


Tema: <b>Sector Vitivinícola</b>					Âmbito: <b>Nacional</b>	
Título: <b>Vindimas no douro</b>					Temática: <b>Cartaz</b>	
2006/10/04	<b>SABADO – GPS PORTO</b>	Pág.1	Imagem: 1/3		Periodicidade: <b>Semanal</b>	Inv.: <b>n.a.</b>

ROTEIRO  
**Vindimas no Douro**  
Um dia em Lamego a apanhar  
e pisar uvas para vinho do Porto

Tema: <b>Sector Vitivinícola</b>					Âmbito: <b>Nacional</b>	
Título: <b>Vindimas no douro</b>					Temática: <b>Cartaz</b>	
2006/10/04	<b>SABADO – GPS PORTO</b>	Pág.8	Imagem: 2/3		Periodicidade: <b>Semanal</b>	Inv.: <b>n.a.</b>

**DOMINGO 08**  
OUTUBRO

**SANTO DO DIA**  
Santa Pelágia  
**SOL** Nascer: 7h39  
Opor: 19h09  
**LUA** Cheia

**UM CURSO**

**CONHECER VINHO VERDE ONLINE**  
INSCRIÇÕES  
EM [WWW.VINHOVERDE.PT](http://WWW.VINHOVERDE.PT)  
ATE 23 OUTUBRO

Aprenda na Internet com a Comissão de Viticultura da Reg. Vinhos Verdes e com a Esc. Superior de Biotecnologia.

DE 04 A 11 OUTUBRO 2006

EM LAMEGO pode participar nas vindimas ou apanhar maçãs

10h00

### VINDIMAR E SUJAR OS PÉS A PISAR AS UVAS NUM LAGAR

Em vez de ficar só a observar as encostas do Douro carregadas de uvas, já pensou em ajudar a apanhá-las e subir e descer as escarpas com cestos de vime ao ombro? E entrar num lagar para sujar os pés a pisar as uvas para fazer o vinho? Se quiser experimentar, vá até Lamego e aproveite a iniciativa da Progestur – Associação para a Promoção, Gestão e Desenvolvimento do Turismo Cultural Português. Participe no programa que começa sexta-feira e inclui uma colheita da maçã Bravo de Esmolfe e visitas à região. Hoje é dia de vindimas, junto ao rio Douro. Depois, uma prova.

12h30

### Visita às caves e prova

Deixe-se guiar por uma visita às Caves Rozês. Veja como o vinho é armazenado em pipas empilhadas, aproveite para perceber as diferenças entre as diferentes categorias de porto e, no fim, participe numa prova de vinhos. Depois, chega a altura de um almoço temático, no local onde os visitantes podem ficar alojados: a Quinta do Terreiro, em Lamego. Cabrito com batatas assadas, coelho assado no forno, trutas de escabeche e milho com carne de vinha d'alhos são algumas das especialidades da região. Observe as escarpas.

VINHOS e comida regional

Tema: <b>Sector Vitivinícola</b>					Âmbito: <b>Nacional</b>	
Título: <b>Vindimas no douro</b>					Temática: <b>Cartaz</b>	
2006/10/04	<b>SABADO – GPS PORTO</b>	Pág.9	Imagem: 3/3		Periodicidade: <b>Semanal</b>	Inv.: <b>n.a.</b>

15h00

### Douro e máscaras

Continue junto ao Douro, desta vez para contemplar as encostas coloridas. Tal como noutros concelhos por onde passa este rio, também os terrenos de Lamego foram trabalhados para se transformarem em locais férteis, de onde continua a sair o vinho do Porto e muitos vinhos de mesa. Já que está na zona, visite a aldeia de Lazarim, encostada à serra de Montemuro, onde são feitas as famosas máscaras de madeira. Se quiser uma, procure os artesãos Adão, Abel e Costinha. Agora, os monumentos.



PAISAGENS junto ao rio Douro



IGREJA de S. Pedro de Balsemão, em Tarouca

16h00

### Um templo antigo em Tarouca

A Igreja de S. Pedro de Balsemão fica em Tarouca. É o segundo templo mais antigo da Península Ibérica e foi classificada monumento nacional. Há quem diga que foi construída durante a dominação visigótica. Outros defendem que teve origem no século X. Apesar de ter sofrido diversas remodelações, conservou uma grande parte da sua traça original e o seu interior preserva um ambiente misterioso de épocas. Na capela-mor estão as figuras de São Paulo e de Nossa Senhora do Ó. Há mais arquitectura religiosa para ver.

17h30

### Mosteiro, judiaria e torre

Não saia de Tarouca sem ir ao mosteiro de Salzedas. Da Ordem de Cister, é uma imponente construção em pedra, com traços marcadamente românicos. Ali perto está o que resta de uma judiaria. Conheça também a ponte e a Torre de Uca-nha, na localidade com o mesmo nome. São apontadas três razões para a construção de ambas: defesa, ostentação senhorial e cobrança fiscal.



MOSTEIRO DE SALZEDAS: fundado no século XII

€ O programa de três dias custa € 245

Reservas e informações pelo nº 217 599 141

Contacte a Quinta do Terreiro: tel. 254 697 040