

UNIVERSIDADE DO ALGARVE

RELAÇÃO ENOGASTRONÓMICA REGIONAL ALGARVIA

Manuel António Dionísio Serra

“Prova para Obtenção do Título de Especialista em Hotelaria e Restauração”

(811 – HOTELARIA E RESTAURAÇÃO)

Trabalho apresentado em cumprimento do disposto na alínea b) do n.º 1 do artigo n.º 6 do despacho n.º 5232/2012, publicado em Diário da República em 16 de abril de 2012 a que se refere o regulamento para atribuição do título de especialista da Universidade do Algarve

2016

UNIVERSIDADE DO ALGARVE

RELAÇÃO ENOGASTRONÓMICA REGIONAL ALGARVIA

Manuel António Dionísio Serra

“Prova para Obtenção do Título de Especialista em Hotelaria e Restauração”

(811 – HOTELARIA E RESTAURAÇÃO)

Trabalho apresentado em cumprimento do disposto na alínea b) do nº 1 do artigo nº 6 do despacho nº 5232/2012, publicado em Diário da República em 16 de abril de 2012 a que se refere o regulamento para atribuição do título de especialista da Universidade do Algarve

RELAÇÃO ENOGASTRONÓMICA REGIONAL ALGARVIA

Declaração de autoria de trabalho

Declaro ser o autor deste trabalho, que é original e inédito. Autores e trabalhos consultados estão devidamente citados no texto e constam da listagem de referências incluída.

Copyright:

A Universidade do Algarve tem o direito, perpétuo e sem limites geográficos, de arquivar e publicitar este trabalho através de exemplares impressos reproduzidos em papel ou de forma digital, ou por qualquer outro meio conhecido ou que venha a ser inventado, de o divulgar através de repositórios científicos e de admitir a sua cópia e distribuição com objetivos educacionais ou de investigação, não comerciais, desde que seja dado crédito ao autor e editor.

Assinatura:.....

Nome: Manuel António Dionísio Serra

“When you start analyzing the structure of wine, each type of wine features different characteristics such as acidity, tannin, alcohol level and sweetness. If you start thinking about wine traits as flavor ingredients, it becomes easier to pair them with a meal.”

Madeline Puckette - @WineFolly

Passionate about learning wine and all the wonderful places it takes us

À minha esposa Dorabela, por caminharmos na mesma direção, de mãos dadas com os nossos filhos Diogo e Ana Catarina, na senda de uma vida melhor

Índice de Figuras	ix
Índice de Imagens	x
Índice de Tabelas	xi
Índice de Gráficos	xiii
Lista de Siglas	xiv
Agradecimentos	xv
Resumo	xvi
Abstract	xvii
Introdução	1
Circunscrição temática.....	3
Objetivos e motivações	4
Fundamentação	6
Metodologia	12
Estrutura do trabalho.....	13
Capítulo 1. A perspetiva social de maridar iguarias e vinhos	15
1.1 Sabedoria das multidões	15
1.2 A votação em grupo e a tomada de decisão	15
1.3 Teoria das redes	16
1.4 Plano e estratégia de comunicação na comunidade do <i>facebook</i> enogastronomia.pt	20
1.4.1 O Logotipo.....	20
1.4.2 A dinâmica da comunidade para obtenção de um bom volume de dados.....	21
1.5 Popularidade do <i>site</i>	28
1.6 Realização de maridagens algarvias	31
Capítulo 2. Criação do modelo social de maridagens do Algarve	35
2.1 Análise de dados	36
2.1.1 Popularidade das castas	37
2.1.1.1 Preferência dos produtores	37
2.1.1.2 Aceitação de cada casta pelos produtores e pelos apreciadores em função de cada tipo de vinho	38
2.1.1.3 Maridagem entre categorias de iguarias e castas de vinhos	39
2.1.1.4 Seleção de castas para maridagem (por tipo de vinho)	51

2.1.2 Maridagens para a categoria de iguarias “Carnes escuras de aves”	54
2.1.3 Maridagens para a categoria de iguarias “Carnes leves de aves”	54
2.1.4 Maridagens para a categoria de iguarias “Carnes não vermelhas”	55
2.1.5 Maridagens para a categoria de iguarias “Cefalópodes”	56
2.1.6 Maridagens para a categoria de iguarias “Cereais”	56
2.1.7 Maridagens para a categoria de iguarias “Frutos não doces”	57
2.1.8 Maridagens para a categoria de iguarias “Legumes e vegetais”	58
2.1.9 Maridagens para a categoria de iguarias “Mariscos e moluscos de concha aquáticos”	58
2.1.10 Maridagens para a categoria de iguarias “Moluscos terrestres”	59
2.1.11 Maridagens para a categoria de iguarias “Peixes de sabor acentuado”	60
2.1.12 Maridagens para a categoria de iguarias “Peixes de sabor leve”	60
2.1.13 Maridagens para a categoria de iguarias “Sobremesas doces”	61
2.2 Modelo social de maridagens.....	62
2.3 Modelos de maridagens: Social <i>versus</i> especialistas	64
Capítulo 3. Conclusão e discussão.....	68
Bibliografia.....	72
Anexos.....	75
Anexo 1 – Tabela de maridagens realizadas no site Enogastronomia.pt.....	75
Anexo 2 – Teoria das redes – Rede de maridagens para categoria de iguarias A - Carnes escuras de aves.....	112
Anexo 3 – Teoria das redes – Rede de maridagens para categoria de iguarias B - Carnes leves de aves	113
Anexo 4 – Teoria das redes – Rede de maridagens para categoria de iguarias C - Carnes não vermelhas	114
Anexo 5 – Teoria das redes – Rede de maridagens para categoria de iguarias D – Peixes de sabor leve	115
Anexo 6 – Teoria das redes – Rede de maridagens para categoria de iguarias E – Peixes de sabor acentuado	116
Anexo 7 – Teoria das redes – Rede de maridagens para categoria de iguarias F – Mariscos e moluscos de concha aquáticos.....	117
Anexo 8 – Teoria das redes – Rede de maridagens para categoria de iguarias G – Moluscos de concha terrestres	118
Anexo 9 – Teoria das redes – Rede de maridagens para categoria de iguarias H – Cefalópodes	119

Anexo 10 – Teoria das redes – Rede de maridagens para categoria de iguarias I – Frutos não doces	120
Anexo 11 – Teoria das redes – Rede de maridagens para categoria de iguarias J – Legumes e vegetais	121
Anexo 12 – Teoria das redes – Rede de maridagens para categoria de iguarias K – Cereais	122
Anexo 13 – Teoria das redes – Rede de maridagens para categoria de iguarias L - Sobremesas doces	123
Anexo 14 – Identificação e categorização das iguarias selecionadas para maridagem	124
Anexo 15 – Identificação e categorização dos vinhos selecionados para maridagem	127
Apêndices.....	131
Apêndice 1 – Apresentação do site Enogastronomia.pt aos amigos do meu mural do facebook.....	131
Apêndice 2 – Desafio lançado aos produtores de vinhos do Algarve para maridar iguarias típicas com os seus vinhos	132
Apêndice 3 – Incentivo a visitar o site Enogastronomia.pt, com explicação de realização de maridagens no site	133
Apêndice 4 – Caraterização dos vinhos em estudo.....	135
Apêndice 5 – Popularidade das castas utilizadas para produção dos vinhos que integram o estudo.....	137

Índice de Figuras

Figura 1 – Metodologia para realização de maridagens	13
Figura 2 – Componentes do sabor por ingrediente para obtenção de uma Rede de sabores	17
Figura 3 - Objetivo e dinâmica do site enogastronomia.pt (2015a)	18
Figura 4 – Maridagens – Relação entre categorias de iguarias e castas de vinhos.....	41
Figura 5 - Rede de maridagens para a categoria de iguarias A - Carnes escuras de aves	112
Figura 6 - Rede de maridagens para a categoria de iguarias B - Carnes leves de aves	113
Figura 7 - Rede de maridagens para a categoria de iguarias C - Carnes não vermelhas	114
Figura 8 - Rede de maridagens para a categoria de iguarias D – Peixes de sabor leve	115
Figura 9 - Rede de maridagens para a categoria de iguarias E – Peixes de sabor acentuado.....	116
Figura 10 - Rede de maridagens para a categoria de iguarias F – Mariscos e moluscos de concha aquáticos.....	117
Figura 11 - Rede de maridagens para a categoria de iguarias G – Moluscos de concha terrestres.....	118
Figura 12 - Rede de maridagens para a categoria de iguarias H – Cefalópodes	119
Figura 13 - Rede de maridagens para a categoria de iguarias I – Frutos não doces.....	120
Figura 14 - Rede de maridagens para a categoria de iguarias J – Legumes e vegetais	121
Figura 15 - Rede de maridagens para a categoria de iguarias K – Cereais	122
Figura 16 - Rede de maridagens para a categoria de iguarias L – Sobremesas doces .	123

Índice de Imagens

Imagem 1 – Apresentação do recinto da Expovinhos com espaço show cooking – Praia da Rocha – Portimão – 2007	7
Imagem 2 – Sessão de show cooking na Expovinhos com sugestão de maridagens – Praia da Rocha – Portimão – 2007	7
Imagem 3 – Sugestão de Pairing para welcome drink com Vinho do Porto (Evento Algarve Wine Society)	8
Imagem 4 – Sugestão de Pairing para almoço com Vinho do Porto (Evento Algarve Wine Society)	8
Imagem 5 – Logo da III edição da Feira da Dieta Mediterrânica.....	9
Imagem 6 – Modelo de ficha utilizada na avaliação das maridagens em evento de Enogastronomia com vinhos do Algarve e receitas de Corvina.....	10
Imagem 7 – Identificação de membro do júri e Placa de agradecimento aos jurados da 8ª Grande Mostra dos Vinhos de Portugal - edição de 2016	11
Imagem 8 - Iguarias categorizadas por ingrediente principal.....	19
Imagem 9 - Exemplo de aplicação em ambiente social.....	20
Imagem 10 – Logotipo Enogastronomia.pt	21
Imagem 11 - Primeira publicação na Comunidade do Facebook enogastronomia.pt (2015b)	21
Imagem 12 – Atividade dos aderentes à Comunidade do facebook enogastronomia.pt (2015b)	22
Imagem 13 - Exemplo de publicação tendo por base a iguaria	23
Imagem 14 – Análise dos fãs da comunidade enogastronomia.pt (2015b) por faixa etária e género.....	24
Imagem 15 – Exemplo de publicação tendo por base o vinho	25
Imagem 16 – Alcance das publicações por tipo, na comunidade do facebook enogastronomia.pt (2015b).....	26
Imagem 17 – Passatempo Maridagens Algarvias.....	27
Imagem 18 – Passatempo Selfie Enogastrónomica Algarvia.....	28
Imagem 19 – Visualização da origem de acessos ao site enogastronomia.pt entre 01-06-2015 e 31-07-2015.....	29
Imagem 20 – Novos visitantes vs Retorno de visitantes	30
Imagem 21 – Ranking dos 12 vinhos mais selecionados para realização de maridagens no site enogastronomia.pt (2015a) entre 01-06-2015 e 31-07-2015	32
Imagem 22 – Ranking das 12 iguarias mais selecionados para realização de maridagens no site enogastronomia.pt (2015a) entre 01-06-2015 e 31-07-2015	33
Imagem 23 – Ranking das 12 maridagens mais selecionadas no site enogastronomia.pt (2015a) entre 01-06-2015 e 31-07-2015.....	34
Imagem 24 - Modelo de relação enogastrónomica regional algarvia.....	64

Índice de Tabelas

Tabela 1 - Categorização das comidas	35
Tabela 2 - Categorização dos vinhos	36
Tabela 3 – Tabela de maridagens	37
Tabela 4 – Popularidade das castas em função dos tipos de vinhos brancos e licorosos brancos.....	39
Tabela 5 – Popularidade das castas em função dos tipos de vinhos brancos (blanc de noir), tintos, rosés, espumantes e licorosos tintos	39
Tabela 6 – Legenda de codificação das categorias de iguarias	41
Tabela 7 – Legenda de codificação das castas	42
Tabela 8 - Maridagens para a categoria de iguarias A - Carnes escuras de aves	43
Tabela 9 - Maridagens para a categoria de iguarias B - Carnes leves de aves	44
Tabela 10 - Maridagens para a categoria de iguarias C - Carnes não vermelhas	44
Tabela 11 - Maridagens para a categoria de iguarias D – Peixes de sabor leve.....	45
Tabela 12 - Maridagens para a categoria de iguarias E – Peixes de sabor acentuado....	46
Tabela 13 - Maridagens para a categoria de iguarias F – Mariscos e moluscos de concha aquáticos	47
Tabela 14 - Maridagens para a categoria de iguarias G – Moluscos de concha terrestres	47
Tabela 15 - Maridagens para a categoria de iguarias H – Cefalópodes	48
Tabela 16 - Maridagens para a categoria de iguarias I – Frutos não doces.....	49
Tabela 17 - Maridagens para a categoria de iguarias J – Legumes e vegetais	49
Tabela 18 - Maridagens para a categoria de iguarias K – Cereais	50
Tabela 19 - Maridagens para a categoria de iguarias L – Sobremesas doces.....	50
Tabela 20 - Castas mais populares em Vinhos Brancos Encorpados do Algarve	51
Tabela 21 - Castas mais populares em Vinhos Brancos Médios do Algarve	52
Tabela 22 - Castas mais populares em Vinhos Espumantes Rosés do Algarve	52
Tabela 23 - Castas mais populares em Vinhos Rosés do Algarve.....	53
Tabela 24 - Castas mais populares em Vinhos Tintos Médios do Algarve.....	53
Tabela 25 - Castas mais populares em Vinhos Tintos Encorpados do Algarve.....	53
Tabela 26 - Castas mais populares em Vinhos Licorosos do Algarve	54
Tabela 27 – Maridagens para a categoria de iguarias “Carnes escuras de aves”	54
Tabela 28 – Maridagens para a categoria de iguarias “Carnes leves de aves”.....	55
Tabela 29 – Maridagens para a categoria de iguarias “Carnes não vermelhas”.....	55
Tabela 30 – Maridagens para a categoria de iguarias “Cefalópodes”	56
Tabela 31 – Maridagens para a categoria de iguarias “Cereais”	57
Tabela 32 - Maridagens para a categoria de iguarias “Frutos não doces”.....	57
Tabela 33 - Maridagens para a categoria de iguarias “Legumes e vegetais”	58
Tabela 34 - Maridagens para a categoria de iguarias “Mariscos e moluscos de concha aquáticos”	59
Tabela 35 - Maridagens para a categoria de iguarias “Moluscos terrestres”.....	59
Tabela 36 - Maridagens para a categoria de iguarias “Peixes de sabor acentuado”.....	60

Tabela 37 - Maridagens para a categoria de iguarias “Peixes de sabor leve”	61
Tabela 38 - Maridagens para a categoria de iguarias “Sobremesas doces”	61
Tabela 39 - Perspetiva social e perspetiva dos especialistas	67
Tabela 40 – Identificação das maridagens realizadas no site Enogastronomia.pt entre 01/06/2015 e 31/07/2015	111
Tabela 41 – Identificação e categorização das iguarias selecionadas para maridagem entre 01/06/2015 e 31/07/2015 no site Enogastronomia.pt (2015a).....	126
Tabela 42 – Identificação e categorização dos vinhos selecionados para maridagem entre 01/06/2015 e 31/07/2015 no site Enogastronomia.pt (2015a).....	130
Tabela 43 Caraterização dos vinhos em estudo.....	136
Tabela 44 – Popularidade das castas utilizadas para produção dos vinhos que integram o estudo.....	138

Índice de Gráficos

Gráfico 1 – Popularidade de cada categoria e sub categoria de vinho para maridar com cada categoria de iguarias.....	37
Gráfico 2 – Maridagens para a categoria de iguarias “Carnes escuras de aves”	54
Gráfico 3 – Maridagens para a categoria de iguarias “Carnes leves de aves”	55
Gráfico 4 – Maridagens para a categoria de iguarias “Carnes não vermelhas”	56
Gráfico 5 – Maridagens para a categoria de iguarias “Cefalópodes”	56
Gráfico 6 – Maridagens para a categoria de iguarias “Cereais”	57
Gráfico 7 – Maridagens para a categoria de iguarias “Frutos não doces”	58
Gráfico 8 - Maridagens para a categoria de iguarias “Legumes e vegetais”	58
Gráfico 9 - Maridagens para a categoria de iguarias “Mariscos de concha aquáticos”..	59
Gráfico 10 - Maridagens para a categoria de iguarias “Moluscos terrestres”	60
Gráfico 11 - Maridagens para a categoria de iguarias “Peixes de sabor acentuado”	60
Gráfico 12 - Maridagens para a categoria de iguarias “Peixes de sabor leve”	61
Gráfico 13 - Maridagens para a categoria de iguarias “Sobremesas doces”	62

Lista de Siglas

AFPOP	Associação de Proprietários Estrangeiros em Portugal
APP	“Application” - Aplicação de software para smartphones
CCDR	Comissão de Coordenação e Desenvolvimento Regional do Algarve
CVA	Comissão Vitivinícola do Algarve
EHTA	Escola de Hotelaria e Turismo do Algarve
ETIC	Escola de Tecnologias Inovação e Criação do Algarve
IPMA	Instituto Português do Mar e da Atmosfera
RVA	Rota dos Vinhos do Algarve
DO	Denominação de Origem

Agradecimentos

Este espaço destina-se especialmente aqueles que em muito contribuíram para o meu bem-estar, aquisição de conhecimentos e capacidade de organização ao longo da realização deste trabalho. Dou assim o merecido destaque à minha esposa Dorabela e aos meus filhos Diogo e Ana Catarina, a quem agradeço toda a força e ajuda que me têm dado para conseguir conciliar a vida familiar, com a atividade profissional e académica e resolver os muitos desafios que me têm surgido, de entre os quais destaco este trabalho. Um carinhoso reconhecimento aos meus pais pela educação e incentivo. Ao meu irmão pelo exemplo e estímulo e às minhas irmãs por estarem sempre a torcer por mim, bem como a toda a família pelo apoio e colaboração.

Não se trata, de todo, de um trabalho individual mas sim de um conhecimento multidisciplinar, pelo que dedico um agradecimento especial ao meu mentor, Dr. Carlos Miguel Afonso, bem como ao Mestre Nuno António por toda a colaboração e apoio na concretização de mais este passo profissional e académico. Uma nota de reconhecimento a todas as pessoas exteriores ao contexto familiar e profissional que, pela sua intervenção em algum momento da minha carreira profissional, tornaram possível este trabalho.

Agradeço também todo o apoio aos meus colegas e amigos da Escola de Hotelaria e Turismo do Algarve. Sendo esta escola o local onde passo a maior parte dos meus dias, aqui fica o meu reconhecimento para atuais e antigas chefias, que hoje considero família, entre os quais destaco o chefe Mário Palma, Joaquim Fitas e Hermínio Rebelo pelos ensinamentos e pela sã convivência que motivam hoje o meu trabalho responsável e criativo, que ao longo destes anos me ajudaram a crescer pessoal e profissionalmente.

Um copo de bom vinho sabe sempre bem! No entanto, para tirar daí o maior partido, um dos maiores trunfos está em casá-lo com a iguaria adequada e vice-versa. Estas combinações, conhecidas por maridagens, fazem toda a diferença na experiência enogastronómica.

Neste sentido, com base num portfólio de iguarias regionais do Algarve e num portfólio de vinhos da região, pretende-se verificar quais as castas de vinhos algarvios que melhor combinam com iguarias da região e criar um modelo de maridagens que reflita a identidade enogastronómica do Algarve, com base numa perspetiva social.

A metodologia previu uma recolha de dados primários por meio de informação de maridagens, retirada do *site* enogastronomia.pt (2015a). Obtido 21 de Abril de 2016, de <http://enogastronomia.pt/> e da comunidade do Facebook enogastronomia.pt (2015b), com participação e interação de um conjunto de indivíduos que acederam ao referido *site* com a intenção de realizar maridagens *online*.

Na sequência da investigação, desenvolveu-se como resultado final um modelo social de relação enogastronómica ou de maridagens, suscetível de utilização por parte dos agentes económicos, consumidores comuns, enófilos, gastrónomos, investigadores na área da gastronomia e vinhos e demais interessados na temática.

A investigação permitiu ainda comparar a perspetiva social de maridar comidas e vinhos, com uma perspetiva técnica resultante da interação de um grupo de especialistas, efetuada num estudo anterior.

Palavras-chave: Enogastronomia algarvia; Iguarias; Modelo social de maridagens; Título de especialista; Vinhos.

A glass of good wine always tastes good! However, one of the greatest assets is pairing it with the proper delicacy. These compounds, known as pairing or matching, makes all the difference in the enogastronomic experience.

In this sense, based on a portfolio of regional delicacies from Algarve and a portfolio of wines from the region, I intend to verify the better matching between grape varieties of the algarvian wines and Algarve regional delicacies and create a social pairing model that reflects the enogastronomic identity of the Algarve region, based on a social perspective.

The methodology to collect primary data from the *site* enogastronomia.pt (2015a) and from the facebook social community named enogastronomia.pt (2015b), with the participation and interaction of a set of individuals who accessed that *site* with the intention of performing pairings online.

Following the research, developed as a final result a social pairing model, susceptible to being used by economic agents, ordinary consumers, oenophiles, gastronomes, researchers in the field of food and wine and others interested in the subject.

The research also allowed to compare the social perspective of pairing food and wine, with a technical perspective resulting from the interaction of a group of experts in a previous study.

Keywords: Algarve enogastronomy; Food; Social pairing; Title of expert; Wine.

O presente trabalho denominado “Relação Enogastronómica Regional Algarvia” realiza-se no âmbito das provas para obtenção do título de especialista.

Constitui portanto um trabalho de natureza profissional, na área da gastronomia e vinhos do Algarve, abordando a temática das maridagens numa perspetiva social, tendo por base o *site* enogastronomia.pt (2015a) e a comunidade de interação social do *facebook* enogastronomia.pt (2015b).

Maridar comidas e vinhos é um tema atual e frequentemente abordado socialmente. No entanto, é um tema que suscita dúvidas e opiniões diversificadas, levando a que muitas vezes se tome a decisão de maridar uma iguaria com um determinado vinho sem se perceber bem porquê.

Este trabalho de natureza profissional versa assim sobre 4 objetivos, sendo que primeiramente se pretende aumentar a satisfação da experiência gastronómica, analisando a perspetiva social relativamente ao tema da maridagem entre iguarias e vinhos do Algarve, percebendo inicialmente quais as castas presentes nos vinhos selecionados que demonstram maior popularidade para maridar com as diversas categorias de iguarias, decorrendo daí um segundo objetivo com vista à criação de um modelo social de maridagens do Algarve. O terceiro objetivo aborda a comparação do modelo obtido na perspetiva social com um modelo já existente, obtido na perspetiva de um grupo de especialistas, o que permite dar resposta a um quarto objetivo que se prende com a divulgação da cultura enogastronómica do Algarve.

Neste enquadramento, para nortear o pensamento académico de suporte ao plano de ação adotado, surgem duas perguntas que se enunciam em seguida, às quais se pretende obter resposta para concretização dos objetivos a que me proponho:

- *Qual a perspetiva social relativamente ao tema: Enogastronomia do Algarve?*
- *Obtido um modelo social de maridagens para o Algarve, existem pontos de concordância com a perspetiva de um grupo de especialistas?*

Interessa assim abordar a temática da escolha do consumidor questionando-me sobre a importância que deveremos conferir aos diversos atributos que influenciam o processo de escolha de um vinho em função de determinada iguaria, nomeadamente o paladar, o ingrediente base da confeção, as castas, o teor alcoólico, o nível de acidez, a origem do

vinho entre outros, nos diferentes contextos que motivam o consumo, tais como a ocasião e o tipo de refeição.

Este documento é a materialização de um processo de análise do senso comum, pois aborda a perspetiva sensorial de cada indivíduo, evidenciando gostos pessoais, que analisados em conjunto, formam um padrão de relações mais ou menos populares entre iguarias e vinhos, com vista à obtenção de um modelo enogastronómico tendo em conta a realidade da gastronomia regional do Algarve e dos vinhos algarvios.

Em suma, os contributos do pensamento académico para a obtenção dos resultados das maridagens entre iguarias e vinhos, vão muito mais além do objetivo de obtenção do título de especialista, pois são suscetíveis de utilização por parte dos agentes económicos, consumidor comum, enófilos, gastrónomos, investigadores na área da gastronomia e vinhos e demais interessados na temática.

Circunscrição temática

De acordo com os diplomas legais que regulam a atribuição do título de especialista, nomeadamente a alínea b), Artigo 5º, Capítulo II, do Decreto-Lei nº 206/2009, de 31 de agosto, que exige a “*apresentação, apreciação crítica e discussão de um trabalho de natureza profissional no âmbito da área em que são prestadas as provas, preferencialmente sobre um trabalho ou obra constante do seu currículo profissional*”, sendo posteriormente sujeito a uma apreciação crítica e discussão.

A base da minha formação iniciou-se na Escola de Hotelaria e Turismo do Algarve (EHTA) em Faro, onde completei o curso de Restaurante/Bar em 1995. Evolui profissionalmente em prestigiadas unidades hoteleiras e da restauração no Algarve, tendo em 1997 regressado a Faro, onde assumi pela primeira vez um cargo de organização e gestão, numa unidade de restauração e serviços de *catering*.

Em 1998, iniciei a minha atividade na Escola de Hotelaria e Turismo do Algarve como formador de Restaurante/Bar, especializando-me nos anos seguintes nas vertentes de escanção, organização de eventos e gestão de recursos humanos, tendo ainda realizado provas, bem-sucedidas, para funções de sub chefe e chefe de mesa.

Em 2002, já a frequentar a licenciatura em Gestão Hoteleira na UALG-ESGHT, assumi na EHTA funções de coordenação técnica, atividade que ainda hoje desempenho enquanto elemento da direção da escola, na categoria de Coordenador de Área Técnica do Agrupamento, tendo a meu cargo a organização e gestão do Hotel de Aplicação, serviços de Exploração Hoteleira, manutenção de instalações e equipamentos da escola, bem como a interação com a formação técnica na dinamização de eventos e das mais diversas atividades de cariz cultural e social.

Concluí em 2014 a parte curricular do mestrado em Direção e Gestão Hoteleira, área de especialização em Hotelaria e Função Comercial, com 16 valores, qualificação de “Muito Bom”. O meu percurso académico seguiu com a elaboração da dissertação no âmbito da conclusão do referido mestrado, sob o tema “Algarve – Relação Enogastronómica” onde obtive 19 valores.

Em 2015, em complemento à minha atividade principal, aceitei o convite da Universidade o Algarve – Escola Superior de Gestão Hotelaria e Turismo, para ministrar as aulas de Técnicas e Práticas de Serviços I e II e de Gastronomia e Enologia. Ao longo de mais de 20 anos de atividade profissional, com início numa formação sólida de 3 anos na área do

restaurante/bar, a minha carreira evoluiu sempre no sentido de consolidar a formação de base com formações e experiências profissionais direta ou indiretamente relacionadas, nunca me distanciando do mercado.

Dado o meu permanente interesse pelo ramo da Gestão Hoteleira e pela temática da Gastronomia e Vinhos, tenho sempre conseguido conciliar estas vertentes na minha atividade profissional e académica. Este trabalho de natureza profissional versa assim sobre experiências anteriores, na expectativa de gerar conhecimento, enriquecendo e complementando a informação gerada aquando da minha dissertação de mestrado, que abordou o tema “Algarve – Relação Enogastronómica” (Serra, 2015), cuja metodologia de investigação assentou na aplicação de um processo Delphi em Tempo Real e teve em conta a perspetiva de um grupo de especialistas.

Esta prova proporciona-me a oportunidade de trabalhar uma temática que me é querida, no ensejo das maridagens entre iguarias e vinhos do Algarve, numa perspetiva social, a partir das interações dos utilizadores que num determinado período acederam ao *site* da internet enogastronomia.pt (2015a), que permite analisar a temática do ponto de vista social.

Objetivos e motivações

Desde muito jovem que a temática das maridagens entre iguarias e vinhos me desperta o interesse. Em tempos idos, o meu pai e seus amigos, depois de um longo dia de trabalho, juntavam-se na taberna e contavam as suas histórias acompanhando a conversa com um petisco e o típico “copo de três”, cheio até acima, com vinho típico da região. Despertava-me a atenção o facto de o petisco ser diferente de dia para dia, mas o vinho era sempre do mesmo tipo. Quem bebia branco, bebia sempre branco e quem bebia tinto, bebia sempre tinto – tratava-se de uma questão de identidade pessoal, tal como o clubismo.

Foi neste meio de cultura tipicamente mediterrânica que cresci, assumindo para mim que o melhor vinho para uma determinada iguaria seria aquele com o qual cada indivíduo mais se identifica. Entretanto, com o passar dos anos e o conseqüente aprofundar do conhecimento acerca da temática, fui-me apercebendo que na verdade existem determinadas características numa confeção que combinam melhor do que outras com um determinado tipo de vinho. Partilho atualmente das conclusões de Harrington (2010) que refere que aspetos fundamentais de maridagem se relacionam entre si e nos transmitem sensações mais ou menos agradáveis, tais como a textura, a temperatura, os taninos, o

grau alcoólico e os sabores elementares perceptíveis na degustação, nomeadamente os níveis de acidez, de doçura, do salgado e do amargo.

Pelas razões apresentadas acima, ao iniciar a construção do pensamento metodológico para realização do trabalho de especialista, considerei viável a possibilidade de obter resultados de uma perspetiva social, acerca da temática das maridagens. Assim, este estudo que utiliza informação enogastronómica de natureza primária por mim recolhida (Serra, 2015a; enogastronomia.pt, 2015a; enogastronomia.pt, 2015b), tem os seguintes objetivos:

1. Aumentar a satisfação da experiência gastronómica, analisando a perspetiva social relativamente ao tema da maridagem entre iguarias e vinhos do Algarve e perceber quais as castas presentes nos vinhos selecionados que demonstram maior popularidade para maridar com as diversas categorias de iguarias;
2. Criar um modelo social de maridagens do Algarve;
3. Comparar o modelo obtido na perspetiva social com um modelo obtido na perspetiva de um grupo de especialistas;
4. Divulgar a cultura enogastronómica do Algarve.

Em suma, pretendo que da concretização desta experiência resulte um documento elucidativo da temática de harmonização ou maridagem entre iguarias e vinhos do Algarve, estimulador na divulgação da identidade enogastronómica algarvia, com base na perceção do utilizador comum, no sentido de encontrar pontos de convergência entre a perspetiva dos especialistas e a perspetiva social.

Para além disso, a utilização do *site* desperta o interesse em vertentes diversas, nomeadamente:

- 1) Consulta do portfólio de 250 receitas da gastronomia tradicional algarvia;
- 2) Consulta do portfólio de 142 vinhos do Algarve;
- 3) Consulta dos *rankings*. Inclui os 12 itens mais populares de iguarias, vinhos e maridagens;
- 4) Pesquisar as maridagens mais apreciadas para uma determinada iguaria;
- 5) Interagir, transmitindo a sua própria opinião, contribuindo para robustecer a base de dados de maridagens.

Fundamentação

A minha vinda para o Algarve aos 16 anos, a minha atividade profissional e o interesse desde sempre pela gastronomia e vinhos permite-me ter uma opinião acerca da identidade gastronómica e vinícola da região algarvia. Essa identidade é determinada por elementos ambientais e culturais muito próprios, resultando em texturas, aromas e sabores únicos que prevalecem na comida e no vinho. Os elementos dominantes no ambiente, incluindo a posição geográfica e o clima privilegiado, determinam as características dos ingredientes da região e dos vinhos aqui produzidos. A valorização de elementos culturais alicerçados nas tradições, assim como as crenças, determinam a identidade e os valores do povo algarvio.

Tal como a culinária, a indústria do vinho está em constante evolução, originando uma fusão de produtos e tradições únicas que se alteram ao longo dos tempos. O Algarve acusa essa evidência por se tratar de uma região turística, sujeita ao processo de aculturação. Essa evolução é certamente positiva se acautelado o respeito pela identidade histórica e cultural da região, onde se enquadra a gastronomia e os vinhos.

A maridagem entre comidas e vinhos é um tema só por si interessante, ainda mais quando aliado à cultura de um povo. Enquanto profissional na área da gastronomia e vinhos, tenho vindo a desenvolver continuamente (desde 1995) os meus conhecimentos e as minhas competências sensoriais, aplicando-os na organização e dinamização dos mais diversos eventos e experiências diversificadas, sendo de todo o interesse apresentar aqui alguns dos mais relevantes:

1. Produção e apoio técnico-científico na conceção de 3 Kits de formação na área de vinhos no âmbito do projeto "Melhor Restauração", de entre os quais destaco um vídeo realizado no kit de aconselhamento de vinhos (Gabinete de Coordenação do Projeto Melhor Restauração, 2004).
2. Mentor e dinamizador (com convite a vários chefes) do espaço "Show cooking" na Expovinhos (Praia da Rocha), em 2007 (*vide* imagem 1), numa parceria entre a Escola de Hotelaria e Turismo do Algarve e a Atlas Capital, cujo objetivo foi apresentar ao longo de 6 dias, a gastronomia e os vinhos das várias regiões do País, sendo que a harmonização entre vinhos e iguarias foi uma constante. Integrei vinhos varietais na confeção das diversas iguarias e introduzi o nome da casta na designação do prato, sugerindo a maridagem com vinhos das respetivas castas que

integravam cada confeção (vide imagem 2). O número de entradas no certame rondou as 6.000 pessoas.



Imagem 1 – Apresentação do recinto da Expovinhos com espaço show cooking – Praia da Rocha – Portimão – 2007
Fonte: cedido por Atlas Eventos - Administração de Empresas, Lda

SHOW COOKING – 16/08/2007

Fondue de queijos

Confeção: “Espadeiro” branco 2006

Sugestões para degustação:
“Espadeiro” branco 2006;
Generalidade de verdes brancos e tintos



ELABORADO POR MANUEL SERRA



Imagem 2 – Sessão de show cooking na Expovinhos com sugestão de maridagens – Praia da Rocha – Portimão – 2007
Fonte: Conceção própria

3. No âmbito das minhas funções na EHTA, organizei um evento de *Pairing* para a Algarve Wine Society, tendo apresentado o menu e as respetivas sugestões de maridagem com vinhos do Porto para cada momento da refeição (*vide* imagem 3 e imagem 4).



Lunch Pairing with Port Wine

Welcome drink:

Canapés:

- Sushi of rosbife with a soft horseradish sauce
- Mini chicken kebabs with peanuts butter

Drink:

- Port wine rosé with soda and a slice of Orange

14-03-2012

Suggestion made by Mamel Serra – Technical Coordinator of EHTA

Imagem 3 – Sugestão de Pairing para welcome drink com Vinho do Porto (Evento Algarve Wine Society)

Fonte: Conceção própria



Lunch Pairing with Port Wine

Menu

Braised croaker fillet in a white butter sauce, with pine nuts risotto and green asparagus
Port wine: *Chip dry and dry white*

Lemon Sorbet

Beef medallion in a sauce of "Marchant de vin"
Port wine: *LBV Nouvelle and LBV 1995*

Chocolat moelleaux with sliced mango
Port wine: *LBV 1995*

Cheese from Azeitão with toasts and pumpkin Compote
Port wine: *Tawny 20 years*

14-03-2012

Suggestion made by Manuel Serra – Technical Coordinator of EHTA

Imagem 4 – Sugestão de Pairing para almoço com Vinho do Porto (Evento Algarve Wine Society)

Fonte: Conceção própria

4. A minha colaboração desde 2013, na organização do programa e dinamização do espaço institucional dedicado à Gastronomia e Vinhos na Feira da Dieta Mediterrânica em Tavira, permite-me agilizar parcerias e promover simultaneamente a gastronomia e os vinhos do Algarve, sugerindo maridagens


assim como recolher a opinião do público. A imagem 5 apresenta o logotipo da edição de 2015 que incluiu o Festival Slow Med, no qual tive também uma participação ativa.



Imagem 5 – Logo da III edição da Feira da Dieta Mediterrânica
Fonte: Município de Tavira, (2016b)

5. O gosto pessoal, o interesse profissional e o acreditar que uma boa maridagem é o sucesso de uma refeição, levou-me a aceitar o desafio de uma turma da EHTA, do curso de Gestão e Produção de cozinha, em 2014, no sentido de lhes apresentar as bases de maridagem entre comidas e vinhos. Com o desafio azeite e a sessão bastante animada, foi hora de solicitar ao grupo que durante duas semanas trabalhassem receitas com Corvina para, em parceria com o Instituto Português do Mar e da Atmosfera (IPMA-EPPO) – Estação Piloto de Piscicultura de Olhão, que nos cedeu as Corvinas, organizássemos um evento para perceber quais os melhores vinhos algarvios para maridar com os diversos pratos confeccionados com Corvina.

Tratou-se de um evento que teve repercussões bastante positivas pois a ideia foi acarinhada pela CCDR Algarve que solicitou à EHTA um serviço idêntico para um grupo de clientes de cerca de 100 participantes. A imagem 6 apresenta o modelo de ficha utilizada para avaliar as maridagens.

FORMULÁRIO DE PAIRING									
Identificação do grupo									
									
Identificação do Vinho					Identificação da iguaria				
Tipo (branco, tinto, rosé...)					Nome				
Ano					Tipo de confeção				
Casta 1					Ingrediente principal 1				
Casta 2					Ingrediente principal 2				
Casta 3					Ingrediente principal 3				
Casta 4					Ingrediente principal 4				
Casta 5					Ingrediente principal 5				
Casta 6					Ingrediente principal 6				
Caraterização									
Acidez	1	3	5	Acidez	1	3	5		
Taninos	1	3	5	Gordura	1	3	5		
Doce	1	3	5	Doce	1	3	5		
Alcool	1	3	5	Salgado	1	3	5		
Estágio (madeira/inox)	1	3	5	Molho	1	3	5		
Corpo / Estrutura	1	3	5	Tipo de confeção	1	3	5		
Intensidade (aromas)	1	3	5	Intensidade (aromas)	1	3	5		
Intensidade (sabores)	1	3	5	Intensidade (sabores)	1	3	5		
Total				Total					
Harmonização									
Por complemento	1	3	5						
Por contraste	1	3	5						
Relação Enogastronómica	1	3	5						
Total									
Notas de apreciação:									

Elaborado por
Manuel Serra

Imagem 6 – Modelo de ficha utilizada na avaliação das maridagens em evento de Enogastronomia com vinhos do Algarve e receitas de Corvina.

Fonte: Conceção própria

6. Outra experiência que me marca positivamente é o convite pelo segundo ano consecutivo (2015 e 2016), para integrar o painel de jurados do Concurso Nacional de Vinhos, organizado pela Confraria Bacchus de Albufeira. Trata-se de um concurso de referência nacional, reconhecido pelo Instituto da Vinha e do

Vinho, que me permite uma atualização constante, aumentando o conhecimento e melhorando a técnica de prova, bem como relacionar-me com os *players* do setor, garantindo reconhecimento na área enogastronómica (*vide* imagem 7).



Imagem 7 – Identificação de membro do júri e Placa de agradecimento aos jurados da 8ª Grande Mostra dos Vinhos de Portugal - edição de 2016

Fonte: Confraria Bacchus de Albufeira

Ainda no que respeita à temática das maridagens, verifico que a maioria das pessoas não tem o hábito, nem a preocupação, de maridar as suas refeições com vinho numa base diária, por abordarem a temática como um *hobbie*. Em resultado disso, a população em geral não tem totalmente desenvolvido o conhecimento técnico para maridar comidas e vinhos. Trata-se no entanto de uma temática que desperta elevado interesse nas pessoas, fazendo com que o assunto seja frequentemente abordado nos mais diversos estratos sociais. Prevalece assim o gosto pessoal de cada indivíduo, onde instintivamente se opina sobre qual a combinação que mais agrada ao palato.

É neste ponto que pretendo centrar o trabalho de especialista, construindo um modelo de maridagens com base na perceção de um conjunto de indivíduos que acederam ao *site* enogastronomia.pt, num determinado período, com vista à realização de maridagens entre iguarias e vinhos do Algarve e perceber se o gosto pessoal e o instinto de maridar comidas e vinhos, vão de encontro à opinião de um grupo de especialistas, verificando se existem pontos de convergência.

A aplicabilidade deste estudo poderá também contribuir para aumentar a rentabilidade dos negócios através do aumento das vendas de vinho e, simultaneamente, da satisfação dos clientes, se estes considerarem a sua refeição, uma experiência única.

Estou certo que ao abordar esta relação, estarei a contribuir para a valorização da arte de maridar comidas e vinhos. Trata-se de um processo que está ao alcance de todos e os resultados deste trabalho serão bastante desafiadores para os produtores de vinho, profissionais da restauração e hotelaria, bem como para o público em geral, gerando sinergias que permitirão valorizar os produtos, a gastronomia e os vinhos do Algarve, bem como o trabalho dos profissionais e a experiência gastronómica de quem procura momentos únicos de prazer à mesa.

Metodologia

O presente trabalho de índole profissional incide na temática das maridagens entre comidas típicas e vinhos da região algarvia e materializa um processo de investigação acerca da perceção de um conjunto de indivíduos que acederam ao *site* enogastronomia.pt (2015a) entre 1 de junho de 2015 e 31 de julho de 2015. O facto de estar envolvido no processo e ter liderado a interação e incentivo às votações permite-me obter informações relevantes e tecer considerações nomeadamente na análise dos resultados, contribuindo para que outros possam vir a usufruir dos mesmos, atendendo ao carácter técnico e científico do documento em apreço.

Para a concretização dos objetivos anteriormente definidos, a metodologia de investigação compreende a articulação entre uma plataforma de interação social, nomeadamente a comunidade do *facebook* enogastronomia.pt (2015b), onde foram tomadas em consideração um conjunto de estratégias de comunicação, dando a conhecer o *site*, motivando a realização de maridagens no *site* enogastronomia.pt (2015a) do qual foram retirados os dados referentes às maridagens realizadas para concretização da presente investigação (*vide* figura 1).

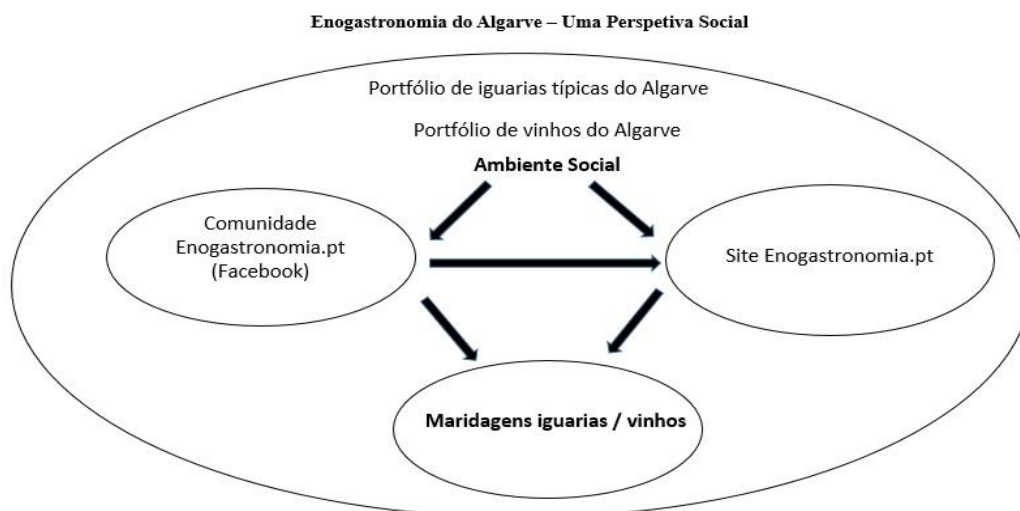


Figura 1 – Metodologia para realização de maridagens

Fonte: Conceção própria

Os resultados obtidos neste trabalho serão comparados com os resultados obtidos num outro trabalho de investigação (Serra, 2015a), por forma a verificar se existem pontos de convergência entre a perceção técnica de um grupo de especialistas, num trabalho de investigação por mim realizado anteriormente e a perceção social acerca da mesma temática.

Estrutura do trabalho

O trabalho de investigação desenvolve-se num campo concetual amplo, aberto a qualquer indivíduo com acesso à internet e interesse pela temática. A estrutura da investigação procura, de forma concertada e tendo em conta os objetivos previamente definidos, tratar a informação recolhida e os dados obtidos ao longo do trabalho de forma a garantir conclusões de qualidade. Neste contexto, a investigação antecede-se de uma circunscrição temática, seguindo-se a definição dos objetivos e motivações, bem como a fundamentação que leva ao desenvolvimento do trabalho.

A investigação desenvolve-se em três capítulos com informação articulada e sequencial, permitindo enquadrar a recolha e tratamento de dados, que levam à obtenção das respostas para os objetivos inicialmente definidos. O primeiro capítulo caracteriza o trabalho e contextualiza conceitos fundamentais abordados ao longo do mesmo, nomeadamente no que respeita à perspetiva social de maridar iguarias e vinhos e explica o funcionamento e a forma como se desenvolve a estratégia de comunicação e divulgação do *site* enogastronomia.pt (2015a) na comunidade do *Facebook* enogastronomia.pt (2015b). Neste capítulo abordo ainda a forma como desenvolvi o plano de comunicação,

dinamizando interações e motivando uma comunidade crescente de interessados, por forma a incentivá-los a realizar maridagens no *site* enogastronomia.pt (2015a). Este capítulo subdivide-se em 6 subpontos, sendo que em 1.1. e 1.2. faço uma abordagem à teoria das multidões e da votação em grupo, no sentido de enquadrar e valorizar a realização das maridagens *online* e demonstrar a validade dos resultados obtidos para efeitos da teoria acima referida. O subponto 1.3 aborda a teoria das redes no sentido de vir a aplicar um padrão concreto de relações entre entidades num espaço social contribuindo, igualmente para a demonstração da validade técnico-científica da obtenção de dados através das redes sociais e de ferramentas *online* para efeitos de investigação.

No subponto 1.4. apresento a estratégia de comunicação desenvolvida na comunidade do *Facebook* enogastronomia.pt (2015b) para motivar os visitantes a realizar maridagens no *site* enogastronomia.pt (2015a). Seguidamente, o subponto 1.5. trata de descrever a enorme visibilidade do *site* enogastronomia.pt (2015a) e caracteriza os internautas que acederam ao mesmo, no período em análise. O subponto 1.6. apresenta a forma como obtive os resultados para a concretização do objetivo de garantir um elevado número de maridagens no *site* enogastronomia.pt (2015a).

O capítulo 2 refere-se à criação do modelo social de maridagens de iguarias e vinhos do Algarve, com a análise de dados no ponto 2.1. e seus subpontos onde se faz o tratamento de dados relativamente à popularidade das castas nas suas diversas vertentes, bem como a definição das diversas maridagens para cada categoria de iguarias.

O ponto 2.2. é o espaço onde apresento o modelo social de maridagens entre iguarias e vinhos do Algarve e o ponto 2.3. resulta da articulação entre os dois primeiros pontos do capítulo, onde faço a comparação do modelo resultante desta investigação de cariz social, com o modelo resultante de uma investigação anterior (Serra, 2015a) que teve em conta a perspetiva de um grupo de especialistas, sobre a mesma matéria.

O terceiro capítulo corresponde ao término da investigação e consiste na apresentação das conclusões e considerações finais, sendo o espaço onde apresento o meu ponto de vista enquanto observador, embora com um papel ativo no sentido de incentivar à interação.

A perspetiva social de maridar iguarias e vinhos

1.1 Sabedoria das multidões

Surowiecki (2005) aborda a sabedoria das multidões no seu livro “The Wisdom of Crowds” referindo que, sob circunstâncias adequadas, as decisões de grupo são coletivamente sábias e muitas vezes são mais inteligentes do que as pessoas mais inteligentes de um grupo. Surowiecki (2005) refere ainda que as decisões em grupo aumentam as hipóteses de obter resultados com confiança e precisão, que por depender da decisão de uma multidão, melhora as hipóteses de garantir mais e melhor informação e minimizar o impacto do erro individual. Esta constatação desafia algumas das suposições mais arrojadas sobre liderança, poder e autoridade assente num só líder.

O estudo da “Psicologia das multidões” ou da “Psicologia das massas” foi primeiramente abordado pelo sociólogo francês Gustave Le Bon em 1886 (Wikipedia, 2016), tendo sido este autor quem desenvolveu a Lei da Unidade Mental das Massas, explicitando a submersão dos dotes particulares dos indivíduos em relação a um grupo, desvanecendo a sua particular influência e expondo as funções inconscientes, semelhantes em todos (Wikipedia, 2015).

Tomaz (n.d.) refere que as opiniões e crenças são determinadas por fatores imediatos, nomeadamente imagens, palavras, fórmulas, ilusões, experiência e razão e por fatores remotos tais como raça, tradição, tempo, instituições políticas e sociais e educação.

1.2 A votação em grupo e a tomada de decisão

Segundo Easley & Kleinberg (2010), o sistema de votação em grupo é uma forma de agregar informação em que um conjunto de pessoas é expressamente tentado a chegar a uma decisão única, que expressa o sentido de opinião de grupo. Este processo é tão credível que é utilizado em sistemas democráticos, nomeadamente em iniciativas eleitorais e legislativas, com efeitos vinculativos. Também os mercados tomam frequentemente decisões com base na sintetização das opiniões de grupo nomeadamente aquando de tomadas de decisão relativamente a processos de compra, investimento ou aposta.

As formas como as pessoas aprendem acerca de determinada temática, a partir de e com o outro num contexto *online*, nem sempre intencionalmente, abrangem normalmente

comportamentos agregados de multidões, tanto na ótica da aprendizagem como do ensino, desencadeando padrões de apoio e interação, reconhecendo a legitimidade de tal aprendizagem. Aproveitando as ferramentas *online* para dinamizar o processo de aprendizagem, a sabedoria das multidões pode guiar-nos na obtenção de resultados (Anderson & Dron, 2014).

No que respeita à presença *online* e ambiente social, Rodriguez-Ardura e Ryan (2000) concluem que a crescente facilidade de acesso à internet está em linha com o crescimento das compras *online*, esperando-se também um crescente investimento das empresas em tecnologia *online* e integração da internet nas suas estratégias de marketing. Nesta linha de investigação, Michaelis *et al.* (2008) apresentam uma ferramenta web para divulgação de recomendações e harmonização de iguarias e vinhos, com o objetivo de demonstrar o avanço das tecnologias Web na área da semântica, sendo possível a sua integração em redes sociais.

Na sequência, Forbes.com LLC (2013) destaca um grande número de APP que facilitam a escolha ao consumidor menos habilitado, permitindo aceder à classificação dada por uma comunidade de interessados na temática através de uma simples digitalização, numa escala de uma a cinco estrelas. Estas APP permitem ainda que qualquer consumidor possa dar a sua classificação na mesma escala, relativamente à sua própria apreciação de um determinado vinho.

No entanto, Rohrbaugh (1979), citado em Lamichhane (2014) refere que apesar das plataformas sociais permitirem a inteligência coletiva, os resultados de uma análise não estruturada podem não ser fiáveis. Tal limitação pode ser colmatada se complementada com a inclusão de orientações de especialistas (Serra, 2015a).

1.3 Teoria das redes

Numa abordagem à teoria das redes Owen-Smith (n.d.) esclarece que se trata de um padrão concreto de relações entre entidades num espaço social, referindo que as redes são uma característica de regiões inovadoras tais como “Silicone Valley” e cita Mark (1998) que refere a criação de gostos e preferências como uma vantagem clara da utilização da teoria das redes. Lewis *et al.* (2008) referem o crescente interesse na obtenção de dados através das redes sociais, cujo contributo para o rápido desenvolvimento de métodos e teorias de rede têm originado publicações inovadoras e substancialmente diferentes, referindo a preferência pela rede social *Facebook* para obtenção de dados.

Ahn et al. (2011) recorrem à teoria das redes para explorar o impacto dos compostos do sabor, em diversas combinações de ingredientes. Cada composto químico de sabor liga aos ingredientes que o contêm, formando uma rede bipartida, o que permitiu construir a rede de sabores em função do número de componentes químicos partilhados por cada ingrediente, representada por círculos de maior ou menor dimensão derivado da percentagem de prevalência de cada ingrediente em determinadas receitas e por ligações mais ou menos intensas derivadas da quantidade de componentes partilhados entre ingredientes (*vide* figura 2).

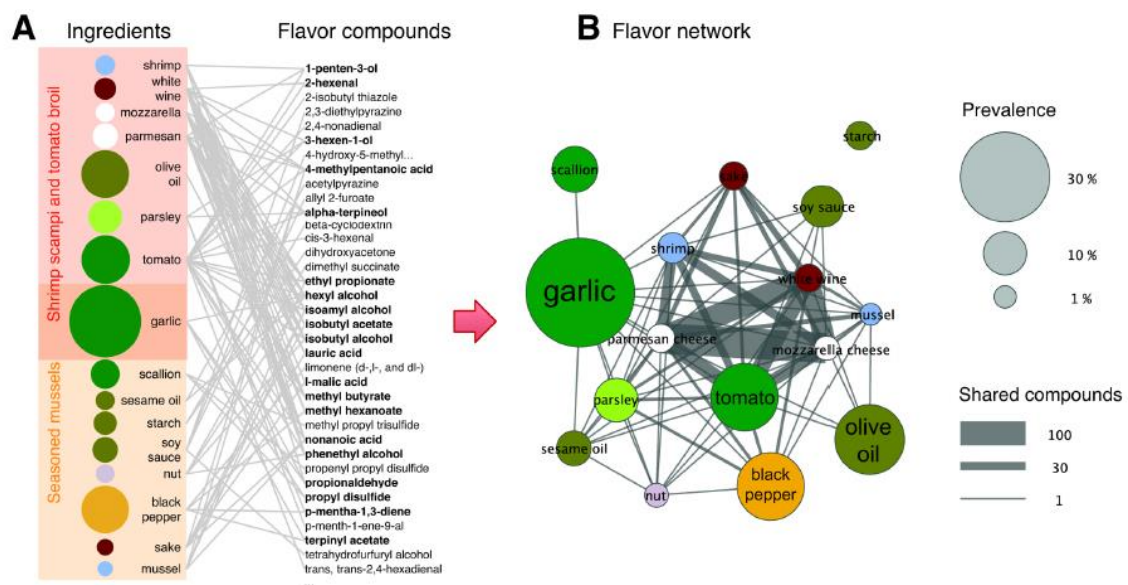


Figura 2 – Componentes do sabor por ingrediente para obtenção de uma Rede de sabores
 Fonte: Ahn et al. (2011)

Numa perspetiva profissional de abordagem à experiência gastronómica, é frequente deparar-me com dois pontos de vista díspares, nomeadamente a diferença de opiniões entre os apologistas do mito popular e a premissa básica de que o vinho tinto harmoniza com carne e o vinho branco harmoniza com peixe, sendo a justificação mais comum que a proteína da carne, responsável por uma textura mais marcada, requer vinhos mais estruturados, mais encorpados e com taninos notórios, enquanto a proteína do peixe é responsável por uma carne de consistência e firmeza mais delicadas, pedindo por isso vinhos mais leves e de menor teor alcoólico. Porém, surgem os apreciadores que defendem uma perspetiva mais liberal e referem que a melhor maridagem é aquela que cada indivíduo mais aprecia.

A maridagem entre iguarias e vinhos é hoje um assunto que se aborda naturalmente e com frequência, percebida a sua importância por enaltecer o prazer de comer. A mistura dos

diferentes compostos químicos manifesta-se realçando sabores, texturas e aromas que no seu conjunto se expressam em sensações mais ou menos apreciadas. É neste contexto de apreciação que pretendo verificar quais as maridagens mais populares em públicos diversificados e para tal foi criado um *site* que permite receber interações de diversas origens, sendo o ambiente web o ideal para o sucesso da investigação (enogastronomia.pt, 2015a).

Na escolha da plataforma social para dar a conhecer o *site* enogastronomia.pt (2015a), com o intuito de gerar interações e incentivar à sua utilização, teve-se em conta o fator da popularidade. Neste campo Lamichhane (2014) conclui que, por diversas razões, os intervenientes preferem utilizar o *Facebook* a outras aplicações sociais, justificando assim a opção pelo *facebook* na escolha da plataforma de comunicação. Neste contexto, para que a investigação tivesse uma projeção mais abrangente, tornando-se realmente útil e a participação na realização de maridagens fosse apelativa para os apreciadores em geral, considerou-se de todo o interesse desenvolver uma aplicação em ambiente web, dinamizando o processo através de um modelo social, conforme sugere a figura 3.

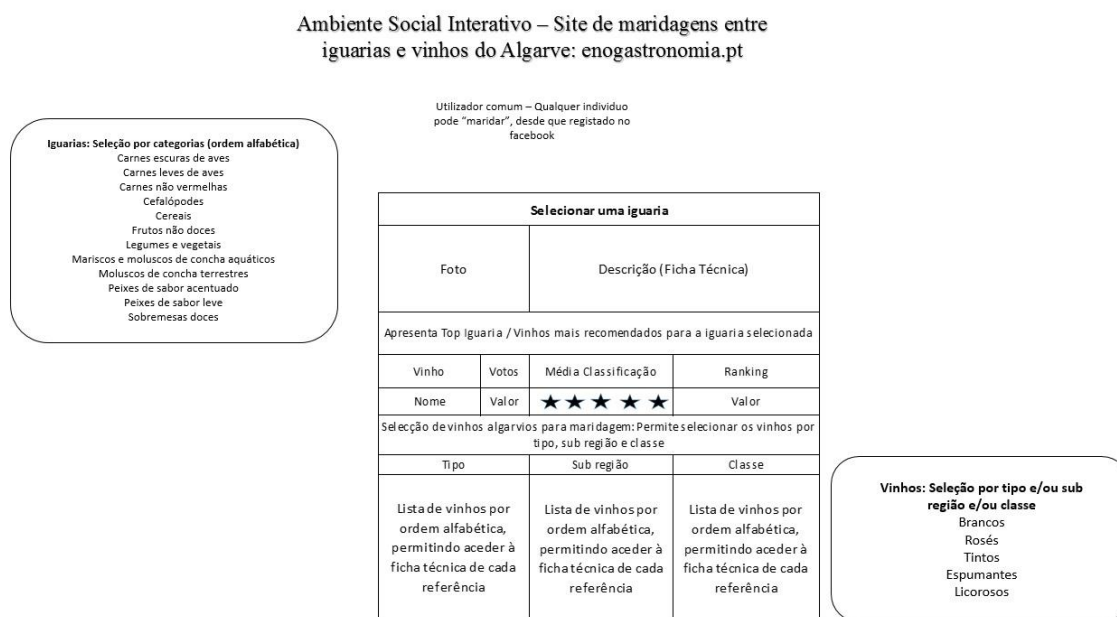


Figura 3 - Objetivo e dinâmica do site enogastronomia.pt (2015a)

Fonte: Conceção própria

No que respeita ao funcionamento do *site*, as iguarias encontram-se agrupadas por categorias (Serra, 2015a), sendo possível selecionar uma iguaria e escolher um determinado vinho para a mesma. Este formato encontra-se em artigos científicos, sites da especialidade, sendo exemplo disso a imagem 8, na qual as iguarias se apresentam

agrupadas pelo ingrediente principal (aquele que confere o sabor mais característico à iguaria).

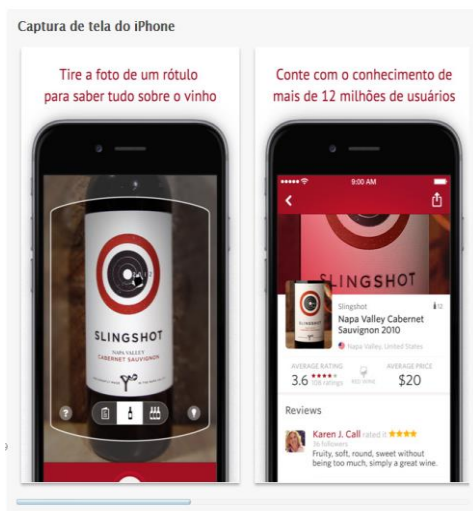


Imagem 8 - Iguarias categorizadas por ingrediente principal

Fonte: <http://www.winetomatch.com/>

Para facilitar a seleção dos vinhos é possível filtrar as escolhas por tipo de vinho, Denominação de Origem e classe, por meio de filtros individuais ou simultâneos (enogastronomia.pt, 2015a). Todas as iguarias e vinhos apresentam a respetiva ficha técnica e imagem representativa. Seleccionada a iguaria pretendida e o respetivo vinho para maridar, a aplicação sugere que a maridagem seja classificada numa escala de 1 a 5 estrelas. Atualmente existem diversas aplicações na internet com esta forma de classificação como é o caso da APP da Vivino.(2016). A aplicação permite que seja apresentado um valor médio das classificações para cada maridagem realizada.

Uma das particularidades para realização de maridagens no *site* implica que apenas seja possível concluir o processo de maridagem, caso o utilizador esteja conectado no *Facebook*, permitindo obter dados para análise estatística.



Opiniões de clientes

Show! ★★★★★
de Alexandro Pereira

Sempre pensei em como seria bom ter um aplicativo assim. Hoje não penso mais. Eu já tenho. Vivino!!!!

Muito bom ★★★★★
de Gabi encantada

Gosto muito do app. Na dúvida sempre me ajuda a decidir qual vinho optar.

Opiniões de clientes

Show! ★★★★★
de Alexandro Pereira

Sempre pensei em como seria bom ter um aplicativo assim. Hoje não penso mais. Eu já tenho.

Muito bom ★★★★★
de Gabi encantada

Gosto muito do app. Na dúvida sempre me ajuda a decidir qual vinho optar.

Imagem 9 - Exemplo de aplicação em ambiente social

Fonte: Adaptado de <https://itunes.apple.com/br/app/vivino-scanner-de-vinho/id414461255?mt=8>

1.4 Plano e estratégia de comunicação na comunidade do facebook enogastronomia.pt

1.4.1 O Logotipo

O logotipo da página foi sugerido pelo aluno Luis Porto, sob orientação do professor André Pereira, ambos da Escola de Tecnologias Inovação e Criação do Algarve (ETIC), tendo sofrido adaptações para melhor enquadramento no objetivo de comunicação.

Caraterização do logotipo:

O formato redondo representa a forma de um prato e a cor bordeaux alude ao vinho. A imagem em branco, de dupla percepção, faz lembrar um copo e um garfo em plena harmonia. O nome ENOGASTRONOMIA.PT identifica a temática e distingue vinho (ENO) e gastronomia numa só palavra, referindo no final o domínio (.pt), como se pode verificar através da imagem 10.



Imagem 10 – Logotipo Enogastronomia.pt

Fonte: <https://www.facebook.com/maridagem.enogastronomia/>

1.4.2 A dinâmica da comunidade para obtenção de um bom volume de dados

Para obtenção de um bom volume de dados, dinamizei um processo de motivação para acesso ao *site* enogastronomia.pt (2015a). O processo iniciou-se no dia 14-06-2015, com uma mensagem a partir do meu mural do *Facebook*, no sentido de obter resultados de uma perspetiva social, acerca da temática das maridagens (*vide* apêndice 1). Nesse mesmo dia, lancei também a divulgação da comunidade enogastronomia.pt (2015b) no *facebook*, a partir do meu mural pessoal, tendo direcionado convites para o mural de páginas e pessoas ligadas ao setor, bem como dos 16 municípios do Algarve. Publiquei também no mural de diversas páginas associadas à gastronomia e vinhos nacionais, principalmente nas conotadas com o Algarve (*vide* imagem 11).

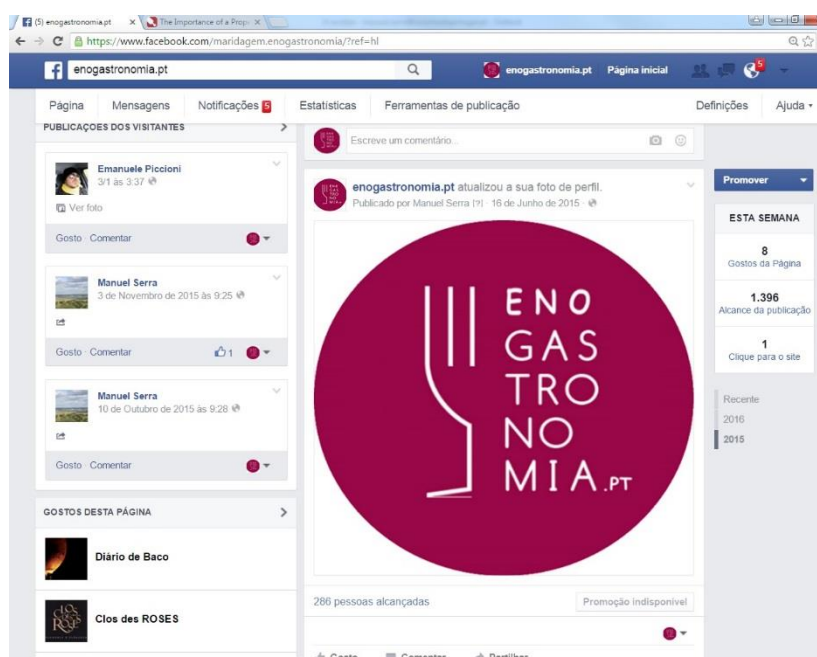


Imagem 11 - Primeira publicação na Comunidade do Facebook enogastronomia.pt (2015b)

Fonte: <https://www.facebook.com/maridagem.enogastronomia/>

Após esta interação inicial, verifiquei no dia seguinte (15-06-2015) que a campanha decorreu muito bem com um elevado acréscimo de visualizações e partilhas. Neste mesmo dia foi criada no *facebook*, a página *enogastronomia.pt* (2015b) com o perfil de comunidade associada ao meu mural. A partir deste momento foi possível direcionar a promoção do *site* focando-me no público-alvo a que se destina, tendo convidado a gostar da página, todos os “amigos” do meu perfil pessoal, bem como de alguns amigos.

A partir do dia 16-06-2015 passei a agendar aleatoriamente 3 a 4 publicações diárias, em 3 a 4 momentos do dia. Interessa aqui esclarecer o porquê de publicar em três ou quatro momentos do dia. Analisando a frequência de acesso à página foi possível apurar quais os momentos do dia e quais os dias da semana em que se verificava maior volume de acessos. Daí ser possível agendar as publicações para os momentos de maior visibilidade, tendo conseqüentemente uma maior projeção na rede social (*vide* imagem 12).



Imagem 12 – Atividade dos aderentes à Comunidade do facebook *enogastronomia.pt* (2015b)

Fonte: <https://www.facebook.com/maridagem.enogastronomia/insights/?section=navPosts>

Atendendo à forma como o *site* está construído, modeliei inicialmente um padrão de publicações, com base em diversas iguarias, deixando implícita a necessidade de maridar determinada iguaria com um vinho, para que o utilizador intuitivamente fizesse a maridagem que considerasse mais adequada. Para que a curiosidade funcionasse naturalmente, a publicação apresentava a foto de uma determinada iguaria, com uma frase considerada apelativa, seguida do *link* para aceder no *site* *enogastronomia.pt* (2015a), à iguaria publicada. Considerei manter o padrão das publicações enquanto se verificasse

aumento da visibilidade, no que respeita ao número de “Gosto” e de “Partilhas” (*vide* imagem 13).



Imagem 13 - Exemplo de publicação tendo por base a iguaria

Fonte: <https://www.facebook.com/maridagem.enogastronomia/>

No acompanhamento dos resultados realizado diariamente, verifiquei no dia 18-06-2015 uma baixa considerável de visualizações e partilhas. Era urgente aumentar o interesse pela matéria e focar-me num público-alvo que tivesse interesse nas visualizações. Com esse intuito, lancei o convite a todos os produtores de vinhos do Algarve, desafiando-os a votar nos seus vinhos e convidarem os seus “amigos” do *facebook* a fazê-lo (*vide* apêndice 2).

No dia seguinte (19-06-2015), reforçando o objetivo anterior, contatei por e-mail um considerável número de estrangeiros residentes no Algarve, a partir da minha lista de contatos profissionais, tanto diretamente, como através da AFPOP – Associação dos Estrangeiros Residentes no Algarve. Analisando as faixas etárias e o género (M / F) de público, verifiquei que a quantidade de homens e mulheres que acederam à comunidade era idêntica (51% homens e 49% mulheres) (*Vide* imagem 14).



Imagem 14 – Análise dos fãs da comunidade enogastronomia.pt (2015b) por faixa etária e género

Fonte: <https://www.facebook.com/maridagem.enogastronomia/insights/?section=navPeople>

Posto isto, resolvi diversificar as publicações e lançar diariamente outro tipo de publicação, desta feita tendo em conta o vinho como principal aliciante para maridagem (Vide imagem 15). Assim, as publicações que contemplam a imagem de iguarias foram publicadas na altura em que o público feminino está mais ativo na comunidade, pois desperta o interesse de consultar as fichas técnicas das comidas, enquanto as publicações que contemplam a imagem de vinhos, foram publicadas na altura em que o público masculino estava mais ativo na comunidade, com o objetivo de despertar o interesse em consultarem informação sobre os vinhos.

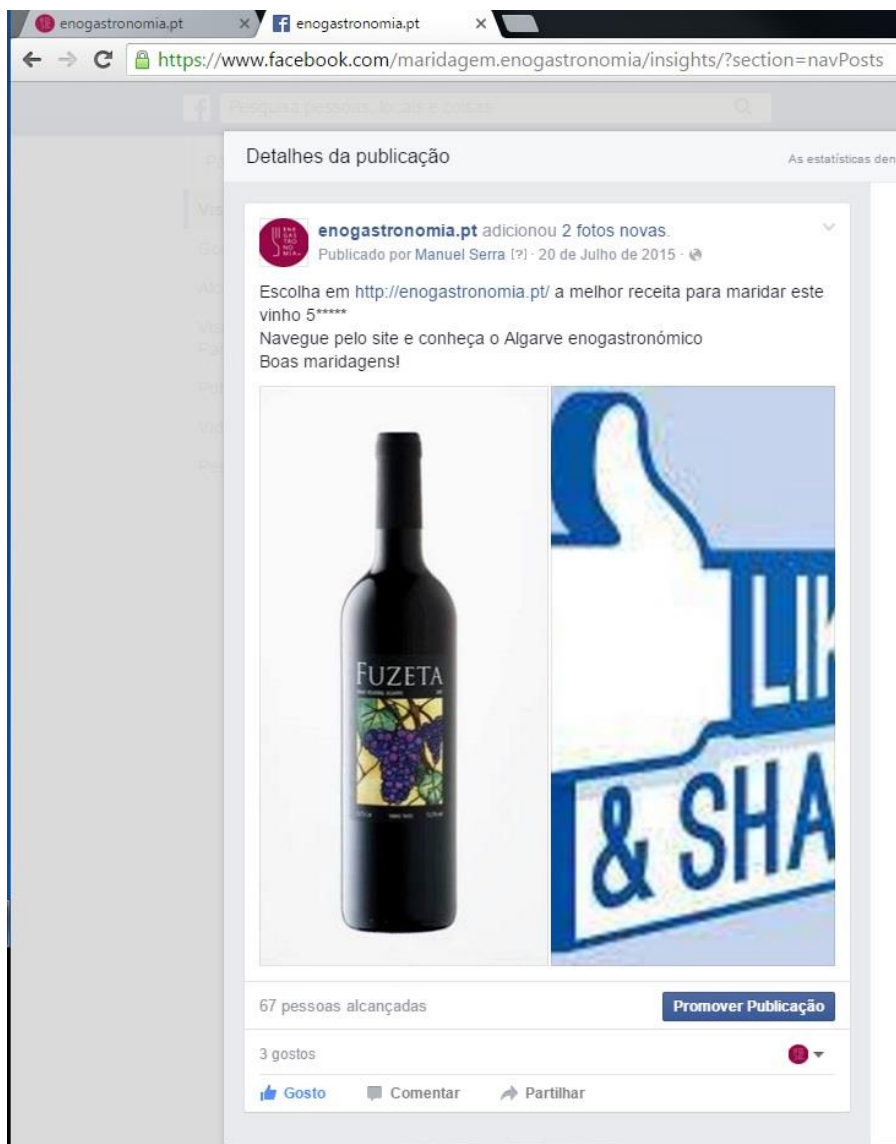


Imagem 15 – Exemplo de publicação tendo por base o vinho

Fonte: <https://www.facebook.com/maridagem.enogastronomia/>

Além disso, outra das medidas tomadas teve em conta o agendamento de uma publicação diária, de incentivo à realização de maridagens no *site* (*Vide* apêndice 3). No entanto, atendendo ao reduzido número de interações, verifiquei que o impacto desta publicação não foi significativo. Tendo percebido que o tipo de publicações que tem mais alcance são as que apresentam vídeos (*Vide* imagem 16), resolvi criar 2 vídeos para publicar na comunidade.

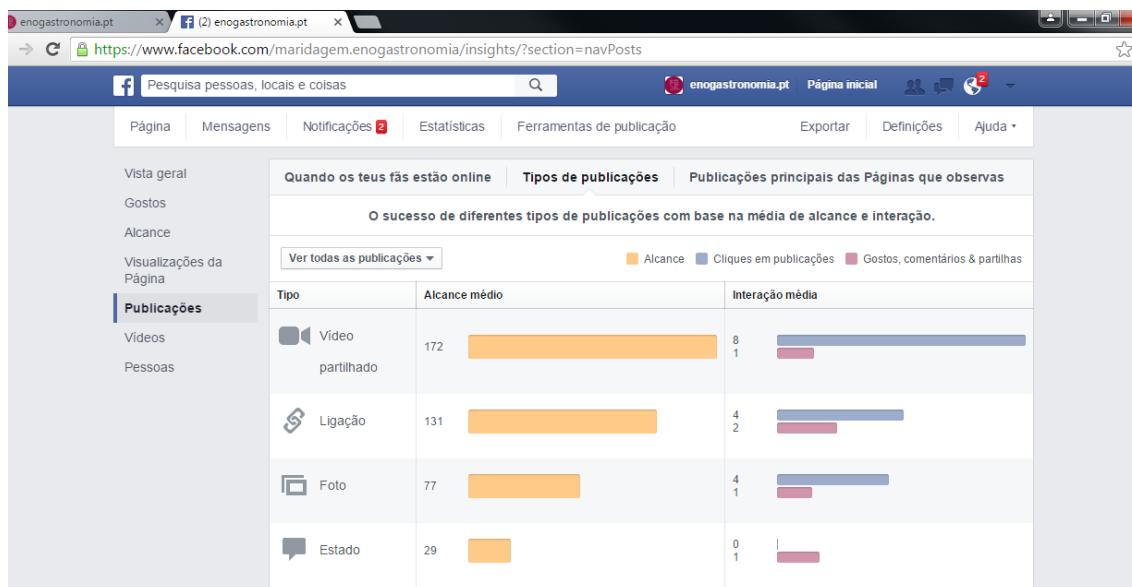


Imagem 16 – Alcance das publicações por tipo, na comunidade do facebook enogastronomia.pt (2015b)

Fonte: <https://www.facebook.com/maridagem.enogastronomia/insights/?section=navPosts>

Os vídeos foram publicados no meu canal do *Youtube* (Serra, 2015b) e seguidamente na comunidade enogastronomia.pt (2015b). Enquanto um dos vídeos versa sobre a explicação da temática das maridagens entre iguarias e vinhos <https://youtu.be/1PFS0eiKdVo>, o outro explica o funcionamento do *site* enogastronomia.pt (2015a) <https://youtu.be/alrOK6Tky5Q>.

De referir que para além da preocupação em melhorar o conteúdo das apresentações, tornando-as mais apelativas, esteve sempre patente a minha intenção de garantir mais seguidores na página para otimizar o alcance, garantindo que cada publicação abrangia um maior número de pessoas. Neste sentido, adotei um tipo de comunicação mais informal, que se coaduna com o estado de espírito de quem acede a uma rede social, para apreender algo de novo em ambiente descontraído.

Foi com este intuito que surgiu a ideia de criar dois passatempos. Um para garantir um maior número de acessos ao *site*, realizando maridagens e outro para garantir a interação entre os membros da comunidade e gerar um maior alcance das publicações.

Para garantir um maior número de maridagens no *site* enogastronomia.pt (2015a) lancei o desafio para criação de uma maridagem para a iguaria mais popular no *site*. A iguaria foi “Carne de Porco com Ameijoas” que ocupava o 1º lugar do Top de Iguarias. O prémio para o vencedor, a ser selecionado aleatoriamente, foi 1 garrafa de bom vinho algarvio, cedida pela “Associação da Rota dos Vinhos do Algarve” (*vide* imagem 17).



Imagem 17 – Passatempo Maridagens Algarvias

Fonte: <https://www.facebook.com/maridagem.enogastronomia/>

Para gerar interatividade entre os fãs da comunidade. O segundo passatempo teve como principal objetivo atrair mais pessoas para a comunidade. O desafio foi a publicação de uma *selfie* divertida incluindo um vinho ou um prato típico da gastronomia algarvia. O prémio para os vencedores foi uma garrafa de bom vinho algarvio, cedida pela “Rota dos Vinhos do Algarve”, para oferecer às duas frases com maior número de *likes* (Vide imagem 18).



Imagem 18 – Passatempo Selfie Enogastrónomica Algarvia

Fonte: <https://www.facebook.com/maridagem.enogastronomia/>

Os passatempos decorreram durante aproximadamente 1 semana. O resultado destas duas iniciativas não teve a participação esperada, mas foi um bom meio para incentivar a partilha da informação, pois verificou-se um aumento no número de maridagens no *site*. Este sim, foi o objetivo que sempre pretendi atingir e considero que com sucesso, pois o esforço de comunicação e interação desenvolvido na comunidade do *facebook* resultou em 1031 maridagens no *site* enogastronomia.pt (2015a) até 31 de julho de 2015).

1.5 Popularidade do *site*

Não obstante as maridagens realizadas, o *site* teve no período em análise (01-06-2015 a 31-07-2015) uma visibilidade enorme e despertou a curiosidade de muitos internautas em grande parte do globo, conforme demonstra a imagem 19 (enogastronomia.pt, 2015c). Num total de 2705 sessões iniciadas no *site*, 1118 foram acessos a partir de Portugal, sendo que em 432 acessos não foi possível identificar a origem. O *site* recebeu 430 acessos a partir dos estados unidos da América, 117 a partir da China e 66 a partir do Japão, sendo estas as 5 principais origens no que respeita a sessões iniciadas no *site*. No entanto, olhando para a duração média das sessões, depreende-se pela sua duração, que as sessões iniciadas e que deram origem a maridagens referem-se praticamente apenas a Portugal, visto que a duração média de cada sessão é de 5 min. e 17seg., verifica-se que as restantes origens apresentam uma duração média da sessão muito inferior.

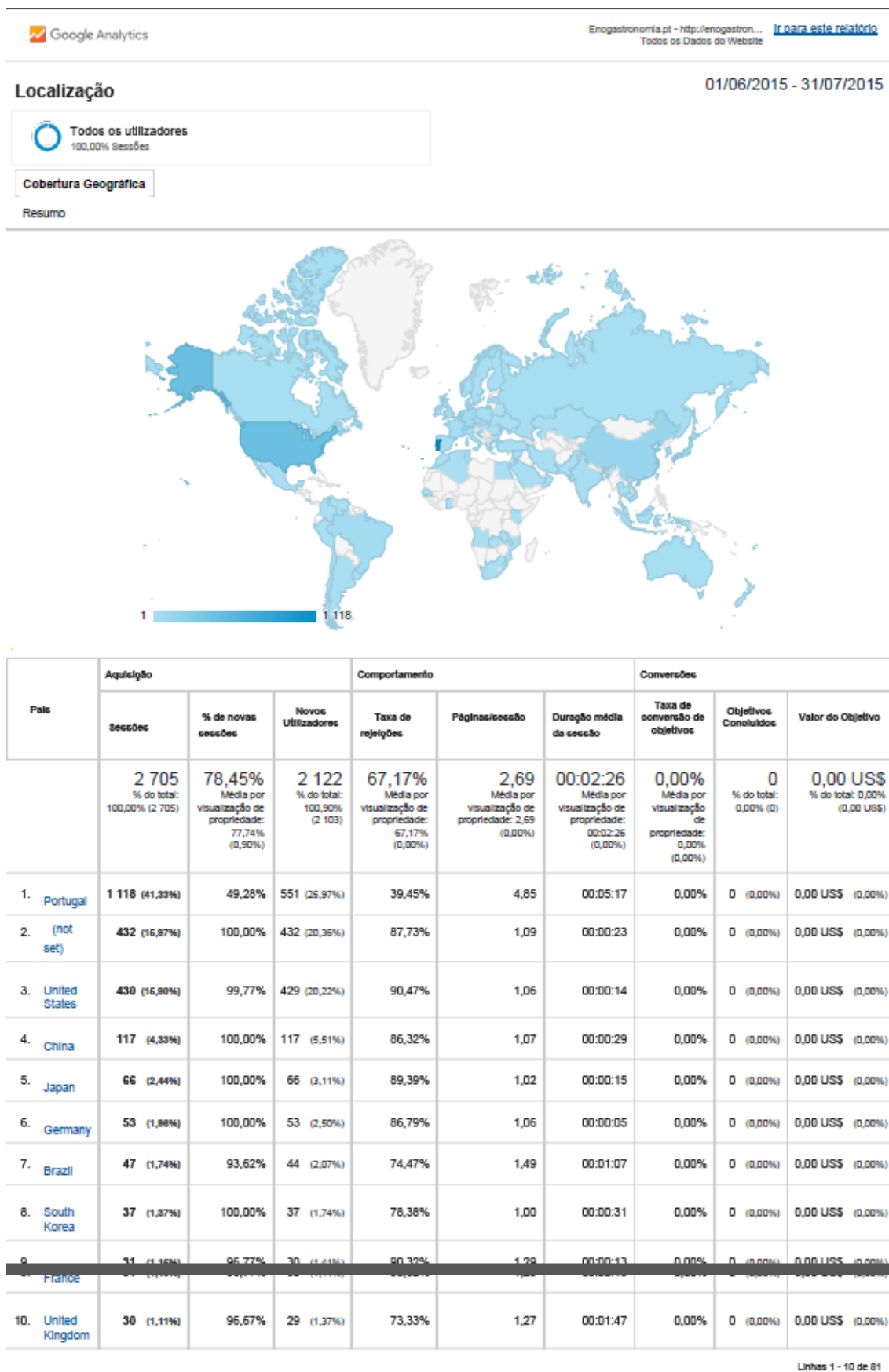


Imagem 19 – Visualização da origem de acessos ao site enogastronomia.pt entre 01-06-2015 e 31-07-2015

Fonte: <https://www.google.com/analytics/web/?hl=pt-PT&pli=1#report/visitors-geo/a63082398w98442850p102482118/>

No que respeita ao acesso por parte dos utilizadores, verifica-se através da imagem 20 que no período compreendido entre 01-06-2015 e 31-07-2015, o acesso ao *site* teve muita procura por parte de novos visitantes. De um total de 2705 sessões, 2122 (37,45%) foram efetuadas por novos visitantes, o que justifica o esforço de divulgação feito através da comunidade do *Facebook* enogastronomia.pt (2015b), tendo sido possível fazer chegar a informação a grande parte do globo.

Verificaram-se ainda 583 sessões (21,55%) cujos utilizadores acederam mais do que uma vez ao *site* no período em análise, tendo consultado uma média de 5,96 páginas por sessão, com uma duração média de 7 min. e 25 seg. por sessão.

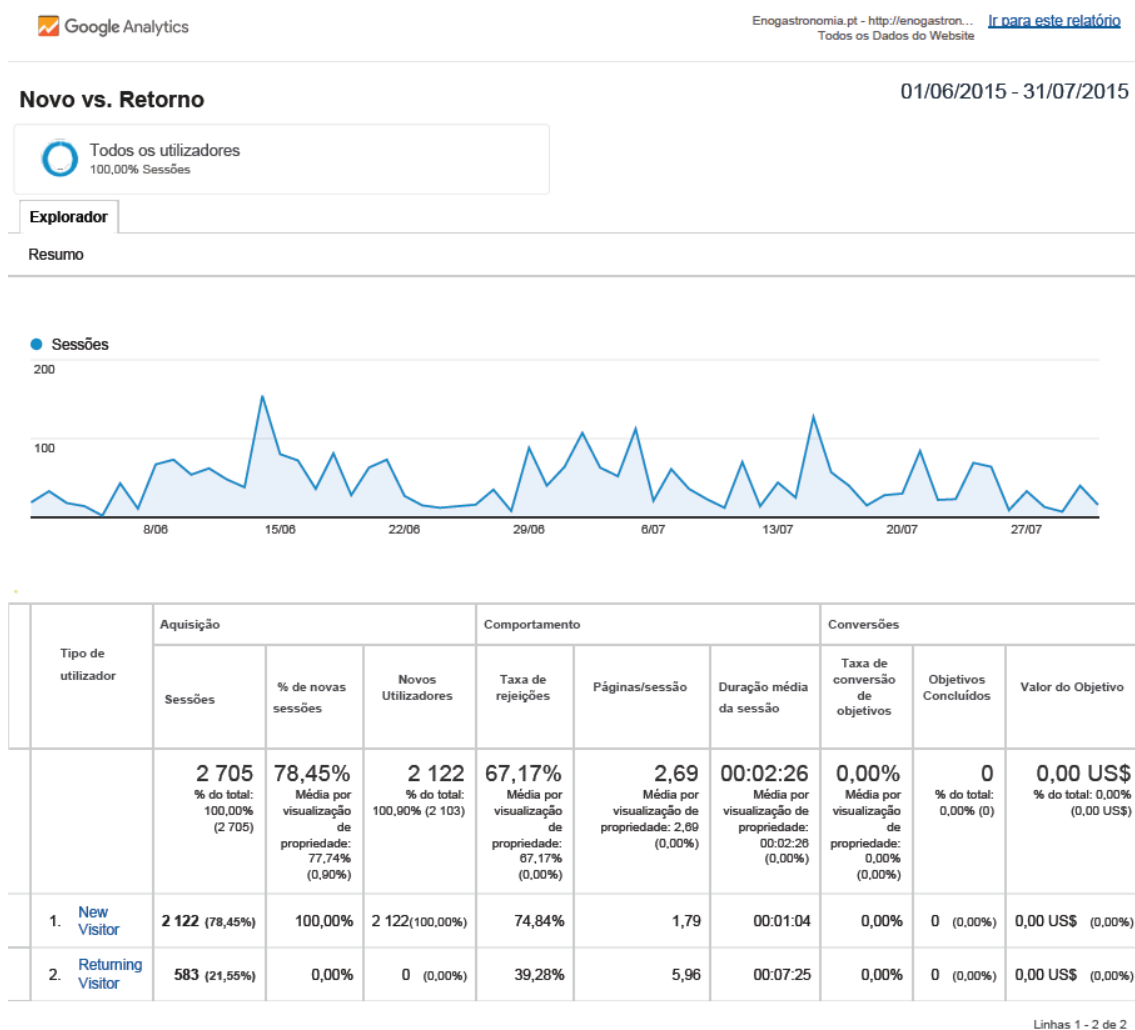


Imagem 20 – Novos visitantes vs Retorno de visitantes

Fonte: <https://www.google.com/analytics/web/?hl=pt-PT&pli=1#report/visitors-type/a63082398w98442850p102482118/>

1.6 Realização de maridagens algarvias

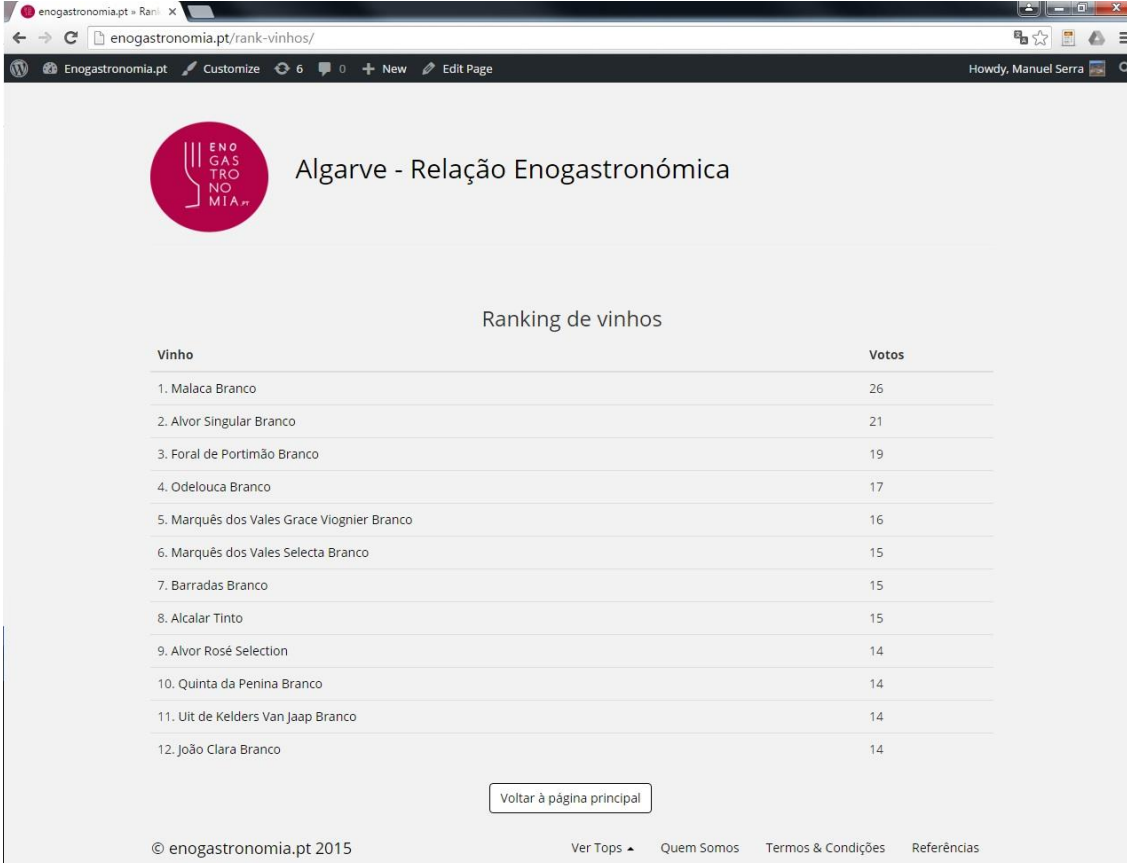
Feita a descrição da estratégia de comunicação e respetiva análise de resultados (1.4) e feita a descrição e análise da popularidade obtida no *site* (1.5), fruto em grande parte, da estratégia de divulgação, analisa-se neste ponto os resultados obtidos para a concretização do objetivo principal, nomeadamente a realização de maridagens no *site* enogastronomia.pt (2015a).

O período em análise contemplou a campanha de divulgação e incentivo à realização de maridagens no *site* e decorreu entre 01-06-2015 e 31-07-2015. Tal como referido no ponto 1.4, uma das particularidades para realização de maridagens no *site* implica que apenas seja possível concluir o processo de maridagem, caso o utilizador esteja conectado no *facebook*. Assim, acedendo ao *back office* do *site* enogastronomia.pt (2015a) é possível aceder a tabelas de registos, identificando o número de maridagens realizadas, entre outro tipo de informação.

A Tabela 40, no anexo 1 identifica as iguarias e os vinhos pelo nome e código de identificação, assim como a data da maridagem e a categorização das iguarias e dos vinhos. Em suma, dos 2705 visitantes que acederam ao *site*, 583 realizaram mais do que uma sessão, tendo sido realizadas 1031 maridagens. No entanto, não foi possível apurar o número de maridagens por visitante.

Conforme apresentado nos “*Objetivos e Motivações*” do trabalho, um dos objetivos da utilização do *site* versa sobre o interesse na consulta de 3 *rankings* que facilitam a decisão na hora de escolher um vinho, uma iguaria ou uma maridagem:

- O “*Ranking* de vinhos” refere-se aos 12 vinhos mais populares, selecionados pelos visitantes que realizaram maridagens, no período em que decorreu o estudo (*vide* imagem 21). Clicando no nome do vinho é possível aceder à respetiva ficha técnica. Verifica-se que a preferência por vinhos brancos é notória, pois nas 12 primeiras posições apenas é referido 1 vinho rosé e 1 vinho tinto, sendo que o vinho mais votado foi a referência “Malaca Branco”.



Vinho	Votos
1. Malaca Branco	26
2. Alvor Singular Branco	21
3. Foral de Portimão Branco	19
4. Odelouca Branco	17
5. Marquês dos Vales Grace Viognier Branco	16
6. Marquês dos Vales Selecta Branco	15
7. Barradas Branco	15
8. Alcalar Tinto	15
9. Alvor Rosé Selection	14
10. Quinta da Penina Branco	14
11. Uit de Kelders Van Jaap Branco	14
12. João Clara Branco	14

Imagem 21 – Ranking dos 12 vinhos mais seleccionados para realização de maridagens no site enogastronomia.pt (2015a) entre 01-06-2015 e 31-07-2015

Fonte: <http://enogastronomia.pt/rank-vinhos/>

- O “Ranking de comidas” refere-se às 12 iguarias mais votadas, seleccionadas pelos visitantes que realizaram maridagens, no período em que decorreu o estudo (*vide* imagem 22). Clicando no nome da iguaria é possível aceder à respetiva ficha técnica. Verifica-se que a preferência por pratos de peixes e mariscos é notória, pois nas 12 primeiras posições aparecem 9 iguarias com peixe ou marisco e 4 pratos com carne, sendo que um deles é misto (Carne de porco com ameijoas). A iguaria mais votada foi “Ameijoas na cataplana”.



Ranking de comidas

Comida	Votos
1. Ameijoas na cataplana	74
2. Carne de Porco com Ameijoas	46
3. Arroz de Tamboril à pescador	41
4. Galinha cerejada	38
5. Carapaus alimados	38
6. Cozido de grão à moda de Vaqueiros	37
7. Lombinhos de Porco com Ameijoas e xerém	32
8. Atum estufado à algarvia	31
9. Caldeirada à algarvia	29
10. Bife de Atum	21
11. Arroz de Lingueirão	20
12. Bifes de Atum com tomate	18

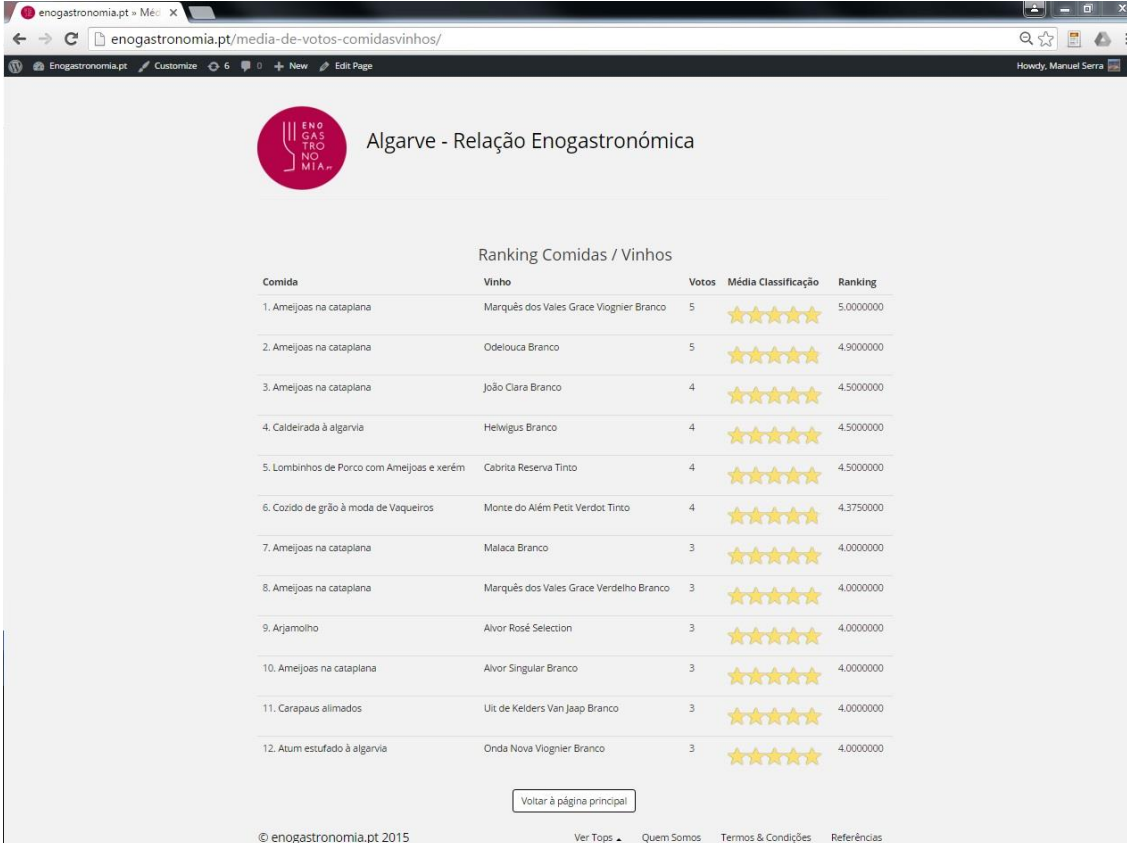
© enogastronomia.pt 2015

Ver Tops ◀ Quem Somos Termos & Condições Referências

Imagem 22 – Ranking das 12 iguarias mais selecionadas para realização de maridagens no site enogastronomia.pt (2015a) entre 01-06-2015 e 31-07-2015

Fonte: <http://enogastronomia.pt/rank-comidas/>


- O “*Ranking Comidas / Vinhos*” refere-se às 12 maridagens mais populares, selecionadas pelos visitantes no período em que decorreu o estudo (*vide* imagem 23). Clicando no nome do vinho ou da iguaria é possível aceder às respetivas fichas técnicas. É notória a preferência por pratos de peixes e mariscos com vinhos brancos, pois nas 12 primeiras posições aparecem 9 maridagens com esta relação. É também referida a maridagem entre pratos de carne com vinhos tintos e Arjomolho com vinho rosé, sendo que a maridagem mais votada foi “Ameijoas na cataplana”, com uma variedade de vinhos brancos.



enogastronomia.pt » Mês: X

enogastronomia.pt/media-de-votos-comidasvinhos/

Enogastronomia.pt Customize 6 0 + New Edit Page Howdy, Manuel Serra

 Algarve - Relação Enogastronómica

Ranking Comidas / Vinhos

Comida	Vinho	Votos	Média Classificação	Ranking
1. Ameijoas na cataplana	Marquês dos Vales Grace Viognier Branco	5	★★★★★	5.0000000
2. Ameijoas na cataplana	Odelouca Branco	5	★★★★★	4.9000000
3. Ameijoas na cataplana	João Clara Branco	4	★★★★★	4.5000000
4. Caldeirada à algarvia	Helwigus Branco	4	★★★★★	4.5000000
5. Lombrinhos de Porco com Ameijoas e xerém	Cabrita Reserva Tinto	4	★★★★★	4.5000000
6. Cozido de grão à moda de Vaqueiros	Monte do Além Petit Verdot Tinto	4	★★★★★	4.3750000
7. Ameijoas na cataplana	Malaca Branco	3	★★★★★	4.0000000
8. Ameijoas na cataplana	Marquês dos Vales Grace Verdelho Branco	3	★★★★★	4.0000000
9. Arjamoelho	Alvor Rosé Selection	3	★★★★★	4.0000000
10. Ameijoas na cataplana	Alvor Singular Branco	3	★★★★★	4.0000000
11. Carapaus alimados	Uit de Kelders Van Jaap Branco	3	★★★★★	4.0000000
12. Atum estufado à algarvia	Onda Nova Viognier Branco	3	★★★★★	4.0000000

[Voltar à página principal](#)

© enogastronomia.pt 2015

[Ver Tops](#) [Quem Somos](#) [Termos & Condições](#) [Referências](#)

Imagem 23 – Ranking das 12 maridagens mais seleccionadas no site enogastronomia.pt (2015a) entre 01-06-2015 e 31-07-2015

Fonte: <http://enogastronomia.pt/media-de-votos-comidasvinhos/>

Capítulo 2.

Criação do modelo social de maridagens do Algarve

A maridagem entre iguarias e vinhos está intrinsecamente associada ao fundamento base da Dieta Mediterrânica que privilegia a cultura dos povos mediterrânicos, o ambiente e a convivialidade à mesa.

O Algarve goza assumidamente desse desígnio cultural, ou não fosse Tavira a Comunidade Representativa de Portugal, na submissão da candidatura para a Salvaguarda da Dieta Mediterrânica a Património Imaterial da Unesco, concretizando-se a sua aprovação no dia 04 de dezembro de 2013, no Azerbaijão, na 8ª. Sessão do Comité Intergovernamental para a Salvaguarda do Património Imaterial da UNESCO (Município de Tavira, 2016a).

Para construir o modelo social de maridagens algarvias foi necessário proceder à categorização das iguarias e dos vinhos. Para conseguir uma base idêntica que possibilitasse a comparação deste modelo de maridagens sociais, com um modelo já existente de maridagens, construído a partir da opinião de um grupo de especialistas, utilizei exatamente a mesma categorização de Serra (2015a), tendo sido criadas 12 categorias de iguarias com base no ingrediente principal, conforme tabela 1:

Comidas
Carnes escuras de aves
Carnes leves de aves
Carnes não vermelhas
Cefalópodes
Cereais
Frutos não doces
Legumes e vegetais
Mariscos e moluscos de concha aquáticos
Moluscos de concha terrestres
Peixes de sabor acentuado
Peixes de sabor leve
Sobremesas doces

Tabela 1 - Categorização das comidas

Fonte: Adaptado de Serra (2015a)

Também os vinhos se encontram categorizados segundo o mesmo formato de Serra (2015a) conforme apresentado na tabela 2:

Vinhos	
Branco	Encorpado
	Médio
Espumantes	
Licoroso	
Rosé	
Tinto	Encorpado
	Médio

Tabela 2 - Categorização dos vinhos

Fonte: Adaptado de Serra (2015a)

As iguarias e respetivas categorias selecionadas pelos utilizadores do *site* enogastronomia.pt (2015a) constam no anexo 14 e os vinhos e respetivas categorias constam no anexo 15.

2.1 Análise de dados

Tendo em conta as iguarias que suportam o estudo, o fator popularidade e a qualidade da votação, calculado pela soma do indicador de maridagens “*Rank*” (estrelas), ditou que boa parte das categorias de iguarias apresentem muita apetência para maridagem com vinhos, destacando-se por ordem decrescente de popularidade, “Peixes de Sabor Leve”, “Mariscos e Moluscos de Concha Aquáticos”, “Carnes Não Vermelhas”, “Peixes de Sabor Acentuado”, “Carnes Leves de Aves”, “Sobremesas Doces”, “Cereais” e “Cefalópodes”. As restantes categorias, nomeadamente “Frutos Não Doces”, “Legumes e Vegetais” e “Moluscos de Concha Terrestres”, apresentaram um nível de popularidade bastante baixo, o que demonstra pouca apetência para maridar com vinhos, conforme se pode verificar na tabela 3 e respetivo gráfico 1.

Tabela de maridagens (Soma de rank-estrelas)							
Categorias de iguarias	Vinhos Brancos		Vinhos espumantes	Vinhos licorosos	Vinhos Rosés	Vinhos Tintos	
	Branco encorpado	Branco médio	Espumante	Licoroso	Rosé	Tinto encorpado	Tinto médio
Carnes escuras de aves	27	6			10	209	75
Carnes leves de aves	5				67	336	120
Carnes não vermelhas	53	8			89	414	109
Cefalópodes	49	28			33	9	8
Cereais	76	51			36	14	20
Frutos não doces	24	9			14	11	9
Legumes e vegetais	5				5	16	
Mariscos e moluscos de concha aquáticos	339	203	10		98	20	10

Tabela de maridagens (Soma de rank-estrelas)							
Categorias de iguarias	Vinhos Brancos		Vinhos espumantes	Vinhos licorosos	Vinhos Rosés	Vinhos Tintos	
	Branco encorpado	Branco médio	Espumante	Licoroso	Rosé	Tinto encorpado	Tinto médio
Moluscos de concha terrestres	5	11				20	
Peixes de sabor acentuado	249	118	33		47	126	13
Peixes de sabor leve	403	248			101	55	36
Sobremesas doces	18	5	17	156	16	5	10

Tabela 3 – Tabela de maridagens

Fonte: Conceção própria, com dados retirados do site enogastronomia.pt (2015a)

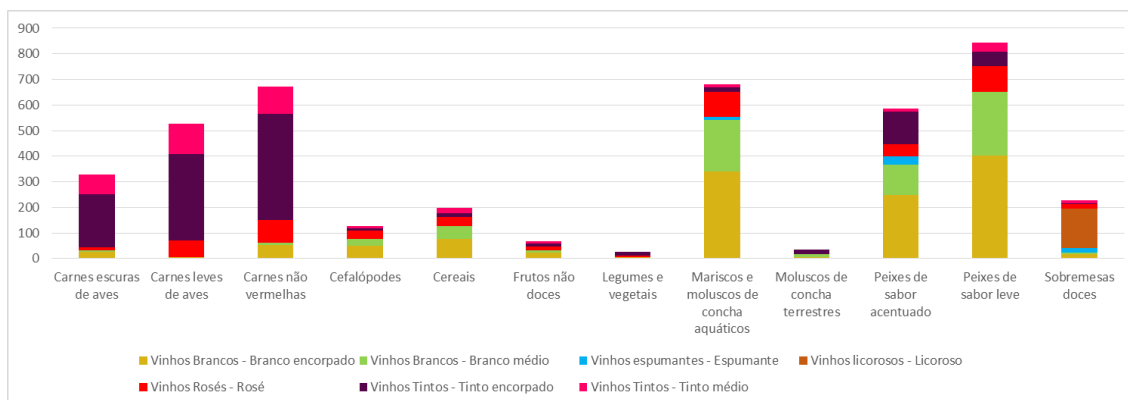


Gráfico 1 – Popularidade de cada categoria e sub categoria de vinho para maridar com cada categoria de iguarias

Fonte: Conceção própria, com dados retirados do site enogastronomia.pt (2015a)

2.1.1 Popularidade das castas

2.1.1.1 Preferência dos produtores

Tendo em conta os vinhos constantes no *site* enogastronomia.pt (2015a), que suportam o estudo, cujo portfólio é bastante elucidativo da realidade vitícola da região algarvia, pois assenta em 142 referências de vinhos, de todos os produtores registados na CVA em 2015, verifica-se que da lista de 71 castas autorizadas e aprovadas para o Algarve - 33 brancas e 38 tintas (VinhosDoAlgarve.pt, 2016), apenas foram tidas em conta 27 variedades, o correspondente a 38% do total de castas disponíveis (15 brancas e 12 tintas), tendo ficado 44 variedades de fora das opções dos produtores/enólogos (*vide* tabela 43 no apêndice 4 e tabela 44 no apêndice 5).

As 5 castas brancas mais utilizadas são Arinto, utilizada em 17 referências (40%), Sória ou Crato branco e Verdelho, utilizadas em 11 referências (26%), Viognier utilizada em 10 referências (24%) e Moscatel-graúdo utilizada em 8 referências (19%), destacando-se assim a preferência dos produtores pela casta Arinto na produção de vinhos brancos. A

percentagem refere-se à presença de cada casta considerando um total de 42 vinhos (brancos e licorosos), conforme tabela 4.

As 5 castas tintas mais utilizadas são Aragonês, utilizada em 50 referências (50%), Touriga-nacional e Syrah, cada uma utilizada em 47 referências (47%), Trincadeira ou Crato preto, utilizada em 27 referências (27%), Cabernet-sauvignon, utilizada em 25 referências (25%) e Castelão, utilizada em 21 referências, correspondendo a 21%. A percentagem refere-se à presença de cada casta considerando um total de 100 vinhos (brancos - blanc de noir, Tintos, Rosés, Espumantes e Licorosos), conforme tabela 5.

A preferência dos produtores por vinhos varietais e lotes de 3 castas é notória, representando respetivamente 30% e 29% do total dos 142 vinhos, tendo sido produzidos 35 vinhos a partir de lotes de 2 castas (25% do total) e 24 vinhos a partir de lotes de 4 ou mais castas, correspondendo a 17% do total (*vide* tabela 43 no apêndice 4).

2.1.1.2 Aceitação de cada casta pelos produtores e pelos apreciadores em função de cada tipo de vinho

Na sequência, foi ainda possível elaborar a partir da tabela 4 e da tabela 5 uma comparação entre as castas mais populares utilizadas pelos produtores na produção dos seus vinhos e as castas mais apreciadas para maridar com iguarias do Algarve.

Para cada categoria de vinhos, a leitura da tabela 4 faz-se conforme o exemplo abaixo:

A casta Arinto está presente em 17 vinhos do portfólio, de um total de 42 referências (40%) e é selecionada em 220 maridagens de um total de 1031 realizadas no site (21%). Apresenta uma aceitação de 61%.

Esta análise permite concluir que as escolhas dos produtores estão em consonância com a preferência dos apreciadores nas primeiras 3 posições de cada tabela, com ligeiras diferenças nas restantes posições.

Castas Utilizadas	Integradas em vinhos varietais ou de lote	Nº vinhos do estudo	%	Maridagens em função das Castas selecionadas no site	Nº total maridagens	%	Aceitação da casta
Castas brancas	Vinhos Brancos e Licorosos brancos						
Arinto	17	42	40%	220	1031	31%	61%
Verdelho	11	42	26%	151	1031	14%	41%
Síria ou Crato Branco	11	42	26%	132	1031	13%	39%
Viognier	10	42	24%	131	1031	12%	36%
Moscatel Graúdo	8	42	19%	75	1031	7%	26%

Castas Utilizadas	Integradas em vinhos varietais ou de lote	Nº vinhos do estudo	%	Maridagens em função das Castas selecionadas no site	Nº total maridagens	%	Aceitação da casta
Castas brancas	Vinhos Brancos e Licorosos brancos						
Chardonnay	3	42	7%	35	1031	3%	10%
Manteúdo	3	42	7%	17	1031	2%	9%
Fernão Pires	2	42	5%	20	1031	2%	7%
Malvasia Fina ou Boal branco	2	42	5%	16	1031	2%	6%
Sercial	1	42	2%	23	1031	2%	5%
Viosinho	1	42	2%	23	1031	2%	5%
Alvarinho	1	42	2%	17	1031	2%	4%
Sauvignon Blanc	1	42	2%	17	1031	2%	4%
Antão Vaz	1	42	2%	8	1031	1%	3%

Tabela 4 – Popularidade das castas em função dos tipos de vinhos brancos e licorosos brancos

Fonte: Conceção própria, com dados retirados do site enogastronomia.pt (2015a)

Castas tintas	Castas utilizadas pelos produtores	Nº vinhos do estudo	%	Maridagens em função das Castas selecionadas no site	Nº maridagens	%	Aceitação da casta
Vinhos Brancos (blanc de noir), Tintos, Rosés, Espumantes e Licorosos tintos							
Aragonês	50	100	50%	256	1031	24%	74%
Touriga Nacional	47	100	47%	256	1031	24%	71%
Syrah	47	100	47%	186	1031	18%	65%
Trincadeira ou Crato Preto	27	100	27%	115	1031	11%	38%
Cabernet Sauvignon	25	100	25%	121	1031	11%	36%
Castelão	21	100	21%	102	1031	10%	31%
Alicante Bouschet	16	100	16%	75	1031	7%	23%
Negra Mole	6	100	6%	23	1031	2%	8%
Petit Verdot	5	100	5%	20	1031	2%	7%
Alfrocheiro	3	100	3%	16	1031	2%	5%
Bastardo	3	100	3%	16	1031	2%	5%
Moscatel Galego Roxo	1	100	1%	15	1031	1%	2%
Merlot	1	100	1%	7	1031	1%	2%

Tabela 5 – Popularidade das castas em função dos tipos de vinhos brancos (blanc de noir), tintos, rosés, espumantes e licorosos tintos

Fonte: Conceção própria, com dados retirados do site enogastronomia.pt (2015a)

2.1.1.3 Maridagem entre categorias de iguarias e castas de vinhos

Considerando a temática das maridagens do ponto de vista da teoria das redes, os dados recolhidos para o estudo permitem aferir a relação de maridagem entre cada categoria de iguarias e as castas dos vinhos selecionados no conjunto das maridagens realizadas no

site enogastronomia.pt (2015a). Esta relação permite confirmar quais as castas mais preferidas para cada categoria de iguarias, para que constem no modelo de maridagens, robustecendo-o. A informação das castas que compõem cada vinho foi extraída das respetivas fichas técnicas.

O diâmetro de cada nó (circulo) é tão maior quanto maior a soma de estrelas (*rank*) atribuídas a uma determinada categoria de iguarias ou a uma determinada casta no total das maridagens realizadas. No mesmo sentido, cada aresta (linha) também é tão mais espessa quanto maior a soma de estrelas (*rank*) atribuídas à relação entre uma determinada categoria de iguarias e uma determinada casta. A cor azul (3298FF) dos nós representa as 12 categorias de iguarias. A cor verde (A6FF49) dos nós e das arestas representa as castas brancas e respetiva rede de maridagens. A cor vermelha (FF293C) dos nós e das arestas representa as castas tintas e respetiva rede de maridagens. As categorias de iguarias encontram-se codificadas por ordem alfabética, da esquerda para a direita, no centro do esquema. As castas brancas estão codificadas de B1 a B15 e alinhadas da esquerda para a direita, na parte superior do esquema. As castas tintas estão codificadas de T1 a T14 e alinhadas da direita para a esquerda, na parte inferior do esquema (*vide* figura 4, legendada nas tabelas 6 e 7).

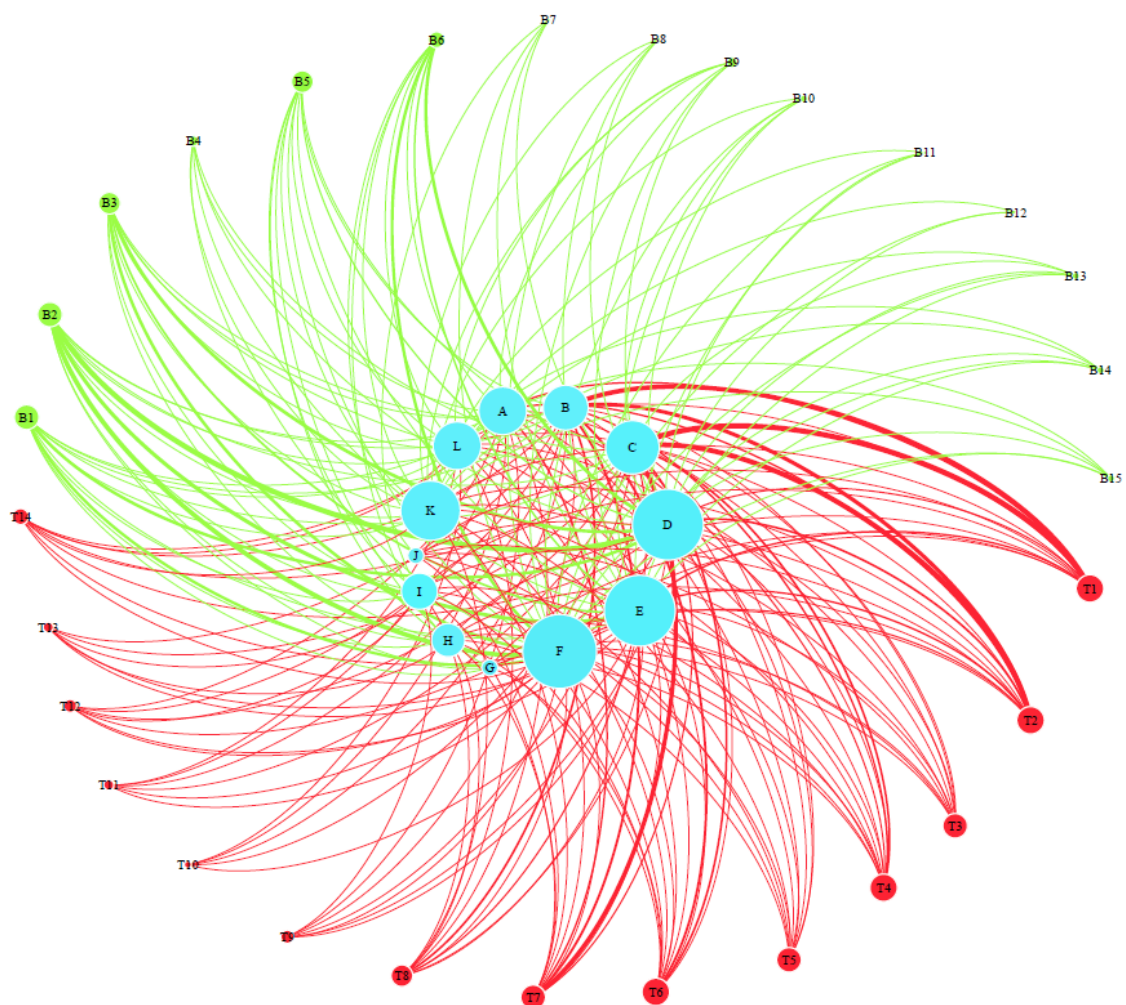


Figura 4 – Maridagens – Relação entre categorias de iguarias e castas de vinhos
 Fonte: Conceção própria

Tabela de codificação das categorias de iguarias	
Código	Categorias de iguarias
A	Carnes escuras de aves
B	Carnes leves de aves
C	Carnes não vermelhas
D	Peixes de sabor leve
E	Peixes de sabor acentuado
F	Mariscos e moluscos de concha aquáticos
G	Moluscos de concha terrestres
H	Cefalópodes
I	Frutos não doces
J	Legumes e vegetais
K	Cereais
L	Sobremesas doces

Tabela 6 – Legenda de codificação das categorias de iguarias
 Fonte: Conceção própria

Tabela de codificação das castas	
Código	Designação das castas
T1	Aragonês
T2	Touriga-Nacional
T3	Alicante-Bouschet
T4	Cabernet-Sauvignon
T5	Diversas castas tintas da região
T6	Trincadeira ou Crato Preto
T7	Syrah
T8	Castelão
T9	Bastardo
T10	Petit Verdot
T11	Negra-Mole
T12	Alfrocheiro
T13	Merlot
T14	Moscatel Galego Roxo
B1	Síria ou Crato branco
B2	Arinto
B3	Verdelho
B4	Chardonnay
B5	Moscatel-graúdo
B6	Viognier
B7	Fernão Pires
B8	Antão Vaz
B9	Perrum
B10	Alvarinho
B11	Malvasia fina ou Boal branco
B12	Manteúdo
B13	Sauvignon blanc
B14	Viosinho
B15	Sercial

Tabela 7 – Legenda de codificação das castas

Fonte: Conceção própria

Os anexos 2 a 13 apresentam a rede de castas mais apreciadas para cada categoria de iguarias (A, B, C, D, E, F, G, H, I, J, K e L). O esquema identifica o grau de maridagem entre uma determinada iguaria e a sua rede de castas, indexando uma gradação de cores à popularidade de cada casta, relativamente à categoria de iguarias selecionada. A popularidade da casta sobe de intensidade à medida que a cor varia de amarelo claro (FEF757) para uma cor rosada (FDBB84), até atingir o violeta (BB32E3). A cor verde (A6FF49) mantém-se para as castas brancas que não têm relação com a categoria de iguarias selecionada. A cor vermelha (FF293C) mantém-se para as castas tintas que não têm relação com a categoria de iguarias selecionada.

A figura 5 e a tabela 8 sintetizam a informação sobre quais as castas de vinhos mais apreciadas para maridar com a categoria de iguarias “A”, nomeadamente as castas brancas B1, B2, B3, B4, B6 e B9 e as castas tintas T1, T2, T3, T4, T5, T6, T7, T8, T9, T10, T11, T12 e T14. Deste conjunto, as castas mais preferidas são as que se encontram identificadas em tons de violeta. De referir que T5 diz respeito a 1 referência de vinho tinto na qual não foi possível identificar a(s) casta(s) que o compõe(m).

Categoria de iguarias		Castas de vinhos	
Código	Rótulo	Código	Rótulo
A	Carnes escuras de aves	B1	Síria ou Crato branco
		B2	Arinto
		B3	Verdelho
		B4	Chardonnay
		B6	Viognier
		B9	Perrum
		T1	Aragonês
		T2	Touriga-Nacional
		T3	Alicante-Bouschet
		T4	Cabernet-Sauvignon
		T5	Diversas castas tintas da região
		T6	Trincadeira ou Crato Preto
		T7	Syrah
		T8	Castelão
		T9	Bastardo
T10	Petit Verdot		
T11	Negra-Mole		
T12	Alfrocheiro		
T14	Moscatel Galego Roxo		

Tabela 8 - Maridagens para a categoria de iguarias A - Carnes escuras de aves

Fonte: Conceção própria com base na informação da Figura 5 - Rede de maridagens para a categoria de iguarias A - Carnes escuras de aves

A figura 6 e a tabela 9 sintetizam a informação sobre quais as castas de vinhos mais apreciadas para maridar com a categoria de iguarias “B”, nomeadamente as castas brancas B1, B2, B3 e B5 e as castas tintas T1, T2, T3, T4, T5, T6, T7, T8, T9, T10 e T11. Deste conjunto, as castas mais preferidas são as que se encontram identificadas em tons de violeta. De referir que T5 diz respeito a 1 referência de vinho tinto na qual não foi possível identificar a(s) casta(s) que o compõe(m).

Categoria de iguarias		Castas de vinhos	
B	Carnes leves de aves	B1	Síria ou Crato branco
		B2	Arinto
		B3	Verdelho
		B5	Moscatel-graúdo

Categoria de iguarias		Castas de vinhos	
		T1	Aragonês
		T2	Touriga-Nacional
		T3	Alicante-Bouschet
		T4	Cabernet-Sauvignon
		T5	Diversas castas tintas da região
		T6	Trincadeira ou Crato Preto
		T7	Syrah
		T8	Castelão
		T9	Bastardo
		T10	Petit Verdot
		T11	Negra-Mole
		T12	Alfrocheiro
		T13	Merlot
		T14	Moscatel Galego Roxo

Tabela 9 - Maridagens para a categoria de iguarias B - Carnes leves de aves

Fonte: Conceção própria com base na informação da Figura 5 - Rede de maridagens para a categoria de iguarias A - Carnes escuras de aves

A figura 7 e a tabela 10 sintetizam a informação sobre quais as castas de vinhos mais apreciadas para maridar com a categoria de iguarias “C”, nomeadamente as castas brancas B1, B2, B3 e B5 e as castas tintas T1, T2, T3, T4, T5, T6, T7, T8, T9, T10 e T11. Deste conjunto, as castas mais preferidas são as que se encontram identificadas em tons de violeta. De referir que T5 diz respeito a 1 referência de vinho tinto na qual não foi possível identificar a(s) casta(s) que o compõe(m).

Categoria de iguarias		Castas de vinhos	
C	Carnes não vermelhas	B1	Síria ou Crato branco
		B2	Arinto
		B3	Verdelho
		B4	Chardonnay
		B5	Moscatel-graúdo
		B10	Alvarinho
		B13	Sauvignon blanc
		T1	Aragonês
		T2	Touriga-Nacional
		T3	Alicante-Bouschet
		T4	Cabernet-Sauvignon
		T5	Diversas castas tintas da região
		T6	Trincadeira ou Crato Preto
		T7	Syrah
T8	Castelão		
T9	Bastardo		
T10	Petit Verdot		
T11	Negra-Mole		
T12	Alfrocheiro		
T13	Merlot		
T14	Moscatel Galego Roxo		

Tabela 10 - Maridagens para a categoria de iguarias C - Carnes não vermelhas

Fonte: Conceção própria com base na informação da Figura 5 - Rede de maridagens para a categoria de iguarias A - Carnes escuras de aves

A figura 8 e a tabela 11 sintetizam a informação sobre quais as castas de vinhos mais apreciadas para maridar com a categoria de iguarias “D”, nomeadamente as castas brancas B1, B2, B3, B4, B5, B6, B7, B8, B9, B10, B11, B12, B13, B14 e B15 e as castas tintas T1, T2, T3, T4, T5, T6, T7, T8, T9, T10 e T11. Deste conjunto, as castas mais preferidas são as que se encontram identificadas em tons de violeta. De referir que T5 diz respeito a 1 referência de vinho tinto na qual não foi possível identificar a(s) casta(s) que o compõe(m).

Categoria de iguarias		Castas de vinhos	
D	Peixes de sabor leve	B1	Síria ou Crato branco
		B2	Arinto
		B3	Verdelho
		B4	Chardonnay
		B5	Moscatel-graúdo
		B6	Viognier
		B7	Fernão Pires
		B8	Antão Vaz
		B9	Perrum
		B10	Alvarinho
		B11	Malvasia fina ou Boal branco
		B12	Manteúdo
		B13	Moscatel Galego Roxo
		B14	Sauvignon blanc
		B15	Viosinho
		B16	Sercial
		T1	Aragonês
		T2	Touriga-Nacional
T3	Alicante-Bouschet		
T4	Cabernet-Sauvignon		
T5	Diversas castas tintas da região		
T6	Trincadeira ou Crato Preto		
T7	Syrah		
T8	Castelão		
T9	Bastardo		
T11	Negra-Mole		
T12	Alfrocheiro		

Tabela 11 - Maridagens para a categoria de iguarias D – Peixes de sabor leve

Fonte: Conceção própria com base na informação da Figura 8 - Rede de maridagens para a categoria de iguarias D – Peixes de sabor leve

A figura 9 e a tabela 12 sintetizam a informação sobre quais as castas de vinhos mais apreciadas para maridar com a categoria de iguarias “E”, nomeadamente as castas brancas B1, B2, B3, B4, B5, B6, B7, B8, B9, B10, B11, B13, B14 e B15 e as castas tintas T1, T2, T3, T4, T5, T6, T7, T8, T9, T10, T12 e T13. Deste conjunto, as castas mais preferidas

são as que se encontram identificadas em tons de violeta. De referir que T5 diz respeito a 1 referência de vinho tinto na qual não foi possível identificar a(s) casta(s) que o compõe(m).

Categoria de iguarias		Castas de vinhos	
E	Peixes de sabor acentuado	B1	Síria ou Crato branco
		B2	Arinto
		B3	Verdelho
		B4	Chardonnay
		B5	Moscatel-graúdo
		B6	Viognier
		B7	Fernão Pires
		B8	Antão Vaz
		B9	Perrum
		B10	Alvarinho
		B11	Malvasia fina ou Boal branco
		B13	Sauvignon blanc
		B14	Viosinho
		B15	Sercial
		T1	Aragonês
		T2	Touriga-Nacional
		T3	Alicante-Bouschet
		T4	Cabernet-Sauvignon
		T5	Diversas castas tintas da região
		T6	Trincadeira ou Crato Preto
T7	Syrah		
T8	Castelão		
T9	Bastardo		
T10	Petit Verdot		
T12	Alfrocheiro		
T13	Merlot		

Tabela 12 - Maridagens para a categoria de iguarias E – Peixes de sabor acentuado

Fonte: Conceção própria com base na informação da Figura 9 - Rede de maridagens para a categoria de iguarias E – Peixes de sabor acentuado

A figura 10 e a tabela 13 sintetizam a informação sobre quais as castas de vinhos mais apreciadas para maridar com a categoria de iguarias “F”, nomeadamente as castas brancas B1, B2, B3, B4, B5, B6, B7, B8, B9, B10, B11, B12, B13, B14 e B15 e as castas tintas T1, T2, T3, T4, T5, T6, T7, T8, T9, T11, T12, T13 e T14. Deste conjunto, as castas mais preferidas são as que se encontram identificadas em tons de violeta. De referir que T5 diz respeito a 1 referência de vinho tinto na qual não foi possível identificar a(s) casta(s) que o compõe(m).

Categoria de iguarias		Castas de vinhos	
F	Mariscos e moluscos de concha aquáticos	B1	Síria ou Crato branco
		B2	Arinto
		B3	Verdelho

Categoria de iguarias		Castas de vinhos	
		B4	Chardonnay
		B5	Moscatel-graúdo
		B6	Viognier
		B7	Fernão Pires
		B8	Antão Vaz
		B9	Perrum
		B10	Alvarinho
		B11	Malvasia fina ou Boal branco
		B12	Manteúdo
		B13	Sauvignon blanc
		B14	Viosinho
		B15	Sercial
		T1	Aragonês
		T2	Touriga-Nacional
		T3	Alicante-Bouschet
		T4	Cabernet-Sauvignon
		T5	Diversas castas tintas da região
		T6	Trincadeira ou Crato Preto
		T7	Syrah
		T8	Castelão
		T9	Bastardo
		T11	Negra-Mole
		T12	Alfrocheiro
		T13	Merlot

Tabela 13 - Maridagens para a categoria de iguarias F – Mariscos e moluscos de concha aquáticos

Fonte: Conceção própria com base na informação da Figura 10 - Rede de maridagens para a categoria de iguarias F – Mariscos e moluscos de concha aquáticos

A figura 11 e a tabela 14 sintetizam a informação sobre quais as castas de vinhos mais apreciadas para maridar com a categoria de iguarias “G”, nomeadamente as castas brancas B1, B2, e B5 e as castas tintas T1, T2, T3, T4 e T6. No entanto, deste conjunto nenhuma das castas referidas atingiu uma popularidade tal que permitisse destacar das restantes, o que significa que esta categoria de iguarias é pouco propícia a maridagens com vinhos.

Categoria de iguarias		Castas de vinhos	
G	Moluscos de concha terrestres	B1	Síria ou Crato branco
		B2	Arinto
		B5	Moscatel-graúdo
		T1	Aragonês
		T2	Touriga-Nacional
		T3	Alicante-Bouschet
		T4	Cabernet-Sauvignon
		T6	Trincadeira ou Crato Preto

Tabela 14 - Maridagens para a categoria de iguarias G – Moluscos de concha terrestres

Fonte: Conceção própria com base na informação da Figura 11 - Rede de maridagens para a categoria de iguarias G – Moluscos de concha terrestres

A figura 12 e a tabela 15 sintetizam a informação sobre quais as castas de vinhos mais apreciadas para maridar com a categoria de iguarias “H”, nomeadamente as castas brancas

B1, B2, B3, B5 e B6 e as castas tintas T1, T2, T3, T4, T5, T6, T7, T8 e T13. Deste conjunto, as castas mais preferidas são as que se encontram identificadas em tons de violeta. De referir que T5 diz respeito a 1 referência de vinho tinto na qual não foi possível identificar a(s) casta(s) que o compõe(m).

Categoria de iguarias		Castas de vinhos	
H	Cefalópodes	B1	Síria ou Crato branco
		B2	Arinto
		B3	Verdelho
		B5	Moscatel-graúdo
		B6	Viognier
		T1	Aragonês
		T2	Touriga-Nacional
		T3	Alicante-Bouschet
		T4	Cabernet-Sauvignon
		T5	Diversas castas tintas da região
		T6	Trincadeira ou Crato Preto
		T7	Syrah
		T8	Castelão
T13	Merlot		

Tabela 15 - Maridagens para a categoria de iguarias H – Cefalópodes

Fonte: Conceção própria com base na informação da Figura 12

A figura 13 e a tabela 16 sintetizam a informação sobre quais as castas de vinhos mais apreciadas para maridar com a categoria de iguarias “I”, nomeadamente as castas brancas B1, B2, B3, B5 e B7 e as castas tintas T1, T2, T3, T4, T5, T6, T7, T8 e T9. No entanto, deste conjunto nenhuma das castas referidas atingiu uma popularidade tal que permitisse destacar das restantes, o que significa que esta categoria de iguarias é pouco propícia a maridagens com vinhos. De referir que T5 diz respeito a 1 referência de vinho tinto na qual não foi possível identificar a(s) casta(s) que o compõe(m).

Categoria de iguarias		Castas de vinhos	
I	Frutos não doces	B1	Síria ou Crato branco
		B2	Arinto
		B3	Verdelho
		B5	Moscatel-graúdo
		B7	Fernão Pires
		T1	Aragonês
		T2	Touriga-Nacional
		T4	Cabernet-Sauvignon
		T5	Diversas castas tintas da região
		T6	Trincadeira ou Crato Preto
		T7	Syrah
		T8	Castelão
T9	Bastardo		

Categoria de iguarias		Castas de vinhos	
		T12	Alfrocheiro
		T13	Merlot

Tabela 16 - Maridagens para a categoria de iguarias I – Frutos não doces

Fonte: Conceção própria com base na informação da Figura 13 - Rede de maridagens para a categoria de iguarias I – Frutos não doces

A figura 14 e a tabela 17 sintetizam a informação sobre quais as castas de vinhos mais apreciadas para maridar com a categoria de iguarias “J”, nomeadamente a casta branca B6 e as castas tintas T1, T2, T3, T4, T5, T6 e T7. No entanto, deste conjunto nenhuma das castas referidas atingiu uma popularidade tal que permitisse destacar das restantes, o que significa que esta categoria de iguarias é pouco propícia a maridagens com vinhos. De referir que T5 diz respeito a 1 referência de vinho tinto na qual não foi possível identificar a(s) casta(s) que o compõe(m).

Categoria de iguarias		Castas de vinhos	
J	Legumes e vegetais	B6	Viognier
		T1	Aragonês
		T2	Touriga-Nacional
		T3	Alicante-Bouschet
		T4	Cabernet-Sauvignon
		T5	Diversas castas tintas da região
		T6	Trincadeira ou Crato Preto
		T7	Syrah

Tabela 17 - Maridagens para a categoria de iguarias J – Legumes e vegetais

Fonte: Conceção própria com base na informação da Figura 14 - Rede de maridagens para a categoria de iguarias J – Legumes e vegetais

A figura 15 e a tabela 18 sintetizam a informação sobre quais as castas de vinhos mais apreciadas para maridar com a categoria de iguarias “K”, nomeadamente as castas brancas B1, B2, B3, B4, B5, B6, B8, B9, B10, B11, B12, B13, B14 e B15 e as castas tintas T1, T2, T3, T4, T5, T6, T7, T8 e T14. Deste conjunto, as castas mais preferidas são as que se encontram identificadas em tons de violeta. De referir que T5 diz respeito a 1 referência de vinho tinto na qual não foi possível identificar a(s) casta(s) que o compõe(m).

Categoria de iguarias		Castas de vinhos	
K	Cereais	B1	Síria ou Crato branco
		B2	Arinto
		B3	Verdelho
		B4	Chardonnay
		B5	Moscatel-graúdo
		B6	Viognier
		B8	Antão Vaz
		B9	Perrum
		B10	Alvarinho

Categoria de iguarias		Castas de vinhos	
		B11	Malvasia fina ou Boal branco
		B12	Manteúdo
		B13	Sauvignon blanc
		B14	Viosinho
		B15	Sercial
		T1	Aragonês
		T2	Touriga-Nacional
		T3	Alicante-Bouschet
		T4	Cabernet-Sauvignon
		T5	Diversas castas tintas da região
		T6	Trincadeira ou Crato Preto
		T7	Syrah
		T8	Castelão
		T14	Moscatel Galego Roxo

Tabela 18 - Maridagens para a categoria de iguarias K – Cereais

Fonte: Conceção própria com base na informação da Figura 15 - Rede de maridagens para a categoria de iguarias K – Cereais

A figura 16 e a tabela 19 sintetizam a informação sobre quais as castas de vinhos mais apreciadas para maridar com a categoria de iguarias “L”, nomeadamente as castas brancas B1, B2, B3, B4, B5, B6, B9, B14 e B15 e as castas tintas T1, T2, T3, T4, T5, T6, T7, T8, T10, T11 e T14. Deste conjunto, as castas mais preferidas são as que se encontram identificadas em tons de violeta. De referir que T5 diz respeito a 1 referência de vinho tinto na qual não foi possível identificar a(s) casta(s) que o compõe(m).

Categoria de iguarias		Castas de vinhos	
L	Sobremesas doces	B1	Síria ou Crato branco
		B2	Arinto
		B3	Verdelho
		B5	Moscatel-graúdo
		B6	Viognier
		B9	Perrum
		B14	Viosinho
		B15	Sercial
		T1	Aragonês
		T2	Touriga-Nacional
		T3	Alicante-Bouschet
		T4	Cabernet-Sauvignon
		T5	Diversas castas tintas da região
		T6	Trincadeira ou Crato Preto
T7	Syrah		
T8	Castelão		
T10	Petit Verdot		
T11	Negra-Mole		
T14	Moscatel Galego Roxo		

Tabela 19 - Maridagens para a categoria de iguarias L – Sobremesas doces

Fonte: Conceção própria com base na informação da Figura 16 - Rede de maridagens para a categoria de iguarias L – Sobremesas doces

2.1.1.4 Seleção de castas para maridagem (por tipo de vinho)

Conforme apresentado no início do Capítulo 2. Criação do modelo social de maridagens do Algarve, onde se refere uma subcategorização que agrega os vinhos brancos e tintos em encorpados e médios segundo o seu grau alcoólico e por forma a complementar a análise efetuada no ponto 2.1.1.3 Maridagem entre categorias de iguarias e castas de vinhos, em que se verificou a relação entre as categorias de iguarias e as castas de vinhos, foi possível efetuar uma caracterização pormenorizada respeitante às castas que os compõem. Identificadas as castas que constam nas fichas técnicas dos vinhos referenciados pelos indivíduos que realizaram maridagens, é possível enriquecer o modelo de maridagens com indicação das castas mais populares por tipo de vinho e por conseguinte, mais apreciadas, resultando nas melhores maridagens com as iguarias, categorizadas por ingrediente principal. Os valores apresentados na coluna “Popularidade” referem-se ao número de vezes que determinada casta é referenciada no total das maridagens realizadas (1031).

A tabela 20 indica as castas mais populares e por conseguinte, as mais apreciadas para vinhos brancos encorpados. Com vista à integração no modelo de maridagens, referem-se as 3 castas mais populares nomeadamente Verdelho, Viognier e Arinto.

Vinhos Brancos Encorpados	
Casta	Popularidade
Verdelho	100
Viognier	94
Arinto	83
Síria ou crato branco	80
Chardonnay	23
Fernão Pires	20
Castelão	16 (Blanc de noir)
Perrum	14
Moscatel-graúdo	11
Antão Vaz	8
Malvasia fina ou boal branco	8

Tabela 20 - Castas mais populares em Vinhos Brancos Encorpados do Algarve
Fonte: Conceção própria, com dados retirados do site enogastronomia.pt (2015a)

A tabela 21 indica as castas mais populares e por conseguinte, as mais apreciadas para vinhos brancos médios. Com vista à integração no modelo de maridagens, referem-se as 4 castas mais populares nomeadamente Arinto, Moscatel-Graúdo, Síria ou Crato Branco e Verdelho. De referir que nesta categorização o modelo de maridagens apresentará 4 castas, visto que 3 delas se encontram em segundo lugar exéquo.

Vinhos Brancos Médios	
Casta	Popularidade
Arinto	137
Moscatel-Graúdo	51
Síria ou Crato Branco	51
Verdelho	51
Viognier	23
Viosinho	23
Sercial	23
Alvarinho	17
Manteúdo	17
Sauvignon Blanc	17
Chardonnay	12
Malvasia Fina ou Boal Branco	8

Tabela 21 - Castas mais populares em Vinhos Brancos Médios do Algarve

Fonte: Conceção própria, com dados retirados do site enogastronomia.pt (2015a)

A tabela 22 indica as castas mais populares e por conseguinte, as mais apreciadas para vinhos espumantes rosés. Com vista à integração no modelo de maridagens, referem-se as únicas 2 castas referidas no estudo nomeadamente Touriga Nacional e Syrah.

Vinhos Espumante Rosés	
Casta	Popularidade
Touriga Nacional	8
Syrah	7

Tabela 22 - Castas mais populares em Vinhos Espumantes Rosés do Algarve

Fonte: Conceção própria, com dados retirados do site enogastronomia.pt (2015a)

A tabela 23 indica as castas mais populares e por conseguinte, as mais apreciadas para vinhos rosés. Com vista à integração no modelo de maridagens, referem-se as 3 castas mais populares nomeadamente Touriga Nacional, Aragonês e Syrah.

Vinhos Rosés	
Casta	Popularidade
Touriga-Nacional	37
Aragonês	62
Syrah	57
Castelão	24
Moscatel Galego-Roxo	15
Trincadeira ou Crato Preto	8
Negra Mole	6
Cabernet-Sauvignon	5
Alfrocheiro	4
Bastardo	4
Síria ou Crato Branco	1

Tabela 23 - Castas mais populares em Vinhos Rosés do Algarve

Fonte: Conceção própria, com dados retirados do site enogastronomia.pt (2015a)

A tabela 24 indica as castas mais populares e por conseguinte, as mais apreciadas para vinhos tintos médios. Com vista à integração no modelo de maridagens, referem-se as 3 castas mais populares nomeadamente Aragonês, Touriga Nacional e Trincadeira ou Crato Preto.

Vinhos Tintos Médios	
Casta	Popularidade
Aragonês	56
Touriga Nacional	47
Trincadeira ou Crato Preto	35
Cabernet-Sauvignon	34
Castelão	22
Syrah	20
Alicante-Bouschet	8
Negra-Mole	1

Tabela 24 - Castas mais populares em Vinhos Tintos Médios do Algarve

Fonte: Conceção própria, com dados retirados do site enogastronomia.pt (2015a)

A tabela 25 indica as castas mais populares e por conseguinte, as mais apreciadas para vinhos tintos encorpados. Com vista à integração no modelo de maridagens, referem-se as 3 castas mais populares nomeadamente Aragonês, Touriga Nacional e Syrah.

Vinhos Tintos Encorpados	
Casta	Popularidade
Aragonês	130
Touriga Nacional	115
Syrah	102
Cabernet-Sauvignon	82
Alicante-Bouschet	67
Trincadeira ou Crato Preto	56
Castelão	40
Petit-Verdot	20
Alfrocheiro	12
Bastardo	12
Negra-Mole	8
Merlot	7

Tabela 25 - Castas mais populares em Vinhos Tintos Encorpados do Algarve

Fonte: Conceção própria, com dados retirados do site enogastronomia.pt (2015a)

A tabela 26 indica as castas mais populares e por conseguinte, as mais apreciadas para vinhos licorosos. Com vista à integração no modelo de maridagens, referem-se as 3 castas mais populares nomeadamente Trincadeira ou Crato Preto para produção de vinhos

licorosos tintos e Viognier e Moscatel-Graúdo, para produção de vinhos licorosos brancos.

Vinhos Licorosos	
Casta	Popularidade
Trincadeira ou Crato Preto	16
Viognier	14
Moscatel-Graúdo	13
Aragonês	8
Touriga Nacional	8
Negra-Mole	8

Tabela 26 - Castas mais populares em Vinhos Licorosos do Algarve

Fonte: Conceção própria, com dados retirados do site enogastronomia.pt (2015a)

2.1.2 Maridagens para a categoria de iguarias “Carnes escuras de aves”

A tabela 27 e o respetivo gráfico 2 demonstram que o tipo de vinho mais apreciado para a categoria de iguarias “Carnes escuras de aves” são os tintos encorpados, seguindo-se os tintos médios. Outros tipos de vinhos referenciados como adequados para maridar são, por ordem decrescente de popularidade, os brancos encorpados, os rosés e os brancos médios. Os valores apresentados referem-se à soma do grau de maridagem, definido numa escala de 0 a 5 (*rank*), atribuído a cada um dos vinhos selecionados em cada maridagem.

Tabela de maridagens para a categoria de iguarias “Carnes escuras de aves”				
Vinhos Rosés	Vinhos Brancos		Vinhos Tintos	
Rosé	Branco médio	Branco encorpado	Tinto médio	Tinto encorpado
10	6	27	75	209

Tabela 27 – Maridagens para a categoria de iguarias “Carnes escuras de aves”

Fonte: Conceção própria, com dados retirados do site Enogastronomia.pt (2015a)

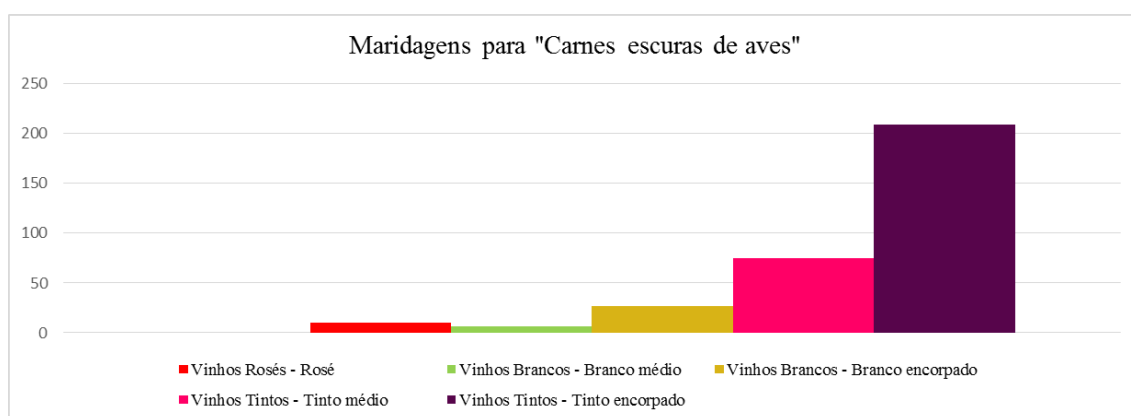


Gráfico 2 – Maridagens para a categoria de iguarias “Carnes escuras de aves”

Fonte: Conceção própria, com dados retirados do site enogastronomia.pt (2015a)

2.1.3 Maridagens para a categoria de iguarias “Carnes leves de aves”

A tabela 28 e o respetivo gráfico 3 demonstram que o tipo de vinho mais apreciado para a categoria de iguarias “Carnes leves de aves” são os tintos encorpados, seguindo-se os

tintos médios. Outros tipos de vinhos referenciados como adequados para maridar são, por ordem decrescente de popularidade, os rosés e os brancos encorpados. Os valores apresentados referem-se à soma do grau de maridagem, definido numa escala de 0 a 5 (*rank*), atribuído a cada um dos vinhos selecionados em cada maridagem.

Tabela de maridagens para a categoria de iguarias “Carnes leves de aves”				
Vinhos Brancos		Vinhos Rosés	Vinhos Tintos	
Branco médio	Branco encorpado	Rosé	Tinto médio	Tinto encorpado
0	5	67	120	336

Tabela 28 – Maridagens para a categoria de iguarias “Carnes leves de aves”

Fonte: Conceção própria, com dados retirados do site enogastronomia.pt (2015a)

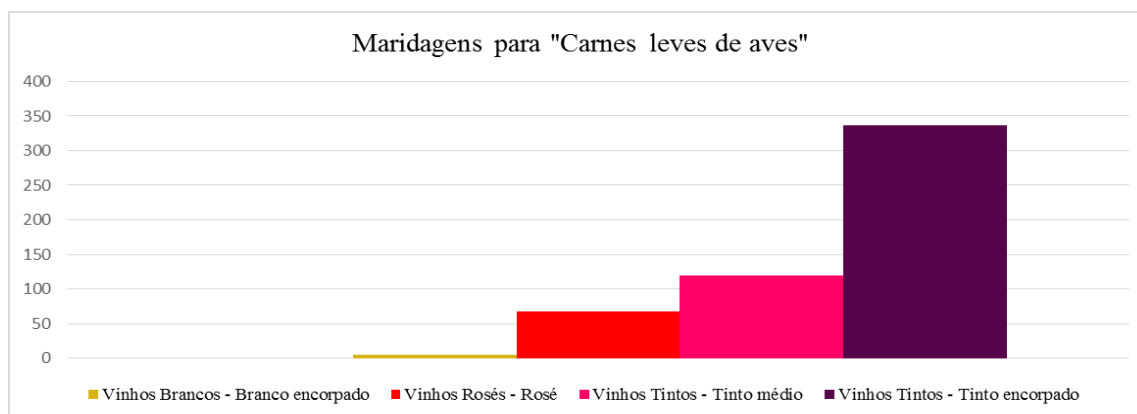


Gráfico 3 – Maridagens para a categoria de iguarias “Carnes leves de aves”

Fonte: Conceção própria, com dados retirados do site Enogastronomia.pt (2015a)

2.1.4 Maridagens para a categoria de iguarias “Carnes não vermelhas”

A tabela 29 e o respetivo gráfico 4 demonstram que o tipo de vinho mais apreciado para a categoria de iguarias “Carnes não vermelhas” são os tintos encorpados, seguindo-se os tintos médios. Outros tipos de vinhos referenciados como adequados para maridar são, por ordem decrescente de popularidade, os rosés, os brancos encorpados e os brancos médios. Os valores apresentados referem-se à soma do grau de maridagem, definido numa escala de 0 a 5 (*rank*), atribuído a cada um dos vinhos selecionados em cada maridagem.

Tabela de maridagens para a categoria de iguarias “Carnes não vermelhas”				
Vinhos Brancos		Vinhos Rosés	Vinhos Tintos	
Branco médio	Branco encorpado	Rosé	Tinto médio	Tinto encorpado
8	53	89	109	414

Tabela 29 – Maridagens para a categoria de iguarias “Carnes não vermelhas”

Fonte: Conceção própria, com dados retirados do site enogastronomia.pt (2015a)

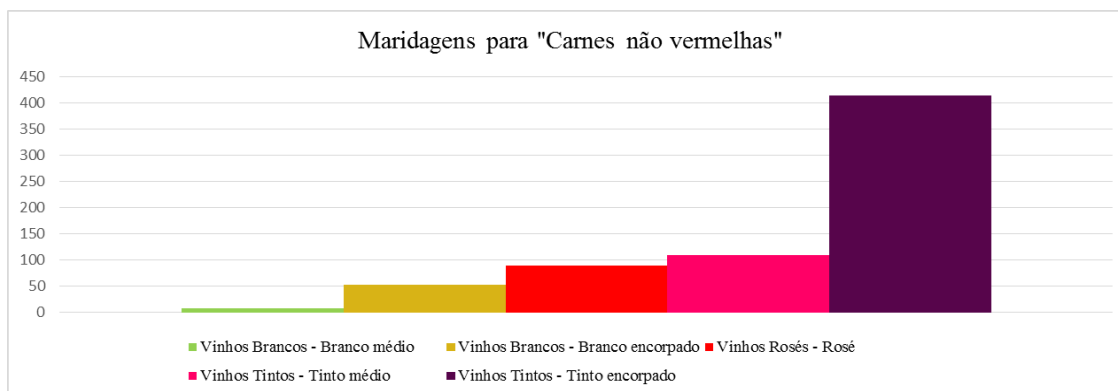


Gráfico 4 – Maridagens para a categoria de iguarias “Carnes não vermelhas”

Fonte: Conceção própria, com dados retirados do site enogastronomia.pt (2015a)

2.1.5 Maridagens para a categoria de iguarias “Cefalópodes”

A tabela 30 e o respetivo gráfico 5 demonstram que o tipo de vinho mais apreciado para a categoria de iguarias “Cefalópodes” são os brancos encorpados, seguindo-se os rosés. Outros tipos de vinhos referenciados como adequados para maridar são, por ordem decrescente de popularidade, os brancos médios, os tintos encorpados e os tintos médios. Os valores apresentados referem-se à soma do grau de maridagem, definido numa escala de 0 a 5 (*rank*), atribuído a cada um dos vinhos selecionados em cada maridagem.

Tabela de maridagens para a categoria de iguarias “Cefalópodes”				
Vinhos Tintos		Vinhos Rosés	Vinhos Brancos	
Tinto médio	Tinto encorpado	Rosé	Branco médio	Branco encorpado
8	9	33	28	49

Tabela 30 – Maridagens para a categoria de iguarias “Cefalópodes”

Fonte: Conceção própria, com dados retirados do site enogastronomia.pt (2015a)

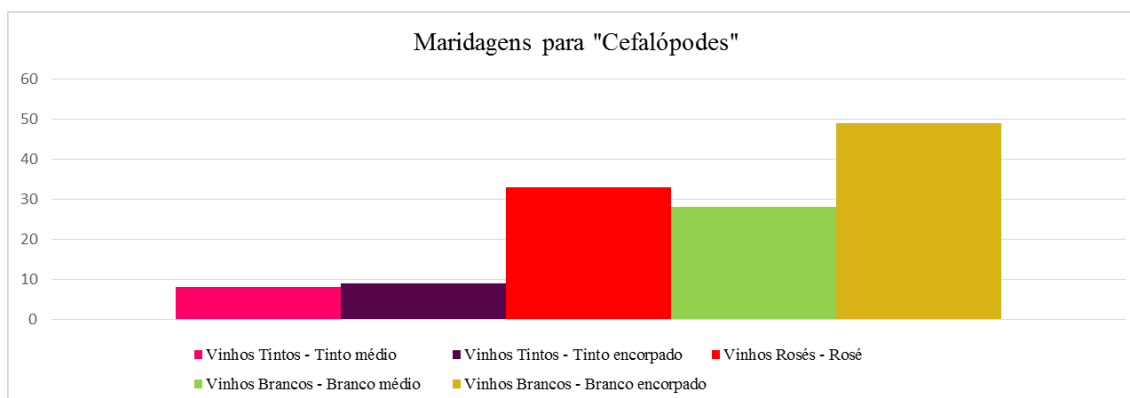


Gráfico 5 – Maridagens para a categoria de iguarias “Cefalópodes”

Fonte: Conceção própria, com dados retirados do site Enogastronomia.pt (2015a)

2.1.6 Maridagens para a categoria de iguarias “Cereais”

A tabela 31 e o respetivo gráfico 6 demonstram que o tipo de vinho mais apreciado para a categoria de iguarias “Cereais” são os brancos encorpados, seguindo-se os brancos médios. Outros tipos de vinhos referenciados como adequados para maridar são, por

ordem decrescente de popularidade, os rosés, os tintos médios e os tintos encorpados. Os valores apresentados referem-se à soma do grau de maridagem, definido numa escala de 0 a 5 (*rank*), atribuído a cada um dos vinhos selecionados em cada maridagem.

Tabela de maridagens para a categoria de iguarias “Cereais”				
Vinhos Tintos		Vinhos Rosés	Vinhos Brancos	
Tinto encorpado	Tinto médio	Rosé	Branco médio	Branco encorpado
14	20	36	51	76

Tabela 31 – Maridagens para a categoria de iguarias “Cereais”

Fonte: Conceção própria, com dados retirados do site enogastronomia.pt (2015a)

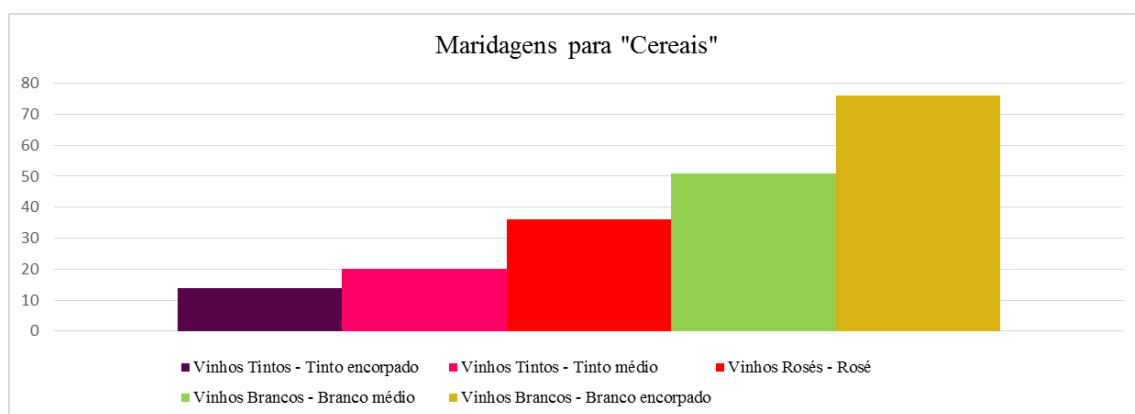


Gráfico 6 – Maridagens para a categoria de iguarias “Cereais”

Fonte: Conceção própria, com dados retirados do site enogastronomia.pt (2015a)

2.1.7 Maridagens para a categoria de iguarias “Frutos não doces”

A tabela 32 e o respetivo gráfico 7 demonstram que o tipo de vinho mais apreciado para a categoria de iguarias “Frutos não doces” são os brancos encorpados, seguindo-se os rosés. Outros tipos de vinhos referenciados como adequados para maridar são, por ordem decrescente de popularidade, os tintos encorpados e exécuo, os tintos médios e os brancos médios. Os valores apresentados referem-se à soma do grau de maridagem, definido numa escala de 0 a 5 (*rank*), atribuído a cada um dos vinhos selecionados em cada maridagem.

Tabela de maridagens para a categoria de iguarias “Frutos não doces”			
Vinhos Tintos	Vinhos Rosés	Vinhos Brancos	
Tinto médio	Rosé	Branco médio	Branco encorpado
9	14	9	24

Tabela 32 - Maridagens para a categoria de iguarias “Frutos não doces”

Fonte: Conceção própria, com dados retirados do site enogastronomia.pt (2015a)

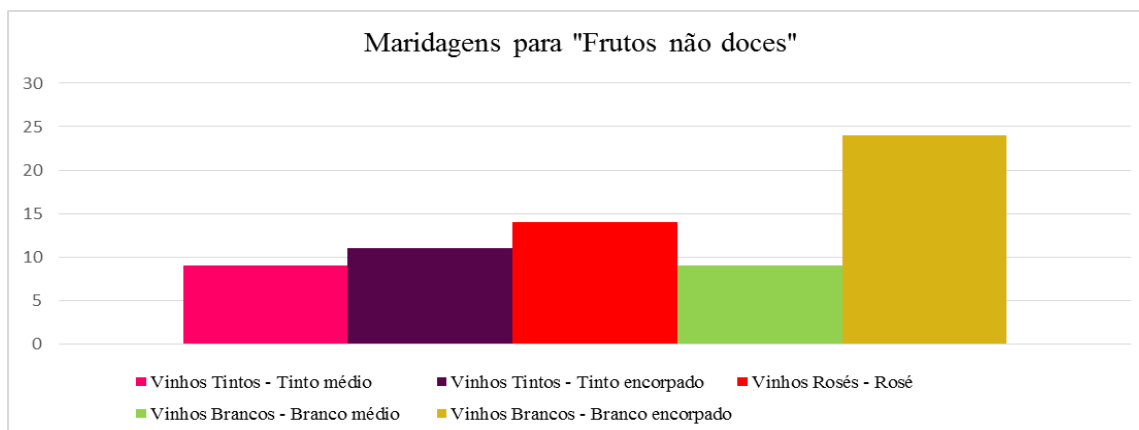


Gráfico 7 – Maridagens para a categoria de iguarias “Frutos não doces”

Fonte: Conceção própria, com dados retirados do site enogastronomia.pt (2015a)

2.1.8 Maridagens para a categoria de iguarias “Legumes e vegetais”

A tabela 33 e o respetivo gráfico 8 demonstram que o tipo de vinho mais apreciado para a categoria de iguarias “Legumes e vegetais” são os tintos encorpados, seguindo-se exécuo, os brancos encorpados e os rosés. Os valores apresentados referem-se à soma do grau de maridagem, definido numa escala de 0 a 5 (*rank*), atribuído a cada um dos vinhos selecionados em cada maridagem.

Tabela de maridagens para a categoria de iguarias “Legumes e vegetais”		
Vinhos Rosés	Vinhos Brancos	Vinhos Tintos
Rosé	Branco encorpado	Tinto encorpado
5	5	16

Tabela 33 - Maridagens para a categoria de iguarias “Legumes e vegetais”

Fonte: Conceção própria, com dados retirados do site enogastronomia.pt (2015a)

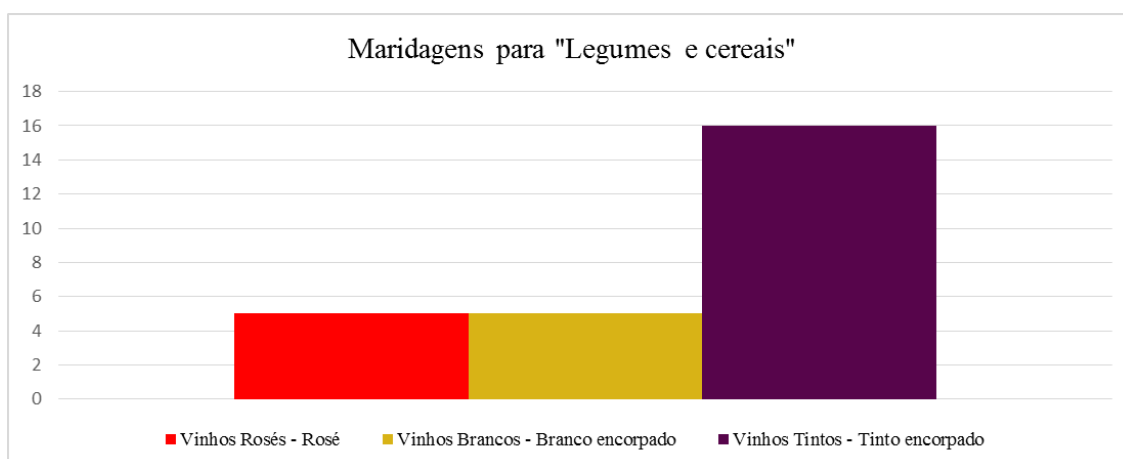


Gráfico 8 - Maridagens para a categoria de iguarias “Legumes e vegetais”

Fonte: Conceção própria, com dados retirados do site enogastronomia.pt (2015a)

2.1.9 Maridagens para a categoria de iguarias “Mariscos e moluscos de concha aquáticos”

A tabela 34 e o respetivo gráfico 9 demonstram que o tipo de vinho mais apreciado para a categoria de iguarias “Mariscos e moluscos de concha aquáticos” são os brancos

encorpados, seguindo-se os brancos médios. Outros tipos de vinhos referenciados como adequados para maridar são, por ordem decrescente de popularidade, os rosés, os tintos encorpados, os tintos médios e os espumantes. Os valores apresentados referem-se à soma do grau de maridagem, definido numa escala de 0 a 5 (*rank*), atribuído a cada um dos vinhos selecionados em cada maridagem.

Tabela de maridagens para a categoria de iguarias “Mariscos e moluscos de concha aquáticos”				
Vinhos espumantes	Vinhos Tintos	Vinhos Rosés	Vinhos Brancos	
Espumante	Tinto encorpado	Rosé	Branco médio	Branco encorpado
10	20	98	203	339

Tabela 34 - Maridagens para a categoria de iguarias “Mariscos e moluscos de concha aquáticos”

Fonte: Conceção própria, com dados retirados do site enogastronomia.pt (2015a)

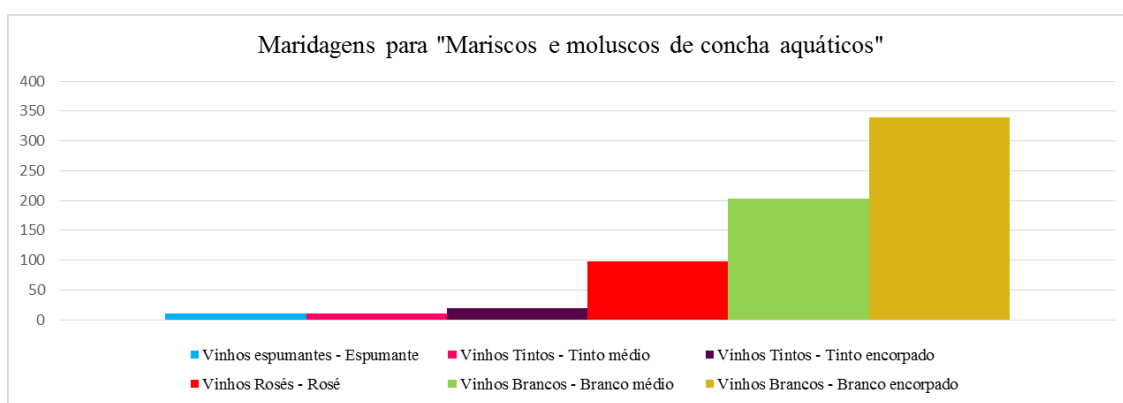


Gráfico 9 - Maridagens para a categoria de iguarias “Mariscos de concha aquáticos”

Fonte: Conceção própria, com dados retirados do site enogastronomia.pt (2015a)

2.1.10 Maridagens para a categoria de iguarias “Moluscos terrestres”

A tabela 35 e o respetivo gráfico 10 demonstram que o tipo de vinho mais apreciado para a categoria de iguarias “Moluscos terrestres” são os tintos encorpados, seguindo-se os brancos médios. Outro tipo de vinhos referenciados como adequados para maridar são os brancos encorpados. Os valores apresentados referem-se à soma do grau de maridagem, definido numa escala de 0 a 5 (*rank*), atribuído a cada um dos vinhos selecionados em cada maridagem.

Tabela de maridagens para a categoria de iguarias “Moluscos terrestres”		
Vinhos Brancos		Vinhos Tintos
Branco encorpado	Branco médio	Tinto encorpado
5	11	20

Tabela 35 - Maridagens para a categoria de iguarias “Moluscos terrestres”

Fonte: Conceção própria, com dados retirados do site enogastronomia.pt (2015a)

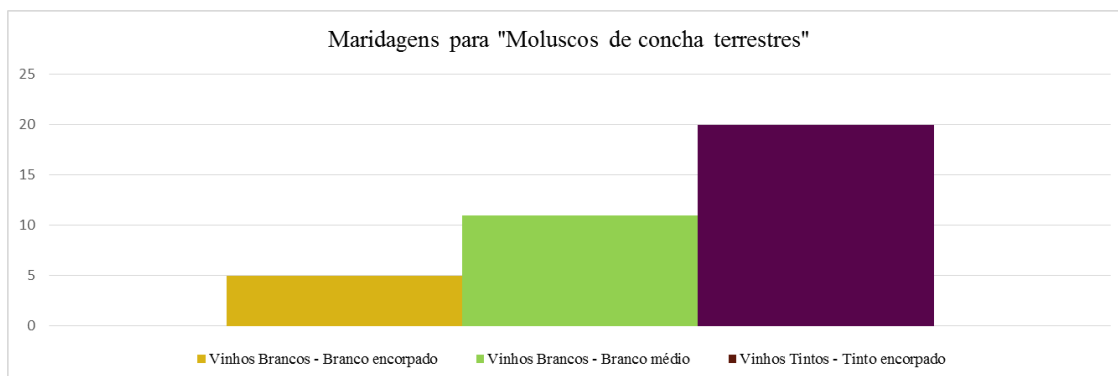


Gráfico 10 - Maridagens para a categoria de iguarias "Moluscos terrestres"

Fonte: Conceção própria, com dados retirados do site enogastronomia.pt (2015a)

2.1.11 Maridagens para a categoria de iguarias "Peixes de sabor acentuado"

A tabela 36 e o respetivo gráfico 11 demonstram que o tipo de vinho mais apreciado para a categoria de iguarias "Peixes de sabor acentuado" são os brancos encorpados, seguindo-se os tintos encorpados. Outros tipos de vinhos referenciados como adequados para maridar são, por ordem decrescente de popularidade, os brancos médios, os rosés, os espumantes e os tintos médios. Os valores apresentados referem-se à soma do grau de maridagem, definido numa escala de 0 a 5 (*rank*), atribuído a cada um dos vinhos selecionados em cada maridagem.

Tabela de maridagens para a categoria de iguarias "Peixes de sabor acentuado"					
Vinhos espumantes	Vinhos Rosés	Vinhos Tintos		Vinhos Brancos	
Espumante	Rosé	Tinto médio	Tinto encorpado	Branco médio	Branco encorpado
33	47	13	126	118	249

Tabela 36 - Maridagens para a categoria de iguarias "Peixes de sabor acentuado"

Fonte: Conceção própria, com dados retirados do site enogastronomia.pt (2015a)

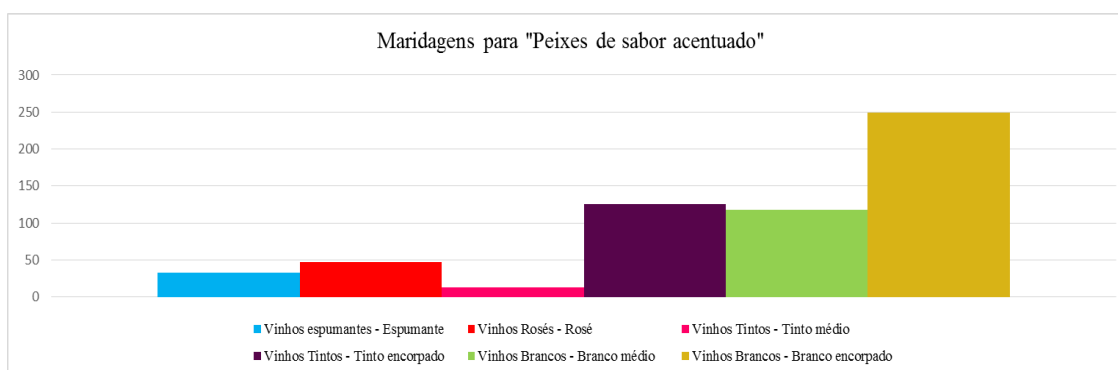


Gráfico 11 - Maridagens para a categoria de iguarias "Peixes de sabor acentuado"

Fonte: Conceção própria, com dados retirados do site enogastronomia.pt (2015a)

2.1.12 Maridagens para a categoria de iguarias "Peixes de sabor leve"

A tabela 37 e o respetivo gráfico 12 demonstram que o tipo de vinho mais apreciado para a categoria de iguarias "Peixes de sabor leve" são os brancos encorpados, seguindo-se os brancos médios. Outros tipos de vinhos referenciados como adequados para maridar são,

por ordem decrescente de popularidade, os rosés, os tintos encorpados e os tintos médios. Os valores apresentados referem-se à soma do grau de maridagem, definido numa escala de 0 a 5 (*rank*), atribuído a cada um dos vinhos selecionados em cada maridagem.

Tabela de maridagens para a categoria de iguarias “Peixes de sabor leve”				
Vinhos Tintos		Vinhos Rosés	Vinhos Brancos	
Tinto médio	Tinto encorpado	Rosé	Branco médio	Branco encorpado
36	55	101	248	403

Tabela 37 - Maridagens para a categoria de iguarias “Peixes de sabor leve”

Fonte: Conceção própria, com dados retirados do site enogastronomia.pt (2015a)

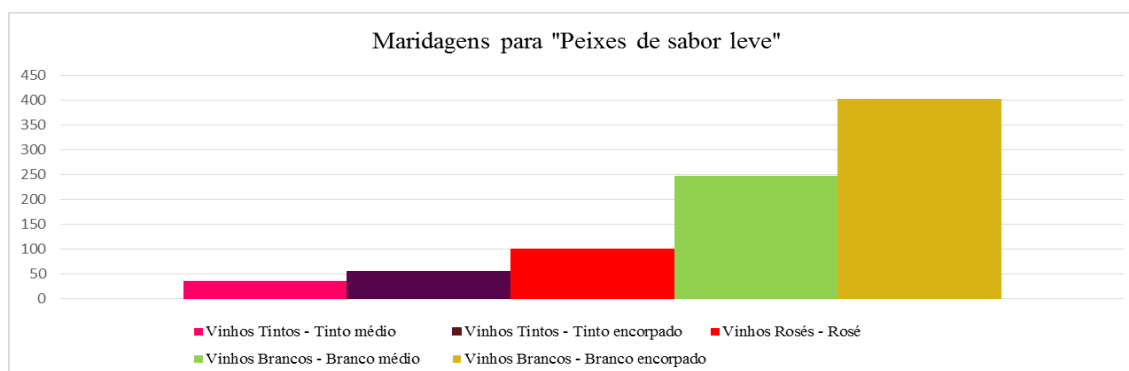


Gráfico 12 - Maridagens para a categoria de iguarias “Peixes de sabor leve”

Fonte: Conceção própria, com dados retirados do site enogastronomia.pt (2015a)

2.1.13 Maridagens para a categoria de iguarias “Sobremesas doces”

A tabela 38 e o respetivo gráfico 13 demonstram que o tipo de vinho mais apreciado para a categoria de iguarias “Sobremesas doces” são os vinhos licorosos, seguindo-se, por ordem decrescente de popularidade, os brancos encorpados, espumantes e rosés. Outros tipos de vinhos referenciados como adequados para maridar são, também por ordem decrescente de popularidade, os brancos médios e os tintos encorpados. Os valores apresentados referem-se à soma do grau de maridagem, definido numa escala de 0 a 5 (*rank*), atribuído a cada um dos vinhos selecionados em cada maridagem.

Tabela de maridagens para a categoria de iguarias “Sobremesas doces”						
Vinhos Tintos		Vinhos Rosés	Vinhos espumantes	Vinhos Brancos		Vinhos licorosos
Tinto encorpado	Tinto médio	Rosé	Espumante	Branco médio	Branco encorpado	Licoroso
5	10	16	17	5	18	156

Tabela 38 - Maridagens para a categoria de iguarias “Sobremesas doces”

Fonte: Conceção própria, com dados retirados do site enogastronomia.pt (2015a)

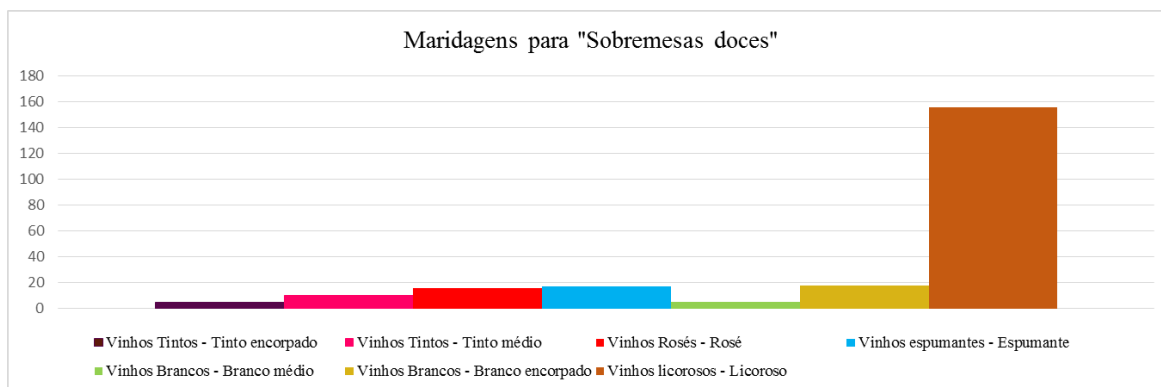


Gráfico 13 - Maridagens para a categoria de iguarias "Sobremesas doces"

Fonte: Conceção própria, com dados retirados do site enogastronomia.pt (2015a)

2.2 Modelo social de maridagens

Realizada a caracterização gastronómica e vitícola a partir dos dados obtidos, é agora possível iniciar o processo de construção do modelo social de maridagens.

Seguindo a mesma lógica de apresentação da minha dissertação de mestrado Serra (2015a), o modelo relaciona as diversas categorias de comidas e de vinhos anteriormente referidas, por meio de linhas de cores diferentes, apresentando neste caso 3 níveis de espessura, nomeadamente:

- Linhas com espessura de 4 pt – Maridagens perfeitas (muito populares) – Vinho mais votado para cada categoria de iguarias
- Linhas com espessura de 2,25 pt – Maridagens comuns (populares) – Segundo vinho mais votado para cada categoria de iguarias
- Linhas com espessura de 1 pt – Maridagens comuns (referenciadas) – Restantes vinhos votados para cada categoria de iguarias

Para que os resultados da interação social sejam comparáveis com os resultados obtidos na minha dissertação de mestrado (Serra, 2015a), terei em conta critérios idênticos para distinguir vinhos de corpo médio, de vinhos encorpados, nomeadamente o teor alcoólico, a análise das fichas técnicas e o conhecimento sensorial que detenho acerca do perfil dos vinhos algarvios, sendo que o grau de acidez de um vinho deve ter no mínimo uma acidez total (expressa em ácido tartárico) maior ou igual a 3,50 g/l, considerando-se que o vinho será tão mais seco quanto maior o grau de acidez e tão mais encorpado quanto maior o seu volume alcoólico (Serra, 2015a).

No que respeita ao teor alcoólico, o padrão a considerar é o seguinte:

- Vinhos brancos médios: Volume alcoólico até 12,5°

- Vinhos brancos encorpados: Volume alcoólico superior a 12,5°
- Vinhos tintos médios: Volume alcoólico até 13,5°
- Vinhos tintos encorpados: Volume alcoólico superior a 13,5°

Considerando a metodologia seguida e com base na informação obtida na análise dos dados, foi possível chegar à realização de um modelo social de maridagens para o Algarve. Tendo em conta as categorias de iguarias em função do ingrediente principal, verifica-se o seguinte (*vide* imagem 24):

- Iguarias algarvias à base de Legumes e vegetais harmonizam muito bem com vinhos brancos encorpados e rosés. No entanto, a relação mais acentuada é com vinhos tintos encorpados em pratos onde a carne também marca presença.
- Iguarias algarvias à base de cereais, nomeadamente pão e farinha de milho harmonizam muito bem com vinhos brancos médios, rosés, tintos médios e tintos encorpados.
- Iguarias algarvias à base de frutos não doces, nomeadamente azeitonas harmonizam bem com vinhos brancos médios, rosés, tintos médios e tintos encorpados. No entanto, a relação mais acentuada é com vinhos brancos encorpados.
- Iguarias algarvias à base de peixes de sabor leve harmonizam muito bem com vinhos brancos médios, rosés, tintos médios e tintos encorpados. No entanto, a relação mais acentuada é com vinhos brancos encorpados.
- Iguarias algarvias à base de peixes de sabor acentuado harmonizam muito bem com vinhos brancos médios, espumantes, rosés, tintos médios e tintos encorpados. No entanto, a relação mais acentuada é com vinhos brancos encorpados.
- Iguarias algarvias à base de Mariscos e moluscos de concha aquáticos harmonizam bem com vinhos brancos médios, espumantes, rosés, tintos médios e tintos encorpados. No entanto, a relação mais acentuada é com vinhos brancos encorpados.
- Iguarias algarvias à base de Moluscos terrestres, nomeadamente caracóis, harmonizam bem com vinhos brancos encorpados e brancos médios. No entanto, a relação mais acentuada é com vinhos tintos encorpados.
- Iguarias algarvias à base de Carnes escuras de aves harmonizam muito bem com vinhos brancos encorpados e médios, rosés e tintos médios. No entanto, a relação mais acentuada é com vinhos tintos encorpados.

- Iguarias algarvias à base de Carnes leves de aves harmonizam muito bem com vinhos brancos encorpados, rosés e tintos médios. No entanto, a relação mais acentuada é com vinhos tintos encorpados.
- Iguarias algarvias à base de Carnes não vermelhas, nomeadamente de porco, harmonizam muito bem com vinhos brancos encorpados e médios, rosés e tintos médios. No entanto, a relação mais acentuada é com vinhos tintos encorpados.

Sobremesas doces algarvias harmonizam muito bem com vinhos brancos encorpados e médios, espumantes, rosés, tintos médios e encorpados. No entanto, a relação mais acentuada é com vinhos licorosos.

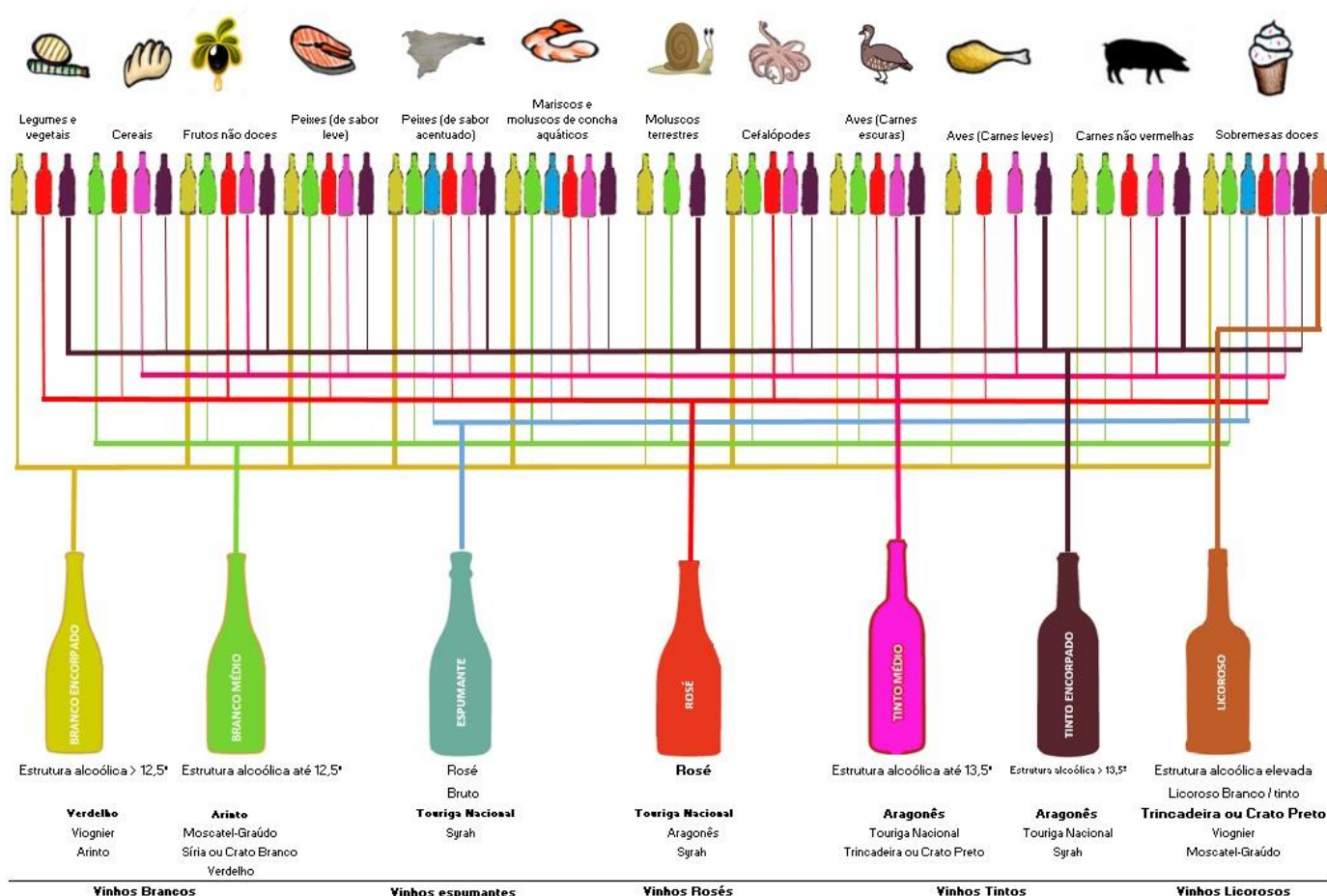


Imagem 24 - Modelo de relação enogastronómica regional algarvia

Fonte: Conceção própria, com dados retirados do site enogastronomia.pt (2015a)

2.3 Modelos de maridagens: Social versus especialistas

A investigação acerca da temática das maridagens no contexto do Algarve permite-me apresentar neste ponto a relação entre a perspetiva social e a perspetiva técnica de um grupo de especialistas.

Antes de iniciar a análise a que me proponho, realço que a metodologia seguida para obtenção do modelo de maridagens contruído a partir da opinião de um grupo de especialistas, assentou num processo Delphi em Tempo Real e que a metodologia seguida para obtenção do modelo social de maridagens teve por base os registos no *site* Enogastronomia.pt (2015a). Assim, embora ambos os modelos tenham por base critérios idênticos de construção e apresentação, a recolha de dados não foi feita da mesma forma, dada a especificidade de cada uma das investigações.

De maneira geral, o modelo social apresenta uma maior diversidade de escolhas, verificando um interessante nível de concordância entre as duas perspetivas. A tabela 39 reflete ambas as visões acerca da temática. Veja-se por categorias de iguarias, quais os pontos de concordância:

- Na categoria de iguarias “Legumes e vegetais”, existe concordância no que respeita à recomendação de vinhos brancos encorpados para maridagens comuns e de vinhos tintos encorpados enquanto maridagens perfeitas.
- Na categoria de iguarias “Peixes (de sabor leve) ”, existe concordância no que respeita à recomendação de vinhos rosés para maridagens comuns e de vinhos brancos encorpados enquanto maridagens perfeitas.
- Na categoria de iguarias “Peixes (de sabor acentuado) ”, existe concordância no que respeita à recomendação de vinhos brancos encorpados enquanto maridagens perfeitas.
- Na categoria de iguarias “Mariscos e moluscos de concha aquáticos”, existe concordância no que respeita à recomendação de vinhos tintos médios para maridagens comuns e de vinhos brancos encorpados enquanto maridagens perfeitas.
- Na categoria de iguarias “Cefalópodes”, existe concordância no que respeita à recomendação de vinhos tintos médios para maridagens comuns e de vinhos brancos encorpados enquanto maridagens perfeitas.
- Na categoria de iguarias “Aves (Carnes leves) ”, existe concordância no que respeita à recomendação de vinhos brancos encorpados para maridagens comuns e de vinhos tintos encorpados enquanto maridagens perfeitas.
- Na categoria de iguarias “Sobremesas doces”, existe concordância no que respeita à recomendação de vinhos espumantes para maridagens comuns e de vinhos licorosos enquanto maridagens perfeitas.

Tabela comparativa de maridagens na perspetiva social e na perspetiva de um grupo de especialistas				
Categorias de iguarias	Perspetiva Social		Perspetiva dos especialistas	
	Maridagens comuns	Maridagem perfeita	Maridagens comuns	Maridagem perfeita
Legumes e vegetais	Branco encorpado	Tinto encorpado	Branco encorpado	Tinto encorpado
	Rosé		Tinto médio	Rosé
Cereais	Branco médio			Branco encorpado
	Rosé			
	Tinto médio			
	Tinto encorpado			
Frutos não doces	Branco médio	Branco encorpado		
	Rosé			
	Tinto médio			
	Tinto encorpado			
Peixes (de sabor leve)	Branco médio	Branco encorpado		Branco encorpado
	Rosé		Rosé	
	Tinto médio			
	Tinto encorpado			
Peixes (de sabor acentuado)	Branco médio	Branco encorpado		Branco encorpado
	Espumante			
	Rosé			
	Tinto médio			
	Tinto encorpado			
Mariscos e moluscos de concha aquáticos	Branco médio	Branco encorpado		Branco encorpado
	Espumante			
	Rosé			
	Tinto médio		Tinto médio	
	Tinto encorpado			
Moluscos terrestres	Branco encorpado	Tinto encorpado		
	Branco médio			
Cefalópodes	Branco médio	Branco encorpado		Branco encorpado
	Rosé			

Tabela comparativa de maridagens na perspetiva social e na perspetiva de um grupo de especialistas				
	Perspetiva Social		Perspetiva dos especialistas	
	Tinto médio		Tinto médio	
	Tinto encorpado			
Aves (Carnes escuras)	Branco encorpado	Tinto encorpado		Branco encorpado
	Branco médio			
	Rosé			
	Tinto médio			
Aves (Carnes leves)	Branco encorpado	Tinto encorpado	Branco encorpado	Tinto encorpado
	Rosé			Tinto médio
	Tinto médio			
Carnes não vermelhas	Branco encorpado	Tinto encorpado	Tinto encorpado	
	Branco médio			
	Rosé			
	Tinto médio			Tinto médio
Sobremesas doces	Branco encorpado	Licoroso		Licoroso
	Branco médio			
	Espumante		Espumante	Espumante
	Rosé			
	Tinto médio			
	Tinto encorpado			

Tabela 39 - Perspetiva social e perspetiva dos especialistas

Fonte: Conceção própria

Capítulo 3.

Conclusão e discussão

Tal como o título indica, este capítulo é o término do processo e respetivas atividades de investigação que incidiu sobre a temática das maridagens entre iguarias e vinhos do Algarve, numa perspetiva social. Neste âmbito foi desenvolvido um *site* para aplicação de maridagens (entre iguarias e vinhos do Algarve) e uma comunidade na rede social *Facebook* com vista a garantir uma maior visibilidade e promover as interações no *site*.

A investigação ora desenvolvida levou à criação de um modelo de maridagens que podem ser assumidas como boas soluções de harmonização, quando o objetivo é aumentar a satisfação da experiência gastronómica, com vantagens na promoção dos produtos da região algarvia, das receitas típicas e dos vinhos do Algarve. O modelo de maridagens com base na perceção social agora identificado é um tributo à experiência gastronómica, aos produtos, usos, costumes e métodos de confeção e reforça estudos anteriores pois é um veículo condutor que promove um impacto direto no aumento das vendas, incentivando o mercado na dinamização do produto complementar “Gastronomia e Vinhos” no Algarve.

Os dados obtidos revelam que o interesse dos visitantes pelo *site* não se esgota apenas na realização de maridagens, pois o elevado número de “gosto” realizados na comunidade do *facebook* enogastronomia.pt e o total de visitantes que acederam ao *site* por motivações diversas, muito superior ao número de maridagens, é o reflexo do interesse gerado na rede social e no *site*, sendo estes visitantes, potenciais consumidores da gastronomia regional e dos vinhos do Algarve, com impacto na estruturação da oferta. Este facto confirma o exposto na revisão de literatura mencionada no capítulo 1, em que se destaca a versatilidade como as pessoas aprendem acerca de determinada temática, a partir de e com o outro num contexto *online*.

Entenda-se por motivações diversas o acesso a um inventário das receitas tradicionais e dos vinhos algarvios, assim como a curiosidade e orientação na decisão de maridar comidas e vinhos do Algarve, sendo as páginas “Top vinhos”, “Top comidas” e Top “comidas / vinhos” facilitadoras da decisão pois apresentam respetivamente as 12 primeiras posições dos vinhos mais votados, das comidas mais votadas e das maridagens

mais apreciadas pelos visitantes que realizam maridagens no *site* e enriquecem a base de dados.

Aprecio cada acesso ao *site*, sendo certo que os que mais contribuem para a valorização do mesmo são os visitantes que realizam maridagens, contribuindo ativamente para a credibilização da informação para que outros possam nortear positivamente a sua decisão de maridar.

Em suma e de acordo com o identificado na literatura no que respeita ao facilitar a escolha ao consumidor menos habilitado, a forma como o *site* enogastronomia.pt está estruturado, permite aceder à classificação dada por uma comunidade de interessados na temática numa escala de uma a cinco estrelas (*rank*). Esta estrutura permite ainda que qualquer interessado possa dar a sua classificação na mesma escala, relativamente à sua própria apreciação de uma determinada maridagem.

Assim, qualquer acesso ao *site* contribui para a criação de uma cadeia de valor, tanto numa vertente ativa, como passiva, refletindo-se na dinamização de um outro objetivo do trabalho, que se prende com a divulgação da identidade enogastronómica do Algarve. Este objetivo foi amplamente alcançado, visto que, um pouco por todo o globo, 2705 visitantes acederam ao *site* desde o momento da sua criação, até 31-07-2015, tendo visualizado o seu conteúdo.

Os resultados obtidos no que respeita à utilização das castas na vinificação dos vinhos algarvios permitem concluir que as castas mais utilizadas pelos produtores na produção das diversas categorias de vinhos traçam o perfil dos vinhos mais apreciados pelos consumidores. Esta constatação levou a que aprofundasse a temática das maridagens e dedicasse uma parte do trabalho à relação entre categorias de iguarias e as castas que compõem os vinhos selecionados para maridagem.

Em resposta à primeira questão que defini para condução do pensamento metodológico para nortear este trabalho, nomeadamente “*Qual a perspetiva social relativamente ao tema: Enogastronomia do Algarve?*”, digamos que a gastronomia regional do Algarve caracteriza-se por confeções de baixa complexidade na sua elaboração, embora por vezes pesadas, com alguma gordura, robustecidas pela intensidade de sabor conferido pela diversidade de ervas aromáticas utilizadas nos cozidos, assados, grelhados e comidas com muito caldo, como é o caso dos guisados e estufados, sendo notória a preferência dos

visitantes por vinhos mais encorpados para este tipo de comidas, tanto brancos, como tintos.

A investigação esclarece que o gosto do consumidor prevalece em relação ao mito popular e à premissa básica de que o vinho tinto harmoniza com carne e o vinho branco harmoniza com peixe e permite ainda concluir que aspetos fundamentais de maridagem se relacionam entre si, transmitindo sensações mais ou menos agradáveis, tais como a textura, a temperatura, os taninos, o grau alcoólico e os sabores elementares perceptíveis na degustação, nomeadamente os níveis de acidez, de doçura, do salgado e do amargo.

A segunda questão que coloquei no início deste trabalho foi “*Obtido um modelo social de maridagens para o Algarve, existem pontos de concordância com a perspetiva de um grupo de especialistas?*”

A resposta à segunda questão visa a possibilidade de reforçar o modelo de maridagem social com informação de um modelo de maridagens obtido da opinião de um grupo de especialistas. A análise realizada constata que existem muitos pontos de concordância entre a perspetiva social e a perspetiva técnica. Tal como referido no capítulo 1, em que se refere que as plataformas sociais permitem a inteligência coletiva e considerando que existe outro modelo de maridagens alcançado a partir da opinião de um grupo de especialistas no decorrer da aplicação da metodologia Delphi em Tempo Real, aquando da investigação levada a cabo no decorrer da minha dissertação de mestrado, verifico que é de todo o interesse conjugar as duas vertentes (social e especialistas). Considerando que os resultados alcançados possam ser notas de orientação para enriquecimento do modelo social, é um contributo acrescido para a valorização da arte de maridar comidas e vinhos, surgindo aqui uma oportunidade de *upgrade* e valorização do *site* enogastronomia.pt, sendo possível apoiar a escolha do vinho para uma determinada iguaria, apresentando um esquema de maridagens resultantes da opinião de um grupo de especialistas.

Dado o potencial que o modelo de maridagens recomendadas tem na valorização do serviço, associando-o a cartas de vinhos e cartas de restaurante, é relevante para as entidades públicas da região, com responsabilidade promocional do produto gastronomia e vinhos, pela facilidade de disseminar a informação pelos turistas, bem como por todos os *stakeholders* com interesse na temática. Apresenta também um grau elevado de relevância para o consumidor em geral por se tratar de uma investigação esclarecedora e facilitadora da escolha.

Este trabalho é também um importante contributo para a disseminação e promoção *online* da gastronomia e vinhos da região, pois na sequência da investigação verifico através da comunidade sempre crescente do *facebook*, que as publicações dos diferentes *players* que operam no mercado da gastronomia e vinhos do Algarve têm vindo a aumentar, promovendo o associativismo entre produtores e unidades de restauração/hotelaria o que confere uma enorme mais-valia na promoção do produto complementar “Gastronomia e Vinhos”. Continuo a dar visibilidade a essas publicações no *facebook*, no mural da comunidade enogastronomia.pt, promovendo as interações no *site* e contribuindo para a divulgação de uma importante temática de promoção turística do Algarve.

Bibliografia

Adão, D., & Costa, R. (2006). *Em lume brando*. Caleidoscópio_Edição e Artes Gráficas, S.A.

Apple Inc. (2016). Vivino: Scanner de vinho na App Store. Obtido 29 de Junho de 2016, de <https://itunes.apple.com/br/app/vivino-scanner-de-vinho/id414461255?mt=8>

Ahn, Y.-Y., Ahnert, S. E., Bagrow, J. P., & Barabási, A.-L. (2011). Flavor network and the principles of food pairing. *Scientific Reports*, 1. <http://doi.org/10.1038/srep00196>

Anderson, T., & Dron, J. (2014). *Teaching Crowds: Learning and Social Media*. Athabasca University Press. Obtido de <http://www.aupress.ca/index.php/books/120235>

Easley, D., & Kleinberg, J. (2010). *Networks, Crowds, and Markets: Reasoning about a Highly Connected World*. Obtido 21 de Abril de 2016, de <https://www.cs.cornell.edu/home/kleinber/networks-book/>

enogastronomia.pt. (2015a). Obtido 21 de Abril de 2016, de <http://enogastronomia.pt/>

enogastronomia.pt. (2015b). [Comunidade]. Obtido 21 de Abril de 2016, de <https://www.facebook.com/maridagem.enogastronomia/?ref=settings>

enogastronomia.pt - Google Analytics. (2015c). Obtido 21 de Abril de 2016, de <https://analytics.google.com/analytics/web/?hl=pt-PT&pli=1#report/defaultid/a63082398w98442850p102482118/>

enogastronomia.pt (2015d). Virtualmin — Webmin 1.791 on 200059.vs.webtropia.com (CentOS Linux 6.7). Obtido 21 de Abril de 2016, de <https://enogastronomia.pt:10000/?virtualmin>

Forbes.com LLC. (2013, outubro 28). Say Hello to the Wine App for «Normal People». Obtido 23 de Abril de 2016, de <http://web.archive.org/web/20131028080409/http://www.forbes.com:80/sites/ericaswallow/2012/08/13/vivino-wine-app/2/>

Gabinete de Coordenação do Projeto Melhor Restauração. (2004). *Aconselhamento de Vinhos*.

Harrington, Robert J., Michelle McCarthy, and Mario Gozzi. 2010. "Perceived Match of Wine and Cheese and the Impact of Additional Food Elements: A Preliminary Study." *Journal of Foodservice Business Research* 13(4): 311–30. <http://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1080/15378020.2010.524541> (December 23, 2014).

Lamichhane, D. (2014). *Design of Delphi Technique integrated with social media to make consensus based on experts' opinion*. Obtido de <https://files.zotero.net/11977117643/Deepak%20Lamichhane%20-%202014%20-%20Design%20of%20Delphi%20Technique%20integrated%20with%20social%20.pdf>

Lewis, K., Kaufman, J., Gonzalez, M., Wimmer, A., & Christakis, N. (2008). Tastes, ties, and time: A new social network dataset using Facebook.com. *Social Networks*, 30(4), 330–342. <http://doi.org/10.1016/j.socnet.2008.07.002>

Michaelis, J., Ding, L., & McGuinness, D. L. (2008). The TW Wine Agent: A Social Semantic Web Demo. In *International Semantic Web Conference (Posters & Demos)*. Consultado em <http://tw.rpi.edu/wiki.tw/images/0/0c/WineAgentISWC2008Demo.pdf>

Município de Tavira. (2016a). Dieta Mediterrânica. Obtido 29 de Junho de 2016, de <http://www.cm-tavira.pt/site/content/turismo-gastronomia-mobile-visitari/dieta-mediterr%C3%A2nica>

Município de Tavira. (2016b). III Feira da Dieta Mediterrânica. Obtido 29 de Junho de 2016, de <http://www.cm-tavira.pt/site/content/turismo/iii-feira-da-dieta-mediterr%C3%A2nica>

Owen-Smith, J. (sem data). *Network Theory: The Basics*. *Uniwersytet w Michigan*, *dostępne przez:* <http://www.oecd.org>. Obtido de <http://www.oecd.org/science/inno/41858618.pdf>

Rodriguez-Ardura, I., & Ryan, G. A. (2000). The World Wide Web in the food and beverage sector in Spain. *International Advances in Economic Research*, 6(4), 699–709.

Serra, M. (2015a). *Algarve - Relação Enogastronómica* (Dissertação de mestrado). Universidade do Algarve, Escola Superior de Gestão, Hotelaria e Turismo, Portugal.

Serra, M. (2015b). Manuel Serra - YouTube. Obtido 21 de Abril de 2016, de <https://www.youtube.com/channel/UCtxCd6wyIAT5ybkz4EuwCrw>

Surowiecki, J. (2005). *The wisdom of crowds* (1. ed). New York, NY: Anchor Books.

Tomaz, P. (n.d.). Psicologia das multidões. Obtido 20 de Abril de 2016, de <http://www.pliniotomaz.com.br/downloads/gustavepsicologiadasmultidoes.pdf>

VinhosDoAlgarve.pt. (2016). Vinhos do Algarve - Comissão Vitivinícola do Algarve - Castas. Obtido 29 de Junho de 2016, de <http://www.vinhosdoalgarve.pt/regiao/castas>

WineToMatch. (2010). Wine Pairing with food. Obtido 29 de Junho de 2016, de <http://www.winetomatch.com/>

Wikipedia. (2015, Junho 21). Lei da unidade mental das massas. Em *Wikipédia, a enciclopédia livre*. Obtido de [https://pt.wikipedia.org/w/index.php?title=Lei da unidade mental das massas&oldid=42661370](https://pt.wikipedia.org/w/index.php?title=Lei_da_unidade_mental_das_massas&oldid=42661370)

Wikipedia. (2016, Abril 6). Gustave Le Bon. Em *Wikipedia, the free encyclopedia*. Obtido de [https://en.wikipedia.org/w/index.php?title=Gustave Le Bon&oldid=713975169](https://en.wikipedia.org/w/index.php?title=Gustave_Le_Bon&oldid=713975169)

Anexo 1 – Tabela de maridagens realizadas no site Enogastronomia.pt

id iguaria	Nome da Iguaria	id vinho	Nome do Vinho
616	Açorda de Faisão	263	Alvor Singular Branco
616	Açorda de Faisão	287	Afonso III Branco
616	Açorda de Faisão	296	Alvor Rosé Selection
616	Açorda de Faisão	311	Afonso III Rosé
616	Açorda de Faisão	398	Algardoce Licoroso Tinto
827	Creme leve de Odeleite	287	Afonso III Branco
727	Ameijoas na cataplana	261	Quinta da Penina Branco
728	Ameijoas à portimonense	294	Foral de Portimão Rosé
728	Ameijoas à portimonense	296	Alvor Rosé Selection
728	Ameijoas à portimonense	363	Barranco Longo Aragonês/Cabernet Sauvignon Tinto
796	Açorda	329	Foral de Portimão Colheita Seleccionada Tinto
796	Açorda	329	Foral de Portimão Colheita Seleccionada Tinto
798	Migas	356	Cabrita Tinto
798	Migas	363	Barranco Longo Aragonês/Cabernet Sauvignon Tinto
865	Xeringos	398	Algardoce Licoroso Tinto
629	Cozido de grão à moda de Vaqueiros	368	Barranco Longo Reserva Tinto
631	Guisado de Galo caseiro	317	Monte da Casteleja Tinto
631	Guisado de Galo caseiro	324	Monte do Além Petit Verdot Tinto
631	Guisado de Galo caseiro	331	Foral de Portimão Reserva Tinto
631	Guisado de Galo caseiro	341	Foral de Albufeira Reserva Tinto
631	Guisado de Galo caseiro	350	João Clara Negra Mole Tinto
631	Guisado de Galo caseiro	351	João Clara reserva Tinto
631	Guisado de Galo caseiro	357	Cabrita Reserva Tinto
631	Guisado de Galo caseiro	366	Barranco Longo Alicante Bouschet Reserva Tinto
631	Guisado de Galo caseiro	368	Barranco Longo Reserva Tinto
631	Guisado de Galo caseiro	369	Remexido Tinto
631	Guisado de Galo caseiro	372	Quinta do francês Tinto
631	Guisado de Galo caseiro	377	Marquês dos Vales Grace Touriga Nacional Tinto

Relatório para obtenção do título de especialista em Hotelaria e Restauração

id iguaria	Nome da Iguaria	id vinho	Nome do Vinho
633	Coelho frito com tomilhos	365	Barranco Longo Syrah Reserva Tinto
703	Sardinhas albardadas	296	Alvor Rosé Selection
728	Ameijoas à portimonense	260	Foral de Portimão Branco
737	Arroz de Lingueirão	263	Alvor Singular Branco
737	Arroz de Lingueirão	270	Uit de Kelders Van Jaap Branco
737	Arroz de Lingueirão	275	Barranco Longo Viognier Branco
737	Arroz de Lingueirão	280	Marquês dos Vales Grace Verdelho Branco
737	Arroz de Lingueirão	283	Marquês dos Vales Selecta Branco
737	Arroz de Lingueirão	289	Colheita Seleccionada Branco
751	Arroz de Choco	290	Barradas Branco
856	Ovos moles	263	Alvor Singular Branco
616	Açorda de Faisão	351	João Clara reserva Tinto
618	Perdiz com Ameijoas na cataplana	338	Tapada da Torre reserva Tinto
623	Açorda de Galinha	346	Vida Nova Tinto
624	Cabidela de Galinha	350	João Clara Negra Mole Tinto
638	Assadura à Monchique	339	Alcalar Tinto
674	Tacho forte e feio	262	Herdade dos Pimentéis
674	Tacho forte e feio	295	Herdade dos Pimentéis Rosé
674	Tacho forte e feio	333	Herdade dos Pimentéis Colheita Seleccionada Tinto
674	Tacho forte e feio	334	Herdade dos Pimentéis Touriga Nacional Tinto
674	Tacho forte e feio	335	Herdade dos Pimentéis reserva Tinto
674	Tacho forte e feio	259	Lacóbriga Branco
674	Tacho forte e feio	262	Herdade dos Pimentéis
674	Tacho forte e feio	263	Alvor Singular Branco
674	Tacho forte e feio	268	João Clara Branco
674	Tacho forte e feio	271	Cabrita Branco
674	Tacho forte e feio	284	Malaca Branco
674	Tacho forte e feio	295	Herdade dos pimentéis Rosé
674	Tacho forte e feio	310	Malaca Rosé
674	Tacho forte e feio	311	Afonso III Rosé
674	Tacho forte e feio	327	Lacóbriga tinto
674	Tacho forte e feio	333	Herdade dos Pimentéis Colheita Seleccionada Tinto
674	Tacho forte e feio	334	Herdade dos Pimentéis Touriga Nacional Tinto

Relatório para obtenção do título de especialista em Hotelaria e Restauração

id iguaria	Nome da Iguaria	id vinho	Nome do Vinho
674	Tacho forte e feio	335	Herdade dos Pimentéis reserva Tinto
674	Tacho forte e feio	336	Alvor Colheita Especial Tinto
674	Tacho forte e feio	356	Cabrita Tinto
674	Tacho forte e feio	378	Malaca Tinto
688	Cavalinhas alimadas com batata cozida	292	Monte da Casteleja Rosé
688	Cavalinhas alimadas com batata cozida	294	Foral de Portimão Rosé
688	Cavalinhas alimadas com batata cozida	295	Herdade dos pimentéis Rosé
688	Cavalinhas alimadas com batata cozida	297	Euphoria Rosé
688	Cavalinhas alimadas com batata cozida	299	João Clara Rosé
688	Cavalinhas alimadas com batata cozida	300	Helwigus Rosé
688	Cavalinhas alimadas com batata cozida	302	Cabrita Rosé
688	Cavalinhas alimadas com batata cozida	306	Barranco Longo Oaked Rosé
688	Cavalinhas alimadas com batata cozida	307	Odelouca Rosé
688	Cavalinhas alimadas com batata cozida	309	Marquês dos Vales Selecta Rosé
706	Arroz de Tamboril à pescador	259	Lacóbriga Branco
706	Arroz de Tamboril à pescador	260	Foral de Portimão Branco
706	Arroz de Tamboril à pescador	273	Quinta do Outeiro Branco
706	Arroz de Tamboril à pescador	274	Quinta do Barranco longo Grande Escolha Branco
706	Arroz de Tamboril à pescador	275	Barranco Longo Viognier Branco
706	Arroz de Tamboril à pescador	277	Odelouca Branco
706	Arroz de Tamboril à pescador	278	Quinta do francês Branco
706	Arroz de Tamboril à pescador	281	Marquês dos Vales Grace Viognier Branco
706	Arroz de Tamboril à pescador	282	Marquês dos Vales Grace Vineyard Branco
706	Arroz de Tamboril à pescador	283	Marquês dos Vales Selecta Branco

Relatório para obtenção do título de especialista em Hotelaria e Restauração

id iguaria	Nome da Iguaria	id vinho	Nome do Vinho
706	Arroz de Tamboril à pescador	294	Foral de Portimão Rosé
706	Arroz de Tamboril à pescador	295	Herdade dos Pimentéis Rosé
706	Arroz de Tamboril à pescador	299	João Clara Rosé
706	Arroz de Tamboril à pescador	305	Barranco Longo Rosé
706	Arroz de Tamboril à pescador	306	Barranco Longo Oaked Rosé
706	Arroz de Tamboril à pescador	331	Foral de Portimão Reserva Tinto
706	Arroz de Tamboril à pescador	334	Herdade dos Pimentéis Touriga Nacional Tinto
706	Arroz de Tamboril à pescador	345	Onda Nova Alicante Bouschet Tinto
706	Arroz de Tamboril à pescador	346	Vida Nova Tinto
706	Arroz de Tamboril à pescador	347	Vida Nova Reserva Tinto
706	Arroz de Tamboril à pescador	350	João Clara Negra Mole Tinto
706	Arroz de Tamboril à pescador	358	Quinta do Outeiro Tinto
706	Arroz de Tamboril à pescador	363	Barranco Longo Aragonês / Cabernet Sauvignon Tinto
706	Arroz de Tamboril à pescador	364	Barranco Longo Touriga Nacional Reserva Tinto
706	Arroz de Tamboril à pescador	365	Barranco Longo Syrah Reserva Tinto
706	Arroz de Tamboril à pescador	367	Barranco longo Colheita Seleccionada Tinto
706	Arroz de Tamboril à pescador	368	Barranco Longo Reserva Tinto
706	Arroz de Tamboril à pescador	373	Quinta do Francês Syrah Tinto
706	Arroz de Tamboril à pescador	374	Marquês dos Vales Primeira Seleção Tinto
706	Arroz de Tamboril à pescador	375	Marquês dos Vales Grace Vineyard Tinto
706	Arroz de Tamboril à pescador	377	Marquês dos Vales Grace Touriga Nacional Tinto
709	Atum estufado à algarvia	331	Foral de Portimão Reserva Tinto
727	Ameijoas na cataplana	274	Quinta do Barranco longo Grande Escolha Branco
728	Ameijoas à portimonense	260	Foral de Portimão Branco
729	Arroz de Berbigão	260	Foral de Portimão Branco
729	Arroz de Berbigão	274	Quinta do Barranco longo Grande Escolha Branco
737	Arroz de Lingueirão	323	Borges da Silva colheita selecionada tinto
742	Açorda à algarvia	367	Barranco longo Colheita Seleccionada Tinto
797	Arjamolho	306	Barranco Longo Oaked Rosé

id iguaria	Nome da Iguaria	id vinho	Nome do Vinho
822	Aletria doce	379	Afonso III Tinto
853	Morgado de figo com chila	396	Tapada da Torre Licoroso Reserva Branco
628	Galinha cerejada	331	Foral de Portimão Reserva Tinto
628	Galinha cerejada	338	Tapada da Torre reserva Tinto
628	Galinha cerejada	387	Quinta do Barradas Seleção Tinto
737	Arroz de Lingueirão	260	Foral de Portimão Branco
737	Arroz de Lingueirão	263	Alvor Singular Branco
737	Arroz de Lingueirão	288	Lagoa Estagiado Branco
757	Lulas cheias	290	Barradas Branco
808	Bolo de batata-doce	395	Tapada da Torre Licoroso Reserva Tinto
808	Bolo de batata-doce	396	Tapada da Torre Licoroso Reserva Branco
808	Bolo de batata-doce	397	Algarmoscatel Licoroso Branco
692	Arroz de peixe à algarvia	268	João Clara Branco
797	Arjamolho	266	Onda Nova Verdelho Branco
797	Arjamolho	267	Onda Nova Viognier Branco
797	Arjamolho	285	Porches branco
808	Bolo de batata-doce	305	Barranco Longo Rosé
835	Estrelas de figo e amêndoa	392	Quê Super Reserva Rosé Bruto
835	Estrelas de figo e amêndoa	257	Terras de Cascalho Branco
835	Estrelas de figo e amêndoa	265	Vida Nova Branco
835	Estrelas de figo e amêndoa	391	Vida Nova Espumante Bruto Rosé
617	Canja de Perdiz	258	Monte da Casteleja Branco
617	Canja de Perdiz	283	Marquês dos Vales Selecta Branco
623	Açorda de Galinha	293	Monte do Além Rosé
623	Açorda de Galinha	297	Euphoria Rosé
623	Açorda de Galinha	300	Helwigus Rosé
623	Açorda de Galinha	302	Cabrita Rosé
623	Açorda de Galinha	307	Odelouca Rosé
623	Açorda de Galinha	309	Marquês dos Vales Selecta Rosé
636	Arroz de castanha pilada com entremeada e enchidos	263	Alvor Singular Branco
636	Arroz de castanha pilada com entremeada e enchidos	290	Barradas Branco

id iguaria	Nome da Iguaria	id vinho	Nome do Vinho
636	Arroz de castanha pilada com entremeada e enchidos	294	Foral de Portimão Rosé
636	Arroz de castanha pilada com entremeada e enchidos	297	Euphoria Rosé
636	Arroz de castanha pilada com entremeada e enchidos	298	Vida Nova Rosé
636	Arroz de castanha pilada com entremeada e enchidos	307	Odelouca Rosé
636	Arroz de castanha pilada com entremeada e enchidos	312	Porches Rosé
684	Biqueirão marinado	258	Monte da Casteleja Branco
684	Biqueirão marinado	261	Quinta da Penina Branco
684	Biqueirão marinado	273	Quinta do Outeiro Branco
684	Biqueirão marinado	277	Odelouca Branco
684	Biqueirão marinado	283	Marquês dos Vales Selecta Branco
684	Biqueirão marinado	286	Salira Branco
689	Linguados à algarvia	283	Marquês dos Vales Selecta Branco
689	Linguados à algarvia	284	Malaca Branco
689	Linguados à algarvia	288	Lagoa Estagiado Branco
710	Bife de Atum	269	Helwigus Branco
710	Bife de Atum	270	Uit de Kelders Van Jaap Branco
710	Bife de Atum	272	Cabrita Reserva Branco
710	Bife de Atum	273	Quinta do Outeiro Branco
710	Bife de Atum	274	Quinta do Barranco longo Grande Escolha Branco
710	Bife de Atum	276	Remexido Branco
710	Bife de Atum	278	Quinta do francês Branco
710	Bife de Atum	279	Marquês dos Vales Primeira Seleção Branco
710	Bife de Atum	280	Marquês dos Vales Grace Verdelho Branco
727	Ameijoas na cataplana	260	Foral de Portimão Branco
727	Ameijoas na cataplana	264	Tapada da Torre Reserva Branco
727	Ameijoas na cataplana	265	Vida Nova Branco

Relatório para obtenção do título de especialista em Hotelaria e Restauração

id iguaria	Nome da Iguaria	id vinho	Nome do Vinho
727	Ameijoas na cataplana	268	João Clara Branco
727	Ameijoas na cataplana	270	Uit de Kelders Van Jaap Branco
727	Ameijoas na cataplana	271	Cabrita Branco
727	Ameijoas na cataplana	273	Quinta do Outeiro Branco
727	Ameijoas na cataplana	274	Quinta do Barranco longo Grande Escolha Branco
727	Ameijoas na cataplana	276	Remexido Branco
727	Ameijoas na cataplana	277	Odelouca Branco
727	Ameijoas na cataplana	280	Marquês dos Vales Grace Verdelho Branco
727	Ameijoas na cataplana	283	Marquês dos Vales Selecta Branco
727	Ameijoas na cataplana	284	Malaca Branco
727	Ameijoas na cataplana	285	Porches branco
727	Ameijoas na cataplana	286	Salira Branco
728	Ameijoas à portimonense	259	Lacóbriga Branco
728	Ameijoas à portimonense	269	Helwigus Branco
728	Ameijoas à portimonense	275	Barranco Longo Viognier Branco
728	Ameijoas à portimonense	280	Marquês dos Vales Grace Verdelho Branco
728	Ameijoas à portimonense	281	Marquês dos Vales Grace Viognier Branco
728	Ameijoas à portimonense	284	Malaca Branco
729	Arroz de Berbigão	257	Terras de Cascalho Branco
729	Arroz de Berbigão	261	Quinta da Penina Branco
729	Arroz de Berbigão	267	Onda Nova Viognier Branco
729	Arroz de Berbigão	273	Quinta do Outeiro Branco
729	Arroz de Berbigão	283	Marquês dos Vales Selecta Branco
729	Arroz de Berbigão	285	Porches branco
729	Arroz de Berbigão	286	Salira Branco
731	Feijoada de Búzios (à pescador)	292	Monte da Casteleja Rosé
731	Feijoada de Búzios (à pescador)	293	Monte do Além Rosé
731	Feijoada de Búzios (à pescador)	298	Vida Nova Rosé
731	Feijoada de Búzios (à pescador)	301	Uit de Kelders Van Jaap Rosé
731	Feijoada de Búzios (à pescador)	304	Paxá Rosé

Relatório para obtenção do título de especialista em Hotelaria e Restauração

id iguaria	Nome da Iguaria	id vinho	Nome do Vinho
731	Feijoada de Búzios (à pescador)	307	Odelouca Rosé
731	Feijoada de Búzios (à pescador)	309	Marquês dos Vales Selecta Rosé
748	Caracóis à Algarvia	257	Terras de Cascalho Branco
748	Caracóis à Algarvia	259	Lacóbriga Branco
748	Caracóis à Algarvia	261	Quinta da Penina Branco
748	Caracóis à Algarvia	289	Colheita Seleccionada Branco
750	Caracoletas à bom apetite	322	Borges da Silva tinto
750	Caracoletas à bom apetite	336	Alvor Colheita Especial Tinto
750	Caracoletas à bom apetite	339	Alcalar Tinto
750	Caracoletas à bom apetite	357	Cabrita Reserva Tinto
750	Caracoletas à bom apetite	368	Barranco Longo Reserva Tinto
796	Açorda	257	Terras de Cascalho Branco
796	Açorda	277	Odelouca Branco
796	Açorda	285	Porches branco
796	Açorda	286	Salira Branco
796	Açorda	288	Lagoa Estagiado Branco
797	Arjamolho	296	Alvor Rosé Selection
797	Arjamolho	305	Barranco Longo Rosé
797	Arjamolho	306	Barranco Longo Oaked Rosé
815	Bolo mimoso	391	Vida Nova Espumante Bruto Rosé
815	Bolo mimoso	392	Quê Super Reserva Rosé Bruto
815	Bolo mimoso	394	Muska-licoroso Algarve doce
815	Bolo mimoso	396	Tapada da Torre Licoroso Reserva Branco
815	Bolo mimoso	398	Algadoce Licoroso Tinto
836	Farófiás à moda de Monchique	393	Muska-licoroso Algarve seco
836	Farófiás à moda de Monchique	395	Tapada da Torre Licoroso Reserva Tinto
836	Farófiás à moda de Monchique	396	Tapada da Torre Licoroso Reserva Branco
619	Perdiz estufada ou Perdiz a vapor	323	Borges da Silva colheita seleccionada tinto
619	Perdiz estufada ou Perdiz a vapor	334	Herdade dos Pimentéis Touriga Nacional Tinto
619	Perdiz estufada ou Perdiz a vapor	349	João Clara Homenagem Tinto
619	Perdiz estufada ou Perdiz a vapor	363	Barranco Longo Aragonês/Cabernet Sauvignon Tinto
619	Perdiz estufada ou Perdiz a vapor	369	Remexido Tinto
619	Perdiz estufada ou Perdiz a vapor	370	Barranco Longo Cabernet Sauvignon Reserva Tinto

Relatório para obtenção do título de especialista em Hotelaria e Restauração

id iguaria	Nome da Iguaria	id vinho	Nome do Vinho
619	Perdiz estufada ou Perdiz a vapor	373	Quinta do Francês Syrah Tinto
696	Peixe de escabeche	301	Uit de Kelders Van Jaap Rosé
696	Peixe de escabeche	308	Marquês dos Vales Primeira Seleção Rosé
696	Peixe de escabeche	313	Salira Rosé
696	Peixe de escabeche	315	Quinta do Barradas Rosé
740	Massa de Lingueirão	267	Onda Nova Viognier Branco
740	Massa de Lingueirão	268	João Clara Branco
740	Massa de Lingueirão	269	Helwigus Branco
740	Massa de Lingueirão	278	Quinta do francês Branco
742	Açorda à algarvia	263	Alvor Singular Branco
809	Bolo de chila	393	Muska-licoroso Algarve seco
809	Bolo de chila	395	Tapada da Torre Licoroso Reserva Tinto
809	Bolo de chila	396	Tapada da Torre Licoroso Reserva Branco
720	Lampreia de Odeleite à moda da D. ^a Hermínia	364	Barranco Longo Touriga Nacional Reserva Tinto
720	Lampreia de Odeleite à moda da D. ^a Hermínia	389	Terras da Luz Tinto
720	Lampreia de Odeleite à moda da D. ^a Hermínia	390	Fuzeta Tinto
723	Chora Chora	305	Barranco Longo Rosé
687	Carapaus alimados	261	Quinta da Penina Branco
687	Carapaus alimados	272	Cabrita Reserva Branco
687	Carapaus alimados	285	Porches branco
744	Ovas de Peixe-espada fritas com açorda de marisco	287	Afonso III Branco
744	Ovas de Peixe-espada fritas com açorda de marisco	289	Colheita Seleccionada Branco
744	Ovas de Peixe-espada fritas com açorda de marisco	290	Barradas Branco
714	Bacalhau recheado à algarvia	260	Foral de Portimão Branco
714	Bacalhau recheado à algarvia	261	Quinta da Penina Branco
714	Bacalhau recheado à algarvia	298	Vida Nova Rosé
714	Bacalhau recheado à algarvia	298	Vida Nova Rosé
714	Bacalhau recheado à algarvia	337	Alvor reserva Tinto
714	Bacalhau recheado à algarvia	347	Vida Nova Reserva Tinto

Relatório para obtenção do título de especialista em Hotelaria e Restauração

id iguaria	Nome da Iguaria	id vinho	Nome do Vinho
714	Bacalhau recheado à algarvia	359	Paxá Tinto
714	Bacalhau recheado à algarvia	360	Paxá Special XII Tinto
714	Bacalhau recheado à algarvia	390	Fuzeta Tinto
714	Bacalhau recheado à algarvia	390	Fuzeta Tinto
721	Feijoada de Litão	269	Helwigus Branco
721	Feijoada de Litão	296	Alvor Rosé Selection
721	Feijoada de Litão	327	Lacóbriga tinto
643	Costeletas à serrenha	334	Herdade dos Pimentéis Touriga Nacional Tinto
695	Fritada mista de peixe com arroz de Berbigão e salada de tomate com orégãos	260	Foral de Portimão Branco
695	Fritada mista de peixe com arroz de Berbigão e salada de tomate com orégãos	262	Herdade dos Pimentéis
695	Fritada mista de peixe com arroz de Berbigão e salada de tomate com orégãos	263	Alvor Singular Branco
695	Fritada mista de peixe com arroz de Berbigão e salada de tomate com orégãos	271	Cabrita Branco
695	Fritada mista de peixe com arroz de Berbigão e salada de tomate com orégãos	287	Afonso III Branco
695	Fritada mista de peixe com arroz de Berbigão e salada de tomate com orégãos	289	Colheita Seleccionada Branco
695	Fritada mista de peixe com arroz de Berbigão e salada de tomate com orégãos	290	Barradas Branco
705	Arroz de Tamboril	262	Herdade dos Pimenteis
705	Arroz de Tamboril	262	Herdade dos Pimenteis
721	feijoada de Litão	306	Barranco Longo Oaked Rosé
725	Cataplana de peixe	333	Herdade dos Pimentéis Colheita Seleccionada Tinto
695	Fritada mista de peixe com arroz de Berbigão e salada	273	Quinta do Outeiro Branco

id iguaria	Nome da Iguaria	id vinho	Nome do Vinho
	de tomate com orégãos		
695	Fritada mista de peixe com arroz de Berbigão e salada de tomate com orégãos	274	Quinta do Barranco longo Grande Escolha Branco
695	Fritada mista de peixe com arroz de Berbigão e salada de tomate com orégãos	278	Quinta do francês Branco
695	Fritada mista de peixe com arroz de Berbigão e salada de tomate com orégãos	279	Marquês dos Vales Primeira Seleção Branco
695	Fritada mista de peixe com arroz de Berbigão e salada de tomate com orégãos	282	Marquês dos Vales Grace Vineyard Branco
710	Bife de Atum	269	Helwigus Branco
710	Bife de Atum	269	Helwigus Branco
710	Bife de Atum	269	Helwigus Branco
710	Bife de Atum	269	Helwigus Branco
710	Bife de Atum	269	Helwigus Branco
710	Bife de Atum	272	Cabrita Reserva Branco
710	Bife de Atum	272	Cabrita Reserva Branco
710	Bife de Atum	272	Cabrita Reserva Branco
710	Bife de Atum	272	Cabrita Reserva Branco
710	Bife de Atum	272	Cabrita Reserva Branco
718	Ensopado de Enguias com hortelã da ribeira	265	Vida Nova Branco
718	Ensopado de Enguias com hortelã da ribeira	266	Onda Nova Verdelho Branco
718	Ensopado de Enguias com hortelã da ribeira	276	Remexido Branco
720	Lampreia de Odeleite à moda da D. ^a Hermínia	392	Quê Super Reserva Rosé Bruto
820	Tarte algarvia (Tarte da quinta)	395	Tapada da Torre Licoroso Reserva Tinto
820	Tarte algarvia (Tarte da quinta)	396	Tapada da Torre Licoroso Reserva Branco
636	Arroz de castanha pilada com entremeada e enchidos	263	Alvor Singular Branco
636	Arroz de castanha pilada com	290	Barradas Branco

Relatório para obtenção do título de especialista em Hotelaria e Restauração

id iguaria	Nome da Iguaria	id vinho	Nome do Vinho
	entremeada e enchidos		
636	Arroz de castanha pilada com entremeada e enchidos	296	Alvor Rosé Selection
705	Arroz de Tamboril	311	Afonso III Rosé
705	Arroz de Tamboril	339	Alcalar Tinto
779	Favas à algarvia	336	Alvor Colheita Especial Tinto
790	Lentilhas da Inês	337	Alvor reserva Tinto
790	Lentilhas da Inês	370	Barranco Longo Cabernet Sauvignon Reserva Tinto
822	Aletria doce	311	Afonso III Rosé
822	Aletria doce	337	Alvor reserva Tinto
822	Aletria doce	379	Afonso III Tinto
824	Beijinhos de amêndoa	397	Algarmoscatel Licoroso Branco
831	Dom Rodrigues	290	Barradas Branco
831	Dom Rodrigues	296	Alvor Rosé Selection
831	Dom Rodrigues	311	Afonso III Rosé
847	Gelado de figo	290	Barradas Branco
662	Milho com morcela	383	Lagoa Colheita Seleccionada Tinto
662	Milho com morcela	384	Lagoa Estagiado Tinto
616	Açorda de Faisão	321	BS colheita selecionada tinto
616	Açorda de Faisão	342	Euphoria Tinto
616	Açorda de Faisão	357	Cabrita Reserva Tinto
616	Açorda de Faisão	366	Barranco Longo Alicante Bouschet Reserva Tinto
616	Açorda de Faisão	367	Barranco longo Colheita Seleccionada Tinto
616	Açorda de Faisão	296	Alvor Rosé Selection
616	Açorda de Faisão	335	Herdade dos Pimentéis reserva Tinto
616	Açorda de Faisão	337	Alvor reserva Tinto
616	Açorda de Faisão	343	Imprevisto Tinto
616	Açorda de Faisão	367	Barranco longo Colheita Seleccionada Tinto
616	Açorda de Faisão	390	Fuzeta Tinto
618	Perdiz com Ameijoas na cataplana	274	Quinta do Barranco longo Grande Escolha Branco
618	Perdiz com Ameijoas na cataplana	276	Remexido Branco
618	Perdiz com Ameijoas na cataplana	278	Quinta do francês Branco
618	Perdiz com Ameijoas na cataplana	284	Malaca Branco
618	Perdiz com Ameijoas na cataplana	316	Terras de Cascalho Tinto

id iguaria	Nome da Iguaria	id vinho	Nome do Vinho
618	Perdiz com Ameijoas na cataplana	318	Maria Selection Tinto
618	Perdiz com Ameijoas na cataplana	322	Borges da Silva tinto
618	Perdiz com Ameijoas na cataplana	329	Foral de Portimão Colheita Seleccionada Tinto
618	Perdiz com Ameijoas na cataplana	330	Foral de Portimão Petit Verdot Tinto
618	Perdiz com Ameijoas na cataplana	333	Herdade dos Pimentéis Colheita Seleccionada Tinto
618	Perdiz com Ameijoas na cataplana	338	Tapada da Torre reserva Tinto
618	Perdiz com Ameijoas na cataplana	340	Foral de Albufeira Colheita Seleccionada Tinto
618	Perdiz com Ameijoas na cataplana	343	Imprevisto Tinto
618	Perdiz com Ameijoas na cataplana	344	Onda Nova Syrah Tinto
618	Perdiz com Ameijoas na cataplana	345	Onda Nova Alicante Bouschet Tinto
618	Perdiz com Ameijoas na cataplana	347	Vida Nova Reserva Tinto
618	Perdiz com Ameijoas na cataplana	352	Helwigus Castelão, Syrah e Aragonês Tinto
618	Perdiz com Ameijoas na cataplana	355	Uit de Kelders Van Jaap Tinto
618	Perdiz com Ameijoas na cataplana	357	Cabrita Reserva Tinto
618	Perdiz com Ameijoas na cataplana	358	Quinta do Outeiro Tinto
618	Perdiz com Ameijoas na cataplana	367	Barranco longo Colheita Seleccionada Tinto
618	Perdiz com Ameijoas na cataplana	369	Remexido Tinto
618	Perdiz com Ameijoas na cataplana	370	Barranco Longo Cabernet Sauvignon Reserva Tinto
618	Perdiz com Ameijoas na cataplana	373	Quinta do Francês Syrah Tinto

Relatório para obtenção do título de especialista em Hotelaria e Restauração

id iguaria	Nome da Iguaria	id vinho	Nome do Vinho
618	Perdiz com Ameijoas na cataplana	377	Marquês dos Vales Grace Touriga Nacional Tinto
618	Perdiz com Ameijoas na cataplana	380	Lagos Tinto
618	Perdiz com Ameijoas na cataplana	389	Terras da Luz Tinto
623	Açorda de Galinha	317	Monte da Casteleja Tinto
623	Açorda de Galinha	318	Maria Selection Tinto
623	Açorda de Galinha	327	Lacóbriga tinto
623	Açorda de Galinha	335	Herdade dos Pimentéis reserva Tinto
623	Açorda de Galinha	339	Alcalar Tinto
623	Açorda de Galinha	366	Barranco Longo Alicante Bouschet Reserva Tinto
623	Açorda de Galinha	383	Lagoa Colheita Seleccionada Tinto
628	Galinha cerejada	296	Alvor Rosé Selection
628	Galinha cerejada	306	Barranco Longo Oaked Rosé
628	Galinha cerejada	316	Terras de Cascalho Tinto
628	Galinha cerejada	319	Quinta dos Lopes tinto VQPRD
628	Galinha cerejada	325	Monte do Além Aragonês Tinto
628	Galinha cerejada	346	Vida Nova Tinto
628	Galinha cerejada	355	Uit de Kelders Van Jaap Tinto
628	Galinha cerejada	358	Quinta do Outeiro Tinto
628	Galinha cerejada	371	Odelouca Tinto
628	Galinha cerejada	372	Quinta do francês Tinto
628	Galinha cerejada	380	Lagos Tinto
628	Galinha cerejada	383	Lagoa Colheita Seleccionada Tinto
629	Cozido de grão à moda de Vaqueiros	317	Monte da Casteleja Tinto
629	Cozido de grão à moda de Vaqueiros	320	Terras do Catalão tinto
629	Cozido de grão à moda de Vaqueiros	326	Monte do Além Tinto
629	Cozido de grão à moda de Vaqueiros	330	Foral de Portimão Petit Verdot Tinto
629	Cozido de grão à moda de Vaqueiros	335	Herdade dos Pimentéis reserva Tinto
629	Cozido de grão à moda de Vaqueiros	337	Alvor reserva Tinto
629	Cozido de grão à moda de Vaqueiros	339	Alcalar Tinto
629	Cozido de grão à moda de Vaqueiros	346	Vida Nova Tinto
629	Cozido de grão à moda de Vaqueiros	352	Helwigus Castelão, Syrah e Aragonês Tinto
629	Cozido de grão à moda de Vaqueiros	355	Uit de Kelders Van Jaap Tinto
629	Cozido de grão à moda de Vaqueiros	357	Cabrita Reserva Tinto

Relatório para obtenção do título de especialista em Hotelaria e Restauração

id iguaria	Nome da Iguaria	id vinho	Nome do Vinho
629	Cozido de grão à moda de Vaqueiros	361	MDS Tinto
629	Cozido de grão à moda de Vaqueiros	366	Barranco Longo Alicante Bouschet Reserva Tinto
629	Cozido de grão à moda de Vaqueiros	376	Marquês dos Vales Selecta Tinto
629	Cozido de grão à moda de Vaqueiros	378	Malaca Tinto
629	Cozido de grão à moda de Vaqueiros	385	Lagoa Reserva Tinto
629	Cozido de grão à moda de Vaqueiros	386	Porches Primeur Tinto
629	Cozido de grão à moda de Vaqueiros	387	Quinta do Barradas Seleção Tinto
629	Cozido de grão à moda de Vaqueiros	389	Terras da Luz Tinto
629	Cozido de grão à moda de Vaqueiros	390	Fuzeta Tinto
636	Arroz de castanha pilada com entremeada e enchidos	263	Alvor Singular Branco
636	Arroz de castanha pilada com entremeada e enchidos	290	Barradas Branco
636	Arroz de castanha pilada com entremeada e enchidos	296	Alvor Rosé Selection
636	Arroz de castanha pilada com entremeada e enchidos	378	Malaca Tinto
636	Arroz de castanha pilada com entremeada e enchidos	390	Fuzeta Tinto
637	Assadura à D. ^a Inácia	322	Borges da Silva tinto
637	Assadura à D. ^a Inácia	328	Quinta da Penina CS Tinto
637	Assadura à D. ^a Inácia	330	Foral de Portimão Petit Verdot Tinto
637	Assadura à D. ^a Inácia	339	Alcalar Tinto
637	Assadura à D. ^a Inácia	346	Vida Nova Tinto
637	Assadura à D. ^a Inácia	348	João Clara Tinto
637	Assadura à D. ^a Inácia	350	João Clara Negra Mole Tinto
637	Assadura à D. ^a Inácia	355	Uit de Kelders Van Jaap Tinto
637	Assadura à D. ^a Inácia	356	Cabrita Tinto

Relatório para obtenção do título de especialista em Hotelaria e Restauração

id iguaria	Nome da Iguaria	id vinho	Nome do Vinho
637	Assadura à D. ^a Inácia	368	Barranco Longo Reserva Tinto
637	Assadura à D. ^a Inácia	385	Lagoa Reserva Tinto
638	Assadura à Monchique	293	Monte do Além Rosé
638	Assadura à Monchique	294	Foral de Portimão Rosé
638	Assadura à Monchique	295	Herdade dos pimentéis Rosé
638	Assadura à Monchique	297	Euphoria Rosé
638	Assadura à Monchique	299	João Clara Rosé
638	Assadura à Monchique	300	Helwigus Rosé
638	Assadura à Monchique	302	Cabrita Rosé
638	Assadura à Monchique	304	Paxá Rosé
638	Assadura à Monchique	305	Barranco Longo Rosé
638	Assadura à Monchique	310	Malaca Rosé
638	Assadura à Monchique	314	Colheita Seleccionada Rosé
638	Assadura à Monchique	337	Alvor reserva Tinto
638	Assadura à Monchique	339	Alcalar Tinto
638	Assadura à Monchique	366	Barranco Longo Alicante Bouschet Reserva Tinto
640	Carne de Porco com Ameijoas	263	Alvor Singular Branco
640	Carne de Porco com Ameijoas	270	Uit de Kelders Van Jaap Branco
640	Carne de Porco com Ameijoas	273	Quinta do Outeiro Branco
640	Carne de Porco com Ameijoas	279	Marquês dos Vales Primeira Seleção Branco
640	Carne de Porco com Ameijoas	318	Maria Selection Tinto
640	Carne de Porco com Ameijoas	322	Borges da Silva tinto
640	Carne de Porco com Ameijoas	327	Lacóbriga tinto
640	Carne de Porco com Ameijoas	329	Foral de Portimão Colheita Seleccionada Tinto
640	Carne de Porco com Ameijoas	330	Foral de Portimão Petit Verdot Tinto
640	Carne de Porco com Ameijoas	333	Herdade dos Pimentéis Colheita Seleccionada Tinto
640	Carne de Porco com Ameijoas	338	Tapada da Torre reserva Tinto
640	Carne de Porco com Ameijoas	339	Alcalar Tinto

Relatório para obtenção do título de especialista em Hotelaria e Restauração

id iguaria	Nome da Iguaria	id vinho	Nome do Vinho
640	Carne de Porco com Ameijoas	342	Euforia Tinto
640	Carne de Porco com Ameijoas	343	Imprevisto Tinto
640	Carne de Porco com Ameijoas	346	Vida Nova Tinto
640	Carne de Porco com Ameijoas	350	João Clara Negra Mole Tinto
640	Carne de Porco com Ameijoas	354	Helwigus Reserva Tinto
640	Carne de Porco com Ameijoas	355	Uit de Kelders Van Jaap Tinto
640	Carne de Porco com Ameijoas	358	Quinta do Outeiro Tinto
640	Carne de Porco com Ameijoas	366	Barranco Longo Alicante Bouschet Reserva Tinto
640	Carne de Porco com Ameijoas	375	Marquês dos Vales Grace Vineyard Tinto
640	Carne de Porco com Ameijoas	376	Marquês dos Vales Selecta Tinto
640	Carne de Porco com Ameijoas	383	Lagoa Colheita Seleccionada Tinto
640	Carne de Porco com Ameijoas	386	Porches Primeur Tinto
684	Biqueirão marinado	257	Terras de Cascalho Branco
684	Biqueirão marinado	258	Monte da Casteleja Branco
684	Biqueirão marinado	261	Quinta da Penina Branco
684	Biqueirão marinado	265	Vida Nova Branco
684	Biqueirão marinado	267	Onda Nova Viognier Branco
684	Biqueirão marinado	270	Uit de Kelders Van Jaap Branco
684	Biqueirão marinado	273	Quinta do Outeiro Branco
684	Biqueirão marinado	277	Odelouca Branco
684	Biqueirão marinado	283	Marquês dos Vales Selecta Branco
684	Biqueirão marinado	286	Salira Branco
691	Arroz de peixe	257	Terras de Cascalho Branco
691	Arroz de peixe	261	Quinta da Penina Branco
691	Arroz de peixe	262	Herdade dos Pimentais
691	Arroz de peixe	270	Uit de Kelders Van Jaap Branco
691	Arroz de peixe	273	Quinta do Outeiro Branco
691	Arroz de peixe	285	Porches branco
691	Arroz de peixe	309	Marquês dos Vales Selecta Rosé
692	Arroz de peixe à algarvia	260	Foral de Portimão Branco
692	Arroz de peixe à algarvia	268	João Clara Branco

Relatório para obtenção do título de especialista em Hotelaria e Restauração

id iguaria	Nome da Iguaria	id vinho	Nome do Vinho
692	Arroz de peixe à algarvia	271	Cabrita Branco
692	Arroz de peixe à algarvia	283	Marquês dos Vales Selecta Branco
692	Arroz de peixe à algarvia	288	Lagoa Estagiado Branco
692	Arroz de peixe à algarvia	305	Barranco Longo Rosé
702	Arroz de Safio	259	Lacóbriga Branco
702	Arroz de Safio	260	Foral de Portimão Branco
702	Arroz de Safio	262	Herdade dos Pimenteis
702	Arroz de Safio	268	João Clara Branco
702	Arroz de Safio	288	Lagoa Estagiado Branco
704	Arroz de Tamboril com alho porro	260	Foral de Portimão Branco
704	Arroz de Tamboril com alho porro	267	Onda Nova Viognier Branco
704	Arroz de Tamboril com alho porro	272	Cabrita Reserva Branco
704	Arroz de Tamboril com alho porro	275	Barranco Longo Viognier Branco
704	Arroz de Tamboril com alho porro	281	Marquês dos Vales Grace Viognier Branco
704	Arroz de Tamboril com alho porro	284	Malaca Branco
705	Arroz de Tamboril	259	Lacóbriga Branco
705	Arroz de Tamboril	262	Herdade dos Pimenteis
705	Arroz de Tamboril	263	Alvor Singular Branco
705	Arroz de Tamboril	267	Onda Nova Viognier Branco
705	Arroz de Tamboril	281	Marquês dos Vales Grace Viognier Branco
705	Arroz de Tamboril	283	Marquês dos Vales Selecta Branco
705	Arroz de Tamboril	284	Malaca Branco
705	Arroz de Tamboril	290	Barradas Branco
705	Arroz de Tamboril	295	Herdade dos pimentéis Rosé
705	Arroz de Tamboril	311	Afonso III Rosé
705	Arroz de Tamboril	339	Alcalar Tinto
706	Arroz de Tamboril à pescador	275	Barranco Longo Viognier Branco
706	Arroz de Tamboril à pescador	277	Odelouca Branco
706	Arroz de Tamboril à pescador	305	Barranco Longo Rosé
706	Arroz de Tamboril à pescador	306	Barranco Longo Oaked Rosé
706	Arroz de Tamboril à pescador	363	Barranco Longo Aragonês/Cabernet Sauvignon Tinto
706	Arroz de Tamboril à pescador	364	Barranco Longo Touriga Nacional Reserva Tinto
706	Arroz de Tamboril à pescador	365	Barranco Longo Syrah Reserva Tinto
706	Arroz de Tamboril à pescador	367	Barranco longo Colheita Seleccionada Tinto

Relatório para obtenção do título de especialista em Hotelaria e Restauração

id iguaria	Nome da Iguaria	id vinho	Nome do Vinho
706	Arroz de Tamboril à pescador	368	Barranco Longo Reserva Tinto
709	Atum estufado à algarvia	272	Cabrita Reserva Branco
709	Atum estufado à algarvia	297	Euphoria Rosé
709	Atum estufado à algarvia	331	Foral de Portimão Reserva Tinto
709	Atum estufado à algarvia	272	Cabrita Reserva Branco
709	Atum estufado à algarvia	297	Euphoria Rosé
709	Atum estufado à algarvia	306	Barranco Longo Oaked Rosé
709	Atum estufado à algarvia	331	Foral de Portimão Reserva Tinto
709	Atum estufado à algarvia	391	Vida Nova Espumante Bruto Rosé
709	Atum estufado à algarvia	392	Quê Super Reserva Rosé Bruto
710	Bife de Atum	264	Tapada da Torre Reserva Branco
710	Bife de Atum	266	Onda Nova Verdelho Branco
710	Bife de Atum	269	Helwigus Branco
710	Bife de Atum	272	Cabrita Reserva Branco
710	Bife de Atum	274	Quinta do Barranco longo Grande Escolha Branco
710	Bife de Atum	276	Remexido Branco
710	Bife de Atum	278	Quinta do francês Branco
710	Bife de Atum	280	Marquês dos Vales Grace Verdelho Branco
710	Bife de Atum	284	Malaca Branco
710	Bife de Atum	317	Monte da Casteleja Tinto
710	Bife de Atum	323	Borges da Silva colheita selecionada tinto
710	Bife de Atum	330	Foral de Portimão Petit Verdot Tinto
710	Bife de Atum	340	Foral de Albufeira Colheita Selecionada Tinto
710	Bife de Atum	365	Barranco Longo Syrah Reserva Tinto
710	Bife de Atum	373	Quinta do Francês Syrah Tinto
710	Bife de Atum	375	Marquês dos Vales Grace Vineyard Tinto
710	Bife de Atum	389	Terras da Luz Tinto
710	Bife de Atum	391	Vida Nova Espumante Bruto Rosé
710	Bife de Atum	392	Quê Super Reserva Rosé Bruto
711	Bifes de Atum com tomate	258	Monte da Casteleja Branco
711	Bifes de Atum com tomate	260	Foral de Portimão Branco
711	Bifes de Atum com tomate	264	Tapada da Torre Reserva Branco
711	Bifes de Atum com tomate	267	Onda Nova Viognier Branco
711	Bifes de Atum com tomate	269	Helwigus Branco

Relatório para obtenção do título de especialista em Hotelaria e Restauração

id iguaria	Nome da Iguaria	id vinho	Nome do Vinho
711	Bifes de Atum com tomate	270	Uit de Kelders Van Jaap Branco
711	Bifes de Atum com tomate	272	Cabrita Reserva Branco
711	Bifes de Atum com tomate	273	Quinta do Outeiro Branco
711	Bifes de Atum com tomate	275	Barranco Longo Viognier Branco
711	Bifes de Atum com tomate	278	Quinta do francês Branco
711	Bifes de Atum com tomate	281	Marquês dos Vales Grace Viognier Branco
711	Bifes de Atum com tomate	318	Maria Selection Tinto
711	Bifes de Atum com tomate	326	Monte do Além Tinto
711	Bifes de Atum com tomate	336	Alvor Colheita Especial Tinto
711	Bifes de Atum com tomate	339	Alcalar Tinto
711	Bifes de Atum com tomate	352	Helwigus Castelão, Syrah e Aragonês Tinto
711	Bifes de Atum com tomate	366	Barranco Longo Alicante Bouschet Reserva Tinto
711	Bifes de Atum com tomate	371	Odelouca Tinto
713	Bacalhau à algarvia	325	Monte do Além Aragonês Tinto
713	Bacalhau à algarvia	330	Foral de Portimão Petit Verdot Tinto
713	Bacalhau à algarvia	351	João Clara reserva Tinto
713	Bacalhau à algarvia	354	Helwigus Reserva Tinto
713	Bacalhau à algarvia	362	MDS Seleção Tinto
713	Bacalhau à algarvia	392	Quê Super Reserva Rosé Bruto
714	Bacalhau recheado à algarvia	261	Quinta da Penina Branco
714	Bacalhau recheado à algarvia	264	Tapada da Torre Reserva Branco
714	Bacalhau recheado à algarvia	266	Onda Nova Verdelho Branco
714	Bacalhau recheado à algarvia	269	Helwigus Branco
714	Bacalhau recheado à algarvia	276	Remexido Branco
714	Bacalhau recheado à algarvia	280	Marquês dos Vales Grace Verdelho Branco
727	Ameijoas na cataplana	260	Foral de Portimão Branco
727	Ameijoas na cataplana	268	João Clara Branco
727	Ameijoas na cataplana	271	Cabrita Branco
727	Ameijoas na cataplana	282	Marquês dos Vales Grace Vineyard Branco
727	Ameijoas na cataplana	284	Malaca Branco

Relatório para obtenção do título de especialista em Hotelaria e Restauração

id iguaria	Nome da Iguaria	id vinho	Nome do Vinho
728	Ameijoas à portimonense	265	Vida Nova Branco
728	Ameijoas à portimonense	269	Helwigus Branco
728	Ameijoas à portimonense	281	Marquês dos Vales Grace Viognier Branco
728	Ameijoas à portimonense	284	Malaca Branco
728	Ameijoas à portimonense	290	Barradas Branco
729	Arroz de Berbigão	257	Terras de Cascalho Branco
729	Arroz de Berbigão	260	Foral de Portimão Branco
729	Arroz de Berbigão	273	Quinta do Outeiro Branco
729	Arroz de Berbigão	274	Quinta do Barranco longo Grande Escolha Branco
729	Arroz de Berbigão	283	Marquês dos Vales Selecta Branco
729	Arroz de Berbigão	286	Salira Branco
737	Arroz de Lingueirão	260	Foral de Portimão Branco
737	Arroz de Lingueirão	263	Alvor Singular Branco
737	Arroz de Lingueirão	270	Uit de Kelders Van Jaap Branco
737	Arroz de Lingueirão	275	Barranco Longo Viognier Branco
737	Arroz de Lingueirão	277	Odelouca Branco
737	Arroz de Lingueirão	280	Marquês dos Vales Grace Verdelho Branco
737	Arroz de Lingueirão	283	Marquês dos Vales Selecta Branco
737	Arroz de Lingueirão	288	Lagoa Estagiado Branco
737	Arroz de Lingueirão	289	Colheita Seleccionada Branco
742	Açorda à algarvia	257	Terras de Cascalho Branco
742	Açorda à algarvia	258	Monte da Casteleja Branco
742	Açorda à algarvia	263	Alvor Singular Branco
742	Açorda à algarvia	273	Quinta do Outeiro Branco
742	Açorda à algarvia	308	Marquês dos Vales Primeira Seleção Rosé
751	Arroz de Choco	259	Lacóbriga Branco
751	Arroz de Choco	268	João Clara Branco
751	Arroz de Choco	268	João Clara Branco
751	Arroz de Choco	284	Malaca Branco
751	Arroz de Choco	284	Malaca Branco
751	Arroz de Choco	284	Malaca Branco
751	Arroz de Choco	306	Barranco Longo Oaked Rosé
751	Arroz de Choco	306	Barranco Longo Oaked Rosé
751	Arroz de Choco	306	Barranco Longo Oaked Rosé
751	Arroz de Choco	281	Marquês dos Vales Grace Viognier Branco

Relatório para obtenção do título de especialista em Hotelaria e Restauração

id iguaria	Nome da Iguaria	id vinho	Nome do Vinho
751	Arroz de Choco	284	Malaca Branco
751	Arroz de Choco	290	Barradas Branco
751	Arroz de Choco	306	Barranco Longo Oaked Rosé
751	Arroz de Choco	380	Lagos Tinto
760	Arroz de Polvo	272	Cabrita Reserva Branco
760	Arroz de Polvo	275	Barranco Longo Viognier Branco
760	Arroz de Polvo	302	Cabrita Rosé
760	Arroz de Polvo	306	Barranco Longo Oaked Rosé
760	Arroz de Polvo	326	Monte do Além Tinto
760	Arroz de Polvo	354	Helwigus Reserva Tinto
766	Azeitonas britadas	262	Herdade dos Pimenteais
766	Azeitonas britadas	263	Alvor Singular Branco
766	Azeitonas britadas	287	Afonso III Branco
766	Azeitonas britadas	290	Barradas Branco
766	Azeitonas britadas	292	Monte da Casteleja Rosé
766	Azeitonas britadas	326	Monte do Além Tinto
766	Azeitonas britadas	380	Lagos Tinto
766	Azeitonas britadas	385	Lagoa Reserva Tinto
767	Azeitonas com molho e presunto caseiro	262	Herdade dos Pimenteais
767	Azeitonas com molho e presunto caseiro	269	Helwigus Branco
767	Azeitonas com molho e presunto caseiro	271	Cabrita Branco
767	Azeitonas com molho e presunto caseiro	309	Marquês dos Vales Selecta Rosé
767	Azeitonas com molho e presunto caseiro	311	Afonso III Rosé
767	Azeitonas com molho e presunto caseiro	328	Quinta da Penina CS Tinto
767	Azeitonas com molho e presunto caseiro	354	Helwigus Reserva Tinto
796	Açorda	262	Herdade dos Pimenteais
796	Açorda	271	Cabrita Branco
796	Açorda	289	Colheita Seleccionada Branco
796	Açorda	311	Afonso III Rosé
797	Arjamolho	259	Lacóbriga Branco
797	Arjamolho	260	Foral de Portimão Branco
797	Arjamolho	270	Uit de Kelders Van Jaap Branco
797	Arjamolho	273	Quinta do Outeiro Branco
797	Arjamolho	279	Marquês dos Vales Primeira Seleção Branco

Relatório para obtenção do título de especialista em Hotelaria e Restauração

id iguaria	Nome da Iguaria	id vinho	Nome do Vinho
797	Arjamolho	282	Marquês dos Vales Grace Vineyard Branco
797	Arjamolho	286	Salira Branco
797	Arjamolho	289	Colheita Seleccionada Branco
822	Aletria doce	393	Muska-licoroso Algarve seco
822	Aletria doce	394	Muska-licoroso Algarve doce
822	Aletria doce	395	Tapada da Torre Licoroso Reserva Tinto
822	Aletria doce	396	Tapada da Torre Licoroso Reserva Branco
822	Aletria doce	397	Algarmoscatel Licoroso Branco
822	Aletria doce	398	Algar doce Licoroso Tinto
823	Arroz doce à estoienense	394	Muska-licoroso Algarve doce
823	Arroz doce à estoienense	395	Tapada da Torre Licoroso Reserva Tinto
823	Arroz doce à estoienense	396	Tapada da Torre Licoroso Reserva Branco
823	Arroz doce à estoienense	397	Algarmoscatel Licoroso Branco
823	Arroz doce à estoienense	398	Algar doce Licoroso Tinto
824	Beijinhos de amêndoa	391	Vida Nova Espumante Bruto Rosé
824	Beijinhos de amêndoa	394	Muska-licoroso Algarve doce
824	Beijinhos de amêndoa	395	Tapada da Torre Licoroso Reserva Tinto
824	Beijinhos de amêndoa	396	Tapada da Torre Licoroso Reserva Branco
824	Beijinhos de amêndoa	397	Algarmoscatel Licoroso Branco
824	Beijinhos de amêndoa	398	Algar doce Licoroso Tinto
628	Galinha cerejada	319	Quinta dos Lopes tinto VQPRD
628	Galinha cerejada	320	Terras do Catalão tinto
628	Galinha cerejada	322	Borges da Silva tinto
628	Galinha cerejada	325	Monte do Além Aragonês Tinto
628	Galinha cerejada	332	Quinta da Penina Reserva Tinto
628	Galinha cerejada	337	Alvor reserva Tinto
628	Galinha cerejada	339	Alcalar Tinto
628	Galinha cerejada	342	Euforia Tinto
628	Galinha cerejada	345	Onda Nova Alicante Bouschet Tinto
628	Galinha cerejada	352	Helwigus Castelão, Syrah e Aragonês Tinto
628	Galinha cerejada	355	Uit de Kelders Van Jaap Tinto
628	Galinha cerejada	356	Cabrita Tinto
628	Galinha cerejada	378	Malaca Tinto
628	Galinha cerejada	380	Lagos Tinto
628	Galinha cerejada	383	Lagoa Colheita Seleccionada Tinto
628	Galinha cerejada	390	Fuzeta Tinto
628	Galinha cerejada	296	Alvor Rosé Selection

Relatório para obtenção do título de especialista em Hotelaria e Restauração

id iguaria	Nome da Iguaria	id vinho	Nome do Vinho
628	Galinha cerejada	306	Barranco Longo Oaked Rosé
628	Galinha cerejada	322	Borges da Silva tinto
628	Galinha cerejada	337	Alvor reserva Tinto
628	Galinha cerejada	339	Alcalar Tinto
628	Galinha cerejada	342	Euphoria Tinto
628	Galinha cerejada	356	Cabrita Tinto
629	Cozido de grão à moda de Vaqueiros	293	Monte do Além Rosé
629	Cozido de grão à moda de Vaqueiros	298	Vida Nova Rosé
629	Cozido de grão à moda de Vaqueiros	308	Marquês dos Vales Primeira Seleção Rosé
629	Cozido de grão à moda de Vaqueiros	315	Quinta do Barradas Rosé
629	Cozido de grão à moda de Vaqueiros	324	Monte do Além Petit Verdot Tinto
629	Cozido de grão à moda de Vaqueiros	333	Herdade dos Pimentéis Colheita Seleccionada Tinto
629	Cozido de grão à moda de Vaqueiros	339	Alcalar Tinto
629	Cozido de grão à moda de Vaqueiros	353	Helwigus Trincadeira e Syrah Tinto
629	Cozido de grão à moda de Vaqueiros	356	Cabrita Tinto
629	Cozido de grão à moda de Vaqueiros	357	Cabrita Reserva Tinto
629	Cozido de grão à moda de Vaqueiros	381	Porches Tinto
629	Cozido de grão à moda de Vaqueiros	383	Lagoa Colheita Seleccionada Tinto
629	Cozido de grão à moda de Vaqueiros	284	Malaca Branco
629	Cozido de grão à moda de Vaqueiros	299	João Clara Rosé
629	Cozido de grão à moda de Vaqueiros	315	Quinta do Barradas Rosé
629	Cozido de grão à moda de Vaqueiros	324	Monte do Além Petit Verdot Tinto
629	Cozido de grão à moda de Vaqueiros	330	Foral de Portimão Petit Verdot Tinto
629	Cozido de grão à moda de Vaqueiros	337	Alvor reserva Tinto
629	Cozido de grão à moda de Vaqueiros	356	Cabrita Tinto
629	Cozido de grão à moda de Vaqueiros	357	Cabrita Reserva Tinto
629	Cozido de grão à moda de Vaqueiros	374	Marquês dos Vales Primeira Seleção Tinto
629	Cozido de grão à moda de Vaqueiros	378	Malaca Tinto
629	Cozido de grão à moda de Vaqueiros	383	Lagoa Colheita Seleccionada Tinto
629	Cozido de grão à moda de Vaqueiros	385	Lagoa Reserva Tinto

id iguaria	Nome da Iguaria	id vinho	Nome do Vinho
629	Cozido de grão à moda de Vaqueiros	390	Fuzeta Tinto
640	Carne de Porco com Ameijoas	316	Terras de Cascalho Tinto
640	Carne de Porco com Ameijoas	317	Monte da Casteleja Tinto
640	Carne de Porco com Ameijoas	327	Lacóbriga tinto
640	Carne de Porco com Ameijoas	329	Foral de Portimão Colheita Seleccionada Tinto
640	Carne de Porco com Ameijoas	330	Foral de Portimão Petit Verdot Tinto
640	Carne de Porco com Ameijoas	332	Quinta da Penina Reserva Tinto
640	Carne de Porco com Ameijoas	334	Herdade dos Pimentéis Touriga Nacional Tinto
640	Carne de Porco com Ameijoas	347	Vida Nova Reserva Tinto
640	Carne de Porco com Ameijoas	357	Cabrita Reserva Tinto
640	Carne de Porco com Ameijoas	359	Paxá Tinto
640	Carne de Porco com Ameijoas	364	Barranco Longo Touriga Nacional Reserva Tinto
640	Carne de Porco com Ameijoas	371	Odelouca Tinto
640	Carne de Porco com Ameijoas	377	Marquês dos Vales Grace Touriga Nacional Tinto
640	Carne de Porco com Ameijoas	263	Alvor Singular Branco
640	Carne de Porco com Ameijoas	322	Borges da Silva tinto
640	Carne de Porco com Ameijoas	327	Lacóbriga tinto
640	Carne de Porco com Ameijoas	339	Alcalar Tinto
640	Carne de Porco com Ameijoas	342	Euphoria Tinto
640	Carne de Porco com Ameijoas	343	Imprevisto Tinto
640	Carne de Porco com Ameijoas	350	João Clara Negra Mole Tinto
640	Carne de Porco com Ameijoas	354	Helwigus Reserva Tinto
640	Carne de Porco com Ameijoas	357	Cabrita Reserva Tinto
660	Lombinhos de Porco com Ameijoas e xerém	318	Maria Selection Tinto
660	Lombinhos de Porco com Ameijoas e xerém	323	Borges da Silva colheita seleccionada tinto
660	Lombinhos de Porco com Ameijoas e xerém	324	Monte do Além Petit Verdot Tinto

id iguaria	Nome da Iguaria	id vinho	Nome do Vinho
660	Lombinhos de Porco com Ameijoas e xerém	326	Monte do Além Tinto
660	Lombinhos de Porco com Ameijoas e xerém	330	Foral de Portimão Petit Verdot Tinto
660	Lombinhos de Porco com Ameijoas e xerém	334	Herdade dos Pimentéis Touriga Nacional Tinto
660	Lombinhos de Porco com Ameijoas e xerém	340	Foral de Albufeira Colheita Seleccionada Tinto
660	Lombinhos de Porco com Ameijoas e xerém	342	Euphoria Tinto
660	Lombinhos de Porco com Ameijoas e xerém	347	Vida Nova Reserva Tinto
660	Lombinhos de Porco com Ameijoas e xerém	352	Helwigus Castelão, Syrah e Aragonês Tinto
660	Lombinhos de Porco com Ameijoas e xerém	354	Helwigus Reserva Tinto
660	Lombinhos de Porco com Ameijoas e xerém	357	Cabrita Reserva Tinto
660	Lombinhos de Porco com Ameijoas e xerém	362	MDS Seleção Tinto
660	Lombinhos de Porco com Ameijoas e xerém	365	Barranco Longo Syrah Reserva Tinto
660	Lombinhos de Porco com Ameijoas e xerém	373	Quinta do Francês Syrah Tinto
660	Lombinhos de Porco com Ameijoas e xerém	383	Lagoa Colheita Seleccionada Tinto
660	Lombinhos de Porco com Ameijoas e xerém	388	Quinta do Barradas Reserva Tinto
660	Lombinhos de Porco com Ameijoas e xerém	324	Monte do Além Petit Verdot Tinto
660	Lombinhos de Porco com Ameijoas e xerém	326	Monte do Além Tinto
660	Lombinhos de Porco com Ameijoas e xerém	330	Foral de Portimão Petit Verdot Tinto
660	Lombinhos de Porco com Ameijoas e xerém	342	Euphoria Tinto
660	Lombinhos de Porco com Ameijoas e xerém	354	Helwigus Reserva Tinto

Relatório para obtenção do título de especialista em Hotelaria e Restauração

id iguaria	Nome da Iguaria	id vinho	Nome do Vinho
660	Lombinhos de Porco com Ameijoas e xerém	357	Cabrita Reserva Tinto
660	Lombinhos de Porco com Ameijoas e xerém	362	MDS Seleção Tinto
660	Lombinhos de Porco com Ameijoas e xerém	365	Barranco Longo Syrah Reserva Tinto
660	Lombinhos de Porco com Ameijoas e xerém	373	Quinta do Francês Syrah Tinto
687	Carapaus alimados	257	Terras de Cascalho Branco
687	Carapaus alimados	258	Monte da Casteleja Branco
687	Carapaus alimados	260	Foral de Portimão Branco
687	Carapaus alimados	261	Quinta da Penina Branco
687	Carapaus alimados	264	Tapada da Torre Reserva Branco
687	Carapaus alimados	265	Vida Nova Branco
687	Carapaus alimados	266	Onda Nova Verdelho Branco
687	Carapaus alimados	268	João Clara Branco
687	Carapaus alimados	270	Uit de Kelders Van Jaap Branco
687	Carapaus alimados	272	Cabrita Reserva Branco
687	Carapaus alimados	274	Quinta do Barranco longo Grande Escolha Branco
687	Carapaus alimados	277	Odelouca Branco
687	Carapaus alimados	284	Malaca Branco
687	Carapaus alimados	285	Porches branco
687	Carapaus alimados	286	Salira Branco
687	Carapaus alimados	288	Lagoa Estagiado Branco
687	Carapaus alimados	257	Terras de Cascalho Branco
687	Carapaus alimados	258	Monte da Casteleja Branco
687	Carapaus alimados	260	Foral de Portimão Branco
687	Carapaus alimados	261	Quinta da Penina Branco
687	Carapaus alimados	264	Tapada da Torre Reserva Branco
687	Carapaus alimados	265	Vida Nova Branco
687	Carapaus alimados	268	João Clara Branco
687	Carapaus alimados	270	Uit de Kelders Van Jaap Branco
687	Carapaus alimados	277	Odelouca Branco

Relatório para obtenção do título de especialista em Hotelaria e Restauração

id iguaria	Nome da Iguaria	id vinho	Nome do Vinho
687	Carapaus alimados	284	Malaca Branco
687	Carapaus alimados	285	Porches branco
687	Carapaus alimados	286	Salira Branco
687	Carapaus alimados	288	Lagoa Estagiado Branco
687	Carapaus alimados	260	Foral de Portimão Branco
687	Carapaus alimados	268	João Clara Branco
687	Carapaus alimados	270	Uit de Kelders Van Jaap Branco
687	Carapaus alimados	274	Quinta do Barranco longo Grande Escolha Branco
687	Carapaus alimados	284	Malaca Branco
687	Carapaus alimados	288	Lagoa Estagiado Branco
693	Caldeirada à algarvia	258	Monte da Casteleja Branco
693	Caldeirada à algarvia	259	Lacóbriga Branco
693	Caldeirada à algarvia	265	Vida Nova Branco
693	Caldeirada à algarvia	269	Helwigus Branco
693	Caldeirada à algarvia	275	Barranco Longo Viognier Branco
693	Caldeirada à algarvia	277	Odelouca Branco
693	Caldeirada à algarvia	278	Quinta do francês Branco
693	Caldeirada à algarvia	281	Marquês dos Vales Grace Viognier Branco
693	Caldeirada à algarvia	284	Malaca Branco
693	Caldeirada à algarvia	297	Euphoria Rosé
693	Caldeirada à algarvia	310	Malaca Rosé
693	Caldeirada à algarvia	390	Fuzeta Tinto
693	Caldeirada à algarvia	258	Monte da Casteleja Branco
693	Caldeirada à algarvia	269	Helwigus Branco
693	Caldeirada à algarvia	270	Uit de Kelders Van Jaap Branco
693	Caldeirada à algarvia	272	Cabrita Reserva Branco
693	Caldeirada à algarvia	273	Quinta do Outeiro Branco
693	Caldeirada à algarvia	275	Barranco Longo Viognier Branco
693	Caldeirada à algarvia	277	Odelouca Branco

Relatório para obtenção do título de especialista em Hotelaria e Restauração

id iguaria	Nome da Iguaria	id vinho	Nome do Vinho
693	Caldeirada à algarvia	278	Quinta do francês Branco
693	Caldeirada à algarvia	280	Marquês dos Vales Grace Verdelho Branco
693	Caldeirada à algarvia	281	Marquês dos Vales Grace Viognier Branco
693	Caldeirada à algarvia	284	Malaca Branco
693	Caldeirada à algarvia	269	Helwigus Branco
693	Caldeirada à algarvia	272	Cabrita Reserva Branco
693	Caldeirada à algarvia	277	Odelouca Branco
693	Caldeirada à algarvia	278	Quinta do francês Branco
693	Caldeirada à algarvia	284	Malaca Branco
709	Atum estufado à algarvia	257	Terras de Cascalho Branco
709	Atum estufado à algarvia	261	Quinta da Penina Branco
709	Atum estufado à algarvia	266	Onda Nova Verdelho Branco
709	Atum estufado à algarvia	267	Onda Nova Viognier Branco
709	Atum estufado à algarvia	270	Uit de Kelders Van Jaap Branco
709	Atum estufado à algarvia	273	Quinta do Outeiro Branco
709	Atum estufado à algarvia	277	Odelouca Branco
709	Atum estufado à algarvia	278	Quinta do francês Branco
709	Atum estufado à algarvia	281	Marquês dos Vales Grace Viognier Branco
709	Atum estufado à algarvia	257	Terras de Cascalho Branco
709	Atum estufado à algarvia	259	Lacóbriga Branco
709	Atum estufado à algarvia	267	Onda Nova Viognier Branco
709	Atum estufado à algarvia	271	Cabrita Branco
709	Atum estufado à algarvia	272	Cabrita Reserva Branco
709	Atum estufado à algarvia	278	Quinta do francês Branco
709	Atum estufado à algarvia	282	Marquês dos Vales Grace Vineyard Branco
709	Atum estufado à algarvia	284	Malaca Branco
709	Atum estufado à algarvia	291	Terras de Cascalho Rosé
709	Atum estufado à algarvia	304	Paxá Rosé

id iguaria	Nome da Iguaria	id vinho	Nome do Vinho
709	Atum estufado à algarvia	309	Marquês dos Vales Selecta Rosé
709	Atum estufado à algarvia	257	Terras de Cascalho Branco
709	Atum estufado à algarvia	261	Quinta da Penina Branco
709	Atum estufado à algarvia	267	Onda Nova Viognier Branco
709	Atum estufado à algarvia	271	Cabrita Branco
709	Atum estufado à algarvia	277	Odelouca Branco
727	Ameijoas na cataplana	263	Alvor Singular Branco
727	Ameijoas na cataplana	268	João Clara Branco
727	Ameijoas na cataplana	277	Odelouca Branco
727	Ameijoas na cataplana	280	Marquês dos Vales Grace Verdelho Branco
727	Ameijoas na cataplana	281	Marquês dos Vales Grace Viognier Branco
727	Ameijoas na cataplana	282	Marquês dos Vales Grace Vineyard Branco
727	Ameijoas na cataplana	284	Malaca Branco
727	Ameijoas na cataplana	289	Colheita Seleccionada Branco
727	Ameijoas na cataplana	300	Helwigus Rosé
727	Ameijoas na cataplana	337	Alvor reserva Tinto
727	Ameijoas na cataplana	356	Cabrita Tinto
727	Ameijoas na cataplana	259	Lacóbriga Branco
727	Ameijoas na cataplana	260	Foral de Portimão Branco
727	Ameijoas na cataplana	268	João Clara Branco
727	Ameijoas na cataplana	277	Odelouca Branco
727	Ameijoas na cataplana	281	Marquês dos Vales Grace Viognier Branco
727	Ameijoas na cataplana	289	Colheita Seleccionada Branco
727	Ameijoas na cataplana	258	Monte da Casteleja Branco
727	Ameijoas na cataplana	263	Alvor Singular Branco
727	Ameijoas na cataplana	264	Tapada da Torre Reserva Branco
727	Ameijoas na cataplana	276	Remexido Branco
727	Ameijoas na cataplana	277	Odelouca Branco

Relatório para obtenção do título de especialista em Hotelaria e Restauração

id iguaria	Nome da Iguaria	id vinho	Nome do Vinho
727	Ameijoas na cataplana	278	Quinta do francês Branco
727	Ameijoas na cataplana	279	Marquês dos Vales Primeira Seleção Branco
727	Ameijoas na cataplana	281	Marquês dos Vales Grace Viognier Branco
727	Ameijoas na cataplana	283	Marquês dos Vales Selecta Branco
727	Ameijoas na cataplana	337	Alvor reserva Tinto
727	Ameijoas na cataplana	271	Cabrita Branco
727	Ameijoas na cataplana	279	Marquês dos Vales Primeira Seleção Branco
727	Ameijoas na cataplana	294	Foral de Portimão Rosé
727	Ameijoas na cataplana	300	Helwigus Rosé
727	Ameijoas na cataplana	304	Paxá Rosé
727	Ameijoas na cataplana	315	Quinta do Barradas Rosé
727	Ameijoas na cataplana	391	Vida Nova Espumante Bruto Rosé
727	Ameijoas na cataplana	392	Quê Super Reserva Rosé Bruto
727	Ameijoas na cataplana	259	Lacóbriga Branco
727	Ameijoas na cataplana	260	Foral de Portimão Branco
727	Ameijoas na cataplana	261	Quinta da Penina Branco
727	Ameijoas na cataplana	263	Alvor Singular Branco
727	Ameijoas na cataplana	268	João Clara Branco
727	Ameijoas na cataplana	271	Cabrita Branco
727	Ameijoas na cataplana	277	Odelouca Branco
727	Ameijoas na cataplana	280	Marquês dos Vales Grace Verdelho Branco
727	Ameijoas na cataplana	281	Marquês dos Vales Grace Viognier Branco
727	Ameijoas na cataplana	283	Marquês dos Vales Selecta Branco
727	Ameijoas na cataplana	284	Malaca Branco
727	Ameijoas na cataplana	289	Colheita Seleccionada Branco
727	Ameijoas na cataplana	292	Monte da Casteleja Rosé
727	Ameijoas na cataplana	294	Foral de Portimão Rosé

Relatório para obtenção do título de especialista em Hotelaria e Restauração

id iguaria	Nome da Iguaria	id vinho	Nome do Vinho
727	Ameijoas na cataplana	300	Helwigus Rosé
727	Ameijoas na cataplana	304	Paxá Rosé
727	Ameijoas na cataplana	308	Marquês dos Vales Primeira Seleção Rosé
727	Ameijoas na cataplana	326	Monte do Além Tinto
727	Ameijoas na cataplana	337	Alvor reserva Tinto
727	Ameijoas na cataplana	356	Cabrita Tinto
795	Xa(e)rém com Conquilhas	258	Monte da Casteleja Branco
795	Xa(e)rém com Conquilhas	259	Lacóbriga Branco
795	Xa(e)rém com Conquilhas	260	Foral de Portimão Branco
795	Xa(e)rém com Conquilhas	267	Onda Nova Viognier Branco
795	Xa(e)rém com Conquilhas	270	Uit de Kelders Van Jaap Branco
795	Xa(e)rém com Conquilhas	284	Malaca Branco
795	Xa(e)rém com Conquilhas	290	Barradas Branco
618	Perdiz com Ameijoas na cataplana	318	Maria Selection Tinto
618	Perdiz com Ameijoas na cataplana	322	Borges da Silva tinto
618	Perdiz com Ameijoas na cataplana	329	Foral de Portimão Colheita Seleccionada Tinto
618	Perdiz com Ameijoas na cataplana	330	Foral de Portimão Petit Verdot Tinto
618	Perdiz com Ameijoas na cataplana	333	Herdade dos Pimentéis Colheita Seleccionada Tinto
618	Perdiz com Ameijoas na cataplana	338	Tapada da Torre reserva Tinto
618	Perdiz com Ameijoas na cataplana	343	Imprevisto Tinto
618	Perdiz com Ameijoas na cataplana	344	Onda Nova Syrah Tinto
618	Perdiz com Ameijoas na cataplana	345	Onda Nova Alicante Bouschet Tinto
618	Perdiz com Ameijoas na cataplana	352	Helwigus Castelão, Syrah e Aragonês Tinto

Relatório para obtenção do título de especialista em Hotelaria e Restauração

id iguaria	Nome da Iguaria	id vinho	Nome do Vinho
618	Perdiz com Ameijoas na cataplana	355	Uit de Kelders Van Jaap Tinto
618	Perdiz com Ameijoas na cataplana	357	Cabrita Reserva Tinto
618	Perdiz com Ameijoas na cataplana	367	Barranco longo Colheita Seleccionada Tinto
618	Perdiz com Ameijoas na cataplana	369	Remexido Tinto
618	Perdiz com Ameijoas na cataplana	370	Barranco Longo Cabernet Sauvignon Reserva Tinto
618	Perdiz com Ameijoas na cataplana	373	Quinta do Francês Syrah Tinto
618	Perdiz com Ameijoas na cataplana	377	Marquês dos Vales Grace Touriga Nacional Tinto
618	Perdiz com Ameijoas na cataplana	380	Lagos Tinto
629	Cozido de grão à moda de Vaqueiros	324	Monte do Além Petit Verdot Tinto
629	Cozido de grão à moda de Vaqueiros	356	Cabrita Tinto
629	Cozido de grão à moda de Vaqueiros	357	Cabrita Reserva Tinto
629	Cozido de grão à moda de Vaqueiros	324	Monte do Além Petit Verdot Tinto
629	Cozido de grão à moda de Vaqueiros	330	Foral de Portimão Petit Verdot Tinto
629	Cozido de grão à moda de Vaqueiros	337	Alvor reserva Tinto
629	Cozido de grão à moda de Vaqueiros	339	Alcalar Tinto
629	Cozido de grão à moda de Vaqueiros	357	Cabrita Reserva Tinto
629	Cozido de grão à moda de Vaqueiros	378	Malaca Tinto
629	Cozido de grão à moda de Vaqueiros	390	Fuzeta Tinto
660	Lombinhos de Porco com Ameijoas e xerém	318	Maria Selection Tinto
660	Lombinhos de Porco com Ameijoas e xerém	323	Borges da Silva colheita seleccionada tinto
660	Lombinhos de Porco com Ameijoas e xerém	330	Foral de Portimão Petit Verdot Tinto
660	Lombinhos de Porco com Ameijoas e xerém	354	Helwigus Reserva Tinto

Relatório para obtenção do título de especialista em Hotelaria e Restauração

id iguaria	Nome da Iguaria	id vinho	Nome do Vinho
660	Lombinhos de Porco com Ameijoas e xerém	357	Cabrita Reserva Tinto
680	Cabrito à Bicho	321	BS colheita selecionada tinto
680	Cabrito à Bicho	325	Monte do Além Aragonês Tinto
680	Cabrito à Bicho	338	Tapada da Torre reserva Tinto
680	Cabrito à Bicho	351	João Clara reserva Tinto
680	Cabrito à Bicho	355	Uit de Kelders Van Jaap Tinto
680	Cabrito à Bicho	356	Cabrita Tinto
680	Cabrito à Bicho	369	Remexido Tinto
680	Cabrito à Bicho	374	Marquês dos Vales Primeira Seleção Tinto
701	Petingas fritas com molho de escabeche	258	Monte da Casteleja Branco
701	Petingas fritas com molho de escabeche	268	João Clara Branco
701	Petingas fritas com molho de escabeche	270	Uit de Kelders Van Jaap Branco
701	Petingas fritas com molho de escabeche	273	Quinta do Outeiro Branco
701	Petingas fritas com molho de escabeche	282	Marquês dos Vales Grace Vineyard Branco
701	Petingas fritas com molho de escabeche	283	Marquês dos Vales Selecta Branco
709	Atum estufado à algarvia	392	Quê Super Reserva Rosé Bruto
727	Ameijoas na cataplana	284	Malaca Branco
727	Ameijoas na cataplana	284	Malaca Branco
742	Açorda à algarvia	311	Afonso III Rosé
796	Açorda	363	Barranco Longo Aragonês/Cabernet Sauvignon Tinto
796	Açorda	379	Afonso III Tinto
693	Caldeirada à algarvia	269	Helwigus Branco
718	Ensopado de Enguias com hortelã da ribeira	265	Vida Nova Branco
724	Cataplana de peixes mistos à algarvia	282	Marquês dos Vales Grace Vineyard Branco
729	Arroz de Berbigão	269	Helwigus Branco
730	Feijoada de Buzinas	296	Alvor Rosé Selection
757	Lulas cheias	263	Alvor Singular Branco
760	Arroz de Polvo	272	Cabrita Reserva Branco
775	Conserva de cenouras à algarvia	281	Marquês dos Vales Grace Viognier Branco

Relatório para obtenção do título de especialista em Hotelaria e Restauração

id iguaria	Nome da Iguaria	id vinho	Nome do Vinho
795	Xa(e)rém com Conquilhas	297	Euphoria Rosé
795	Xa(e)rém com Conquilhas	284	Malaca Branco
795	Xa(e)rém com Conquilhas	284	Malaca Branco
797	Arjamolho	296	Alvor Rosé Selection
806	Bolo de amêndoa	394	Muska-licoroso Algarve doce
724	Cataplana de peixes mistos à algarvia	274	Quinta do Barranco longo Grande Escolha Branco
709	Atum estufado à algarvia	272	Cabrita Reserva Branco
618	Perdiz com Ameijoas na cataplana	370	Barranco Longo Cabernet Sauvignon Reserva Tinto
616	Açorda de Faisão	390	Fuzeta Tinto
616	Açorda de Faisão	390	Fuzeta Tinto
623	Açorda de Galinha	339	Alcalar Tinto
660	Lombinhos de Porco com Ameijoas e xerém	331	Foral de Portimão Reserva Tinto
660	Lombinhos de Porco com Ameijoas e xerém	357	Cabrita Reserva Tinto
727	Ameijoas na cataplana	281	Marquês dos Vales Grace Viognier Branco
727	Ameijoas na cataplana	281	Marquês dos Vales Grace Viognier Branco
730	Feijoada de Buzinas	269	Helwigus Branco
730	Feijoada de Buzinas	296	Alvor Rosé Selection
757	Lulas cheias	263	Alvor Singular Branco
760	Arroz de Polvo	272	Cabrita Reserva Branco
775	Conserva de cenouras à algarvia	311	Afonso III Rosé
779	Favas à algarvia	366	Barranco Longo Alicante Bouschet Reserva Tinto
795	Xa(e)rém com Conquilhas	267	Onda Nova Viognier Branco
797	Arjamolho	296	Alvor Rosé Selection
806	Bolo de amêndoa	396	Tapada da Torre Licoroso Reserva Branco
806	Bolo de amêndoa	367	Barranco longo Colheita Seleccionada Tinto
821	Torta de amêndoa com mel, canela e gila	398	Algar doce Licoroso Tinto
831	Dom Rodrigues	395	Tapada da Torre Licoroso Reserva Tinto
835	Estrelas de figo e amêndoa	396	Tapada da Torre Licoroso Reserva Branco
705	Arroz de Tamboril	263	Alvor Singular Branco
639	Calatróia de Monchique	378	Malaca Tinto

Relatório para obtenção do título de especialista em Hotelaria e Restauração

id iguaria	Nome da Iguaria	id vinho	Nome do Vinho
684	Biqueirão marinado	268	João Clara Branco
691	Arroz de peixe	287	Afonso III Branco
719	Ensopado de Irós da ria formosa	284	Malaca Branco
723	Chora Chora	284	Malaca Branco
724	Cataplana de peixes mistos à algarvia	379	Afonso III Tinto
729	Arroz de Berbigão	336	Alvor Colheita Especial Tinto
758	Lulas cheias à Monchique	310	Malaca Rosé
796	Açorda	336	Alvor Colheita Especial Tinto
797	Arjamolho	379	Afonso III Tinto
797	Arjamolho	284	Malaca Branco
821	Torta de amêndoa com mel, canela e gila	396	Tapada da Torre Licoroso Reserva Branco
706	Arroz de Tamboril à pescador	365	Barranco Longo Syrah Reserva Tinto
728	Ameijoas à portimonense	299	João Clara Rosé
754	Choco frito com Ameijoas	348	João Clara Tinto
754	Choco frito com Ameijoas	379	Afonso III Tinto
623	Açorda de Galinha	257	Terras de Cascalho Branco
624	Cabidela de Galinha	268	João Clara Branco
629	Cozido de grão à moda de Vaqueiros	311	Afonso III Rosé
648	Cozido de repolho à algarvia	390	Fuzeta Tinto
655	Jantar de feijão	337	Alvor reserva Tinto
673	Tábua de lombo	390	Fuzeta Tinto
676	Borrego guisado / Borrego à Correia	390	Fuzeta Tinto
681	Cabrito com ameixas no forno a lenha	389	Terras da Luz Tinto
684	Biqueirão marinado	258	Monte da Casteleja Branco
686	Sopa de Cação	268	João Clara Branco
691	Arroz de peixe	310	Malaca Rosé
692	Arroz de peixe à algarvia	379	Afonso III Tinto
714	Bacalhau recheado à algarvia	272	Cabrita Reserva Branco
727	Ameijoas na cataplana	265	Vida Nova Branco
728	Ameijoas à portimonense	305	Barranco Longo Rosé

id iguaria	Nome da Iguaria	id vinho	Nome do Vinho
731	Feijoada de Búzios (à pescador)	294	Foral de Portimão Rosé
742	Açorda à algarvia	273	Quinta do Outeiro Branco
795	Xa(e)rém com Conquilhas	283	Marquês dos Vales Selecta Branco
805	Bolo amendoado	398	Algardoce Licoroso Tinto
810	Bolo delícia do Algarve	396	Tapada da Torre Licoroso Reserva Branco
822	Aletria doce	396	Tapada da Torre Licoroso Reserva Branco

Tabela 40 – Identificação das maridagens realizadas no site Enogastronomia.pt entre 01/06/2015 e 31/07/2015

Fonte: Dados retirados do Wordpress do site Enogastronomia.pt (2015a), da tabela 'win_social_users'

Anexo 2 – Teoria das redes – Rede de maridagens para categoria de iguarias A - Carnes escuras de aves

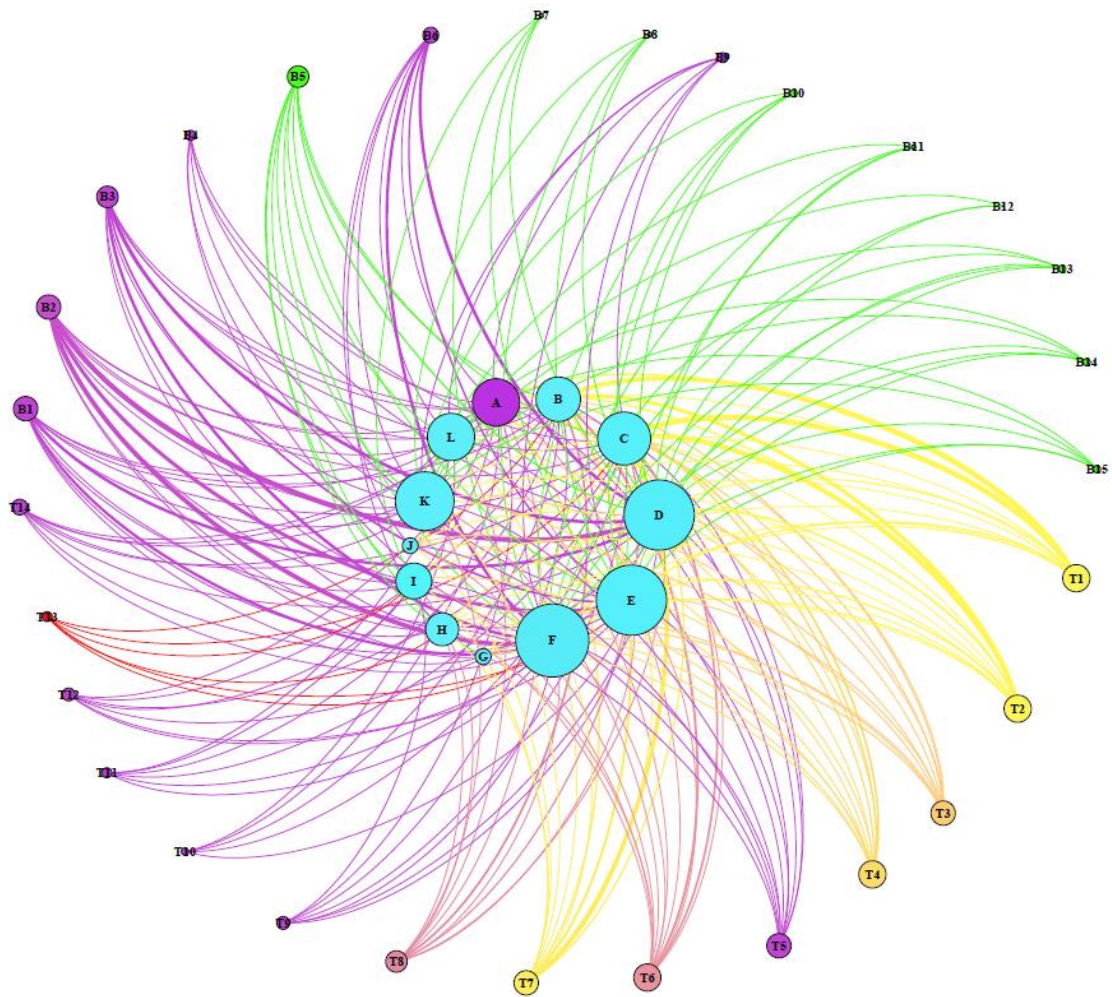


Figura 5 - Rede de maridagens para a categoria de iguarias A - Carnes escuras de aves
Fonte: Conceção própria

Anexo 3 – Teoria das redes – Rede de maridagens para categoria de iguarias B - Carnes leves de aves

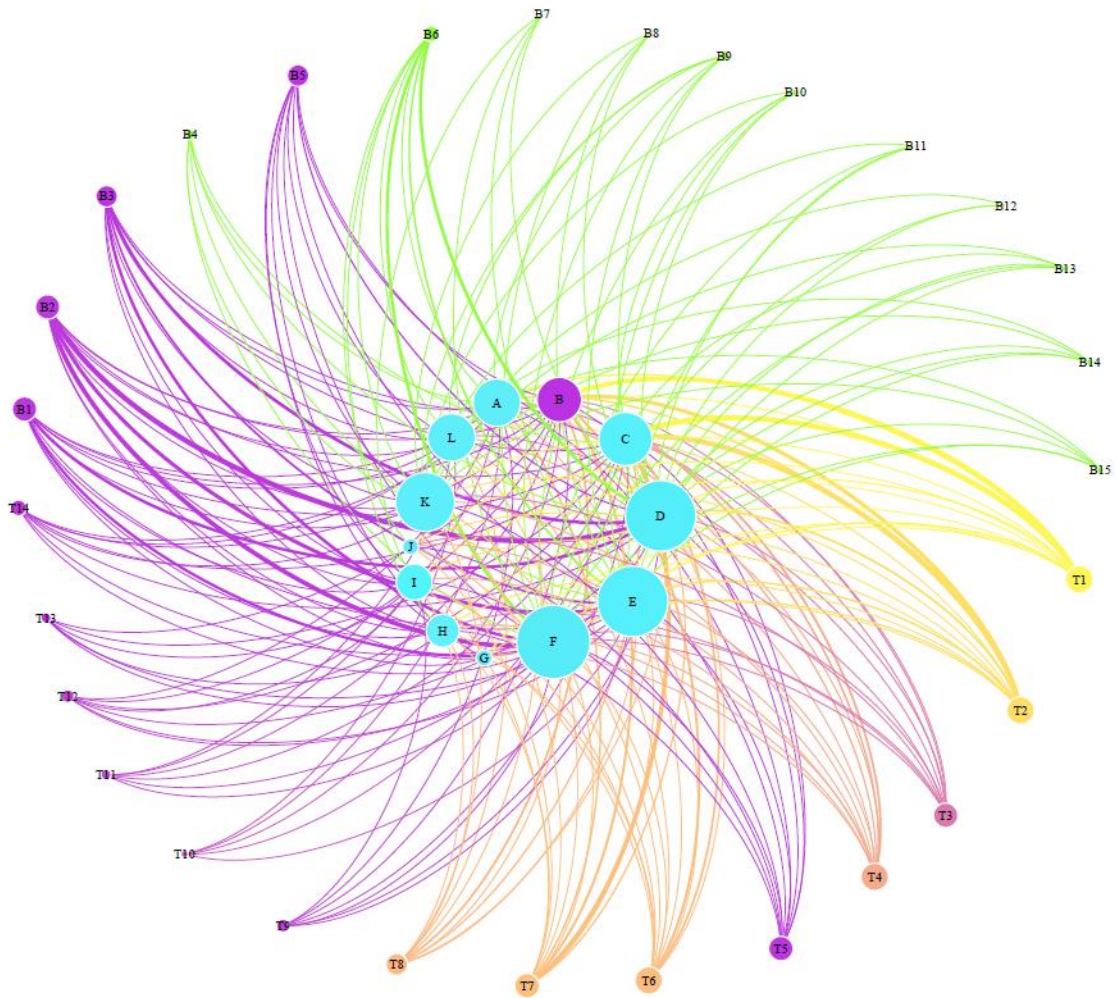


Figura 6 - Rede de maridagens para a categoria de iguarias B - Carnes leves de aves
Fonte: Conceção própria

Anexo 4 – Teoria das redes – Rede de maridagens para categoria de iguarias C - Carnes não vermelhas

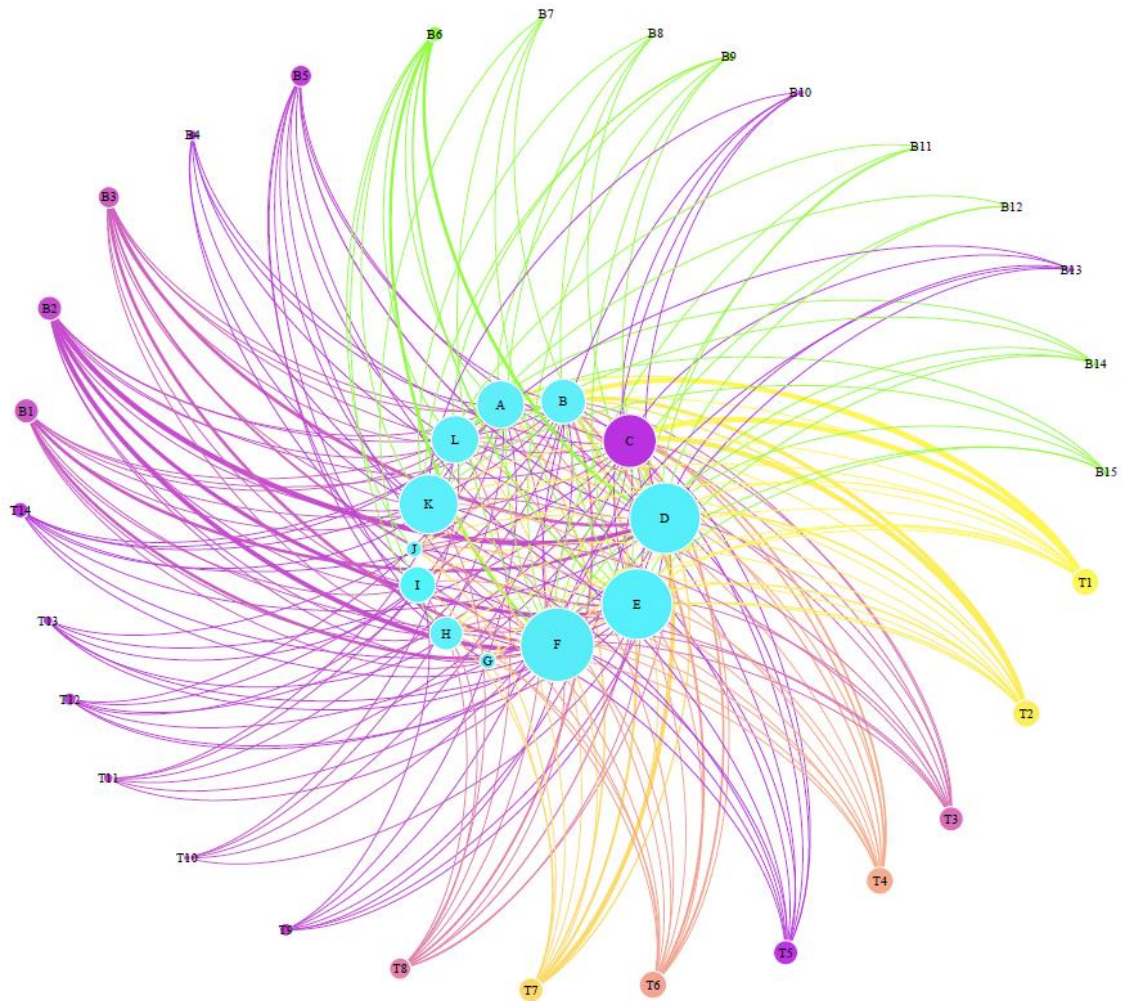


Figura 7 - Rede de maridagens para a categoria de iguarias C - Carnes não vermelhas
Fonte: Conceção própria

Anexo 5 – Teoria das redes – Rede de maridagens para categoria de iguarias D – Peixes de sabor leve

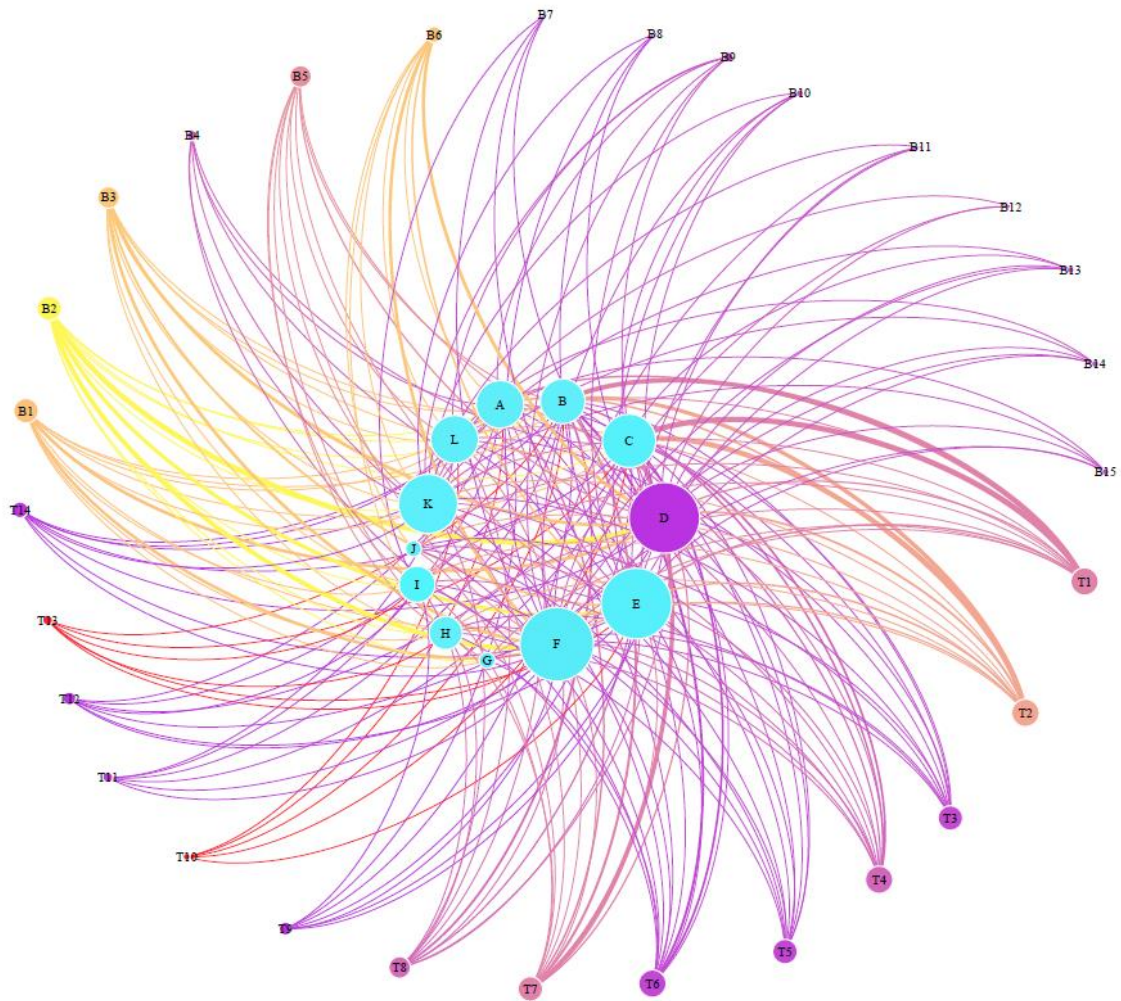


Figura 8 - Rede de maridagens para a categoria de iguarias D – Peixes de sabor leve
Fonte: Conceção própria

Anexo 6 – Teoria das redes – Rede de maridagens para categoria de iguarias E – Peixes de sabor acentuado

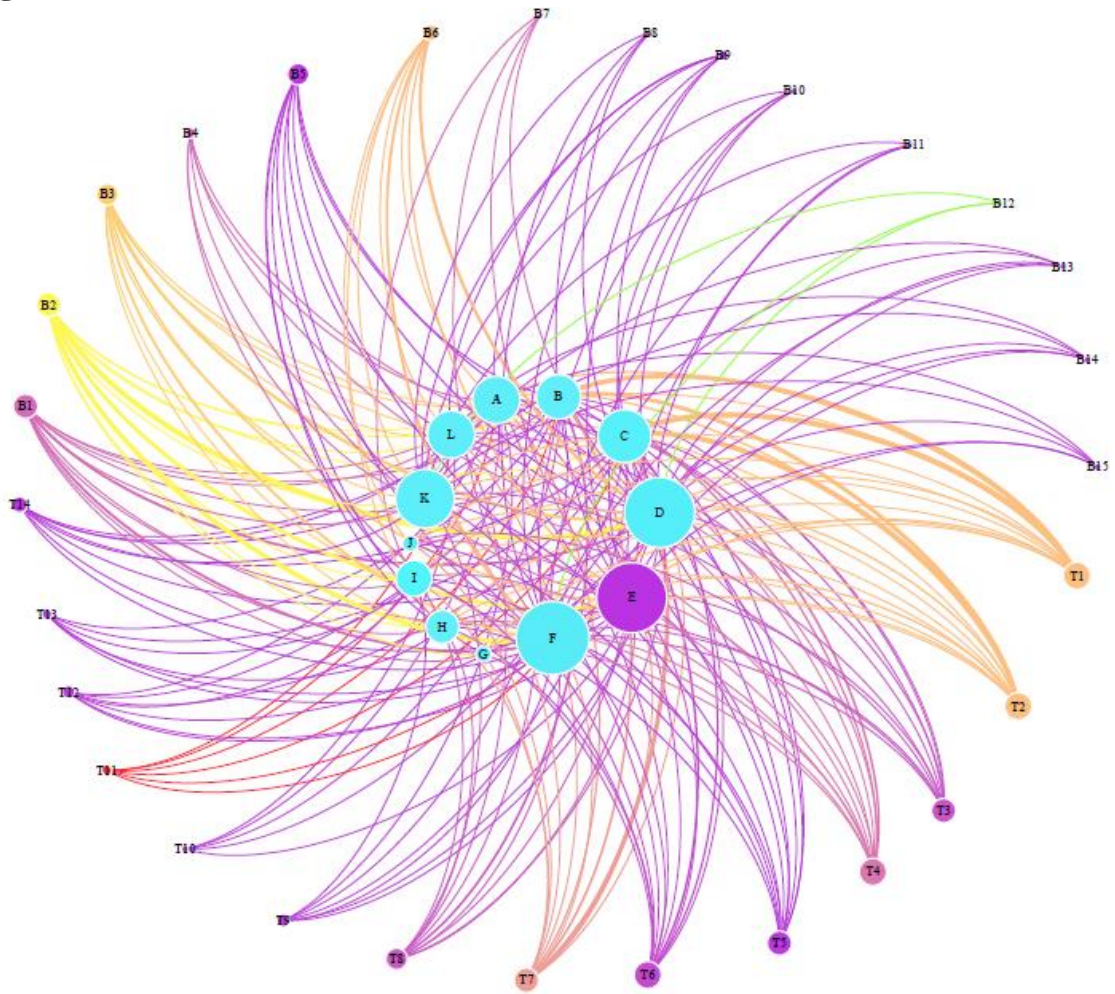


Figura 9 - Rede de maridagens para a categoria de iguarias E – Peixes de sabor acentuado
Fonte: Conceção própria

Anexo 7 – Teoria das redes – Rede de maridagens para categoria de iguarias F – Mariscos e moluscos de concha aquáticos

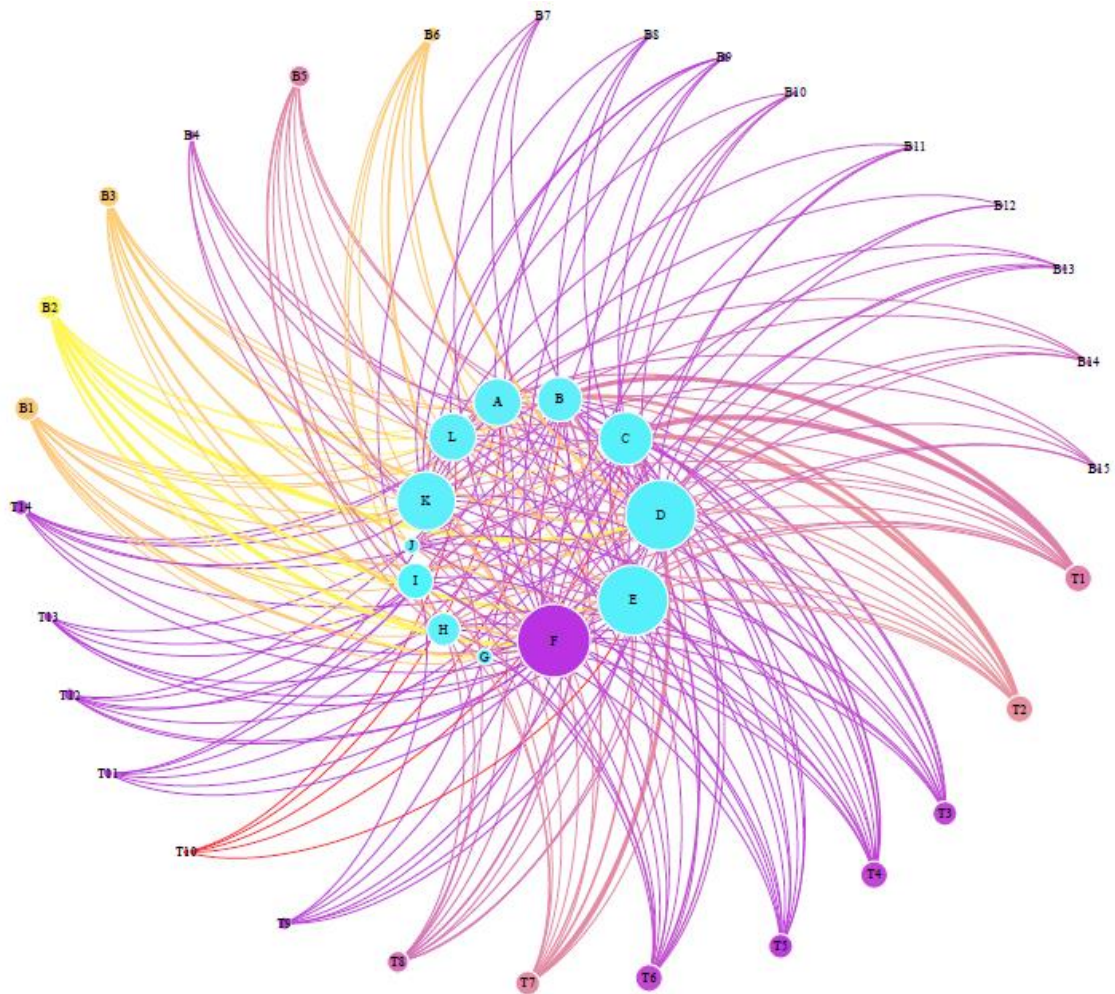


Figura 10 - Rede de maridagens para a categoria de iguarias F – Mariscos e moluscos de concha aquáticos
Fonte: Conceção própria

Anexo 8 – Teoria das redes – Rede de maridagens para categoria de iguarias G – Moluscos de concha terrestres

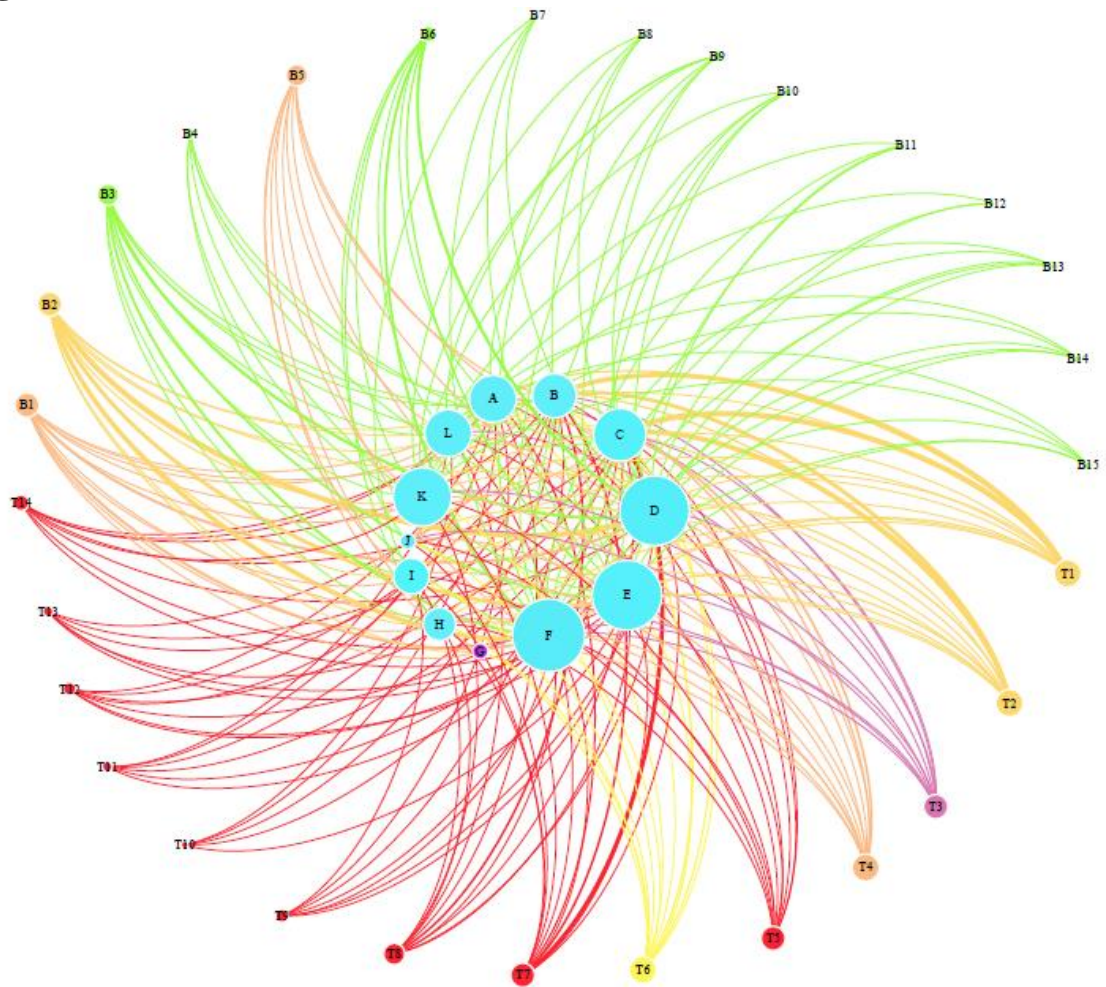


Figura 11 - Rede de maridagens para a categoria de iguarias G – Moluscos de concha terrestres
Fonte: Conceção própria

Anexo 9 – Teoria das redes – Rede de maridagens para categoria de iguarias H – Cefalópodes

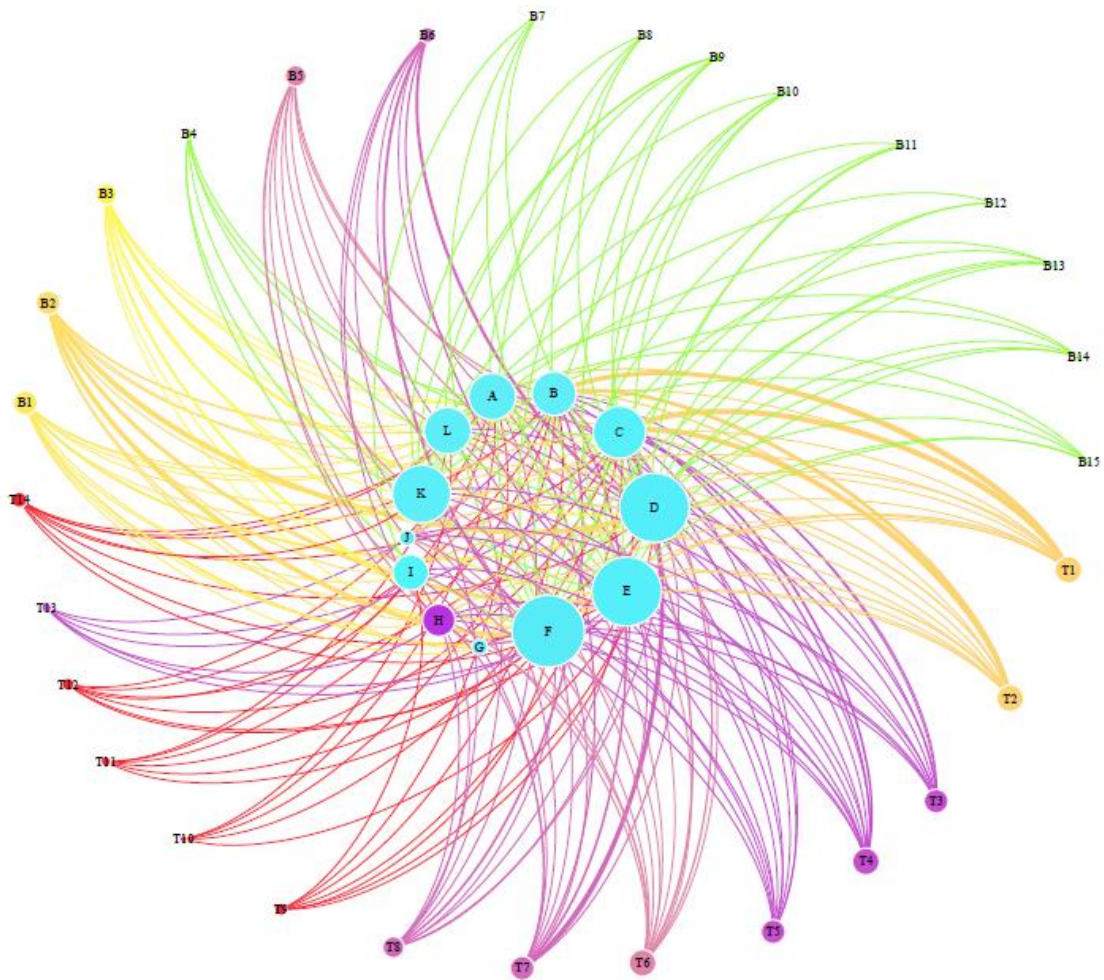


Figura 12 - Rede de maridagens para a categoria de iguarias H – Cefalópodes
Fonte: Conceção própria

Anexo 10 – Teoria das redes – Rede de maridagens para categoria de iguarias I – Frutos não doces

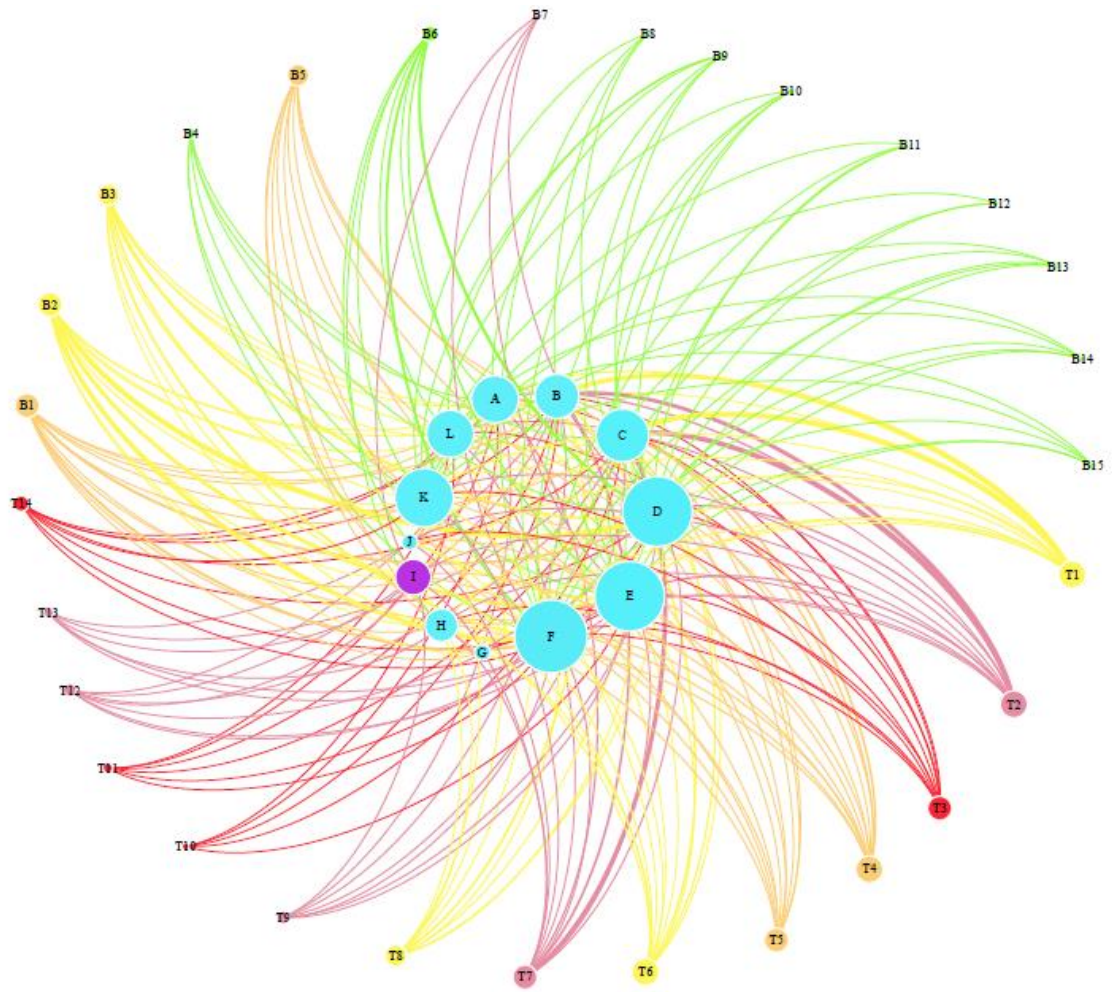


Figura 13 - Rede de maridagens para a categoria de iguarias I – Frutos não doces
Fonte: Conceção própria

Anexo 11 – Teoria das redes – Rede de maridagens para categoria de iguarias J – Legumes e vegetais

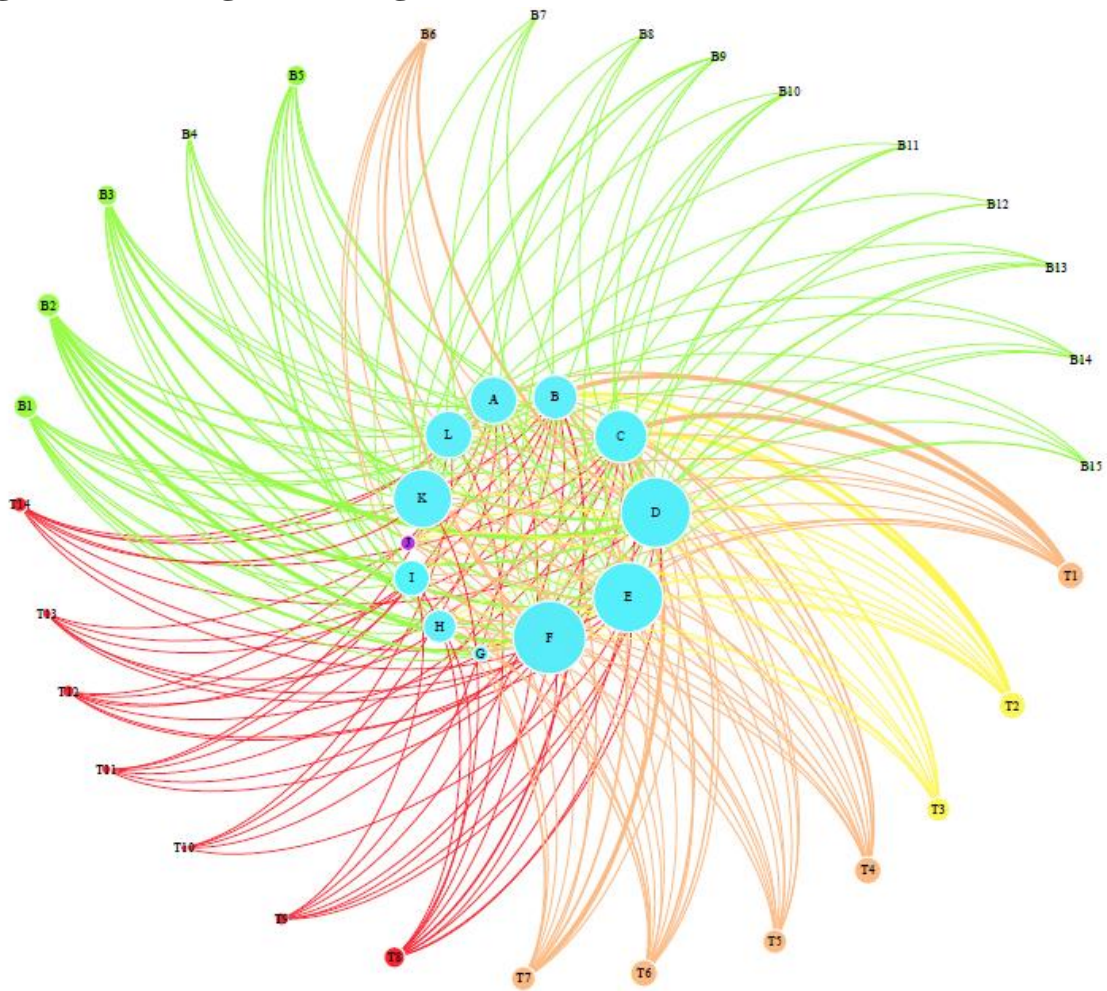


Figura 14 - Rede de maridagens para a categoria de iguarias J – Legumes e vegetais
Fonte: Conceção própria

Anexo 12 – Teoria das redes – Rede de maridagens para categoria de iguarias K – Cereais

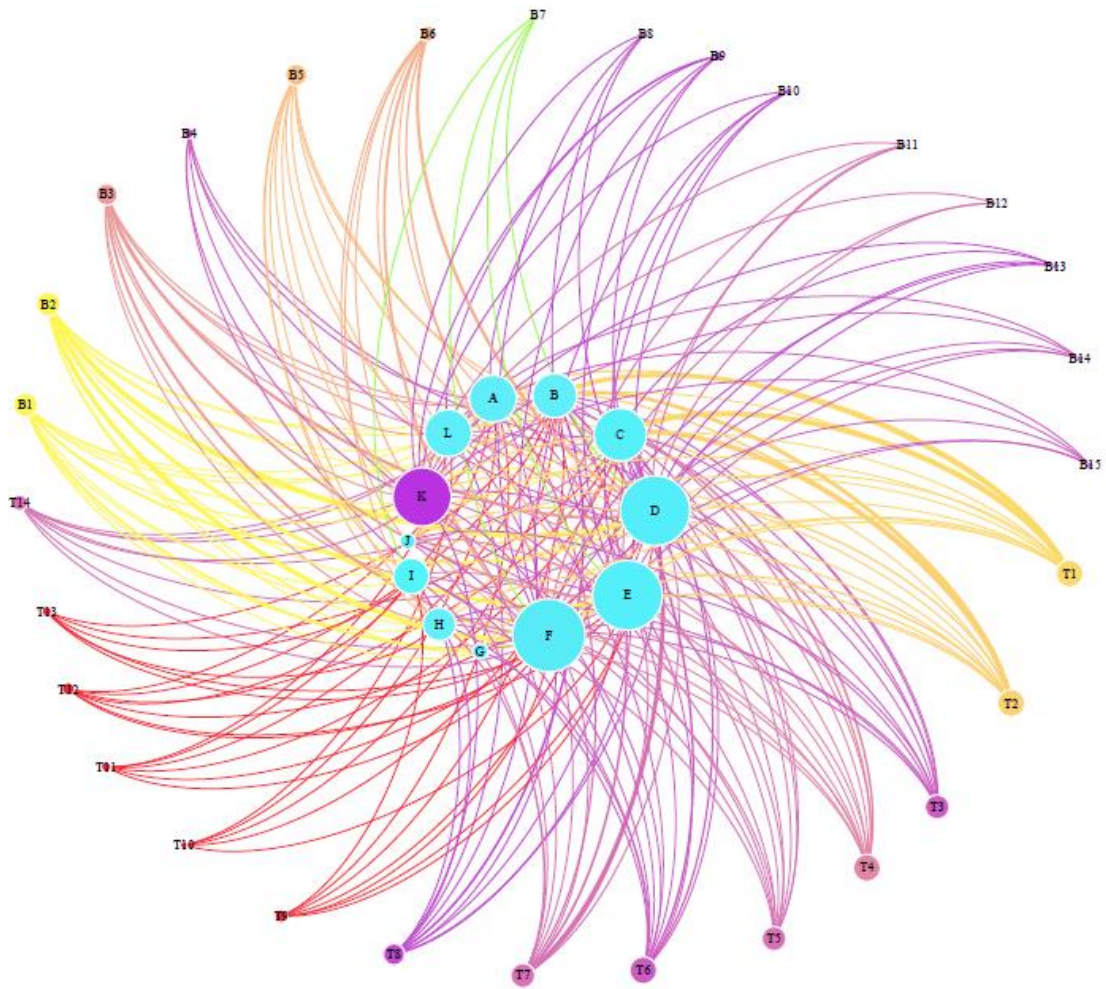


Figura 15 - Rede de maridagens para a categoria de iguarias K – Cereais
Fonte: Conceção própria

Anexo 13 – Teoria das redes – Rede de maridagens para categoria de iguarias L - Sobremesas doces

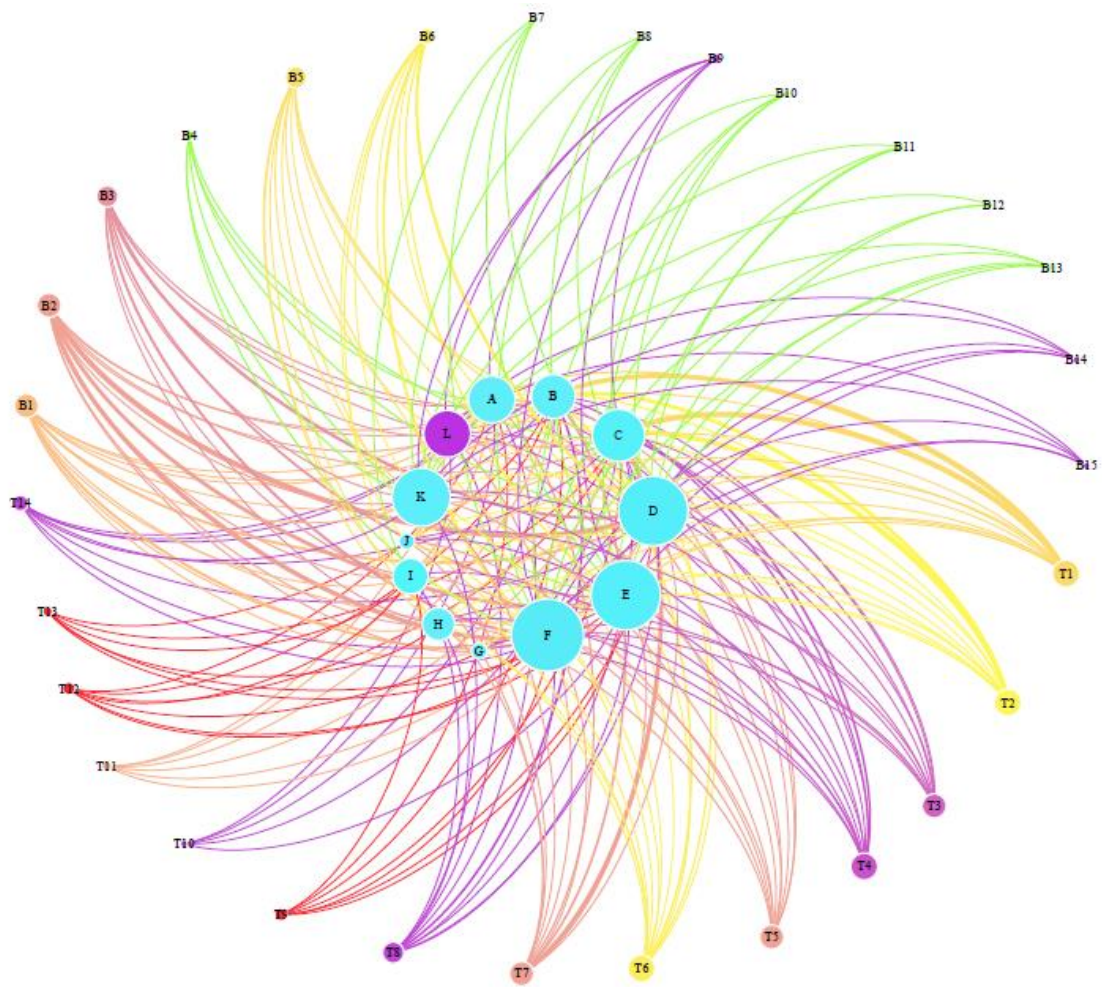


Figura 16 - Rede de maridagens para a categoria de iguarias L – Sobremesas doces
Fonte: Conceção própria

Anexo 14 – Identificação e categorização das iguarias selecionadas para maridagem

id iguaria	Nome da Iguaria	Categoria da Iguaria
616	Açorda de Faisão	Carnes escuras de aves
617	Canja de Perdiz	Carnes escuras de aves
618	Perdiz com Ameijoas na cataplana	Carnes escuras de aves
619	Perdiz estufada ou Perdiz a vapor	Carnes escuras de aves
623	Açorda de Galinha	Carnes leves de aves
624	Cabidela de Galinha	Carnes leves de aves
628	Galinha cerejada	Carnes leves de aves
631	Guisado de Galo caseiro	Carnes leves de aves
633	Coelho frito com tomilhos	Carnes não vermelhas
636	Arroz de castanha pilada com entremeada e enchidos	Carnes não vermelhas
637	Assadura à D. ^a Inácia	Carnes não vermelhas
638	Assadura à Monchique	Carnes não vermelhas
639	Calatróia de Monchique	Carnes não vermelhas
640	Carne de Porco com Ameijoas	Carnes não vermelhas
643	Costeletas à serrenha	Carnes não vermelhas
648	Cozido de repolho à algarvia	Carnes não vermelhas
655	Jantar de feijão	Carnes não vermelhas
660	Lombinhos de Porco com Ameijoas e xerém	Carnes não vermelhas
662	Milho com morcela	Carnes não vermelhas
673	Tábua de lombo	Carnes não vermelhas
674	Tacho forte e feio	Carnes não vermelhas
676	Borrego guisado / Borrego à Correia	Carnes não vermelhas
680	Cabrito à Bicho	Carnes não vermelhas
681	Cabrito com ameixas no forno a lenha	Carnes não vermelhas
751	Arroz de Choco	Cefalópodes
754	Choco frito com Ameijoas	Cefalópodes
757	Lulas cheias	Cefalópodes
758	Lulas cheias à Monchique	Cefalópodes
760	Arroz de Polvo	Cefalópodes
795	Xa(e)rém com Conquilhas	Cereais
796	Açorda	Cereais
797	Arjamolho	Cereais
798	Migas	Cereais
766	Azeitonas britadas	Frutos não doces
767	Azeitonas com molho e presunto caseiro	Frutos não doces
775	Conserva de cenouras à algarvia	Legumes e vegetais
779	Favas à algarvia	Legumes e vegetais
790	Lentilhas da Inês	Legumes e vegetais
727	Ameijoas na cataplana	Mariscos e moluscos de concha aquáticos

id iguaria	Nome da Iguaria	Categoria da Iguaria
728	Ameijoas à portimonense	Mariscos e moluscos de concha aquáticos
730	Feijoada de Buzinas	Mariscos e moluscos de concha aquáticos
731	Feijoada de Búzios (à pescador)	Mariscos e moluscos de concha aquáticos
737	Arroz de Lingueirão	Mariscos e moluscos de concha aquáticos
740	Massa de Lingueirão	Mariscos e moluscos de concha aquáticos
742	Açorda à algarvia	Mariscos e moluscos de concha aquáticos
744	Ovas de Peixe-espada fritas com açorda de marisco	Mariscos e moluscos de concha aquáticos
748	Caracóis à Algarvia	Moluscos de concha terrestres
750	Caracoletas à bom apetite	Moluscos de concha terrestres
709	Atum estufado à algarvia	Peixes de sabor acentuado
710	Bife de Atum	Peixes de sabor acentuado
711	Bifes de Atum com tomate	Peixes de sabor acentuado
713	Bacalhau à algarvia	Peixes de sabor acentuado
714	Bacalhau recheado à algarvia	Peixes de sabor acentuado
718	Ensopado de Enguias com hortelã da ribeira	Peixes de sabor acentuado
719	Ensopado de Irós da ria formosa	Peixes de sabor acentuado
720	Lampreia de Odeleite à moda da D. ^a Hermínia	Peixes de sabor acentuado
721	feijoada de Litão	Peixes de sabor acentuado
723	Chora Chora	Peixes de sabor acentuado
724	Cataplana de peixes mistos à algarvia	Peixes de sabor acentuado
725	Cataplana de peixe	Peixes de sabor acentuado
684	Biqueirão marinado	Peixes de sabor leve
686	Sopa de Cação	Peixes de sabor leve
687	Carapaus alimados	Peixes de sabor leve
688	Cavalinhas alimadas com batata cozida	Peixes de sabor leve
689	Linguados à algarvia	Peixes de sabor leve
691	Arroz de peixe	Peixes de sabor leve
692	Arroz de peixe à algarvia	Peixes de sabor leve
693	Caldeirada à algarvia	Peixes de sabor leve
695	Fritada mista de peixe com arroz de Berbigão e salada de tomate com orégãos	Peixes de sabor leve
696	Peixe de escabeche	Peixes de sabor leve
701	Petingas fritas com molho de escabeche	Peixes de sabor leve
702	Arroz de Safio	Peixes de sabor leve
703	Sardinhas albardadas	Peixes de sabor leve
704	Arroz de Tamboril com alho porro	Peixes de sabor leve

id iguaria	Nome da Iguaria	Categoria da Iguaria
705	Arroz de Tamboril	Peixes de sabor leve
706	Arroz de Tamboril à pescador	Peixes de sabor leve
805	Bolo amendoado	Sobremesas doces
806	Bolo de amêndoa	Sobremesas doces
808	Bolo de batata-doce	Sobremesas doces
809	Bolo de chila	Sobremesas doces
810	Bolo delícia do Algarve	Sobremesas doces
815	Bolo mimoso	Sobremesas doces
820	Tarte algarvia (Tarte da quinta)	Sobremesas doces
821	Torta de amêndoa com mel, canela e gila	Sobremesas doces
822	Aletria doce	Sobremesas doces
823	Arroz doce à estoiense	Sobremesas doces
824	Beijinhos de amêndoa	Sobremesas doces
827	Creme leve de Odeleite	Sobremesas doces
831	Dom Rodrigues	Sobremesas doces
835	Estrelas de figo e amêndoa	Sobremesas doces
836	Farófias à moda de Monchique	Sobremesas doces
847	Gelado de figo	Sobremesas doces
853	Morgado de figo com chila	Sobremesas doces
856	Ovos moles	Sobremesas doces
865	Xeringos	Sobremesas doces

Tabela 41 – Identificação e categorização das iguarias selecionadas para maridagem entre 01/06/2015 e 31/07/2015 no site Enogastronomia.pt (2015a)

Fonte: Dados retirados do Wordpress do site Enogastronomia.pt (2015a), da tabela 'win_social_users'

Anexo 15 – Identificação e categorização dos vinhos selecionados para maridagem

id vinho	Nome do Vinho	Categoria do Vinho	Sub categoria do vinho
263	Alvor Singular Branco	Vinhos Brancos	Branco encorpado
290	Barradas Branco	Vinhos Brancos	Branco encorpado
275	Barranco Longo Viognier Branco	Vinhos Brancos	Branco encorpado
269	Helwigus Branco	Vinhos Brancos	Branco encorpado
262	Herdade dos Pimenteais	Vinhos Brancos	Branco encorpado
284	Malaca Branco	Vinhos Brancos	Branco encorpado
282	Marquês dos Vales Grace Vineyard Branco	Vinhos Brancos	Branco encorpado
281	Marquês dos Vales Grace Viognier Branco	Vinhos Brancos	Branco encorpado
279	Marquês dos Vales Primeira Seleção Branco	Vinhos Brancos	Branco encorpado
283	Marquês dos Vales Selecta Branco	Vinhos Brancos	Branco encorpado
258	Monte da Casteleja Branco	Vinhos Brancos	Branco encorpado
277	Odelouca Branco	Vinhos Brancos	Branco encorpado
266	Onda Nova Verdelho Branco	Vinhos Brancos	Branco encorpado
267	Onda Nova Viognier Branco	Vinhos Brancos	Branco encorpado
278	Quinta do francês Branco	Vinhos Brancos	Branco encorpado
276	Remexido Branco	Vinhos Brancos	Branco encorpado
264	Tapada da Torre Reserva Branco	Vinhos Brancos	Branco encorpado
257	Terras de Cascalho Branco	Vinhos Brancos	Branco encorpado
270	Uit de Kelders Van Jaap Branco	Vinhos Brancos	Branco encorpado
265	Vida Nova Branco	Vinhos Brancos	Branco encorpado
287	Afonso III Branco	Vinhos Brancos	Branco médio
271	Cabrita Branco	Vinhos Brancos	Branco médio
272	Cabrita Reserva Branco	Vinhos Brancos	Branco médio
289	Colheita Selecionada Branco	Vinhos Brancos	Branco médio
260	Foral de Portimão Branco	Vinhos Brancos	Branco médio
268	João Clara Branco	Vinhos Brancos	Branco médio
259	Lacóbriga Branco	Vinhos Brancos	Branco médio
288	Lagoa Estagiado Branco	Vinhos Brancos	Branco médio
285	Porches branco	Vinhos Brancos	Branco médio
261	Quinta da Penina Branco	Vinhos Brancos	Branco médio
274	Quinta do Barranco longo Grande Escolha Branco	Vinhos Brancos	Branco médio
273	Quinta do Outeiro Branco	Vinhos Brancos	Branco médio
286	Salira Branco	Vinhos Brancos	Branco médio
392	Quê Super Reserva Rosé Bruto	Vinhos espumantes	Espumante
391	Vida Nova Espumante Bruto Rosé	Vinhos espumantes	Espumante
398	Algardoce Licoroso Tinto	Vinhos licorosos	Licoroso
397	Algarmoscatel Licoroso Branco	Vinhos licorosos	Licoroso
394	Muska-licoroso Algarve doce	Vinhos licorosos	Licoroso
393	Muska-licoroso Algarve seco	Vinhos licorosos	Licoroso
396	Tapada da Torre Licoroso Reserva Branco	Vinhos licorosos	Licoroso

Relatório para obtenção do título de especialista em Hotelaria e Restauração

id vinho	Nome do Vinho	Categoria do Vinho	Sub categoria do vinho
395	Tapada da Torre Licoroso Reserva Tinto	Vinhos licorosos	Licoroso
311	Afonso III Rosé	Vinhos Rosés	Rosé
296	Alvor Rosé Selection	Vinhos Rosés	Rosé
306	Barranco Longo Oaked Rosé	Vinhos Rosés	Rosé
305	Barranco Longo Rosé	Vinhos Rosés	Rosé
302	Cabrita Rosé	Vinhos Rosés	Rosé
314	Colheita Seleccionada Rosé	Vinhos Rosés	Rosé
297	Euphoria Rosé	Vinhos Rosés	Rosé
294	Foral de Portimão Rosé	Vinhos Rosés	Rosé
300	Helwigus Rosé	Vinhos Rosés	Rosé
295	Herdade dos pimentéis Rosé	Vinhos Rosés	Rosé
299	João Clara Rosé	Vinhos Rosés	Rosé
310	Malaca Rosé	Vinhos Rosés	Rosé
308	Marquês dos Vales Primeira Seleção Rosé	Vinhos Rosés	Rosé
309	Marquês dos Vales Selecta Rosé	Vinhos Rosés	Rosé
292	Monte da Casteleja Rosé	Vinhos Rosés	Rosé
293	Monte do Além Rosé	Vinhos Rosés	Rosé
307	Odelouca Rosé	Vinhos Rosés	Rosé
304	Paxá Rosé	Vinhos Rosés	Rosé
312	Porches Rosé	Vinhos Rosés	Rosé
315	Quinta do Barradas Rosé	Vinhos Rosés	Rosé
313	Salira Rosé	Vinhos Rosés	Rosé
291	Terras de Cascalho Rosé	Vinhos Rosés	Rosé
301	Uit de Kelders Van Jaap Rosé	Vinhos Rosés	Rosé
298	Vida Nova Rosé	Vinhos Rosés	Rosé
339	Alcalar Tinto	Vinhos Tintos	Tinto encorpado
336	Alvor Colheita Especial Tinto	Vinhos Tintos	Tinto encorpado
337	Alvor reserva Tinto	Vinhos Tintos	Tinto encorpado
370	Barranco Longo Cabernet Sauvignon Reserva Tinto	Vinhos Tintos	Tinto encorpado
368	Barranco Longo Reserva Tinto	Vinhos Tintos	Tinto encorpado
365	Barranco Longo Syrah Reserva Tinto	Vinhos Tintos	Tinto encorpado
323	Borges da Silva colheita selecionada tinto	Vinhos Tintos	Tinto encorpado
322	Borges da Silva tinto	Vinhos Tintos	Tinto encorpado
321	BS colheita selecionada tinto	Vinhos Tintos	Tinto encorpado
357	Cabrita Reserva Tinto	Vinhos Tintos	Tinto encorpado
340	Foral de Albufeira Colheita Seleccionada Tinto	Vinhos Tintos	Tinto encorpado
341	Foral de Albufeira Reserva Tinto	Vinhos Tintos	Tinto encorpado
329	Foral de Portimão Colheita Seleccionada Tinto	Vinhos Tintos	Tinto encorpado
330	Foral de Portimão Petit Verdot Tinto	Vinhos Tintos	Tinto encorpado
331	Foral de Portimão Reserva Tinto	Vinhos Tintos	Tinto encorpado
390	Fuzeta Tinto	Vinhos Tintos	Tinto encorpado

id vinho	Nome do Vinho	Categoria do Vinho	Sub categoria do vinho
352	Helwigus Castelão, Syrah e Aragonês Tinto	Vinhos Tintos	Tinto encorpado
354	Helwigus Reserva Tinto	Vinhos Tintos	Tinto encorpado
333	Herdade dos Pimentéis Colheita Seleccionada Tinto	Vinhos Tintos	Tinto encorpado
335	Herdade dos Pimentéis reserva Tinto	Vinhos Tintos	Tinto encorpado
334	Herdade dos Pimentéis Touriga Nacional Tinto	Vinhos Tintos	Tinto encorpado
349	João Clara Homenagem Tinto	Vinhos Tintos	Tinto encorpado
350	João Clara Negra Mole Tinto	Vinhos Tintos	Tinto encorpado
351	João Clara reserva Tinto	Vinhos Tintos	Tinto encorpado
348	João Clara Tinto	Vinhos Tintos	Tinto encorpado
348	João Clara Tinto	Vinhos Tintos	Tinto encorpado
327	Lacóbriga tinto	Vinhos Tintos	Tinto encorpado
385	Lagoa Reserva Tinto	Vinhos Tintos	Tinto encorpado
378	Malaca Tinto	Vinhos Tintos	Tinto encorpado
318	Maria Selection Tinto	Vinhos Tintos	Tinto encorpado
317	Monte da Casteleja Tinto	Vinhos Tintos	Tinto encorpado
325	Monte do Além Aragonês Tinto	Vinhos Tintos	Tinto encorpado
324	Monte do Além Petit Verdot Tinto	Vinhos Tintos	Tinto encorpado
326	Monte do Além Tinto	Vinhos Tintos	Tinto encorpado
371	Odelouca Tinto	Vinhos Tintos	Tinto encorpado
345	Onda Nova Alicante Bouschet Tinto	Vinhos Tintos	Tinto encorpado
360	Paxá Special XII Tinto	Vinhos Tintos	Tinto encorpado
359	Paxá Tinto	Vinhos Tintos	Tinto encorpado
332	Quinta da Penina Reserva Tinto	Vinhos Tintos	Tinto encorpado
388	Quinta do Barradas Reserva Tinto	Vinhos Tintos	Tinto encorpado
387	Quinta do Barradas Seleção Tinto	Vinhos Tintos	Tinto encorpado
387	Quinta do Barradas Seleção Tinto	Vinhos Tintos	Tinto encorpado
373	Quinta do Francês Syrah Tinto	Vinhos Tintos	Tinto encorpado
372	Quinta do francês Tinto	Vinhos Tintos	Tinto encorpado
358	Quinta do Outeiro Tinto	Vinhos Tintos	Tinto encorpado
369	Remexido Tinto	Vinhos Tintos	Tinto encorpado
338	Tapada da Torre reserva Tinto	Vinhos Tintos	Tinto encorpado
389	Terras da Luz Tinto	Vinhos Tintos	Tinto encorpado

id vinho	Nome do Vinho	Categoria do Vinho	Sub categoria do vinho
316	Terras de Cascalho Tinto	Vinhos Tintos	Tinto encorpado
320	Terras do Catalão tinto	Vinhos Tintos	Tinto encorpado
347	Vida Nova Reserva Tinto	Vinhos Tintos	Tinto encorpado
346	Vida Nova Tinto	Vinhos Tintos	Tinto encorpado
379	Afonso III Tinto	Vinhos Tintos	Tinto médio
363	Barranco Longo Aragonês/Cabernet Sauvignon Tinto	Vinhos Tintos	Tinto médio
367	Barranco longo Colheita Seleccionada Tinto	Vinhos Tintos	Tinto médio
364	Barranco Longo Touriga Nacional Reserva Tinto	Vinhos Tintos	Tinto médio
356	Cabrita Tinto	Vinhos Tintos	Tinto médio
342	Euphoria Tinto	Vinhos Tintos	Tinto médio
353	Helwigus Trincadeira e Syrah Tinto	Vinhos Tintos	Tinto médio
343	Imprevisto Tinto	Vinhos Tintos	Tinto médio
383	Lagoa Colheita Seleccionada Tinto	Vinhos Tintos	Tinto médio
384	Lagoa Estagiado Tinto	Vinhos Tintos	Tinto médio
380	Lagos Tinto	Vinhos Tintos	Tinto médio
377	Marquês dos Vales Grace Touriga Nacional Tinto	Vinhos Tintos	Tinto médio
375	Marquês dos Vales Grace Vineyard Tinto	Vinhos Tintos	Tinto médio
374	Marquês dos Vales Primeira Seleção Tinto	Vinhos Tintos	Tinto médio
376	Marquês dos Vales Selecta Tinto	Vinhos Tintos	Tinto médio
362	MDS Seleção Tinto	Vinhos Tintos	Tinto médio
361	MDS Tinto	Vinhos Tintos	Tinto médio
344	Onda Nova Syrah Tinto	Vinhos Tintos	Tinto médio
386	Porches Primeur Tinto	Vinhos Tintos	Tinto médio
381	Porches Tinto	Vinhos Tintos	Tinto médio
328	Quinta da Penina CS Tinto	Vinhos Tintos	Tinto médio
319	Quinta dos Lopes tinto VQPRD	Vinhos Tintos	Tinto médio
355	Uit de Kelders Van Jaap Tinto	Vinhos Tintos	Tinto médio

Tabela 42 – Identificação e categorização dos vinhos seleccionados para maridagem entre 01/06/2015 e 31/07/2015 no site Enogastronomia.pt (2015a)

Fonte: Dados retirados do Wordpress do site Enogastronomia.pt (2015a), da tabela 'win_social_users'

Apêndice 1 – Apresentação do site Enogastronomia.pt aos amigos do meu mural do facebook

Caros amigos,

(...)

Uma perspetiva social, para a qual vos convido a todos (maiores de 18 anos) a dar a vossa opinião através da seguinte ligação:

<https://www.facebook.com/games/algarvenogastronomia/?fbs=1101&fref=ts>

Vamos lá fazer maridagens as vezes que entenderem e divulgar junto dos vossos amigos. Todas as maridagens até ao dia 31 de julho serão consideradas para o estudo.

Conto com a vossa colaboração,

Manuel Serra

Apêndice 2 – Desafio lançado aos produtores de vinhos do Algarve para maridar iguarias típicas com os seus vinhos

Caro produtor,

(...)

- Uma perspetiva social, para a qual convido todos a interagir, votando as melhores maridagens seguindo a ligação na página do facebook <https://www.facebook.com/maridagem.enogastronomia> ou em enogastronomia.pt

Todas as maridagens realizadas no site até ao dia 31 de julho serão consideradas para o estudo.

Este convite à interação em ambiente social tem também implícita a promoção, divulgação e valorização da gastronomia algarvia e dos seus vinhos.

Conto com a vossa colaboração,

Manuel Serra

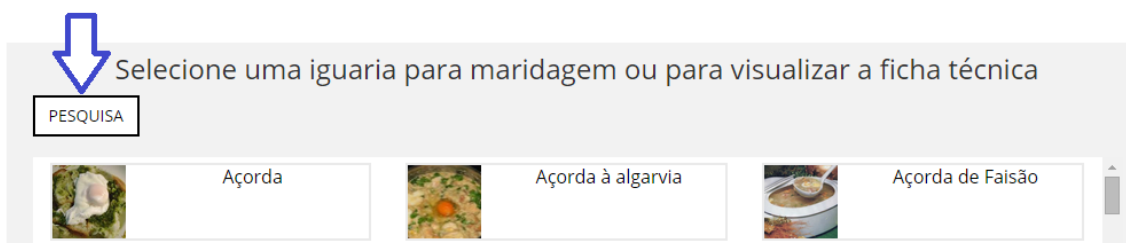
Apêndice 3 – Incentivo a visitar o site Enogastronomia.pt, com explicação de realização de maridagens no site

Já “maridaram” hoje?

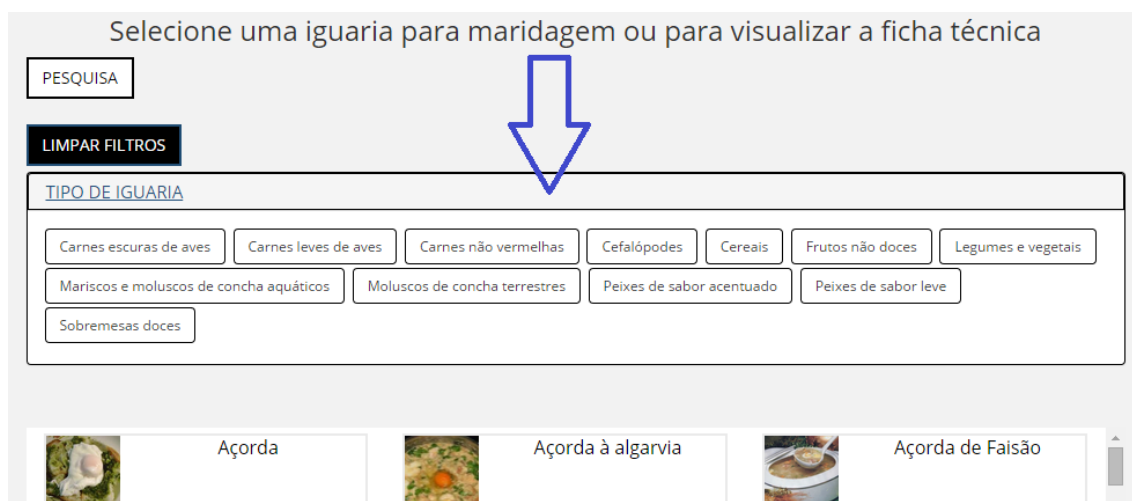
Amigo = **Maridagem** +  Gosto + Partilha

Deliciem-se em <http://enogastronomia.pt/> com apenas 4 passos:

1)



2)



3) exemplo de iguaria

Caracóis à Algarvia



Modo Confeção: Cozer

Ingrediente Principal: Caracóis

Ingredientes Secundários: Oregãos, Sal

Confeção: Oito dias antes de se cozinhareem põem-se os caracóis dentro de um recipiente com furos e tapados com uma rede (ou com uma peneira) e dá-se-lhes farinha de trigo ou sêneas. Durante este espaço de tempo, os caracóis eliminarão as toxinas que possam ter e a farinha ajudá-los-á a engordar. Passado o referido tempo lavam-se os caracóis em várias águas com sal, esfregando-os. Os caracóis estão prontos quando na água não houver sinais de visco. Introduzem-se os caracóis numa panela com água fria abundante e levam-se ao lume, inicialmente fraco e aumentando progressivamente o calor para que os caracóis deitem a cabeça de fora. À água junta-se sal grosso, e quando os caracóis estiverem praticamente cozidos adicionam-se os paus de oregãos. As folhas dos oregãos não devem fazer parte deste tempero porque transmitem aos caracóis um sabor amargo que não é apreciado no Algarve. Os caracóis cozem durante meia hora ou, no máximo, 40 minutos. Comem-se bem quentes, tirando-os das conchas com um alfinete. Há quem junte um pouco de pimenta ou de malagueta.

Vinhos

Selecione os vinhos para votar ou clique na imagem para visualizar a ficha técnica

PESQUISA

Limpar Filtros

VOTAR VINHOS

TIPO

Branco Espumante

Licoroso Rosé Tinto

e/ou

SUB REGIÃO

Lagoa Lagos Portimão

Tavira

e/ou

CLASSE

D.O. I.G. Vinho de mesa

4) Exemplo de iguaria e de vinhos selecionados

Algarve - Relação Enogastronómica

Caracóis à Algarvia

Modo Confeção: Cozer
Ingrediente Principal: Caracóis
Ingredientes Secundários: Oregãos, Sal

Confeção: Oito dias antes de se cozinhareem põem-se os caracóis dentro de um recipiente com furos e tapados com uma rede (ou com uma peneira) e dá-se-lhes farinha de trigo ou sêneas. Durante este espaço de tempo, os caracóis eliminarão as toxinas que possam ter e a farinha ajudá-los-á a engordar. Passado o referido tempo lavam-se os caracóis em várias águas com sal, esfregando-os. Os caracóis estão prontos quando na água não houver sinais de visco. Introduzem-se os caracóis numa panela com água fria abundante e levam-se ao lume, inicialmente fraco e aumentando progressivamente o calor para que os caracóis deitem a cabeça de fora. À água junta-se sal grosso, e quando os caracóis estiverem praticamente cozidos adicionam-se os paus de oregãos. As folhas dos oregãos não devem fazer parte deste tempero porque transmitem aos caracóis um sabor amargo que não é apreciado no Algarve. Os caracóis cozem durante meia hora ou, no máximo, 40 minutos. Comem-se bem quentes, tirando-os das conchas com um alfinete. Há quem junte um pouco de pimenta ou de malagueta.

Vinhos

Selecione os vinhos para votar ou clique na imagem para visualizar a ficha técnica

Afonso III Rosé

Quatro Estrelas

Alvor Singular Branco

Três Estrelas

Helwigus Rosé

Quatro Estrelas

Submeter Votos

© enogastronomia.pt 2015

Quem Somos

Termos & Condições

Referências

Apêndice 4 – Caracterização dos vinhos em estudo

Caraterização	Denominações de Origem	Lagos	%	Portimão	%	Lagoa	%	Tavira	%	Totais	%
Quanto ao nº de castas	Agentes Económicos	6	26%	3	13%	13	57%	1	4%	23	100%
	Quantidade de vinhos	20	14%	24	17%	96	68%	2	1%	142	100%
	Valor médio vinho/produtor	3		8		7		2		6	
	Varietais	11	8%	6	4%	25	18%	0	0%	42	30%
	Lotes bivarietais	6	4%	4	3%	24	17%	1	1%	35	25%
	Lotes de 3 castas	2	1%	10	7%	28	20%	1	1%	41	29%
	Lotes superiores a 3 castas	1	1%	4	3%	19	13%	0	0%	24	17%
		20	14%	24	17%	96	68%	2	1%	142	100%
Quanto à classificação	Vinhos Regionais (IG Algarve)	19	13%	22	15%	85	60%	2	1%	128	90%
	Vinhos D.O.	1	1%	2	1%	6	4%	0	0%	9	6%
	Vinhos de mesa	0	0%	0	0%	5	4%	0	0%	5	4%
		20	14%	24	17%	96	68%	2	1%	142	100%
Quanto ao tipo de vinho	Branco	3	2%	5	4%	26	18%	0	0%	34	24%
	Rosé	3	2%	3	2%	19	13%	0	0%	25	18%
	Tinto	12	8%	14	10%	47	33%	2	1%	75	53%
	Espumante	0	0%	0	0%	2	1%	0	0%	2	1%
	Licoroso	2	1%	2	1%	2	1%	0	0%	6	4%
	Castas Utilizadas	20	14%	24	17%	96	68%	2	1%	142	100%
Castas utilizadas	Alfrocheiro	3	100%	0	0%	0	0%	0	0%	3	100%
	Alicante Bouschet	1	6%	4	25%	11	69%	0	0%	16	100%
	Alvarinho	0	0%	0	0%	1	100%	0	0%	1	100%
	Antão Vaz	0	0%	0	0%	1	100%	0	0%	1	100%
	Aragonês	7	14%	8	16%	34	68%	1	2%	50	100%
	Arinto	2	12%	3	18%	12	71%	0	0%	17	100%
	Bastardo	3	100%	0	0%	0	0%	0	0%	3	100%
	Cabernet Sauvignon	4	16%	6	24%	14	56%	1	4%	25	100%
	Castelão	2	10%	1	5%	16	76%	2	10%	21	100%
	Chardonnay	0	0%	0	0%	3	100%	0	0%	3	100%
	Fernão Pires	0	0%	0	0%	2	100%	0	0%	2	100%
	Malvasia Fina ou Boal branco	0	0%	0	0%	2	100%	0	0%	2	100%
	Manteúdo	0	0%	0	0%	3	100%	0	0%	3	100%
	Merlot	1	100%	0	0%	0	0%	0	0%	1	100%
	Moscatel Graúdo	3	38%	1	13%	4	50%	0	0%	8	100%
	Moscatel Galego Roxo	0	0%	1	100%	0	0%	0	0%	1	100%
	Negra Mole	1	17%	0	0%	5	83%	0	0%	6	100%
	Petit Verdot	2	40%	2	40%	1	20%	0	0%	5	100%
	Sauvignon	0	0%	0	0%	1	100%	0	0%	1	100%
	Sercial	0	0%	1	100%	0	0%	0	0%	1	100%
Síria ou Crato Branco	0	0%	2	18%	9	82%	0	0%	11	100%	
Syrah	2	4%	9	19%	36	77%	0	0%	47	100%	
Touriga Nacional	0	0%	15	32%	31	66%	1	2%	47	100%	

Caraterização	Denominações de Origem	Lagos	%	Portimão	%	Lagoa	%	Tavira	%	Totais	%
	Trincadeira ou Crato Preto	3	11%	4	15%	20	74%	0	0%	27	100%
	Verdelho	0	0%	1	9%	10	91%	0	0%	11	100%
	Viognier	0	0%	3	30%	7	70%	0	0%	10	100%
	Viosinho	0	0%	1	100%	0	0%	0	0%	1	100%

Tabela 43 Caraterização dos vinhos em estudo

Fonte: Conceção própria, com dados retirados do site Enogastronomia.pt (2015a)

Apêndice 5 – Popularidade das castas utilizadas para produção dos vinhos que integram o estudo

Castas	Popularidade da casta (nº de vinhos em que está presente)	Tipo de casta
Alicante-Branco	1	Branca
Alvarinho	1	Branca
Antão-Vaz	1	Branca
Arinto	17	Branca
Bical		Branca
Chardonnay	3	Branca
Chasselas		Branca
Códega do Larinho		Branca
Diagalves		Branca
Encruzado		Branca
Fernão-Pires	1	Branca
Gouveio		Branca
Larião		Branca
Malvasia Fina ou Boal Branco	2	Branca
Malvasia-Rei		Branca
Manteúdo	3	Branca
Moscatel-Graúdo	8	Branca
Mourisco-Branco		Branca
Perrum		Branca
Rabigato		Branca
Rabo-de-Ovelha		Branca
Riesling		Branca
Sauvignon	1	Branca
Semillon		Branca
Sercial	1	Branca
Síria ou Crato Branco	11	Branca
Tália		Branca
Tamarês		Branca
Terrantês		Branca
Trincadeira-das-Pratas		Branca
Verdelho	11	Branca
Viognier	10	Branca
Viosinho	1	Branca
Alfrocheiro	3	Tinta
Alicante-Bouschet	16	Tinta
Aragonês	50	Tinta
Baga		Tinta
Bastardo	3	Tinta

Castas	Popularidade da casta (nº de vinhos em que está presente)	Tipo de casta
Cabernet-Sauvignon	25	Tinta
Caladoc		Tinta
Carignan		Tinta
Castelão	21	Tinta
Chambourcin		Tinta
Cinsaut		Tinta
Corrupio		Tinta
Gewurztraminer		Tinta
Grand-Noir		Tinta
Grenache		Tinta
Manteúdo-Preto		Tinta
Merlot	1	Tinta
Monvedro		Tinta
Moreto		Tinta
Moscatel-Galego-Roxo	1	Tinta
Moscatel-Galego-Tinto		Tinta
Negra-Mole	6	Tinta
Petit-Verdot	5	Tinta
Pexem		Tinta
Pinot-Noir		Tinta
Syrah	47	Tinta
Tannat		Tinta
Tinta-Barroca		Tinta
Tinta-Caiada		Tinta
Tinta-Carvalha		Tinta
Tinta-Miúda		Tinta
Tinto-Cão		Tinta
Touriga-Fanca		Tinta
Touriga-Nacional	47	Tinta
Trincadeira ou Crato Preto	27	Tinta
Vinhão		Tinta
Zinfandel		Tinta

Tabela 44 – Popularidade das castas utilizadas para produção dos vinhos que integram o estudo

Fonte: Lista de castas aprovadas (CVA, 2016); Popularidade das castas (Enogastronomia.pt, 2015a)