

V. ABORDAGENS INDIVIDUAIS DO PCI (tipologia IV)

1. CONCEITO GERAL

Os Bens do Património Cultural Imaterial (PCI) representam um **enorme potencial de conhecimento, de interpretação e de experiência com os territórios e as comunidades de que são pertença** e, nesse sentido, configuram oportunidades de grande valor no quadro da visita de natureza turística, sobretudo quando assumida numa interação equilibrada e sustentável entre as comunidades de acolhimento e os seus visitantes.

As inúmeras manifestações de PCI que se distribuem pelo território dos destinos turísticos do Alentejo e do Ribatejo, conferindo-lhes uma riqueza e diversidade inquestionáveis, podem ser contactadas, com maior ou menor intensidade e profundidade, pelos turistas e visitantes que escolhem estes destinos com interesse pela sua cultura. No entanto, é desejável que estes contactos se estabeleçam de modo a permitir preservar os elementos primordiais que caracterizam tais manifestações culturais e imateriais e, além disso, garantir a sustentabilidade futura das suas comunidades, enquanto detentores e protagonistas das “práticas, representações, expressões, conhecimentos e aptidões” que fazem parte do seu património cultural.

O conceito de produto ou experiência turística que está subjacente a estas abordagens individuais do PCI pressupõe, assim, **um conjunto de condições em que é estabelecida a interação entre os turistas e os detentores de PCI e as suas comunidades, com capacidade de garantir benefícios para ambas as partes e a continuidade futura da própria interação**. Neste sentido, torna-se fundamental que as expectativas e as motivações que estão subjacentes, de parte a parte, nesta relação sejam preenchidas e contribuam para um conhecimento e um respeito mútuo.

Da parte do turista, este conceito de produto ou experiência turística, procura **dar respostas de intensidades diferentes e que contribuam para algum ou alguns destes fins**: i) aumentar o conhecimento e a compreensão das culturas e dos modos de vida das comunidades do destino; ii) facultar experiências culturais e artísticas autênticas; iii) permitir a participação em manifestações de criatividade, de sociabilidade e de convivialidade no seio das comunidades de destino; iv) viver experiências que aproximem de um sentido de pertença local; v) refletir elementos dos seus modos de vida próprios junto de outras comunidades; v) associar modos de vida saudáveis às dimensões culturais das comunidades e dos territórios de destino; vi) aprender “coisas” novas; vii) estabelecer percursos de aprendizagens, em competências individuais de tipo diverso, incluindo o desenvolvimento das próprias carreiras profissionais.

Da parte dos detentores e das comunidades, este conceito de produto ou experiência turística, procura **preservar dimensões essenciais do PCI e contribuir para a sua sustentabilidade**, ao nível de: i) precaver a adulteração e a mercantilização das manifestações culturais específicas; ii) evitar a transferência das manifestações para contextos que são totalmente exteriores às suas comunidades; iii) precaver a predominância de estruturas e de atividades que interpretam o PCI de forma desligada dos seus detentores, contextos próprios e comunidades; iv) assegurar uma interação direta dos seus detentores com os turistas, mesmo quando exigem mediadores, os quais devem assumir uma atitude deferente perante tais detentores; v) contribuir para o enriquecimento social e cultural das comunidades de acolhimento e dos detentores do PCI; vi) assegurar que a geração de receitas e de mais-valias se repercute também para os detentores e as suas comunidades, garantindo oportunidades dessa partilha; vii) garantir a continuidade das manifestações do PCI dentro dos contextos evolutivos das próprias comunidades.

Os produtos ou experiências turísticas que fazem parte desta tipologia **concentram-se num único PCI, numa interação que pode ser: mais ou menos prolongada no tempo, mais ou menos individualizada, mais ou menos participada, mais ou menos imersiva, mais ou menos vinculativa a uma comunidade local**.

As abordagens individuais ao PCI devem aglutinar um conjunto de produtos e experiências turísticas, de natureza diversa, que podem ser promovidas e geridas por diferentes atores ou agentes, de natureza diferente, disponíveis para os turistas através do Catálogo. O conjunto de produtos ou experiências turísticas disponíveis deverá evoluir no tempo e distribuir-se nos territórios de destino em função da localização dos detentores do PCI respetivo.

2. ORGANIZAÇÃO E MONTAGEM DOS PRODUTOS

Os produtos turísticos que se englobam dentro desta tipologia, que integra o Catálogo de experiências turísticas baseadas no PCI do Alentejo e Ribatejo **têm em comum o facto de se concentrarem numa única expressão ou manifestação imaterial da cultura destes destinos, podendo no entanto assumir formatos de organização bastante diferenciados**, decorrendo da opção e das estratégias específicas dos seus promotores diretos e da forma como pretendem envolver os detentores e protagonistas dos bens culturais em causa.



Consideram-se, neste caso, as seguintes **dimensões determinantes para a configuração das experiências** que vão ser oferecidas dentro destas abordagens individuais ao PCI:

- ❖ **A intensidade e nível da experiência para o turista,**
- ❖ **A forma de inserção do turista no contexto de destino, incluindo das comunidades locais,**
- ❖ **O papel assumido pelos detentores e protagonistas na interação com os turistas.**

Por sua vez, a **montagem dos produtos turísticos**, no caso das abordagens individuais, tendem a ser preferencialmente promovidas por empresas locais de animação turística ou que intervêm no mercado turístico, bem como outras entidades que assumem o desenvolvimento de atividades direcionadas para o mercado turístico, em especial, nos segmentos do turismo cultural e do turismo social, como são entidades do terceiro setor e os próprios detentores e protagonistas dos bens.

3. PRODUÇÃO DE VINHO DE TALHA

3.1. ELEMENTOS BÁSICOS DE CARACTERIZAÇÃO DO PCI

Está em curso a preparação do dossier de inscrição no Inventário Nacional do Patrimônio Cultural Imaterial da “Produção Tradicional de Vinho de Talha”, por iniciativa da Câmara Municipal da Vidigueira, juntamente com as autarquias de Aljustrel, Almodôvar, Alvito, Beja, Cuba, Ferreira do Alentejo, Moura, Serpa, Borba, Estremoz, Évora, Mora, Mourão, Reguengos de Monsaraz e Viana do Alentejo, Arronches, Campo Maior, Elvas e Marvão; e as seguintes entidades: Centro de Formação Profissional para o Artesanato e Patrimônio, Comissão Vitivinícola Regional do Alentejo (CVRA), Direção-Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural, Direção Regional de Agricultura e Pescas do Alentejo, Direção Regional de Cultura do Alentejo, Entidade Regional de Turismo do Alentejo e Ribatejo, e Vitifrades – Associação de Desenvolvimento Local.

A produção tradicional de vinho de talha remonta à época do império Romano, desde a técnica de produção do vinho como a produção e uso das respetivas talhas.

Atualmente, o vinho de talha é feito em adegas – rurais e industriais –, dependendo da dimensão da sua produção. Os produtores de vinho de talha que podem ter (ou não) uma produção de vinho mais alargada e elaborada (ou seja, produção em adega pessoal ou adega industrial). A maior parte da população de Vila de Frades, produz vinho de talha. O vinho de talha também é conhecido como “o vinho dos amigos”, o que realça o fator social e ambiente de convívio que lhe é característico. Tradicionalmente, o vinho de talha é consumido em tabernas ou em casa, “onde se convida os amigos e vizinhos para provar o vinho do ano”.

Atualmente, existem grandes produtores de vinho que também produzem vinho de talha (em menores quantidades), como é o caso dos seguintes: Herdade do Esporão, Casa Alexandre Relvas, Cortes de Cima, Adega José de Sousa, Adega Piteira, Herdade do Rocim, Amareleja Vinhos, Herdade dos Outeiros Altos, e Adega Cooperativa de Vidigueira, Cuba e Alvito (ACV).

A Comissão Vitivinícola Regional Alentejana (CVRA), em reação à recente “moda” da produção tradicional de vinho de talha, decretou alguns critérios que os vinhos (e os seus produtores) devem cumprir para serem considerados/classificados como “Vinho de Talha” Denominação de Origem Alentejo. Em termos de aspeto, o vinho deve apresentar-se límpido, ou ligeiramente opalino. Apenas é admitido que o vinho se apresente opalino quando este se encontrar em depósito ou outro tipo de acondicionamento exceto no caso de já estar engarrafado. O vinho branco deve apresentar cor entre amarelado e dourado. O vinho tinto deve apresentar cor entre o vermelho pouco vivo e o acastanhado. Relativamente ao Aroma e Sabor, o vinho deve apresentar como requisitos mínimos aroma (que poderá ser de baixa intensidade) e sabor com ausência de defeito marcado, sendo permitido características resultantes da metodologia de elaboração (oxidação) tais como evolução precoce.

Por norma, a produção tradicional de vinho de talha só é realizada num certo período do ano. O processo começa com a vindima em Setembro, segue-se o processo de fermentação e de vinificação, que só é terminado com a abertura das talhas no dia de S. Martinho (11 de Novembro). O consumo do vinho de talha perdura, normalmente, até ao Carnaval (Fevereiro/Março), com um pico de consumo no segundo fim-de-semana de Dezembro, coincidindo com a realização do evento “Vitifrades: Festas Bâquicas”, que é promovido pela Vitifrades – Associação de Desenvolvimento Local, onde é celebrada e certificada a produção de vinho de talha do atual ano, por via de um concurso de vinhos de talha; e onde é realizado, no último dia, um roteiro pelas



adegas de Vila de Frades que fazem vinho de talha e o dão a experimentar aos visitantes, consoante a compra de um copo de teste no 1º dia do evento.

Em termos de atividades turísticas associadas a este PCI, destacam-se, para além da “Vitifrades: Festas Báquicas”, outros projetos ainda em fase de elaboração. Um deles é a “Rota de Vinho de Talha”, um projeto da Câmara Municipal da Vidigueira, onde o visitante poderá visitar as adegas de produção do mesmo, espalhadas pelo concelho.

O Município da Vidigueira tem ainda o projeto de criação de um Centro Interpretativo do Vinho de Talha, a instalar no centro de Vila de Frades.

3.2. EXPERIÊNCIA TURÍSTICA

As experiências turísticas baseadas na “Produção Tradicional de Vinho de Talha” pressupõem uma mobilização dos seus detentores dos saberes do vinho de talha (onde se incluem os produtores tradicionais de vinho de talha, mas também os artesãos que fabricam e restauram as talhas), para além de outras entidades de mediação (destacando-se o papel assumido pela Câmara Municipal da Vidigueira e pela Vitifrades – Associação de Desenvolvimento Local, conforme vimos) que, mais recentemente, têm ganho importância local no quadro das ações de valorização e de salvaguarda dos saberes-fazer tradicionais que estão ligados ao fabrico das talhas e à vinificação, bem como das práticas comunitárias de vizinhança e de convivialidade que a eles estavam historicamente ligados.

Neste contexto, é possível enunciar algumas características tipológicas de experiência turística no caso da produção tradicional de vinho de talha:

Saber-fazer tradicional da produção de vinho de talha	Produtores de vinho /detentores	Experienciar e apreender a técnica tradicional do fabrico de tradicional de vinho de talha, nas suas várias etapas de produção, em contexto e diretamente com os produtores de vinho Observar e compreender os diferentes tipos de castas de vinho de talha Experienciar os diferentes espaços de fabrico de vinho da talha – das adegas pessoais às adegas de tipo industrial
	Casa do Vinho e do Cante (Ferreira do Alentejo) / Futuro Centro Interpretativo do Vinho de Talha (Vidigueira - Vila de Frades)	Aprofundar o conhecimento das diversas dimensões deste PCI através da visita à futura estrutura interpretativa, bem como da eventual interação com mediadores e detentores
Saber-fazer tradicional do fabrico e restauro de talhas	Artesãos /detentores	Experienciar e apreender a técnica tradicional do fabrico e/ou do restauro de vinho de talha, em contexto e diretamente com os artesãos

Cultura e vivência da comunidade	Comunidade local	Conviver e interagir, em contexto informal, com elementos da comunidade residente na freguesia de Vila de Frades, apreendendo os elementos específicos de convivialidade familiar e de vizinhança que caracterizam as relações desta comunidade com o fabrico tradicional de vinho de talha
	Convivialidade familiar e de vizinhança	
	Vitifrades: Festas Báquicas	Participar no evento “Vitifrades: Festas Báquicas”
	Vindimas	Participar nas vindimas

3.3. ORGANIZAÇÃO DE PRODUTO

O tipo de experiência turística que se inscreve nesta tipologia exige uma **organização medianamente complexa** e que envolva necessariamente os detentores e protagonistas do respetivo PCI. Para além de questões de transporte, alojamento e de refeições, este será um tipo de produto turístico com um nível de imersão relativamente profundo, procurando oferecer oportunidades de interação do turista com as comunidades de acolhimento, de experiência ou aprendizagem de saberes-fazer, de desenvolvimento de *soft skills* que não se encontram apenas diretamente relacionadas com esses saberes-fazer e com as manifestações culturais em causa, mas também com as vivências quotidianas e todo o contexto cultural e ambiental / territorial em que elas se inscrevem.

No caso da “Produção Tradicional de Vinho de Talha”, **a organização de experiências turísticas com intensidades de imersão mais acentuadas e com especial enfoque na interação entre o turista e os detentores deste PCI (produtores de vinho, de diferentes dimensões, e fabricantes/restauradores de talhas), deve assegurar condições de equilíbrio entre a preservação da própria atividade artesanal e a prestação de um novo tipo de serviço, de natureza turística.**

Atualmente, existe, fundamentalmente distribuídos pelos concelhos da Vidigueira, Cuba e Reguengos de Monsaraz, um número bastante generoso – e em crescendo – de produtores de vinho da talha, onde se incluem desde pequenos produtores, com as suas adegas pessoais, até às grandes adegas de tipo industrial, que estão geralmente associadas aos grandes produtores de vinho da região do Alentejo, entre os quais se incluem, entre outros, a Herdade do Esporão, Casa Alexandre Relvas, Cortes de Cima, Adega José de Sousa, Adega Piteira, Herdade do Rocim, Amareleja Vinhos, Herdade dos Outeiros Altos, e Adega Cooperativa de Vidigueira, Cuba e Alvito (ACV). Este aumento do número de produtores está, como referido anteriormente, associado a um certo fenómeno de moda, que despoletou um recrudescimento do interesse pelos saberes-fazer associados a esta forma tradicional de produção vitivinícola. Observe-se que, pelo contrário, o número de artesãos fabricantes de talhas é substancialmente mais reduzido.

Atividades: a participação dos turistas nas atividades relacionadas com o PCI pode ser, mais ou menos, mediada. É aconselhável que essa mediação seja reduzida, o que facilitará uma relação direta dos turistas com os detentores da manifestação cultural. No entanto, a intensidade da mediação deve corresponder à necessidade ou à solicitação do turista, pelo que poderá ser ajustada na fase de reserva e de preparação da atividade, entre o promotor do produto turístico e o turista que decide a sua aquisição, garantindo deste modo que as questões de segurança e a confiança na qualidade da experiência estão suficientemente garantidas.

No caso da organização de uma experiência ligada a este PCI ser promovida por iniciativa de uma empresa de animação turística (ou similar) é possível pensar num produto turístico integrado, que inclua também o alojamento.

Produto integrado de Alojamento + Transporte + Atividade: organização de produto que inclui alojamento, e transporte entre os concelhos da Vidigueira, Cuba, Reguengos de Monsaraz, entre outros centros produtores (como a Amareleja ou Ervidel), com interesse compatível com maior oportunidade de convivência com as várias adegas e respetivas dinâmicas socioculturais de base local que estão mais próximas dos centros tradicionais de produção de vinho de talha.

Neste caso, a organização do produto / experiência pressupõe um trabalho bem articulado entre os promotores, que organizam e colocam o produto no mercado – admitindo-se que possa ser também eles próprios detentores do PCI – e os detentores do PCI e/ou mediadores culturais, que se disponibilizam a receber o turista e o



acompanhar para uma experiência imersiva na cultura local e nas dimensões mais autênticas e particulares deste PCI.

3.4. PROPOSTA DE PROTÓTIPO

Esta proposta (preliminar) de experiência turística-protótipo em torno da Produção Tradicional de Vinho de Talha pretende oferecer uma experiência turística que seja diferenciadora relativamente ao tipo de oferta atualmente já existente para todos aqueles que se interessam em conhecer esta manifestação cultural imaterial.

Neste sentido, propõe-se um produto turístico, sob a forma de circuito que, com uma duração 3-4 dias, permita proporcionar aos participantes percorrerem por exemplo os concelhos da Vidigueira, Cuba e Reguengos de Monsaraz proporcionando-lhes uma visão mais abrangente e completa sobre a Produção Tradicional de Vinho de Talha.

O programa oferece a oportunidade para pequenos grupos de turistas (máximo 8 pessoas) para percorrem este território, visitando e interagindo com produtores de vitivinícolas locais, detentores de adegas de fabrico de vinho da talha que evidenciam dimensões e características muito diversificadas entre si, a variados níveis – da arquitetura aos processos de fabrico utilizados, passando pelas características específicas das castas que utilizam na produção de vinho da talha. Estas visitas a adegas de vinho incluem, para além da oportunidade de acesso a espaços que não são necessariamente abertos ao público (uma vez que serão incluídas adegas privadas), oportunidade de interação com produtores de vinho de talha, com os quais os participantes poderão dialogar, obtendo uma melhor compreensão sobre os diferentes modos de vinificação e processos de produção de vinho de talha, em moldes ora mais tradicionais, ora mais modernos (como ocorre nas grandes adegas de perfil industrial), mas também alargar os seus conhecimentos sobre a diversidade de castas existentes e os principais elementos de distinção.

Simultaneamente, as visitas e interações com detentores deste PCI abrange igualmente uma abordagem ao processo de construção e de restauro das talhas em que são tradicionalmente produzidos estes vinhos, visitando os espaços oficiais de artesanato que produzem ou restauram talhas. Estes momentos de interação permitirão aos participantes compreenderem a importância das talhas no processo de produção vitivinícola, bem como ficar a conhecer em maior detalhe todas as etapas que estão associadas ao fabrico e ao restauro das talhas.

Igualmente de uma forma complementar, e logo que o Centro Interpretativo do Vinho de Talha esteja concluído e aberto ao público, em Vila de Frades, considera-se que, sempre possível, será interessante o circuito incluir a visita a este espaço de interpretação, que certamente contribuirá também para enriquecer esta experiência turística.

Em termos da sua operacionalização desta proposta de produto turístico, na sua fase protótipo, considera-se existem hoje já alguns agentes locais que poderão vir a assumir o papel de promotores do projeto, tanto empresas de animação turística locais, como projetos diretamente ligados com a produção de vinho, mas que já exploram a vertente turística.

Simultaneamente, os Municípios da Vidigueira, de Cuba e de Reguengos de Monsaraz podem também desempenhar aqui um papel relevante, assumindo-se enquanto parceiros institucionais do projeto e, sempre que tal seja necessário, dando até algum apoio na mediação e no estabelecimento de contactos entre os turistas e o monitor/promotor do projeto.