

ESCOLA AGROTÉCNICA FEDERAL DE MUZAMBINHO-MG

Curso Superior de Tecnologia em Cafeicultura

Ivaldir Donizetti das Chagas

O café, suas variedades e cultivares apropriadas
para nossa região.

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Curso Superior de Tecnologia em Cafeicultura, da Escola Agrotécnica Federal de Muzambinho como requisito parcial para a obtenção do grau de Tecnólogo em Cafeicultura.

Orientadora Prof.(a) Anna Lygia de Rezende Maciel.

**Muzambinho
JUNHO/2008**

COMISSÃO EXAMINADORA

.....
Prof. Msc: Anna Lygia de Rezende Maciel

.....
Prof: Helio Gallo Rocha

.....
Prof. Msc: Luiz Augusto Gratieri

Muzambinho, de de 2008

SUMÁRIO

1.0.....	Resumo.
1.1.....	Abstract.
2.....	Introdução.
3.....	Justificativa.
4.0.....	Objetivo Geral.
4.1.....	Desenvolvimento.
4.2.....	Os primórdios do Café.
4.3.....	O Café no Mundo.
4.4.....	A viagem do Café pelo Mundo.
4.5.....	A introdução do Café no Brasil.
4.6.....	A marcha do Café no Brasil.
4.7.....	A geografia do café no Brasil/Produção.
5.0.....	Revisão Literária.
5.1.....	Variedade Mundo novo.
5.2.....	Acaiá e Acaiá Cerrado.
5.3.....	Catuaí Vermelho e Catuaí Amarelo.
5.4.....	Icatú Vermelho e Icatú Amarelo.
5.5.....	Cultivar IBC Palma 1 e 2.
5.6.....	Catimores, Sarchimores e híquibridos entre Catuaí e H. Timor.
5.7.....	Cultivar IAPAR 59.
5.8.....	Variedade Tupi e Obatã.
5.9.....	Sarchimor Amarelo.
6.0.....	Oierias.
6.1.....	Cultivares, Rubi, Topázio e Ouro Verde.
6.2.....	Cultivar Acauã.
6.3.....	Cultivar Siriema.
6.4.....	Cultivar Bourbon Amarelo e Vermelho.
7.0.....	Indicação das Variedades.
8.0.....	Metodologia.
9.0.....	Resultados.
9.1.....	Aceitação das Variedades a Nível Regional.
10.0.....	Considerações Finais.
11.0.....	Referências Bibliográficas.

RESUMO

Não há evidência real sobre a descoberta do café, mas há muitas lendas que relatam sua possível origem. Uma das mais aceitas e divulgadas é a do pastor Kaldi, que viveu na Abssínia, hoje Etiópia, há cerca de mil anos. Ela conta que Kaldi, observando suas cabras, notou que elas ficavam alegres e saltitantes e que esta energia extra se evidenciava sempre que mastigavam os frutos de coloração amarelo-avermelhada dos arbustos existentes em alguns campos de pastoreio.

O pastor notou que as frutas eram fonte de alegria e motivação, e somente com a ajuda delas o rebanho conseguia caminhar por vários quilômetros por subidas infundáveis.

A planta de café é originária da Etiópia, centro da África, onde ainda hoje faz parte da vegetação natural. Foi à Arábia a responsável pela propagação da cultura do café. O nome café não é originário da Kaffa, local de origem da planta, e sim da palavra árabe qahwa, que significa vinho. Por esse motivo, o café era conhecido como "vinho da Arábia" quando chegou à Europa no século XIV. Devido às nossas condições climáticas, o cultivo de café chegou ao Brasil no séc. XVII, e se espalhou rapidamente, com produção voltada para o mercado doméstico. Em sua trajetória pelo Brasil o café passou pelo Maranhão, Bahia, Rio de Janeiro, São Paulo, Paraná e Minas Gerais. Num espaço de tempo relativamente curto, o café passou de uma posição relativamente secundária para a de produto-base da economia brasileira. Desenvolveu-se com total independência, ou seja, apenas com recursos nacionais, sendo, afinal, a primeira realização exclusivamente brasileira que visou à produção de riquezas.

Na atualidade o café possui muitas variedades e cultivares, sendo plantados muitas vezes de forma a não atingir o objetivo de uma produção lucrativa e sustentável.. O Brasil tem perdido mercado para outros países, por falta de plantar cultivares resistentes a pragas e doenças e que se adequem a altitudes e temperaturas. Esse trabalho busca apresentar as variedades e cultivares, suas vantagens e desvantagens, mostrando assim ao produtor qual o melhor material a ser usado, sempre buscando a produtividade, a sustentabilidade, a preservação do meio ambiente.

Palavras chaves: Cultivares- Variedades - Sustentabilidade- Cultivo.

ABSTRACT

It does not have real evidence on the discovery of the coffee, but it has many legends that tell its possible origin. One of the most accepted and divulged is of the Kaldi shepherd, who lived in the Absínia, today Etiópia, has about a thousand years. It counts that Kaldi, observing its goats, noticed that they were glad and saltitantes and that this extra energy if always evidenced that they chewed the fruits of coloration yellow-colored of the existing shrubs in some fields of pasturing. The shepherd noticed that the fruits were source of joy and motivation, and with the aid of them the flock only obtained to walk for some kilometers for infindáveis ascents. The coffee plant is originary of the Etiópia, center of Africa, where still today it is part of the natural vegetation. It was to Arabia the responsible one for the propagation of the culture of the coffee.

The name coffee is not originary of the Kaffa, place of origin of the plant, and yes of the Arab word qahwa, that it means wine. For this reason, the coffee was known as "wine of Arabia" when it arrived at the Europe in century XIV. Had at our climatic conditions, the coffee culture arrived at Brazil in séc. XVII, and if it spread quickly, with production directed toward the domestic market. In its path for Brazil the coffee passed for the Maranhão, Bahia, Rio De Janeiro, São Paulo, Paraná and Minas Gerais. In a space of relatively short time, the coffee passed of a relatively secondary position for the one of product-base of the Brazilian economy.

It was developed with total independence, or either, only with national features, being, after all, the first exclusively Brazilian accomplishment that aimed at the production of wealth. In the present time the coffee possesss many varieties and to cultivate, being planted many times of form not to reach the objective of a lucrative and sustainable production. Brazil has lost market for other countries, due to planting to cultivate resistant the plagues and illnesses and that the altitudes and temperatures are adjusted. This work searches to present the varieties and to cultivate, its advantages and disadvantages, thus showing to the producer which the best material to be used, always searching the productivity, the sustentabilidade, the preservation of the environment.

Words keys: To cultivate Varieties – Sustentabilidade - Culture.

2-INTRODUÇÃO

A pouca preocupação do Brasil em épocas passadas, com relação à qualidade de seu café, foi um dos principais fatores da constante perda dos mercados internacionais, além da baixa cotação do produto, em confronto com de outros países.

O café cultivado no Brasil, quase que exclusivamente da espécie arábica, produz bebida de fina qualidade, a qual pode se prejudicar por fatores extrínsecos (defeitos representados pelos elementos estranhos ao café beneficiado) do ambiente e pela falta de cuidado na colheita, secagem e beneficiamento.

Atualmente com grandes variedades e cultivares tem chegado ao mercado, sendo muitas vezes produtivas e muitas vezes não. Devido a altitudes, climas, índices pluviométricos, tem se buscado o plantio de variedades resistentes à secas (veranicos), com maturação precoce e tardia, com grãos de maiores e menores peneiras.

Nesse contexto esse trabalho de Revisão Bibliográfica, busca apresentar conforme o Tema, O Café, suas Variedades e Cultivares, que um trabalho bem feito na escolha de cultivares e variedades pode trazer ótimos resultados para o Cafeicultor em geral sendo ele pequeno, médio ou grande produtor.

3-JUSTIFICATIVA

A cafeicultura brasileira, tem passado por sérios problemas de ordem econômica, e muitos chegam a abandoná-la partindo para outras atividades agropecuárias. A razão para tal são plantios em áreas impróprias, onde ocorrem geadas, o manejo inadequado das lavouras, a falta de recursos financeiros e variedades susceptíveis a pragas e doenças.

Graças a pesquisas realizadas por décadas, hoje o produtor em qualquer nível, pode estar fazendo o plantio de variedades e cultivares adequadas a altitude, topografia, resistência, rusticidade, textura de solos, etc.

A escolha correta da variedade e cultivar têm mostrado com o passar dos anos que é uma das melhores tomadas de atitude no campo da cafeicultura. Hoje

dispõe-se de dezenas de variedades e cultivares disponíveis para serem cultivadas com ótimos resultados de produtividade.

4-OBJETIVO GERAL

Conhecer o local de cultivo. Escolher variedades e cultivares a serem cultivadas que melhor se adaptam a esses locais, proporcionando uma maior uniformidade da maturação, menor incidência de microrgânico antes e após a colheita, bem como adubações e tratamentos culturais adequados, representam o início do sucesso daqueles que estão ingressando ou já se encontraram na atividade cafeeira.

4.1 DESENVOLVIMENTO

4.2 O CAFÉ E SEUS PRIMÓRDIOS

Histórico do café : Os primórdios....

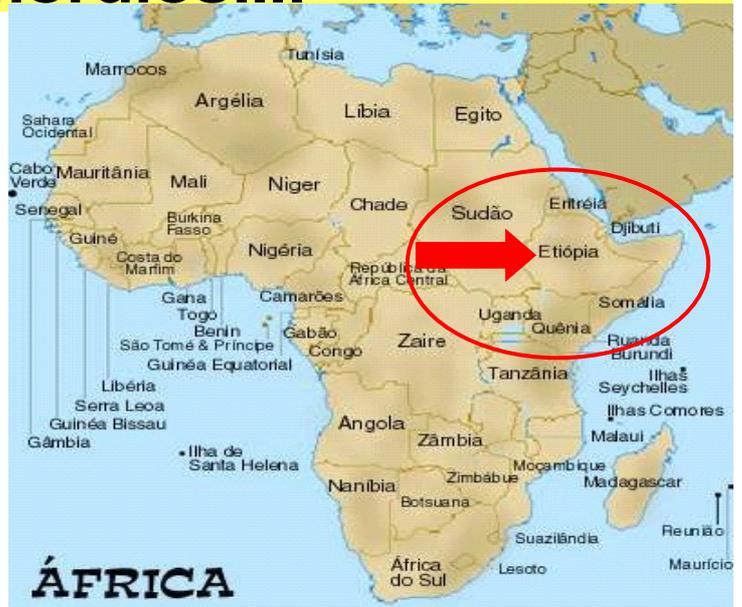
1000 AC a 500 DC

Consumo no reino de Kaffa Etiópia.

O nome café não é originário de Kaffa,

e sim da palavra árabe *qahwah* QUE SIGNIFICA BEBIDA DE PLANTAS.

Fonte: Illycaffè



4.2 O CAFÉ NO MUNDO

O Café no mundo

1453- Tomada de Constantinopla
difusão no Mundo árabe

Sécs 15 e 16
Transposição para Turquia , Egito e Síria.
Cafés estilo árabe são abertos em Constantinopla Damasco e outras.

Café ligado ao prazer.
Nesses locais, havia xadrez, conversas, danças, canto e música



1680 - A chegada à EUROPA

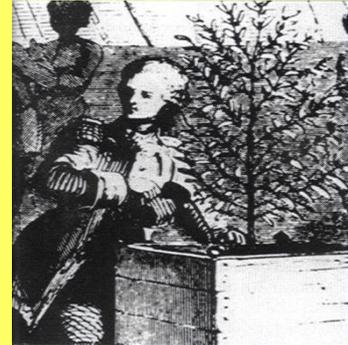
O Café chega a Viena - invasão dos turcos.
a população local adere ao consumo

1723 – Chegada Martinica Caribe

Gabriel M. de Clieu, obteve mudas no Royal Botanical Gardens-Inglaterra

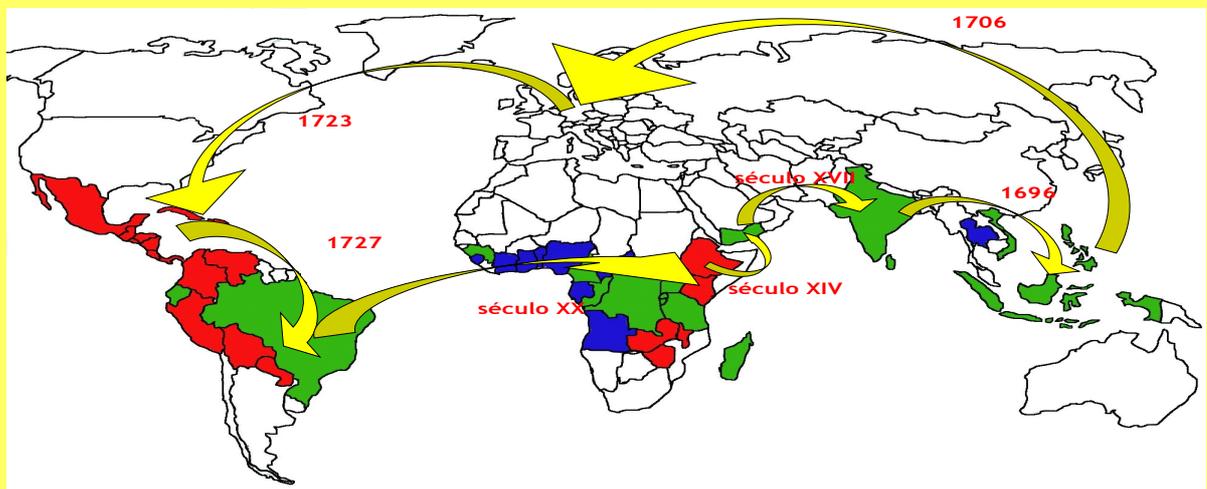
1718 – O café na américas pelo Suriname Holandês.

1722 – Chega à Guiana Francesa.



4.3 A Viagem do Café no Mundo

A viagem do café



4.4 Introdução do Café no Brasil

Introdução do café no Brasil

1727 – Francisco de Mello Palheta Capitão tenente da Guarda Costa.

Muitas lendas:

Contrabandeou?

Ganhou as mudas de presente da esposa do Governador D'Orvillier da Guiana??

O fato: Palheta viajou para lá e segundo ele mesmo, **trouxe 5 plantas e trinta e tantas frutas...**



O café, Debray, J.B. 1834

4.5 A marcha do Café no Brasil

A marcha do café no Brasil

1728 - 1a. menção de consumo no Brasil por Nuno Marquez Pereira

1731 – 1a. Exportação de café Pará.

1747 – Café no Ceará

1760 – O Café no Rio de Janeiro

1773 – O Café em Alagoas

1778 – O Café na Bahia litorânea

1779 – 1a Exportação comercial RJ

1786 O café em Santa Catarina

1787 – O Café em Pernambuco

1788 – O Café em Mato Grosso

1790 – O Café em São Paulo e Jundiaí

1797 – 1a Exportação Porto Santos

1797- O Café em Campinas

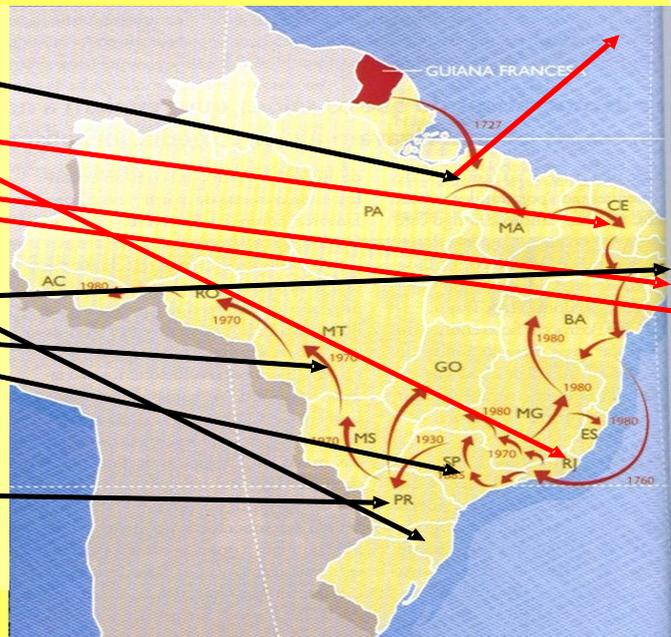
1800- O Café em Minas Gerais

1825- Café no Vale do Paraíba-SP

1801 – O Café no Paraná. Expansão em 1930

1970 – MS, MT e Ro.

1980 – Acre e Oeste da Bahia



4.6 A geografia do Café no Brasil(produção).

A geografia do café no Brasil

(em milhões de sacas beneficiado)

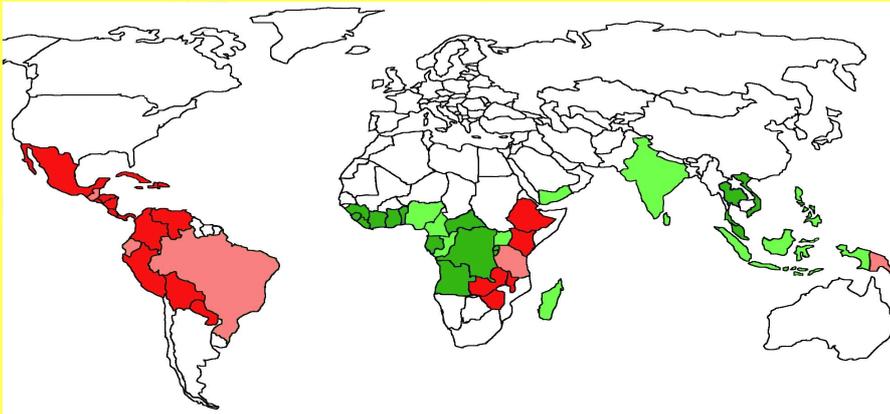


Estado	Total
Minas Gerais	21,23
Espírito Santo	9,24
São Paulo	4,33
Bahia	2,69
Paraná	2,16
Rondônia	1,28
Outros	1,33
Brasil	42,26

Fonte: IBGE,2006

4.7 Países produtores no Mundo

Países produtores de café (aprox. 60)



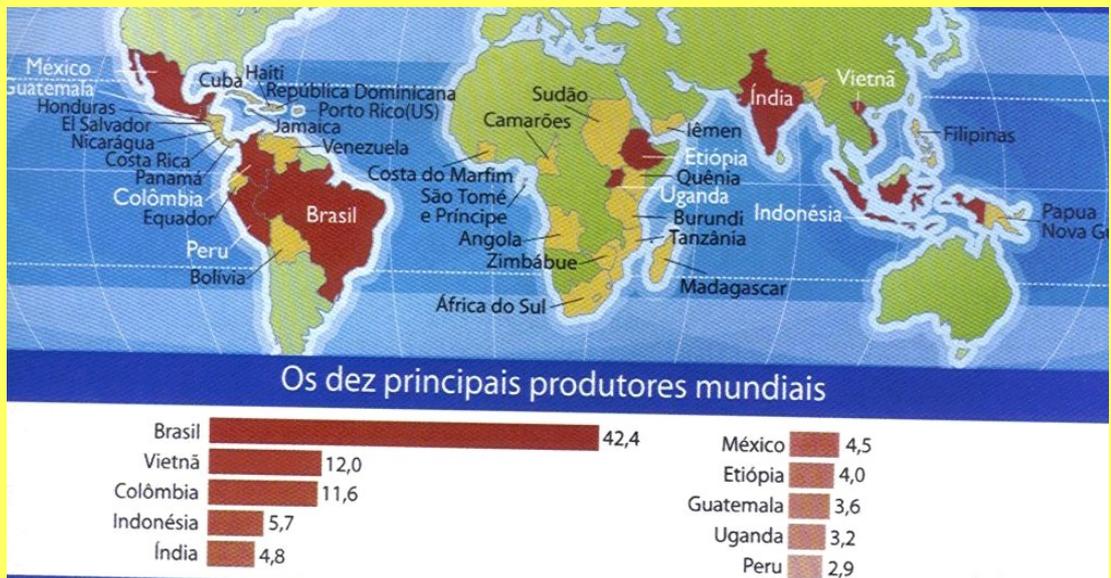
Arábica
Principalmente arábica

Robusta
Principalmente robusta

- **América do Sul** 41%
- **América Central** 20%
- **África** 21%
- **Ásia e Oceânia** 18%

4.8 Geografia do Café no Mundo.

Geografia atual do café no Mundo e no Brasil



Fonte: Voltolino, A.

5-REVISÃO DE LITERATURA

Segundo (Carlos Jose Pimenta, 2001), o desenvolvimento da cafeicultura brasileira tem o melhoramento genético como um dos principais contribuintes, graças ao qual, hoje encontram-se disponíveis cultivares comerciais com um potencial produtivo excelente em inúmeras regiões cafeeiras do País.

Das 100 espécies descritas do gênero **Coffea**, somente duas produzem frutos que tem importância econômica no mercado internacional: **Coffea arábica L.** e **Coffea Canephora Pierre (Robusta)**. Seus produtos são designados como café arábica e café robusta, o café arábica é mais explorado que o robusta no mercado internacional. As cultivares de café arábica apresentam qualidade de bebida superior às de robusta.

O cultivo do café arábica no Brasil foi iniciado com a introdução, em 1727, das primeiras mudas e sementes de **Coffea arábica** cv. Arábicas trazidas da Guiana. Primeira variedade cultivada no País recebeu o nome de Típica, Arábica, Nacional ou Crioulo.

Por mais de um século de expansão da cultura, os cafezais brasileiros foram formados com progênies daquela pequena introdução, o que implicava pequena variabilidade genética.

Algumas mutações na Cultivar nacional produziram tipos diferentes como a **cultivar Maragogipe**, selecionada em **1870**, e a **Amarelo de Botucatu**, selecionada em 1871. Apesar de a Maragogipe destacar-se por produzir grãos maiores e a Amarelos Botucatu, por produzir grãos amarelos tais cultivares não foram muito plantadas em razão de apresentarem produtividades inferiores a da cultivar nacional, da, qual se originaram, em 1852 cultivar Bourbon vermelho, proveniente da Ilha de Reunião, foi introduzida nos países, confirmando as expectativas e superando em produtividade a cultivar nacional e, assim, tornando-se uma importante cultivar da cafeicultura brasileira.

A seleção, em 1930, de um provável híbrido natural entre Bourbon Vermelho e Amarelo de Botucatu de origem à cultivar Bourbon Amarelo. Outra introdução ocorreu em 1986 com sementes provenientes da Ilha de Sumatra; essa cultivar, denominada Sumatra, não teve a mesma expressão da Bourbon Vermelho, mas sua grande contribuição foi ter originado, por hibridação natural com o Bourbon Vermelho, a cultivar Mundo Novo, selecionada em 1931 e que até hoje é uma das duas

cultivares mais plantadas no Brasil. Uma seleção em Mundo novo deu origem à cultivar Acaia, que apresenta no tamanho maior. O gene mutante que determina a redução do comprimento dos internódios foi à mutação genética mais importante em café arábica, e ocorreu na cultivar Bourbon Vermelho, dando origem, por seleção, em 1930, à cultivar Caturra. A hibridação realizada em 1949 entre Caturra Amarelo e Mundo Vermelho deu origem às cultivares Catuaí Amarelo e Catuaí Vermelho, que reuniram as características de rusticidade e produção de Mundo Novo e o porte reduzido de Caturra. A cultivares de Catuaí são as mais plantadas atualmente no Brasil, existindo grandes números de linhagem melhoradas de Catuaí Vermelho e Catuaí Amarelo (Carvalho (1993), Pereira e Sakiya (1999)).

A seguir, serão discutidas as características das principais cultivares comerciais de café arábica (Pereira e Sakiyama, 1999):

5.1 CULTIVAR: MUNDO NOVO

A cultivar Mundo Novo é resultante do cruzamento natural entre Sumatra e Bourbon Vermelho, ocorrido no município de Mineiros do Tiete, SP. Progenies de cafeeiros originados desse cruzamento foram estudadas pelo Instituto Agrônomo de Campinas, dando origem a várias linhagens melhoradas e testadas inicialmente em São Paulo e posteriormente, em Minas Gerais e outros estados. As seleções testadas e recomendadas para o Estado de Minas Gerais são remuneradas com o prefixo MG, seguido pelo último número da seleção no IAC, de onde o material foi oriundo. A cultivar Mundo Novo apresenta internódios longos, resultando no porte alto característico, atingindo de 3 a 4 m de altura. A arquitetura é variável nas diversas linhagens, todas com boa conformação por causa da distribuição dos ramos primários e secundários.

Esses últimos ocorrem com abundância, concorrendo para a boa capacidade produtiva e alto vigor vegetativo das plantas. A cultivar Mundo Novo apresenta alta longevidade. O sistema radicular é bastante desenvolvido, conferindo rusticidade e boa recuperação após as práticas de podas e os estresses de ambiente. Apresenta frutos vermelhos no estágio de cereja, graúdos, produzindo cerca de 90% de sementes do tipo chato e peneira média alta. A maturação dos frutos é uniforme, com baixa percentagem de frutos verdes ou secos na ocasião da colheita,

propiciando a obtenção de produto de alta qualidade. A cor dos brotos pode ser verde ou bronze, dependendo da linhagem.

5.2 CULTIVAR: ACAIÁ E ACAIÁ CERRADO

A cultivar Acaiá foi selecionada a partir de plantas da cultivar Mundo Novo, as quais apresentavam sementes de maior tamanho e boa capacidade produtiva. O termo Acaiá, no dialeto guarani, significa “frutos de sementes grandes”, o que caracteriza essa cultivar. É provável que essa característica de sementes grandes tenham sido herdada da cultivar Sumatra, um dos ancestrais do Mundo Novo. Nas progênies P474, P 466 e 452 da Mundo Novo, verificam-se plantas com sementes maiores e de peneira média um ponto mais alto do que as demais seleções da Mundo Novo. Os descendentes, principalmente de cafeeiros de prefixo P 474, deram origem às linhagens da cultivar Acaiá.

As linhagens dessa cultivar apresentam boa produção de café beneficiado e boa rusticidade. A altura média das plantas adultas é de 4,2 m e diâmetro da copa, de aproximadamente 1,8 m. A cor dos brotos novos é geralmente bronze e os ramos secundários são menos abundante do que na maioria das linhagem do Mundo Novo. Nas condições de São Paulo, o florescimento principal ocorre de Setembro a Outubro, a maturação dos frutos, de Abril a Junho, e o numero médio de dias entre a fertilização e a maturação dos frutos é de 220 dias (Fazuoli, 1986).

Em Minas Gerais foi lançada, em 1995, a cultivar Acaiá Cerrado, derivada por seleção efetuada na linhagem LCP474-1, introduzida no IAC pelo Departamento de Fitotecnia da UFV. Das dez plantas introduzidas duas foram selecionadas, sendo uma delas designada UFV 1150, a qual, após vários ciclos de seleção, principalmente na região de Alto Paranaíba, MG, deu origem à cultivar Acaiá Cerrado MG 1474, que vem apresentando excelente desenvolvimento vegetativo, com elevadas produções, mesmo em condições de solos pobres. A altura média é de 3,1 m, sendo ligeiramente inferior à da Acaiá tradicional, e diâmetro de copa de aproximadamente 1,88m.

Tanto à Acaiá Cerrado, como as demais linhagens de Acaiá, têm despertado atenção dos cafeicultores para plantios adensados, em razão de seu reduzido diâmetro de copa, que confere uma arquitetura, mais adequada a esse plantio.

5.3 CULTIVAR: CATUAÍ VERMELHO E AMARELO

As cultivares de Catuaí foram originadas do cruzam artificial do cafeeiro Caturra Amarelo-C476-11 com o Mundo Novo CP 374-19, realizado na seção genética do Instituto Agronômico de Campinas (IAC) em 1949, visando a associar as características de rusticidade e vigor do Mundo Novo ao porte abaixo e à boa capacidade produtiva da Caturra.

Da hibridação registrada como H 2077 resultou três plantas que, após estudada quanto à capacidade produtiva, vigor vegetativo e porcentagem de frutos com lojas sem sementes, foi selecionada a planta de número 2 (H 2077-2), para a continuidade do processo de melhoramento dessa hibridação. Na geração F2, foram selecionados, com base na produção e vigor vegetativo, as plantas de números 5 e 12 que receberam os prefixos (h 2077-2-5 e H 2077-2-12) respectivamente. A planta H 2077-2-5 era homozigota para o fator caturra e heterozigota para o fator xanthocarpa.

O fator caturra é determinado pelo gene dominante CtCt, responsável pela redução do comprimento dos internódios. O fator Xanthocarpa é determinado pelo gene codominante Xc, responsável pela coloração do exocarpo do fruto, sendo esse vermelho (XcXc), Alaranjado (XcXc) ou amarelo (xcxc). As descendências dos cafeeiros de frutos com exocarpo vermelho, nas gerações F4 e subseqüentes, deu-se a denominação de Catuaí Vermelho e as de frutos com exocarpo amarelo denominou-se Catuaí Amarelo (Carvalho e Mônaco, 1972; Fazuoli, 1986). As cultivares Catuaí Vermelho e Catuaí Amarelo caracterizam-se por apresentarem alta capacidade produtiva, porte baixo (variando de 2,0 a 2,4m de altura) e diâmetro de copa de 1,7 a 2,1 m. Os internódios são curtos e a ramificação secundária abundante. A arquitetura dos cafeeiros é cilíndrica e compacta. As folhas adultas são de coloração verde-clara. O limbo foliar é ligeiramente ondulado. O sistema radicular é bastante desenvolvido. As inflorescências, de três a cinco por axila foliar e o número de flores, por inflorescência, de três a cinco. A maturação dos frutos é desuniforme, em

conseqüência de vários florescimentos que normalmente ocorrem nos meses de setembro a novembro, com maturação de maio a junho. O número médio de dias da fertilização à maturação, nas condições de Campinas, SP, é de 230 dias (Fazuoli, 1986).

Nas principais regiões cafeeiras de Minas Gerais, os florescimentos ocorrem entre os meses de agosto a novembro e a maturação, nos meses de abril a agosto, dependendo da região. A desuniformidade de maturação é mais intensa nas regiões de altitude elevada e clima mais ameno. Nas regiões de alta altitude na Zona da Mata, MG, em determinadas condições de micro clima, a maturação não ocorre antes de novembro ou dezembro.

O processo de seleção das cultivares de Catuaí tem sido contínuo em São Paulo e outros Estados produtores de café. Em Minas Gerais, cafeeiros selecionados nas diversas linhagens de Catuaí têm sido estudados pelo método genealógico. As seleções têm propiciado ganhos de produtividade, precocidade e uniformidade de maturação de frutos. As linhagens lançadas pelo IAC, na geração F4, hoje já se encontram em gerações F7 e F8 (Melo et. Al, 1988).

5.4 CULTIVAR: ICATU VERMELHO E AMARELO

A população que deu origem às cultivares de Icatu foi obtida a partir de uma hibridação interespecífica entre um cafeeiro tetraplóide de **C. canephora**, (cultivar Robusta) e uma planta de Bourbon Vermelho de **C. Arábica**, realizada no IAC em 1950. Os cafeeiros da geração F1 com 44 cromossomos somáticos foram selecionados e retro cruzados com o cultivar Mundo Novo, sendo os cafeeiros do primeiro retro cruzamento (RC1) avaliados quanto à produção. O mesmo procedimento foi adotado para a obtenção do RC2 e RC3. Os descendentes dos cafeeiros selecionados foram analisados quanto a reação as **Hemileia vastatrix**, e vários deles revelaram resistência à maioria das raças fisiológicas do agente da ferrugem-alaranjada do cafeeiro.

5.5 CULTIVAR: IBC- PALMA 1 E 2

Em 1974 foi efetuada por técnicos do IBC em Venda Nova-ES, uma hibridação entre a cova 328, correspondente ao Catimor UFV 353 (descendente do cruzamento CIFC19/1 Caturra Vermelho x 832/1 H.Timor) com o Catuaí Vermelho H-2077-2-5-81. O híbrido recebeu o número de H-1043, dando origem, em seguida,

as seleções nos campos F1 e F2. A melhor planta F3 h-1043-1131-2111 deu origem a sementes plantadas em um ensaio na Faz. Exp.de Varginha. Neste ensaio, o híbrido F3 sempre se destacou pela uniformidade de porte (baixo) e bom vigor vegetativo das plantas em todas as repetições.

Na média de 7 colheitas o híbrido produziu 7% a mais que o melhor padrão (Catuaí H-2077-2-5-62 e 10% acima do Mundo Novo 388-17. Nesse período, o melhor Catimor produziu 57% a menos que o híbrido, evidenciando que o pequeno vigor, normal do catimores, sendo esse defeito eliminado pela hibridação com Catuaí. A avaliação nas plantas F3 no ensaio original, aos 12 anos de idade, mostrou o bom vigor do híbrido, verificando-se os seguintes parâmetro em relação ao Catuaí.

		Catuaí	Híbrido
Diâmetro do tronco (m)	=	0,09	0,09
Diâmetro da saia (m)	=	1,65	1,88
Altura (m)	=	2,24	2,70

A partir da sexta safra foram selecionadas as melhores plantas do híbrido, incluídas em novos ensaios, das quais já foi derivada a geração F5. Nestas gerações avançadas verificou-se uma boa uniformidade entre as plantas, com precocidade de produção, boa resistência á ferrugem e porte baixo sem segregação. Sementes F5 estão sendo distribuídas para pequenos plantios com o nome IBC-Palma em reconhecimento ao órgão e a Equipe técnica que efetuou o trabalho de cruzamento e seleção.

Os cafeeiros IBC-Palma apresentam características de produtividade, vigor e porte semelhantes aquelas do Catuaí. Apresentam, no entanto, bom nível de resistência as raças de ferrugem presentes (resistência vertical) no Brasil. O porte é apenas ligeiramente superior e a maturação um pouco mais precoce que a do Catuai, tendo as plantas, ainda, uma copa mais aberta. Pode ser indicado tanto para plantios largos como adensados, ai sobressaindo mais a vantagem da resistência à ferrugem.

Outra seleção, de IBC-Palma2 teve origem no híbrido 1148, entre Catuai e Catimor. Esse material possui característica de bom vigor e de plantas com menor diâmetro de copa, facilitando seu uso em sistemas de adensamento, sendo esse material, aparentemente, mais resistente a estiagens. Os frutos são médios a

graúdos e sua maturação é mais tardia. Nos ensaios conduzidos nas 3 principais regiões cafeeiras em Minas (Sul, Paranaíba e Zona da Mata) o IBC-Palma 2 mostrou produtividade média de 41,2 scs/há, contra 42,0 sacas da melhor linhagem de Catuai. Para ainda melhor desempenho do IBC Palma 2 sugere-se o uso de espaçamentos mais juntos, podendo-se empregar 0,5 a menos nas ruas, e condução com 2 hastes por planta.

5.6 CATIMORES, SARCHIMORES E HÍBRIDOS CATUAÍ e H. TIMOR

Os catimores e sarchimores, como os nomes indicam, tiveram origem nos cruzamentos entre Caturra ou Vila Sarchi com Híbrido de timor, com objetivo de associar a boa produtividade e o porte baixo à resistência à ferrugem, esta presente no Híbrido de Timor, que vinha se mostrando imune a todas as raças do fungo **H.Vastatrix**. Atualmente existem relatos de quebra de sua resistência com novas raças de ferrugem na Índia. Os cruzamentos e a seleção inicial foram efetuados no CIFC em Oeiras, Portugal e em Angola, e o material foi introduzido no Brasil a partir de 1970.

Os cafeeiros Catimor ou Sarchimor que foram introduzidos e ensaiados em grande número no Brasil se mostraram com ótimo nível de resistência e boa produtividade nas primeiras safras, com superioridade ao próprio Catuaí, usado como padrão nos ensaios. Parecia um material bastante promissor, mas logo se verificou, após a segunda e terceira safras, que as plantas entravam em degenerescência devido ao seu baixo vigor.

Desse modo, poucas seleções restaram com potencial adequado. De modo geral, apresentam menor vigor, sendo as plantas mais atacadas por cercosporiose, pelo que respondem bastante a tratamentos fungicidas (por exemplo, com cúpricos). Adaptam-se bem a sistemas com sombreamento.

As cultivares em distribuição e ou desenvolvimento final estão detalhadas a seguir:

KATIPÓ

Trata-se de um Catimor (245-3-7) selecionado em Caratinga, MG, por técnicos ex- IBC, que tem apresentado longevidade superior aos demais. Possui

porte baixo, boa produtividade e resistência a ferrugem. Os frutos são graúdos e a maturação é mais precoce que o Catuaí.

O Katipó tem se adaptado melhor às condições de locais mais sombreados e de maior altitude, como ocorre na Zona da Mata de Minas, Sul do Espírito Santo e Norte do Rio de Janeiro. Também apresenta bom desempenho em plantios adensados, pois nessa condição equilibra mais sua folhagem coma carga de frutos.

Ultimamente, as gerações que estão sendo distribuídas parecem incorporar materiais que resultaram de cruzamentos naturais com Catuaí, mostrando plantas mais vigorosas e que vem sendo denominado Katipó folha-fina. Nas regiões de montanha do Espírito Santo tem apresentado ótimo comportamento produtivo e, até o momento, apresenta imunidade á ferrugem.

5.7 CULTIVAR IAPAR 59

É um Sarchimor oriundo do cruzamento (feito em Portugal) entre o Vila Sarchi (971/10) e o Híbrido de Timor (832/2), onde recebeu o numero H-361. A geração F2 foi recebida pelo IAC em Campinas denominando-o LC-1669. A F3 foi introduzida no IAPAR em 1975 e a progênese 75163-22 recebeu a denominação de IAPAR-59.

Esse cultivar apresenta 94% das plantas resistentes as 30 raças de **H. vastatrix** e sua produtividade inicial (4 safras) é cerca de 20% superior aquela do Catuaí, no mesmo espaçamento. A maturação é medianamente precoce e os frutos são vermelhos. Os brotos são de cor predominantemente bronze. O vigor vegetativo das plantas é inferior ao do Catuaí, sendo o IAPAR-59 preferencialmente indicado para regiões mais frias e chuvosa, para solos mais férteis e para plantios adensados. Apesar dessas condições, na Zona Montanhosa do Leste de Minas Gerais a variedade IAPAR 59 só tem bom comportamento até a 3º safra.

O IAPAR recomenda, ainda, poda de rejuvenescimento em torno do quinto ano de colheita. Esta seleção tem se mostrado a de menor vigor entre os Sarchimores em distribuição. Ela apresenta resistência ao nematóide **M.exigua**.

O IAPAR esta lançando novas variedades para substituir esse material. O principal é o IPR-98, outro Sarchimor é o IPR-99.

5.8 VARIEDADE TUPI E OBATÃ

São Sarchimores oriundos da linhagem LC-1669 (do IAC). O Tupi teve origem na planta 1669-33 e o Obatã na planta 1669-20 ambas com boa capacidade de produtividade. A cultivar Tupi é de porte baixo, com diâmetro da saia e porte menores que o Obatã, as folhas novas são de coloração bronzeada, os futuros são grandes e vermelhos e a maturação é precoce. A produtividade é boa, semelhante ao Catuaí. A peneira mede dos grãos é superior à do Catuaí. Indicado pelo (IAC) para plantios adensados, em pequena escala, para observação da capacidade de adaptação às várias regiões produtoras. Apresenta nível significativo de grãos concha e o rendimento coco/beneficiado é mais baixo, a melhor linhagem a 4093, apareceu recentemente uma linhagem de frutos amarelos.

A cultivar Obatã (significa folha forte), resultante de uma possível hibridação natural entre o F2 de h-361/4 com o Catuaí Vermelho (em 972). Apresenta produtividade ligeiramente superior Catuaí, considerados das primeiras colheitas. Tem porte baixo, folhas largas de cor verdes nos brotos, frutos grandes, vermelhos com maturação tardia, semelhante ao Catuaí. É indicado (pelo IAC) para plantios adensados. Tem apresentado menor tolerância à seca. Existem algumas seleções oriundas da região de Franca-SP com melhor vigor e produtividade, porém após 3-4 safras também mostram baixo vigor e as plantas começam a ficar cinturadas. Existe também a linhagem de Obatã amarelo.

5.9 SARCHIMOR AMARELO

Trata-se de um material em fase final de seleção, oriundo do cruzamento natural dentro de uma plantação de 1669-20 com o Catuaí Amarelo. Duas plantas com frutos amarelos e bom vigor foi selecionado. Somente uma mostrou-se resistência à ferrugem e vem sendo multiplicada por Técnicos dos ex-IBC no Paraná.

6. OEIRAS

É uma variedade obtida por seleção, sobre material de Catimor, que foi recentemente lançada pela UFV, cujas características se assemelham aos demais Catimores / Sarchimores, mas poucos conhecem sobre ela, sendo distribuída como MG 6851 e 6852. O diâmetro da copa é menor e os brotos são bronzes. As plantas têm perdido o vigor após 3-4 safras e vem apresentando nível médio de infecção pela ferrugem.

As novas variedades lançadas 2004/05 pelo sistema EPAMIG/UFV são : **Paraíso, Catiguá, Pau-Brasil, Sacramento e Araponga**, conforme origem e características constantes do quadro 8A. São resultado de Híbrido de Timor com a Catuaí com porte baixo e boa produtividade. Não se conhece bem sua adaptação às regiões cafeeiras, pois existem poucos dados publicados sobre elas.

6.1 CULTIVARES RUBI, TOPÁZIO E OURO VERDE

Os cafeeiros Rubis, Topázio e Ouro Verde são oriundos da hibridação entre o Mundo Novo 515 e o Catuaí amarelo, efetuada no IAC-Campinas em 1961. O híbrido resultante H 5010 foi introduzido e selecionado em Minas Gerais (EPAMIG e UFLA), sendo liberado para plantio a partir de 1995 com o nome **RUBI**. Plantas de frutos amarelos selecionados a partir do híbrido 5010 deram origem ao material denominado **Topázio**. No IAC-Campinas foi selecionado o material denominado **Ouro Verde**, oriundo do H5010-5, com broto bronze.

Apresentam características semelhantes ao Catuaí em termos de porte (baixo) e produtividade sendo, igualmente, susceptível à ferrugem. Na Faz. Exp. de Varginha (MAA/PROCAFÉ) O Rubi apresentou a produtividade, na média de 6 safras, semelhantes ao Catuaí 44. A sua maturação tende a ser um pouco mais precoce que o Catuaí.

As plantas de Rubi apresentam broto bronze e verde, com predominância dos primeiros. As plantas de Topázio apresentam-se mais uniformes, com frutos amarelos e brotos uniformemente bronze. As linhagens distribuídas do Rubi são o MG 1192 e do Topázio MG 1190 e 1194 e do Ouro Verde, as linhagens 5010 tem frutos vermelhos e a 4397 frutos amarelos.

6.2 CULTIVAR ACAUÃ

No processo de melhoramento visando resistência à ferrugem foi efetuado um cruzamento, em 1982, na região de Londrina – PR, entre plantas de Sachimor (1968) e o Mundo-Novo (379-19), que deu origem ao híbrido IBC -PR 82010. Na geração F3 a planta 82010-5-3 foi introduzida na Fazenda Experimental de Caratinga-MG em 1991, recebendo o número FEX 1365. As melhores plantas foram colocadas com ensaios na FEX –Caratinga, no CEPEC em Martins Soares e em Varginha (FUNPROCAFÉ).

Em Caratinga a planta original em seleção, aos 8,5 anos de idade, apresentou altura de 1,70m e diâmetro de copa =1,70m; enquanto o Catuaí/32 apresentou altura de 1,75 m e diâmetro de 1,50 m, ambos em vigor nota 8.

Os dados de produtividade em vários ensaios onde o material vem sendo testado, em comparação com o padrão Catuaí, constam no quadro 1.

Quadro 1

Resultados de produção em Cafeeiros Acauã em comparação com padrões, o Catuaí em 5 experimentos em Minas Gerais.

QUADRO 1

ENSAIOS E Nº DE SAFRAS	PRODUÇÃO (scs/ha)	
	Acauã	Catuaí(padão)
Caratinga, média 4 safras, padrão Catuai 32, espaç. 3x1m	37,6	38,1
Marins Soares, média 7 safras, padrão Catuaí 44, espaç. 3x1m	65,6	58,5
Varginha, média 4 safras, padrão Caruaí 144, espaç. 3 x 1,2m	33,8	31,9
Coromandel, média 2 safras, padrão Catuaí 99, espaç. 3,5 x1m	50,5	47,0
Varginha, média 4 safras, padrão Cauai 144 espaç. 3,5 x 1,20m	32,3	26,9

As observações de campo nos ensaios e em plantios comerciais tem evidenciado o alto vigor das seleções de Acauã, cujas plantas, na época seca, sempre se mostram mais túrgidas e de cor verde escuro, em contraste com o maior desgaste e murchamento verificado em plantações vizinhas com outras variedades.

Essa avaliação feita em Martins Soares após o período seco de 1999, verificou-se que o Acauã apresenta somente 12% de desfolha contra 41% no Catuaí/44.

Nos últimos anos, em plantações na Bahia e no Triangulo Mineiro tem sido destacado o maior vigor e aparente maior tolerância à seca das plantas do Acauã.

Essa melhor adaptação a condições adversas serviu para a escolha do nome dessa nova variedade, como Acauã, um pássaro que é ambientado à Caatinga, sendo dito que seu canto é sinal de chamar chuva.

As seleções de Acauã apresentam frutos longos, com maior percentagem de mocas, com maturação tardia. As plantas são de porte baixo, brotação roxa e com

abundante ramificação secundária e terciária (palmetamento) em ramos plagiotrópicos. Os cafeeiros são, até o momento, imunes à ferrugem e apresentam elevada tolerância a nematóide **M.exigua**. As plantas apresentam copa muito compacta o que indica a condução de um só haste/pl e levaria à indicação de distancias maiores entre as plantas na linha de plantio. Ocorre que bons resultados vêm sendo obtidos em plantios com 0,5m entre plantas, que tornam os cafeeiros mais alongados, com menor palmetamento e resultam em plantas com copas menos embatumada ou mais aberta, contornando assim a característica de excessiva compactação.

A indicação da cultivar Acauã deve ocorrer, com prioridade, nas seguintes condições; áreas mais secas, sujeitas a ferrugem, infestadas por **M. exíqua** e para produtores com menor nível tecnológico.

6.3 CULTIVAR SIRIEMA

A cultivar Siriema vem sendo selecionada pela equipe do EX-IBC (atualmente no PROCAFÉ), visando resistência múltipla, associando ao Bicho-Mineiro e à ferrugem na mesma planta.

A cultivar teve origem na hibridação, realizada no IAC, entre o **Coffea racemossa** e **C.arabica**_(cultivar Blue Mountain), e retocruzadas com o Mundo Novo da qual foram recebidas sementes na FEX-Caratinga na década de 1970. Em ensaio foram selecionadas 2 plantas, pela sua alta resistência ao Bicho-Mineiro e por maiores produções. Essas plantas foram cruzadas com outras do Catimor UFV 417, para associar resistência à ferrugem, porte baixo e produtividade.

As seleções, em 5 gerações já adiantadas, foram feitas a partir da planta 842-4, recebida em Varginha-MG e daí , as melhores plantas, a 842-4-2 e 842-4-4, foram colocadas em ensaios em varias regiões, com destaque para o campo de Coromandel, área de forte pressão de ataque de bicho-mineiro e ferrugem. Ali, novas plantas foram selecionadas e distribuídas em ensaios, em Varjão de Minas, Varginha e Martins Soares, sendo derivadas, no momento, gerações F6 de varias seleções.

A cultivar foi denominada Siriema, pela característica do pássaro de comer cobras (ou lagartas). Estão sendo selecionadas linhagens de frutos vermelhos e amarelos e de porte baixo (maioria) e de porte alto. As melhores plantas apresentam boa produtividade, semelhante ao Catuaí, com frutos com pequeno percentual de

conchas, de mocas e chochos e nas gerações avançadas o percentual normal de plantas resistentes ao bicho-mineiro se situa em torno de 60-80% , sendo que na geração F6 já foram obtidas plantas homozigotas, ou seja, sua descendência deu origem a 100% de plantas resistentes.

As plantas de Siriema apresentam folhas com verdes mais escuros, com limbo foliar mais espesso. Os cafeeiros mostram, em campo, maior tolerância à seca e alguns também têm resistência ao nematóide **M. exigua**, embora essa linhagem de pesquisa não seja prioritária nesse material. A maioria das seleções tem plantas com maturação precoce a média e arquitetura de copa aberta.

O trabalho de seleção, em fase final, está orientado para 2 linhas: a) continuar com gerações por sementes, já em andamento; b) efetuar clonagens das matrizes comprovadas, de boas características.

A curto prazo estão disponíveis, através desse trabalho, mudas para formação de jardins clonais e para testagem final, visando distribuição para plantio comercial.

6.4 CULTIVAR BOURBON AMARELO E VERMELHO

O Bourbon amarelo pode ter sido originado no Bourbon Vermelho, porém o mais provável foi sua origem do cruzamento entre o Bourbon Vermelho e o amarelo de Botucatu, tendo sido observado pela primeira vez, em 1930, em Pederneira-SP. O IAC efetuou, a partir de 1945, várias seleções que foram indicadas para plantios em escala até a década de 1960.

O cafeeiro Bourbon Amarelo tem porte alto, porém as plantas crescem um pouco menos que as de Mundo Novo, e apresentam menor vigor, sentindo mais após a carga, com ataque mais severo de cercosporiose e ferrugem, esta evoluindo mais cedo no Bourbon, devendo, também, receber controle antecipado.

A produtividade apresentada em espaçamentos normais tem sido cerca de 30% inferior ao Mundo Novo, mas essa diferença poderia ser reduzida com o uso de espaçamentos mais juntos, embora essa estratégia deva ser adotada com um cuidado especial no controle à ferrugem, pois o cafeeiro Bourbon sempre mostra um forte ataque desta doença e desfolha com facilidade.

O grão (fava) do Bourbon Amarelo é menor do que no Mundo Novo.

Duas características importantes no Bourbon amarelo são: A precocidade de maturação dos frutos, que ocorre cerca de 20-30 dias mais cedo que no Mundo Novo e o bom rendimento coco/beneficiado.

A maturação precoce indica que o Bourbon poderia ser usado para facilitar a programação da colheita, principalmente nas regiões mais frias, de altitude elevada. Por outro lado, para a mesma situação existe a linhagem de Icatu Precoce 3282 (oriunda de retro cruzamento com Bourbon amarelo), O Catuaí 785/15 e o Canário que oferecem a mesma vantagem de precocidade de maturação sem problemas com a ferrugem.

Deste modo, o Bourbon Amarelo só deveria ser indicado para regiões especiais, devendo ser considerada a alternativa, mais vantajosa, do uso do Icatu 3282. Ambos tendem a dar uma bebida de “bouquet” abourbonado, preferida em certos mercados, para cafés “gourmets”.

Com relação à bebida é importante observar que vários cultivares, devido introgressão de Bourbon em sua formação, possuem as características do Bourbon, assim: Caturra possui 100%, o Catuaí 75%, o Mundo Novo, o Acaí e o Icatu 50% e o Icatu 3282 75%.

Não existem experimentos recentes com a comparação de linhagens de Bourbon Amarelo nas condições (região e sistemas de plantio) atuais de cultivo.

Num experimento em Varginha, com 6 colheitas, obteve-se produção semelhante ao MN/379/19, com a linhagem LCJ-3-400. O IAC recomenda as seguintes linhagens de Bourbon amarelo: IAC-J2,J9,J10,J19,J20,J22,J24 e Bourbon Vermelho IAC 662.

6.5 TABELAS 1 E 2-CULTIVARES DE CAFÉ

CULTIVARES DE CAFÉ: ESCOLHA E PLANTE BEM

J. B. Matiello, S. R. Almeida – Eng^{os}. Agr^{os}. MAPA/PROCAFÉ e C. H. S. Carvalho – Eng^o. Agr^o. Embrapa

Cultivar	Origem	Linhagens indicadas	CARACTERÍSTICAS							Recomendações	
			VEGETATIVAS				REPRODUTIVAS				
			Porte	Arquitetura	Brotação terminal	Vigor	Resistência	Maturação	Frutos e aconites		Produtividade
Mundo Novo	IAC Cruzamento entre Sumatra e Bourbon Vermelho	IAC: 3764, 388/77, 515/20, 379/19 e 464/12	Alto	Plantas abertas com grande diâmetro de copa	Verde	Alto	Menos tolerância à ferrugem, à seca e à deficiência de nitro e magnésio	Média a precoce	Frutos vermelhos, aconites do tamanho médio	Bom	Indicado para equipamentos largos, regiões e solos úmidos ou em áreas sujeitas a geadas e onde se pratica o controle químico da ferrugem
Acailá	IAC Cruzamento entre Sumatra e Bourbon Vermelho	IAC: 474/79, 474/4, 474/19-10 e 474/1 (Acailá Censado)	Alto	Cópias com menor diâmetro de copa	Bronze	Alto	Menor tolerância à ferrugem, à seca e à deficiência de nitro e magnésio	Média a precoce	Frutos vermelhos, aconites grandes	Bom	Indicado para equipamentos menores, regiões e solos molhados ou em áreas sujeitas a geadas e onde se pratica o controle químico da ferrugem
Catuaí Vermelho	IAC Cruzamento entre Mundo Novo e Catuaí	IAC: 44, 51, 81, 99 e 144	Baixo	Compacta	Verde	Bom	Menos prejudicado pela ferrugem e pela seca. Menor tolerância à deficiência de ferro.	Tardia e desigual	Frutos vermelhos, aconites de tamanho médio	Bom	Mais indicado para áreas secas, mais quentes e para regiões montanhosas ou onde os frutos a colheita precisam ser facilitados e para produtores com menor nível tecnológico
Catuaí Amarelo	IAC Cruzamento entre Mundo Novo e Catuaí	IAC: 33, 39, 62, 66, 74 e 86	Baixo	Compacta	Verde	Bom	Menos prejudicado pela ferrugem e pela seca. Menor tolerância à deficiência de ferro.	Tardia e desigual	Frutos amarelos, aconites de tamanho médio	Bom	Mais indicado para áreas secas, mais quentes e para regiões montanhosas ou onde os frutos a colheita precisam ser facilitados e para produtores com menor nível tecnológico
Bourbon Amarelo	IAC Mutação do Bourbon Vermelho ou cruzamento entre Bourbon Vermelho e Amarelo de Botucatu	LCS 2, LC 19, LCS 10, LCS 22 e LCS 24	Alto	Aberta, menor diâmetro de copa	Verde	Médio	Muito atacado por ferrugem e antracnose	Precoce	Frutos amarelos, aconites de tamanho médio e buca bebida	Média	Indicado para regiões úmidas, de difícil maturação e para produtores de café especiais
Rubi	EPAMIG Cruzamento entre Catuaí e Mundo Novo	MG 1192	Baixo	Compacta	Verde e Bronze	Bom	Susceptibilidade à ferrugem semelhante ao Mundo Novo	Média	Frutos vermelhos	Bom	Mais indicado para áreas secas, mais quentes e para regiões montanhosas ou onde os frutos a colheita precisam ser facilitados e para produtores com menor nível tecnológico
Yupisá	EPAMIG Cruzamento entre Catuaí e Mundo Novo	MG 1190 e MG 1194	Baixo	Compacta	Bronze	Bom	Susceptibilidade à ferrugem semelhante ao Mundo Novo	Tardia	Frutos amarelos	Bom	Mais indicado para áreas secas, mais quentes e para regiões montanhosas ou onde os frutos a colheita precisam ser facilitados e para produtores com menor nível tecnológico
Ouro Verde	IAC Cruzamento entre Catuaí e Mundo Novo	IAC: 1050/0-8	Baixo	Compacta	Bronze	Bom	Susceptibilidade à ferrugem semelhante ao Mundo Novo	Tardia	Frutos vermelhos	Bom	Mais indicado para áreas secas, mais quentes e para regiões montanhosas ou onde os frutos a colheita precisam ser facilitados e para produtores com

TABELA 2 CULTIVARES DE CAFÉ

Outros	EPAMIG/UFV	MG 6851	Baixo	Campanha, menor diâmetro de mata	Bronze	Médio	Resistente à ferrugem	Média	Frutos vermelhos	Média	Indicador
Plantas	EPAMIG/UFV Cruzamento entre Cultura Vermelha e Híbrido de Timor CFC 82/1	MG H 419-1	Baixo	Compacta, menor diâmetro de mata	Verde	Bom	Resistente à ferrugem	Tardia	Frutos amarelos, secos, granelados	Bom	Mais indicado para áreas secas, mas queiras e para regiões montanhosas ou onde os frutos a colheita precisam ser facilitados e para produtores com menor nível tecnológico
Tupi	UFV Sandimor 1669	UFV 1669-33	Baixo	Compacta	Bronze escuro	Baixo	Resistente à ferrugem	Precoce	Frutos vermelhos	Bom, inicial	Indicador para plantas selecionadas
Obatã Vermelha / Amarelo	UFV Cruzamento entre Sandimor e Canal	UFV 1669-20 (vermelho) UFV 4739 (amarelo)	Baixo	Compacta	Verde	Médio	Resistente à ferrugem, baixa tolerância à seca	Tardia	Frutos vermelhos ou amarelos	Bom	Indicador para plantas selecionadas ou em regime. Não indicado para regiões com déficit hídrico
UFV 39	UFV Sandimor 1669	UFV 39	Baixo	Compacta	Verde e Bronze	Baixo	Resistente à ferrugem e ao suscetível M. coffeae	Precoce	Frutos vermelhos	Bom, inicial	Indicador para plantas selecionadas regiões de clima ameno e com bom rirrigação
Cultura Amarelo	EPAMIG/UFV Cruzamento entre Kanu e Canal	20/13/20/15- 47/2 St., 3 St. e 4 St. e 5 St. e 6 St. e 7 St. e 8 St. e 9 St. e 10 St. e 11 St. e 12 St. e 13 St. e 14 St. e 15 St. e 16 St. e 17 St. e 18 St. e 19 St. e 20 St. e 21 St. e 22 St. e 23 St. e 24 St. e 25 St. e 26 St. e 27 St. e 28 St. e 29 St. e 30 St. e 31 St. e 32 St. e 33 St. e 34 St. e 35 St. e 36 St. e 37 St. e 38 St. e 39 St. e 40 St. e 41 St. e 42 St. e 43 St. e 44 St. e 45 St. e 46 St. e 47 St. e 48 St. e 49 St. e 50 St. e 51 St. e 52 St. e 53 St. e 54 St. e 55 St. e 56 St. e 57 St. e 58 St. e 59 St. e 60 St. e 61 St. e 62 St. e 63 St. e 64 St. e 65 St. e 66 St. e 67 St. e 68 St. e 69 St. e 70 St. e 71 St. e 72 St. e 73 St. e 74 St. e 75 St. e 76 St. e 77 St. e 78 St. e 79 St. e 80 St. e 81 St. e 82 St. e 83 St. e 84 St. e 85 St. e 86 St. e 87 St. e 88 St. e 89 St. e 90 St. e 91 St. e 92 St. e 93 St. e 94 St. e 95 St. e 96 St. e 97 St. e 98 St. e 99 St. e 100 St.	Baixo a médio	Compacta, plantas com menor diâmetro de mata e obiticas	Verde e bronze	Bom	Resistente à ferrugem. A. Híbrido 78/15 apresenta resistência ao M. coffeae	Média (78/15) a média	Frutos vermelhos, secos, granelados	Bom	Mais indicado para áreas secas, mas queiras e para regiões montanhosas ou onde os frutos a colheita precisam ser facilitados e para produtores com menor nível tecnológico
Cultura Vermelha	EPAMIG/UFV Cruzamento entre Kanu e Canal	36/6, 20/15, 19/8 e 78/15	Baixo a médio	Compacta, plantas com menor diâmetro de mata e obiticas	Verde e bronze	Bom	Resistente à ferrugem. A. Híbrido 78/15 apresenta resistência ao M. coffeae	Precoce	Frutos vermelhos, secos, granelados	Bom	Mais indicado para áreas secas, mas queiras e para regiões montanhosas ou onde os frutos a colheita precisam ser facilitados e para produtores com menor nível tecnológico
Itanu Vermelha, Itanu Amarelo e Itanu Precoso	UFV Cruzamento entre Babusa e Arabica	UFV 40/0, 40/5 e 20/5 Amarelo: UFV 29/4-6 e 29/4/8/9 Precoso: UFV 33/2	Alto	Aberta, maior difusão de mata	Verde ou bronze	Alto	Tolerância à ferrugem, suscetível à seca (em geral), médio suscetível à ferrugem de estufa e produção. Melhor tolerância ao frio	Média a precoce	Frutos vermelhos ou amarelos, secos, granelados	Média a boa	Indicador para regiões mais úmidas, mas queiras e para áreas com problemas de déficit hídrico. Verificar áreas de colheita mecanizada, pela dificuldade de derivação dos frutos. Usar um cortejo de solo e manutenção adequada de K.
Amant	EPAMIG/UFV Cruzamento entre Sandimor e Híbrido Novo	UFV 3/3	Baixo	Muito compacta	Bronze ou verde	Alto	Resistente à ferrugem e tolerante ao M. coffeae e à seca	Tardia	Frutos amarelos, secos, granelados	Bom	Indicador para regiões mais úmidas, mas queiras e para áreas com problemas de déficit hídrico. Verificar áreas de colheita mecanizada, pela dificuldade de derivação dos frutos. Usar um cortejo de solo e manutenção adequada de K.

2

7. INDICAÇÃO DAS VARIEDADES

A indicação das variedades/linhagens para o plantio em uma região ou fazenda deve ser feita por um Técnico especializado. O cafeicultor não pode, simplesmente, adotar uma variedade por ouvir falar que ela é boa, ou então, porque seu vizinho ou viveirista tem, ali, umas mudas mais baratas. Isto pode lhe trazer grande arrependimento e prejuízos no futuro.

A escolha da variedade depende: do conhecimento das suas características; e da verificação das condições onde será cultivada, influenciando o clima, espaçamento e as demais praticas de manejo a serem adotadas na lavoura.

Para melhor indicação da variedade deve-se analisar, assim, 3 grupos de fatores:

- a) Características próprias da variedade.
- b) Adaptação da variedade à região produtora e ao tipo de produtor.
- c) Adaptação da variedade aos sistemas de plantio e manejos desejados.

8. METODOLOGIA

A metodologia utilizada no presente trabalho foi de pesquisa bibliográfica, sendo feita à busca em vários livros, periódicos, revistas, artigos, dissertações, teses, sites na internet.

Foi utilizado também algumas entrevistas ou questionamentos com profissionais ligados a área como professores, mestres e doutores, produtores, proprietários de armazéns, na busca de se encontrar conhecimento científico e empírico para a realização do TCC.

9. RESULTADOS

9.1 ACEITAÇÃO DAS VARIEDADES A NÍVEL REGIONAL

Segundo (Matiello; Santinato; Garcia; Almeida e Fernandes 2007), dentre as duas variedades mais plantadas, Mundo Novo e Catuaí, ainda ocorre a ligeira predominância (55%) de Mundo Novo, mas essa aceitação, resultado da adaptação dessa a nível regional, varia conforme a região de cultivo.

Assim verifica-se que regiões como as zonas de montanha no E. Santo e Leste de Minas (Zona da Mata e Jequitinhonha) e zona cerrana do Estado do Rio de Janeiro e na Bahia, em condições de topografia acidentada, áreas mais sombreadas, algumas áreas de altitude mais baixa (500-700m) e mais quente e com problemas de déficit hídrico, há uma melhor adaptação e um amplo domínio do Catuaí, ocupando 80-90% da área.

Nas regiões produtoras do Sul de Minas (principal área produtora no país), em São Paulo e no Paraná há um predomínio do Mundo Novo, preferido pelo seu melhor vigor e maturação mais precoce e igualada, resultando em cafés com melhor

qualidade. No Sul de Minas tem havido ampla aceitação para o Acaia, devido à sua boa maturação, arquitetura de planta favorável ao plantio em renque e ao plantio adensado, com frutos e grãos graúdos.

O Icatu vem sendo introduzido, gradativamente, bons resultados, variáveis dependendo da linhagem usada, adaptadas a plantio adensado (3283) ou abertos.

10- CONSIDERAÇÕES FINAIS

A cafeicultura é a principal fonte econômica em nossa região e tem passado por muitas transformações nos últimos anos onde produtores têm buscado alcançar uma cafeicultura empresarial e produzir cafés com qualidade, quebrando muitos paradigmas. Hoje já se produz cafés descascados, despulpados e desmucilados e orgânicos, obtendo assim novos mercados e melhores preços e competitividade no mercado externo.

Saber implantar uma lavoura com a variedade e linhagem correta, é um dos principais fatores para se ter sucesso na cafeicultura dependendo do nível tecnológico do produtor seja ele do porte que for.

Buscar apoio Técnico através de profissionais da área é de suma importância num momento onde a Ciência e a Tecnologia tem avançado a passos largos trazendo ótimos resultados na agricultura brasileira transformando-a em uma das melhores do mundo.

11.REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Matiello, JB. e outros, Cultura do café no Brasil- Manual de Recomendações, IBC-GERCA-RJ, 5º ed. 1985, 580p.

Matiello, J.B, R., Garcia, A.W.R., Almeida, S.R. e Fernandes, D.R-Cultura do Café no Brasil, Novo Manual de recomendações. MAPA/PROCAFÉ e Fundação Procafé, 2005.

Anuário Estatístico do Café- Coffee Business, 2000-01.

Qualidade de Café/Carlos Jose Pimenta. Lavras: Editora UFLA, 2003
304 p.: il.

Café: Produtividade, Qualidade e Sustentabilidade / Laércio Zambolim - Viçosa: UFV. Departamento de Fitopatologia, 2000. 396 p.: il.

www.coffebreak.com.br

www.ibge.gov.br

www.revistacafeicultura.com.br

www.cooxupe.com.br

www.fca.unesp.br

www.cafe.agr.br