

# INFLUÊNCIA DO MEIO GEOGRÁFICO E OS FATORES AMBIENTAIS NA QUALIDADE DO CAFÉ DO PLANALTO DE VITÓRIA DA CONQUISTA

C. Dutra Neto; A. P. T. Uetanabaro E. Oliveira - 1 e 3 Prof s Drs UESB- [ticolodutra@yahoo.com.br](mailto:ticolodutra@yahoo.com.br), 2-Profª Dra UESC

O novo modelo no mercado de alimentos requer novas políticas e estratégias para atender uma demanda exigente em qualidade com sustentabilidade. No Brasil, tem-se visto nos últimos anos avanços importantes na afirmação das Indicações Geográficas (IG) como uma opção de padrão de qualidade e de valorização das atividades do campo com sustentabilidade. Isso se evidencia tanto no mapeamento de centenas de possíveis IG pelo Serviços Brasileiro de Apoio às Micro e Pequena Empresas - SEBRAE e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA, no aumento do número de pleitos junto ao Instituto Nacional de Propriedade Industrial - INPI, na demanda para cursos e conferências sobre o tema - e pela consolidação de trabalhos acadêmicos dedicados às IG abrangendo estudos comparados - e as especificidades do seu quadro institucional e jurídico, bem como as avaliações das IG em curso. Nesse processo, novas questões de reflexão se apresentam, além de uma massa crítica mais ampla que se consolida em torno das IGs.

O objetivo de criar uma IG do Planalto de Vitória da Conquista com Denominação de Origem para o café, na busca de valorização, reconhecimento do produto e proteção desse signo distintivo, pois a região do Planalto de Vitória da Conquista é conhecida no mercado de café Nacional e Internacional como uma área de produção de café despolpado de alta qualidade, detentora de prêmios em concursos de cafés em nível Nacional e Estadual.

A região apresenta elementos que comprovam que a qualidade e as características do produto se devam exclusivamente ao meio geográfico e ao saber fazer dos produtores. As influências do meio geográfico na produção de café é um tema bastante conhecido na área de estudo, principalmente, sobre qualidade do café, pois a ação do clima sobre a fenologia e qualidade natural da bebida é extremamente relacionada com esses fatores.

O localização geográfica do Planalto de Vitória da Conquista, com altitude acima de 700 metros, somado aos fatores de clima e latitude, promovem a produção de um café diferenciado e reconhecido pelos mercados nacional e internacional, onde o produto apresenta uma notoriedade pelas suas características de “bebida” apresentado um “aspecto próprio e característico, com um aroma floral, alta densidade e duradouro, com doçura leve, acidez cítrica positiva e sabor achocolatado com amargo característico”, condições essas que são típicas da qualidade da bebida do café dessa região e conhecida pelos “classificadores e provadores” de café em todo país.

Os efeitos das condições ambientais sobre a fenologia do café (*Coffea arabica*) e sobre a qualidade da bebida, com diferentes enfoques, foram divulgados por Ortalini et al, (2000); Cortez, (1997); Carvalho et al, (1997); Borém, (2008). Outros fatores condicionantes da qualidade são abordados por vários autores e sumarizados em Chagas et al, (1997); Zombolim, (2002); Matiello, et al (2005).

Segundo Ernest Illy (2003), em visita ao Planalto de Vitória da Conquista, afirmou que “a altitude e clima influenciam muito na qualidade da bebida do café, afirmando ele, que determinados gens que expressam sabores, só entram em atividade em determinadas altitude, em baixas altitude eles ficam inativos e não produzem cafés de boa qualidade, segundo ele esses gens entram em atividade a partir de setecentos metros de altitude, e quanto maior a altitude mais gens atuam, e por isso, tantos tipos de café diferentes no Brasil”.

As condições geográficas do Planalto de Vitória da Conquista, proporciona um clima muito favorável a cultura do café, a temperatura regional segue a dinâmica litoral-sertão, com marcas de redução no sentido SE\NO que varia entre 17°C a 21°C, e a pluviosidade é diferenciada com dois períodos chuvosos: verão, de novembro a março e chuvas de inverno de abril a julho, essas chuvas de inverno é do tipo garoa e coincide com temperatura baixa nesse período, podendo atingir a 8 °C, favorecendo a formação da bebida nos frutos de café, pois quando as temperaturas são acima de 23° C, nesse período, o desenvolvimento e a maturação dos frutos são acelerados, levando, frequentemente, à perda da qualidade (CAMARGO, 1985).

O clima do Planalto de Vitória da Conquista, influencia diretamente na fisiologia do cafeeiro, fazendo com que as floradas do café dessa região sejam tardias e diversas, ocorrendo de outubro a dezembro, enquanto no Brasil as floradas são de agosto a outubro e concentrada, com isso, as colheitas portanto são de abril a julho e no Planalto de Vitória da Conquista a colheita ocorre de maio a setembro, podendo em alguns anos a colheita se estender até o mês de dezembro.

O clima do Planalto de Vitória da Conquista sendo diferenciado pela condições de pluviosidade, onde ha dois períodos chuvosos, faz com que as chuvas de inverno (garoa intermitente) coincida com o período de “enchimento dos fruto”. Com as chuvas somado às temperaturas baixas nesse período, leva o fruto a ficar um período mais longo na planta para atingir a sua maturação.

Segundo CAMARGO, (1985), “o lento desenvolvimento dos frutos resulta numa maturação tardia”, fato esse, que promove a diferenciação do produto ao final do ciclo, com uma bebida de alta qualidade que é característica da região, esses fatores climáticos proporcionam assim, que o café expresse sabores e aromas específicos e únicos, quando comparados aos cafés produzidos em outras regiões do Brasil.

Além da características geográficas, o saber fazer, torna-se outro fator preponderante no resultado final do produto, os produtores de café do Planalto de Vitória da Conquista aprimorou regionalmente a técnica de despolpamento, que proporcionou manter as características do café colhido sem perder as suas qualidades até a seca do produto, quando é comercializado.

O café é colhido somente na fase madura, com uma catação dos frutos em diferentes colheitas no mesmo ano e é nessa fase do café (maduro) que expressa suas qualidades na bebida. Após a colheita seletiva o café passa pelo processamento de descascamento e depois pela retirada da mucilagem de forma natural em cochos pelo processo de fermentação. Trabalho bem característico da região que proporciona a produção de um café bem específico e com característica próprias exclusiva da região do Planalto de Vitória da Conquista.

Portanto, conclui-se que as condições geográficas somadas ao saber fazer, faz com que a região do Planalto de Vitória da Conquista produza um café despulpado com características próprias e diferenciada dos demais cafés produzido no Brasil, o que leva a região ter um produto único, com notoriedade no mercado e proporciona desfrutar de um espaço comercial que é bastante procurado pelas suas características no que tange a sua bebida, apresentando um “aspecto próprio e característico, com um aroma floral, alta densidade e duradouro, com doçura leve, acidez cítrica positiva e sabor achocolatado com amargo característico.