

Veículo: TERRITÓRIO RURAL	Editoria: Notícias	Página:	Data: 13/03/2013
Tipo: INTERNET	Assunto: Estudo contribui para produção de café de qualidade em montanhas		
Unidade citada jornal: Embrapa Café e Consórcio Pesquisa Café			
Fonte citada: Dirigente [] Chefe [] Outros empregados [] Sem citação [] Pesquisador []		Presença do nome: Capa [] Manchete [] Rodapé/legenda [] Citação [] Título [] Destaque no texto []	
Posição Gráfica: 02 elementos gráficos [] 03 elementos gráficos [] 04 elementos gráficos [] 05 ou mais elementos []		Ocupação na Página: 1/4 [] 2/4 [] 3/4 [] 1 página [] 2 páginas [] 3 ou mais páginas []	
Gênero: Crônica [] Entrevista [] Nota Informativa [] Notícia [] Artigo [] Coluna [] Reportagem [] Editorial [] Nota opinativa [] Carta ao leitor [] Charge [] Agenda []			
http://www.territoriorural.com.br/EMBRAPA/EMBRAPA_CAFE/EMBRAPA_CAFE-09.html			



Território Rural

ESTUDO CONTRIBUI PARA PRODUÇÃO DE CAFÉ DE QUALIDADE EM MONTANHAS

Saiba como as faces da montanha influenciam na qualidade do café

Estudo realizado em Minas Gerais analisou fatores térmicos do clima associados ao uso dos termos "Face Noruega", que define as faces frias e sombreadas, e "Face Soalheira", definindo as faces quentes e ensolaradas das montanhas. Entre os elementos climáticos que caracterizam o microclima das encostas Noruegas e Soalheiras, a temperatura é o principal, diretamente influenciada pela orientação da face de exposição da encosta, sazonalidade e movimento de rotação da Terra, representado pela marcha diária aparente do Sol.

O pesquisador Williams Ferreira, da Embrapa Café lotado na Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais - Epamig, explica que a escolha correta da orientação da face de exposição pode reduzir a ocorrência de doenças e a incidência de pragas, reduzir o abortamento de flores, evitar a escaldadura das folhas, reduzir a perda de água por evapotranspiração e aumentar a produtividade, além de definir os locais com maior potencial para a produção de café de melhor qualidade.

Diante da influência do clima na produção do café e da mudança do perfil do consumidor, que busca cafés de qualidade superior, é importante que o produtor conheça tais características térmicas das Faces Noruega e Soalheira, determinantes para a identificação dos melhores talhões para a produção de frutos de qualidade. Além disso, o produtor deve considerar as características da cultivar e as condições

climáticas da região, visando escolher o melhor quadrante para a implantação da lavoura cafeeira - de modo que as características ambientais, principalmente quanto à altitude, temperatura e precipitação, permitam que a planta alcance seu potencial produtivo.

Segundo Williams, é grande o número de elementos do clima que influenciam a qualidade do café. Entre eles, o efeito combinado da chuva, velocidade do vento, horas acumuladas de sol e temperatura mínima, média e máxima em um determinado local são capazes de atuar sobre a natureza e a qualidade do café. O relevo também favorece as variações na lavoura, inclusive a maturação de frutos, a produtividade e a qualidade dos grãos. Entre os fatores mencionados, o efeito da face de exposição ao sol, quando bem compreendido, pode contribuir para o aumento da qualidade e produtividade dos frutos, tornando o café um produto mais competitivo no mercado.

Publicação Técnica - Esse estudo foi publicado na série Documentos/Embrapa Café – 10 intitulado "As Características Térmicas das Faces Noruega e Soalheira como Fatores Determinantes do Clima Para a Cafeicultura de Montanha" pelos seguintes autores: Williams P. M. Ferreira - Embrapa Café, Marcelo de Freitas Ribeiro – Epamig, Elpídio Inácio Fernandes Filho – UFV - Universidade Federal de Viçosa, Cecília de Fátima Souza - UFV e Caio César Rocha de Castro – UFV. A publicação destina-se a orientar produtores, pesquisadores, estudantes, técnicos e demais profissionais dedicados a incrementar a cafeicultura. O documento completo pode ser acessado no site da Embrapa Café: <http://www.sapc.embrapa.br/index.php/documentos>

Consórcio Pesquisa Café - Coordenado pela [Embrapa Café](#), reúne instituições de pesquisa, ensino e extensão localizadas nas principais regiões produtoras do País. Seu modelo de gestão incentiva a interação das instituições e a otimização de recursos humanos, físicos, financeiros e materiais. Foi criado por dez instituições: Empresa Baiana de Desenvolvimento Agrícola - [EBDA](#), Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária - [Epamig](#), Instituto Agrônomo - [IAC](#), Instituto Agrônomo do Paraná - [Iapar](#), Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural - [Incaper](#), Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - [Mapa](#), Empresa de Pesquisa Agropecuária do Estado do Rio de Janeiro - [Pesagro-Rio](#), Universidade Federal de Lavras - Ufla e Universidade Federal de Viçosa - [UFV](#).

Texto: Carolina Costa e Flávia Bessa

Flávia Bessa

Jornalista - Embrapa Café
MTb 4469/DF
Telefone:(61) 3448-4566
Parque Estação Biológica - PqEB s/nº.
Brasília, DF - Brasil - CEP 70770-901
E-mail: comunicacao@sapc.embrapa.br
Web: <http://sac.sapc.embrapa.br>
Web: www22.sede.embrapa.br/cafe