Agronomia

# Análise sensorial de cafés em diferentes zonas de terroir: estudo de caso em fazenda piloto na região Campo das Vertentes – MG

Hugo de Almeida Santiago - 5º módulo de Agronomia, UFLA, bolsista PIBIC/FAPEMIG.

Luana Sousa Costa - Coorientadora - Pós-graduanda no Departamento de Ciência do Solo, UFLA.

Rafael de Oliveira Faria - Professor no Departamento de Engenharia, UFLA.

Marcelo Henrique Procópio Pelegrino - Pós-graduando no Departamento de Ciência do Solo, UFLA.

Felipe Haenel Gomes - Professor no Departamento de Ciência do Solo, UFLA.

Michele Duarte de Menezes - Orientadora - Professora no Departamento de Ciência do Solo, UFLA. - Orientador(a)

## Resumo

Caracterizar a variabilidade das condições de solo e ambiente que possam influenciar os atributos sensoriais, é fundamental para definir o terroir da bebida de café. Este trabalho objetivou o delineamento de zonas contrastantes de solo-ambiente a partir de levantamento pedológico detalhado, atributos digitais do terreno com suporte de análises sensoriais da bebida do café em fazenda piloto na região dos Campos das Vertentes, município de Santo Antônio do Amparo, MG. Análises morfológicas, físicas, químicas e classificação dos solos foram realizadas. Atributos digitais do terreno foram obtidos e calculados para caracterização topográfica. Análises sensoriais do café foram realizadas conforme protocolos da Associação de Cafés Especiais (3 repetições para cada zona de terroir). Foram delineadas 7 zonas de terroir em numa área de 30 ha, caracterizadas a seguir com suas respectivas notas finais médias pela análise sensorial. Zona 1: Latossolo Amarelo argiloso, elevada declividade, menores valores de calor anisotrópico diurno e índice de umidade, com predominância da face norte de exposição, maior teor de K no solo; 74,3. Zona 2: Latossolo Vermelho-Amarelo argiloso criptohúmico, teor muito baixo de P e maiores altitudes locais; 72,7. Zona 3: Latossolos Vermelhos pedregosos argilosos/muito argilosos, predominância da exposição da face norte, com valores médios de índice topográfico de umidade, declividade e calor anisotrópico; 74,7. Zona 4: Latossolos Vermelhos argilosos, predominância da face de exposição oeste, menor calor anisotrópico diurno, 70,7. Zona 5: Latossolos Vermelhos argilosos, exposição de face norte e valores médios de atributos do terreno, maiores teores de K no solo; 69,3. Zona 6: Latossolos Vermelhos argilosos, exposição de face sul, maiores valores de índice topográfico e de umidade, solos mais ácidos, teor muito baixo de P, Ca e Mg; 73,9. Zona 7: Latossolos Vermelho-Amarelos argilosos, face de exposição oeste, maiores teores de matéria orgânica do solo; 67,8. Foram observadas variações das notas finas da bebida, variando de chocolate/doce/caramelo na zona 1 até leve baunilha/chocolate ao leite na zona 5. Tais contrastes apontam particularidades acerca do terroir local, o que sugere a possibilidade de colheita e comercialização de diferentes lotes de café. Para conclusões mais concretas, sugere-se um segundo ano de análises devido à bienalidade do café.

Palavras-Chave: levantamento pedológico, modelos digitais do terreno, notas de café.
Instituição de Fomento: FAPEMIG

Link do pitch: https://youtu.be/C9Nvxhps5rc