	5	6	5	5	6	6	5	80	
Sacramento MG 1	2009	6	6	6	6	6	6	6	6	84	84,5
	2010	6	7	6	6	6	6	6	6	85	
Catiguá MG 2	2009	6	6	7	6	7	6	6	6	86	86,0
	2010	6	7	6	6	7	6	6	6	86	
Araponga MG 1	2009	6	6	6	7	7	6	6	6	86	82,0

	2010	5	5	5	6	6	5	5	5	78	
Paraíso H-419-3-3-7-16-4-1	2009	6	6	7	6	7	6	6	6	86	84,5
	2010	6	6	6	6	6	5	6	6	83	
Pau Brasil MG 1	2009	6	6	7	6	7	6	6	6	86	85,0
	2010	6	6	6	6	6	6	6	6	84	
Tupi	2009	6	7	7	7	7	6	6	6	88	83,5
	2010	5	5	6	6	5	5	5	6	79	
Obatã	2009	6	7	7	7	7	6	6	6	88	84,0
	2010	5	5	5	6	6	6	6	5	80	
IAPAR 59	2009	6	5	6	6	5	6	6	6	82	82,0
	2010	6	6	6	6	5	5	6	6	82	
IPR 98	2009	6	6	6	6	6	6	6	6	84	81,5
	2010	5	5	6	6	5	5	6	5	79	
IPR 99	2009	6	7	6	7	6	6	6	6	86	83,0
	2010	6	5	6	6	5	5	6	5	80	
IPR 100	2009	6	5	6	6	5	6	6	6	82	82,0
	2010	6	5	6	6	6	5	6	6	82	
IPR 103	2009	6	5	6	5	5	6	6	6	81	81,0
	2010	6	5	6	6	6	5	6	5	81	
IPR 104	2009	7	8	7	7	8	7	7	7	94	89,0
	2010	6	6	6	6	6	6	6	6	84	
Bourbon Amarelo	2009	6	5	6	6	6	6	6	6	83	81,5
	2010	6	5	6	5	5	5	6	6	80	
Paraíso H-419-10-6-2-5-1	2009	6	5	5	6	5	6	6	6	81	81,5
	2010	6	5	6	6	5	6	5	6	82	
Paraíso H-419-10-6-2-10-1	2009	6	7	6	7	7	7	6	6	88	84,0
	2010	6	5	6	5	5	6	6	5	80	
Paraíso H-419-10-6-2-12-1	2009	5	5	5	5	5	5	5	5	76	79,0
	2010	6	6	5	6	5	6	6	6	82	
Catucaí Vermelho IAC 144	2009	5	5	5	5	5	5	5	5	76	78,5
	2010	6	5	5	6	5	6	6	6	81	
Catucaí Amarelo cova 1	2009	6	6	6	6	5	5	6	6	82	82,0
	2010	6	5	5	6	6	6	6	6	82	
Catucaí Amarelo 62	2009	6	6	6	6	5	6	6	6	83	81,5
	2010	6	5	5	5	5	6	6	6	80	

**Tabela 2.** Análise sensorial da bebida de cultivares de café com resistência á ferrugem, preparadas pelo método natural, em Varginha, MG, nos anos de 2009 e 2010.

Cultivar	Ano- Provedor	Descrição
Catucaí Amarelo 2 SL	2009 - 1	É um ótimo café, aroma cítrico, sabor de frutas cítricas, muito encorpado, muito doce, acidez média e agradável.
	2010 - 1	É um bom café, acidez média, corpo presente, boa doçura e sabor chocolate.
	2009 - 2	Café com ótima doçura, acidez agradável, cítrico, frutado e muito encorpado.
	2010 - 2	Café encorpado, acidez média e agradável, final lembra chocolate amargo.
Catucaí Amarelo 24/137	2009 - 1	É um ótimo café, muito encorpado, sabor chocolate, caramelado, muito doce, acidez mediana e agradável.
	2010 - 1	É um ótimo café, frutado, lembra frutas amarelas, acidez agradável, corpo macio e bem doce.
	2009 - 2	Café encorpado, ótima doçura, acidez mediana e agradável, sabor caramelo.
	2010 - 2	Café encorpado, macio, acidez viva, cítrico, frutado, boa doçura.
Catucaí Amarelo 20/15 cv 479	2009 - 1	É um ótimo café, aroma e sabor cítrico, muito encorpado, macio, aveludado, muito doce, acidez média e muito agradável, cresceu à medida que foi esfriando.
	2010 - 1	É um bom café, acidez média, corpo redondo e bem presente, tem boa doçura, sabor

		chocolate.
	2009 - 2	Café muito encorpado, macio, ótima doçura, cítrico, acidez média e muito agradável
	2010 - 2	Café encorpado, acidez um pouco agressiva, doçura média.
Catucaí Vermelho 785/15	2009 - 1	É um ótimo café, aroma frutado, sabor de frutas cítricas, encorpado, macio, muito doce, acidez viva e muito agradável.
	2010 - 1	É um bom café, bem equilibrado, limpo, sabor chocolate, acidez média, encorpado e doçura média.
	2009 - 2	Café muito cítrico, frutado, encorpado, macio, ótima doçura, acidez muito agradável.
	2010 - 2	Café encorpado, acidez e doçura média, achocolatado.
Catucaí Verm 20/15 cv 476	2009 - 1	É um bom café, equilibrado, limpo balanceado, acidez, corpo e doçura mediana.
	2010 - 1	É um bom café, acidez boa, corpo leve e macio, boa doçura.
	2009 - 2	Café limpo, balanceado, boa acidez, corpo e doçura mediana.
	2010 - 2	Café com corpo suave, boa acidez e doçura, meio desbalanceado.
Sabiá Tardio	2009 - 1	É um ótimo café, encorpado, macio, arredondado, acidez viva e agradável, sabor cítrico, boa doçura equilibrado.
	2010 - 1	É um excelente café, sabor de frutas amarelas, pêssego maduro, acidez adocicada, cítrico, corpo aveludado e muito doce, retrogosto prazeroso.
	2009 - 2	Café encorpado, macio, acidez agradável, cítrico, balanceado e com boa doçura.
	2010 - 2	Café encorpado, sedoso, bem limpo, acidez viva, cítrico, sabor de frutas amarelas, muito doce, final agradável.
Palma II	2009 - 1	É um bom café, equilibrado, limpo, sem nuances especiais.
	2010 - 1	É um ótimo e interessante café, aroma de pimenta, porém sabor frutado, acidez viva e agradável, corpo macio e bem doce.
	2009 - 2	Café limpo, porém sem nuances especiais.
	2010 - 2	Café com corpo leve, acidez agradável, boa doçura, frutado e meio desbalanceado.
Acauã	2009 - 1	É um ótimo café, aroma e sabor cítrico, acidez viva e agradável, corpo redondo, macio e doce no final, lembra castanha.
	2010 - 1	É um bom café, acidez mediana, corpo presente, musculoso, doçura mediana, sabor achocolatado.
	2009 - 2	Café com acidez muito agradável, ótimo corpo, macio, leve, café cítrico.
	2010 - 2	Café bem encorpado, acidez e doçura média, final achocolatado.
Oeiras MG 6851	2009 - 1	É um bom café, encorpado, limpo, equilibrado, acidez e doçura mediana.
	2010 - 1	É um bom café, limpo balanceado, leve, suave, acidez média e doçura mediana.
	2009 - 2	Café encorpado, balanceado, doçura e acidez mediana e agradável.
	2010 - 2	Café com corpo leve, limpo e equilibrado, acidez e doçura média.
Catiguá MG 01	2009 - 1	É um ótimo café, encorpado, limpo, balanceado, macio, aveludado, sabor chocolate, acidez média, muito bom para expresso.
	2010 - 1	É um bom café, limpo, balanceado, acidez mediana, corpo macio e leve, tem boa doçura.
	2009 - 2	Café muito balanceado, encorpado, macio, sabor chocolate, boa doçura e acidez média.
	2010 - 2	Café com corpo leve, acidez um pouco agressiva, doçura mediana.
Sacramento MG 1	2009 - 1	É um ótimo café, aroma e sabor cítrico, corpo macio, aveludado, muito doce, acidez viva e agradável.
	2010 - 1	É um ótimo café, aroma e sabor de polpa de café, acidez adocicada, corpo aveludado e muito, muito doce.
	2009 - 2	Café encorpado, ótima doçura, acidez mediana e agradável, balanceado, macio.
	2010 - 2	Café encorpado, aveludado acidez viva, ótima doçura, frutado, lembra polpa de café.
Catiguá MG 2	2009 - 1	É um excelente café, aroma cítrico, sabor de frutas amarelas, acidez viva e muito agradável, muito doce, corpo mediano, macio arredondado.
	2010 - 1	É um excelente café, aroma e sabor de polpa de café, acidez vibrante e doce, corpo aveludado e tem uma doçura muito alta.
	2009 - 2	Café com excelente acidez, muito agradável, sabor de frutas amarelas, ótima doçura, encorpado e macio.
	2010 - 2	Café com corpo aveludado, aroma de flor de café, acidez viva e agradável, cítrico, frutado, melhorou ao esfriar, muito doce.
Araponga MG 1	2009 - 1	É um excelente café, aroma adocicado, sabor chocolate, caramelado, encorpado, redondo, macio, aveludado, muito doce, acidez média, muito bom para expresso.
	2010 - 1	É um café amargo, adstringente e aspero.

	2009 - 2	Café com excelente corpo, macio, acidez mediana e agradável, muito balanceado, ótima doçura, sabor caramelo e chocolate.
	2010 - 2	Café com bom corpo, um pouco adstringente, amargo no final.
H-419-3-3-7-16-4-1	2009 - 1	É um excelente café, aroma cítrico, sabor de frutas amareladas, corpo leve, suave e redondo, mito doce, acidez viva e agradável.
	2010 - 1	É um ótimo café, aroma agradável, muito limpo e balanceado, acidez média, tem um corpão musculoso e bem doce, bom para expresso.
	2009 - 2	Café com excelente acidez, muito agradável, cítrico, sabor de frutas amarelas, ótima doçura, corpo suave.
	2010 - 2	Café muito encorpado, acidez média e agradável, bom balanço e boa doçura, bom para expresso.
Pau Brasil MG 1	2009 - 1	É um excelente café, aroma adocicado e sabor cítrico, muito doce, acidez média e agradável, corpo leve, redondo, suave, muito doce, retrogosto refrescante.
	2010 - 1	É um ótimo café, sabor frutado, muito limpo, corpo macio, acidez adocicada e retrogosto prazeroso.
	2009 - 2	Café com ótima acidez, agradável, cítrico, encorpado, macio, refrescante, ótima doçura.
	2010 - 2	Café equilibrado, corpo macio, frutado, acidez agradável, boa doçura.
Tupi	2009 - 1	Excelente café, aroma adocicado, sabor cítrico, frutas amareladas, acidez vibrante e agradável, corpo redondo, aveludado muito doce, lembra rapadura, delícia de café.
	2010 - 1	É um café sem nuances especiais e ainda apresentou duas xícaras com gosto de gordura.
	2009 - 2	Café com excelente acidez, muito agradável, cítrico, lembra frutas amarelas, excelente corpo, doçura que lembra garapa.
	2010 - 2	Café com bom corpo, acidez agradável, desbalanceado, tem duas xícaras com gosto de gordura
Obatã	2009 - 1	Excelente café, aroma adocicado, sabor caramelo e chocolate, rapadura, muito encorpado, macio, redondo, aveludado, acidez média e agradável, delícia de café.
	2010 - 1	É um bom café, meio desbalanceado, porém achocolatado, encorpado e meio seco.
	2009 - 2	Café com excelente doçura, lembra rapadura, acidez muito agradável, excelente corpo, macio, balanceado, sabor caramelo e chocolate.
	2010 - 2	Café encorpado, desbalanceado, com uma xícara de amargor intenso, seco no final.
IAPAR 59	2009 - 1	É um ótimo café, muito limpo, balanceado, equilibrado, doce, acidez mediana e encorpado.
	2010 - 1	É um bom café, acidez alta voltada para cítrica, corpo médio e bem doce, sabor frutado.
	2009 - 2	Café balanceado, encorpado, com doçura e acidez média.
	2010 - 2	Café com corpo suave, acidez viva, cítrica, bem doce, sabor de frutas amarelas.
IPR 98	2009 - 1	É um ótimo café, aroma cítrico, acidez viva e agradável, corpo mediano, leve e suave, muito doce, muito equilibrado.
	2010 - 1	É um café normal, sem nuances especiais e nem defeitos graves.
	2009 - 2	Café com ótima doçura, acidez agradável, cítrico, corpo leve, macio, bem balanceado.
	2010 - 2	Café com bom corpo, acidez e doçura média.
IPR 99	2009 - 1	É um excelente café, aroma adocicado, sabor chocolate, caramelado, encorpado, muito doce, foi melhorando à medida que foi esfriando.
	2010 - 1	É café limpo, balanceado, encorpado, acidez média, pouca doçura, meio seco.
	2009 - 2	Café com excelente doçura, encorpado, balanceado, sabor caramelo e chocolate.
	2010 - 2	café com aroma de chá verde, encorpado, balanceado, acidez e doçura média.
IPR 100	2009 - 1	É um bom café, muito equilibrado, balanceado, acidez média, é um café meio seco, doçura baixa.
	2010 - 1	É um bom café, bem limpo e baçanceado, sabor chocolate, acidez, corpo e doçura mediana.
	2009 - 2	Café muito balanceado, acidez média e baixa doçura.
	2010 - 2	Café com bom corpo, balanceado, achocolatado, acidez e doçura mediana.
IPR 103	2009 - 1	É um bom café, suave, macio, corpo médio, doçura média, acidez baixa.
	2010 - 1	É um bom café, bem equilibrado, sabor chocolate, tem o final um pouco amargo.
	2009 - 2	Café balanceado, corpo macio, doçura média, acidez baixa.
	2010 - 2	Café encorpado, doçura e acidez média, balanceado, final amargo.
IPR 104	2009 - 1	É um café fantástico, tem uma doçura que impressiona, puro mel, cítrico, frutado,

		exótico, complexo, com acidez com finalização refrescante, é um café que é até difícil de descrever de tantas qualidades. Tem potencial para ganhar concursos.
	2010 - 1	É um ótimo café, acidez viva, sabor frutado, corpo macio e tem boa doçura.
	2009 - 2	Café exótico, muito marcante na doçura, lembra mel, frutas cítricas, excelente acidez, refrescante, corpo excelente, muito saboroso, fantástico.
	2010 - 2	Café com corpo suave, doçura média, acidez agradável, viva, sabor frutado.
Bourbon Amarelo	2009 - 1	É um ótimo café, muito encorpado, sabor chocolate amargo, redondo macio, doçura mediana e acidez agradável.
	2010 - 1	É um bom café, limpo, leve suave, acidez e doçura média e corpo moderado.
	2009 - 2	Café muito encorpado, boa doçura, balanceado, macio, acidez média e agradável, lembra chocolate amargo.
	2010 - 2	Café com corpo leve, doçura e acidez média, final amargo.
Paraíso H-419-10-6-2-5-1	2009 - 1	É um bom café, bem encorpado, doçura média, acidez baixa, mas tem um conjunto que agrada.
	2010 - 1	É um bom café, acidez média, corpo macio e tem boa doçura, sabor caramelado.
	2009 - 2	Café encorpado, doçura média, acidez baixa, muito balanceado.
	2010 - 2	Café com corpo leve, acidez média e doçura média.
Paraíso H-419-10-6-2-10-1	2009 - 1	É um excelente café, bem encorpado, musculosos, acidez mediana, muito doce, sabor caramelado, achocolatado, tem uma finalização muito agradável e prolongada.
	2010 - 1	É um bom café, acidez alta um pouco agressiva, corpo e doçura média.
	2009 - 2	Café muito encorpado, macio, acidez média, excelente doçura, sabor caramelo e chocolate, muito agradável.
	2010 - 2	Café com corpo leve, acidez um pouco azeda, doçura média.
Paraíso H-419-10-6-2-12-1	2009 - 1	É um café que não agrada no sabor, gosto de mofo, sacaria, velho.
	2010 - 1	É um bom café, sabor frutado, acidez média, corpo macio e tem boa doçura, sabor lembra castanha.
	2009 - 2	Café sem nuances especiais, gosto de mofo, sacaria.
	2010 - 2	Café encorpado, boa doçura, acidez média, sabor frutado.
Catucaí Vermelho IAC 144	2009 - 1	É um café sem graça, baixa doçura, corpo alto porém áspero, acidez baixa.
	2010 - 1	É um bom café, acidez e doçura média, bem encorpado e sabor chocolate.
	2009 - 2	Café com baixa doçura, encorpado, baixa acidez, áspero.
	2010 - 2	Café encorpado, achocolatado, acidez e doçura média.
Catucaí Amarelo cova 1	2009 - 1	É um bom café, tem corpo mediano, macio, suave, uma boa doçura e acidez média e agradável.
	2010 - 1	É um bom café, bem limpo e balanceado, acidez média, bem encorpado e doce, sabor chocolate, bom no expresso.
	2009 - 2	Café encorpado, macio, suave, boa doçura, acidez média.
	2010 - 2	Café encorpado, balanceado, achocolatado, acidez e doçura média.
Catucaí Amarelo 62	2009 - 1	É um ótimo café, muito encorpado, muito doce, redondo, macio, acidez mediana e agradável.
	2010 - 1	É bom café, sabor caramelado, acidez e doçura média, bem encorpado, e limpo.
	2009 - 2	Café muito encorpado, ótima doçura, macio, acidez média, muito balanceado.
	2010 - 2	Café sem nuances especiais, acidez e doçura mediana.

## CONCLUSÕES

Todas as cultivares avaliadas apresentaram boa qualidade de bebida com nota geral superior a 78,5, na média de 2009 e 2010. As cultivares Paraíso H-419-10-6-2-12-1 e Catucaí Vermelho IAC 144 receberam notas entre 78 e 80. Sabiá Tardio, Catiguá MG2 e IPR 104 obtiveram notas superiores a 85 e as demais cultivares obtiveram notas entre 80 e 85.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BRAZIL SPECIALITY COFFEE ASSOCIATION – BSCA. **Cafés especiais**. 2003. Disponível em: <http://www.bsca.com.br/>.