

Veículo: REDE LAJEADO	Editoria: Agronegócio	Página:	Data: 14/03/2013
Tipo: INTERNET	Assunto: Estudo contribui para produção de café de qualidade em montanhas. Saiba como as faces da montanha influenciam na qualidade do café		
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.redelajeado.com.br/2013/03/14/estudo-contribui-para-producao-de-cafe-de-qualidade-em-montanhas-saiba-como-as-faces-da-montanha-influenciam-na-qualidade-do-cafe/			

Rede Lajeado

Canal de notícias, novidades e artigos de opinião no Rede Lajeado.

Estudo contribui para produção de café de qualidade em montanhas. Saiba como as faces da montanha influenciam na qualidade do café

De 14/03/2013 as 10:39

Atualizada em  Agronegócio

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 Agrônômico – IAC, Instituto Agrônômico 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.