

## CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS DE CULTIVARES DE CAFÉ NA REGIÃO DE MONTANHAS DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO, BRASIL

Cesar Abel Krohling<sup>1</sup>; Fabrício Moreira Sobreira<sup>2</sup>; Fabiano Tristão Alixandre<sup>3</sup>; Douglas Gonzaga de Sousa<sup>3</sup>; Nieson Barbosa<sup>4</sup>; Pedro Paulo Teófilo<sup>5</sup>; Rodrigo da Silva Dias<sup>6</sup>; Rogério Carvalho Guarçoni<sup>7</sup>; Maurício José Fornazier<sup>7</sup>

<sup>1</sup> Extensionista e Pesquisador DSc, INCAPER, Marechal Floriano, ES, cesar.kro@hotmail.com

<sup>2</sup> Professor, DSc, IFC, Santa Catarina/SC- [fabricao.sobreira@ifc.edu.br](mailto:fabricao.sobreira@ifc.edu.br)

<sup>3</sup> Extensionistas, INCAPER, Brejetuba, ES, [fabianotristao@incaper.es.gov.br](mailto:fabianotristao@incaper.es.gov.br)

<sup>4</sup> Administrador, Degustador café, Brejetuba, ES, [bosaconsultoria@gmail.com](mailto:bosaconsultoria@gmail.com)

<sup>5</sup> Técnico em Agropecuária, Brejetuba, ES, Pedro Paulo Teófilo, [ppteofilo@gmail.com](mailto:ppteofilo@gmail.com)

<sup>6</sup> Consultor em cafeicultura, LNF Latinoamericana, V.N.I, [rodrigodasilvadias@yahoo.com.br](mailto:rodrigodasilvadias@yahoo.com.br)

<sup>7</sup> Pesquisadores DSc, INCAPER, CPDI Serrano, [rogerio.guarconi@gmail.com](mailto:rogerio.guarconi@gmail.com), [mauriciofornazier@gmail.com](mailto:mauriciofornazier@gmail.com)

**RESUMO:** Este trabalho teve como objetivo avaliar as características sensoriais de diferentes cultivares/genótipos de café arábica processadas por via úmida sem a retirada da mucilagem. O estudo foi realizado no município de Marechal Floriano, ES, (altitude 755 m) em solo LVA. O plantio das 25 cultivares/genótipos de café foi realizado em março/2010, em espaçamento de 2,5 x 1,0 m com, no delineamento de blocos ao acaso com três repetições de 10 plantas/parcela. Foram realizadas avaliações das características sensoriais seguindo metodologia da SCAA. Os resultados mostraram que existem diferenças entre as características sensoriais da bebida do café entre as vinte e cinco cultivares/genótipos de café. Pode-se concluir que ocorreram diferenças entre os atributos sensoriais da bebida do café para as cultivares/genótipos estudados; os frutos com coloração mais intensa no momento da maturação fisiológica obtiveram as maiores notas na prova da xícara; todas as cultivares/genótipos apresentaram potencial para produção de cafés especiais.

**PALAVRAS-CHAVE:** qualidade sensorial, bebida, condições edafoclimáticas, genótipos.

### SENSORY ATTRIBUTES OF COFFEE CULTIVARS IN THE MOUNTAIN REGION OF ESPÍRITO SANTO STATE, BRAZIL

**ABSTRACT:** This work aimed to evaluate the sensory characteristics of different cultivars/genotypes of arabica coffee processed as unmulated husked cherry. The study was carried out in the municipality of Marechal Floriano, Espírito Santo state, Brazil (755m asl), in a LVA soil. Planting of the 25 genetic materials used was done in March/2010 using 2.5 x 1.0 m spacing, in a randomized complete block, three repetitions, and ten plants/plot. The sensory attributes of the beverage was performed by the cup test using SCAA methodology. The results showed differences among the sensory attributes of the coffee drink for the cultivars/genotypes studied. It may be concluded that are differences among the sensory attributes of coffee drink for the cultivars/genotypes studied, more intense color in the stage of physiological maturation showed the highest scores in the cup test, all tested cultivars/genotypes have potential to produce specialty coffees.

**KEY WORDS:** sensory quality, drink, edaphoclimatic conditions, genotypes.

### INTRODUÇÃO

O cultivo de café nas regiões de Montanhas representa o segundo maior sistema de cultivo com área aproximada de 610 mil ha (Matiello, et al., 2016) e a qualidade sensorial da bebida do café é variável de acordo com o local de produção e o material genético. Essa característica é resultado de vários fatores, tais como topografia, solo, clima e a própria planta (Aggelopoulou, et al., 2010) e a altitude tem grande influência sobre a qualidade da bebida do café (OIC, 1991). Cultivares tradicionais como Catuaís e Mundo Novo constituem a grande maioria do parque cafeeiro do Brasil e têm características de alto vigor e qualidade de bebida. Porém, novas cultivares com tolerância/resistência à ferrugem ainda precisam ser testadas nas diversas regiões para avaliação das características agronômicas e da qualidade da bebida para a sustentabilidade da atividade cafeeira, principalmente para pequenos agricultores.

Este trabalho teve como objetivo avaliar as características sensoriais de diferentes cultivares de café arábica processadas por via úmida sem a retirada da mucilagem nas condições edafoclimáticas da região das Montanhas do Espírito Santo.

### MATERIAL E MÉTODOS

O trabalho foi realizado no município de Marechal Floriano/ES, no “Sítio Santa Maria” (altitude 755 m) em solo Latossolo Vermelho Amarelo (LVA) (EMBRAPA, 2013) e clima tropical com estação seca de inverno e chuvas de verão (tipo e subtipo Aw), segundo classificação de Köppen. A área onde foi realizada a coleta das amostras para degustação foi implantada em março/2010 em espaçamento de 2,5 x 1,0 m em delineamento experimental de blocos ao acaso com as 25 cultivares de café, com três repetições e dez plantas/repetição. Foram realizadas três adubações entre

novembro a março, conforme análise de solo e produtividade esperada (Prezotti, et. al., 2007) e duas aplicações foliares com micronutrientes (B, Cu, Mn e Zn), em outubro e março. Foi realizado o controle de ferrugem e bicho-mineiro com thiamethoxan + cyproconazole (1,2 Kg/ha), dissolvidos em água e aplicados em novembro/2017 na forma de “drench” (50 mL/planta). Os demais tratamentos foram os recomendados para a cultura do café na região.

Nas colheitas de 2017 e 2018 foram coletadas amostras para realização da avaliação sensorial da bebida do café. Frutos maduros (20L/parcela), localizados nos três terços das oito plantas centrais das parcelas foram colhidos em peneira de forma manual e seletiva. Logo após, as amostras foram lavadas em baldes de plástico de 20 L para a separação dos frutos do tipo boia e impurezas. A água foi sempre trocada para cada parcela. Em seguida, procedeu-se ao repasse visual e manual dos frutos maduros para separação daqueles no estágio de cereja, que foram descascados em descascador manual e os grãos encaminhados diretamente para terreiro de concreto com cobertura plástica para secagem. Procedimento de secagem: no primeiro dia o café foi espalhado em camada fina de 7 L/m<sup>2</sup>; no segundo dia a camada passou para 14 L/m<sup>2</sup>; a partir do terceiro dia, os grãos foram espalhados em leiras de 3 cm até atingir 30% de umidade. Após esta etapa, as amostras foram colocadas em redes de nylon para terminar o processo da secagem e após as 16 h eram colocadas dentro de sacos para não absorver umidade do ar até atingirem umidade de 11,0 a 11,5% (b.u). Após a secagem, as amostras foram armazenadas por 30 dias em local seco e na sombra. Após, foram pesadas, descascadas e pesadas novamente para avaliar o peso beneficiado e o cálculo do rendimento médio (L de café de roça para uma saca beneficiada de 60 Kg) e da produtividade (sacas beneficiadas de 60 Kg/ha) das cultivares. Amostras de café (100 g) foram passadas nas peneiras do tipo chato e moca. As amostras foram encaminhadas para a Casa do Agricultor na Secretaria de Agricultura e do Incaper de Brejetuba para a avaliação sensorial por seis profissionais capacitados. Os atributos fragrância, aroma, sabor, finalização, acidez, corpo, uniformidade, balanço, xícara limpa (ausência de defeitos), doçura, nota geral e nota total final foram avaliados seguindo metodologia da Specialty Coffee Association – SCA (2008). Para a análise estatística dos atributos sensoriais de 2017 e 2018 das cultivares de café foi utilizado o programa SISVAR (Ferreira, 2011).

## RESULTADOS E DISCUSSÃO

Foram constatadas diferenças entre os atributos sensoriais da bebida das vinte e cinco cultivares/genótipos de café processados na forma de cereja descascado não desmucilado. Para o atributo fragrância/aroma foram formados três grupos (teste de Scott-Knott). A maior nota (8,40 pontos) foi atribuída a cultivar Catucaí V. 36/6. No segundo grupo, formado por onze materiais genéticos, as notas variaram de 7,51 a 7,90 pontos. O terceiro grupo, com as notas mais baixas (6,8 a 7,43 pontos) foi formado por treze cultivares/genótipos. A cultivar Catucaí V. 36/6 obteve as maiores notas para sabor (8,30 pontos) e finalização (8,27 pontos). A menor nota em sabor (7,19) e finalização (7,07) foi atribuída ao Híbrido A.-P. As notas para acidez variaram de 7,11 (Híbrido A.) a 8,30 pontos (Catucaí V. 36/6), que se diferenciou dos demais tratamentos. O atributo corpo foi formado por dois grupos e a maior nota (8,19) foi para a cultivar Catucaí V. 36/6 e a menor nota foi para a cultivar Catucaí A. 2 SL (7,10). A nota máxima de 10,00 pontos foi atribuída aos atributos xícara limpa e uniformidade a todos os materiais genéticos, com exceção da cultivar Arara (9,70 e 9,90, respectivamente) e o Híbrido A. (9,80 para uniformidade). Para doçura e equilíbrio não se constatou diferença entre os materiais genéticos, com notas superiores a 9,08 no atributo doçura e entre 7,41 (Rubi MG 1192) e 8,44 (Catucaí V. 36/6). Três grupos distintos foram formados para a nota geral, que leva em consideração todas as características do café na prova da xícara. Doze genótipos apresentaram as notas mais baixas (7,53 a 7,90). Nove materiais genéticos tiveram notas intermediárias (7,94 a 8,12) e as maiores notas foram obtidas pelas cultivares Catucaí 785 Cv.15; Acauã Cv. 08 (Sel. CAK); Bourbon A. IAC J2 e Catucaí V. 36/6, com notas de 8,19; 8,26; 8,26 e 8,50, respectivamente (Tabela 1). Quando somamos todos os dez atributos sensoriais obtemos a nota total final da avaliação sensorial, normalmente usada para comercialização de cafés especiais. Nesse quesito, observou-se a formação de três grupos. As notas mais baixas foram para o Híbrido A. (80,19), do primeiro grupo. A menor nota do segundo grupo foi cultivar Siriema A. (83,52) e a maior nota para a ‘Catucaí 785 cv.15’. Como destaque isolado no terceiro grupo ficou a cultivar Catucaí V. 36/6 (88,13). Segundo o protocolo da SCCA (2008) são considerados cafés especiais aqueles com nota total final entre 80 a 84,99 pontos. Entre 85 a 89,99 pontos são considerados excelentes e classificados como especiais de origem. A média das notas de 2017 e 2018 mostrou que todos os materiais genéticos utilizados podem ser considerados especiais. As cultivares Tuiuiu (Sel. Icatu) (85,00), Catucaí 785 cv.15 (85,19) e Catucaí V. 36/6 (88,13) podem ser considerados como excelentes e classificados como especiais de origem.

As duas cultivares que apresentaram as maiores notas sensoriais são do grupo Catucaí. A Catucaí 785 cv.15 teve origem no cruzamento entre Icatu Vermelho 785 e Catucaí Vermelho, apresenta tolerância para a ferrugem e a *Meloidogyne exigua*. É a cultivar deste grupo que apresenta a maior precocidade na maturação dos frutos, classificada como muito precoce. É uma das cultivares mais plantada atualmente para implantação de novas áreas, nas regiões das Montanhas e do Caparaó Capixaba. Sua recomendação é para plantio mais adensado e regiões mais altas, visando precocidade de colheita. A ‘Catucaí V. 36/6’ tem maturação média e apresenta alta resistência à ferrugem e boa tolerância ao déficit hídrico. É conhecida como “Azulão” devido a sua folhagem verde-escura/azulada durante todo o ano. É indicada para regiões sujeitas a déficits hídricos moderados. Estas duas cultivares possuem frutos vermelhos bem intensos quando no

estágio fisiológico de completa maturação. Talvez esta característica, que distingue de outras cultivares de frutos vermelhos, tenha facilitado a separação mais detalhada dos frutos cereja e proporcionado as maiores notas de bebida.

Tabela 1. Notas dos atributos sensoriais da bebida do café pela prova da xícara (SCAA) dos materiais genéticos de café arábica das safras 2017 e 2018, processados como cereja descascado não desmucilado, Marechal Floriano, ES.

Cultivares/genótipos	Frag./Aroma	Sabor	Finalização	Acidez	Corpo	Uniformidade	Balanco	Xícara limpa	Doçura	Geral	Nota final
Catucaí 785 Cv.15-MP	7,85 b	7,99 b	7,82 b	7,84 b	7,66 b	10,00 b	8,34 a	10,00 b	9,52 a	8,19 c	85,19 b
<b>Média Mat. Muito Precoce</b>	<b>7,85</b>	<b>7,99</b>	<b>7,82</b>	<b>7,84</b>	<b>7,66</b>	<b>10,00</b>	<b>8,34</b>	<b>10,00</b>	<b>9,52</b>	<b>8,19</b>	<b>85,19</b>
Tuiuiu (Sel. Icatu)-P	7,81 b	8,03 b	7,86 b	7,93 b	7,77 b	10,00 b	8,19 a	10,00 b	9,34 a	8,08 b	85,01 b
Bourbon A. IAC J2-P	7,63 b	7,87 b	7,82 b	7,69 b	7,61 b	10,00 b	7,98 a	10,00 b	9,61 a	8,26 c	84,47 b
Maracatiá-P	7,58 b	7,65 a	7,71 b	7,47 a	7,34 a	10,00 b	8,05 a	10,00 b	9,14 a	7,99 b	82,92 a
Híbrido A.-P	7,22 a	7,19 a	7,08 a	7,12 a	7,16 a	9,80 a	7,65 a	10,00 b	9,43 a	7,53 a	80,19 a
Siriema A. (Sel. Saulo)-P	7,69 b	7,76 b	7,60 b	7,61 b	7,39 a	10,00 b	8,03 a	10,00 b	9,44 a	8,01 b	83,52 b
<b>Média Mat. Precoce</b>	<b>7,59</b>	<b>7,70</b>	<b>7,62</b>	<b>7,56</b>	<b>7,45</b>	<b>9,96</b>	<b>7,98</b>	<b>10,00</b>	<b>9,39</b>	<b>7,97</b>	<b>83,22</b>
Catucaí V. 36/6-M	8,40 c	8,30 b	8,27 b	8,30 c	8,19 b	10,00 b	8,44 a	10,00 b	9,73 a	8,50 c	88,13 c
Águia (357-77)-M	7,34 a	7,83 b	7,58 b	7,68 b	7,50 b	10,00 b	8,07 a	10,00 b	9,50 a	8,12 b	83,62 b
IBC-Palma II (Fr. grande)-M	7,43 a	7,65 a	7,73 b	7,68 b	7,51 b	10,00 b	8,17 a	10,00 b	9,41 a	8,04 b	83,61 b
Catucaí A.20/15 Cv. 479-M	7,52 b	7,85 b	7,70 b	7,58 b	7,50 b	10,00 b	8,05 a	10,00 b	9,40 a	7,95 b	83,54 b
Mundo Novo 379-19-M	7,54 b	7,65 a	7,55 a	7,71 b	7,48 b	10,00 b	8,04 a	10,00 b	9,35 a	7,69 a	83,00 a
Sabiá Cv. 398-M	7,43 a	7,63 a	7,63 b	7,61 b	7,41 a	10,00 b	8,07 a	10,00 b	9,37 a	7,78 a	82,93 a
Topázio MG 1190-M	7,30 a	7,58 a	7,46 a	7,28 a	7,31 a	10,00 b	7,87 a	10,00 b	9,35 a	7,83 a	81,98 a
Rubi MG 1192-M	7,36 a	7,43 a	7,35 a	7,31 a	7,22 a	10,00 b	7,41 a	10,00 b	9,58 a	7,66 a	81,33 a
Catucaí A. 2 SL-M	7,26 a	7,43 a	7,35 a	7,31 a	7,10 a	10,00 b	7,79 a	10,00 b	9,30 a	7,76 a	81,30 a
<i>Coffea congestis</i> -M	6,81 a	7,56 a	7,31 a	7,18 a	7,41 a	10,00 b	7,83 a	10,00 b	9,09 a	7,81 a	80,98 a
<b>Média Mat. Média</b>	<b>7,44</b>	<b>7,69</b>	<b>7,59</b>	<b>7,56</b>	<b>7,46</b>	<b>10,00</b>	<b>7,97</b>	<b>10,00</b>	<b>9,41</b>	<b>7,91</b>	<b>83,04</b>
Japi-T	7,83 b	7,83 b	7,88 b	7,83 b	7,73 b	10,00 b	8,11 a	10,00 b	9,55 a	8,12 b	84,87 b
Catuai V. IAC-44-T	7,57 b	7,78 b	7,69 b	7,55 b	7,68 b	10,00 b	7,97 a	10,00 b	9,44 a	8,02 b	83,69 b
Arara-T	7,41 a	7,65 a	7,46 a	7,36 a	7,67 b	9,90 a	8,07 a	9,70 a	9,35 a	8,06 b	82,58 a
Catuai V. IAC-81-T	7,21 a	7,44 a	7,44 a	7,20 a	7,34 a	10,00 b	7,88 a	10,00 b	9,36 a	7,86 a	81,73 a
Apoatã IAC 2258-T	7,03 a	7,58 a	7,47 a	7,27 a	7,57 b	10,00 b	7,55 a	10,00 b	9,44 a	7,73 a	81,64 a
Catuai A. IAC-62-T	7,24 a	7,43 a	7,34 a	7,39 a	7,23 a	10,00 b	7,73 a	10,00 b	9,31 a	7,74 a	81,41 a
Catuai A. IAC-39-T	7,26 a	7,38 a	7,23 a	7,33 a	7,12 a	10,00 b	7,65 a	10,00 b	9,38 a	7,71 a	81,07 a
<b>Média Mat. Tardia</b>	<b>7,36</b>	<b>7,58</b>	<b>7,50</b>	<b>7,42</b>	<b>7,48</b>	<b>9,99</b>	<b>7,85</b>	<b>9,96</b>	<b>9,40</b>	<b>7,89</b>	<b>82,43</b>
Acauã Cv. 08 (Sel. CAK)-MT	7,90 b	7,98 b	7,70 b	7,73 b	7,58 b	10,00 b	8,10 a	10,00 b	9,40 a	8,26 c	84,63 b
Acauã Cv. 02 (Sel. CAK)-MT	7,65 b	7,95 b	7,64 b	7,63 b	7,53 b	10,00 b	7,96 a	10,00 b	9,36 a	7,90 a	83,62 b
<b>Média Mat. Muito Tardia</b>	<b>7,78</b>	<b>7,96</b>	<b>7,67</b>	<b>7,68</b>	<b>7,55</b>	<b>10,00</b>	<b>8,03</b>	<b>10,00</b>	<b>9,38</b>	<b>8,08</b>	<b>84,13</b>
<b>Média Geral</b>	<b>7,49</b>	<b>7,69</b>	<b>7,59</b>	<b>7,54</b>	<b>7,48</b>	<b>9,99</b>	<b>7,96</b>	<b>9,99</b>	<b>9,41</b>	<b>7,94</b>	<b>83,08</b>
<b>C.V.(%)</b>	<b>4,46</b>	<b>3,95</b>	<b>4,46</b>	<b>4,29</b>	<b>5,39</b>	<b>0,90</b>	<b>6,97</b>	<b>1,20</b>	<b>9,32</b>	<b>3,32</b>	<b>2,06</b>

\*Letras diferentes nas colunas indicam diferença significativa pelo teste de Scott-Knott ( $p < 0,05$ ); as letras maiúsculas após as cultivares identifica as cinco diferentes épocas de maturação dos frutos em: MP=Muito Precoce; P=Precoce, M= Média, T=Tardia e MT=Muito Tardia.

Os resultados evidenciaram que a nota total final foi maior para a cultivar muito precoce (85,19), seguida por cultivares de maturação muito tardia (84,13), de maturação precoce (83,22), de maturação média (83,04) e aquelas de maturação tardia (82,43), nas condições edafoclimáticas da região em estudo. Também, observou-se variação no perfil sensorial das cultivares (características dos aromas e sabores sensoriais) nos dois anos avaliados. Este fato pode ser atribuído as diferenças nas condições climáticas que ocorreram ao longo do ciclo fenológico da planta nos anos avaliados (Tabela 2). Estudo realizado no Sul de Minas em Varginha para cultivares do Grupo Catuai e do Grupo Catucaí (Carvalho, et al., 2011) mostrou variação na nota total final e atributos de sabor e aroma, semelhantes aos obtidos neste trabalho. Assim, no momento da escolha da cultivar para novos plantios, é importante a seleção de uma cultivar que tenha tolerância/resistência à ferrugem, possa contribuir para redução do uso de fungicidas e para sustentabilidade econômica e ambiental da atividade.

Tabela 2. Aromas e sabores de grãos de café cultivado na Região das Montanhas do ES, avaliados através da análise sensorial pela prova da xícara (SCAA), safras de 2017 e 2018, processados como cereja descascado não desmucilado.

Cultivares/genótipos	Aromas e sabores sensoriais 2017	Aromas e sabores sensoriais 2018
Catucaí 785 Cv.15-MP	mel, caramelo, cítrico	caramelo, mel, especiarias, rapadura, chocolate, baunilha
Siriema A. (Sel. Saulo)-P	frutas amarelas, vinho, pimenta, ervas	frutas vermelhas, açúcar mascado, caramelo, chocolate, amendoas
Tuiuiu (Sel. Icatu)-P	chocolate, caramelo, pimenta, cidreiro, herbal, especiarias	amendoado, chocolate, baunilha
Híbrido A.-P	caramelo, ervas cidreiras, cereja, frutado	caramelo, especiarias, chocolate amargo, pimenta, especiarias, amendoa, açúcar mascado
Bourbon A. IAC J2-P	caramelo, mel e pimenta, vinho, frutas escuras	caramelo, especiarias, chocolate, amargo leve, garapa, ervas, especiarias, açúcar mascado
Maracatiá-P	amêndoas e torradas, caramelo, frutado	caramelo, chocolate amargo, pimenta, açúcar mascado, especiarias, doce, amendoado, frutas vermelhas, exótico
<i>Coffea congensis</i> -M	caramelo, mel, ervas	chocolate, manteiga, café amanteigado, doce, amendoado, aroma refrescante, exótico
Águia (357-77)-M	frutas amarelas, mamão, floral e damasco, frutado	chocolate, pimenta, garapa, acidez fosfórica, doce, exótico, rapadura, melão, baunilha, mel
Catucaí V. 36/6-M	caramelo, cravo, chocolate, erbal, frutado, especiarias	pimenta, caramelo, frutas vermelhas, amendoas, chocolate
Catucaí A. 2 SL (Sel. CAK)-M	caramelo, frutas vermelhas, maçã, nozes, mel, pimenta	pimenta, caramelo, chocolate amargo, açúcar mascado, seco,
Sabiá Cv. 398-M	caramelo, pimenta, vinho, frutas amarelas, damasco, amora	açúcar mascado, pimenta, mel, caramelo, doce, baunilha
Catucaí A.20/15 Cv. 479-M	frutas amarelas, mamão, floral, rosas, laranja	caramelo, especiarias, amendoim, açúcar mascado, melão
IBC-Palma II (Fr. grande)-M	frutas vermelhas, chocolate, pimenta, ervas	caramelo, especiarias, chocolate amargo, rapadura, melão, ervas, especiarias, frutas vermelhas
Mundo Novo 379-19-M	chocolate, pimenta, amadeirado, acidez láctica, tanino	açúcar mascado, caramelo, melão, chocolate, amendoas
Topázio MG 1190-M	laranja, floral, caramelo, maçã verde, especiarias, pimenta	açúcar mascado, frutas vermelhas, melão, caramelo
Rubi MG 1192-M	frutas vermelhas, cerejas, damasco, vinho amoras, frutado	açúcar mascado, frutas vermelhas, melão, amendoim, caramelo
Arara-T	amêndoas torradas, ervas	frutas vermelhas, caramelo, mel, chocolate, melão nozes, baunilha
Japi-T	caramelo, chocolate, ervas, cítrico	mel, chocolate, pimenta, garapa, caramelo, baunilha
Apoatã IAC 2258-T	amêndoas e torradas, ervas pimenta	manteiga, amendoim, café amanteigado, conilon amendoado, doce, chocolate
Catucaí V. IAC-44-T	caramelo, chocolate, ervas	caramelo, açúcar mascado, pimenta, baunilha, chocolate, mel
Catucaí A. IAC-39-T	frutado, frutas amarelas, especiarias	especiarias, caramelo, amendoim, açúcar mascado, ervas
Catucaí A. IAC-62-T	frutas pretas, amoras, caramelo e pimenta, ervas	especiarias, pimenta, caramelo, amendoim, chá de rosas, cheiro verde, melão, especiarias, doce
Catucaí V. IAC-81-T	áspero e seco, pouco de especiarias, suave, chocolate	açúcar mascado, caramelo, chocolate amargo, melão
Acauã Cv. 02 (Sel. CAK)-MT	amendoas, especiarias, legumes, beterraba, coentro, caramelo	açúcar mascado, frutas vermelhas, garapa, açúcar mascado, melão de cana, caramelo, baunilha
Acauã Cv. 08 (Sel. CAK)-MT	áspero, especiarias, caramelo, achocolatado, suave, fino	açúcar mascado, caramelo, pimenta, chocolate amargo, frutas vermelhas, especiarias, mel

Letras maiúsculas após as cultivares identificam as cinco diferentes épocas de maturação dos frutos: MP=Muito Precoces; P=Precoces; M= Média; T=Tardia e MT=Muito Tardia.

## CONCLUSÕES

1. Houve diferença entre cultivares/genótipos estudados para os atributos sensoriais da bebida do café;
2. Frutos com coloração mais intensa na maturação fisiológica obtiveram as maiores notas na prova da xícara;
3. Todas cultivares/genótipos estudados tem potencial para produção de cafés especiais na região estudada;

## AGRADECIMENTOS

Agradecemos a Secretaria de Agricultura e ao Escritório do Incaper de Brejetuba pela disponibilização do espaço para degustação das amostras.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- AGGELOPOULOU, K. D. et al. Spatial variation in yield and quality in a small apple orchard. Precision Agriculture. v. 11, n. 01, p. 538-556, 2010.
- ORGANIZATION INTERNATIONAL DEL CAFÉ (OIC). **Estúdios de investigacion de evaluacion sensorial sobre localidad del café cultivado em laregion de Patricinio em el Estado de Minas Gerais em Brasil**. Londres, 1991. 28 p. (Report de Evaluacion Sensorial).

MATIELLO, J. B.; SANTINATO, R.; GARCIA, A. W. R.; ALMEIDA, S. R.; FERNANDES, D. R. **Cultura de café no Brasil. Manual de Recomendações**. MAPA/Fundação Procafé. Rio de Janeiro-RJ e Varginha-MG, 2016, 584p.

PREZOTTI, L. C.; GOMES, J. A.; DADALTO, G. G.; OLIVEIRA, J. A. *Manual de recomendação de calagem e adubação para o Estado do Espírito Santo: 5ª aproximação*. Vitória: SEEA/INCAPER/CEDAGRO, 2007. 305p.

FERREIRA, D. F. **Sisvar: a computer statistical analysis system**. Ciência e Agrotecnologia, Lavras, v. 35, n.6, p. 1039-1042, Nov./dez. 2011.

SPECIALTY COFFEE ASSOCIATION OF AMERICA (SCAA). **Protocolo para Análise Sensorial de Café: Metodologia SCAA**, 2008. Disponível: <http://www.scaa.org>. Acesso em: 06 ago. 2019.

CARVALHO, C. H. S.; MATIELLO, J. B.; ALMEIDA, S. R.; FERREIRA, R. A.; PADILHA, L.; FERREIRA, I. B.; GALDINO, P. Qualidade da bebida de cultivares de café com resistência à ferrugem do cafeeiro. **VII Simpósio de Pesquisa dos Cafés do Brasil**. 22 a 25 de Agosto de 2011, Araxá – MG.