

QUALIDADE DO CAFÉ CONILON 'VITÓRIA' NA REGIÃO SUL DO ESPÍRITO SANTO

C.L. Martins, Eng. Agr., Incaper/ELDR Castelo (clmartins@yahoo.com.br); M.J. Fornazier, Eng. Agr., Incaper/CRDR-CS; L.H. De Muner, Eng. Agr., Incaper; R. Sartori, Técn. Agr., PMCastelo; R.C. Guarçoni, Eng. Agr., Incaper/Bolsista CBP&D Café; M.B. Mussi, Produtor rural

O Espírito Santo, atualmente é o maior produtor brasileiro de café conilon, com um total de aproximadamente 8,5 milhões de sacas de 60kg produzidas. Com a introdução de novas tecnologias de produção, incluindo os materiais genéticos superiores, plantio em linha, adequada nutrição e irrigação das lavouras, a cultura se expandiu para a região sul capixaba, sendo opção viável de cultivo, principalmente para os agricultores de base familiar, propiciando nova alternativa de renda para a propriedade agrícola. Observa-se que a produtividade vem crescendo na região em estudo, entretanto, como o mercado consumidor se torna cada vez mais exigente por produtos superiores, maior volume de cafés de qualidade são demandados pelas indústrias de torrefação para composição de blends.

O objetivo do presente trabalho foi acompanhar a qualidade intrínseca e extrínseca dos grãos de café conilon dos clones componentes da cultivar Vitória, introduzidos para cultivo nessa região. O trabalho foi realizado através de amostragens do café produzido em lavoura conduzida em latossolo vermelho amarelo distrófico, em área com declividade de cerca de 45%, utilizando-se os 13 clones componentes da cultivar Vitória, plantados em linha, no espaçamento de 2,8 x 1,2 m, em maio de 2006. As recomendações das adubações foram baseadas em análises anuais do solo e padronizadas para todos os clones, sendo parceladas sempre nos meses de outubro a março. A lavoura, na implantação e durante a formação, foi irrigada por mangueira, com a água aplicada diretamente nas covas. Em junho/2008 foi instalada irrigação por aspersão fixa de baixa vazão. As colheitas foram realizadas de forma total nas linhas de cada clone, de acordo com a sua maturação (precoce, médio ou tardio), no período de abril a julho de cada ano; a secagem dos grãos foi realizada a pleno sol, em terreiro de cimento. As amostragens foram conduzidas no café em coco, sendo cada amostra composta por 4 litros de cada clone. As mesmas foram acondicionadas em sacos de papel e enviadas imediatamente para a Sala de Classificação e Degustação da Prefeitura Municipal de Castelo, onde se procedeu a classificação por peneira, tipo e bebida, nas colheitas de 2009, 2010 e 2011.

Quadro 1: Classificação por peneira e bebida de café dos clones do conilon 'Vitória'. Castelo, ES, safras 2009 a 2011

Clones conilon 'Vitória'	Peneiras (%)												Bebida *		
	16 acima			15 acima			14 acima			13 acima					
	2009	2010	2011	2009	2010	2011	2009	2010	2011	2009	2010	2011	2009	2010	2011
1 V	31	0	3	62	1	13	88	8	40	98	34	68	M	M	I
2 V	67	3	33	89	20	64	98	47	86	99	69	94	S	S	S
3 V	36	0	1	59	2	12	82	9	33	95	24	66	S	I	S
4 V	63	4	29	79	17	61	92	40	83	98	60	94	S	M	S
5 V	30	2	8	60	6	30	87	26	60	96	58	80	S	S	M
6 V	5	0	0	16	0	0	49	1	6	78	14	29	M	I	M
7 V	8	0	0	32	0	6	75	3	29	94	23	55	M	I	M
8 V	8	0	3	16	3	14	52	13	47	85	44	78	M	M	S
9 V	28	0	6	57	5	26	81	27	56	94	51	75	S	M	S
10 V	29	0	8	59	0	28	82	10	53	95	36	76	M	I	S
11 V	57	0	37	79	6	61	93	25	77	98	54	90	M	I	I
12 V	68	3	21	89	13	42	97	41	70	99	71	84	S	I	I
13 V	49	1	19	71	9	39	88	27	60	96	50	77	S	S	M
Média	36,8	1,0	12,9	59,1	6,3	30,5	81,8	21,3	53,8	94,2	45,2	74,3			

* Bebida: I = intensa, M = média, S = suave.

Quadro 2: Defeitos e classificação por tipo dos grãos dos clones do conilon 'Vitória'. Castelo, ES, safras 2009 a 2011

Defeito	Ano	Clones													
		1V	2V	3V	4V	5V	6V	7V	8V	9V	10V	11V	12V	13V	Média
Quebra-do	2009	2	3	2	3	2	3	1	3	3	1	1	3	3	2.3
	2010	141	216	480	216	156	-	10	12	87	72	12	103	120	125.0
	2011	9	6	18	21	36	27	48	12	6	36	78	108	30	33.5
Preto verde	2009	6	6	3	4	6	36	3	39	3	3	18	5	-	10.2
	2010	15	12	96	12	18	96	252	48	5	18	12	360	120	81.8
	2011	15	6	3	42	-	24	-	-	-	6	99	389	15	46.1
Ardido	2009	60	63	36	69	81	57	78	111	90	98	93	114	108	81.4
	2010	216	150	120	276	288	324	192	102	162	240	180	288	204	210.9
	2011	180	72	5	21	21	111	63	159	48	42	297	528	162	131.5
Verde	2009	36	15	39	27	10	34	18	66	30	12	33	4	14	26.0
	2010	12	-	12	7	-	-	21	12	3	12	54	-	-	10.2
	2011	15	-	40	63	10	3	4	1	6	3	3	-	3	11.6
Broca-do	2009	9	9	3	8	27	1	9	1	3	8	3	5	14	7.7
	2010	-	3	7	-	-	-	-	-	93	-	-	-	-	7.9
	2011	1	-	-	1	-	6	1	24	1	66	6	-	-	8.2

Mal granado	2009	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	9	0.7
	2010	78	36	156	48	156	108	18	84	78	48	42	12	168	79.4
	2011	4	3	6	-	4	3	21	9	-	-	-	-	30	6.2
Nº de defeitos	2009	114	98	85	112	130	133	110	220	130	122	149	132	152	129.8
	2010	471	435	979	559	634	544	493	258	340	396	302	813	810	541.1
	2011	224	87	72	160	61	174	137	214	64	154	483	1025	248	238.7
Tipo	2009	6-20	6-10	6	6-20	6-30	6-35	6-20	7-15	6-30	6-25	6-45	6-35	6-45	6-30
	2010	8 ab	8 ab	8 ab	8 ab	8 ab	8 ab	8 ab	7-45	7-45	8 ab	7-45	8 ab	8 ab	8 ab
	2011	7-20	6-05	5-40	7	5-20	7-05	6-35	7-15	5-25	7	8 ab	8 ab	7-25	7-20

Resultados e conclusões

Pelos resultados obtidos, verificou-se diferenças entre o tamanho dos grãos dos clones analisados, sendo que os clones 12V, 2V, 4V, 11V e 13V apresentaram as maiores porcentagens de peneira 16 acima, principalmente no ano de 2009, com 68%, 67%, 63%, 57% e 49%, respectivamente. Nesse ano, obteve-se 37%, em média, de peneira 16 acima. Tal fato se repetiu no ano de 2011, entretanto, com menor intensidade, quando se obteve média de 13%, onde os mesmos clones 11V, 2V, 4V, 12V e 13V foram os que apresentaram maior tamanho de grãos, com 37%, 33%, 29%, 21% e 19%, respectivamente. O safra colhida em 2010 foi caracterizada com veranico no período da granação, o que influenciou o atributo peneira, observando-se que apenas 1% dos grãos atingiram peneira 16 acima, evidenciando a necessidade de manejo eficiente da irrigação nesse período. Os clones de conilon acima referidos, devido ao maior tamanho de seus grãos, despontam com potencial utilização para mistura com café arábica destinado ao café “expresso”. Os clones que apresentaram as menores porcentagens de peneira 16 acima foram o 6V, 7V e 8V. Observou-se que o clone 2V foi o que mais se destacou nas mesas de prova, apresentando bebida suave, isto é, gosto pouco pronunciado de conilon, nos três anos de condução dos trabalhos, seguido dos clones 3V, 4V, 5V, 9V e 13V que apresentaram bebida suave em dois dos três anos analisados. Os clones 6V, 7V e 8V apresentaram bebida média em dois anos de análise sensorial; os clones 11V e 12V mostraram gosto forte de conilon com gostos indesejáveis, caracterizando bebida intensa (quadro 1). A seca constatada no período da granação em 2010 pode ter influenciado a bebida do conilon devido ao aumento no número de defeitos do café. Notou-se que o tipo médio do café caiu da safra 2009 para a 2010, de 6-30 para 8 ab, devido principalmente aos defeitos quebrado, preto verde e ardido, intensificados nessa safra; o número de defeitos totais se elevou em cerca de quatro vezes (quadro 2).

A seca no período da granação de 2010 influenciou sensivelmente o número de defeitos, o tipo, o tamanho dos grãos e a qualidade do café conilon; os defeitos de maior incidência foram o quebrado, preto verde e ardido; o clone 2V se destacou com padrões superiores de peneira e de bebida; o plantio em linha dos clones de café conilon permite a seleção de padrões de grãos a serem destinados a mercados diferenciados.