ENTENDENDO AS DIFERENÇAS E SEMELHANÇAS ENTRE OS CAFÉS CANÉFORA E ARÁBICA

Material exclusivo produzido pelo PDG Brasil http://pdgbrasil.com/

CARACTERÍSTICAS	CANÉFORA	ARÁBICA
Nome científico	*Coffea canephora*, popularmente conhecido também como café robusta	*Coffea arabica*, popularmente conhecido como café arábica
Origem	Congo e Guiné	Etiópia e Sudão
Adaptação	Abaixo de 800 m, ou seja, não precisa de grandes altitudes para se desenvolver bem	Elevada, preferencialmente acima de 1.000 m
Produtividade média	Maior potencial produtivo (segundo a Conab, a estimativa de produtividade média nacional atualizada está em 25 scs/ha, graças à bienalidade negativa)	Menor potencial produtivo (segundo a Conab, a estimativa de produtividade média nacional atualizada está em 23 scs/ha, efeito da bienalidade negativa em quase todas as regiões produtoras do país)
Sólidos solúveis	2X (maior)	X (menor)
Cafeína* (*O ponto de torra e preparo do café são decisivos para a quantidade de cafeína na xícara, pois ela se decompõe durante a torra, especialmente na torra escura)	2Y (o dobro do que o arábica, o que dizem ter influência sobre o amargor)	Y (metade ou até menos do que o canéfora)
Resistência da planta	Mais resistente a pragas e doenças	Mais sensíveis a pragas e doenças
Temperatura de adaptação	Mais elevada e úmida, entre 24ºC e 28ºC	Mais amena, em torno de 18ºC e 22ºC
Rusticidade	Maior	Menor
Coloração dos grãos	Película prateada pode ser mais marrom e mais aderida ao grão, que passa a ideia de um grão mais amarronzado (mas não é uma regra)	Película prateada pode ser mais clara e menos aderida ao grão, que passa a ideia de um grão mais esverdeado (mas não é uma regra)
Caule	Multicaule	Unicaule
Poda	Mais frequente	Menos frequente
Desenvolvimento inicial	Lento	Rápido
Período de maturação	Maior, em média 300 dias	Menor, em média 240 dias
Mercado atual	22,8% do café produzido no Brasil em 2020	77,2% do café produzido no Brasil em 2020
Açúcares	Menor teor	Maior teor
Produção mundial	30%, concentrado no Vietnã, Brasil, Índia e Indonésia	70%, concentrado no Brasil, Colômbia e Honduras
Notas sensoriais predominantes* (Há grande variedade e diversidade de sabores, considerando regiões e processamentos distintos, e cafés de qualidades diferentes)	Sabor com intensidade média Amargo Madeira seca Cacau Cereal Chocolate amargo Caramelo Açúcar mascavo Baunilha Notas frutadas (frutas amarelas e vermelhas, abacaxi, laranja, uva, jenipapo) Acidez mais cítrica Corpo seco ou amanteigado ou licoroso suave Retrogosto limpo, suave e prolongado	Cafés mais adocicados, suaves e suculentos (sensação na boca) Chocolate ao leite Damasco Uva passa Rapadura Doce de banana Notas florais (jasmim, hibisco) Notas frutadas (tangerina, morango, jabuticaba, amora) Acidez cítrica brilhante Acidez lática (principalmente se forem de grandes altitudes) Corpo equilibrado e suave Retrogosto prolongado e agradável
Aspectos avaliados em análises sensoriais* (*Critérios básicos avaliados tanto em arábicas quanto em canéforas são muito parecidos, mas com padrões adequados para cada espécie)	Fragrância/Aroma Sabor Acidez Corpo Doçura (especificando seu nível quantitativo, baixo ou alto teor) Amargor Salinidade Finalização Equilíbrio Retrogosto Limpeza da xícara Uniformidade das xícaras Defeitos Balanço Geral	Fragrância/Aroma Sabor Acidez Corpo Doçura (só se existe ou não, sem nível quantitativo) Finalização Equilíbrio Retrogosto Limpeza da xícara Uniformidade das xícaras Defeitos Balanço Geral

FONTES:

Gerson Silva Giomo

Jonas Francisco Orletti

Camila Arcanjo

Arthur Santos Fiorott

Conab - Companhia Nacional de Abastecimento

Coopercam - Cooperativa dos Cafeicultores de Campos Gerais e Campo do Meio Ltda.

SENAR - Serviço Nacional de Aprendizagem Rural

ICO - International Coffee Organization

SBICafé - Biblioteca do Café

II Simpósio de Pesquisa dos Cafés do Brasil (Variedades Derivadas de Café Conillon - *Coffea canephora* - Desenvolvidas pelo INCAPER para o Espírito Santo)

EMBRAPA - Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária / Centro de Pesquisa Agroflorestal de Rondônia / Ministério da Agricultura, Agropecuária e Desenvolvimento (DOCUMENTOS93: Características das principais variedades de café cultivadas em Rondônia)

SILVEIRA, Alice de Souza. Atributos Sensoriais dos Cafés Cultivados em Diferentes Altitudes e Faces de Exposição na Região das Matas de Minas. Tese (Dissertação para o Programa de Pós-Graduação em Fitotecnia para obtenção do título de Magister Scientiae) - Universidade Federal de Viçosa

Perfect Daily Grind: Raio-X do Café no Brasil: produção, indústria, consumo, informações relevantes sobre o mercado do país.