

RESUMO SIMPLES - EXTENSÃO EM CAFÉ

TERROIR DO CAFÉ COMO DIFERENCIAL DE QUALIDADE E IDENTIDADE

Livia Carneiro Fidélis Silva (livia.fidelis@ufu.br)

Marcelo Antônio Duarte Cruz (marceloduartecruz@gmail.com)

Luiza Manuela Alves Braga Cardoso (luizamanu97@yahoo.com.br)

Líbia Diniz Santos (libia@ufu.br)

Matheus Gomes (matheusgomes@ufu.br)

O conceito de terroir descreve a interação entre fatores ambientais, genéticos e humanos que conferem identidade sensorial a produtos agrícolas. No café, o terroir resulta da síntese entre clima, solo, altitude, microbiota associada, práticas culturais e processamento pós-colheita, produzindo perfis únicos e diferenciados (Williams et al., 2022).

As duas principais espécies de café cultivadas no mundo, *Coffea arabica* e *Coffea canephora* (robusta/conilon), apresentam contrastes marcantes na expressão do terroir. O arábica, cultivado em altitudes mais elevadas, apresenta maturação mais lenta, maior acidez e complexidade aromática (Domingues et al., 2023). O robusta, adaptado a baixas altitudes, expressa perfis de corpo intenso, amargor acentuado e alto teor de cafeína, embora práticas recentes de manejo e fermentação tenham reposicionado a espécie no mercado de cafés especiais (Filete et al., 2022; Agnoletti et al., 2024).

Entre os fatores determinantes do terroir, a microbiota tem se consolidado como elemento-chave. Microrganismos presentes no solo, nas plantas e nos

frutos interagem com o ambiente e com os processos de fermentação, modulando a composição química e sensorial do café (Veloso et al., 2023). A diversidade bacteriana e fúngica, condicionada por altitude, tipo de solo e clima, resulta em comunidades distintas capazes de gerar assinaturas metabólicas regionais. Estudos apontam que leveduras nativas como *Saccharomyces*, *Pichia* e *Hanseniaspora*, assim como bactérias lácticas (*Lactobacillus* e *Leuconostoc*), estão diretamente associadas a compostos voláteis que diferenciam cafés de terroirs específicos (Soares et al., 2025). Assim, a microbiota pode ser considerada um marcador biológico do terroir, reforçando a singularidade territorial.

No Brasil, maior produtor mundial de café, a diversidade de terroirs é expressiva. Minas Gerais concentra o Sul de Minas, com arábicas equilibrados, e o Cerrado Mineiro, reconhecido como a primeira Denominação de Origem do país, marcado por uniformidade e notas de chocolate e castanhas. A Chapada Diamantina (BA) destaca-se pela acidez cítrica e notas florais; a Mogiana (SP) pelo corpo aveludado; e o Espírito Santo combina arábicas serranos de perfil frutado e florais com o conilon de reconhecida qualidade. Rondônia consolidou a Denominação de Origem “Matas de Rondônia”, cujos robustas amazônicos apresentam corpo intenso e notas achocolatadas (Williams et al., 2022; Domingues et al., 2023; Agnoletti et al., 2024).

Nesse contexto, a microbiota surge como ferramenta estratégica para a autenticação e valorização de Indicações Geográficas (IGs). Abordagens baseadas em metagenômica e espectroscopia têm mostrado potencial para distinguir cafés por meio de perfis microbianos e metabólicos associados às regiões produtoras (Veloso et al., 2023; Williams et al., 2022). Essa perspectiva amplia o conceito clássico de terroir, incorporando não apenas fatores edafoclimáticos, mas também a assinatura biológica invisível de cada território. Portanto, além de diferenciar cafés no mercado global, o terroir brasileiro, enriquecido pela diversidade microbiana, fortalece a construção de valor agregado e identidade cultural das regiões produtoras.

Palavras-chave: café especial; processamento pós colheita; microbiota.