

QUALIDADE DA BEBIDA DE CULTIVARES DE CAFÉ COM RESISTÊNCIA À FERRUGEM-DO-CAFEIEIRO

C.H.S.Carvalho – Pesquisador Embrapa Café,; J.B.Matiello, S.R.Almeida e R.A.Ferreira – MAPA/Procafé; L. Padilha – Pesquisadora Embrapa Café; I.B.Ferreira e P.Galdino – Fundação Procafé.

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 resultados desse esforço, nos últimos anos diversas cultivares de café com resistência à ferrugem foram liberadas para o cultivo comercial e um grande número de progênies em geração avançadas estão em fase final de seleção. A região sul do estado de Minas Gerais possui um parque cafeeiro de cerca de 500000 há, abrangendo uma área com grande edafoclimática e diversidade de sistemas de cultivo. Essas características influenciam sobremaneira no comportamento agrônomo de café plantadas na região e na qualidade da bebida, a qual é controlada por vários genes. Em cruzamento entre arábica e robusta, a qualidade da bebida comporta-se como uma característica dominante e, em geral, o híbrido F1 pode ter sua bebida melhorada se cruzando novamente com o tipo arábica. Face à crescente demanda por cafês com bebida especiais 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.

O ensaio foi instalado em janeiro de 2006 com 30 cultivares (Tabela 1) na Fazenda Experimental de Varginha, da Fundação Procafé, 1000m de altitude. Utilizou-se delineamento experimental de blocos ao acaso, com quatro repetições, seis plantas por parcela e espaçamento de 3,5 x 0,8m. Os tratamentos culturais usados foram os usualmente recomendados para Sul de Minas Gerais e incluem duas aplicações anuais de fungicidas cúprico. Em julho de 2009 e 2010 foram colhidos frutos no estágio cereja e colocados para secar em peneiras suspensas visando à avaliação da qualidade de bebida. Após beneficiamento os grãos foram enviados para 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 recebeu uma nota que variou de 0 a 8, de acordo com 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.

Resultados e conclusões

Todas as cultivares avaliadas apresentaram boa qualidade de bebida com nota geral superior a 78,5, na média de 2009 a 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).

Tabela 1- Nota geral e análise sensorial de bebida de cultivar de café com resistência à ferrugem, preparadas pelo método natural, em Varginha, MG, nos anos de 2009 e 2010.

Cultivar	Nota Geral	Descrição
Catucaí Amarelo 2sl	83,0	Ótimo, acidez média, sabor chocolate
Catucaí Amarelo 24/137	83,5	Encorpado, acidez mediana, caramelo.
Catucaí Amarelo 20/15	83,0	Ótimo, acidez média, cítrico.
Catucaí Vermelho 785/15	82,5	Bom café, acidez média, cítrico.
Catucaí Vermelho 20/15	80,0	Bom café, acidez boa, corpo e doçura media
Sabiá Tardio	85,5	Excelente, acidez adocicada, cítrico.
Palma II	81,5	Ótimo, acidez viva, sem nuances.
Acauã	83,0	Ótimo, acidez muito agradável, cítrico.
Oeiras MG 6851	81,5	Bom café, acidez e doçura mediana.
Catiguá MG 01	82,0	Café balanceado, acidez média.
Sacramento MG 1	84,5	Ótimo café, acidez adocicada, cítrico.
Catiguá MG 2	86,0	Excelente café, acidez média, cítrico.
Araponga MG 2	82,0	Excelente café, acidez média, caramelo.
Paraíso H 419-3-3-7-16-4-1	84,5	Encorpado, acidez média, boa doçura.
Pau Brasil MG1	85,0	Ótimo café, acidez adocicada, cítrico.
Tupi	83,5	Excelente café e doçura cítrica.
Obatã	84,0	Excelente café, sabor caramelo.
IAPAR 59	82,0	Ótimo café, equilibrado, acidez média.
IPR 98	81,5	Bom corpo, acidez e doçura média.
IPR 99	83,0	Café limpo, acidez médio, meio seco.
IPR 100	82,0	Balanceado, acidez média, chocolate.
IPR 103	81,0	Bom café, suave, maço, acidez baixa.
IPR 104	89,0	Ótimo, exótico, sabor frutas, acidez viva.
Bourbon Amarelo	81,5	Bom café, leve, acidez e doçura média.
Paraíso H 419-10-6-2-5-1	81,5	Bom café, corpo macio, boa doçura.
Paraíso H 419-10-6-2-10-1	84,0	Encorpado, macio, acidez média.
Paraíso H 419-10-6-2-12-1	79,0	Encorpado, boa doçura, sabor frutado.
Catucaí Vermelho IAC 144	78,5	Encorpado, achocolatado, doçura média.
Catucaí Amarelo cova1	82,0	Encorpado, macio, suave, acidez média.
Catucaí Amarelo	81,5	Ótimo, balanceado, acidez média.