

Novas variedades mais produtivas

Para atenuar o aumento do custo de produção do café (salários, fertilizantes, confisco cambial, Funrural, ICM etc.) os cientistas de Campinas/SP acionam a genética e criam variedades mais produtivas, valorizando o esforço do produtor.

Texto: Alcides de Carvalho

ATÉ 1930 não eram muitos os cultivares de café (*Coffea arabica*) conhecidos dos lavradores brasileiros. Os mais freqüentemente plantados eram o Nacional (hoje Arábica) e o Bourbon Vermelho. Conheciam-se também o Maragogipe, o Amarelo de Botucatu, o Murta e o Sumatra. Alguns destes eram mantidos nas propriedades mais como curiosidade.

O café Arábica foi o primeiro a ser importado e cultivado. Veio da Guiana Francesa, que o recebera de Suriname e que, por sua vez, o havia obtido do Jardim Botânico de Amsterdam. O Arábica não é muito produtivo, porém em terras férteis, de recente derrubada, contribuiu de certo modo para a superprodução cafeeira do país dos anos 30.

O Bourbon Vermelho foi importado pelo governo brasileiro por ser considerado mais produtivo, o que realmente foi confirmado nas nossas condições. O seu cultivo se estendeu rapidamente a partir dos fins do século passado a regiões então abertas para o cultivo do cafeeiro em São Paulo, Paraná e Minas Gerais. A bebida produzida era boa como a do Arábica, porém o tamanho da semente era menor. Não somente o número de ramos secundários como também o número total de flores é maior no Bourbon Vermelho, características essas responsáveis pela sua maior produção em relação ao Arábica. Apresenta, porém, pouco vigor vegetativo.

O cultivar Sumatra foi introduzido em São Paulo devido ao aspecto das sementes, maiores e de boa apresenta-

ção. Algumas regiões, principalmente na Noroeste, dedicaram-se ao plantio desse cultivar. A produção não se revelou muito elevada, mas as plantas se mostraram vigorosas, produzindo sementes de bom aspecto e bebida de boa qualidade.

Tamanho não é documento. O primeiro cafeeiro de porte pequeno a ser conhecido no Brasil surgiu em Minas Gerais, mas se tornou mais popular no Espírito Santo com a denominação de Caturra Vermelho, que significa de pequena altura. Realmente os internódios do Caturra, tanto da haste principal como das ramificações primárias e secundárias, são curtos, reduzindo a altura e tamanho da planta. Análises genéticas do fator Caturra indicaram tratar-se de uma mutação do Bourbon Vermelho.

Também no Espírito Santo originou-se o Caturra Amarelo, ou como mutação do Caturra Vermelho ou através de cruzamentos naturais do Catur-



ra Vermelho com plantas de frutos amarelos.

Tanto o Caturra Vermelho como o Caturra Amarelo são bastante produtivos, principalmente em regiões de maior altitude e de boa distribuição de chuvas durante o ano. Como não são tão vigorosos, em São Paulo esses cafés não resistem às elevadas produções e se esgotam rapidamente, dando elevado número de falhas, motivo pelo qual não é mais procurado. Isso não tem ocorrido em países como Colômbia e Costa Rica, onde o Caturra é bastante apreciado e se revelou mais produtivo que os cultivares locais.

Na região de Pederneiras, SP, foi encontrado o Bourbon Amarelo, resultante de uma recombinação, a partir de cruzamento natural entre o Bourbon Vermelho e o Amarelo de Botucatu, cultivares que eram então freqüentes na região. O Bourbon Amarelo é mais vigoroso e mais produtivo do que o Bourbon Vermelho. Em experimentos realizados em várias localidades, o Bourbon Amarelo, em média, chega a dar 40% a mais de café beneficiado do que o Bourbon Vermelho. A altura é maior e, em várias localidades, principalmente onde a altitude é

Quadro 1.

Produção de cultivares de café, média de vários experimentos.

Cultivar	Produção média Kg/café benef./ha
Arábica	562
Caturra	748
Sumatra	906
Bourbon Vermelho	1181
Bourbon Amarelo	1646
Mundo Novo	2220
Catuaí	2000
Icatu (S ₂ e S ₃)	2000