

CAPACIDADE PRODUTIVA E UNIFORMIDADE DE MATURAÇÃO (TRIÊNIO 2008-2010) DE CAFFEIROS *Coffea arabica* L. VAR BOURBON EM DOIS MUNICÍPIOS DA REGIÃO DO SUL DE MINAS GERAIS*

RM Rezende, Engenheiro Agrônomo - ramiromr@globo.com; AD Ferreira, Doutorando em Fitotecnia/UFLA – Bolsista CAPES; GR Carvalho, DSc. Pesquisador EPAMIG-CTSM - Bolsista FAPEMIG; LC Ribeiro, Graduando em Agronomia/UFLA; NK Oliveira, Graduando em Agronomia/UFLA; EAS Junior, Graduando em Agronomia/UFLA; *Financiado pelo CBP&D/Café, CNPq e FAPEMIG

A atividade cafeeira vem se adaptando nos últimos anos, para atender a demanda do mercado. Se por um lado grandes níveis de tecnologia têm sido exigidos pelo setor cafeeiro, para o aumento da produtividade, redução de custos e restrição ao uso de agroquímicos, por outro lado, nunca se valorizou tanto a qualidade do café com a crescente expansão do consumo de cafés especiais. Diversos fatores podem influenciar a composição química do grão e, conseqüentemente, a qualidade do café produzido. Dentre eles, podem-se destacar fatores genéticos (como a cultivar utilizada), ambientais (condições edafo-climáticas) e culturais (condições de manejo).

A cultivar Bourbon, possui uma característica de grande destaque em relação à qualidade de bebida, que é seu alto potencial para a produção de cafés especiais. No entanto, o que se tem descrito desta variedade relata que o material apresenta menor produtividade. 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 produtividade, uniformidade de maturação e porcentagem de grãos chochos.

Os experimentos foram instalados na Fazenda Experimental da EPAMIG, em Três Pontas (espaçamento 3,50m x 0,80m) e em uma propriedade particular (Fazenda Cerrado Grande) no município de Santo Antônio do Amparo – MG (espaçamento 4,0m x 0,80m). Foram avaliados 20 genótipos (Tabela 1), sendo 17 pertencentes ao grupo Bourbon e três cultivares comerciais utilizadas como testemunha. Os ensaios foram implantados em dezembro de 2005, utilizando o delineamento de blocos casualizados, com três repetições e parcelas constituídas por dez plantas. 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 três primeiras colheitas (triênio 2008-2010), sendo agrupadas em triênio. 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 (Guimarães et al., 1999). As análises estatísticas foram realizadas com o programa computacional Sisvar e foi utilizado o teste F, a 5% de probabilidade. Com base na detecção de diferenças significativas entre tratamentos e suas interações, foram feitos os desdobramentos e as médias foram comparadas pelo teste de Scott-Knott.

Resultados e conclusões

Na Tabela 1 são apresentadas as médias de produtividade (sc.ha⁻¹), frutos cereja(%) e chocho(%) das cultivares em cada local. Com relação à produtividade, nota-se que não houve diferença entre as médias no município de Três Pontas. Já para o experimento instalado em Santo Antônio do Amparo, houve a formação de dois grupos, onde os tratamentos que se destacaram com as maiores produtividades foram 1,5,7,8,10,11,12,13,14,15,18,19 e 20. Desse modo, os Bourbons estudados apresentaram o mesmo potencial produtivo em relação às testemunhas, o que mostra que estes materiais possuem características agrônomicas compatíveis com a realidade atual da cafeicultura brasileira.

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, verifica-se que não houve diferença significativa das cultivares na lavoura localizada em Santo Antônio do Amparo. Nesta avaliação, em Três Pontas, houve a formação de dois grupos, onde os tratamentos 1,2,5,7,8,9,10,13,14 e 20 foram os que tiveram melhor desempenho. No entanto, estes valores estão aquém dos preconizados para o início da colheita, que é de 80 a 85% no estágio cereja (Bartholo & Guimarães, 1997).

Para porcentagem de frutos chochos, em Três pontas, os tratamentos 1,2,3,6,7,8,10,11,12,13,14,17,18,19 e 20 apresentaram menores porcentagens de frutos chochos, com uma amplitude de variação de 89,39% a 98% e média geral de 94,48% para frutos normais. Em Santo Antônio do Amparo, não foi detectada diferença significativa para esta característica. Observa-se, para os dois locais estudados, que todas as cultivares apresentaram uma maior porcentagem de frutos normais do que chochos, com médias gerais acima de 90% de frutos normais. Segundo Carvalho et al. (2006), porcentagem de frutos normais acima de 90, é considerada satisfatória pelos melhoristas durante a avaliação e seleção de cafeeiros em programas de melhoramento.

A partir dos dados obtidos pode-se concluir que:

As cultivares Bourbon amarelo (EPAMIG/Machado), Bourbon amarelo (Faz. Boa Vista- C. Altos), Bourbon amarelo (Faz. Toriba - S.S.P), Bourbon amarelo LCJ – 10 (IAC), Bourbon amarelo (Faz. Nogueira - C. de Minas), Bourbon amarelo (Faz. Paixão - C. de Minas), Bourbon amarelo (Faz. Samambaia - S.A.A), Bourbon vermelho (Procafé - Varginha), Bourbon vermelho (Faz. S.J. Batista - C. Altos), Bourbon Italiano (Faz. Monte Alegre), apresentaram-se estatisticamente iguais às testemunhas em relação à produtividade nos dois locais estudados.

Todas as cultivares, em ambos os locais, apresentaram níveis satisfatórios para a característica porcentagem de grãos chochos.

Houve interferência do ambiente para todas as características, uma vez que a interação Cultivar X Local foi significativa.

Tabela 1-Relação de cultivares com suas respectivas origens e resultados para produtividade média (sc.ha⁻¹), porcentagem de frutos cereja e de chocho do triênio 2008-2010, em dois locais da região Sul do estado de Minas Gerais.

Cultivares	Produtividade (Sc.ha ⁻¹)		Fruto Cereja(%)		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)	47,39a	38,87a	52,49a	50,00a	2,00b	10,00a
2. Bourbon amarelo (Procafé - Varginha)	41,87a	21,39b	53,44a	49,33a	4,00b	7,67a
3. Bourbon amarelo (Faz. Bom jardim- S.A.A)	41,54a	34,16b	48,30b	48,00a	3,67b	7,67a
4. Bourbon amarelo (Faz. Betânia - S.A.A)	34,52a	29,13b	46,34b	58,33a	10,67a	8,33a
5. Bourbon amarelo (Faz. Boa Vista- C. Altos)	47,35a	44,83a	58,46a	52,00a	7,00a	10,00a
6. Bourbon amarelo (IAC)	34,72a	20,52b	44,44b	61,67a	4,00b	9,00a
7. Bourbon amarelo (Faz. Toriba - S.S.P)	41,25a	42,28a	62,61a	45,33a	5,33b	11,33a
8. Bourbon amarelo LCJ – 10 (IAC)	40,81a	49,38a	53,87a	48,67a	6,00b	8,67a
9. Bourbon amarelo (Faz. Castro - C. de Minas)	40,00a	34,49b	59,75a	50,67a	8,33a	11,67a
10. Bourbon amarelo (Faz. Nogueira - C. de Minas)	35,24a	43,80a	59,39a	57,00a	6,33b	8,33a
11. Bourbon amarelo (Faz. Paixão - C. de Minas)	27,49a	49,32a	49,89b	56,00a	4,67b	9,67a
12. Bourbon amarelo (Faz. Samambaia - S.A.A)	35,77a	44,99a	48,71b	40,33a	4,00b	12,33a
13. Bourbon vermelho (Procafé - Varginha)	37,03a	42,39a	53,59a	48,67a	3,67b	9,67a
14. Bourbon vermelho (Faz. S.J. Batista - C. Altos)	34,25a	48,56a	56,72a	55,67a	4,67b	8,67a
15. Bourbon Italiano (Faz. Monte Alegre)	33,58a	44,72a	47,88b	52,00a	8,67a	8,33a
16. Bourbon Trigo (Faz. Monte Alegre)	27,41a	18,73b	38,04b	51,33a	8,00a	13,33a
17. Bourbon Limoeiro (Faz. Monte Alegre)	44,91a	25,39b	43,57b	49,33a	4,67b	10,33a
18. Mundo Novo IAC 502/9	46,05a	53,00a	45,07b	54,67a	5,33b	13,33a
19. Catual Vermelho IAC 144	41,60a	51,70a	45,00b	50,67a	4,33b	8,67a
20. Icatú Amarelo IAC 3282	37,11a	53,81a	52,51a	51,00a	5,00b	8,00a
Média	38,49A	39,57A	51,00A	51,53A	5,52B	9,75A
CV(%)		21,53		12,57		34,55

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.