



## REPORTAGEM

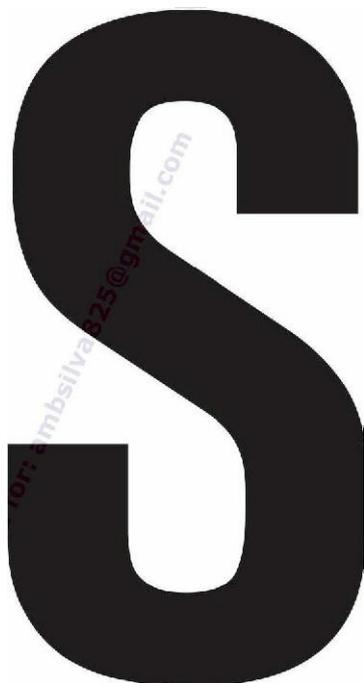
# Vindimas, o trabalho que se tornou lazer

O trabalho das vindimas é antigo e tem tradição em Portugal. No passado, era destinado à gente do campo. Agora tornou-se também uma experiência que muitos querem viver. O setor do turismo já percebeu que esta é uma oportunidade de negócio e lançou programas, de norte a sul do país, onde o visitante é convidado a colher e a pisar as uvas. Mas também é possível fazer vindimas como voluntário em plena cidade de Lisboa.

**FILIPA LINO**

**JOÃO MIGUEL RODRIGUES**





ão 8h30 da manhã. Várias pessoas vão-se juntando à porta do Instituto Superior de Agronomia (ISA) da Universidade de Lisboa, na Tapada da Ajuda. É o ponto de encontro para os cerca de quarenta voluntários que vão fazer as vindimas nas vinhas desta instituição pública de ensino. Há casais com filhos que procuram uma experiência em família, reformados que querem recordar uma atividade que fizeram na infância e estrangeiros interessados em saber mais sobre o vinho português. A organização chama um por um. Os nomes estão numa lista. Recebem uma tesoura de podar e um balde para colocar as uvas. Antes de se porem a caminho da vinha, recebem uma instrução importante: “Cuidado com a tesoura, é muito fácil cortar os dedos.”

A estrada de alcatrão até às vinhas é a subir e tem uma vista privilegiada sobre o Tejo. Consegue-se ver o Cristo Rei e o trânsito a circular na ponte 25 de Abril. Pelo caminho, Miguel Costa, professor auxiliar do ISA na área de viticultura, explica que estas vinhas “têm uma função educativa, de investigação e de cooperação com empresas”.

Entre os voluntários, há quem seja repetente nesta experiência. A vinha ocupa 2,7 hectares e “a ajuda dos voluntários é preciosa”, afirma Jorge Ricardo da Silva, professor de enologia do ISA e responsável pela adega experimental do instituto. As vindimas são cada vez mais cedo e “calham no período de férias de muitos dos nossos funcionários e dos nossos alunos”. Por outro lado, os estudantes de viticultura e enologia “estão a fazer o estágio de vindima nas empresas”. Ou seja, falta mão de obra. Ao abrir esta experiência ao público, junta-se o útil ao agradável. As uvas são colhidas a custo zero e, para os participantes, “é uma experiência diferente num sítio bonito em plena cidade de Lisboa”.

Hoje, a vindima é de castas tintas. O engenheiro Luís Cordeiro explica que a Syrah é para colocar nas caixas azuis espalhadas pelos caminhos entre as videiras e a Trincadeira nas caixas brancas. O grupo espalha-se e começa a trabalhar. Aos poucos, os recipientes começam a encher-se de cachos de pequenas uvas pretas.

Uma das participantes com mais idade é Maria Alice Esteves. Tem 76 anos e este é já o terceiro ano em que participa. O vizinho, Pedro Fernandes, de 19 anos, que está do outro lado da videira, é que vê no Facebook quando abrem as inscrições para a vindima do ISA e os inscreve. Esta antiga funcionária de uma padaria é de Lamego. Veio para Lisboa há 52 anos. Quando era jovem, fazia a vindima nas vinhas dos pais e dos avós. Vir aqui “é uma oportunidade para recordar esses tempos”.

Pedro está vestido a rigor. De boné alentejano e camisa aos quadrados, nunca desvia a atenção do trabalho. À medida que corta os cachos, vai contando que começou a participar nas vindimas do ISA “por brincadeira”. É um apaixonado pelo Alentejo e participa no Grupo Coral Alentejano da Casa da Cultura da Ajuda. Foi lá que soube desta atividade através de uma senhora que já tinha participado. Decidiu experimentar e gostou tanto que vem mais do que uma vez por ano. Num outro ponto da vinha estão os irmãos Rodrigo, de cinco anos, e Teresa, de nove. A mãe, Catarina Marques, conta que os fi-

Data: 30.08.2019

Titulo: Vindimas, o trabalho que se tornou lazer

Pub: JORNAL DE **negócios**



**QuickCom**  
comunicação integrada

Tipo: Jornal Nacional Diário

Secção: Nacional

Pág: 10;11;12;13



Área: 2929cm² / 78%

FOTO Tiragem: 16.981

Cores: 4 Cores

ID: 6578054

Data: 30.08.2019

Titulo: Vindimas, o trabalho que se tornou lazer

Pub: JORNAL DE **negócios**



**QuickCom**  
comunicação integrada

Tipo: Jornal Nacional Diário

Secção: Nacional

Pág: 10;11;12;13



Área: 2929cm² / 78%

FOTO Tiragem: 16.981

Cores: 4 Cores

ID: 6578054



lhos até têm contacto com a natureza porque têm familiares em Trás-os-Montes que visitam com frequência. Já sabiam o que são as vindimas. Mas esta é uma oportunidade única em Lisboa. “Achei interessante para eles terem esta oportunidade.”

“Esta experiência é muito importante para o desenvolvimento das crianças”, afirma a psicóloga infantil Sílvia Corso, brasileira de 58 anos, que também está no grupo. Além de estarem a fazer algo que nada tem que ver com a realidade virtual, estão numa atividade junto com a família e ao mesmo tempo são úteis, explica. Sílvia veio com o marido, Michael Reber, que é alemão. O casal vive entre a Alemanha e Portugal. Em Lisboa, a sua casa é perto da Tapada da Ajuda. Conhecem bem a zona. “É um espaço único em Lisboa”, diz Sílvia. Já tinham participado na vindima no Alentejo. O engenheiro diz que aprecia muito os vinhos portugueses e acha “interessante saber como se fazem e onde cresce a uva”. Para eles, participar nestas vindimas “é também uma questão de solidariedade”.

Foi também isso que atraiu a turca Zeyrep Killi. “Não é uma atividade comercial, o que é muito importante”, afirma. O marido, João Cruz Neves, concorda. “Por ser uma universidade pública, tem outro valor. Estas instituições precisam muito mais deste trabalho voluntário do que uma casa de vinhos”, diz o arquiteto português. Além disso, quiseram mostrar uma coisa diferente ao filho de sete anos, o Martin, que entretanto se senta no chão e diz que está farto. Zeyrep, sentada no chão a cortar os cachos mais baixos, está a adorar a experiência. “É muito divertido.”

Descemos um pouco mais na vinha e encontramos duas amigas brasileiras, Maitê Vasconcelos, de 28 anos, e Ana Carolina Caetano, de 31 anos. Vieram para Portugal como estudantes e por cá ficaram a trabalhar na área da comunicação. Foi Ana Carolina que descobriu as vindimas do ISA quando andava à procura na internet de oportunidades para fazer voluntariado em Portugal. “Nunca tínhamos feito vindimas. Amei”, diz Maitê. “No Brasil, sempre fizemos voluntariado. Estávamos a sentir falta”, explica Ana Carolina. O professor do ISA Miguel Costa refere que é cada vez mais frequente haver estrangeiros no grupo de voluntários. “Na semana passada, tivemos bastantes brasileiros.”

Os tratores começam a recolher as caixas e seguem depois para a adega. Aqui não se pisam as uvas. Tudo é feito de forma mecânica. Os cachos são desengaçados e as uvas esmagadas numa máquina. Depois os bagos são bombeados para uma cuba na qual se vai dar a fermentação e a maceração. No ISA, o objetivo de abrir a vindima à população é de lazer, pedagógico e necessário para cobrir as necessidades da instituição. Mas há muitos operadores turísticos e empresas de vinhos que já perceberam que esta experiência é um produto com potencial.

### Uvas que valem ouro para o turismo

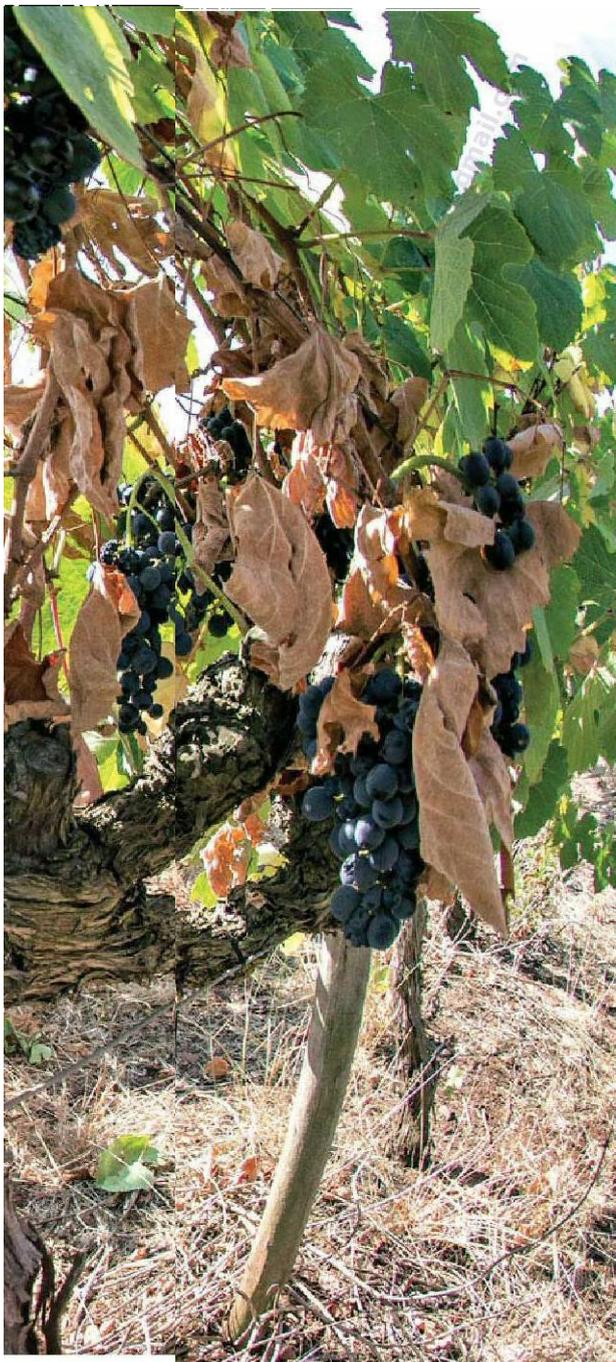
Na Quinta das Carvalhas, na região do Douro, que pertence à Real Companhia Velha, o agrónomo Álvaro Martinho Lopes é o anfitrião dos grupos de turistas. O programa das vindimas inclui, além da colheita das uvas, almoço, pisa das uvas, prova de vinhos e animação. Mas, antes de tudo, há um contexto sobre a produção de

**“A ajuda dos voluntários é preciosa”, diz Jorge Ricardo da Silva, professor de enologia do Instituto Superior de Agronomia. Os estudantes de viticultura e enologia estão a fazer o estágio de vindima nas empresas.**

**“Quem nos visita procura experiências que mostrem o que é genuinamente português”, afirma Catarina Pádua, diretora de marketing do grupo Vila Galé.**



vinhos na região que é passado ao visitante. “Ninguém vai para as vindimas sem levar ‘o peito cheio’ de informação. A cultura da vinha é muito dura. Nos socacos do Douro é tudo muito mais difícil. E a vindima é o ponto alto, é o momento da celebração”, diz o também diretor de viticultura da quinta. São sobretudo portugueses que procuram a experiência, normalmente grupos de amigos. São quadros superiores de empresas, advogados, entre outras profissões, que vêm “aprofundar conhecimentos sobre a cultura do vinho”, explica. Mas também é um momento de convívio e de divertimento. Os estrangeiros que participam vêm sobretudo dos



**(Legendas no sentido dos ponteiros do relógio)**

**Ana Carolina Caetano é brasileira e tem 31 anos. A viver em Lisboa, a profissional de comunicação queria ter uma oportunidade para fazer voluntariado e encontrou na internet a vindima do ISA. Catarina Marques veio à Tapada da Ajuda com os dois filhos, Rodrigo de cinco anos e Teresa de nove.**

**Querida fazer uma experiência interessante com as crianças. Na adega experimental do ISA as uvas são esmagadas numa máquina.**

**O professor de viticultura do ISA, Miguel Costa, ajuda o pequeno Martim, de sete anos, a colocar as uvas numa caixa.**

EUA e do Brasil.

No Alentejo, o grupo hoteleiro Vila Galé também apostou nesta experiência para atrair turistas. O hotel Vila Galé Clube de Campo, perto de Beja, está inserido numa herdade. O programa, que está a decorrer até 13 de setembro, é feito em parceria com os vinhos Santa Vitória. Catarina Pádua, diretora de marketing da Vila Galé, refere que este programa já acontece há alguns anos e tem



Área: 2929cm² / 78%

FOTO Tiragem: 16.981

Cores: 4 Cores

ID: 6578054

despertado “muita curiosidade e interesse”. A procura tem sido crescente, porque “os vinhos portugueses e Portugal enquanto destino de enoturismo têm ganho cada vez mais notoriedade e projeção a nível internacional”.

O público é maioritariamente português, “mas também há brasileiros, espanhóis, franceses, norte-americanos e alemães”. Os participantes “vêm à procura de aprender mais sobre vinho”, mas “temos pessoas que participaram na ‘pisa a pé’ quando eram novas em casa de familiares e que agora querem reviver essa experiência”, outros nunca o fizeram, mas “têm o sonho de experimentar”. O público é variado. Há casais, famílias, grupos de amigos e turistas que fazem circuitos turísticos organizados por operadores. Mas também “recebemos clientes e colaboradores de empresas que promovem estadias para participar nas vindimas, por exemplo, como incentivo ou para ações de ‘team building’”, explica.



**A secretária de Estado do Turismo refere que Portugal conseguiu este ano ser considerado, por um dos principais operadores de luxo americano, como um dos destinos “top 3” a descobrir em termos de enoturismo.**

Catarina Pádua considera que este tipo de experiências são cada vez mais importantes para cativar turistas em Portugal. Quem nos visita “procura experiências durante as estadias que mostrem o que é genuinamente português”. Afinal de contas, uma viagem “marcante” tem de “incluir vivências, contacto com as tradições locais, com as

peças, com as histórias, com o património cultural e imaterial”. É isso que “diferencia um destino, porque não se pode copiar, nem deslocalizar”.

Também na Herdade das Servas, em Estremoz, está em curso este programa das vindimas aberto aos turistas. O momento alto é sempre a “pisa a pé” de uvas. Novos ou velhos, portugueses ou estrangeiros, todos querem participar. “Há muitas pessoas que dizem que foi a experiência da vida delas”, conta Luís Serrano Mira, coproprietário da Herdade das Servas.

“Há uma aposta fortíssima do governo no enoturismo”, garante a secretária de Estado do Turismo, Ana Mendes Godinho. Este é “um filão de ouro” porque atrai turistas que deixam mais valor nas regiões, que viajam durante todo o ano e que querem descobrir o território. Em 2016, tivemos 2,2 milhões de turistas cuja motivação principal foi o enoturismo. Destes, 70% eram estrangeiros. Neste momento, está a ser feita uma avaliação para ter números mais recentes, diz. O enoturismo “é a nossa forma de dispersar as pessoas e levá-las a conhecer todo o país”.

Em 2019, foi lançado um plano de ação para o enoturismo, que atualmente representa 10% no turismo global. O plano tem várias vertentes – melhorar a oferta dos operadores, formação de recursos humanos, criação de uma plataforma digital, que concentrará toda a oferta de enoturismo em Portugal, e aposta na promoção e divulga-

Data: 30.08.2019

Titulo: Vindimas, o trabalho que se tornou lazer

Pub: JORNAL DE **negócios**



**QuickCom**  
comunicação integrada

Tipo: Jornal Nacional Diário

Secção: Nacional

Pág: 10;11;12;13

ção a nível internacional. Em particular nos EUA, Canadá e Brasil. “Temos organizado a vinda de operadores turísticos e de jornalistas a Portugal.” A medida já deu frutos. “Portugal conseguiu este ano ser considerado por um dos principais operadores de luxo americano como um dos destinos ‘top 3’ a descobrir em termos de enoturismo”, refere a governante. E, no ano passado, houve 1.870 artigos na imprensa internacional só sobre enoturismo em Portugal. O país “está a afirmar-se” nesta área, garante Ana Mendes Godinho.

A prova, diz, é que, pela primeira vez, o país vai receber o Congresso Mundial de Enoturismo da Organização Mundial de Turismo, que decorrerá no outono de 2020, em Reguengos de Monsaraz. **w**

Área: 2929cm<sup>2</sup> / 78%

FOTO Titagem: 16.981

Cores: 4 Cores

ID: 6578054