

Destaque

Tristeza marca época de colheitas no Douro

Setembro é um mês marcado pelas colheitas no Douro. As vindimas e a apanha da maçã fazem a região fervilhar com milhares de trabalhadores nos campos numa azáfama marcada pela alegria de colher os frutos de um longo ano de trabalho. Este ano, devido à pandemia, os trabalhos fazem-se a um ritmo mais amargo, agravado pelas quebras nas produções.

Texto e fotos: Carlos Almeida

Salete Cardoso é responsável pela roga que vai colhendo os cachos das videiras na Quinta do Monte Travesso, em Tabuaço. Conta já algumas décadas de trabalho na vinhas e, apesar de ter já passado por anos bons e maus de colheita, confessa que este ano, devido às medidas de proteção contra a pandemia, em especial o uso da máscara, o trabalho é feito num ambiente mais triste.

“Se andamos de boca destapada andamos a cantar e a conviver uns com os outros, com a máscara temos sempre a sensação de estarmos sufocados e quando respiramos parece que até a máscara nos entra na boca, anda-se mais triste”.

A tristeza que Salete nos fala, também Francisco Nápoles a sente. O jovem de 19 anos que pertence à família proprietária desta quinta fala à nossa reportagem enquanto trabalha sozinho mais um lagar de uvas que se vai aprontando.

“Devido a esta situação tem que se fazer este trabalho sozinho, como é muito puxado vamos nos revezando.

As vindimas eram sempre uma festa, uma alegria na qual participavam sempre amigos que vinham de fora, por exemplo, agora não é possível, ou melhor, ser até é mas nós não vamos correr esse risco”.

Questionado sobre o uso da máscara, o jovem é taxativo, “é muito mau”.

O calor que se faz sentir, com temperaturas acima dos 30 graus, aumenta a sensação de sufoco, diminuindo o ritmo de trabalho que já corre mais lento devido à redução do número de trabalhadores em cada roga, como nos conta Salete Cardoso.

“No tempo do frio já faz diferença, com o calor que se tem feito sentir é muito mau ter que andar de máscara. Neste grupo temos duas pessoas que sofrem de bronquite e falta de ar o que torna ainda mais difícil, é um grande transtorno. Mas é assim, temos que nos proteger para o nosso bem e para o bem dos outros.

“Se antes fazíamos a vindima em 10 dias agora vamos demorar 12 ou 15. Diminuímos o número de pessoas que anda na roga, passamos de cerca de 14 pessoas para 7 ou 8. Temos que nos esforçar um pouco mais para fazer o mesmo trabalho tentando que a vindima não seja muito mais demorada”.

José Silva é trabalhador da Quinta do Pessegueiro, em São João da Pesqueira. As rugas do rosto e as mãos calejadas do trabalho ganham ainda mais força quando enche o peito de orgulho para dizer que tem “67 anos, 68 lá para



o próximo mês, e já faço a vindima há muitos anos, desde que saí da escola, há muito mais de 50 anos”.

Com a máscara a tapar parte do rosto não hesita ao afirmar que “assim fica mais difícil, se não tivéssemos que usar a máscara era melhor, parece que até custa a respirar”.

Edna Soares é a guia turística da Quinta do Monte Travesso que nos acompanha pela propriedade, na conversa marcada pela poeira que os passos vão levantando no solo escaldante confessa também ela que este ano a vindima é vivida de uma forma mais triste.

“As vindimas são conhecidas pela alegria que transmitem com pessoas a conviver e a cantar, este ano sentimos que é mais difícil e mesmo nos momentos de refeição em que as pessoas normalmente comem juntas, este ano quase parece que as pessoas desconfiam umas das outras.

Normalmente temos turistas que gostam de participar na lagarada mas este ano isso não é possível, ficando essa tarefa entregue sempre ao mesmo grupo ou a pessoas do mesmo agregado familiar”.

Uso da máscara não é a única medida implementada

As medidas preventivas não passam apenas pelo uso da máscara, aos trabalhadores é medida a temperatura e pedido que desinfetem as mãos sempre que possível enquanto todo o material e carrinhas de transporte são desinfetadas antes e depois da sua utilização.

“Nos transportes os colaboradores medem a temperatura antes de entrarem no carro, usam máscara, desinfetam as mãos e reduzimos o

número de pessoas por carro de forma a manterem maior distância entre elas.

No caso concreto das lagaradas, é pisado apenas um lagar de cada vez e apenas com pessoas da mesma família/grupo, utilizando máscara e procurando manter o afastamento possível no lagar”, conta-nos Bernardo Nápoles, filhos dos proprietários.

Na Quinta do Pessegueiro os cuidados também são muitos e estendem-se mesmo aos trabalhadores externos à propriedade.

“Este ano é uma adaptação para todos nós. Para além dos nossos trabalhadores também trabalhamos com um empreiteiro agrícola, mão de obra que vem de fora mas que temos ao máximo tentado respeitar as regras, há todo o cuidado em falar com os colaboradores logo no início da manhã, e a meio da tarde fazer um ponto da situação para que toda a gente esteja consciente que temos de ter todos os cuidados necessários para não correr riscos”, conta-nos Célia Varela, diretora da propriedade.

A mesma ideia é transmitida por Hugo Heleno, Diretor de Viticultura e Enologia da quinta, que nos explica ainda como decorre o trabalho na vinha.

“É muito mais complicado porque parecendo que não o uso da máscara dificulta a respiração, principalmente na vindima no terreno. Vamos perder um bocadinho mais de rendimento de corte mas temos que aguentar, ter calma e controlar porque o mais importante é a saúde.

Nós trabalhamos com um empreiteiro, eles têm respeitado vir no transporte com máscara e quando chegam desinfetam as mãos. Durante a vindima nos bardos temos no máximo

duas pessoas afastadas por mais de 2 metros. Mesmo durante a hora da refeição há todos os cuidados de desinfecção e afastamento para que possa correr tudo bem até ao final desta campanha”.

Qualidade ainda é incógnita, quantidade diminui

O responsável da quinta fala-nos ainda da qualidade dos vinhos que este ano serão produzidos sem adiantar ainda uma previsão concreta. “Em termos de qualidade ainda é um pouco cedo para vermos isso. As uvas apresentam um teor alcoólico não muito alto e nota-se alguma quebra da acidez mas agora é hora de colher e esperar que não chova para termos uma vindima mais tranquila e podermos trabalhar o mosto na adega para que a fermentação alcoólica corra dentro do esperado”.

Célia Varela, diretora da propriedade conta-nos que este ano se regista uma quebra na produção, apesar disso a vindima deverá correr dentro das expectativas, afirma.

“Começamos aqui na quinta da Teixeira com touriga nacional, foi a primeira parcela que começamos a vindimar. Este ano temos uma quebra entre os 5 e os 10%, pensávamos que seria pior mas estamos otimistas. O mês de agosto foi muito quente e provocou alguma queima mas para já está tudo a correr com normalidade.

Temos 30 hectares em produção. A vindima dura normalmente durante o mês de setembro e pode ainda entrar no mês de outubro, depende claro das condições climáticas, caso chova teremos que parar mas o mais normal é durar o mês de setembro”.

Ministra elogia trabalhos na região

De visita à região, no início deste mês, a Ministra da Agricultura, Maria do Céu Antunes, passou pela Quinta do Pessegueiro em São João da Pesqueira e pela Alves de Sousa Douro & Port Wines, em Santa Marta de Penaguião, concelho onde também almoçou com os autarcas da CIM Douro.

Em declarações exclusivas ao nosso jornal a governante revelou “grande apreço e reconhecimento pelo trabalho que estão a fazer, pese embora todas as dificuldades que sentimos que têm e que estão agora aumentadas por via da pandemia”.

“Sabemos que este ano foi um ano particularmente difícil nomeadamente com a chuva e as alterações climáticas que provocaram doenças e com isso baixar a produção mas o esforço do Ministério da Agricultura é no sentido de acompanhar os seus produtores, os seus viticultores, para podermos garantir um preço da uva justo e as condições para que o setor do



vinho possa continuar a crescer em Portugal, e em concreto nesta região que representa praticamente 40% das exportações de vinho no nosso país.

Os desafios que se colocam a todos nós, de nos protegermos e protegermos todos os outros. Aquilo que é a higiene respiratória, a higienização das mãos, de material de colheita. No fundo é o que se passa nas vindimas, nas centrais fruteiras, nos hospitais, escolas, etc. É todo um esforço que temos de fazer enquanto cidadãos e que é um esforço mundial, não é apenas de Portugal”.

Maçã também vive colheita difícil

No Douro, o concelho de Armamar é conhecido pela excelência da sua maçã, à qual é atribuída a designação de “Maçã de Montanha”. Conhecida pela sua doçura e textura, é durante o mês de setembro que decorre a sua apanha, este ano, tal como acontece nas vinhas, esta apanha fica marcada pelas regras de prevenção à Covid-19, bem como por uma acentuada quebra na produção, fruto da forte tempestade de granizo que se abateu sobre cerca 60% do concelho em finais de junho.

Maurício Fonseca é um dos produtores do concelho que falou à nossa reportagem, apontando para uma quebra geral de cerca de 50% na produção deste ano.

“Este ano temos que dividir o concelho em dois. Há uma parte que foi muito afetada pelo granizo e nessas zonas há pomares com perdas mesmo de 100%, na outra parte, este ano felizmente não foi afetados. No global, uma produção que rondará as 70 a 80 mil toneladas neste concelho, este ano andarás pelas 40 mil, o que significa grosso modo uma quebra de 50%”.

Outro produtor, um dos maiores do concelho armamarense, é Duarte Miguel. Na perspetiva deste fruticultor as quebras serão mais elevadas este ano porque, como nos diz, a somar à queda do granizo, houve ainda uma parte da maçã afetada pelo “pedrado”, uma doença típica deste fruto e ainda algum cansaço das árvores que no ano de 2019 tiveram uma produção histórica.

“Este ano há um decréscimo grande em relação à campanha anterior por dois motivos,

um porque no ano passado foi a nossa maior produção de sempre, foi um ano muito bom, por outro lado, mesmo em relação à média expectável, este ano estamos abaixo dos níveis de produção. As árvores no ano passado produziram muito e no ano seguinte como estão esgotadas produzem sempre menos, houve também alguns problemas com o frio na altura da floração e da polinização que afetou o vingamento dos frutos, chegamos mesmo a ter neve nessa altura o que influenciou bastante pela negativa.

Outro grande problema foi o granizo que afetou 60 a 70% do concelho e isso acaba por reduzir em muito o produto comercializável, embora as maçãs estejam cá mas estão danificadas o que faz com que vão para sumo. Tivemos ainda alguns problemas no controle da doença do pedrado, que surge mediante algumas condições climatéricas que este ano foram gravosas e é sempre difícil de combater, isto provoca uma pequena mancha na maçã que a torna menos comercializável.

Por tudo isso o stock disponível este ano de fruta boa, de primeira, é bastante reduzido. Temos maçã com o defeito do granizo e cerca de 10% com o defeito do pedrado, são vendáveis na mesma em especial no mercado grossista mas a um preço mais baixo, já não é aquela maçã perfeita”.

Qualidade da maçã mantém-se

De acordo, os dois produtores estão quanto à qualidade da maçã de Armamar que, apesar de todos os problemas garantem, continua igual.

“A qualidade mantém-se sempre. A nossa maçã tem sempre características que a tornam única, o problema é na quantidade. As características, a dureza, o brix, o açúcar, essas mantêm-se intactas, tal como estamos habituados. A maçã de Armamar já criou o nome de maçã de altitude e não há muita oferta ao nível do país de maçã idêntica à nossa, alguma na zona de Carrazeda embora em quantidades muito inferiores às nossa. Outra grande região produtora de maçã é a zona de Alcobaca mas não é de altitude. A altitude confere à maçã a dureza e mais açúcares, o que torna a maçã mais esta-

ladiça e sumarenta”, afirma Duarte Miguel.

“A maçã de Armamar sempre se pautou por ter características únicas, temos pomares a 800, 900 metros de altitude e alguns mesmo dentro da região do Douro, com solos muito ricos e um clima bastante favorável que faz com que o brix seja distintivo. Este ano essa qualidade mantém-se, excluindo nas zonas afetadas pelo granizo, essas maçãs irão para a produção de sumos, não pelo sabor, que esse está lá mas pela imagem que apresentam”, garante Maurício Fonseca.

Covid-19 dificulta colheita

Num ano marcado pela pandemia Covid-19, os problemas que se vivem nos pomares são semelhantes ao vividos nas vinhas do Douro, menos gente a colher os frutos e com todos os cuidados necessários para evitar a propagação da doença.

“Houve situações que este ano tiveram que ser alteradas. Desde logo, com o pessoal tivemos que fazer uma divisão maior das pessoas, com grupos mais pequenos e, no nosso caso, tentando que cada grupo seja oriundo da mesma povoação, evitando assim que possam ocorrer contágios em diferentes locais, caso isso se venha a verificar. O uso das máscaras, por mais que custe e com o calor custa muito, é obrigatório, a desinfecção das mãos é constante e dos transportes ela é feita de manhã e ao final do dia. Dentro daquilo que podemos fazer também medimos a temperatura a todos os trabalhadores antes destes entrarem no transporte para tentar que todos estejamos o mais seguros possível.

Nota-se um trabalho mais lento, principalmente da parte da tarde. De manhã está mais fresco e anda-se melhor, da parte da tarde e com o calor que se tem feito sentir nota-se que o rendimento é afetado, talvez a chegar a uma quebra de cerca de 15%. As pessoas são humanas, não são máquinas”, conta-nos Maurício Fonseca.

Duarte Miguel usou estratégias semelhantes, menos elementos nas turmas de colheita, constituídas na sua maioria por pessoas do mesmo agregado familiar ou da mesma localidade. No transporte também foram redobrados os cuidados com a empresa a investir na aquisição de duas viaturas novas para permitir um maior afastamento das pessoas nos momentos de ida e vinda dos trabalhadores de casa para os pomares e vice-versa.

“Não tem sido fácil a nível de colheita porque as temperaturas têm estado extremamente elevadas e as máscaras tornam-se extremamente asfixiantes. Quem está a trabalhar com 35º como temos tido não é fácil usar a máscara. Apesar de nós, a empresa, até fornecermos máscaras e informarmos os trabalhadores que têm de as usar para seu próprio bem, acabam



> José Costa



> Hugo Heleno

Destaque



> Duarte Miguel



> Francisco Nápoles



> Edna Soares



> Maurício Fonseca

por nem sempre as usar, colocando-as quando nos veem. Há aqui uma situação de algum desleixo obrigado pelas temperaturas que dificultam o seu uso.

Contudo o risco também não é extremamente elevado porque temos turmas mais pequenas, com 5 ou 6 elementos, praticamente da mesma família que coabitam na mesma habitação o que não torna a situação tão perigosa. São pessoas que já convivem na sua vida familiar e no período extra laboral estando praticamente sempre juntas. Foi um cuidado que tivemos este ano tendo em conta o cenário que vivemos, em outros anos eramos capazes de juntar 2 ou 3 turmas até para que a colheita fosse mais rápida estando todos bastante próximos, este ano há um distanciamento grande entre as turmas.

Temos tido o cuidado de os manter afastados, com pessoas de locais diferentes. Como temos muitas parcelas isso acaba por ser feito com bastante facilidade.

A maior parte do nosso pessoal é daqui da zona e vem em veículos próprios. Algum pessoal que não é daqui nós fornecemos as carrinhas e este ano compramos mesmo mais duas carrinhas para esse serviço, de forma a diminuir a lotação. De Cinfães, por exemplo, uma carrinha trazia as 9 pessoas que temos de lá a trabalhar e atualmente esse transporte é feito em duas carrinhas, uma nossa e outra da pessoa que nos arranja os trabalhadores.

Houve aqui algum investimento, não se pode dizer que tenha sido muito forte mas é sempre um acréscimo”.

Matilde Paiva é uma das apanhadoras de maçã que percorre os pomares de maçã de Armamar, para esta trabalhadora, o uso da máscara torna o trabalho mais difícil, contudo a preocupação em cumprir as regras para combater a pandemia supera os receios do contágio.

“É mais complicado mas temos que fazer este

sacrifício. Com o calor transpiramos mais e custa mais a respirar.

Nós próprios temos estas preocupações, fomos avisados mas sabemos as regras e mesmo no transporte tentamos usar sempre a máscara e desinfetar as mãos para evitar problemas. É algo que nos preocupa e nos deixa um pouco receosos, apesar de no meu concelho, Tarouca, não haver ainda nenhum caso da doença”.

Celenê Costa é outra trabalhadora destas turmas. Apesar de ter chegado a ponderar não trabalhar nas colheitas este ano lá está ela por entre os pomares. Com familiares emigrados em França e tendo conhecimento da gravidade da pandemia por terras gaulesas confessa que tem mais receio.

“É mais chato trabalhar com a máscara, sentimo-nos mais abafados e custa mais, mas para nosso bem e para o bem dos outros tem que ser assim.

Ficamos sempre a pensar se devemos ou não vir para a apanha, até porque temos algum receio mas confiamos que todos os cuidados estão a ser tomados.

Tenho familiares em França e sabendo o que se passa lá obviamente que nos faz aumentar os receios, felizmente por aqui a situação é mais calma”.

Autarquia cancelou Festa da Maçã

Um dos momentos que marca a colheita da maçã em Armamar é a já tradicional Festa da Maçã que arrasta até ao concelho milhares de pessoas em busca daquele fruto tão apetecido. Este ano, devido à pandemia, a autarquia liderada por João Paulo Fonseca decidiu cancelar este evento, algo que, na visão dos dois produtores com quem a nossa reportagem falou, tem efeitos contraditórios.

Maurício Fonseca afirma que a não realização do evento é um revés para os produtores que

aproveitam o evento para dar a conhecer o seu produto aos visitantes que por lá passam. “A não realização da Festa da Maçã afeta os produtores. É um evento que já se organiza há vários anos, há muita gente que já reserva aqueles dias para virem conhecer não só a nossa maçã mas também o nosso concelho e era notório o seu sucesso não só para nós, mas mesmo para a restauração e a hotelaria de Armamar. Além de estarmos impedidos de mostrar aquilo que temos de melhor, a nível da nossa economia local somos muito afetados. É uma pena mas a saúde e a segurança de todos são o mais importante, apesar de ainda há poucos dias termos visto a realização de um evento como a Festa do Avente, mas isso são opções de quem manda e nós temos que respeitar”.

Já Duarte Miguel, assumindo que a não realização do evento é sempre negativa, afirma que o posicionamento que a maçã de Armamar já granjeou perante o consumidor é suficiente para colmatar a falta do evento que, segundo este produtor, é também realizado numa altura de muita azáfama, o que nem sempre permite uma participação em condições dos

produtores locais.

“Acaba por não ser muito mau por dois motivos. Um porque a festa da maçã é basicamente feita por entidades como a Associação de Fruticultores de Armamar que basicamente só nos pedia a nossa participação com algum produto e eles tratavam do resto. A altura também não era a mais propícia porque na altura da colheita temos sempre bastante azáfama e não temos grande disponibilidade de participar efetivamente na festa até porque, quando surgiu o conceito da festa os agricultores iam para lá individualmente vender o seu produto. Atualmente, até pela falta de mão de obra que se regista, isso já não acontece, essa responsabilidade foi passando para a AFA e nós pouco participamos. Contudo há uma perda a nível de marketing e publicidade, apesar da nossa maçã já ter atingido um patamar que já é do conhecimento geral, já não há uma necessidade extrema de ter um produto desconhecido que necessita deste tipo de eventos para ser conhecido, o produto já está implementado, as pessoas já procuram a nossa maçã pelas suas características. Considero que não se perde muito mas perde-se sempre algo”. ■