

ID: 20945445

sete



PINHÃO

Linha 1





PRÓXIMA PARAGEM: PINHÃO

A vila Património Cultural da Humanidade tem agora novos atractivos.

O interior da estação de caminho-de-ferro tornou-se numa Wine House **FLORBELA ALVES TEXTO E LUCÍLIA MONTEIRO FOTOS**

André Rodrigues, 22 anos, sentiu um arrepio na barriga quando entrou numa das pequenas casas da mítica Estação do Pinhão, onde outrora viveram os manobreadores e operadores ferroviários. É que ali, numa das três casinhas transformadas agora em museu, e onde será um dos seus guias turísticos, chegou a viver com a família, uma vez que o pai é trabalhador dos caminhos-de-ferro. «Foi uma emoção recordar o espaço onde vivi...»

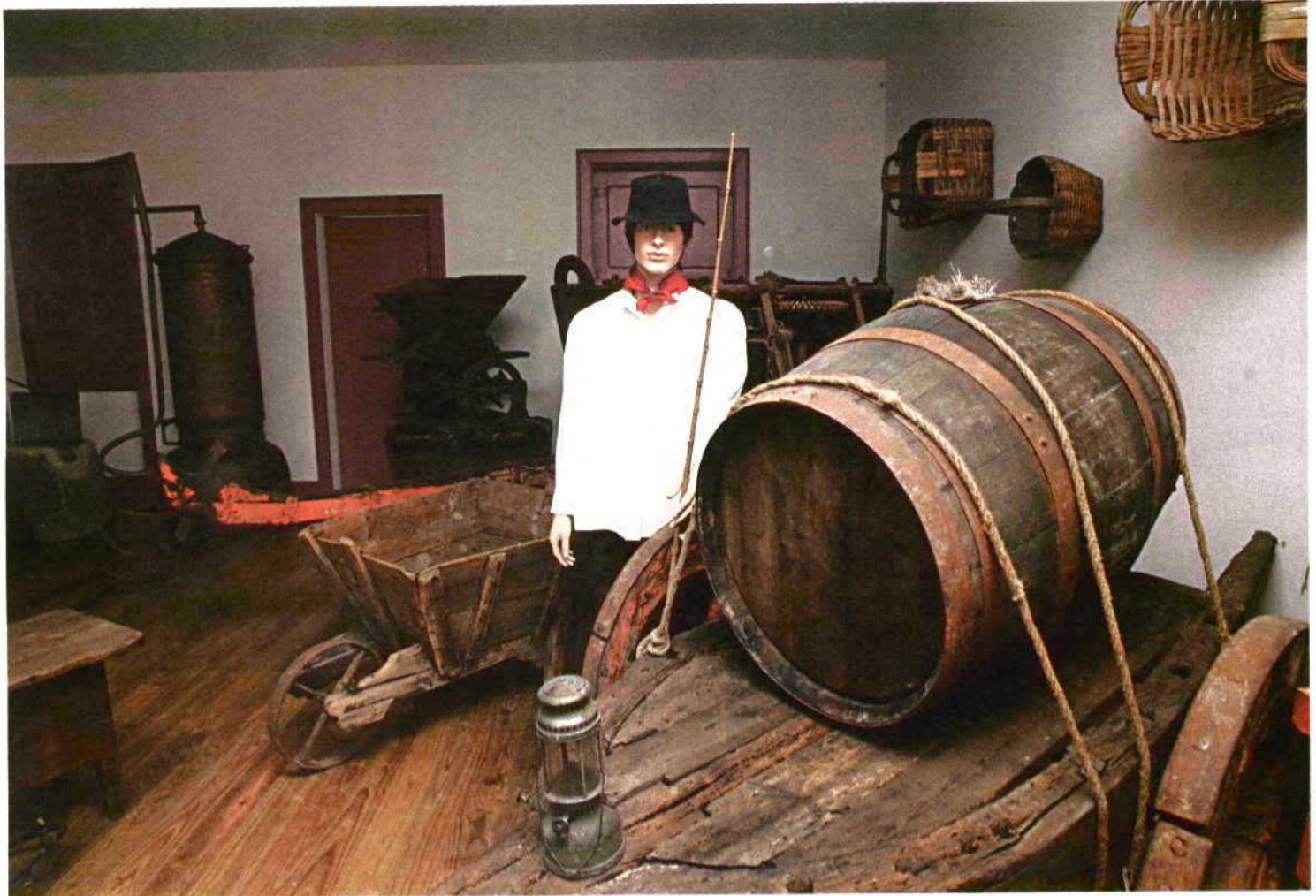
Posta de lado a nostalgia, André só pensa agora nos milhares de turistas que ali passam anualmente – não há números oficiais mas calcula-se que cheguem ao milhão – e, certamente, irão querer visitar os novos atractivos da vila. Desde domingo passado, dia em que se assinalaram os 128 anos da chegada do primeiro comboio aquela

estação, que o Pinhão passou a ter uma Wine House: um núcleo dedicado ao vinho que abrange uma loja, sala de eventos e um museu dividido pelas tais três pequenas casinhas, em espaços que se encontravam desactivados.

O projecto resulta de uma parceria entre a Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo e a Refer - Rede Ferroviária Nacional, num investimento de 200 mil euros. «Agora já não se irá ali só para ver e fotografar os azulejos, vão-se provar os produtos durienses» comenta o arquitecto Arnaldo Barbosa, responsável pela requalificação do interior da estação (e por tantas outras obras no Douro como a célebre Quinta da Romaneira, Quinta do Bom Retiro, Quinta de Roriz, entre outras). Anualmente, os 28 painéis de azulejos da Estação, da autoria de J. Oliveira, encomendados à conhecida fábrica Aleluia, de Aveiro, em 1937,

são fotografados por milhares de turistas de todo o mundo. Cada quadro representa paisagens da vinha, com as cenas e costumes das vindimas.

São um dos ex-líbris do Douro, a par do comboio histórico a vapor que recomeçou as viagens também no passado sábado. Até Outubro, milhares de turistas irão fazer a viagem entre a Régua e o Tua (no ano passado transportou cerca de 4000 pessoas), a bordo de uma locomotiva a vapor fabricada na década de 20. A Estação do Pinhão, onde circulam os comboios que viajam até ao Pocinho, não deixa ninguém indiferente. O ambiente é romântico. Ali parecemos recuar no tempo e, se fecharmos os olhos, quase conseguimos imaginar que nos encontramos ao lado de senhoras de vestidos compridos com chapéus de época, e cavalheiros de fraque e cachimbo...



Com este projecto, a Quinta Nova juntou o útil ao agradável. Traz melhorias a uma das estações mais visitadas do País e, ao mesmo tempo, conquista mercado para a sua marca. «Tudo isto precisava de ser reanimado. O Pinhão é o coração do Vale do Douro», justifica Luísa Amorim, a responsável.

A LOJA

O vinho é, naturalmente, o elo mais forte desta Wine House do Pinhão onde sobressaem grandes candeeiros verdes, mesas de madeira e chão em mosaico hidráulico retratando o azulejo da época. «Foram demolidos os tectos falsos e deixada à vista a estrutura de suporte da cobertura, valorizando esses elementos naturais», descreve o arquitecto.

A loja serve de montra, sobretudo, aos produtos da Quinta Nova. Haverá, por isso, provas de vinhos, mas também de azeite e chás quentes e frios (de urze, camomila, alfazema e carqueja). Aqui serão, ainda, comercializadas compotas caseiras (cereja, figo, tomate, uva touriga nacional,

geleia de marmelo...), cafés e rebuçados tradicionais. Serão servidas refeições ligeiras, que poderão ser acompanhadas de vinho a copo. Os turistas que por ali passarem podem descansar da viagem ou relaxar nos dias quentes de Verão, já que o Pinhão é conhecido também pelas altas temperaturas. Luísa Amorim quer organizar também recitais na esplanada. «O Pinhão não tem nenhuma praceta e este lugar pode assumir-se como pólo cultural da vila.» Depois do Verão está prevista a realização de cursos de vinhos, compotas, gastronomia e, até, de decoração.

O MUSEU

As três casas da estação estão agora povoadas de história. Relacionada com o vinho, pois claro. Lá dentro foram colocadas centenas de relíquias, muitas com mais de um século, e quase todas recolhidas por Fernanda Amorim, mãe de Luísa Amorim, uma apaixonada por velharias. Algumas peças estavam guardadas na Burmester, que pertenceu ao grupo Amorim antes de ser vendida

aos espanhóis da Sogevinus há três anos. «A minha distração era visitar casas onde se vendiam velharias. Mas, felizmente, tudo o que sonhava e via nos livros acabou por vir ter às minhas mãos», conta, orgulhosa. Há pipos grandes, dor-nas, esmagadoras ... e quase tudo o que tornou célebre o vinho do Douro.

A primeira casa museológica «representa a vinha e o trabalho durante o ano até chegar à colheita», explica o guia turístico André Rodrigues. Ali estão presentes, até, as concertinas e os bombos usados durante o ano para animar as terras. «Eram muito mais animados do que agora», ironiza.

A segunda casa é dedicada à parte laboratorial e de pesquisa. As peças de laboratório são datadas de 1905 e é aqui que se encontra um dos objectos mais queridos a Fernanda Amorim, um recipiente florentino, «espécie de garrafa que parece um bule de vidro muito difícil de encontrar». «Não sei se há outro espaço assim na Europa», previne. A mulher de Américo Amorim está



de tal forma «louca com este museu» que chegou a pintar alguns dos manequins que representam, por exemplo, o tanoeiro e a vindimeira.

A tanoaria e a rotulagem das garrafas ocupam a terceira casa. Entre uma imensidão de peças é possível observar uma máquina antiga de rótulos com cerca de 100 anos. O Museu do Douro foi o responsável pela catalogação deste núcleo museológico.

A SALA

A casa onde viveu, em tempos antigos, o chefe da estação, tornou-se numa imponente sala de eventos decorada com peças de mobiliário do início do século. O espaço é mais dedicado ao acolhimento de grupos, onde serão servidos três menus de degustação (por marcação prévia). A cozinha está a cargo do Chefe Rui Paula e do restaurante D.O.C.. Magret de pato fumado com salada de requeijão, amêndoa e mel, medalhão de lombo marronês com queijo da serra e espargos verdes, tarte de maçã com

queijo de cabra e gelado de azeite da Quinta Nova, são algumas iguarias que ali poderão ser servidas.

O interior da casa foi deitado abaixo de maneira a criar uma ampla sala e cozinha, com capacidade para servir 18 pessoas sentadas e 40 em pé. O mobiliário, antigo, recria os grandes salões da época. Onde não falta um retrato de Marquês de Pombal e o mapa do Douro desenhado pelo Barão de Forrester. As janelas, com vista para o rio, transmitem serenidade. Lá dentro, há livros cuja leitura nos permite viajar. Mas num local admirável como este alguém quererá partir?

WINE HOUSE-QUINTA NOVA NOSSA SENHORA DO CARMO

Estação do Pinhão

Seg-Dom 10h-19h (Agosto até 22h)

Visitas guiadas ao museu: Seg-Dom 11h e 15h30. €5

Comboio histórico a vapor: Sábados até Out. €43 (adultos), €21,50 (5-12 anos)

