

Agronomia - Ciência do Solo

Levantamento pedológico detalhado como suporte a definição de zonas de terroir local: estudo de caso em fazenda cafeeira em Campos Altos (MG)

Pedro Tadeu Leite - 6º Período de Agronomia, UFLA

Francisco Diogo Medeiros do Monte - Doutorando - Programa de Pós-Graduação em Ciência do Solo - UFLA

Bruno Bommediano - Graduando em engenharia ambiental e sanitária ? UFLA - Bolsista FAPESP

Raul Silva Oliveira - Doutorando, Programa de Pós-Graduação em Ciência do Solo - UFLA

Sérgio Henrique Godinho Silva - Professor, Departamento de Ciência do Solo - UFLA

Michele Duarte de Menezes - Professora, Orientadora ? Departamento de Ciência do Solo - UFLA - Orientador(a)

Resumo

O conceito de terroir é crucial na cafeicultura de alta qualidade pois a interação entre o genótipo da planta, o manejo e as características edafoclimáticas molda o perfil sensorial da bebida. Este estudo investigou as características sensoriais da bebida do café em solos contrastantes em 17,09 ha de fazenda comercial, em Campos Altos, Minas Gerais. A metodologia consistiu em um estudo de caso prático, onde um mapa detalhado de solos identificou o Latossolo Vermelho (LV) e o Cambissolo Háplico pedregoso (CX) muito próximos. Foram selecionados seis pontos de amostragem (3 em LV e 3 em CX) de frutos de café da cultivar Catuaí 99. Os grãos foram secos ao sol e submetidos à análise sensorial por 3 provadores certificados. Os resultados demonstraram que ambas as classes de solo produziram bebidas de alta qualidade (especial), com o LV obtendo uma média de 84,4 e o CX uma média de 83,8. Em termos de ocorrência de observações entre os Q-Graders, ambos os solos proporcionaram bebidas com alta predominância de caráter adocicado e acidez (9 observações em cada). Houve pouca diferença nas características castanha (LV 1, CX 3), chocolate (LV 6, CX 8), frutado (LV 9, CX 8) e corpo (LV 9, CX 8). As notas predominantes foram: caramelo (LV 7, CX 8), mel (LV 5, CX 3), mascavo (LV 4, CX 5), ao leite (LV 6, CX 5), passas (LV 4, CX 4) e acidez cítrica (LV 9, CX 9). Notas de baixa ocorrência incluíram amêndoas (LV 1, CX 2), amarelas (LV 2, CX 1), cristalizadas (LV 2, CX 1), cítricas (LV 4, CX 1) e acidez málica (LV 1, CX 1). Notas exclusivas ou únicas para cada classe de solo foram garapa (LV 1), baunilha (LV 1), vermelhas (LV 1) e amargo (CX 1). Os maiores contrastes da bebida entre as classes de solos foram nas notas de mel (LV 5, CX 3) e cítricas (LV 4, CX 1). Algumas notas sensoriais contrastantes entre as bebidas foram observadas por apenas um Q-Grader, , deste modo, sugerimos análises adicionais mais quantitativas da bebida para aprofundamento sobre a influência de cada classe de solo ou ambiente de produção no perfil sensorial do café. Agradecimentos: Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo - FAPESP, projeto #2021/06968-3. Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico - CNPQ, projeto PIDCS328-2022.

Palavras-Chave: cafeicultura de precisão, relação solo - planta, análise sensorial.

Instituição de Fomento: FAPESP e CNPQ

Link do pitch: <https://youtu.be/zfRQa9jMFHw>