

Agronomia - Ciência do Solo

## **Notas finais e sensoriais de cafés em diferentes zonas de terroir na região do Campo das Vertentes – MG**

HUGO DE ALMEIDA SANTIAGO - 8º módulo de Agronomia, bolsista PIBIC/FAPEMIG, UFLA.

RAUL SILVA OLIVEIRA - Coorientador - Pós-graduando no Departamento de Ciência do Solo, UFLA.

RAFAEL DE OLIVEIRA FARIA - Professor no Departamento de Engenharia, UFLA.

LUANA SOUSA COSTA - Pós-graduanda no Departamento de Ciência do Solo, UFLA.

MARCELO HENRIQUE PROCÓPIO PELEGRINO - Pós-graduando no Departamento de Ciência do Solo, UFLA.

MICHELE DUARTE DE MENEZES - Orientadora - Professora no Departamento de Ciência do Solo, UFLA - Orientador(a)

### **Resumo**

O terroir do café é reflexo das condições de clima, solo, relevo e manejo, que ao interagirem com a genética da planta, geram características singulares, refletindo em sabor e aroma da bebida. A caracterização do terroir em escala local está afinado ao conceito de microlotes, cujos cafés são controlados da planta à xícara, expressando ao consumidor suas propriedades. Sua oferta limitada e características únicas agrega valor aos cafés dessa classe, abrindo um novo nicho aos produtores. O objetivo deste trabalho foi caracterizar e monitorar zonas de terroir de café em Santo Antônio do Amparo-MG, em área cultivada com *Coffea arabica* L., cultivar Acaia IAC 474-19. A partir de levantamento pedológico detalhado de solo e geotecnologias, foram estabelecidas 5 zonas de terroir, contendo 3 repetições em cada zona onde os cafés foram colhidos e submetidos à prova de xícara para obtenção das notas finais e sensoriais segundo diretrizes da Specialty Coffee Association (SCA). As notas finais de duas safras consecutivas foram submetidas a análise de variância pelo teste de Tukey a 5% de probabilidade, para comparar as diferentes zonas de terroir. As médias das notas finais do primeiro ano variaram em ordem crescente, seguidas das notas sensoriais e zona de terroir: 69,75/baunilha (zona 5), 72,00/chocolate (zona 3), 73,33/baunilha (zona 2), 74,58/chocolate (zona 4) e 74,92/caramelo (zona 1). Não houve diferença estatística entre as notas finais do primeiro ano. As médias das notas finais do segundo ano variaram em ordem crescente, seguidas das notas sensoriais e zona de terroir: 70,67/adstringente (zona 4), 73,83/chocolate (zona 5), 77,50/caramelo (zona 2), 80,25/chocolate (zona 1) e 82,33/rapadura (zona 3). A nota final da zona 3 foi superior às demais e se diferiu estatisticamente. As zonas 1 e 3 foram classificadas como cafés especiais segundo a Specialty Coffee Association. A média geral do segundo ano foi superior ao do primeiro ano. As diferenças entre notas finais e sensoriais evidenciam a existência de terroir local, ressaltando a importância da estratificação de ambientes em escalas mais detalhadas em fazendas produtoras de café.

Palavras-Chave: Qualidade da bebida, solo-paisagem, pedologia.

Instituição de Fomento: FAPEMIG, CAPES, FAPESP e CNPq

Link do pitch: [https://youtu.be/e5WGO1HO\\_QU](https://youtu.be/e5WGO1HO_QU)