

34º Congresso Brasileiro de Pesquisas Cafeeiras

QUALIDADE DO CAFÉ PRODUZIDO NA SERRA DO CABRAL-MG

J.B. Matiello, Eng. Agr. MAPA/Procafé e Fernando F. Costa, Eng. Agr. e Jerônimo V. Silva, Tec. Agr. SCAI e Gerson P. Ribeiro, Classificador-Chefe de café da COOCAMIG.

A qualidade do café está relacionada, principalmente, com 2 tipos de fatores: as condições ambientais, em cada região, no período de maturação e colheita do café; e, os cuidados no preparo pós-colheita.

Na região da Serra do Cabral, em Minas Gerais, está sendo desenvolvida uma nova área cafeeira de café arábica, com base em irrigação tecnológica. Trata-se de uma região de chapada, com áreas em altitudes de cerca de 1000 m e temperatura média anual de 21,5° C.

Em trabalho realizado em 2007 (Matiello et alii, Anais do 33º CBPC, p.) foram avaliados os parâmetros de crescimento dos cafeeiros em uma lavoura piloto de 40 ha., sob pivo lepa, verificando-se o bom crescimento das plantas, alcançando a produção inicial na safra 2008.

O objetivo do presente trabalho foi analisar a qualidade do café colhido nessa área da Serra do Cabral, na primeira safra, em agosto/08, e correlacionar com a curva de maturação e com as condições climáticas ocorridas no período.

O café, da variedade catuai vermelho 144, foi colhido no pano, em estágio de cereja, sendo seco em terreiro até a umidade de 11-12%, beneficiado em preparador de amostras e enviado para o setor de classificação da COOCAMIG em Varginha-MG.

A evolução da maturação, conforme constante no quadro 1, foi obtida através de amostragens semanais, colhendo-se 8 plantas e determinando-se a percentagem de frutos nos estágios verde, cereja e passa/secos.

O acompanhamento das condições climáticas foi feito através da estação meteorológica automática, instalada próxima à lavoura, em altitude de 1050 m, selecionando-se, para correlação os fatores: temperatura média, chuvas e a umidade do ar.

Resultados e conclusões:

Os resultados da análise de bebida das amostras de café, feita por 2 provadores classificadores qualificados evidenciou que os cafés foram da bebida apenas mole.

A evolução na maturação dos frutos consta do quadro 1. Verifica-se que a maturação se acelerou de meados de julho a até final de agosto, quando teve início a colheita.

As temperaturas médias mensais, de maio a agosto, mostram variações de 16 a 19 °C , (quadro 2) portanto com temperaturas amenas no período. As chuvas registradas foram de somente 14 mm de maio a agosto, portanto, prevalecendo um período seco. A umidade relativa do ar variou na maior parte do tempo entre 53 e 58%, assim mostrando níveis baixos no período de maturação/colheita.(quadro 2)

Pode-se observar, assim, que as condições climáticas registradas na Serra do Cabral são semelhantes às que ocorrem na cafeicultura tradicional do cerrado mineiro, região conhecida pela produção de cafés de boa qualidade.

A obtenção de cafés de bebida dura/mole, nos cafés da Serra do Cabral, mesmo sem despulpamento, evidencia que as condições climáticas adequadas e os cuidados na colheita e secagem, indicam a região como adequada para obtenção de cafés de bebida suave e ao preparo de cafés especiais.

Quadro 1- Evolução da maturação nos cafeeiros da lavoura na Serra do Cabral, durante a safra de 2008

Datas	% Verdes	% de Cerejas	% Passas/secos
15/07/08	94	4	2
15/08/08	34	48	15
30/08/08	10	65	25
15/09/08	5	46	49

Quadro 2- Características climáticas no período de pré- e de colheita do café na Serra do Cabral em 2008

Meses	Chuvas (mm)	Ta. Média mensal(o C)	U R (%)
Jan	195,0	22,7	70,8
Fev	90,2	22,5	73,5
Mar	201,0	21,6	66,0
Abr	33,4	21,1	65,5
Mai	2,0	16,6	60,5
Jun	0,0	17,2	59,5
Jul	0,6	16,3	54,5
Ago	11,40	18,9	53,5