



Nas alturas

A influência da altitude é um fator determinante sobre a qualidade da bebida de café

ria e final do “4º Prêmio Brasil de Qualidade do Café para Espresso” revelou alguns fatores que podem colaborar para obter uma café fino. Os dados mostraram entre outros fatores que todos as lavouras finalistas encontravam-se acima de 800 m de altitude e 98 % dos mesmos colhiam e secavam seus cafés sem exposição dos mesmos à chuva.

Uma pesquisa foi realizada envolvendo 14 municípios localizados na região Sul do estado de Minas Gerais, visando demonstrar a influência da localização das lavouras em diferentes classes de altitude sobre a incidência de chuvas durante as fases de colheita e secagem do café e os possíveis efeitos sobre a qualidade final do produto.

Dessa forma, foram visitadas 126 propriedades, coletadas amostras, entrevistados os proprietários ou responsáveis e selecionadas 24 propriedades localizadas em cada classe das seguintes altitudes:

- Classe 1 - 700 a 800 m
- Classe 2 - 801 a 900 m
- Classe 3 - 901 a 1000 m

Esse estudo limitou-se ao intervalo de 700 até 1000 m porque apenas 1% e 3% das propriedades apresentaram altitudes, respectivamente, acima e abaixo desses valores.

AValiação das amostras

A qualidade das diferentes amostras coletadas foi avaliada através da atividade da enzima polifenoloxidase (u / min / g) proposta por CARVALHO em 1994 e transformada em valores numéricos segundo GARRUTI e CONAGIN (1961), conforme resultados apresentados na tabela 1.

Observa-se que as diferentes classes nas quais se distribuíam a grande maioria dos cafezais amostrados diferenças estatísticas significativas quanto aos padrões de bebida, embora tenha-se observado uma ten-...

A altitude constitui-se em um importante fator considerado pelas cartas de zoneamento, das quais constam as regiões aptas ou não para a cafeicultura, pois influi diretamente sobre a temperatura e as chuvas. A cada 100 metros que sobe a altitude, a temperatura cai ao redor de 0,7°C. As regiões mais altas são, do mesmo modo mais chuvosas.

Sob condições favoráveis (elevada umidade do ar prolongada durante a secagem), uma diversidade de microrganismos tais como leveduras, fungos e bactérias desenvolvem-se infectando os grãos. Estes microrganismos em seu desenvolvimento produzem suas próprias enzimas que agem sobre os componentes químicos da mucilagem, principalmente sobre os açúcares, fermentando-os e conseqüentemente dando origem à bebidas de pior qualidade.

O levantamento realizado entre os produtores classificados nas fases eliminató-



Cultivar

•••dência à obtenção de cafés de pior qualidade em lavouras localizadas na classe de altitude de 901 a 1000 m.

Na Figura 1 encontram-se representados os períodos em que se realiza a colheita nos municípios estudados. Embora o início da colheita ocorra em meses do ano geralmente não chuvosos, como o período de abril a julho/agosto, na maioria das localidades a colheita prolonga-se pelos meses de setembro/outubro e mesmo novembro, épocas em que a qualidade dos frutos colhidos pode ser comprometida devido a ocorrência de condições climáticas adversas.

Na Figura 2 encontram-se apresentadas as freqüências de ocorrência dos períodos de colheita e secagem com chuvas, sem chuvas e com chuvas ocasionais nas propriedades localizadas em diferentes altitudes. Observa-se que houve uma ten-

Fig.01

Épocas de colheita em municípios cafeicultores da região Sul do Estado de Minas Gerais

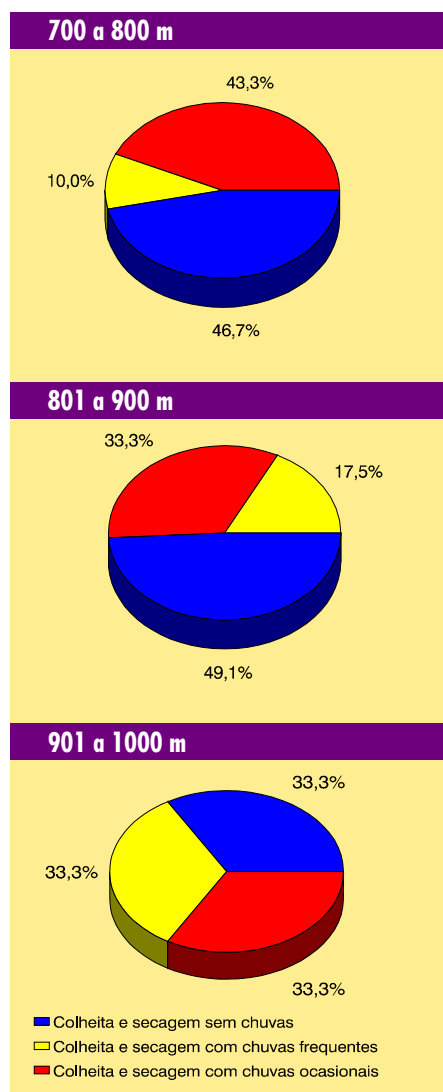


Fig.02 Ocorrência de chuvas durante os períodos de colheita e secagem do café em diferentes altitudes da Região Sul do Estado de Minas Gerais. Ano agrícola 1992/93



Tab. 01

Influência da altitude sobre a bebida de cafés provenientes de diferentes municípios da região Sul do Estado de Minas Gerais

Classes de altitude (m)	Padrões médios de bebida *
1. 700 – 800	17,25 a
2. 801 – 900	17,25 a
3. 901 – 1000	13,90 a

* Médias seguidas pela mesma letra não diferem entre si pelo teste Duncan, ao nível de 5% de probabilidade

dência de as propriedades localizadas na classe de altitude mais elevada apresentarem o período de colheita e secagem sob condições de ocorrência de chuvas, o que pode ter ocorrido devido ao efeito da altitude sobre o regime de chuvas e ao atraso no início da colheita, concordando com afirmativas de que nas altitudes mais elevadas a maturação é desigual e atrasada.

Deve-se considerar que nos últimos anos tem ocorrido, na região Sul do Estado de Minas Gerais, sistematicamente um atraso no início das chuvas, o que tem permitido, de uma maneira geral, o prolongamento do período de colheita e secagem e mesmo o atraso no início dessas operações sem grandes prejuízos sobre a qualidade. No entanto, restabelecendo-se o padrão normal da região de início do período chuvoso no

mês de setembro, o prolongamento ou atraso das operações de colheita e secagem além do mês de agosto implicarão em sérios riscos para a qualidade do café produzido.

As informações contidas no presente artigo indicam a importância do adequado planejamento das propriedades, principalmente naquelas situadas a altitudes mais elevadas visando fazer face à situação de freqüente ocorrência de chuvas e conseqüente exposição dos frutos a condições climáticas adversas (elevada umidade) que possam promover a sua deterioração.

Sara Maria Chalfoun,
Epamig
Vania Déa de Carvalho,
UFLA