

Tema: Sector Vitivinícola					Âmbito: Regional	
Título: Turistas Trabalham as vindimas					Temática: Generalista	
2006/10/01	O PRIMEIRO DE JANEIRO – PRINCIPAL	Pág.18	Imagem: 1/1		Periodicidade: Diária	Inv.: n.a.

DOURO PROGRAMAS OSCILAM ENTRE OS 20 E OS 245 EUROS

Turistas “trabalham” nas vindimas

No Douro, onde o vinho domina a economia local, verificou-se um crescimento de actividades complementares à viticultura, como o turismo e o enoturismo, e há mesmo turistas que pagam programas até 245 euros para “trabalhar” nas vindimas.

PAULA LIMA*

Ao longo dos últimos anos, muitas foram as quintas plantadas em terraços formados por muros de xisto, que foram transformadas em empresas turísticas. É na época das vindimas, entre Setembro e Outubro, que as encostas do Douro ficam mais animadas com milhares de pessoas que colhem e transportam as uvas em cestos.

Mas para além dos vindimadores,

priedade da Casa Burmester, adquirida em 1999 pelo grupo Amorim, a azafama era grande esta manhã com um grupo de 17 turistas, portugueses e espanhóis, que fizeram questão de trabalhar na vindima.

Antes de partir para a vinha os “turistas trabalhadores” receberam uma camisola, uma tesoura, um balde e instruções sobre como cortar um cacho de uva e não cortar varas essenciais à videira.

O pequeno João, de três anos, foi um dos trabalhadores mais entusiastas do grupo. Apesar do esforço que transparecia na sua expressão,

o João afirmou convicto à Lusa que conseguiu cortar os cachos de uva preta que estavam pendurados na videira.

Conjuntamente com o pai, Artur Figueiredo, o João veio de Óbitos passar três dias na Quinta Nova, onde está instalado o primeiro hotel vânico do país. “É a nossa primeira vez no Douro e numa vindima. Estamos deslumbrados com a paisagem. É linda”, salientou Artur Figueiredo.

Para Teresa Nadal e Margarida



O pequeno João, de três anos, foi um dos trabalhadores mais entusiastas do grupo

são também muitos os turistas que escolhem esta altura do ano para visitar a região e até trabalhar nas seculares vinhas durienses.

As quintas oferecem pacotes turísticos de um até três dias, que podem incluir almoços tradicionais nas marmitas de alumínio ou lagaradas nos velhos lagares de granito, a preços que variam entre os 20 e os 245 euros.

Na Quinta Nova Nossa Senhora do Carmo, concelho de Sabrosa, pro-

Salord, espanholas de Palma de Maiorca, vindimar “não é difícil” mas sim “um pouco cansativo”. “Então! Não é só para comer, também tens que meter uvas para o balde”, gritavam mais ao lado uns colegas para o Paulo Magalhães, da Póvoa de Varzim, que, por sua vez, garantia que estava a “trabalhar muito”. “Perco é muito tempo a dar indicações a eles sobre como cortar as uvas”, frisou.

Afonso Ribeiro, de Vila do Conde, disse não se importar de trabalhar, porque ao mesmo tempo estava a divertir-se, brincar e a aproveitar para comer umas uvas.

Turistas europeus e norte-americanos

A gerente do hotel, Maria Luís Cardoso, disse à Lusa que, para além da vindima, a Quinta Nova proporciona ainda o «Wine Tour», ou seja, passeios por alguns dos 80 hectares de vinhas, visitas à adega, garrafeira, cascaria subterrânea e sala de provas.

Hoje, a Quinta Nova viaja ao passado para recriar uma “vindima à antiga”, onde cerca de 70 pessoas vestidas com trajes de inícios do século XX e coordenadas por um rogador, vão efectuar o corte simbólico do último talhão de uvas da região.

Esta iniciativa conta com o apoio da Associação Miguel Torga, Junta de Freguesia de São Martinho de Anta, Câmara de Sabrosa, a Zona de Caça Municipal de Sabrosa n.º2 e o Ciclo Cultural Miguel Torga.

Toda a encenação vai ser acompanhada de música tradicional e dissertação de poemas de Miguel Torga, e, para todos os que quiserem pagar 30 euros, está reservado um momento para um almoço tradicional (arroz de feijão com bacalhau frito e vinho) na vinha, transportado nas

típicas marmitas durienses.

Maria Luís Cardoso referiu ainda que a taxa de ocupação do hotel aumenta nos meses de Agosto, Setembro e Outubro, sendo que, em quase todos os fins-de-semana deste mês, os 11 quartos estiveram lotados. A aposta do Douro é no turismo de qualidade, e caracteristicamente o turista do Douro possui a carteira recheada e idades compreendidas entre os 35 e os 65 anos e é, na sua maioria, português. As encostas durienses e o vale escarpado do rio atraem ainda turistas provenientes de Espanha, Inglaterra, Alemanha e Estados Unidos da América. A maioria dos visitantes prefere passar apenas um dia na região duriense, entre um almoço e uma prova de vinhos, e são poucos os que optam por ficar mais alguns dias.

Rota do Vinho do Porto

De forma de aproveitar toda a riqueza e tradição da Região Demarcada do Douro, foi criada em 1996 a Rota do Vinho do Porto, constituída por 49 locais, ligados em rede e directa ou indirectamente relacionados com a produção do Vinho do Porto e Douro. O objectivo é o desenvolvimento regional, através da diversificação e divulgação da oferta turística do Douro.

*Agência Lusa



Os vindimadores têm agora a companhia dos turistas