

35º Congresso Brasileiro de Pesquisas Cafeeiras

PRODUTIVIDADE E UNIFORMIDADE DE MATURAÇÃO DE CULTIVARES DE BOURBON - PRIMEIRO BIÊNIO - NOS MUNICÍPIOS DE TRÊS PONTAS E SANTO ANTÔNIO DO AMPARO - MINAS GERAIS*

RM Rezende, Estudante de graduação em Agronomia/UFLA – Bolsista CNPq, ramiromr@globo.com; AD Ferreira, Doutorando em Fitotecnia/UFLA – Bolsista CAPES; RJ Guimarães, Professor Titular/UFLA; VT Andrade, Estudante de graduação em Agronomia – UFLA; PHO Andrade, Estudante de graduação em Agronomia/UFLA; ARO Soares, Estudante de graduação em Agronomia/UFLA *Financiado pelo CBP&D/Café, CNPq e FAPEMIG

Diante de um cenário mundial altamente competitivo, cafés de qualidade vêm ganhando espaço nos mercados nacional e internacional, fazendo com que os cafeicultores se tornem cada vez mais conscientes de que suas propriedades cafeeiras devem ser consideradas como empresas, abrangendo dinamismo, desenvolvimento, desafios e expansão, procurando redução de custos e perdas, adequação e implantação de tecnologias que reflitam em qualidade no produto final.

A pesquisa tem mostrado que a qualidade final dos produtos comercializados depende não só dos processos de cultivo, colheita e industrialização do café, mas sobretudo da qualidade genética da matéria-prima utilizada.

A grande variação entre as cultivares de Bourbon e a crescente demanda para plantio reforçam a necessidade imediata de estudos genéticos e bioquímicos nessa cultivar, visando a seleção de materiais com potencial para produção de cafés especiais e com características agrônômicas compatíveis com a realidade atual da cafeicultura brasileira. É fato que a diversidade climática proporciona variações na qualidade e por isso estudos em diferentes regiões representam a garantia de seleção e identificação de alterações na qualidade de diferentes cultivares de Bourbon.

As regiões cafeeiras do Estado de Minas Gerais são bem distintas, cada uma com características ambientais definidas, as quais influenciam sobremaneira no comportamento do cafeeiro e qualidade da bebida. Enquanto o consumo mundial de café apresenta uma pequena taxa de crescimento, a participação no mercado dos cafés especiais cresce em larga escala. Em consequência, o interesse no plantio da cultivar Bourbon tem aumentado significativamente apresentando no âmbito mundial, o maior potencial para produção de cafés especiais. Dessa forma, objetivou-se com o presente trabalho avaliar o comportamento de cultivares de cafeeiros

Bourbon, em diferentes locais, frente à estabilidade de características de interesse como produção e maturação dos grãos.

O experimento foi instalado na fazenda experimental da EPAMIG, em Três Pontas e em uma propriedade particular no município de Santo Antônio do Amparo – MG. Foram avaliados 20 genótipos (Tabela 1), sendo 17 pertencentes ao grupo Bourbon e três cultivares comerciais utilizada como testemunha. Os experimentos foram instalados em dezembro de 2005, utilizando o delineamento de blocos casualizados, com três repetições e parcelas constituídas por dez plantas. O espaçamento utilizado no ensaio de Três Pontas foi 3,50m x 0,80m e no de Santo Antônio do Amparo foi 4,0m x 0,80m. Foram avaliadas as seguintes características: produtividade em sacas.ha⁻¹ (sacas de 60 Kg de café beneficiado), porcentagem de frutos no estágio “cereja” e porcentagem de frutos chochos das duas primeiras colheitas, sendo agrupadas em biênio. Os tratamentos culturais e fitossanitários utilizados seguiram as recomendações locais. A correção, adubação de solo e os foliares com os micronutrientes foram realizadas conforme a CFSMG – 5ª aproximação.

Resultados e Conclusões

Observa-se pela tabela 1, que houve a formação de dois grupos de materiais para a característica produtividade nos dois locais estudados.

Considerando o desdobramento de cultivares dentro de cada local, observa-se uma amplitude de produtividade de 19,73 sc.ha⁻¹ em Três Pontas, e de 15,82 sc.ha⁻¹ em Santo Antônio do Amparo, mostrando a variação das cultivares nos locais de cultivo. Os tratamentos que se destacaram com as maiores produtividades são 1,3,5,7,8,9,10,17,18 e 19 em Três Pontas e 1,2,3,4,5,6,7,8,13,17,18,19 e 20 em Santo Antônio do Amparo.

Quando se analisou a porcentagem de frutos no estágio “cereja”, sendo este ideal para se conseguir cafés de melhor qualidade em função dos frutos apresentarem sua maturação fisiológica completa, houve a formação de três grupos em Três Pontas e dois grupos em Santo Antônio do Amparo, onde os tratamentos que mais se destacaram foram: 7 e 9 em Três Pontas, e 1,2,3,4,5,6,8,9,11,14,17,18,19 e 20 em Santo Antônio do Amparo. As variações podem ser atribuídas às diferentes épocas de florações ocorridas, em maior ou menor intensidade nos tratamentos, influenciando os estádios de maturação.

Analisando o desdobramento de locais dentro de cada cultivar, houve destaque para Três Pontas, sendo que este apresentou médias superiores ou iguais para todas as cultivares quando comparado com o município de Santo Antônio do Amparo, evidenciando a interação genótipo e ambiente, ou seja, o comportamento das progênies não foi coincidente nos diferentes locais avaliados.

Para porcentagem de frutos chochos não houve diferença significativa.

Tabela 1-Relação de cultivares com suas respectivas origens e resultados para porcentagem de frutos cereja, chocho e produtividade média (Sc.ha⁻¹) de duas colheitas, em dois locais do estado de Minas Gerais.

Cultivares	Produtividade (Sc.ha ⁻¹)					
	Três Pontas		S.A. do Amparo		Fruto Chocho(%)	
	Três Pontas	S.A. do Amparo	Três Pontas	S.A. do Amparo	Três Pontas	S.A. do Amparo
1. Bourbon amarelo (EPAMIG/Machado)	40,20aA	29,32aB	64,65cA	37,63aB	2,33aA	3,50aA
2. Bourbon amarelo (Procafé - Varginha)	28,63bA	35,11aA	67,97bA	47,32aB	5,67aA	5,08aA
3. Bourbon amarelo (Faz. Bom jardim- S.A.A)	34,72aA	27,78aA	59,94cA	48,77aA	3,67aA	5,25aA
4. Bourbon amarelo (Faz. Betânia - S.A.A)	30,22bA	29,32aA	56,03cA	44,78aA	7,67aA	7,25aA
5. Bourbon amarelo (Faz. Boa Vista- C. Altos)	39,05aA	31,89aA	71,21bA	35,24aB	8,67aA	4,42aA
6. Bourbon amarelo (IAC)	25,58bA	27,52aA	52,66cA	36,93aB	4,00aA	4,50aA
7. Bourbon amarelo (Faz. Toriba - S.S.P)	33,02aA	30,99aA	81,07aA	29,41bB	5,67aA	6,00aA
8. Bourbon amarelo LCJ – 10 (IAC)	31,98aA	25,85aA	62,39cA	41,13aB	5,33aA	4,75aA
9. Bourbon amarelo (Faz. Castro - C. de Minas)	35,15aA	19,29bB	77,02aA	36,00aB	9,00aA	7,08aA
10. Bourbon amarelo (Faz. Nogueira - C. de Minas)	31,68aA	20,50bB	67,20bA	26,58bB	7,00aA	5,83aA
11. Bourbon amarelo (Faz. Paixão - C. de Minas)	20,47bA	22,25bA	63,58cA	39,11aB	3,67aA	4,00aA
12. Bourbon amarelo (Faz. Samambaia - S.A.A)	27,90bA	19,68bB	59,54cA	28,21bB	4,17aA	5,33aA
13. Bourbon vermelho (Procafé - Varginha)	35,09bA	28,16aA	64,47cA	32,93bB	4,67aA	4,25aA
14. Bourbon vermelho (Faz. S.J. Batista - C. Altos)	30,36bA	20,19bB	66,67bA	36,61aB	6,33aA	5,00aA
15. Bourbon Italiano (Faz. Monte Alegre)	29,36bA	20,06bB	64,14cA	25,99bB	6,67aA	6,50aA
16. Bourbon Trigo (Faz. Monte Alegre)	24,67bA	21,73bA	53,92cA	25,51bB	6,67aA	5,83aA
17. Bourbon Limoeiro (Faz. Monte Alegre)	33,93aA	27,52aA	53,66cA	35,00aB	4,00aA	3,83aA
18. Mundo Novo IAC 502/9	38,38aA	27,52aB	57,22cA	35,77aB	4,00aA	4,17aA
19. Catuai Vermelho IAC 144	34,36aA	25,33aB	54,41cA	36,89aB	2,67aA	4,33aA
20. Icatú Amarelo IAC 3282	27,90bA	25,08aA	62,08cA	36,73aB	5,67aA	5,17aA
Média	31,63	25,75	63,00	35,83	5,38	5,10
CV(%)	16,01		13,81		47,40	

Médias seguidas pela mesma letra minúscula nas colunas, e maiúscula na linha não diferem estatisticamente entre si, pelo teste de Skott-Knott ao nível de 5% de significância.

A partir dos dados obtidos pode-se concluir que:

- As cultivares Bourbon amarelo (EPAMIG/Machado), Bourbon amarelo (Faz. Bom jardim-S.A.A), Bourbon amarelo (Faz. Boa Vista- C. Altos), Bourbon amarelo (Faz. Toriba - S.S.P), Bourbon amarelo LCJ – 10 (IAC), Bourbon Limoeiro (Faz. Monte Alegre), Mundo Novo IAC 502/9, Catuaí Vermelho IAC 144 apresentaram-se superiores as demais em relação à produtividade.
- A cultivar Bourbon amarelo (Faz. Castro - C. de Minas) apresentou maior porcentagem de frutos no estágio “cereja” nos dois locais estudados.
- Houve interferência do ambiente para as características produtividade e porcentagem de frutos cereja, com destaque para Três Pontas.