

Algarve – Relação Enogastronómica

Manuel António Dionísio Serra

TESE DE MESTRADO

Mestrado em Direção e Gestão Hoteleira

Trabalho efectuado sob a orientação de:

Professor Doutor Carlos Miguel
Guimarães Pinto Coelho Afonso
cafonso@ualg.pt
Escola Superior de Gestão, Hotelaria e Turismo
Universidade do Algarve

Professor Mestre Nuno António
antonio.nuno@gmail.com
Escola Superior de Gestão, Hotelaria e Turismo
Universidade do Algarve

Algarve – Relação Enogastronómica

Manuel António Dionísio Serra

TESE DE MESTRADO

Mestrado em Direção e Gestão Hoteleira

Trabalho efectuado sob a orientação de:

Professor Doutor Carlos Miguel
Guimarães Pinto Coelho Afonso
cafonso@ualg.pt
Escola Superior de Gestão, Hotelaria e Turismo
Universidade do Algarve

Professor Mestre Nuno António
antonio.nuno@gmail.com
Escola Superior de Gestão, Hotelaria e Turismo
Universidade do Algarve

Algarve – Relação Enogastronómica

Declaração de autoria de trabalho

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

Assinatura:.....

Nome: Manuel António Dionísio Serra

Data: 30/09/2015

Programa: Mestrado em Direção e Gestão Hoteleira

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.

“Maridagem ou alianças é sempre uma abordagem que se diria ingrata e controversa, pois são tantos os hábitos, as tradições e os gostos de cada um, que não seria nada tolo pensar-se que a forma mais fácil de contornar o assunto passaria pela afirmação de que a primeira regra a ter em conta é exatamente a de que não há regras. Verificamos, com muita frequência, que há muitos vinhos que nos sabem tão bem com certos pratos e nos desagradam com outros, o que nos leva à certeza de que há um vinho para cada prato à temperatura certa.”

O Grão-Mestre da Confraria dos Gastrónomos do Algarve

José Manuel Alves *in* “Receitas do Mar – Algarve”

Índice

Índice de Figuras	xiv
Índice de Imagens	xv
Índice de Tabelas	xx
Índice de Gráficos	xxiii
Lista de Siglas	xxv
Agradecimentos	xxvii
Resumo	xxix
Abstract	xxxii
Capítulo 1. Introdução	1
1.1. Objetivos e motivações	1
1.2. Estrutura da tese	2
Capítulo 2. Revisão de literatura	3
2.1. Gastronomia e vinhos do Algarve e suas maridagens	3
2.1.1. Produtos Tradicionais do Algarve	3
2.1.2. A Gastronomia algarvia e o seu padrão alimentar de origens mediterrânicas	8
2.1.3. Identificação e categorização das iguarias típicas do Algarve	10
2.1.4. A vinha e o vinho no Algarve.....	11
2.1.4.1. DO Lagos.....	12
2.1.4.2. DO Portimão.....	13
2.1.4.3. DO Lagoa	13
2.1.4.4. DO Tavira	14
2.1.5. Identificação e categorização dos vinhos do Algarve	14
2.1.6. Determinantes para Maridagem.....	17
2.1.7. Maridagens do Algarve	21
2.2. “Gastronomia e vinhos” enquanto instrumento estimulador do Enoturismo	22
2.3. Descrição do método Delphi.....	23
2.4. Modelos do método Delphi.....	25
2.4.1. Delphi Convencional	25
2.4.2. Delphi em Tempo Real.....	29
2.5. Justificação da aplicação do método Delphi	30
2.6. Aplicação do método Delphi a maridagens	31

4.2.4.8. Carnes (não vermelhas) – Carne de porco com ameijoas - Análise qualitativa	74
4.2.4.9. Carnes (não vermelhas) – Lombinhos de porco com ameijoas e xerém - Análise qualitativa	75
4.2.4.10. Carnes (não vermelhas) – Lombinhos de porco com ameijoas - Análise quantitativa	76
4.2.4.11. Peixes (de sabor leve) – Carapaus alimados – Análise quantitativa: ..	76
4.2.4.12. Peixes (de sabor leve) – Carapaus alimados – Análise qualitativa.....	77
4.2.4.13. Peixes (de sabor leve) – Caldeirada à algarvia – Análise qualitativa..	78
4.2.4.14. Peixes (de sabor leve) – Caldeirada à algarvia – Análise qualitativa..	79
4.2.4.15. Peixes (de sabor acentuado) – Cataplana de peixes mistos à algarvia – Análise quantitativa:	79
4.2.4.16. Peixes (de sabor acentuado) – Cataplana de peixes mistos à algarvia – Análise qualitativa:	80
4.2.4.17. Peixes (de sabor acentuado) – Atum estufado à algarvia – Análise quantitativa:	81
4.2.4.18. Peixes (de sabor acentuado) – Atum estufado à algarvia – Análise qualitativa:	82
4.2.4.19. Mariscos e moluscos de concha aquáticos – Ameijoas na cataplana – Análise quantitativa:	83
4.2.4.20. Mariscos e moluscos de concha aquáticos – Ameijoas na cataplana – Análise qualitativa:	83
4.2.4.21. Mariscos e moluscos de concha aquáticos – Feijoada de buzinas – Análise quantitativa:	84
4.2.4.22. Mariscos e moluscos de concha aquáticos – Feijoada de buzinas – Análise qualitativa:	85
4.2.4.23. Cefalópodes – Arroz de polvo – Análise quantitativa:.....	85
4.2.4.24. Cefalópodes – Arroz de polvo – Análise qualitativa:.....	86
4.2.4.25. Cefalópodes – Lulas cheias – Análise quantitativa:	87
4.2.4.26. Cefalópodes – Lulas cheias – Análise qualitativa:	88
4.2.4.27. Legumes e vegetais – Favas à algarvia – Análise quantitativa:	88
4.2.4.28. Legumes e vegetais – Favas à algarvia – Análise qualitativa:	89
4.2.4.29. Legumes e vegetais – Conserva de cenoura à algarvia – Análise quantitativa:	90
4.2.4.30. Legumes e vegetais – Conserva de cenoura à algarvia – Análise qualitativa:	91
4.2.4.31. Cereais – Arjamolho – Análise quantitativa:.....	92

4.2.4.32. Cereais – Arjamolho – Análise qualitativa:.....	92
4.2.4.33. Cereais – Xa(e)rém com conquilhas – Análise quantitativa:	93
4.2.4.33. Cereais – Xa(e)rém com conquilhas – Análise qualitativa:	94
4.2.4.34. Sobremesas doces (bolos) – Bolo de amêndoa – Análise quantitativa:	94
4.2.4.35. Sobremesas doces (bolos) – Bolo de amêndoa – Análise qualitativa:	95
4.2.4.36. Sobremesas doces (bolos) – Torta de amêndoa com mel, canela e gila – Análise quantitativa:	96
4.2.4.37. Sobremesas doces (bolos) – Torta de amêndoa com mel, canela e gila – Análise qualitativa:	97
4.2.4.37. Sobremesas doces (diversos) – Dom Rodrigos – Análise quantitativa:	97
4.2.4.38. Sobremesas doces (diversos) – Dom Rodrigos – Análise qualitativa:	98
4.2.4.40. Sobremesas doces (diversos) – Estrelas de figo e amêndoa – Análise qualitativa:	99
4.3. Análise dos dados para criação de um modelo de maridagem	102
Capítulo 5. Conclusão e discussão.....	121
5.1. Sumário da investigação	121
5.2. Implicações para os académicos	124
5.3. Implicações para os profissionais	124
5.4. Limites e trabalhos futuros	125
Anexos.....	127
Anexo 1 – Estabelecimento dos símbolos da União para as denominações de origem protegidas, as indicações geográficas protegidas e as especialidades tradicionais garantidas	127
Anexo 2 – Delimitação geográfica de produção de carne de suíno de raça alentejana	128
Anexo 3 – Plataforma de questionários <i>online</i> - Enogastronomia.pt	129
Anexo 4 – Gráficos resultantes da aplicação do questionário “Seleção de vinhos para maridagem”	133
Anexo 5 – Gráficos resultantes da aplicação do questionário “Maridagem entre vinhos e iguarias do Algarve”	136
Anexo 6 – Tabela de convergência de maridagens.....	141
Bibliografia.....	142
Apêndices.....	150
Apêndice 1 – Categorização das iguarias	150

Apêndice 2 – Categorização dos vinhos do Algarve	160
Apêndice 3 - Painel de especialistas – Verificação dos Requisitos de participação - Método DTR	164
Apêndice 4 - Painel de especialistas - Confirmação do Painel inicial - Método DTR	166
Apêndice 5 - Mensagem de correio eletrónico para especialistas de “Pedido de colaboração em projeto de investigação”	168
Apêndice 6 - Mensagem de correio eletrónico para especialistas de lembrança de “Pedido de colaboração em projeto de investigação”	169
Apêndice 7 - Mensagem de correio eletrónico para validadores dos questionários de “Convite para pré teste e validação de questionários”	171
Apêndice 8 - Mensagem de correio eletrónico para validadores dos questionários de “Questionários Delphi – Reforço de informação”	173
Apêndice 9 - Mensagem de correio eletrónico para validadores dos questionários de “Convite para validação de 1º questionário”	174
Apêndice 10 - Mensagem de correio eletrónico para validadores dos questionários de “Convite para validação de 2º questionário”	175
Apêndice 11 - Mensagem de correio eletrónico para validadores dos questionários de “Convite para validação de 3º questionário”	176
Apêndice 12 - Alterações aos questionários, resultantes do feedback obtido no pré teste de validação	177
Apêndice 13 - Questionário <i>online</i> “Seleção de iguarias típicas do Algarve”	179
Apêndice 14 - Questionário <i>online</i> “Seleção de vinhos algarvios para maridagem”	190
Apêndice 15 - Questionário <i>online</i> “Maridagem entre vinhos e iguarias do Algarve”	212
Apêndice 16 - Mensagem de correio eletrónico para especialistas, de comunicação de resultados do Questionário – “Seleção de iguarias típicas do Algarve”	233
Apêndice 17 - Mensagem de correio eletrónico para especialistas, de comunicação de resultados do Questionário – “Seleção de vinhos algarvios para maridagem”	235
Apêndice 18 - Mensagem de correio eletrónico para especialistas, de agradecimento e comunicação de resultados do 3º Questionário – “Seleção de vinhos algarvios para maridagem”	239
Apêndice 19 – Categorização dos vinhos do Algarve - Produtores aderentes à RVA	262

Índice de Figuras

Figura 1 - Categorização dos vinhos segundo Noy e MacGuinness (2005).....	16
Figura 2 - Processo Delphi convencional de três rondas.....	26
Figura 3 - Processo Delphi <i>online</i> com 3 rondas (Singh, 2013).....	28
Figura 4 - "Caixa de bigodes" ilustrando respostas do grupo para uma projeção (PwC, 2010).....	30
Figura 5 - Plano de investigação	34
Figura 6 - Calendarização da investigação	34
Figura 7 - Aplicação do método Delphi em Tempo Real.....	35
Figura 8 - Calendarização de aplicação do método Delphi em Tempo Real	36
Figura 9 - Definição do nº de especialistas para o painel	38
Figura 10 - Objetivo e dinâmica do 1º questionário	46
Figura 11 - Objetivo e dinâmica do 2º questionário	48
Figura 12 - Objetivo e dinâmica do 3º questionário	49
Figura 13 - Definição do nº de participantes no painel Delphi	52

Índice de Imagens

Imagem 1 - Algarve - Caracterização dos produtos autóctones por concelho	4
Imagem 2 - Logotipo da designação “Medronho do Algarve”	7
Imagem 3 - Mapa Geológico do Algarve e mapa vitivinícola com respetivas sub regiões (Lagos, Portimão, Lagoa e Tavira)	40
Imagem 4 - Esquema “Maridagens Perfeitas” resultantes das escolhas dos especialistas	112
Imagem 5 - Maridagens recomendadas	113
Imagem 6 - Equiparação das categorias das comidas (1) - literatura vs estudo	114
Imagem 7 - Equiparação das categorias das comidas (2) - literatura vs estudo	114
Imagem 8 - Equiparação das categorias dos vinhos (1) - literatura vs estudo.....	115
Imagem 9 - Equiparação das categorias dos vinhos (2) - literatura vs estudo.....	115
Imagem 10 - Esquema de maridagens – Algarve Relação Enogastronómica	123
Imagem ANEXOS 11 - Símbolos da União para DOP, IGP e ETG	127
Imagem ANEXOS 12 - Delimitação geográfica de produção de carne de suíno de raça alentejana	128
Imagem ANEXOS 13 - Página inicial do sítio Enogastronomia.pt	129
Imagem ANEXOS 14 - Exemplo de visualização com questionário ativo.....	129
Imagem ANEXOS 15 - Exemplo de visualização de questionário indisponível	130
Imagem ANEXOS 16 - Janela do LimeSurvey para início de sessão na administração de questionários	130
Imagem ANEXOS 17 - Janela do LimeSurvey para administração de questionários .	131
Imagem ANEXOS 18 - Janela do LimeSurvey para acesso aos grupos de questões e às questões	131
Imagem ANEXOS 19 - Janela do LimeSurvey para alterar, adicionar ou eliminar questões	132
Imagem ANEXOS 20 - Janela do LimeSurvey para navegar nas respostas	132
Imagem ANEXOS 21 - Convergência de maridagens (Winefooly.com vs Estudo: Algarve – Relação Enogastronómica)	141
Imagem APÊNDICES 22 - Questionário "Seleção de iguarias típicas do Algarve” – Informação para caracterização do painel de especialistas	179
Imagem APÊNDICES 23 - Questionário "Seleção de iguarias típicas do Algarve - Aves (Carnes escuras)”	180
Imagem APÊNDICES 24 - Questionário "Seleção de iguarias típicas do Algarve - Aves (Carnes leves)”	180
Imagem APÊNDICES 25 - Questionário "Seleção de iguarias típicas do Algarve - Carnes (não vermelhas) ”	181
Imagem APÊNDICES 26 - Questionário "Seleção de iguarias típicas do Algarve - Peixes (de sabor leve) ”	182
Imagem APÊNDICES 27 - Questionário "Seleção de iguarias típicas do Algarve - Peixes (de sabor acentuado) ”	183

Imagem APÊNDICES 28 - Questionário "Seleção de iguarias típicas do Algarve - Mariscos e moluscos de concha aquáticos"	184
Imagem APÊNDICES 29 - Questionário "Seleção de iguarias típicas do Algarve - Cefalópodes"	185
Imagem APÊNDICES 30 - Questionário "Seleção de iguarias típicas do Algarve - Legumes e vegetais"	186
Imagem APÊNDICES 31 - Questionário "Seleção de iguarias típicas do Algarve - Cereais"	187
Imagem APÊNDICES 32 - Questionário "Seleção de iguarias típicas do Algarve - Sobremesas doces (bolos)"	188
Imagem APÊNDICES 33 - Questionário "Seleção de iguarias típicas do Algarve - Sobremesas doces (diversos)"	189
Imagem APÊNDICES 34 - Questionário "Seleção de vinhos algarvios para maridagem - Perdiz com ameijoas na cataplana"	191
Imagem APÊNDICES 35 - Questionário "Seleção de vinhos algarvios para maridagem - Cozido de grão à moda de Vaqueiros"	192
Imagem APÊNDICES 36 - Questionário "Seleção de vinhos algarvios para maridagem - Galinha cerejada"	193
Imagem APÊNDICES 37 - Questionário "Seleção de vinhos algarvios para maridagem - Carne de porco com ameijoas "	194
Imagem APÊNDICES 38 - Questionário "Seleção de vinhos algarvios para maridagem - Lombinhos de porco com ameijoas e xarém"	195
Imagem APÊNDICES 39 - Questionário "Seleção de vinhos algarvios para maridagem - Carapaus alimados"	196
Imagem APÊNDICES 40 - Questionário "Seleção de vinhos algarvios para maridagem - Caldeirada à algarvia"	197
Imagem APÊNDICES 41 - Questionário "Seleção de vinhos algarvios para maridagem - Cataplana de peixes mistos à algarvia"	198
Imagem APÊNDICES 42 - Questionário "Seleção de vinhos algarvios para maridagem - Atum estufado à algarvia"	199
Imagem APÊNDICES 43 - Questionário "Seleção de vinhos algarvios para maridagem - Ameijoas na cataplana"	200
Imagem APÊNDICES 44 - Questionário "Seleção de vinhos algarvios para maridagem - Feijoada de buzinas"	201
Imagem APÊNDICES 45 - Questionário "Seleção de vinhos algarvios para maridagem - Arroz de polvo"	202
Imagem APÊNDICES 46 - Questionário "Seleção de vinhos algarvios para maridagem - Lulas cheias"	203
Imagem APÊNDICES 47 - Questionário "Seleção de vinhos algarvios para maridagem - Favas à algarvia"	204
Imagem APÊNDICES 48 - Questionário "Seleção de vinhos algarvios para maridagem - Conserva de cenoura à algarvia"	205
Imagem APÊNDICES 49 - Questionário "Seleção de vinhos algarvios para maridagem - Arjamolho"	206

Imagem APÊNDICES 50 - Questionário "Seleção de vinhos algarvios para maridagem – Xa(e)rém com conquilhas"	207
Imagem APÊNDICES 51 - Questionário "Seleção de vinhos algarvios para maridagem – Bolo de amêndoa"	208
Imagem APÊNDICES 52 - Questionário "Seleção de vinhos algarvios para maridagem – Torta de amêndoa com mel, canela e gila"	209
Imagem APÊNDICES 53 - Questionário "Seleção de vinhos algarvios para maridagem – Dom Rodrigues"	210
Imagem APÊNDICES 54 - Questionário "Seleção de vinhos algarvios para maridagem – Estrelas de figo e amêndoa"	211
Imagem APÊNDICES 55 - Questionário "Maridagem entre vinhos e iguarias do Algarve – Perdiz com ameijoas na cataplana"	212
Imagem APÊNDICES 56 - Questionário "Maridagem entre vinhos e iguarias do Algarve – Cozido de grão à moda de Vaqueiros"	213
Imagem APÊNDICES 57 - Questionário "Maridagem entre vinhos e iguarias do Algarve – "Galinha cerejada"	214
Imagem APÊNDICES 58 - Questionário "Maridagem entre vinhos e iguarias do Algarve – "Carne de porco com ameijoas"	215
Imagem APÊNDICES 59 - Questionário "Maridagem entre vinhos e iguarias do Algarve - Lombinhos de porco com ameijoas e xerém"	216
Imagem APÊNDICES 60 - Questionário "Maridagem entre vinhos e iguarias do Algarve – Carapaus alimados"	217
Imagem APÊNDICES 61 - Questionário "Maridagem entre vinhos e iguarias do Algarve – Caldeirada à algarvia"	218
Imagem APÊNDICES 62 - Questionário "Maridagem entre vinhos e iguarias do Algarve – Cataplana de peixes mistos à algarvia"	219
Imagem APÊNDICES 63 - Questionário "Maridagem entre vinhos e iguarias do Algarve – Atum estufado à algarvia"	220
Imagem APÊNDICES 64 - Questionário "Maridagem entre vinhos e iguarias do Algarve – Ameijoas na cataplana"	221
Imagem APÊNDICES 65 - Questionário "Maridagem entre vinhos e iguarias do Algarve – Feijoada de buzinas"	222
Imagem APÊNDICES 66 - Questionário "Maridagem entre vinhos e iguarias do Algarve – Arroz de polvo"	223
Imagem APÊNDICES 67 - Questionário "Maridagem entre vinhos e iguarias do Algarve – Lulas cheias"	224
Imagem APÊNDICES 68 - Questionário "Maridagens entre vinhos e iguarias do Algarve – Favas à algarvia"	225
Imagem APÊNDICES 69 - Questionário "Maridagem entre vinhos e iguarias do Algarve – Conserva de cenoura à algarvia"	226
Imagem APÊNDICES 70 - Questionário "Maridagem entre vinhos e iguarias do Algarve - Arjamolho"	227
Imagem APÊNDICES 71 - Questionário "Maridagem entre vinhos e iguarias do Algarve – Xa(e)rém com conquilhas"	228

Imagem APÊNDICES 72 - Questionário “Maridagem entre vinhos e iguarias do Algarve – Bolo de amêndoa”	229
Imagem APÊNDICES 73 - Questionário “Maridagem entre vinhos e iguarias do Algarve – Torta de amêndoa com mel, canela e gila”	230
Imagem APÊNDICES 74 - Questionário “Maridagem entre vinhos e iguarias do Algarve – Dom Rodrigues”	231
Imagem APÊNDICES 75 - Questionário “Maridagem entre vinhos e iguarias do Algarve – Estrelas de figo e amêndoa”	232
Imagem APÊNDICES 76 - Resultados do questionário “Seleção de iguarias típicas do Algarve”	233
Imagem APÊNDICES 77 - Resultados do questionário “Seleção de vinhos algarvios para maridagem”	237
Imagem APÊNDICES 78 - Resultados quantitativos do questionário “Seleção de vinhos algarvios para maridagem”	241
Imagem APÊNDICES 79 - Resultados qualitativos do questionário “Seleção de vinhos algarvios para maridagem – Perdiz com ameijoas na cataplana”	242
Imagem APÊNDICES 80 - Resultados qualitativos do questionário “Seleção de vinhos algarvios para maridagem – Cozido de grão à moda de Vaqueiros”	243
Imagem APÊNDICES 81 - Resultados qualitativos do questionário “Seleção de vinhos algarvios para maridagem – Galinha cerejada”	244
Imagem APÊNDICES 82 - Resultados qualitativos do questionário “Seleção de vinhos algarvios para maridagem – Carne de porco com ameijoas”	245
Imagem APÊNDICES 83 - Resultados qualitativos do questionário “Seleção de vinhos algarvios para maridagem – Lombinho de porco com ameijoas e xarém”	246
Imagem APÊNDICES 84 - Resultados qualitativos do questionário “Seleção de vinhos algarvios para maridagem – Carapaus alimados”	247
Imagem APÊNDICES 85 - Resultados qualitativos do questionário “Seleção de vinhos algarvios para maridagem – Caldeirada à algarvia”	248
Imagem APÊNDICES 86 - Resultados qualitativos do questionário “Seleção de vinhos algarvios para maridagem – Cataplana de peixes mistos à algarvia”	249
Imagem APÊNDICES 87 - Resultados qualitativos do questionário “Seleção de vinhos algarvios para maridagem – Atum estufado à algarvia”	250
Imagem APÊNDICES 88 - Resultados qualitativos do questionário “Seleção de vinhos algarvios para maridagem – Ameijoas na cataplana”	251
Imagem APÊNDICES 89 - Resultados qualitativos do questionário “Seleção de vinhos algarvios para maridagem – Feijoada de buzinas”	251
Imagem APÊNDICES 90 - Resultados qualitativos do questionário “Seleção de vinhos algarvios para maridagem – Arroz de polvo”	252
Imagem APÊNDICES 91 - Resultados qualitativos do questionário “Seleção de vinhos algarvios para maridagem – Lulas cheias”	253
Imagem APÊNDICES 92 - Resultados qualitativos do questionário “Seleção de vinhos algarvios para maridagem – Favas à algarvia”	254
Imagem APÊNDICES 93 - Resultados qualitativos do questionário “Seleção de vinhos algarvios para maridagem – Conserva de cenoura à algarvia”	255

Imagem APÊNDICES 94 - Resultados qualitativos do questionário “Seleção de vinhos algarvios para maridagem – Arjamolho”	256
Imagem APÊNDICES 95 - Resultados qualitativos do questionário “Seleção de vinhos algarvios para maridagem – Xa(e)rém com conquilhas”	257
Imagem APÊNDICES 96 - Resultados qualitativos do questionário “Seleção de vinhos algarvios para maridagem – Bolo de amêndoa”	258
Imagem APÊNDICES 97 - Resultados qualitativos do questionário “Seleção de vinhos algarvios para maridagem – Torta de amêndoa com mel, canela e gila”	259
Imagem APÊNDICES 98 - Resultados qualitativos do questionário “Seleção de vinhos algarvios para maridagem – Dom Rodrigues”	260
Imagem APÊNDICES 99 - Resultados qualitativos do questionário “Seleção de vinhos algarvios para maridagem – Estrelas de figo e amêndoa”	261

Índice de Tabelas

Tabela 1 - Inventariação dos Produtos Tradicionais Algarvios, DOP e IGP	7
Tabela 2 - Ontologia de comidas segundo Michaelis <i>et al.</i> (2008).....	10
Tabela 3 - Classificação de mariscos segundo Berry (2015)	11
Tabela 4 - Caraterização da DO Lagos.....	13
Tabela 5 - Caraterização da DO Portimão.....	13
Tabela 6 - Caraterização da DO Lagoa	14
Tabela 7 - Caraterização da DO Tavira	14
Tabela 8 - Caraterização dos vinhos quanto ao nº de castas.....	15
Tabela 9 - Caraterização dos vinhos quanto à sua classificação	15
Tabela 10 - Caraterização dos vinhos quanto ao tipo de vinho	15
Tabela 11 - Caraterização dos vinhos quanto às castas utilizadas.....	16
Tabela 12 - Categorização dos vinhos do Algarve	17
Tabela 13 - Tabela de Maridagens – Receitas do mar com vinhos algarvios	21
Tabela 14 - Resumo das caraterísticas da técnica Delphi no modelo tradicional e abordagem computadorizada (em Tempo Real)	31
Tabela 15 - Validadores convidados e respetivos critérios de seleção.....	43
Tabela 16 - Categorização das iguarias – critérios de seleção para 1º questionário.....	46
Tabela 17 - Categorização dos vinhos - critérios de seleção para 2º questionário	47
Tabela 18 - Análise descritiva do painel – Género.....	56
Tabela 19 - Análise descritiva do painel – Idade.....	57
Tabela 20 - Análise descritiva do painel – Habilitações literárias	59
Tabela 21 - Análise descritiva do painel – Habilitações académicas em função da idade (1º questionário)	60
Tabela 22 - Análise descritiva do painel – Experiência profissional em atividades relacionadas com a área de "Gastronomia e Vinhos".....	61
Tabela 23 - Análise descritiva do painel – Habilitações académicas dos especialistas com experiência profissional até 10 anos (1º questionário)	61
Tabela 24 - Análise descritiva da seleção das iguarias.....	63
Tabela 25 - Análise descritiva da popularidade dos itens e percentagem de concordância	64
Tabela 26 - Análise descritiva da seleção de vinhos por iguaria.....	66
Tabela 27 - Seleção de vinhos por referência.....	67
Tabela 28 - Vinhos selecionados para maridar com Aves (Carnes escuras) - Perdiz com ameijoas na cataplana	68
Tabela 29 - Perdiz com ameijoas na cataplana - Comentários de maridagem	69
Tabela 30 - Vinhos selecionados para maridar com Aves (Carnes leves) – Cozido de grão à moda de Vaqueiros	70
Tabela 31 - Cozido de grão à moda de Vaqueiros - Comentários de maridagem	71
Tabela 32 - Vinhos selecionados para maridar com Aves (Carnes leves) – Galinha cerejada.....	71
Tabela 33 - Galinha cerejada - Comentários de maridagem	72

Tabela 34 - Vinhos selecionados para maridar com Carnes não vermelhas – Carne de porco com ameijoas	73
Tabela 35 - Carne de porco com ameijoas - Comentários de maridagem.....	74
Tabela 36 - Vinhos selecionados para maridar com Carnes não vermelhas – Lombinhos de porco com ameijoas e xerém	75
Tabela 37 - Lombinhos de porco com ameijoas e xerém - Comentários de maridagem	75
Tabela 38 - Vinhos selecionados para maridar com Peixes (de sabor leve) - Carapaus alimados.....	76
Tabela 39 - Carapaus alimados - Comentários de maridagem	77
Tabela 40 - Vinhos selecionados para maridar com Peixes (de sabor leve) - Caldeirada à algarvia	78
Tabela 41 - Caldeirada à algarvia - Comentários de maridagem	79
Tabela 42 - Vinhos selecionados para maridar com Peixes (de sabor acentuado) - Cataplana de peixes mistos à algarvia	79
Tabela 43 - Cataplana de peixes mistos à algarvia - Comentários de maridagem	80
Tabela 44 - Vinhos selecionados para maridar com Peixes (de sabor acentuado) - Atum estufado à algarvia	81
Tabela 45 - Atum estufado à algarvia - Comentários de maridagem	82
Tabela 46 - Vinhos selecionados para maridar com Mariscos e moluscos de concha aquáticos – Ameijoas na cataplana.....	82
Tabela 47 - Ameijoas na cataplana - Comentários de maridagem	83
Tabela 48 - Vinhos selecionados para maridar com Mariscos e moluscos de concha aquáticos – Feijoada de buzinas	84
Tabela 49 - Feijoada de buzinas - Comentários de maridagem.....	85
Tabela 50 - Vinhos selecionados para maridar com Cefalópodes – Arroz de polvo	85
Tabela 51 - Arroz de polvo - Comentários de maridagem	86
Tabela 52 - Vinhos selecionados para maridar com Cefalópodes – Lulas cheias.....	87
Tabela 53 - Lulas cheias - Comentários de maridagem.....	88
Tabela 54 - Vinhos selecionados para maridar com Legumes e vegetais – Favas à algarvia	88
Tabela 55 - Favas à algarvia - Comentários de maridagem	89
Tabela 56 - Vinhos selecionados para maridar com Legumes e vegetais – Conserva de cenoura à algarvia.....	90
Tabela 57 - Conserva de cenouras à algarvia - Comentários de maridagem.....	91
Tabela 58 - Vinhos selecionados para maridar com Cereais – Arjamolho	91
Tabela 59 - Arjamolho - Comentários de maridagem	92
Tabela 60 - Vinhos selecionados para maridar com Cereais – Xa(e)rém com conquilhas	93
Tabela 61 - Xa(e)rém com conquilhas - Comentários de maridagem.....	94
Tabela 62 - Vinhos selecionados para maridar com Sobremesas doces (bolos) – Bolo de amêndoa.....	94
Tabela 63 - Bolo de amêndoa - Comentários de maridagem	95
Tabela 64 - Vinhos selecionados para maridar com Sobremesas doces (bolos) – Torta de amêndoa com mel, canela e gila.....	96

Tabela 65 - Torta de amêndoa com mel, canela e gila - Comentários de maridagem....	97
Tabela 66 - Vinhos selecionados para maridar com Sobremesas doces (diversos) – Dom Rodrigues	97
Tabela 67 - Dom Rodrigues - Comentários de maridagem.....	98
Tabela 68 - Vinhos selecionados para maridar com Sobremesas doces (diversos) – Estrelas de figo e amêndoa	99
Tabela 69 - Estrelas de figo e amêndoa - Comentários de maridagem	100
Tabela 70 - Análise descritiva da seleção de vinhos por referência	101
Tabela 71 - Tabela qualitativa de maridagens recomendadas	105
Tabela 72 - Perspetivas de Maridagem.....	106
Tabela 73 - Convergência dos resultados obtidos vs literatura consultada	111
Tabela 74 - Tabela geral de maridagens algarvias - Categoria Aves (Carnes escuras)	116
Tabela 75 - Tabela geral de maridagens algarvias - Categoria Aves (Carnes leves) ...	116
Tabela 76 - Tabela geral de maridagens algarvias - Categoria Carnes não vermelhas)	117
Tabela 77 - Tabela geral de maridagens algarvias - Categoria Peixes (de sabor leve)	117
Tabela 78 - Tabela geral de maridagens algarvias - Categoria Peixes (de sabor acentuado).....	117
Tabela 79 - Tabela geral de maridagens algarvias – Mariscos e moluscos de concha aquáticos	118
Tabela 80 - Tabela geral de maridagens algarvias – Cefalópodes	118
Tabela 81 - Tabela geral de maridagens algarvias – Legumes e vegetais	119
Tabela 82 - Tabela geral de maridagens algarvias – Cereais	119
Tabela 83 - Tabela geral de maridagens algarvias – Sobremesas doces (bolos).....	120
Tabela 84 - Tabela geral de maridagens algarvias – Sobremesas doces (diversos)	120
Tabela APÊNDICES 85 - Categorização das iguarias	159
Tabela APÊNDICES 86 - Categorização dos vinhos (Vinhos brancos)	161
Tabela APÊNDICES 87 - Categorização dos vinhos (Vinhos espumantes).....	161
Tabela APÊNDICES 88 - Categorização dos vinhos (Vinhos licorosos)	161
Tabela APÊNDICES 89 - Categorização dos vinhos (Vinhos rosés)	162
Tabela APÊNDICES 90 - Categorização dos vinhos (Vinhos tintos).....	163
Tabela APÊNDICES 91 - Painel de especialistas – Requisitos de participação	165
Tabela APÊNDICES 92 - Painel de especialistas - Confirmação do Painel inicial	167
Tabela 93 - Categorização dos vinhos do Algarve - Produtores aderentes à RVA.....	263

Índice de Gráficos

Gráfico 1 – Composição do painel de especialistas por grupos – Segmentação do painel Delphi	54
Gráfico 2 - Caraterização do painel de especialistas – Género	56
Gráfico 3 - Caraterização do painel de especialistas – Idade	57
Gráfico 4 - Caraterização do painel de especialistas – Habilitações académicas.....	58
Gráfico 5 - Caraterização do painel de especialistas – Habilitações académicas em função da idade	59
Gráfico 6 - Caraterização do painel de especialistas – Experiência profissional em atividades relacionadas com a área de "Gastronomia e Vinhos"	60
Gráfico 7 - Caraterização do painel de especialistas – Habilitações académicas dos especialistas com experiência profissional até 10 anos	61
Gráfico ANEXOS 8 - Seleção de vinhos para maridar com “Cozido de grão à moda de Vaqueiros” e “Galinha cerejada”	133
Gráfico ANEXOS 9 - Seleção de vinhos para maridar com “Perdiz com ameijoas na cataplana”	133
Gráfico ANEXOS 10 - Seleção de vinhos para maridar com “Carapaus alimados” e “Caldeirada à algarvia”	133
Gráfico ANEXOS 11 - Seleção de vinhos para maridar com “Carne de porco com ameijoas” e “Lombinhos de porco com ameijoas e xerém”	133
Gráfico ANEXOS 12 - Seleção de vinhos para maridar com “Cataplana de peixes mistos à algarvia” e “Atum estufado à algarvia”	134
Gráfico ANEXOS 13 - Seleção de vinhos para maridar com “Ameijoas na cataplana” e “Feijoada de buzinas”	134
Gráfico ANEXOS 14 - Seleção de vinhos para maridar com “Arroz de polvo” e “Lulas cheias”	134
Gráfico ANEXOS 15 - Seleção de vinhos para maridar com “Favas à algarvia” e “Conserva de cenoura à algarvia”	134
Gráfico ANEXOS 16 - Seleção de vinhos para maridar com “Bolo de amêndoa” e “Torta de amêndoa com mel, canela e gila”	135
Gráfico ANEXOS 17 - Seleção de vinhos para maridar com “Favas à algarvia” e “Conserva de cenoura à algarvia”	135
Gráfico ANEXOS 18 - Seleção de vinhos para maridar com “Arjamolho” e “Dom Rodrigues” e “Estrelas de figo e amêndoas.....	135
Gráfico ANEXOS 19 - Vinhos selecionados para maridar com Aves (Carnes leves) – Cozido de grão à moda de Vaqueiros	136
Gráfico ANEXOS 20 - Vinhos selecionados para maridar com Aves (Carnes escuras)	136
Gráfico ANEXOS 21 - Vinhos selecionados para maridar com Carnes (não vermelhas) - Carne de porco com ameijoas.....	136
Gráfico ANEXOS 22 - Vinhos selecionados para maridar com Aves (Carnes leves) – Galinha cerejada	136

Gráfico ANEXOS 23 - Vinhos selecionados para maridar com Peixes (de sabor leve) – Carapaus alimados.....	137
Gráfico ANEXOS 24 - Vinhos selecionados para maridar com Carnes (não vermelhas) - Lombinho de porco com ameijoas e xerém.....	137
Gráfico ANEXOS 25 - Vinhos selecionados para maridar com Peixes (de sabor acentuado – Cataplana de peixes mistos à algarvia.....	137
Gráfico ANEXOS 26 - Vinhos selecionados para maridar com Peixes (de sabor leve) – Caldeirada à algarvia	137
Gráfico ANEXOS 27 - Vinhos selecionados para maridar com Mariscos e moluscos de concha aquáticos – Ameijoas na cataplana.....	138
Gráfico ANEXOS 28 - Vinhos selecionados para maridar com Peixes (de sabor acentuado – Atum estufado à algarvia.....	138
Gráfico ANEXOS 29 - Vinhos selecionados para maridar com Cefalópodes – Arroz de polvo	138
Gráfico ANEXOS 30 - Vinhos selecionados para maridar com Mariscos e moluscos de concha aquáticos – Feijoada de buzinas	138
Gráfico ANEXOS 31 - Vinhos selecionados para maridar com Cerais – Xa(e)rém com conquilhas.....	139
Gráfico ANEXOS 32 - Vinhos selecionados para maridar com Legumes e vegetais – Conserva de cenoura à algarvia	139
Gráfico ANEXOS 33 - Vinhos selecionados para maridar com Legumes e vegetais – Arjamolho.....	139
Gráfico ANEXOS 34 - Vinhos selecionados para maridar com Cefalópodes – Lulas cheias	139
Gráfico ANEXOS 35 - Vinhos selecionados para maridar com Legumes e vegetais – Favas á algarvia	139
Gráfico ANEXOS 36 - Vinhos selecionados para maridar com Sobremesas doces – Torta de amêndoa com mel, canela e gila	140
Gráfico ANEXOS37 - Vinhos selecionados para maridar com Sobremesas doces (bolos) – Bolo de amêndoa	140
Gráfico ANEXOS 38 - Vinhos selecionados para maridar com Sobremesas doces (diversos) – Dom Rodrigues	140
Gráfico ANEXOS 39 - Vinhos selecionados para maridar com Sobremesas doces (diversos) – Estrelas de figo e amêndoa	140

Lista de Siglas

CVA	Comissão Vitivinícola do Algarve
F&B	<i>Food and Beverage</i>
RVA	Rota dos Vinhos do Algarve
DO	Denominação de Origem
DOP	Denominação de Origem Protegida
DTR	Delphi em Tempo Real
ETG	Especialidades Tradicionais Garantidas
IG	Indicação Geográfica
IGP	Indicação Geográfica Protegida

Agradecimentos

A realização deste trabalho de investigação é, sem dúvida, o consolidar de um longo percurso trilhado na procura do conhecimento. É a confirmação de que muito há para descobrir, para aprender e partilhar numa temática tão vasta e ao mesmo tempo minuciosa, como é a arte de maridar comida e vinho.

Manifesto o meu mais sincero reconhecimento ao meu orientador, Dr. Carlos Miguel Afonso pela forma como me conduziu ao longo desta investigação, desde o primeiro momento. A sua orientação e partilha de conhecimento foram determinantes, assim como a sua sempre disponibilidade, entusiasmo e motivação. Demonstro também especial gratidão ao meu co orientador, Mestre Nuno António, pelo apoio na criação de ferramentas em estreita cooperação com o meu orientador, que em muito valorizaram a investigação e contribuíram para os bons resultados alcançados.

À Dorabela, à Ana Catarina e ao Diogo pela compreensão e preocupação com o meu bem-estar, vendo-se privados da minha atenção, mas sempre com uma palavra de incentivo e compreensão. Em boa verdade, a compreensão e tolerância de familiares e amigos pela minha ausência foi determinante para a concretização desta etapa da minha vida pessoal, académica e profissional. Registo também o meu mais sincero agradecimento à minha entidade patronal, o Turismo de Portugal, I.P., pela aposta na minha valorização profissional e à ESGHT pela qualidade da formação ministrada.

Este estudo e os seus resultados são a combinação de um vasto trabalho de equipa que integrou um leque de especialistas, aos quais desde já agradeço pelo empenho e esforço adicional na dinamização dos questionários, num período bastante agitado nas suas vidas profissionais e aos quais não posso aqui personalizar o agradecimento como gostaria, dado o espaço limitado dedicado a esta matéria. Finalizada esta etapa, quero agora retribuir, partilhando este momento de satisfação com todos aqueles que estiveram presentes nos momentos de angústia, de ansiedade e de insegurança que por vezes me surgiram no percurso.

A atual produção de vinhos algarvios, em franca expansão e com perfis mais aproximados do gosto dos apreciadores, alavancados na já afamada gastronomia algarvia de origens mediterrânicas, carece de promoção e estudo de forma a potenciar a experiência enogastronómica e a afirmação do produto turístico complementar “gastronomia e Vinhos”.

Neste sentido, pretende-se identificar iguarias regionais do Algarve e a sua maridagem com os vinhos da região, criando um modelo de maridagens que reflita a identidade enogastronómica da região algarvia.

A metodologia prevê a utilização de uma revisão de literatura sobre a identidade histórica e caracterização das comidas e dos vinhos do Algarve. Prevê igualmente uma recolha de dados secundários em sites e bibliografia específica e de dados primários por meio de questionários, com utilização do método Delphi em Tempo Real, com participação e a interação de especialistas com suporte numa plataforma *online*.

No que respeita a resultados obtidos, desenvolveu-se um portfólio de iguarias autênticas do Algarve e respetivas fichas técnicas; identificaram-se os vinhos da região comercializados no ano 2014 e respetivas fichas técnicas, apresentados pelas suas categorias, produtores aderentes à Rota dos Vinhos do Algarve e respetiva área geográfica, suas castas que evidenciam características organoléticas que permitem caracterizar ao pormenor cada um deles.

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

Palavras-chave: Enogastronomia algarvia; Delphi em Tempo Real, Maridagem; Iguarias; Vinhos

The current Algarve wine production which is booming and getting closer to the taste profiles of connoisseurs leveraged the already renowned Algarve cuisine of Mediterranean origins. Therefore it requires promotion and study in order to maximize the “enogastronomic” experience as well as the complementary tourism product claim known as “Gastronomy and Wine ”.

In this sence, I intend to identify regional delicacies of the Algarve and its pairing with the wines of the region, creating a pairing model that reflects the enogastronomic identity of the Algarve.

The methodology foresees the use of a literature review on the historical identity and classification of the food and the Algarve wines. Secondary data collection was done through websites and specific publications and primary data collection was done through surveys, using the Real Time Delphi method, with participation and interaction of experts with an online platform support.

Regarding the results, a portfolio of authentic Algarve delicacies was developed along with its data sheets; local wines marketed in the year 2014 were identified together with their data sheets, which were presented by their categories, member producers of the Algarve Wine Route and respective geographical area, its grape varieties that show organoleptic features that allow a thorough and detailed characterization. Following the investigation, and as a final result, a susceptible “enogastronomic” relationship or pairing model was developed to be used by economic agents, ordinary consumers, oenophiles, gastronomes, researchers in the field of food and wine and other players interested in the subject.

Keywords: Algarve Enogastronomy; Real Time Delphi; Pairing; Food; Wine.

O presente trabalho denominado: “Algarve – Relação Enogastronómica” realiza-se no âmbito do mestrado em Direção e Gestão Hoteleira da Universidade do Algarve, sendo orientado pelo docente Doutor Carlos Miguel Guimarães Pinto Coelho Afonso e co orientado pelo docente Mestre Nuno António. O tema base desta investigação prende-se com a identificação de iguarias regionais do Algarve e a maridagem com os vinhos da região, de modo a formalizar um modelo de maridagens que caracterize a identidade enogastronómica da região algarvia.

O modelo de maridagens resultante pode ser aplicado a qualquer tipo de iguaria. No entanto, as iguarias objeto deste estudo são de origem algarvia, dando ênfase a iguarias típicas enquadradas na dieta mediterrânica.

Em relação ao portfólio de vinhos, este será constituído a partir de vinhos Algarvios identificados como sendo os mais indicados para acompanhar as iguarias em estudo. A identificação dos vinhos é feita recorrendo a especialistas.

Os resultados das maridagens entre iguarias e vinhos deverão ser suscetíveis de utilização por parte dos agentes económicos, consumidor comum, enófilos, gastrónomos, investigadores na área da gastronomia e vinhos e demais interessados na temática.

1.1. Objetivos e motivações

O trabalho evolui tendo em conta três objetivos, sendo o primeiro deles o desenvolvimento de um portfólio de iguarias autênticas do Algarve a partir do *site* da Confraria dos Gastrónomos do Algarve (2005), do *site* Gastronomias.com (Arte Digital, Design e Publicidade, Lda., 1997), do livro “em Lume Brando” (Adão & Costa, 2006) e do livro “Receitas das Aldeias Típicas do Algarve” (Cruz & Pisco, 2013) que confirmam a autenticidade regional das receitas.

O segundo objetivo prende-se com a identificação dos vinhos da região, desde que ostentem selo de aprovação da Comissão Vitivinícola do Algarve (CVA). Esse levantamento foi feito a partir do Guia de Vinhos do Algarve (Região de Turismo do Algarve, 2014). Os vinhos são categorizados por tipo (brancos, tintos, rosés, espumantes e licorosos), área geográfica, produtores e castas que os compõem, apresentando ainda grau de acidez e volume alcoólico, conforme ficha técnica (enogastronomia.pt, 2015), evidenciam-se ainda as suas características organoléticas, o que permite caracterizar ao pormenor cada um deles.

Por fim, o terceiro objetivo relaciona os dois primeiros, onde se pretende criar um modelo da relação enogastronómica algarvia, com vista à obtenção de maridagens numa perspetiva técnica avaliada por um grupo de especialistas com recurso a questionários *online*.

Em suma, pretende-se que da concretização desta investigação resulte um documento elucidativo da temática de harmonização ou maridagem entre iguarias e vinhos, estimulador na divulgação da identidade enogastronómica algarvia, com base na perceção de profissionais da área.

1.2. Estrutura da tese

O trabalho de investigação desenvolve-se ao longo de cinco capítulos, sendo que no capítulo 1 apresentam-se os objetivos e motivações da investigação no subponto 1.1., seguido da estrutura da tese no subponto 1.2.. O capítulo 2 apresenta-se com a revisão de literatura. Numa primeira parte identificam-se referências relacionadas com o tema de investigação (subpontos 2.1. a 2.2.), seguindo-se uma revisão de literatura acerca do método de investigação, nomeadamente das diversas fases do método Delphi (convencional e em tempo real), ao longo dos subpontos 2.3. a 2.6.

Seguidamente apresenta-se o capítulo 3 que define a metodologia de investigação, com a abordagem de investigação (3.1.), plano de investigação (3.2.), definição do universo e amostra (3.3.), objeto e local de estudo (3.4.), instrumentos de pesquisa utilizados (3.5.), recolha de dados (3.6.), definição da pergunta de investigação (3.7.), terminando o capítulo com o plano de tratamento e análise dos dados obtidos (3.8.).

No capítulo 4 trata-se de analisar os resultados obtidos da aplicação do método Delphi, no qual se faz a análise da amostra (4.1.), a análise descritiva dos dados obtidos da aplicação de 3 questionários a um painel de especialistas (4.2.), bem como a análise dos dados para criação de um modelo de maridagem (4.3.).

No capítulo cinco apresenta-se a conclusão do estudo e discussão dos resultados através de um sumário de investigação (5.1.) e identificação de implicações para os académicos (5.2.) e profissionais (5.3.), seguido de identificação de limites e projeção de trabalhos futuros a considerar, partindo da investigação ora realizada (5.4.).

Capítulo 2. Revisão de literatura

A revisão de literatura aqui apresentada contribui com a identificação de estudos científicos de forma a suportar o desenvolvimento do tema, assentando em consulta de literatura teórica e literatura empírica que permitem abordagens conceptuais relacionadas com o estudo e com a investigação prévia nesta área científica.

Neste sentido, apresenta-se no subponto 2.1. um levantamento da identidade histórica da gastronomia e vinhos do Algarve, tendo em conta os produtos regionais, métodos e técnicas de confeção, bem como referências históricas aos vinhos da região, com vista à apresentação de referências do padrão alimentar dos algarvios assente na “Dieta Mediterrânica” O subponto 2.2. aborda o produto “Gastronomia e Vinhos” enquanto produto turístico complementar, estimulador do enoturismo, seguindo-se referências determinantes que norteiam as maridagens entre iguarias e vinhos.

O subponto 2.3. aborda a identificação do método de investigação Delphi e o subponto 2.4. trata de apresentar o desenvolvimento do método numa abordagem convencional (2.4.1.) e numa abordagem em tempo real (2.4.2.), seguindo-se a justificação da aplicação do método Delphi (2.5.) e a aplicação do mesmo em trabalhos de investigação relacionados com maridagens iguarias/vinhos no subponto (2.6).

2.1. Gastronomia e vinhos do Algarve e suas maridagens

Nesta secção da revisão de literatura faz-se um levantamento da identidade histórica dos produtos e ingredientes que integram a gastronomia tradicional do Algarve, métodos e técnicas de confeção, bem como de referências históricas e caracterização dos vinhos da região algarvia, com vista à apresentação de referências do padrão alimentar dos algarvios assente na “Dieta Mediterrânica”.

2.1.1. Produtos Tradicionais do Algarve

No Algarve, a história da gastronomia, dos seus ingredientes e produtos autóctones, assim como dos vinhos, está diretamente relacionada com a história da própria região. O Padre António de Oliveira de Azevedo, prior de Vila Nova de Portimão e Deão da Sé de Faro, na sua carta trocada com o conhecido académico D. Manuel Caetano de Sousa (1721), intitulada “*Descrição do Reyno do Algarve*” refere que “*He terra monterozza, mas abundante, de vinhos, amêndoas, uvas e figos (...). Também herão abundantes de azeite (...). De frutas tem bons marmelos e bons pêsegos e de todas as demais castas de frutas...*”

principalmente de laranjas e limoens (Silves) (...). A costa de todo o Algarve he abundantíssima de todo o género de pescados (...). Há muito marisco, soberanas, ostras, ameijoas, lagostas, e lobegantes. Fazem-se muitas armações aos Atuns (...). Abunda de muyto pão, vinho, caça, gados e pescados (Alvor “comarca” de Lagos, Alcoutim, Loulé e Castro Marim). A Serra de Monchique he grande (...) lugar ameno de muytas aguas, caça e montarias, cercado de pomares, (...) criação de gados, mel, pão... (Mesquita, 1995, p. 61-78). (vide Imagem 1)

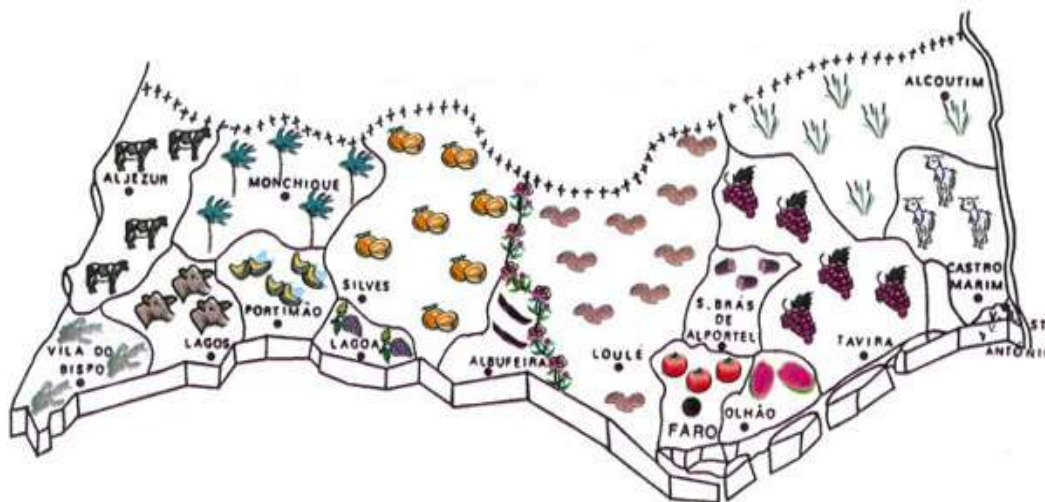


Imagem 1 - Algarve - Caracterização dos produtos autóctones por concelho

Fonte: (Dionísio *et al.*, 2003)

Esta riqueza identitária encontra-se inventariada por Soeiro (2001a, 2001b e 2001c), tendo mais tarde dado origem a uma lista de produtos tradicionais portugueses de onde se destacam os produtos de interesse para o presente estudo (vide Tabela 1), referentes à região do Algarve (Qualifica, 2012). Alguns dos produtos enunciados encontram-se já protegidos pelo sistema de certificação comunitário em vigor na União Europeia (Agricultura e Desenvolvimento Rural, 2015).

O regulamento (UE) n° 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho de 21 de novembro de 2012, relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios, regula as designações “Denominação de Origem Protegida” (DOP), “Indicação Geográfica Protegida” (IGP) e “Especialidades Tradicionais Garantidas” (ETG), a fim de salvaguardar os métodos de produção e as receitas tradicionais, ajudando os produtores de produtos tradicionais a comercializar esses produtos e a comunicar aos consumidores os atributos dos seus produtos e receitas tradicionais que lhes oferecem uma mais-valia e os respetivos cadernos de especificações a considerar para cada uma das menções enunciadas (DGADR, 2015).

O regulamento delegado (UE) n° 664/2014 da Comissão de 18 de dezembro de 2013 que completa o Regulamento (UE) n° 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho no que diz respeito ao estabelecimento dos símbolos da União para as DOP, as IGP e as ETG, estabelece também os símbolos de cada uma das 3 designações (*vide* Anexo 1 – Estabelecimento dos símbolos da União para as denominações de origem protegidas, as indicações geográficas protegidas e as especialidades tradicionais garantidas)

Conforme referido na Newsletter da Comissão Europeia (2010), apresenta-se o âmbito dos três sistemas de promoção e proteção das designações dos produtos agrícolas e géneros alimentícios de qualidade:

- DOP (Denominação de Origem Protegida): Designa produtos cuja produção, transformação e elaboração ocorrem obrigatoriamente numa área geográfica identificada, de acordo com um saber reconhecido e constatado;
- IGP (Indicação Geográfica Protegida): Designa produtos agrícolas e géneros alimentícios com uma ligação forte a determinada zona geográfica, na qual ocorre pelo menos uma das fases exigidas: produção, transformação ou elaboração;
- ETG (Especialidade Tradicional Garantida): Valoriza a composição tradicional dos produtos ou o seu modo de produção tradicional.

Direção-Geral do Desenvolvimento Rural - Soeiro (2001) - Vol. I, II e III	Produtos Tradicionais Portugueses (Algarve) - Qualifica (2012)	Agricultura e Desenvolvimento Rural (2015) - Plataforma Oficial (Door) - Produtos Algarvios com certificação internacional
	A – Produtos agrícolas e agroalimentares com nome protegido	
Batata-Doce de Aljezur - Vol. III	Batata-doce de Aljezur – IGP	Batata-doce de Aljezur – IGP (18-08-2009)
Citrinos do Algarve - IGP - Vol. II	Citrinos do Algarve - IGP	Citrinos do Algarve - IGP (21-06-1996)
Mel da Serra de Monchique - DOP - Vol. III	Mel da Serra de Monchique - DOP	Mel de Monchique - DOP (21-06-1996)
	B – Bebidas espirituosas com nome protegido (indicação geográfica)	
Aguardente de medronho - Vol. III	Medronho do Algarve	Medronho do Algarve - IGP (atualmente em processo de certificação)
	C - Outros produtos agrícolas e agroalimentares tradicionais (lista indicativa)	
	Classe 1.1. Carnes (e miudezas) frescas	
	Borrego churro algarvio	
	Cabrito algarvio	
	Classe 1.2. Produtos à base de carne (aquecidos, salgados, fumados, etc.)	
Chouriço de carne da serra de Monchique - Vol. II	Chouriço de carne da serra de Monchique	
Farinheira de milho de Monchique - Vol. II	Farinheira de milho de Monchique	
Molhos de Monchique - Vol. II	Molhos de Monchique	

Direção-Geral do Desenvolvimento Rural - Soeiro (2001) - Vol. I, II e III	Produtos Tradicionais Portugueses (Algarve) - Qualifica (2012)	Agricultura e Desenvolvimento Rural (2015) - Plataforma Oficial (Door) - Produtos Algarvios com certificação internacional
Morcelas de carne de Monchique - Vol. II	Morcelas de carne de Monchique	
	Classe 1.3. Queijos	
Queijo de Cabra do Algarve - Vol. II	Queijo de cabra do Algarve	
	Queijo de cabra do Azinhal	
	Classe 1.6. Frutas, produtos hortícolas e cereais não transformados ou transformados	
Alfarroba - Vol. III	Alfarroba	
Amêndoa do Algarve - Vol. III	Amêndoa do Algarve	
Azeitona britada - Vol. I	Azeitona britada	
	Azeitona de conserva	
Azeitona de sal - Vol. I	Azeitona de sal	
Figos cheios de Olhão - Vol. II	Figos cheios de Olhão	
	Figos cheios de Silves	
Figos do Algarve - Vol. II	Figos do Algarve	
	Laranjas de Silves	
	Tomate do Algarve	
Orégãos - Vol. II	Orégãos	
	Classe 1.7. Peixes, moluscos e crustáceos frescos e produtos à base de peixes, moluscos ou crustáceos frescos	
	Amêijoia-boia da ria formosa	
Anchova - Vol. II	Anchova	
Atum (Português) em conserva - Vol. II	Atum (português) em conserva	
	Carapau (português) em conserva	
	Cavala (portuguesa) em conserva	
	Choco (português) em conserva	
Estopeta de Atum - Vol. II	Estopeta de Atum	
	Lula (portuguesa) em conserva	
	Mexilhão (português) em conserva	
Muxama - Vol. II	Muxama	
	Ostras da ria formosa	
Ovas Salgadas - Vol. II	Ovas salgadas	
	Pasta de marisco	
Pasta de Peixe - Vol. II	Pasta de peixe	
	Percebe da costa vicentina e sudoeste alentejano	
	Percebes de Aljezur	
	Pescada de anzol da Fuzeta	
	Polvo (português) em conserva	
	Polvo de Santa Luzia	
Polvo Seco - Vol. II	Polvo seco	
Sardinha (Portuguesa) em Conserva - Vol. II	Sardinha (portuguesa) em conserva	
	Classe 1.8. Outros produtos do anexo I do tratado (especiarias, etc.)	
	Sal de Castro Marim	
	Sal de Tavira	Sal / Flor de sal de Tavira - DOP (20-11-2013)
	Sal do Algarve	
	Outros n.e.	
	Classe 2.4. Produtos de padaria, de pastelaria, de confeitaria ou da indústria de bolachas e biscoitos	

Direção-Geral do Desenvolvimento Rural - Soeiro (2001) - Vol. I, II e III	Produtos Tradicionais Portugueses (Algarve) - Qualifica (2012)	Agricultura e Desenvolvimento Rural (2015) - Plataforma Oficial (Door) - Produtos Algarvios com certificação internacional
Bolo de faca - Vol. I	Bolo de faca	
Bolo de massa de pão (bolo de mel ou bolo podre) - Vol. I	Bolo de massa de pão	
Bolo de tacho de Monchique - Vol. I	Bolo de tacho de Monchique	
Doçaria fina do Algarve - Vol. I	Doçaria fina do Algarve	
Dom Rodrigo - Vol. II	Dom Rodrigo	
	Dom Rodrigo de Lagos	
Empanadilhas - Vol. I	Empanadilhas	
Estrelas de Figo - Vol. II	Estrelas de figo	
	Folhado de Tavira	
Folhados de Tavira - Vol. I	Folhados de Tavira	
Morgado de amêndoa - Vol. I	Morgado de amêndoa	
Morgado de figo - Vol. I	Morgado de figo	
Nógado Algarvio - Vol. I	Nógado algarvio	
	Ouricinhos de figo de Silves	
Pão de alfarroba - Vol. II	Pão de alfarroba	
	Pão do Azinhal	
	Queijinhos de figo de Silves	
Queijo de figo - Vol. I	Queijo de figo	
37	65	5

Tabela 1 - Inventariação dos Produtos Tradicionais Algarvios, DOP e IGP

Fontes: Soeiro (2001a, 2001b, 2001c); Qualifica (2012); Agricultura e Desenvolvimento Rural (2015)

Conforme se pode verificar na Tabela 1, encontra-se em análise na Comissão Europeia, o registo de nome “Medronho do Algarve” cuja definição é “*O Medronho do Algarve é uma aguardente de frutos, obtida exclusivamente por fermentação alcoólica e destilação de frutos carnudos ou do seu mosto (com ou sem caroço) da espécie Arbutus unedo L. (medronheiro), proveniente de um habitat próprio da área geográfica*”.

A entidade requerente deste registo é a APAGARBE, Associação de Produtores de Aguardente de Medronho do Barlavento Algarvio, sediada em Monchique e o logotipo proposto é o que a seguir se apresenta (Ministério da Agricultura e do Mar, 2015) (vide Imagem 2):



Imagem 2 - Logotipo da designação “Medronho do Algarve”

Fonte: Ministério da Agricultura e do Mar (2015)

Importa ainda referir, que embora a carne de Suíno de raça alentejana não seja referida pelos autores como produto tradicional do Algarve, pode verificar-se no mapa (*Vide Anexo 2 – Delimitação geográfica de produção de carne de suíno de raça alentejana*) que a delimitação geográfica abrange grande parte do território algarvio, justificando a variedade de receitas típicas do Algarve que ostentam a carne de porco (de raça alentejana) na sua composição.

2.1.2. A Gastronomia algarvia e o seu padrão alimentar de origens mediterrânicas

O binómio pão – vinho que constituíra o sinal distintivo da cultura mediterrânica, tende a definir, na idade média – com a carne e em especial a carne de porco – o espaço alimentar da Europa continental cristã (...). Assim, embora as especiarias já fossem normalmente utilizadas na época romana e durante a alta idade média, a sua utilização enriquece-se e diversifica-se ainda mais nos séculos seguintes. Os Árabes introduzem ainda legumes novos, como as beringelas e os espinafres, frutos e citrinos, bem como a cana-de-açúcar, com o seu cortejo gastronómico de bolos e frutas cristalizadas, de maçapão e de nogados. Sem esquecer o arroz, introduzido pelos Árabes da Sicília e de Espanha e as massas (...). A tradição romano-helenística deixou legados mais diretos e mais imediatos (...) como o apreço pelo peixe de mar ou a predileção pela carne de carneiro (...) os encontros e os intercâmbios entre culturas diferentes, a osmose e o enriquecimento recíproco permite à Europa medieval crescer e construir a sua identidade original global (...) (Flandrin & Montanari, 1998, p. 250-257).

“... E se culturalmente a dieta na região algarvia recebeu e assimilou tantas influências, estas não podem dissociar-se das características naturais, que sempre condicionam os consumos alimentares. Apesar de banhado pelo Atlântico, o clima do Algarve é temperado de características mediterrânicas, influenciado pela proximidade do Mediterrâneo e Norte de África. O clima ameno resulta da influência mediterrânica e da topografia. Geograficamente podem-se distinguir três regiões no Algarve: o litoral, o barrocal e a serra, cada uma com características específicas, produções e realidades próprias. Devido às características determinadas pela influência do vento, distinguem-se três sub-regiões: sotavento, zona central e barlavento.” (CCDR, 2008, p. 23).

A Dieta Mediterrânica Algarvia resulta, em grande medida, das características do clima e do território, o que condiciona os recursos disponíveis e conseqüentemente o seu aproveitamento. Saramago (2001), citado no livro “A Dieta Mediterrânica Algarvia”

define quatro períodos fundamentais na evolução da alimentação algarvia: o período orientalizante, de influência fenícia e cartaginesa, o tempo dos Romanos, a influência árabe e o período das Descobertas (CCDR, 2008; CCDR Algarve, 2006).

A alimentação algarvia, de influências mediterrânicas, resulta das produções locais, da agricultura, pecuária e pesca, e da influência cultural dos diversos povos que ao longo dos tempos se fixaram na região. Tal como é grande a diversidade geográfica, apesar de se tratar de uma área relativamente pequena, também a diversidade gastronómica é enorme (CCDR, 2008).

A gastronomia do litoral caracteriza-se por pratos à base de peixe e mariscos ao passo que na zona do barrocal e serra, predominam a carne, os legumes frescos e as leguminosas secas como base da maioria das refeições. O azeite é bastante utilizado, tal como a cebola, o tomate, o pimento, o alho e obviamente o pão, tanto no acompanhamento de refeições como fazendo parte das mesmas (CCDR, 2008).

As ervas aromáticas são essenciais para apaladar as iguarias e utilizadas tanto secas como frescas, nomeadamente os orégãos, salsa, coentros, poejo, hortelã e outras, perfumam e apaladam os pratos de uma forma subtil, conferindo aos mesmos efeitos benéficos para a saúde, pois a sua utilização ajuda a reduzir adição de sal, favorecendo a digestão (CCDR, 2008).

Pelo reconhecimento da comunidade internacional em relação à Dieta Mediterrânica, fruto de um património milenar construído pelas gerações que nos antecederam, a candidatura coordenada por Tavira e composta por mais 7 estados e comunidades representativas, foi distinguida pela UNESCO em 4 de dezembro de 2013, inscrevendo a Dieta Mediterrânica na lista representativa do Património Cultural Imaterial da Humanidade (Queirós, 2014).

No *site* da Confraria dos Gastrónomos do Algarve (2005) pode ler-se acerca da gastronomia algarvia: “*De Sagres ao Guadiana, o Algarve é região de sol, peixe, marisco (...). Mas também tem serra e barrocal, com receitas próprias, soberbas (...)*”. Surge neste enquadramento a referência à cataplana, cuja história se parece perder nas memórias do tempo é uma tipo de confeção que está generalizado pela região, de confeção lenta, pronta para ser redescoberta e reinventada (Região de Turismo do Algarve, 2015).

Adão e Costa (2006) e Cruz e Pisco (2013) apelam ao sentimento de pertença, autenticidade das receitas e identificação com o passado genuíno da gastronomia, referindo-se a confeções simples confeccionadas com tempo “em lume brando”, para que os sabores dos produtos locais se misturem entre si na confeção.

2.1.3. Identificação e categorização das iguarias típicas do Algarve

A consulta do *site* da Confraria dos Gastrónomos do Algarve (2005), do *site* Gastronomias.com (Arte Digital, Design e Publicidade, Lda., 1997), do livro “em Lume Brando” (Adão & Costa, 2006) e do livro “Receitas das Aldeias Típicas do Algarve” (Cruz & Pisco, 2013) permitiram-nos identificar um conjunto de receitas algarvias e confirmar a autenticidade regional das receitas.

Este levantamento efetuado acerca da gastronomia típica algarvia e considerando que a harmonização iguarias/vinhos é potenciada pela diversidade de opções à disposição dos apreciadores, elaborou-se um portfólio de 250 receitas tradicionais do Algarve, com a estrutura de categorias e sub categorias de comidas, tendo em conta o ingrediente principal, conforme apresentado no Apêndice 1 – Categorização das iguarias.

Segundo Pradel *et al.* (2012), a categorização pormenorizada e a correta definição do modelo de relação entre os elementos que compõem uma ontologia, são o ponto de partida para o sucesso de criação de uma semântica bem-sucedida.

Neste sentido, a categorização das iguarias para organização da dissertação de mestrado segue o modelo ontológico de categorização das iguarias desenvolvido por Michaelis *et al.* (2008).

[-] Dessert	[-] Non Sweet Dessert	[-] Cheese
		[-] Nuts
	[-] Sweet Dessert	[-] Cake
		[-] Chocolate
		[-] Pie
[-] Fowl	[-] Dark Meat Fowl	[-] Duck
		[-] Goose
	[-] Light Meat Fowl	[-] Chicken
		[-] Turkey
[-] Fruit	[-] Non Sweet Fruit	
	[-] Sweet Fruit	[-] Bananas
		[-] Grapes
		[-] Mixed Fruit
		[-] Peaches
[-] Meat	[-] Non Red Meat	[-] Pork
	[-] Red Meat	[-] Non Spicy Red Meat
		[-] Spicy Red Meat
[-] Other Tomato Based Food	[-] Pizza	
[-] Pasta	[-] Pasta With Red Sauce	[-] Pasta With Non Spicy Red Sauce
		[-] Pasta With Spicy Red Sauce
	[-] Pasta With White Sauce	[-] Pasta With Heavy Cream Sauce
		[-] Pasta With Light Cream Sauce
[-] Seafood	[-] Fish	[-] Bland Fish
		[-] Non Bland Fish
	[-] Shellfish	[-] Non Oyster Shellfish
		[-] Oyster Shellfish
	[-] Shrimp	

Tabela 2 - Ontologia de comidas segundo Michaelis *et al.* (2008)

Fontes: Adaptado de Michaelis *et al.* (2008)

No entanto, visto que o modelo original é característico de uma região com identidade gastronómica diferente da realidade em estudo (Ahn *et al.*, 2011), foi necessário proceder a adaptações introduzindo ou retirando categorias, mantendo a sequência original de apresentação por ordem alfabética das categorias e sub categorias.

Considerou-se agrupar Cefalópodes, mariscos e moluscos numa só categoria, sub categorizando-os em seguida, o que permitiu reunir numa só sub categoria todo o marisco, conforme apresentado por Berry (2015) na Tabela 3.

Mariscos	Lavagante, Lagostins, Lagosta, Mexilhões, Ostras...
----------	---

Tabela 3 - Classificação de mariscos segundo Berry (2015)

Fontes: Adaptado de Berry (2015)

Foi ainda efetuada outra alteração à estrutura original, integrando a designação “Fruta não doce”, na categoria “Legumes e vegetais”, pela particularidade das características organolépticas não doces, do fruto “Azeitonas”.

Justin, Rust & Vail (1956), descrevem “vitela” como sendo a carne de bovinos jovens e definem “borrego” como carne de ovinos jovens, agrupando “carnes de aves” pelas suas características de sabor, textura, bem como a grande variedade de maneiras de as confeccionar.

A apresentação do modo de confeção considera a informação contida na fonte de cada receita, sustentados também por literatura técnica que categoriza e define cada um dos processos, tais como assar, grelhar, fritar, cozer, estufar, guisar (Gil, 1952), complementado por Maincent-Morel (2006, p. 358) que define cozeduras como “*expor um alimento ao calor, direta ou indiretamente, ou a radiações capazes de o aquecer, para ser modificado ou transformado a nível físico-químico (organolético e microbiológico), provocando alterações de cor, cheiro, sabor, volume e textura dos alimentos, digestibilidade e valor nutricional*”.

2.1.4. A vinha e o vinho no Algarve

O vinho está intimamente presente na Dieta Mediterrânica, incluído na conhecida trilogia, pão, azeite e vinho. É composto pelo próprio álcool, polifenóis, sais minerais, oligoelementos e fibras, exercendo um efeito tonificante e relaxante e estimulando a circulação sanguínea, o coração e o estômago. Dado o teor alcoólico, deve ser ingerido com moderação, de preferência com as refeições. Para além disso, é muitas vezes

utilizado na culinária, em marinadas e temperos, principalmente o vinho branco (CCDR, 2008).

No caso concreto do Algarve – a primeira região do país a mediterrizar os seus hábitos alimentares, com a adoção da trilogia cereais, vinho e azeite – o consumo de vinho já estaria bem enraizado nos nossos hábitos, influenciado por povos comerciantes consumidores de vinho: Fenícios, Gregos, Cartagineses e Romanos. As técnicas de vinificação utilizadas no Algarve não seriam muito diferentes das da vizinha Andaluzia. Acrescentavam-se ervas aromáticas para apaladar o vinho e pela sua função antisséptica. Segundo os antigos, a adição de sal permitia acentuar o gosto e cor do vinho, clarificando-o. O gesso que tinha a função que hoje tem o ácido tartárico, essencial à conservação do vinho, sobretudo em climas quentes onde as uvas apresentam níveis de acidez reduzida (CCDR Algarve, 2006).

A Região Demarcada do Algarve foi criada em 1980. Localiza-se no extremo Sul de Portugal, abrangendo o distrito de Faro. Toda a sua área corresponde à zona produtora de “Vinho Regional Algarve” e Vinho Licoroso de Indicação Geográfica “Algarve”. As quatro regiões com “Denominação de Origem Protegida (DOP)” são: DOP Lagos; DOP Lagoa; DOP Portimão e DOP Tavira e situam-se todas junto à costa Atlântica/Mediterrânea (Região de Turismo do Algarve, 2014). Dada a tipicidade que as condições edafo-climáticas conferem aos vinhos, descrevem-se seguidamente as quatro Denominações de Origem (VinhosDoAlgarve.pt, 2015):

2.1.4.1. DO Lagos

A área geográfica correspondente à Denominação de Origem Controlada “Lagos” abrange os concelhos de Aljezur (parte das freguesias do mesmo nome, Bordeira e Odeceixe), Vila do Bispo (as freguesias de Raposeira, Sagres e Vila do Bispo e parte das freguesias de Barão de São Miguel e Budens) e Lagos (freguesias de Luz, Santa Maria e São Sebastião e parte das freguesias de Barão de São João, Bensafirim e Odiáxere) (vide Tabela 4).

DO Lagos			
Tipos de Vinho	Rendimento Máximo	Título Alcoométrico volúmico mínimo	Estágio Mínimo Obrigatório
	(hl/ha)	(% vol.)	(Meses)
Tinto	60	12 Adq.	6
Branco	60	11,5 Adq.	-

	Castas recomendadas	Características Organoléticas
Tinto	Negra Mole, Trincadeira e Castelão, no conjunto ou em separado, com um mínimo de 70% de encepamento; Alicante Bouschet, Aragonez, Bastardo, Cabernet Sauvignon, Monvedro e Touriga Nacional.	São aveludados, pouco encorpados, com aroma frutado e pouco acídulos e quentes. São abertos de cor, apresentando um tom rubi que, com o envelhecimento, adquire o tom topázio.
Branco	Arinto, Malvasia Fina e Síria, no conjunto ou separadamente com um mínimo de 70 % do encepamento; Manteúdo, Moscatel Graúdo e Perrum.	Apresentam uma cor entre o citrino e o palha, sendo delicados e suaves, com um travo característico duma zona quente.

Tabela 4 - Caraterização da DO Lagos

Fonte: Adaptado de VinhosDoAlgarve.pt. (2015)

2.1.4.2. DO Portimão

A área geográfica correspondente à Denominação de Origem Controlada “Portimão” abrange o concelho de Portimão (freguesia de Alvar e parte das freguesias da Mexilhoeira Grande e Portimão) (vide Tabela 5).

DO Portimão			
Tipos de Vinho	Rendimento Máximo	Título Alcoométrico volúmico mínimo	Estágio Mínimo Obrigatório
	(hl/há)	(% vol.)	(Meses)
Tinto	60	12 Adq.	6
Branco	60	11,5 Adq.	-

	Castas recomendadas	Características Organoléticas
Tinto	Negra Mole, Trincadeira e Castelão, no conjunto ou separadamente, com um mínimo de 70% de encepamento; Alicante-Bouschet, Aragonez, Cabernet-Sauvignon, Monvedro, Syrah e Touriga Nacional.	São aveludados, pouco encorpados, com aroma frutado e pouco acídulos e quentes. São abertos de cor, apresentando um tom rubi que, com o envelhecimento, adquire o tom topázio.
Branco	Negra Mole, Trincadeira e Castelão, no conjunto ou Síria (Roupeiro) e Arinto, com um mínimo de 70% de encepamento; Manteúdo, Moscatel-Graúdo, Perrum e Rabo-de-Ovelha.	Apresentam uma cor entre o citrino e o palha, sendo delicados e suaves, com um travo característico duma zona quente.

Tabela 5 - Caraterização da DO Portimão

Fonte: Adaptado de VinhosDoAlgarve.pt. (2015)

2.1.4.3. DO Lagoa

A área geográfica correspondente à Denominação de Origem Controlada “Lagoa” abrange os concelhos de Albufeira, Lagoa e Loulé (freguesias de Almancil, Boliqueime, Quarteira, São Clemente e São Sebastião e parte das freguesias de Alte, Querença e Salir) e Silves, as (freguesias de Alcantarilha, Armação de Pêra e parte das freguesias de São Bartolomeu de Messines e Silves) (vide Tabela 6).

DO Lagoa			
Tipos de Vinho	Rendimento Máximo	Título Alcoométrico volúmico mínimo	Estágio Mínimo Obrigatório
	(hl/há)	(% vol.)	(Meses)
Tinto	60	12 Adq.	6
Branco	60	11,5 Adq.	-
	Castas recomendadas		Características Organoléticas
Tinto	Negra Mole e Trincadeira, no conjunto ou em separado, com um mínimo de 70% do encepamento. Alicante-Bouschet, Aragonez, Cabernet-Sauvignon, Castelão, Monvedro, Moreto, Syrah, Touriga-Franca e Touriga Nacional.		Apresentam uma cor rubi que, com o envelhecimento, adquire um tom topázio. São aveludados, frutados, e quentes. Fáceis de beber, evoluem muito bem e têm grande longevidade.
Branco	Síria (Roupeiro) e Arinto, com um mínimo de 70% de encepamento; Manteúdo, Moscatel-Graúdo, Perrum, Rabo-de-Ovelha, Sauvignon.		Apresentam uma cor citrina, sendo robustos e suaves, com algum corpo e grande capacidade de evolução.

Tabela 6 - Caraterização da DO Lagoa

Fonte: Adaptado de VinhosDoAlgarve.pt. (2015)

2.1.4.4. DO Tavira

A área geográfica correspondente à Denominação de Origem Controlada “Tavira” abrange os concelhos de Faro, Olhão, São Brás de Alportel (parte da freguesia do mesmo nome), Castro Marim (parte da freguesia do mesmo nome), Tavira (freguesias da Luz e Santiago e parte das freguesias de Conceição, Santa Catarina, Santa Marta e Santo Estêvão) e Vila Real de Santo António (a freguesia de Vila Nova da Cacela) (vide Tabela 7).

DO Tavira			
Tipos de Vinho	Rendimento Máximo	Título Alcoométrico volúmico mínimo	Estágio Mínimo Obrigatório
	(hl/há)	(% vol.)	(Meses)
Tinto	60	12 Adq.	6
Branco	60	11,5 Adq.	-
	Castas recomendadas		Características Organoléticas
Tinto	Negra Mole, Castelão e Trincadeira, em conjunto ou em separado, com um mínimo de 70% de encepamento; Alicante-Bouschet, Aragonez, Cabernet-Sauvignon, Syrah e Touriga Nacional.		São aveludados, pouco encorpados, com aroma frutado e pouco acidulos. São abertos de cor, apresentando tom rubi definido que, com o envelhecimento, adquire o tom topázio.
Branco	Síria e Arinto, com um mínimo de 70% de encepamento; Diagalves, Manteúdo, Moscatel-Graúdo e Tamarez.		Apresentam uma cor entre o citrino e o palha, sendo delicados e suaves.

Tabela 7 - Caraterização da DO Tavira

Fonte: Adaptado de VinhosDoAlgarve.pt. (2015)

2.1.5. Identificação e categorização dos vinhos do Algarve

A identificação de vinhos da região, que ostentem selo de aprovação da Comissão Vitivinícola do Algarve (CVA) é passível de ser feita a partir do Guia de Vinhos do Algarve (Região de Turismo do Algarve, 2014). Nesta publicação foram identificados 142 vinhos e elaboradas as respetivas fichas técnicas (vide Enogastronomia.pt, 2015).

Tendo em conta que o vinho é um produto natural, que evolui com a idade, permitindo que as suas características se alterem, há que considerar que as apreciações aqui apresentadas foram realizadas no final de 2013 e início de 2014 (Região de Turismo do Algarve, 2014).

Caraterização	Sub Regiões	Lagos	%	Portimão	%	Lagoa	%	Tavira	%	Totais
Quanto ao nº de castas	Agentes Económicos	6	26%	3	13%	13	57%	1	4%	23
	Quantidade de vinhos	20	14%	24	17%	96	68%	2	1%	142
	Valor médio vinho/produtor	3		8		7		2		6
	Varietais	11	8%	6	4%	25	18%	0	0%	42
	Lotes bivarietais	6	4%	4	3%	24	17%	1	1%	35
	Lotes de 3 castas	2	1%	10	7%	28	20%	1	1%	41
	Lotes superiores a 3 castas	1	1%	4	3%	19	13%	0	0%	24
		20	14%	24	17%	96	68%	2	1%	142

Tabela 8 - Caraterização dos vinhos quanto ao nº de castas

Fonte: Conceção própria

A sub região mais representada no estudo é a sub região de Lagoa com 13 produtores e 96 vinhos. Os vinhos alvo do estudo são diversificados quanto ao nº de castas (42 varietais, 35 compostos por lotes bivarietais, 41 compostos por lotes de 3 castas e 24 compostos por lotes superiores a 3 castas.

Caraterização	Sub Regiões	Lagos	%	Portimão	%	Lagoa	%	Tavira	%	Totais
Quanto à classificação	Vinhos Regionais	19	13%	22	15%	85	60%	2	1%	128
	Vinhos D.O.	1	1%	2	1%	6	4%	0	0%	9
	Vinhos de mesa	0	0%	0	0%	5	4%	0	0%	5
		20	14%	24	17%	96	68%	2	1%	142

Tabela 9 - Caraterização dos vinhos quanto à sua classificação

Fonte: Conceção própria

Os vinhos alvo do estudo são maioritariamente de classificação regional (128), sendo 9 referências com Denominação de Origem e 5 Vinhos de mesa.

Caraterização	Sub Regiões	Lagos	%	Portimão	%	Lagoa	%	Tavira	%	Totais
Quanto ao tipo de vinho	Branco	3	2%	5	4%	26	18%	0	0%	34
	Rosé	3	2%	3	2%	19	13%	0	0%	25
	Tinto	12	8%	14	10%	47	33%	2	1%	75
	Espumante	0	0%	0	0%	2	1%	0	0%	2
	Licoroso	2	1%	2	1%	2	1%	0	0%	6
	Castas Utilizadas	20	14%	24	17%	96	68%	2	1%	142

Tabela 10 - Caraterização dos vinhos quanto ao tipo de vinho

Fonte: Conceção própria

Quanto ao tipo de vinho, o universo em estudo apresenta uma maior quantidade de referências de vinho tinto (75), sendo 34 referências de vinho branco, 25 de vinho rosé, 6 de vinho licoroso e 2 de vinho espumante.

Caraterização	Sub Regiões	Lagos	%	Portimão	%	Lagoa	%	Tavira	%	Totais
Castas utilizadas	Alfrocheiro	3	100%	0	0%	0	0%	0	0%	3
	Alicante Bouschet	1	6%	4	25%	11	69%	0	0%	16
	Alvarinho	0	0%	0	0%	1	100%	0	0%	1
	Antão Vaz	0	0%	0	0%	1	100%	0	0%	1
	Aragonês	7	14%	8	16%	34	68%	1	2%	50
	Arinto	2	12%	3	18%	12	71%	0	0%	17

Caraterização	Sub Regiões	Lagos	%	Portimão	%	Lagoa	%	Tavira	%	Totais
	Bastardo	3	100%	0	0%	0	0%	0	0%	3
	Cabernet Sauvignon	4	16%	6	24%	14	56%	1	4%	25
	Castelão	2	10%	1	5%	16	76%	2	10%	21
	Chardonnay	0	0%	0	0%	3	100%	0	0%	3
	Fernão Pires	0	0%	0	0%	2	100%	0	0%	2
	Malvasia Fina ou Boal branco	0	0%	0	0%	2	100%	0	0%	2
	Manteudo	0	0%	0	0%	3	100%	0	0%	3
	Merlot	1	100%	0	0%	0	0%	0	0%	1
	Moscatel Graúdo	3	38%	1	13%	4	50%	0	0%	8
	Moscatel Galego Roxo	0	0%	1	100%	0	0%	0	0%	1
	Negra Mole	1	17%	0	0%	5	83%	0	0%	6
	Petit Verdot	2	40%	2	40%	1	20%	0	0%	5
	Sauvignon	0	0%	0	0%	1	100%	0	0%	1
	Sercial	0	0%	1	100%	0	0%	0	0%	1
	Síria ou Crato Branco	0	0%	2	18%	9	82%	0	0%	11
	Syrah	2	4%	9	19%	36	77%	0	0%	47
	Touriga Nacional	0	0%	15	32%	31	66%	1	2%	47
	Trincadeira ou Crato Preto	3	11%	4	15%	20	74%	0	0%	27
	Verdelho	0	0%	1	9%	10	91%	0	0%	11
	Viognier	0	0%	3	30%	7	70%	0	0%	10
	Viosinho	0	0%	1	100%	0	0%	0	0%	1

Tabela 11 - Caraterização dos vinhos quanto às castas utilizadas

Fonte: Conceção própria

Quanto às castas utilizadas verifica-se que as 4 castas brancas mais influentes são Arinto (17), Verdelho (11), Síria ou Crato branco (11) e Viognier (10). Quanto às castas tintas, as quatro variedades mais utilizadas são Aragonês (50), Syrah (47), Touriga Nacional (47) e Trincadeira ou Crato preto (27).

No que respeita à categorização dos vinhos (*vide* Figura 1 - Categorização dos vinhos segundo Noy e MacGuinness (2005)), estes foram categorizados conforme os critérios apresentados na Tabela 12, segundo os critérios ontológicos de Noy & MacGuinness (2005), adaptados à realidade da região algarvia (*vide* Apêndice 2 – Categorização dos vinhos do Algarve



Figura 1 - Categorização dos vinhos segundo Noy e MacGuinness (2005)

Fonte: Adaptado de Noy e MacGuinness (2005)

Para uma maior percepção por parte do painel de especialistas acerca de cada vinho em análise, foram criadas fichas técnicas dos vinhos, disponíveis no *site* enogastronomia.pt (2015).

Vinhos do Algarve - Caracterização
Tipo de vinho
Sub-região
Agente económico (Produtor)
Identificação do vinho (Nome)
Castas
Classe
Tipo de solo
Ano de produção
Acidez total (g/l)
Teor alcoólico (%)
Notas de prova
Nível de estado para consumo / potencial de envelhecimento

Tabela 12 - Categorização dos vinhos do Algarve

Fonte: Conceção própria

2.1.6. Determinantes para Maridagem

O prazer de combinar comida e vinho assenta no conceito abrangente da enogastronomia sob as designações frequentes de “Matching” (Berry, 1995, Beckett, 1999 e Lockshin *et al.*, 2011), “Pairing” (Isle, 2006, Harrington, 2006 e Donadini *et al.*, 2013), bem como o termo português de “Maridagem” (CCDR Algarve, 2013 e Sul Informação, 2014) que significa (1) Acto ou efeito de se maridar, (2) Casamento, (3) União ou combinação em harmonia. Esta última definição apresenta o seguinte exemplo: “*recomendou a maridagem de queijo com vinho branco*”(Priberam Informática S.A., 2015).

Tratando-se de um trabalho em português, que aborda temáticas regionais de comidas e vinhos do Algarve, considera-se pertinente que “Maridagem” seja o termo a adotar para a aplicação tanto no trabalho escrito, como nos inquéritos a desenvolver para os especialistas, também por uma questão de uniformização da linguagem.

Tendo por base o enriquecimento da experiência gastronómica, Casini *et al.* (2009) mediram a importância dos atributos que influenciam a escolha do vinho em clientes italianos, no retalho e na restauração, considerando as diferenças comportamentais entre segmentos da população. Em detrimento de outros fatores que influenciam a decisão de compra, tais como o teor alcoólico ou atividades promocionais, verificou-se que os entrevistados preferem uma experiência prática, personalizada e sensorial, unicamente de degustação ou de ligação de um determinado vinho com iguarias, em casa ou na

restauração. Concluem os autores que a sensibilidade sensorial leva a que em experiências futuras, exista uma forte probabilidade de opção pelo mesmo vinho.

Pettigrew e Charters (2006) afirmam que, ao contrário da cerveja, o vinho foi criado para estar fortemente relacionado à comida em três dimensões: Complementaridade, convivialidade e estímulo degustativo. Segundo Cardello (1994), O estudo da resposta humana à alimentação é um campo complexo e em rápida evolução, cientificamente abrangente e interdisciplinar.

Para Sirieix *et al.* (2011), uma das razões mais importantes para selecionar os vinhos é a sua harmonização com o menu de iguarias. Enquanto alguns “restaurateurs” estão mais orientados para as marcas, outros valorizam mais os vinhos locais ou a combinação destes com os pratos existentes na carta. Azevedo (2015) define Enogastronomia como a arte de combinar vinho e comida, que pode ser feita por contraste ou similaridade.

Considerando o crescente consumo de vinho (Lockshin *et al.*, 2011), é notória a preocupação de gestores e escanções no sentido de perceberem quais os principais fatores que influenciam a escolha, organizando as suas cartas de vinhos em função dos resultados das pesquisas realizadas junto de clientes e especialistas.

Outra questão cultural no consumo de vinhos prende-se com a idade dos consumidores e neste caso, as motivações da geração Y diferem de gerações mais velhas, em atitudes e comportamento de consumo de vinhos e outras bebidas alcoólicas. A tendência aponta para um maior consumo de vinhos brancos e rosés em detrimento dos vinhos tintos (Mueller *et al.*, 2011). No que aos hábitos alimentares diz respeito, Lukovitz (2009) refere estudos que indicam maior apetência neste escalão de idades (1980 a 2000), para um padrão alimentar relacionado com saúde e bem-estar, personalizando as suas escolhas alimentares e com grande apetência para a autenticidade da cozinha regional.

Cardello (1994) acrescenta que as características físico-químicas dos alimentos interagem com os sentidos humanos produzindo experiências em função da aparência, sabor, cheiro, textura, etc.

Harrington (2006) refere que todos nós desenvolvemos continuamente competências no que respeita ao sentido crítico de apreciação dos alimentos, embora poucos tenham experiência para, instintivamente, apreciar um vinho em conjunto com a comida. Refere ainda que o vinho é frequentemente entendido como um complemento à refeição e por isso a maridagem pode transformar componentes sensoriais da iguaria ou do vinho criando um impacto positivo, neutro ou mesmo negativo. A perspetiva dos franceses

aponta para regras rígidas de harmonização, enquanto a dos americanos é completamente oposta. Já os italianos baseiam-se nos conceitos de complementaridade e contraste.

No sentido de apreender as bases da relação entre vinhos e comida, contextualiza-se a informação disponibilizada na Wikipedia (2014), referindo combinações ideais por complemento e por contraste. Menciona a publicação que o elemento básico desta maridagem é a percepção do equilíbrio entre o peso da comida e o corpo do vinho. Tal simetria tem em conta fatores como o açúcar, a acidez, o teor alcoólico e os taninos do vinho e a forma como estes influenciam os diversos tipos de iguarias, acentuando ou minimizando as suas características, originando assim a diversidade de sensações mais ou menos agradáveis.

Isle (2006) revela algumas combinações perfeitas entre vinho e iguarias nomeadamente no equilíbrio e estrutura do sabor, enquanto Harrington (2006) sugere uma metodologia hierárquica de análise sensorial considerando três categorias: prova e identificação dos principais componentes do paladar, textura e sabor dos elementos. Por sua vez, Wine Lovers - For Everyone (2014), apresentam a sua metodologia de iniciação à maridagem entre iguarias e vinhos, partindo do princípio que a escolha de um vinho a gosto é sempre melhor do que qualquer recomendação em que a refeição é pensada como um todo e não iguaria a iguaria e apontam 5 recomendações básicas para maridagem.

No intuito de identificar os aspetos mais controversos num processo de maridagem, Harrington (2006) aponta elementos chave tendo em conta a hierarquia do sabor e identifica 3 componentes sensoriais primários no vinho, que formam a base de maridagem com os componentes sensoriais primários da comida. Os componentes do vinho incluem o grau de doçura, presença e grau de efervescência e o grau de acidez. O vinho tem 4 determinantes primários de textura e incluem uma avaliação do nível de taninos, grau alcoólico, presença e nível de percepção da madeira e uma percepção geral do corpo do vinho

Há que considerar que enquanto a passagem do vinho pela madeira terá influência na cor, no corpo, no sabor e no aroma (incluídos nos determinantes da textura), são suscetíveis de ser um dos principais contribuintes de maridagem com o corpo ou o poder da iguaria (Robinson & Giglio, 2002)

Koone *et al.* (2014) estudou as diferenças significativas na percepção da ligação entre um tipo de comida e os diversos estilos de vinho; avaliaram os impactos do grau de doçura, nível de acidez e de taninos nos vinhos e ainda o impacto do nível de conhecimento relativamente a maridagens. Os resultados apontam para ligações mais ou menos bem

conseguidas, nas quais os componentes em estudo (acidez, doçura e taninos) tiveram bastante impacto.

Um estudo desenvolvido em laboratório por des Gachons *et al.* (2012), imitando o padrão que ocorre durante uma refeição normal, analisa a relação entre o equilíbrio de vinhos com taninos marcados (caso dos vinhos tintos) e alimentos com gorduras acentuadas (exemplo das carnes vermelhas), demonstrando que os elementos adstringentes que compõem os taninos limpam o palato enquanto se come e por outro lado, as sensações gordurosas diminuem parcialmente as sensações adstringentes. O estudo fundamenta que adstringência e gordura se opõem percentualmente entre si na degustação, em função da estrutura dos compostos.

Na senda da procura pela excelência dos aromas e sabores cita-se um estudo acerca do consumo de comida biológica, cujo objetivo principal foi investigar experiências sensoriais, expectativas e percepções de consumidores alemães e italianos (Asioli *et al.*, 2012). Este estudo, não podendo ser extensível à generalidade dos consumidores aponta conclusões interessantes que destacam o sabor e aroma como os principais fatores de decisão que mais influenciam a compra. Isso demonstra que a qualidade sensorial é relevante na escolha do produto, seja ele qual for.

Isle (2006) deixa algumas considerações recomendando que se evitem ligações sensoriais fortes com delicadas, pois entende que relacionar um vinho poderoso, alcoolicamente estruturado, ou com bastantes taninos, com um prato delicado (ou vice versa) raramente é boa ideia. Considera ainda que deve dar-se a devida importância à acidez do vinho, desde que bem combinada com iguarias e molhos cremosos ou de queijo, tal como os taninos ligam bem com pratos gordos, visto que estes limpam a viscosidade da gordura, seguindo sempre a regra de ouro de servir um vinho velho, com iguarias harmoniosas mas não complexas.

Em suma, Winefolly (2011) apresenta modelos de maridagens segundo uma categorização dos vinhos em função das suas características, considerando ainda as castas e determinadas regiões nos casos que exigem essa especificidade (Bordeaux, Burgundy, Beaujolais, Chianti). No que respeita às comidas, estas são apresentadas em categorias genéricas, sendo assim possível apresentar modelos genéricos de maridagens (Winefolly, 2011; Winefolly, 2014).

2.1.7. Maridagens do Algarve

Falando de maridagens e aplicando o termo à realidade algarvia, faz-se alusão à brochura “Receitas do Mar”, editada pela CCDR Algarve (2013), cujo objetivo foi criar um conjunto de maridagens de receitas à base de produtos do mar com vinhos algarvios, considerando o presidente da CCDR, Eng.º David Santos, que as sensações provenientes do vinho e as sensações provenientes da comida ajustam-se de tal forma que se complementam e enriquecem mutuamente e refere *“há sabores que se realçam ou se apagam na presença de um determinado vinho”*.

Tabela de maridagens - Receitas do mar com vinhos algarvios	
Iguaria	Vinho
Ameijoas com azeite e coentros	Monte da Casteleja Branco 2012 clássico
Arroz de lingueirão	Marquês dos Vales Primeira Seleção Branco 2013
Arroz de Tamboril à pescador	Marquês dos Vales Grace Vineyard Branco 2012
Bife de Atum de cebolada	Marquês dos Vales Selecta Branco 2013
Caldeirada à algarvia	Quinta da Vinha - Cabrita Rosé 2012
Cataplana de peixes mistos à algarvia	Quinta dos Salicos MDS Tinto 2012
Cavalas cozidas com oregãos	Foral de Portimão Branco 2013
Choco guisado com batata-doce de Aljezur	Marquês dos Vales Grace Verdelho Branco 2012
Corvina à pescador	Herdade dos Pimentéis Branco 2012 C.S.
Feijoada de Choco	Quinta do Barranco Longo Branco 2013
Filetes de Chaputa	Quinta João Clara Branco 2013
Gambas da costa cozidas	Quinta da Vinha - Cabrita Branco 2012
Lulas cheias	Quinta do Barradas Rosé 2013
Pargo no forno	Quinta da Penina DOP Branco 2013
Percebes de Sagres	Quinta João Clara Branco 2013
Polvo Abafado	Quinta João Clara Tinto 2011
Raia de alhada	Marquês dos Vales Grace Verdelho Branco 2012
Sardinhas alimadas	Quinta do Barradas Branco 2012
Sopa de cabeça de peixe	Herdade dos Pimentéis Branco 2012 C.S.
Xarém com Ameijoas	Marquês dos Vales Selecta Rosé 2013
Outras receitas e outros vinhos algarvios	
Assadura à Monchique	Quinta da Horta Nova BS Tinto 2011
Choquinhos com tinta à algarvia	Quinta dos Salicos Tinto 2012
Estopeta de Atum	Herdade dos Pimentéis Tinto 2012 - Touriga Nacional
Lulas com ferrado à algarvia	Quinta da Horta Nova BS Tinto 2012
Moreia frita	Monte da Casteleja Tinto 2011 Clássico
Ameijoas na Cataplana à algarvia	Quinta do Barradas Tinto 2011 Seleção
Papas de milho com sardinhas	Fora de Portimão Tinto 2011 - Colheita Seleccionada
Sopas de Lebre	Quinta da Horta Nova Tinto 2012 - Colheita Seleccionada
Bifes de Atum com tomate	Foral de Potimão Tinto 2011 - Reserva
Polvo à algarvia	Quina da Penina Tinto 2010 - Reserva "Uva ouro"
Coelho bravo à moda do campo	Herdade dos Pimentéis Tinto 2011 - Reserva
Feijão com batatas e carne de porco	Adega Cooperativa do Algarve Tinto 2010 - Reserva
Galinha cerejada	Quinta da Vinha Cabrita Tinto 2012
Perdiz estufada ou Perdiz a vapor	Quinta do Francês Tinto 2011

Tabela 13 - Tabela de Maridagens – Receitas do mar com vinhos algarvios

Fonte: Adaptado de CCDR Algarve (2013)

2.2. “Gastronomia e vinhos” enquanto instrumento estimulador do Enoturismo

Num estudo aplicado à emblemática região vinícola do Douro, Oliveira-Brochado *et al.* (2014), motivado pelo facto de que o conhecimento vínico atrai cada vez mais viajantes e consumidores, investigaram as perspetivas integradas do Enoturismo, considerando as lógicas do serviço, do vinho enquanto produto turístico, bem como da sustentabilidade da região. As conclusões deste estudo apontam para a necessidade de um trabalho contínuo em proporcionar novas experiências, melhorando as existentes. O estudo refere ainda a carência de uma maior associação gastronómica e cultural, à experiência vínica, convidando o cliente à integração no modelo cultural da região.

Numa aproximação à região em estudo (Algarve), aborda-se a dinâmica cultural e enogastronómica, tendo em conta a sua abrangência populacional. Neste contexto, referem Henriques e Custódio (2010), além de outros aspetos, que o PENT (2006-2015) prevê a “criação de rotas gastronómicas e de vinhos”, “organização de eventos”, realização de feiras e festivais gastronómicos, o envolvimento de restaurantes da região em atividades de promoção da gastronomia local, bem como o desenvolvimento de “programas”, fóruns, provas de vinhos, rotas e passaportes turísticos, prémios, entre muitos outros aspetos.

Segundo Serra *et al.* (2014), “... este contexto levou a que a Comissão Vitivinícola do Algarve registasse a marca “Vinhos do Algarve”, tendo sido também oficialmente constituída a Associação da Rota dos Vinhos do Algarve, através de escritura pública em março de 2011, habilitando assim a Associação a desenvolver a sua missão de desenvolvimento económico estruturado do setor vitivinícola na ótica do Enoturismo”.

A Rota dispõe de 4 Roteiros, nomeadamente (Comissão Vitivinícola do Algarve, n.d.):

1. Roteiro Gil Eanes (abrange maioritariamente o Concelho de Lagos)
2. Roteiro do Arade (abrange maioritariamente o Concelho de Portimão)
3. Roteiro Mourisco (abrange os Concelhos de Lagoa e Silves)
4. Roteiro das Falésias (abrange maioritariamente o Concelho de Albufeira)

Neto (2014, citado em Serra *et al.*, 2014) refere que “Devido à especificidade de cada uma das sub-regiões, a Rota dos Vinhos do Algarve abrange inicialmente 3 das 4 Denominações de Origem Protegida (DOP): Lagos, Portimão e Lagoa”.

“... a Rota dos Vinhos do Algarve integra 43 membros, dos quais produtores vitivinícolas (23), mas também stakeholders associados à hotelaria (10) e restauração (10), sendo os roteiros complementados com locais de interesse (20). Convém no entanto ressaltar que

o papel destes vitivincultores em termos de criação de condições para acolher visitantes é ainda limitado, restringindo-se para já os roteiros à integração de apenas 7 vitivincultores” (Serra et al. 2014).

Resumindo, os 7 vitivincultores com condições para acolher visitantes e que integram a Rota são o Monte da Casteleja (1), integrado no Roteiro Gil Eanes; a Quinta do Francês (2) e a Quinta do Morgado da Torre (3), que integram o Roteiro do Arade; a Quinta dos Vales (4) e a Quinta de Mata Mouros (5), localizados no Roteiro Mourisco e a Adega do Cantor (6) e a Quinta da Vinha (7) situados no Roteiro das Falésias (Comissão Vitivinícola do Algarve, n.d.).

O panorama geral relacionado com o tema “Gastronomia e Vinhos” demonstra claramente que o turismo das experiências enogastronómicas diversificou e estendeu-se já à oferta de cruzeiros, contemplando paragens em pontos-chave, neste caso ao longo do Mediterrâneo, possibilitando que os turistas disfrutem para além da experiência vínica, das tradições e culturas ao longo de vários dias (Publituris, 2014). Também a associação do vinho ao chocolate é algo de inovador e promete dar que falar no que respeita à descoberta de um novo conceito de maridagem, produzindo sensações diferenciadas num único produto, o chocolate de vinho (Dinheiro Vivo & Agência Lusa, 2014).

2.3. Descrição do método Delphi

Skulmoski (2007) aborda a simplicidade e flexibilidade da metodologia Delphi, chamando a atenção para a importância do *design* da mesma, de forma a garantir o sucesso da aplicação do método, pois mal aplicado poderá produzir resultados suspeitos. Palma *et al.* (2013) aplicam a metodologia Delphi à temática do vinho, num processo de investigação combinado com outras técnicas de investigação de forma a identificarem os atributos sensoriais mais relevantes na escolha de um vinho.

Uma definição clara da técnica Delphi é apresentada por Dalkey *et al.* (1969), mencionando que Delphi é um processo para extrair e refinar o julgamento de grupo, de uma maneira interativa, com feedback controlado, em que as opiniões de especialistas são mantidas anónimas e os instrumentos estatísticos são usados para agregar as opiniões adequadas como resposta de grupo, opinião confirmada por Hasson *et al.* (2000) ao mencionar que o método foi desenhado para transformar opiniões individuais em consenso de grupo, processo apelidado por Sackman (1974) como “convergência de especialistas”.

Segundo Madaleno (2012), a técnica Delphi foi desenvolvida originalmente pela Rand Corporation na década de 50, no sentido de transformar ideias subjetivas em ideias objetivas, acerca de assuntos em que existia escassez de dados, de acordo com Ziglio (1996, citado em Skulmoski *et al.*, 2007). Estes autores, por sua vez apresentam quatro características essenciais da metodologia Delphi:

1. Anonimato: O anonimato das respostas e o facto de não existir uma reunião presencial possibilita aos participantes expressarem-se, evitando a influência de terceiros, sendo as decisões de cada um tomadas por mérito próprio;
2. Interatividade: a realização de várias rondas permite que os participantes revejam as suas respostas à luz da informação recebida do restante grupo de participantes;
3. Feedback controlado: em cada interação todos os participantes são informados das restantes perspetivas, permitindo clarificar ou alterar pontos de vista. De acordo com Linstone e Turoff (2002) e Lilja *et al.* (2011), citados em Madaleno (2012), consideram que a interação controlada de forma anónima entre os elementos do grupo é o que distingue o método Delphi de outros métodos de interação pessoal (por exemplo: conferências, comités ou seminários) ”;
4. Tratamento estatístico: A agregação estatística das respostas dadas em cada ronda permite apresentar resultados quantitativos (relatórios e análise de dados). Tipicamente usam-se medidas simples tais como a media ou mediana.

PwC (2010) acrescentam características ao processo cujas mais-valias são:

1. Julgamento de grupo: Em modelos de previsão, o julgamento de grupo é superior ao desempenho individual, sendo o potencial de informações agregadas, superior ao de qualquer individuo em particular;
2. Informação especializada: Especialistas, particularmente quando encontram o consenso em questões relacionadas com a sua área, são considerados mais credíveis do que não especialistas;
3. Convergência: O nível de convergência entre os especialistas aumenta com rondas contínuas, induzido pela realimentação das respostas de grupo. A convergência é geralmente medida por uma diminuição da amplitude das respostas.

2.4. Modelos do método Delphi

Zolingen e Klaassen (2003), citados em Madaleno (2012), descrevem 4 modelos com características diferenciadoras, nomeadamente:

1. O Delphi Clássico, cujos dados são recolhidos num determinado número de rondas, no sentido de gerar o máximo de consenso possível;
2. O “Policy Delphi”, cujo objetivo é gerar pontos divergentes acerca de determinado tema, por meio de um diálogo estruturado, terminando normalmente com uma reunião estruturada entre os especialistas e os investigadores;
3. O “Decision Delphi”, cujo anonimato entre os especialistas é parcial, visto que os nomes são conhecidos de todos, embora as respostas dos questionários se mantenham anónimas, motivando os especialistas a responder eles mesmos;
4. O Delphi em grupo, onde não existe anonimato, sendo os trabalhos realizados durante um curto período com um grupo de especialistas que interagem entre si.

No que respeita à forma como são aplicados os modelos, Linstone et al. (2002) apontam a existência de duas abordagens para operacionalizar o processo, uma mais convencional “Delphi Convencional”, considerando várias rondas e outra baseada nas novas tecnologias informáticas (Web Delphi ou Real-time Delphi).

2.4.1. Delphi Convencional

Segundo a pesquisa de Skulmoski *et al.* (2007), a metodologia mais utilizada em trabalhos de investigação contempla 3 rondas, embora se concluam bastantes estudos em apenas uma ou duas rondas, comprovando a eficácia do esquema de desenvolvimento do processo, utilizado em alguns projetos de investigação dos seus alunos graduados, como a seguir se apresenta:

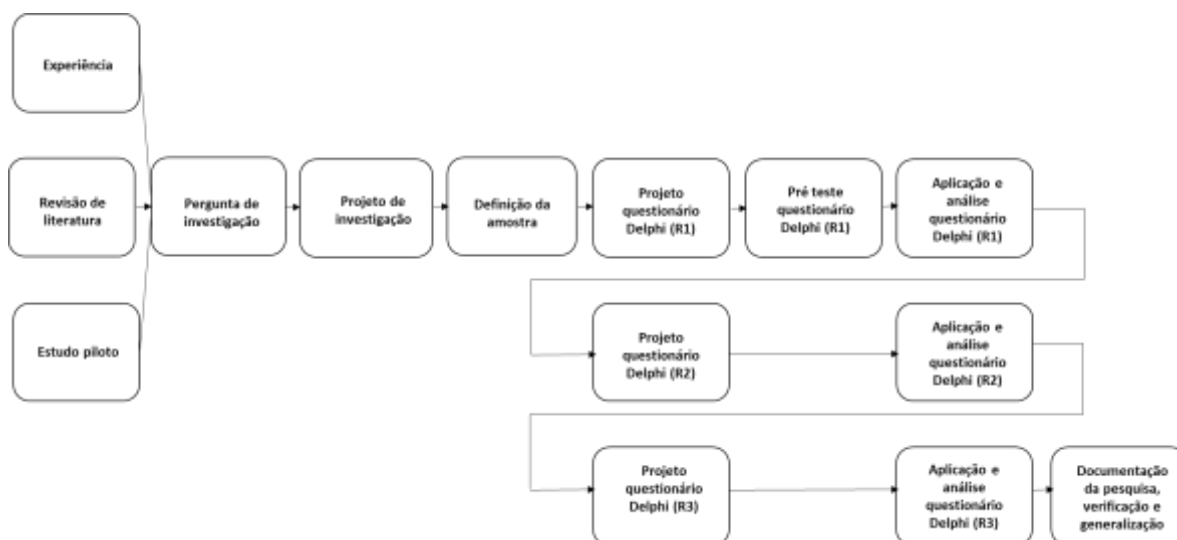


Figura 2 - Processo Delphi convencional de três rondas

Fonte: Adaptado de Skulmoski et al. (2007)

A Figura 2 - Processo Delphi convencional de três rondas representa a metodologia recomendada com base na literatura consultada (Adler & Ziglio, 1996; Delbeq *et al.*, 1975; Linstone & Turloff, 1975, citados em Skulmoski *et al.*, 2007), definindo a pergunta de investigação e mencionando que a mesma pode ser codesenvolvida pelo aluno com a ajuda do supervisor, ou a própria experiência na área do investigador contribuir muitas vezes para a sensibilidade das necessidades de pesquisa acerca do tema. No entanto, é sempre necessária uma revisão de literatura, para determinar se existem lacunas teóricas. A técnica de Delphi foi e continuará a ser uma metodologia importante na recolha de dados com uma diversidade e variedade de aplicações para pessoas que pretendem recolher informação de outras que estão envolvidos em determinado tópico de interesse (especialistas) e possam transmitir o seu conhecimento para o mundo real (Hsu & Sandford, 2007), utilizando métodos de análise qualitativa (Fletcher & Marchildon, 2014) e/ou quantitativa (Asioli *et al.*, 2012) que pode só por si ser suficiente para responder à pergunta de investigação ou poderá ser apenas uma componente da generalidade do projeto de investigação (Soares, 2010).

A seleção dos participantes para definição da amostra é uma componente crítica do processo uma vez que é a partir da opinião dos especialistas que se obtêm os resultados (Ashton 1986; Bolger & Wright 1994; Parente, Anderson, Myers, & O'Brien, 1994, citados em Skulmoski *et al.*, 2007), havendo por isso 4 requisitos a considerar na escolha dos participantes nomeadamente, o conhecimento e a experiência na área de investigação; a capacidade e vontade de participar; disponibilidade para participar assim como possuir

habilidades de comunicação efetiva (Adler & Ziglio, 1996, citados em Skulmoski *et al.*, 2007).

O desenvolvimento do questionário para a primeira ronda requer muito cuidado e atenção na sua formulação para que os respondentes possam perceber o verdadeiro sentido das questões. Daí a necessidade de realizar um estudo piloto para ajustamento do questionário, verificando se está perceptível e para trabalhar alguns aspetos de procedimento. Após a realização da primeira ronda, os resultados são analisados de acordo com o paradigma de codificação qualitativa ou estatística, originando mapas que podem melhorar significativamente a compreensão e facilitar a inteligência coletiva em rondas subsequentes (Lindstone & Turloff, 1975, citados em Skulmoski *et al.*, 2007).

As respostas da ronda 1 são a base das questões da ronda 2 e as respostas da ronda 2 são a base das questões da ronda 3, com perguntas adicionais para verificação dos resultados, permitindo entender os limites da investigação e a dimensão dos resultados. A maioria das alterações ocorrem na transição da primeira para a segunda ronda e o processo pode ficar completo em apenas duas rondas se o consenso for alcançado, referindo que se o número de rondas exceder quatro, as taxas de resposta podem ser muito baixas (Hanafin, 2004).

Por sua vez, Singh (2013) apresenta um processo de três rondas, tendo construído a questão de partida complementando a revisão de literatura com a aplicação de uma metodologia de brainstorming que consistiu em 3 “conference call” através do Skype, entre todos os intervenientes e diversas conversas “one-on-one”, bem como trocas de mensagens por e-mail, de onde resultaram 20 questões. O próximo passo foi fazer um pré teste do questionário na Universidade da África do Sul com seis académicos e três médicos, de onde resultou o refinamento das questões, iniciando-se aí o processo das 3 rondas de respostas.

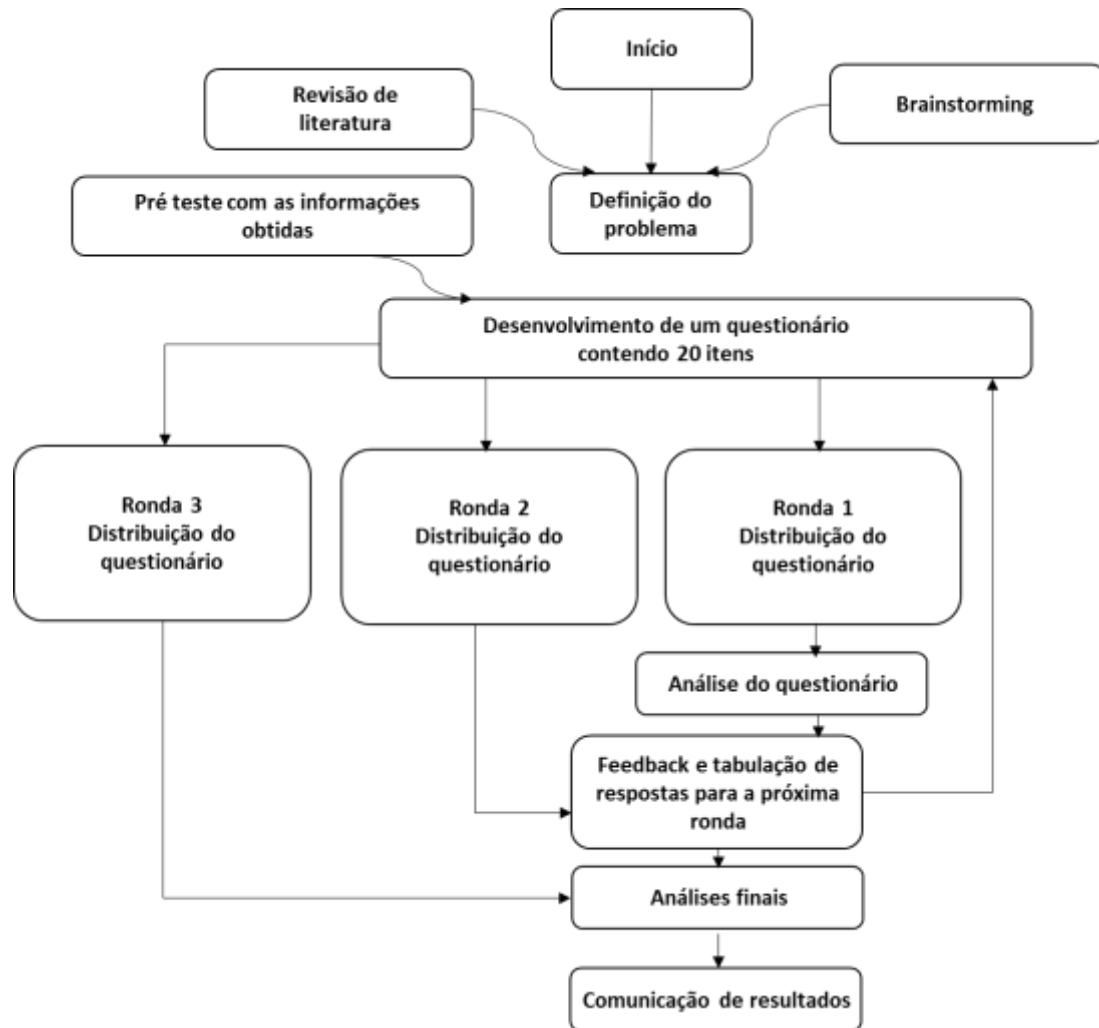


Figura 3 - Processo Delphi *online* com 3 rondas (Singh, 2013)

Fonte: Adaptado de Singh (2013)

Como mostra o fluxograma da Figura 3 - Processo Delphi *online* com 3 rondas (Singh, 2013), no final da terceira ronda foi colocada uma questão aberta aos especialistas solicitando que listassem até 5 obstáculos que considerassem pertinentes para a resolução do problema. A técnica de escolha dos especialistas foi uma opção não aleatória, com base nos conhecimentos de cada participante em função das questões em estudo. O processo decorreu através de uma aplicação de código livre *online* (*LimeSurvey*) em que os especialistas apenas conseguiam responder às questões formuladas na primeira ronda caso tivessem lido e aceite o termo de consentimento.

Singh (2013) refere ainda que à medida que os especialistas submetiam as suas respostas, automaticamente era emitido um e-mail através da aplicação confirmando a adição de uma nova. No final de cada ronda, os dados foram exportados a partir da base de dados e adicionados a uma tabela projetada para calcular a resposta média do grupo para cada

questão, apresentando a resposta de cada indivíduo e a pontuação média para cada questão. Foi então solicitado aos respondentes que reavaliassem a sua resposta com base na sua própria pontuação, bem como a pontuação média de todos os participantes, tendo o procedimento sido repetido uma terceira vez, para consolidar o consenso.

Não existindo na literatura consultada uma opinião clara acerca do critério de paragem na procura do consenso, destaca-se o método utilizado por Madaleno (2012) que se baseia nos trabalhos de Greatorex e Dexter (2000), Day e Bobeva (2005) e na análise dos valores do desvio padrão e do coeficiente de variação. Day e Bobeva (2005) indicam que com uma mudança de opinião inferior a cerca de 15% existe uma estabilidade na opinião e foi alcançado o consenso.

2.4.2. Delphi em Tempo Real

O tutorial de pesquisa Delphi da PwC (2010) referem que o método DTR elimina as rondas formais características do método clássico. Em vez disso, os participantes são providos com informação ao momento acerca dos resultados gerais de cada questão, podendo qualquer dos participantes rever a sua apreciação quantas vezes desejar e daí apreciar o impacto no consenso geral. Segundo Weber *et al.* (2011), trata-se de um processo de apenas uma ronda, com atualização permanente, cujo questionário *online* é a ferramenta de comunicação entre o painel de especialistas, permitindo reduzir o tempo de aplicação considerado até então uma desvantagem (Chou, 2002; Human-Environment Regional Observatory, 2001, citados por Somerville, 2008) cujo formato “*e-Delphi*” veio solucionar, assim como a recolha eletrónica de dados veio facilitar um retorno da informação mais detalhado ao painel.

O tutorial Real Time Delphi (PwC, 2010) descreve o método referindo que se trata de uma plataforma onde os participantes podem avaliar as suas expectativas do futuro, através de um *software* concebido para ser auto explicativo.

Os participantes são convidados a avaliar projeções *online* e imediatamente a seguir têm acesso à sua resposta e ao impacto que esta poderá causar no consenso de grupo. Cada vez que o participante volta a intervir no processo e interfere no consenso atual é considerada uma nova ronda. A opinião estatística do grupo é fornecida para cada projeção na forma de diagrama “Caixa de bigodes” ou “*Boxplot*” (Ruske *et al.*, 2012) apresentando uma linha de unidades numéricas, bem como características da serie de dados (medianas, distribuição, *outliers*), onde as divergências de cada respondente são apresentadas com cores diferentes em relação à opinião do grupo (*vide* Figura 4).



Figura 4 - "Caixa de bigodes" ilustrando respostas do grupo para uma projeção (PwC, 2010)

2.5. Justificação da aplicação do método Delphi

O método Delphi adapta-se facilmente de forma a permitir a obtenção rigorosa de dados qualitativos, podendo ser visto como um processo estruturado dentro do qual se utilizam métodos de pesquisa qualitativa, quantitativa ou mistos. Essa flexibilidade não só proporciona a capacidade do método para responder a muitas questões de pesquisa, mas também pode ser bem adaptado às capacidades e aptidões de estudantes graduados Skulmoski (2007).

Gordon (2007), citado em Weber *et al.* (2011), relata a aplicação do método Delphi de apenas uma ronda aquando da necessidade de recolha de informação a partir de um painel de especialistas, com vista à realização de prognósticos de previsão energética. Também Brill, Bishop, and Walker (2006), citados em Weber *et al.* (2011), utilizaram uma abordagem semelhante na determinação das competências de um gestor de projeto, tendo considerado o método Delphi baseado na Web um processo muito eficiente para aplicação do modelo.

Em suma, Lamichhane (2014) apresenta uma tabela comparativa que resume as características do modelo convencional e do modelo computadorizado, apresentando vantagens à aplicação do processo de obtenção de dados em tempo real (*vide* Tabela 14 - Resumo das características da técnica Delphi no modelo tradicional e abordagem computadorizada (em Tempo Real):

Caraterísticas	Tradicional	Mediação computadorizada
Tipo de pergunta	Ambas: estruturadas e semi estruturadas	Ambas: estruturadas e semi estruturadas
Tipo de grupo de peritos	Ambos: homogéneos e heterogéneos	Ambos: homogéneos e heterogéneos
Número de rondas	Pelo menos duas rondas	Mínimo de uma ronda
Forma de comunicação	Questionário por mail ou entrevista direta	Questionário por e-mail ou processo em Tempo Real
Anonimato	Sim	Sim
Permissão de feedback e alterações	Difícil	Fácil
Apresentação de estatísticas das respostas do painel	Difícil e pobre	Fácil
Facilitação da comunicação assíncrona	Baixa	Alta

Clareza da informação nas rondas	Difícil e pobre	Fácil e boa
Tempo e custo	Alto	Baixo
Declínio na taxa de resposta	Elevada probabilidade	Baixa probabilidade

Tabela 14 - Resumo das características da técnica Delphi no modelo tradicional e abordagem computadorizada (em Tempo Real)

Fonte: Adaptado de Lamichhane (2014)

No que a maridagens diz respeito, Harrington (2006) apresenta claramente a hierarquia da prova e os elementos chave a ter em consideração logo, a diversidade de opiniões por si apresentadas acerca da temática, evidenciam que o método de pesquisa DTR (Lamichhane, 2014) será o indicado no sentido de obter fundamentação técnica no que respeita a maridagens entre iguarias e vinhos do Algarve, por se tratar de um método maduro e flexível que comprovadamente leva à convergência de especialistas, a que Sackman (1974) alude.

2.6. Aplicação do método Delphi a maridagens

Powell (2003) refere que o mérito científico para credibilização da investigação assenta na qualidade do painel de especialistas e no amplo consenso alcançado. Sendo a maridagem entre iguarias e vinhos um despertar de sensações que exige profissionalismo no serviço prestado, com o objetivo de aumentar a satisfação gastronómica (Harrington, 2006), em que a perceção do pormenor só está à altura dos especialistas, Hsu & Sandford (2007) apontam a técnica Delphi como um método amplamente usado e aceite para a recolha de dados dos inquiridos, dentro do seu domínio de especialização.

Harrington (2006) refere não existir na literatura uma visão clara ou explicação de causa e efeito nas escolhas de maridagem entre iguarias e vinhos e aponta a existência de terminologia redundante e confusa. Pela sua maturidade e considerando as origens do método Delphi, Skulmoski *et al.* (2007) referem que o mesmo pode ser aplicado a diversas áreas de investigação, mesmo em campos ainda não explorados, a fim de apresentar a flexibilidade do método utilizado em experiências de outros investigadores, onde se confirma que as temáticas, o número de rondas e a dimensão da amostra são variados.

Capítulo 3.

Metodologia de investigação

Realizado o enquadramento teórico nos capítulos anteriores, que abordaram a temática da gastronomia regional algarvia e dos vinhos algarvios, da maridagem entre iguarias e vinhos, bem como da aplicação do método Delphi e DTR em ambiente WEB, é agora possível apresentar a metodologia de investigação que conduziu ao desenvolvimento do presente trabalho que apresenta tanto de dados quantitativos, como qualitativos.

Visto que o tema está muito relacionado com a análise e perceção sensorial, foram trabalhados dados quantitativos para melhor identificação dos limites qualitativos, tendo como suporte o método DTR para obtenção de dados que permitam caracterizar a temática na perspetiva dos especialistas.

O primeiro ponto da metodologia de investigação (3.1.) inicia-se com a abordagem de investigação no intuito de estabelecer um enquadramento que permita orientar a investigação. O segundo ponto (3.2.) apresenta o plano metodológico da investigação onde se identificam e descrevem as várias fases da investigação, enquanto no terceiro ponto (3.3.) são definidos o universo e a amostra sendo no ponto seguinte (3.4.), identificados e descritos o objeto e local de estudo.

O quinto ponto (3.5.) descreve os instrumentos de pesquisa utilizados, explicando como foram desenvolvidos os questionários que integraram o método DTR, para recolha dos dados dos especialistas. Este ponto permite assim identificar as variáveis de investigação e descrever o processo utilizado para medir cada uma delas. O sexto ponto (3.6.) visa descrever como se efetuou a recolha dos dados, indicando como foram aplicados os instrumentos de pesquisa, seguindo-se a apresentação da pergunta de investigação no sétimo ponto (3.7.), enquanto no oitavo ponto (3.8.) se descrevem as técnicas de análise aplicadas para tratamento estatístico dos dados recolhidos.

3.1. Abordagem de investigação

A metodologia de investigação inicia-se com a abordagem de investigação no intuito de estabelecer um enquadramento que permita orientar a investigação.

Neste contexto a investigação segue uma metodologia de investigação baseada numa cuidada revisão de literatura e com a utilização do método DTR, desenvolvendo questionários *online* com questões fechadas mas também abertas dada a natureza do tema, nomeadamente no que respeita à obtenção dos resultados tanto quantitativos como

qualitativos, constituindo-se assim como um estudo misto, com o objetivo de determinar as melhores maridagens.

Considera-se que a relevância da abordagem escolhida para esta investigação tem um nível elevado de interesse para estudantes e investigadores interessados na temática da maridagem entre comidas e vinhos, bem como no método de investigação DTR com a utilização de uma plataforma de questionários *online*.

Para os profissionais, a investigação apresenta um nível elevado de relevância, dado o potencial que o modelo de maridagens recomendadas possa ter na valorização do serviço, associando-o a cartas de vinhos e cartas de restaurante. É ainda 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.

3.2. Plano de investigação

Apresenta-se aqui o plano metodológico da investigação onde se identificam e descrevem as várias fases da investigação.

Para o desenvolvimento do plano e metodologia de investigação foram seguidas as recomendações e orientações no que respeita a recomendações técnicas para maridagem. Cardello (1994), Pettigrew e Charters (2006), Harrington (2006), Isle (2006), Ahn et al. (2011), des Gachons et al. (2012), Koone et al. (2014), Wikipedia. (2014) e Wine Lovers - For Everyone (2014), O Método DTR teve por base recomendações de Skulmoski, Hartman, e Krahn, J. (2007), Somerville (2007), Weber et al. (2011), Lamichhane (2014).

O estudo tem início com uma revisão de literatura (Capítulo 2. Revisão de literatura), identificando fontes para criação de um portfólio de iguarias autênticas do Algarve, bem como de vinhos da região. Esse levantamento é o ponto de partida para a temática da maridagem entre comidas e vinhos assim como para a identificação de fatores que influenciam essa relação, recorrendo a trabalhos e artigos científicos, como forma de aprofundar os conhecimentos nas áreas identificadas.

O modelo de relação enogastronómica parte de um levantamento da informação existente acerca de receitas típicas e dos vinhos produzidos no Algarve e também da aplicação de inquéritos dirigidos a especialistas da área da gastronomia e vinhos, bem como de áreas transversais, aplicando o método DTR, possibilitando gerar comentários acerca de

maridagens. O processo é sintetizado no esquema que abaixo se apresenta (*vide* Figura 5 - Plano de investigação):



Figura 5 - Plano de investigação
Fonte: Conceção própria

Na Figura 6 - Calendarização da investigação é possível observar a calendarização para as várias fases da investigação.

Calendarização de investigação													
Fases da investigação	2014				2015								
	Set.	Out.	Nov.	Dez.	Jan.	Fev.	Mar.	Abr.	Mai.	Jun.	Jul.	Ago.	Set.
Revisão de literatura	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█
Definição do objetivo e âmbito do estudo	█	█	█	█	█	█	█						
Desenvolvimento de enquadramento teórico	█	█	█	█	█	█							
Seleção das técnicas de investigação	█	█	█	█	█								
Desenvolvimento do método Delphi em Tempo Real					█	█	█	█	█				
Recolha de dados - Questionários Delphi em Tempo Real										█	█	█	█
Tratamento e análise dos dados												█	█
Conclusões e recomendações													█

Figura 6 - Calendarização da investigação
Fonte: Conceção própria

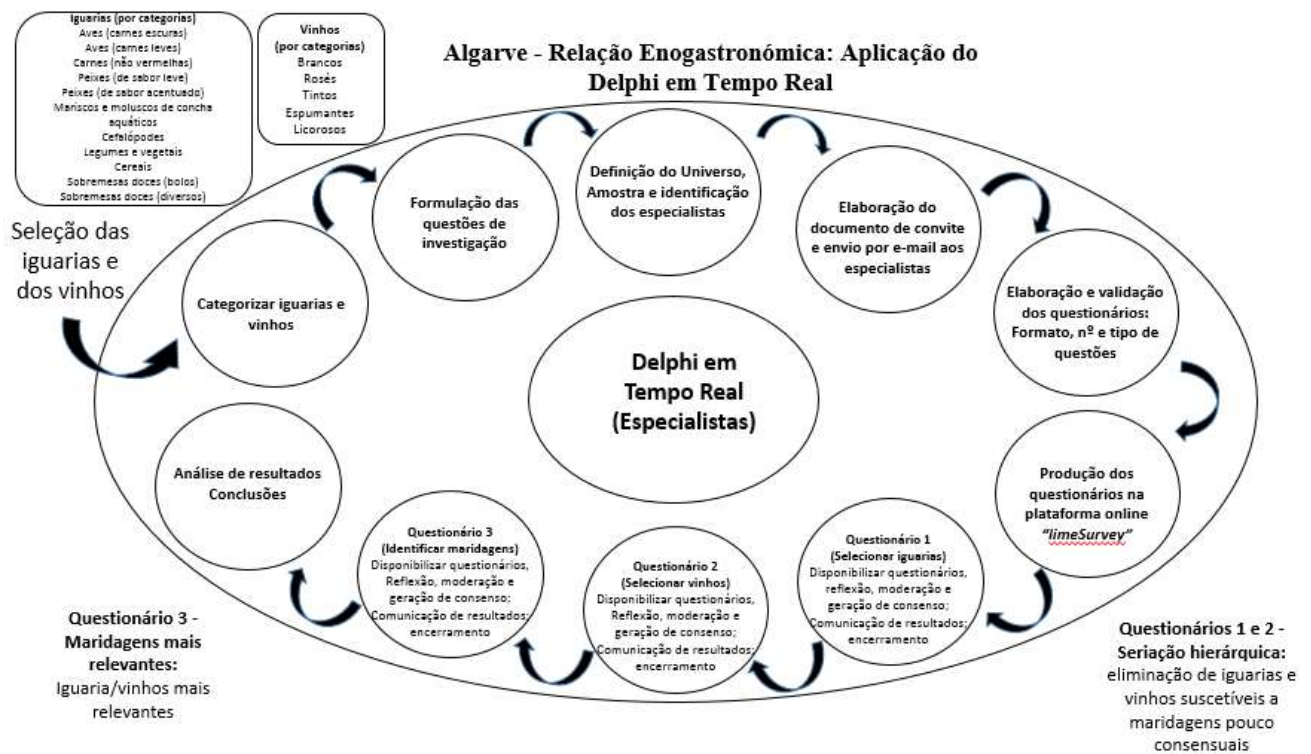


Figura 7 - Aplicação do método Delphi em Tempo Real
 Fonte: Conceção própria

Tendo em conta o esquema anteriormente apresentado, considerou-se adequado aplicar a um grupo de especialistas na área de investigação, o método *Real Time Delphi* ou DTR, fundamentado pela versatilidade e os benefícios de um processo *online* (vide Figura 7 - Aplicação do método Delphi em Tempo Real), cujo desenvolvimento decorreu através de uma aplicação livre, disponibilizada gratuitamente (LimeSurvey, 2015), especificamente formulada para o efeito, conforme esquema que se apresenta:

A Figura 8 apresenta a calendarização para aplicação do método DTR:

Cronograma de Aplicação - Método Delphi em Tempo Real - 2015																																	
Aplicação do Método Delphi em Tempo Real	Janeiro				Fevereiro				Março				Abril				Maio					Junho				Julho				Agosto			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	5	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
Categorização de iguarias e vinhos	01-jan				28-fev																												
Formulação das perguntas de investigação					02-fev - 22-fev																												
Definição do Universo, Amostra e identificação dos especialistas					03-fev - 08-mar																												
Elaboração do documento de convite					05-fev a 15-fev																												
Convite aos especialistas, para participação no estudo, através de e-mail					19-fev								30-abr																				
Definição do nº de questões para os questionários					05-fev a 19-fev																												
Produção dos questionários na plataforma online LimeSurvey									12-mar				03-mai																				
Pré teste (Validação dos questionários)																	07-mai a 19-mai																
Retificações resultantes do pré teste																	19 a 23-mai																
Questionário 1 (seleção das iguarias) - Envio de questionários																						24-mai											
Questionário 1 (seleção das iguarias) - Período de resposta, reflexão, consensualização de opiniões, moderação e receção dos questionários																						25-mai - 03-jun											
Questionário 1 (seleção das iguarias) - Envio de lembrete aos participantes que ainda não responderam ao questionário																						28-mai											
Questionário 1 (seleção das iguarias) - Envio de mail de agradecimento aos participantes pela resposta ao 1º questionário e motivação para o 2º questionário																						05-jun											
Questionário 1 (seleção das iguarias) - Tratamento qualitativo e estatístico																						05-jun				31-ago							
Questionário 2 (Seleção dos vinhos para maridagem) - Envio de questionários																						05 e 06-jun											
Questionário 2 (Seleção dos vinhos para maridagem) - Envio de lembrete aos participantes que ainda não responderam ao questionário																						12-jun											
Questionário 2 (Seleção dos vinhos para maridagem) - Período de resposta, reflexão, consensualização de opiniões, moderação e receção dos questionários																						05-jun a 21-jun											
Questionário 2 (Seleção dos vinhos para maridagem) - Envio de mail de agradecimento aos participantes pela resposta ao 2º questionário e motivação para o 3º questionário																						25 e 30-jun											
Questionário 2 (Seleção dos vinhos) - Tratamento qualitativo e estatístico																						26-jun				31-ago							
Questionário 3 (maridagem) - Envio de questionários																						26 e 29-jun											
Questionário 3 (maridagem) - Período de resposta, reflexão, consensualização de opiniões, moderação e receção dos questionários																						29-jun				06-ago							
Questionário 3 (maridagem) - Tratamento qualitativo e estatístico																										07-ago - 31-ago							
Análises e conclusões																										14-ago e 31-ago							

Fonte: Adaptação de Skulmoski et al. (2007) e Singh (2013)

Figura 8 - Calendarização de aplicação do método Delphi em Tempo Real

3.3. Amostra

Conforme apresentado no início deste capítulo, este ponto destina-se a definir a amostra para constituição do painel de especialistas.

A dimensão dos painéis Delphi é variável e não existe consenso quanto ao número ideal de intervenientes (Somerville, 2008). Ziglio (1996) citado em Somerville (2008) e Clayton (1997) consideram respetivamente que 10 a 15 participantes produzem bons resultados e 15 a 30 intervenientes é regra de ouro para painéis homogéneos, dando como exemplo professores da mesma disciplina. No entanto, em grupos heterogéneos (especialistas numa determinada temática, mas de diferentes campos sociais ou profissionais), Clayton (1997) considera que 5 a 10 pessoas são suficientes.

Ludwig (1997), citada em (Malheiro, 2014), refere que a maioria dos estudos utiliza entre quinze e vinte respondentes, enquanto Okoli e Pawlowski (2004), apoiados na literatura, recomendam painéis constituídos por 10 a 18 especialistas. No entanto, Skulmoski *et al.* (2007), avançam que a dimensão da amostra pode variar entre 4 e 171 especialistas, concluindo-se que o método é modificado para se adequar às circunstâncias e pergunta de investigação, referindo ainda que em teses e dissertações académicas, se verifica também uma enorme variedade de temas, confirmando-se a mesma tendência de adaptação do método ao tema de investigação e variando o número de participantes entre 8 e 345.

O estudo desenvolvido por Rhisiart (2014) considerando o modelo “e-Delphi” contemplou 208 convites, tendo acedido 99 respondentes (48%), o que leva a definir um número superior de convites em relação ao número de especialistas considerado ideal para a investigação.

Quanto ao espaço temporal em que a plataforma deverá estar aberta, Rhisiart (2014) não aponta um período estanque, referindo sim que o tempo deverá ser suficiente para permitir trabalhar o consenso, considerando que dois terços das questões destinadas ao tema da investigação devem basear-se na escala de *likert*. Já as questões que envolvam implicações e esclarecimentos devem estar formatadas para texto livre.

O painel de especialistas deve ser diversificado pois como refere Harrington (2006), raramente um chef, académico ou profissional da indústria, tem conhecimentos alargados acerca das diversas abordagens de maridagem entre comidas e vinhos. Assim, o painel deste estudo contempla todos os indivíduos com experiência na área de gastronomia e vinhos, a sua maioria com conhecimentos acerca da identidade gastronómica da região

algarvia nas mais diversas vertentes que abrangem a gastronomia regional e os vinhos com identidade regional, quer na vertente da produção, quer na vertente do consumo.

Observando os 4 requisitos apresentados por Skulmoski *et al.* (2007) nomeadamente, o conhecimento e a experiência na área de investigação, requisito também confirmado por Koone *et al.* (2014), a capacidade e vontade de participar, disponibilidade para participar e habilidades de comunicação efetiva considerou-se uma amostra que consiste na definição de 3 grupos de especialistas na área de investigação, todos eles com capacidades reconhecidas publicamente acerca da perceção técnica, estando a grande maioria identificada com a identidade regional dos vinhos e da gastronomia algarvia, num mínimo considerado por Clayton (1997), citado em Somerville, (2007) entre 5 a 10 elementos, por se tratar de um grupo heterogéneo, sendo o total ideal, de 20 elementos (Malheiro, 2014; Okoli & Pawlowski, 2004 e Skulmoski *et al.*, 2007).

Sabendo que quanto maior for o grupo, mais fiáveis serão os resultados agregados (Hogarth, 1978), citado em Somerville (2007), indica 20 a 25 especialistas, notando apenas melhorias mínimas nos resultados em painéis de especialistas superiores a estes valores. No entanto, tendo em conta as observações de Rhisiart, (2014) que experienciou uma aceitação de aproximadamente 50% dos convites efetuados no modelo DTR, digamos que o ideal será duplicar o número de convites para cada grupo de especialistas (*vide* Figura 9).

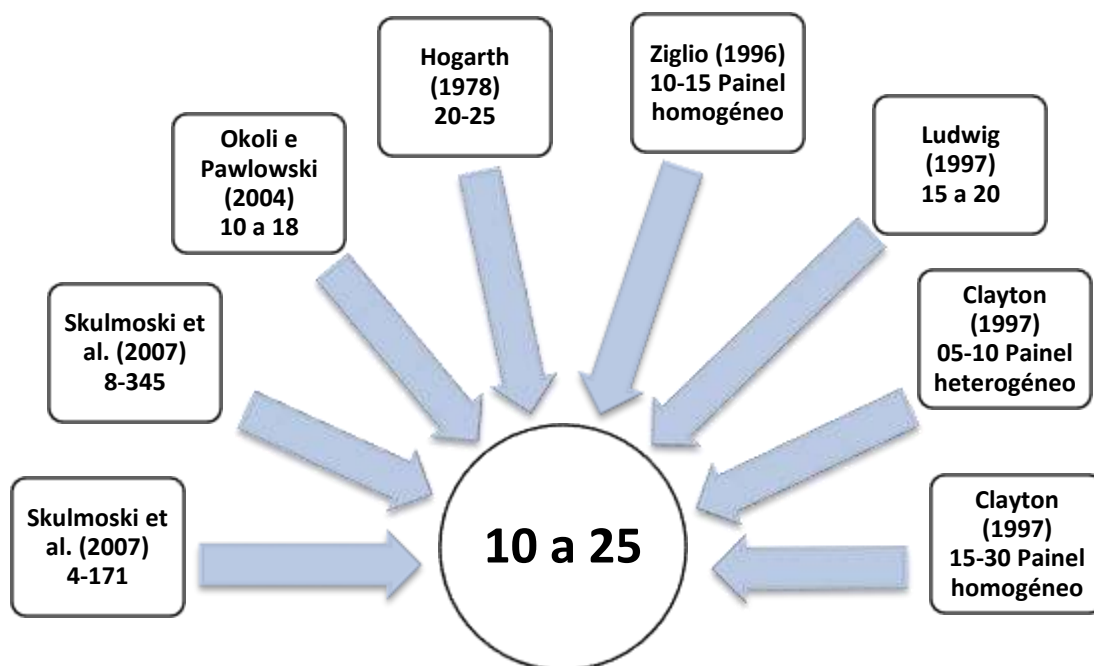


Figura 9 - Definição do n° de especialistas para o painel

Fonte: Conceção própria, adaptado de (Somerville, 2007; Malheiro, 2014; Okoli & Pawlowski, 2004 e Skulmoski et al, 2007).

Rodriguez-Ardura e Ryan (2000) identificam na sua metodologia de investigação, 3 grupos de especialistas: o primeiro grupo formado por indivíduos com conhecimentos e experiência na área de investigação; o segundo grupo que contempla profissionais e gestores de áreas envolventes e o terceiro grupo que agrega os chamados facilitadores, tal como professores, investigadores, profissionais que possam contribuir para a difusão e promoção do tema a desenvolver. Considerando a quantidade ideal de especialistas e o nível de abrangência acima descrito pretende-se que a investigação contemple a seguinte estrutura (*vide* Apêndice 3 - Painel de especialistas – Verificação dos Requisitos de participação - Método DTR):

Grupo 1 – Especialistas com conhecimentos e experiência na área de investigação:

- Chefes de cozinha, pelo seu conhecimento especializado na confeção de pratos autênticos e pela proximidade à gastronomia regional, com experiência na técnica de degustação
- Escanções que, evidenciando conhecimento técnico na área de vinhos, são especialistas em técnicas de venda, abordando e sugerindo frequentemente maridagens entre comidas e vinhos.

Grupo 2 – Profissionais e gestores de áreas envolventes:

- Restauração e garrafeiras especializadas, pela proximidade ao mercado, pelo conhecimento dos produtos comercializados, bem como pelo conhecimento técnico

Grupo 3 – Facilitadores que possam contribuir para a difusão e promoção do tema a desenvolver:

- Formadores/investigadores, pelo conhecimento técnico na área da investigação e disseminação da informação
- Imprensa especializada/Enófilos/Gastrónomos, que frequentemente interagem com os restantes grupos e com o público em geral, pela sua atividade informação e promoção dos produtos autóctones, sendo conhecedores das reais características das iguarias e vinhos da região algarvia.

Posto isto, foi elaborada uma lista de 69 especialistas (*vide* Apêndice 3 - Painel de especialistas – Verificação dos Requisitos de participação - Método DTR e Apêndice 4 - Painel de especialistas - Confirmação do Painel inicial - Método DTR), para os

quais foram enviados convites de “Pedido de colaboração em projeto de investigação” (*vide* Apêndice 5 - Mensagem de correio eletrónico para especialistas de “Pedido de colaboração em projeto de investigação”). No último dia dado como data limite para resposta e com vista à obtenção de um maior número de participantes, foi enviado um e-mail lembrando a necessidade de resposta (*vide* Apêndice 6 - Mensagem de correio eletrónico para especialistas de lembrança de “Pedido de colaboração em projeto de investigação”).

3.4. Objeto e local de estudo

O objeto do estudo prende-se com o desenvolvimento de uma investigação que permita medir a perceção dos especialistas relativamente à maridagem entre comidas e vinhos do Algarve. Tendo em conta as diferentes áreas geográficas e a riqueza da identidade gastronómica da região, do Barlavento ao Sotavento, considerando a diversidade gastronómica do litoral, barrocal e serra. No entanto, a seleção dos vinhos por ser restrita aos produtores aderentes à Rota dos Vinhos do Algarve, por uma questão de limitar a amostra, abrange apenas o litoral e o barrocal do Barlavento algarvio, nomeadamente os concelhos de Lagos, Lagoa e Portimão e respetivas DOP, onde se concentra a maior parte da produção vitícola da região (*vide* Imagem 3).



Imagem 3 - Mapa Geológico do Algarve e mapa vitivinícola com respetivas sub regiões (Lagos, Portimão, Lagoa e Tavira)
Fontes: (Associação “Trilhos d’Espendor,” n.d. e Infovini, 2015)

O estudo, embora aplicado geograficamente ao Algarve, realiza-se em ambiente web, visto aplicar-se o método DTR para estudar a perspetiva dos especialistas.

Atendendo ao objetivo de efetuar um levantamento de iguarias regionais que reúnam maior consenso quanto à sua identidade gastronómica, selecionou-se como objeto de estudo, um receituário de 250 referências, recorrendo a fontes credíveis disponibilizadas *online* nomeadamente dos sites Gastronomias.com (Arte Digital, Design e Publicidade, Lda., 1997) e Confraria dos Gastrónomos do Algarve (Confraria dos Gastrónomos do

Algarve, 2005), bem como dos livros “Receitas das Aldeias Típicas do Algarve” (Cruz & Pisco, 2013) e “Em lume Brando” (Adão & Costa, 2006).

Este conjunto de receitas objeto de estudo foi alvo de um processo de seleção aquando da aplicação do método DTR a um grupo de especialistas, pretendendo-se que os respondentes fizessem, numa primeira fase da aplicação do método, uma seleção de receitas com maior popularidade, seguida de uma seleção de vinhos para maridar com as iguarias anteriormente selecionadas e por fim, conseguir maridagens entre iguarias e vinhos do Algarve criando a relação enogastronómica pretendida.

No que respeita aos vinhos, tendo em conta que o Algarve é a principal região turística de Portugal (Turismo de Portugal, I.P., 2014a) e considerando que o produto “*Gastronomia e Vinhos*” é referenciado no PENT como complementar (Turismo de Portugal, I.P., 2014b), considerou-se pertinente que o Guia de Vinhos do Algarve - edição 2014, seja a fonte de identificação dos vinhos objeto de estudo.

No entanto, atendendo a que a investigação é complexa e aborda a temática na perspetiva dos especialistas, tornou-se necessário limitar a amostra dos vinhos nos questionários a aplicar aos especialistas, pelas razões apontadas no início deste ponto.

Assim, à seleção dos vinhos anteriormente apresentada, acresce a delimitação aos vinhos dos produtores aderentes à Rota dos Vinhos do Algarve, permitindo reduzir o número de referências vínicas, mantendo a representatividade que caracteriza os vinhos da região algarvia, sem afetar a diversidade dos mesmos na aplicação dos questionários.

3.5. Instrumentos de pesquisa utilizados

O objetivo deste ponto do trabalho de investigação é descrever como foram desenvolvidos os questionários que integraram o método DTR, para recolha dos dados dos especialistas. Este ponto permite assim identificar as variáveis de investigação e descrever o processo utilizado para medir cada uma delas.

Tendo em conta fatores como o tempo limitado para a investigação, o risco de fadiga do painel de especialistas e potenciais desvios do objetivo apontados por Soares e Amaral (2010), considerou-se optar pela realização do primeiro e segundo questionário apresentando listas pré definidas de comidas (*vide* Apêndice 13 - Questionário *online* “Seleção de iguarias típicas do Algarve”) e vinhos (*vide* Apêndice 14 - Questionário *online* “Seleção de vinhos algarvios para maridagem”), procedimento frequentemente utilizado que permite aos especialistas uma maior motivação e concentração no problema (Hasson *et al.*, 2000; Day & Bobeva, 2004).

Apesar de os dois questionários iniciais assentarem em listas pré definidas de comidas e de vinhos, optou-se por melhorar esta implementação seguindo o critério de Soares e Amaral (2010), usando um questionário semiestruturado (*vide* Apêndice 15 - Questionário *online* “Maridagem entre vinhos e iguarias do Algarve”), formado por perguntas fechadas e abertas, com vista a recolher a opinião dos participantes e encorajá-los a opinar. Esta abordagem permite que os participantes se foquem no problema, não limitando a sua visão, contribuindo para o enriquecimento do estudo e apontando novas sugestões ou comentários relevantes.

Segundo a pesquisa efetuada considerou-se que o instrumento de pesquisa a utilizar para dinamização dos questionários é a aplicação “*LimeSurvey*” pela flexibilidade que apresenta na preparação das questões incluindo a facilidade de interligação de questões ao longo do processo, permitindo a interação em função das respostas dos participantes e por se tratar de uma aplicação *online* gratuita. Esta ferramenta dispõe de uma variedade de opções de contato com os participantes e os dados podem ser exportados para Excell ou SPPSS para análises diversas (Stevenson, 2010).

Conforme identificado no ponto Zolingen e Klaassen (2003), citados em Madaleno (2012), descrevem 4 modelos com características diferenciadoras, nomeadamente:

1. O Delphi Clássico, cujos dados são recolhidos num determinado número de rondas, no sentido de gerar o máximo de consenso possível;

2. O “Policy Delphi”, cujo objetivo é gerar pontos divergentes acerca de determinado tema, por meio de um diálogo estruturado, terminando normalmente com uma reunião estruturada entre os especialistas e os investigadores;
3. O “Decision Delphi”, cujo anonimato entre os especialistas é parcial, visto que os nomes são conhecidos de todos, embora as respostas dos questionários se mantenham anónimas, motivando os especialistas a responder eles mesmos;
4. O Delphi em grupo, onde não existe anonimato, sendo os trabalhos realizados durante um curto período com um grupo de especialistas que interagem entre si.

No que respeita à forma como são aplicados os modelos, Linstone et al. (2002) apontam a existência de duas abordagens para operacionalizar o processo, uma mais convencional “Delphi Convencional”, considerando várias rondas e outra baseada nas novas tecnologias informáticas (Web Delphi ou Real-time Delphi).

2.4.1. **Delphi Convencional** Conforme identificado no ponto 2.4.1. Delphi Convencional, seguindo as recomendações de Skulmoski *et al.* (2007) e Singh (2013) e tal como previsto no plano de investigação “Elaboração e validação dos questionários” (*vide* Figura 9 - Definição do nº de especialistas para o painel), foi realizado um pré teste que envolveu um grupo de validadores, formado por docentes universitários (6) e gestores da área de F&B (2). A Tabela 15 apresenta o número de elementos convidados para validação dos questionários e os critérios que levaram ao convite.

Convidados para validação dos questionários				
Nº	Conhecimento e experiência académica e/ou na área de investigação	Capacidade e vontade de participar	Disponibilidade para participar	Habilidades de comunicação efetiva
1	√	√	√	√
2	√	√	√	√
3	√	√	√	√
4	√ √	√	√	√
5	√	√	√	√
6	√ √	√	√	√
7	√	√	√	√
8	√	√	√	√

Tabela 15 - Validadores convidados e respetivos critérios de seleção

Fonte: Conceção própria

Com vista a uma rápida e eficaz resposta, foram enviados convites formais aos validadores identificados, a partir do endereço de e-mail

manuel.serra@turismodeportugal.pt (vide Apêndice 7 - Mensagem de correio eletrónico para validadores dos questionários de “Convite para pré teste e validação de questionários”). Na sequência, foi ainda sugerido pelo orientador do trabalho de investigação, que enviasse um e-mail de reforço ao Apêndice 7, informando que os questionários se enquadram num estudo DTR, dado que os destinatários são académicos ou pessoas que na sua maioria, estão familiarizadas com este método de investigação (vide Apêndice 8 - Mensagem de correio eletrónico para validadores dos questionários de “Questionários Delphi – Reforço de informação”).

Após aceitação do convite, foram enviados aos validadores, e-mails personalizados por cada questionário, permitindo aceder aos pré testes online através de um link com código personalizado para cada um dos questionários e para cada validador (vide Apêndice 9 - Mensagem de correio eletrónico para validadores dos questionários de “Convite para validação de 1º questionário”, Apêndice 10 - Mensagem de correio eletrónico para validadores dos questionários de “Convite para validação de 2º questionário” e Apêndice 11 - Mensagem de correio eletrónico para validadores dos questionários de “Convite para validação de 3º questionário”).

Deste processo resultaram alterações bastante úteis para uma boa aplicação e perceção dos questionários por parte dos respondentes. No Apêndice 12 - Alterações aos questionários, resultantes do feedback obtido no pré teste de validação é possível consultar uma lista de problemas identificados e a respetivas soluções encontradas.

3.5.1. Questionário 1 – Seleção das iguarias típicas do Algarve

Tal como em qualquer questionário, é necessário obter dados biográficos dos respondentes, pelo que a primeira parte deste questionário contempla a introdução desses dados por parte de cada respondente, nomeadamente género (Feminino / Masculino), idade (por intervalos ascendentes de idade), habilitações académicas (por nível ascendente de habilitações) e experiência profissional em atividades relacionadas com a área de "Gastronomia e Vinhos" (por intervalos ascendentes de experiência profissional), permitindo assim caracterizar o painel de especialistas (Vide Apêndice 13 - Questionário online “Seleção de iguarias típicas do Algarve”).

Atendendo aos objetivos da investigação e a conseqüente necessidade de selecionar as comidas para maridagem, surge na segunda parte do primeiro questionário, o conjunto de opções que sujeitaremos a maridagem dos especialistas (Vide Apêndice 13 - Questionário

online “Seleção de iguarias típicas do Algarve”) na aplicação do terceiro e último questionário.

Por conseguinte, tendo em conta que o objetivo do estudo neste questionário é a seleção de um determinado número de iguarias para maridagem, que seja representativo em quantidade e diversidade, mas que não se torne demasiado extenso por forma a evitar eventuais desistências de especialistas por saturação ao longo do processo, considerou-se aplicar a regra de seleção de uma em cada cinco iguarias, por cada sub categoria, num máximo de 2 iguarias por categoria (*Vide* Tabela 16).

Este critério permite excluir à partida algumas sub categorias com menos de cinco referências que cumulativamente pouco se prestam à maridagem com os vinhos, tendo em conta que a seleção se fará por ingrediente principal, como é o caso dos “Moluscos de concha terrestres”, cujo ingrediente principal é o caracol/caracoleta e dos “Frutos não doces”, cujo ingrediente principal é a azeitona.

Considerando que a diversidade gastronómica está assegurada através da estruturação por categorias, optou-se por solicitar aos especialistas a escolha, por categorias, das comidas mais representativas da região assegurando assim a popularidade e a diversidade de comidas necessárias para maridagem com base no ingrediente principal (Michaelis *et al.*, 2008). Para não comprometer o objetivo do questionário, esta questão exige obrigatoriedade de respostas, em todas as categorias apresentadas, sendo os especialistas informados desse facto ao longo do questionário.

Pergunta para o questionário 1:

- *Tendo em conta o ingrediente principal de cada uma das iguarias identifique, por família, as mais representativas da gastronomia algarvia.*

A resposta a esta questão é obrigatória, sendo necessário responder a pelo menos 1 item, não havendo um limite máximo de opções em cada categoria. No entanto, considerando os fatores adversos apresentados no ponto 3.5. Instrumentos de pesquisa utilizados serão selecionadas para o questionário seguinte, uma em cada cinco iguarias mais consensuais, num máximo de duas por categoria, conforme Tabela 16.

Iguarias por categoria		
Sub categoria	Nº referências por sub categoria	Regra de seleção de 1 em cada 5, num máximo de 2 por categoria
Aves (Carnes escuras)	5	1
Aves (Carnes leves)	11	2
Carnes (não vermelhas)	52	2
Peixes (de sabor leve)	25	2
Peixes (de sabor acentuado)	18	2
Mariscos e moluscos de concha aquáticos	21	2
Cefalópodes	15	2
Legumes e vegetais	22	2
Cereais	14	2
Sobremesas doces (bolos)	17	2
Sobremesas doces (diversos)	44	2
Nº Sub categorias: 11	244	21

Tabela 16 - Categorização das iguarias – critérios de seleção para 1º questionário

Fonte: Conceção própria

A questão será apresentada sequencialmente, atendendo a que cada sequência corresponde a uma categoria de comidas, com vista à seleção de 21 iguarias para maridagem com vinhos algarvios. No intuito de facilitar o consenso e refletindo a maior relevância da aplicação do método DTR, estão visíveis para cada especialista, a lista das 10 iguarias mais selecionadas pelos especialistas (*Vide* Apêndice 16 - Mensagem de correio eletrónico para especialistas, de comunicação de resultados do Questionário – “Seleção de iguarias típicas do Algarve” – Imagens APÊNDICES 23 - 33).

Algarve - Relação Enogastronómica: Delphi em Tempo Real 1º questionário

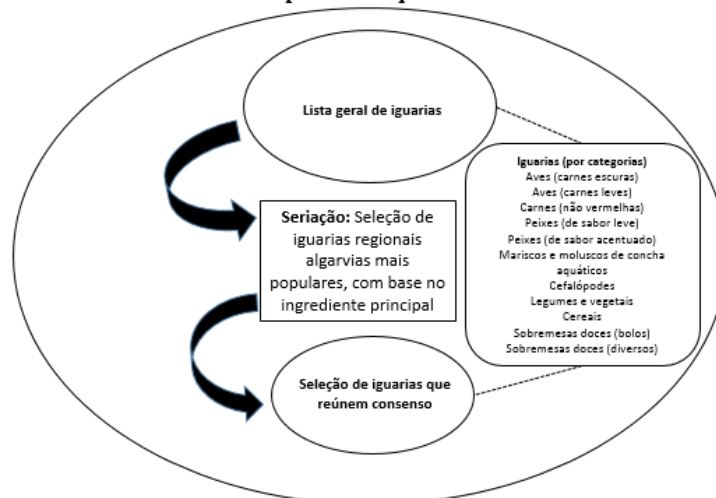


Figura 10 - Objetivo e dinâmica do 1º questionário

Fonte: Conceção própria

3.5.2. Questionário 2 – Seleção de vinhos algarvios para maridagem

Selecionadas as iguarias segue-se a seleção dos vinhos, aplicando o método DTR (*vide* Figura 11), sendo o questionário elaborado em função da seguinte questão:

- *Tendo em conta a iguaria (nome da iguaria), selecione o(s) vinho(s) que considera mais indicado(s) para maridagem.*

Para esta questão não existe obrigatoriedade de resposta, nem sequer um limite de opções de vinhos para cada iguaria. Assim, cada especialista é livre de indicar a quantidade de vinhos que entender para cada iguaria proposta, a partir de uma lista de 49 referências de vinhos algarvios, produzidos pelos 7 produtores aderentes à RVA, em 3 das 4 sub regiões vitivinícolas existentes no Algarve, conforme Tabela 17 - Categorização dos vinhos - critérios de seleção para 2º questionário e cujas referências se encontram mencionadas no Guia de Vinhos do Algarve – edição 2014 (*vide* Apêndice 19 – Categorização dos vinhos do Algarve - Produtores aderentes à RVA).

Considerando que o objetivo deste questionário é selecionar os vinhos mais indicados para maridagem e observando os fatores adversos mencionados no ponto 3.5. Instrumentos de pesquisa utilizados, a questão será apresentada sequencialmente, atentando a que cada sequência corresponde a uma iguaria, para a qual serão selecionados os 3 vinhos mais votados.

Tal informação dará origem ao 3º e último questionário.

Produtores aderentes à Rota dos Vinhos do Algarve e respetivos tipos de vinho	
Tipos de vinho	Nº de referências por categoria
Branco	15
Tinto	23
Rosé	8
Espumante	1
Licoroso	2
Nº categorias: 5	49

Sub regiões	3
Agentes económicos	7

Tabela 17 - Categorização dos vinhos - critérios de seleção para 2º questionário

Fonte: Conceção própria

A questão será apresentada sequencialmente, atendendo a que cada sequência corresponde a uma iguaria anteriormente selecionada, com vista à seleção de 49 vinhos, em que a mesma referência de vinho poderá repetir-se para várias iguarias, caso seja esse o consenso alcançado pelo painel de especialistas. No intuito de facilitar o consenso e

refletindo a mais-valia da aplicação do método DTR, estão visíveis para cada especialista, a lista dos 10 vinhos mais consensuais no seio dos especialistas, para cada uma das iguarias (*Vide* Apêndice 16 - Mensagem de correio eletrónico para especialistas, de comunicação de resultados do Questionário – “Seleção de iguarias típicas do Algarve” – Imagens APÊNDICES 34 - 54).

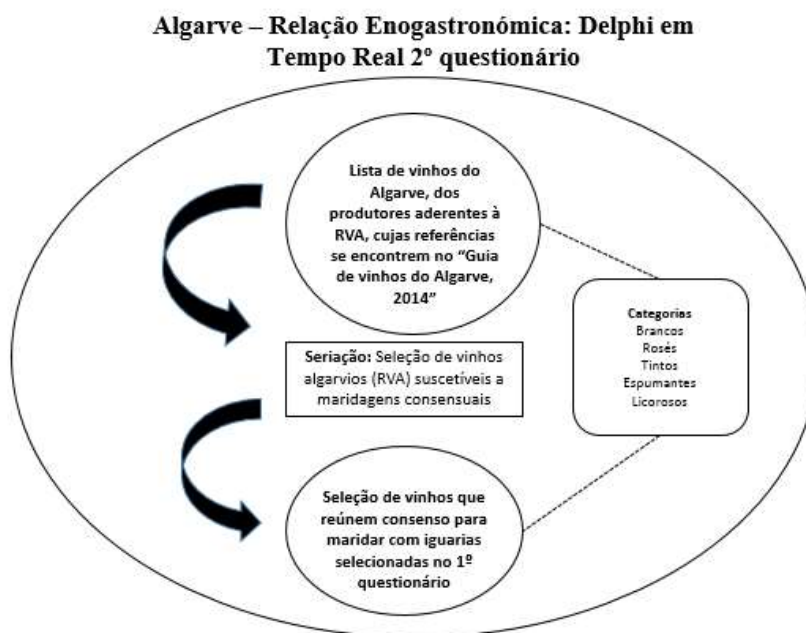


Figura 11 - Objetivo e dinâmica do 2º questionário

Fonte: Conceção própria

3.5.3. Questionário 3 – Maridagem entre vinhos e iguarias do Algarve

O 3º e último questionário procura gerar consensos relativamente à relação entre as iguarias e os vinhos anteriormente selecionados, consubstanciados no modelo DTR (*Vide* Figura 12), sendo o questionário preparado de forma que os especialistas indiquem o grau de harmonia de cada um dos vinhos com a iguaria recomendada, através da seguinte questão:

- *Considerando as relações obtidas nos questionários anteriores, que seguidamente se apresentam, indique numa escala de 1 a 10, o grau de maridagem que considera adequado para cada uma delas.*

Atendendo ao exposto no ponto 3.3. Amostra, considerou-se profícuo obter dados quantitativos e qualitativos. Utilizou-se para obtenção de dados quantitativos, uma escala de *likert* de resposta facultativa, numerada de 1 a 10, formatada com possibilidade de

utilização de 1 casa decimal. Para a obtenção de dados qualitativos complementares, utilizou-se um formato de texto livre, de resposta também facultativa, para justificação da opção tomada.

No intuito de facilitar o consenso e refletindo a mais-valia da aplicação do método DTR, está visível para cada especialista, a média do grau de maridagem em todas as fases do questionário (informação quantitativa), assim como os comentários de todos os especialistas que entenderam comentar as suas opções (informação qualitativa). (Vide Apêndice 15 - Questionário *online* “Maridagem entre vinhos e iguarias do Algarve”).

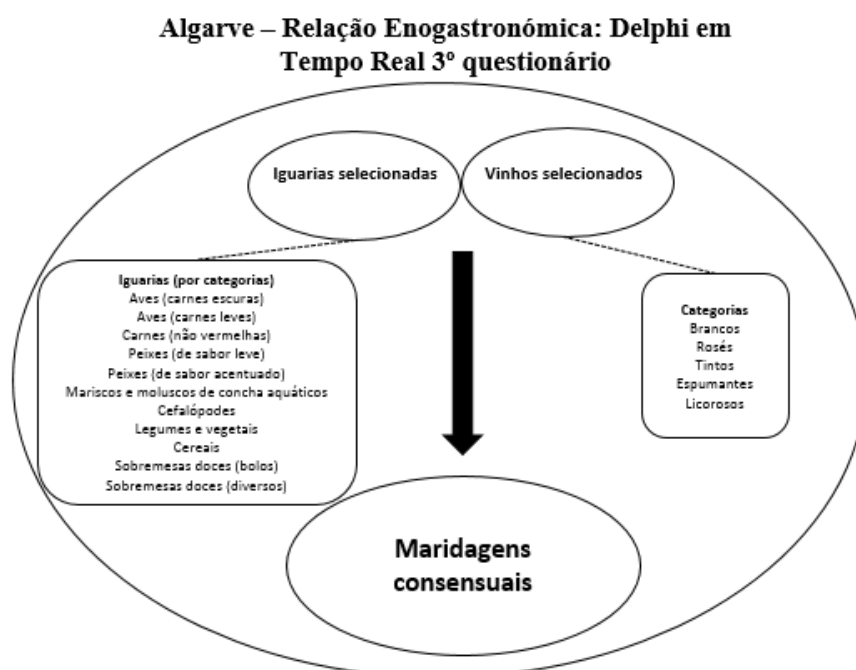


Figura 12 - Objetivo e dinâmica do 3º questionário
Fonte: Conceção própria

3.6. Recolha dos dados

Para recolha de dados dos especialistas, através do método DTR, foram aplicados 3 questionários *online*, com recurso ao programa LimeSurvey (2015), que permitiu gerir os questionários *online*.

Inicialmente foi enviada uma mensagem de correio eletrónico para uma lista de indivíduos previamente identificados como potenciais respondentes (Vide Apêndice 3 - Painel de especialistas – Verificação dos Requisitos de participação - Método DTR. Os especialistas foram selecionados pelas suas capacidades e conhecimentos técnicos e pela relação direta ou transversal que as entidades/empresas públicas ou privadas identificadas mantêm com a área de investigação.

O envio das mensagens de correio eletrónico (Apêndice 5 - Mensagem de correio eletrónico para especialistas de “Pedido de colaboração em projeto de investigação”) para os especialistas, de “Pedido de colaboração em projeto de investigação”, teve início em 19-02-2015.

Dois dias antes do tempo de resposta dado como limite, verificava-se uma adesão de 32 especialistas (46%) do total dos convites enviados. Com vista a obter o maior número de respostas possível, foram realizados contatos adicionais por telefone nos dois últimos dias do prazo estipulado para resposta (24-02-2015), por forma a incentivar a participação.

De um total de 69 mensagens de convite (*Vide* Apêndice 4 - Painel de especialistas - Confirmação do Painel inicial - Método DTR), três foram recusadas por indisponibilidade ou alegada falta de conhecimento específico da realidade enogastronómica do Algarve, uma delas foi devolvida pelo servidor de correio eletrónico por desativação da conta de e-mail e em dez dos casos não se verificou qualquer resposta ao solicitado.

As respostas aos três questionários ficaram registadas na base de dados do sistema LimeSurvey (2015), o qual foi instalado num servidor de internet.

No sentido de operacionalizar o funcionamento do sistema LimeSurvey (2015) foi adquirido e configurado o domínio de internet Enogastronomia.pt, visto que enogastronomia é um termo sobejamente atribuído à relação entre o vinho e a comida. Foi também necessário instalar o sistema LimeSurvey (2015), versão “*version 2.05+ Build 150413*” num serviço de alojamento de internet com as seguintes características técnicas: sistema operativo Linux, base de dados MySQL, linguagem PHP. Para aceder ao sitio de internet criado para o efeito é necessário utilizar o endereço de internet <http://www.enogastronomia.pt/OldFiles/quests/index.php/> (*vide* Anexo 3 – Plataforma de questionários *online* - Enogastronomia.pt).

Para garantir a integridade dos dados dos questionários respondidos, foram realizadas cópias de segurança, para ambiente *offline* com uma periodicidade regular.

3.7. Pergunta de investigação

O tema de investigação “Algarve: Relação enogastronómica” sugere uma delimitação geográfica na investigação de uma temática, na perspetiva de um painel de especialistas.

Neste enquadramento surgem duas perguntas que se enunciam em seguida:

- *Qual a perspetiva dos especialistas relativamente ao tema: Algarve – Relação Enogastronómica?*
- *Sendo possível obter um modelo de maridagens para o Algarve, existem pontos de concordância com a literatura existente?*

3.8. Tratamento e análise dos dados

A recolha de dados é feita seguindo o método DTR, através da aplicação de 3 questionários *online* sequenciais, a um painel de especialistas. Os dados ficam registados numa base de dados (LimeSurvey, 2015) para posterior tratamento recorrendo ao programa Microsoft Excell.

O objetivo da análise quantitativa e qualitativa é a resposta às perguntas de investigação. A análise dos dados inicia-se com a descrição e caracterização do painel de especialistas. Posteriormente desenvolve-se uma análise descritiva dos dados obtidos ao longo do estudo, com recurso a listas ordenadas e médias, sendo estas um critério bastante utilizado na descrição de resultados em estudos Delphi (Skulmoski et al., 2007), recorrendo à análise da média (Greatorex & Dexter, 2000) do grau de maridagem no 3º questionário, para apuramento do vinho que apresenta maior grau de maridagem para cada iguaria, permitindo ainda monitorar a mudança de opinião e estabilidade do 2º para o 3º questionário (Skulmoski *et al.*, 2007 e Singh, 2013).

As análises quantitativas do grau de acidez e volume alcoólico de cada vinho e qualitativas que refletem a opinião do painel relativamente às maridagens selecionadas, permitirão, a partir dos dados obtidos, criar um modelo de maridagens para o Algarve e confrontá-lo com literatura genérica existente acerca do tema.

Capítulo 4. Análise dos resultados

O capítulo 4 desenvolve-se ao longo de duas secções e seus subpontos. A primeira secção (4.1) trata de transmitir a descrição da amostra e a segunda secção (4.2) aborda a análise descritiva dos dados obtidos na perspectiva dos especialistas, através da aplicação dos questionários, tendo em conta o método DTR. A secção 4.3. trata de analisar os resultados com base na revisão de literatura, com o intuito de gerar um modelo de maridagem.

4.1. Análise da amostra

A obtenção de dados acerca da perspectiva dos especialistas tem por base a pesquisa realizada na metodologia de investigação, onde foram analisadas 8 referências à dimensão de painéis Delphi (Somerville, 2007; Malheiro, 2014; Okoli & Pawlowski, 2004 e Skulmoski *et al*, 2007). Verifica-se que retirando os *outliers* (National Institute of Standards and Technology, 2003), sete dos oito estudos contemplam um intervalo de especialistas entre 10 e 25, sendo que o maior número de estudos (seis) abrangeu nos seus intervalos, 15 especialistas (*vide* Figura 13).

Definição do painel de especialistas - Concentração do nº de participantes com base na pesquisa realizada																																							
	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35							
Hogarth (1978)																																							
Ziglio (1996)																																							
Clayton (1997)																																							
Clayton (1997)																																							
Ludwig (1997)																																							
Okoli e Pawlowski (2004)																																							
Skulmoski et al. (2007)																																							
Skulmoski et al. (2007)																																							

Figura 13 - Definição do nº de participantes no painel Delphi

Fonte: Conceção própria

Posto isto e sabendo que quanto maior for o grupo, mais fiáveis serão os resultados agregados (Hogarth, 1978, citado em Somerville, 2007), considerou-se como ideal atingir no presente estudo um número mínimo de 25 respondentes, em cada um dos três questionários.

Tendo em conta um nível de aceitação de aproximadamente 50%, conforme identificado no ponto 3.3. Amostra, foram efetuados 69 convites para participação nos questionários, dos quais 14 declinaram ou não responderam (20%), tendo sido enviados 55 convites para participação no primeiro questionário (*vide* Apêndice 4 - Painel de especialistas - Confirmação do Painel inicial - Método DTR).

A revisão de literatura permitiu identificar 4 requisitos (anteriormente mencionados no ponto Zolingen e Klaassen (2003), citados em Madaleno (2012), descrevem 4 modelos com características diferenciadoras, nomeadamente:

5. O Delphi Clássico, cujos dados são recolhidos num determinado número de rondas, no sentido de gerar o máximo de consenso possível;
6. O “Policy Delphi”, cujo objetivo é gerar pontos divergentes acerca de determinado tema, por meio de um diálogo estruturado, terminando normalmente com uma reunião estruturada entre os especialistas e os investigadores;
7. O “Decision Delphi”, cujo anonimato entre os especialistas é parcial, visto que os nomes são conhecidos de todos, embora as respostas dos questionários se mantenham anónimas, motivando os especialistas a responder eles mesmos;
8. O Delphi em grupo, onde não existe anonimato, sendo os trabalhos realizados durante um curto período com um grupo de especialistas que interagem entre si.

No que respeita à forma como são aplicados os modelos, Linstone et al. (2002) apontam a existência de duas abordagens para operacionalizar o processo, uma mais convencional “Delphi Convencional”, considerando várias rondas e outra baseada nas novas tecnologias informáticas (Web Delphi ou Real-time Delphi).

2.4.1. Delphi Convencional) a considerar na escolha dos participantes (*vide* Apêndice 3 - Painel de especialistas – Verificação dos Requisitos de participação - Método DTR).

Na sequência, considerou-se necessário identificar especialistas em áreas diretamente relacionadas e transversais à temática, evitando conflitos de interesses que pudessem deturpar os resultados, como seria por exemplo, a inclusão de produtores de vinhos num determinado grupo de especialistas. Assim, no intuito de credibilizar a investigação e conforme referido no ponto 3.3. Amostra, definiu-se uma amostra que consiste na organização de 3 grupos de especialistas na área de investigação, com os resultados que abaixo se apresentam (*vide* Apêndice 4 - Painel de especialistas - Confirmação do Painel inicial - Método DTR):

- Grupo 1 – É composto por chefes de cozinha e escanções de reconhecido mérito, tendo sido enviados um total de 25 convites (13 chefes de cozinha e 12 escanções). Aceitaram participar 13 chefes de cozinha e 9 escanções, perfazendo 22 elementos.
- Grupo 2 - É composto por profissionais de reconhecido mérito, desempenhando cargos de orientação e gestão na área da restauração, hotelaria e garrafeiras especializadas, tendo sido enviados 17 convites, dos quais 13 aceitaram participar.

- Grupo 3 – É composto por formadores e investigadores de reconhecido mérito e por especialistas ligados à imprensa especializada, enófilos e gastrónomos. Foram enviados 26 convites, 12 para Formadores / Investigadores, dos quais 11 concordaram em participar, tendo sido enviados 14 convites para a imprensa especializada, enófilos e gastrónomos, dos quais 9 aceitaram participar, perfazendo 20 participantes. No decorrer da aplicação dos questionários, dois especialistas (ambos do grupo 3) alegaram não dispor de conhecimentos específicos da realidade algarvia para responderem ao 3º questionário, tendo declinado o convite. Um dos especialistas, também integrado no grupo 3, embora em momento algum tenha manifestado indisponibilidade, nunca respondeu a qualquer questionário.

A estrutura do painel manteve-se ao longo dos 3 questionários, tendo-se registado apenas duas alterações na passagem do primeiro para o segundo questionário, dentro dos mesmos grupos (*vide* Gráfico 1):

- a) A substituição de 1 elemento feminino por 1 elemento masculino no grupo 2, mantendo-se os restantes indicadores sem alteração;
- b) A substituição de 1 elemento masculino por outro elemento masculino no grupo 3, sem qualquer alteração nos indicadores.

Adaptou-se a forma de categorização utilizada no estudo “*Real Time Delphi*” desenvolvido pela PwC (Ruske *et al.*, 2012), complementando o número inteiro com a respetiva percentagem, conforme representado nas Tabelas Tabela 18, Tabela 19, Tabela 20 e Tabela 22.

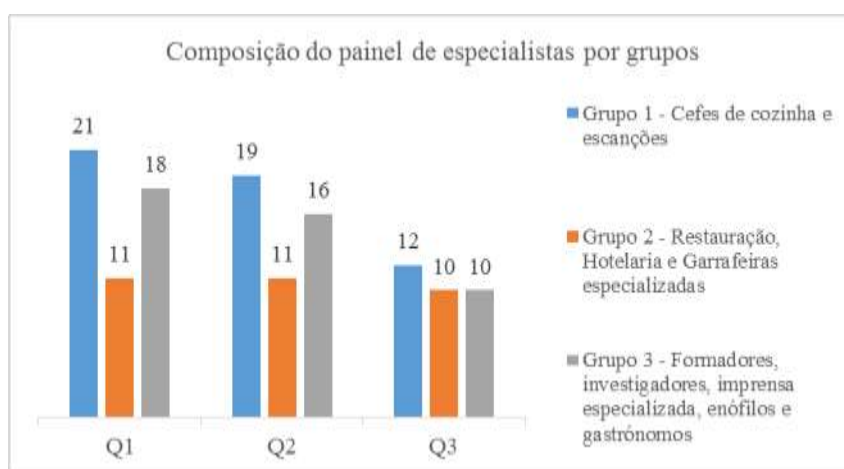


Gráfico 1 – Composição do painel de especialistas por grupos – Segmentação do painel Delphi
Fonte: Conceção própria

Os convites para resposta ao segundo questionário foram dirigidos ao mesmo painel inicial (55 especialistas). No entanto e como era expectável (Rhisiart, 2014), o número de respondentes foi inferior ao do primeiro questionário, embora muito aproximado e acima dos limites previstos (*Vide* Apêndice 17 - Mensagem de correio eletrónico para especialistas, de comunicação de resultados do Questionário – “Seleção de vinhos algarvios para maridagem”), tendo-se verificado 46 respostas completas, entre as quais, 1 mulher.

No 3º questionário, a expectativa inicial relativamente ao número de participantes e considerando que o número ideal para credibilização do estudo seria no mínimo de 25 respondentes em cada questionário (*vide* secção 4.1. Análise da amostra), verificou-se uma adesão de 58% de respostas quantitativas, correspondendo à participação de 32 especialistas, dos quais 38% (13) comentaram total ou parcialmente as maridagens apresentadas (*vide* Apêndice 18 - Mensagem de correio eletrónico para especialistas, de agradecimento e comunicação de resultados do 3º Questionário – “Seleção de vinhos algarvios para maridagem”).

4.1.1. Caraterização dos inquiridos

4.1.1.1. Género

Tal como anteriormente apresentado, neste questionário foram enviados 55 convites, inicialmente para 52 homens e 3 mulheres e no primeiro questionário e nos questionários 2 e 3 para 53 homens e 2 mulheres que aceitaram participar no estudo, tendo respondido ao primeiro questionário (Q1) 50 especialistas (91%), dos quais 47 homens e 3 mulheres. O segundo questionário (Q2) contou com a participação de 45 homens e 1 mulher e o terceiro questionário (Q3) com a participação de 30 homens e 2 mulheres (*Vide* Gráfico 2 e Tabela 18). Esta diferença de género maioritariamente masculino, parte da dificuldade encontrada pelo investigador aquando da pesquisa para composição do painel, em encontrar mulheres inseridas nos grupos de especialistas identificados como ideais para o estudo. Além disso, algumas das mulheres contactadas inicialmente declinaram o convite por indisponibilidade.

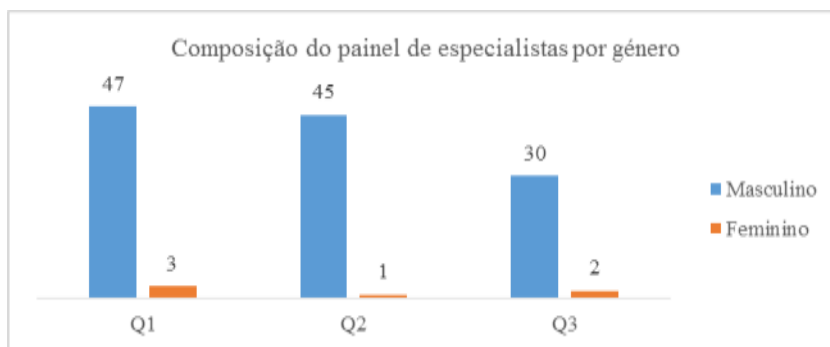


Gráfico 2 - Caracterização do painel de especialistas – Género

Fonte: Conceção própria

Género	Q1	%	Q2	%	Q3	%
Masculino	47	94%	45	98%	30	94%
Feminino	3	6%	1	2%	2	6%
Total respondentes	50		46		32	
Convites enviados	55		55		55	
% respostas	91%		84%		58%	

Tabela 18 - Análise descritiva do painel – Género

Fonte: Conceção própria

4.1.1.2. Idade

No que respeita à idade, o painel de especialistas é composto ao longo dos 3 questionários maioritariamente por indivíduos na faixa etária entre os 41 e os 50 anos, seguindo-se o escalão etário entre os 31 e os 40 anos. Estes 2 escalões etários perfazem a maioria, representando 68% do painel. Na continuidade, o escalão etário entre os 51 e 60 anos, seguindo-se 3 escalões etários com menor representatividade, nomeadamente 65 a 70 anos, 20 a 30 anos e mais de 70 anos, respetivamente (*vide* Gráfico 3 e

Idade	Q1	%	Q2	%	Q3	%
20 a 30 anos	2	4%	2	4%	2	6%
31 a 40 anos	14	28%	13	28%	9	28%
41 a 50 anos	20	40%	18	39%	12	38%
51 a 60 anos	8	16%	7	15%	4	13%
61 a 70 anos	5	10%	5	11%	4	13%
Mais de 70 anos	1	2%	1	2%	1	3%
Total respondentes	50		46		32	
Convites enviados	55		55		55	
% respostas	91%		84%		58%	

Tabela 19).

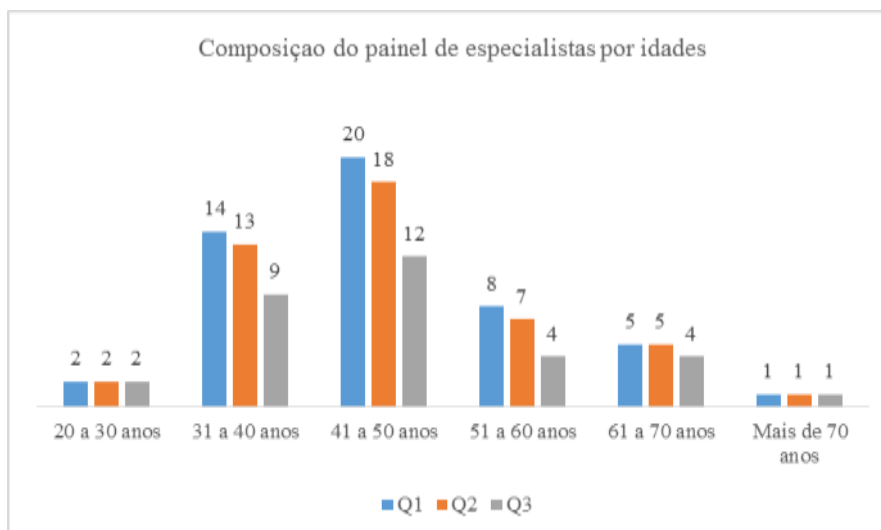


Gráfico 3 - Caracterização do painel de especialistas – Idade

Fonte: Conceção própria

Idade	Q1	%	Q2	%	Q3	%
20 a 30 anos	2	4%	2	4%	2	6%
31 a 40 anos	14	28%	13	28%	9	28%
41 a 50 anos	20	40%	18	39%	12	38%
51 a 60 anos	8	16%	7	15%	4	13%
61 a 70 anos	5	10%	5	11%	4	13%
Mais de 70 anos	1	2%	1	2%	1	3%
Total respondentes	50		46		32	
Convites enviados	55		55		55	
% respostas	91%		84%		58%	

Tabela 19 - Análise descritiva do painel – Idade

Fonte: Conceção própria

4.1.1.3. Habilitações académicas

No que respeita às habilitações académicas, o painel é constituído maioritariamente por indivíduos com o 12º ano de escolaridade, significando atualmente o ensino obrigatório completo e só por si representa a maioria das habilitações académicas do painel. Os indivíduos com formação académica superior (bacharelato, licenciatura, mestrado e doutoramento) encontram-se também em destaque no painel. Esta análise reflete assim a credibilidade do painel em relação ao conhecimento académico (*vide* Gráfico 4 e Tabela 20).

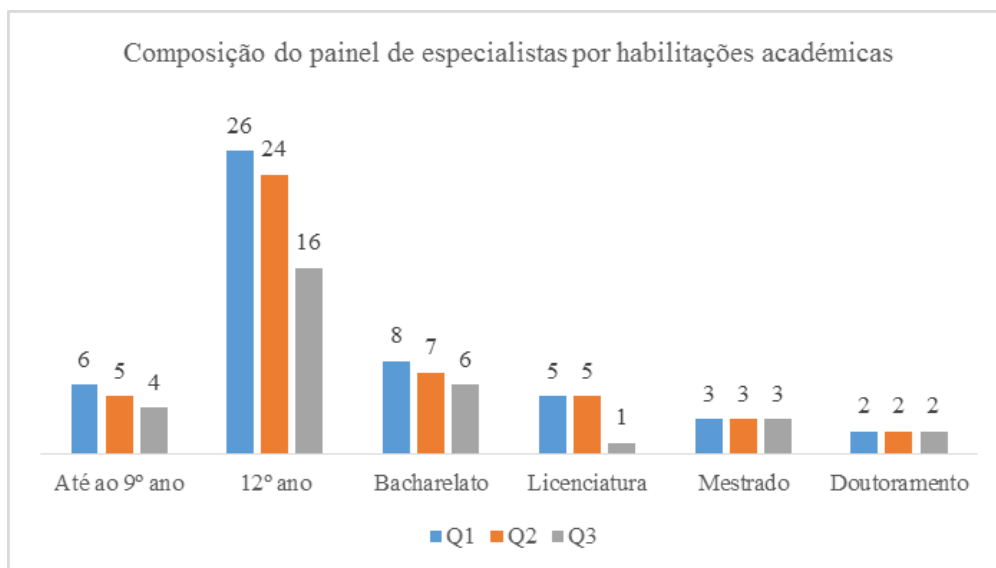


Gráfico 4 - Caracterização do painel de especialistas – Habilitações académicas
Fonte: Conceção própria

Habilitações académicas	Q1	%	Q2	%	Q3	%
Até ao 9º ano	6	12%	5	11%	4	13%
12º ano	26	52%	24	52%	16	50%
Bacharelato	8	16%	7	15%	6	19%
Licenciatura	5	10%	5	11%	1	3%
Mestrado	3	6%	3	7%	3	9%
Doutoramento	2	4%	2	4%	2	6%
Total respondentes	50		46		32	
Convites enviados	55		55		55	
% respostas	91%		84%		58%	

Tabela 20 - Análise descritiva do painel – Habilitações literárias

Fonte: Conceção própria

Tomando como exemplo o primeiro questionário, comparando as habilitações académicas com a idade, verificamos que são apenas 6 os especialistas que têm até ao 9º ano de escolaridade, fixando-se estes nas faixas etárias entre os 41 e 50 anos (5) e os 51 e 60 anos (1). Esta informação faz entender que na altura em que estes 6 especialistas estudaram, o 9º ano era considerado o nível de escolaridade obrigatória em Portugal. Também por esta análise é visível a credibilidade do painel (*vide* Gráfico 5 e Tabela 21).

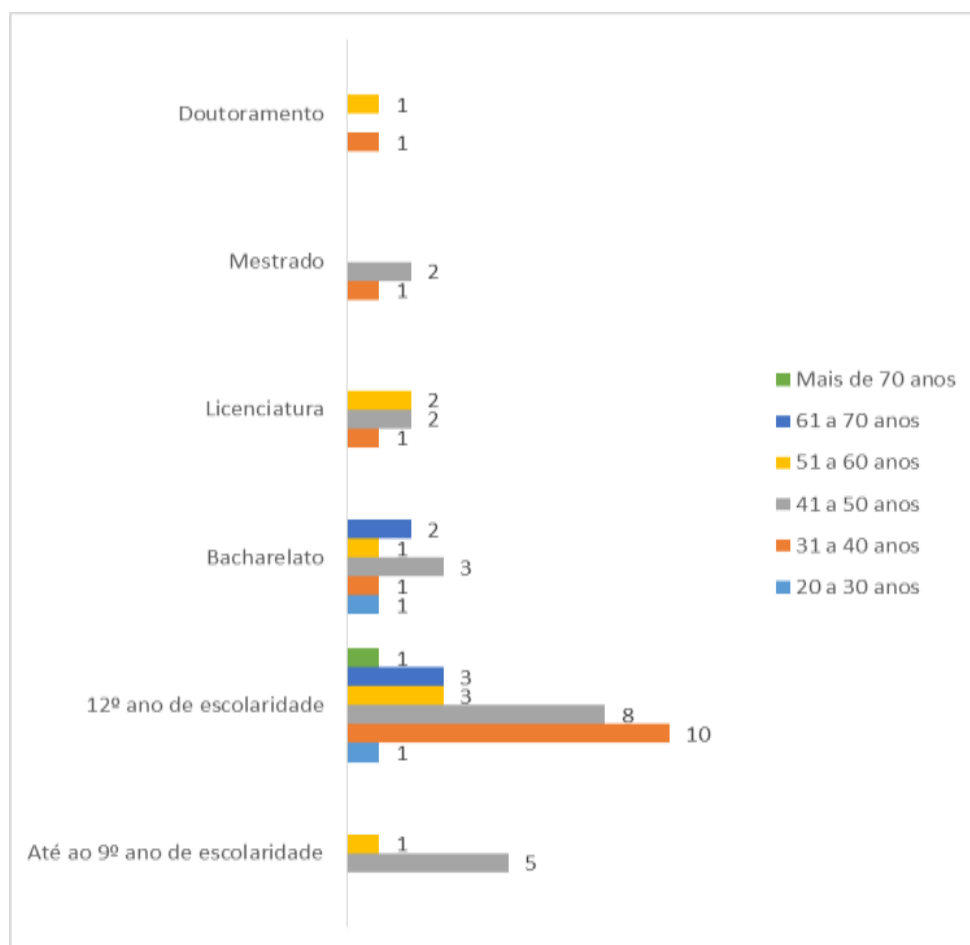


Gráfico 5 - Caracterização do painel de especialistas – Habilitações académicas em função da idade

Fonte: Conceção própria

Habilitações académicas	Idade					
	20 a 30 anos	31 a 40 anos	41 a 50 anos	51 a 60 anos	61 a 70 anos	Mais de 70 anos
Até ao 9º ano de escolaridade			5	1		
12º ano de escolaridade	1	10	8	3	3	1
Bacharelato	1	1	3	1	2	
Licenciatura		1	2	2		
Mestrado		1	2			
Doutoramento		1		1		

Tabela 21 - Análise descritiva do painel – Habilitações académicas em função da idade (1º questionário)

Fonte: Conceção própria

4.1.1.4. Experiência profissional

No que respeita à experiência profissional verifica-se que os especialistas com mais de 10 anos de experiência estão em destaque absoluto nos três questionários. Esta informação, comparado com a restante análise de dados, vem confirmar a maturidade do painel, capacitando-os para uma colaboração de topo na investigação (*vide* Gráfico 6 e Tabela 22).

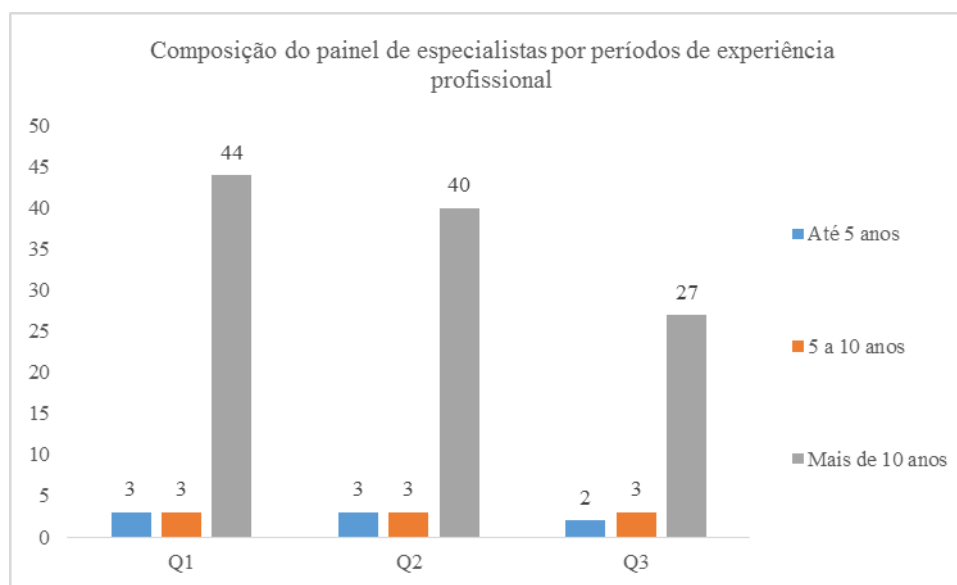


Gráfico 6 - Caracterização do painel de especialistas – Experiência profissional em atividades relacionadas com a área de "Gastronomia e Vinhos"

Fonte: Conceção própria

Experiência profissional em atividades relacionadas com a área de "Gastronomia e Vinhos"	Q1	%	Q2	%	Q3	%
Até 5 anos	3	6%	3	7%	2	6%
5 a 10 anos	3	6%	3	7%	3	9%
Mais de 10 anos	44	88%	40	87%	27	84%
Total respondentes	50		46		32	
Convites enviados	55		55		55	
% respostas	91%		84%		58%	

Tabela 22 - Análise descritiva do painel – Experiência profissional em atividades relacionadas com a área de "Gastronomia e Vinhos"

Fonte: Conceção própria

Apesar da informação acima exposta e tomando como exemplo o primeiro questionário, verificou-se que embora em pequeno número, 3 especialistas que compõem o painel, têm até 5 anos de experiência profissional e outros 3 possuem até 10 anos de experiência profissional. Posto isto, considerou-se lógico analisar cumulativamente a formação académica destes elementos.

O Gráfico 7 e a Tabela 23 mostram claramente que em cada espaço temporal de experiência profissional em análise, 1 elemento possui o 12º ano de escolaridade, 1 elemento possui bacharelato e 1 elemento possui licenciatura. Estes dados reforçam a qualidade do painel de especialistas e credibilizam o consenso que vier a ser gerado ao longo da investigação Delphi.

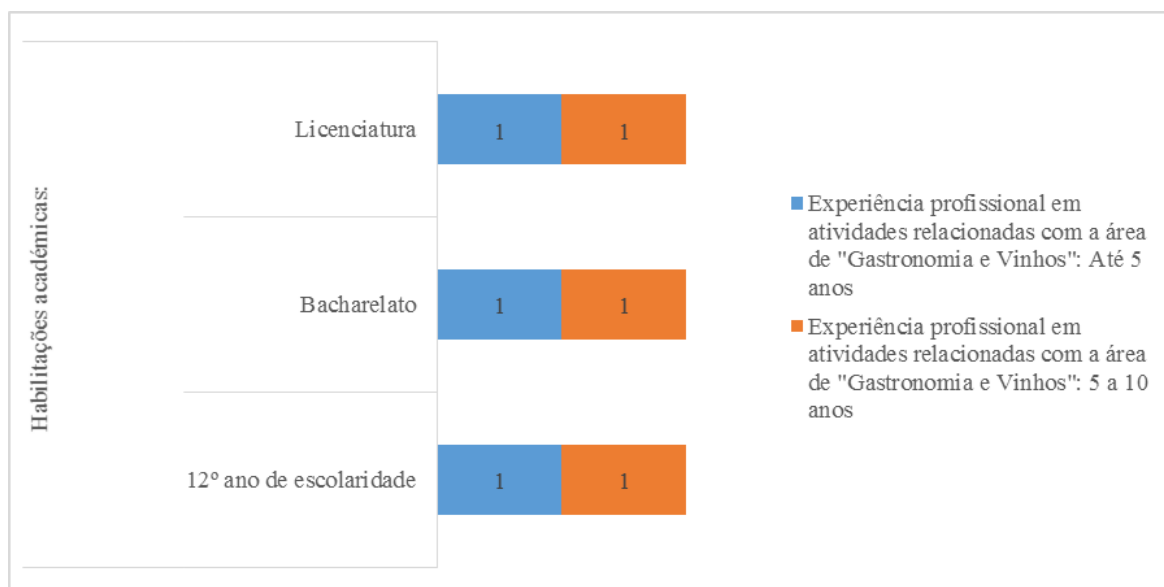


Gráfico 7 - Caracterização do painel de especialistas – Habilitações académicas dos especialistas com experiência profissional até 10 anos

Fonte: Conceção própria

Habilitações académicas	Experiência profissional em atividades relacionadas com a área de "Gastronomia e Vinhos"	
	Até 5 anos	5 a 10 anos
12º ano de escolaridade	1	1
Bacharelato	1	1
Licenciatura	1	1

Tabela 23 - Análise descritiva do painel – Habilitações académicas dos especialistas com experiência profissional até 10 anos (1º questionário)

Fonte: Conceção própria

4.2. Análise descritiva dos dados

Nesta secção do trabalho de investigação apresentam-se a análise descritiva dos dados obtidos ao longo do estudo, com recurso a listas ordenadas e médias, sendo estas um critério bastante utilizado na descrição de resultados, em estudos Delphi (Skulmoski et al., 2007).

4.2.2. Questionário 1 – “Seleção das iguarias típicas do Algarve”

O primeiro questionário esteve disponível para os especialistas entre 25 de maio e 3 de junho de 2015.

A Tabela 24 apresenta a popularidade alcançada por cada uma das iguarias mais selecionadas pelos especialistas em cada categoria, tendo em conta o critério de seleção de 1 em cada 5, num máximo de 2 por categoria. Assim foram selecionadas 21 iguarias, distribuídas por 11 categorias, sendo que todas apresentam uma seleção de 2 iguarias, exceto a categoria “Aves (Carnes escuras)”, por considerar um reduzido número de referências (*vide* Apêndice 16 - Mensagem de correio eletrónico para especialistas, de comunicação de resultados do Questionário – “Seleção de iguarias típicas do Algarve”).

Nº	Categoria	Popularidade	Concordância (%)
	Aves (Carnes escuras)		
1	Perdiz com ameijoas na cataplana	33	66%
	Aves (Carnes leves)		
2	Galinha cerejada	29	58%
	Cozido de grão à moda de Vaqueiros	28	56%
	Carnes (não vermelhas)		
3	Carne de porco com ameijoas	21	42%
	Lombinhos de porco com ameijoas e xerém	21	42%
	Peixes (de sabor leve)		
4	Carapaus alimados	38	76%
	Caldeirada à algarvia	21	42%
	Peixes (de sabor acentuado)		
5	Cataplana de peixes mistos à algarvia	23	46%
	Atum estufado à algarvia	17	34%
	Mariscos e moluscos de concha aquáticos		
6	Ameijoas na cataplana	25	50%
	Feijoada de buzinas	20	40%
	Cefalópodes		
7	Arroz de polvo	25	50%
	Lulas cheias	16	32%
	Legumes e vegetais		
8	Favas à algarvia	34	68%
	Conserva de cenoura à algarvia	30	60%
	Cereais		
9	Arjomolho	32	64%

Nº	Categoria	Popularidade	Concordância (%)
	Xarém com conquilhas	30	60%
	Sobremesas doces (bolos)		
10	Bolo de amêndoa	36	72%
	Torta de amêndoa com mel, canela e gila	21	42%
	Sobremesas doces (diversos)		
11	Dom Rodrigues	41	82%
	Estrelas de figo e amêndoas	14	28%

Tabela 24 - Análise descritiva da seleção das iguarias

Fonte: Conceção própria

No que concerne ao nível de concordância alcançado na seleção dos itens por parte dos especialistas, foi analisada a percentagem de respostas em cada um dos itens disponíveis (dividiu-se o nº de especialistas que selecionaram cada uma das iguarias pelo total de especialistas que responderam ao questionário). Tendo em conta o método utilizado por Madaleno (2012), em relação ao Delphi convencional em que *“com uma mudança de opinião inferior a cerca de 15% existe uma estabilidade na opinião e foi alcançado o consenso”*. Não sendo possível aplicar este método ao modelo DTR utilizado nesta investigação, constatou-se que ao longo do período em que o questionário esteve ativo, nenhum especialista alterou a sua decisão inicial, o que constitui um facto indesejável num cenário de perfil consensual proporcionado ao painel de especialistas.

A Tabela 25 demonstra que o item que gerou maior dispersão de opiniões no seio do painel foi a iguaria “Estrelas de figo e amêndoas”, no entanto sendo a mais votada da categoria onde está inserida, atingiu 14 votações, correspondendo a 28% de concordância do painel.

A Tabela 25 está ordenada por ordem de concordância, do item menos votado para o item mais votado. Apresenta na primeira coluna o nº de ordem do item na lista original, seguida do nome da iguaria, da popularidade e do nº de itens no ranking das iguarias mais selecionadas por categoria, bem como do total de votos dos especialistas. Seguidamente apresenta-se o nº de respondentes do questionário e o nível de concordância. Este indicador foi calculado com base na popularidade que cada item alcançou ao longo da votação, dividido pelo total de respondentes. Como exemplo, o item Dom Rodrigues foi o mais votado pelos especialistas, tendo obtido 41 dos 50 votos possíveis, o que gerou um nível de concordância do painel, de 82%.

Nº ordem na listagem original	Iguarias	Popularidade da(s) iguaria(s) mais votada(s)	Nº itens no ranking das iguarias mais selecionadas por categoria	Total de votos no ranking das iguarias mais selecionadas por categoria	Total respondentes	Concordância (%)
21	Estrelas de figo e amêndoas	14	9	88	50	28%
13	Lulas cheias	16	10	94	50	32%
9	Atum estufado à algarvia	17	9	95	50	34%
11	Feijoada de buzinas	20	9	92	50	40%
4	Carne de porco com ameijoas	21	10	82	50	42%
5	Lombinhos de porco com ameijoas e xerém	21	10	82	50	42%
7	Caldeirada à algarvia	21	9	88	50	42%
19	Torta de amêndoa com mel, canela e gila	21	9	93	50	42%
8	Cataplana de peixes mistos à algarvia	23	9	95	50	46%
10	Ameijoas na cataplana	25	9	92	50	50%
12	Arroz de polvo	25	10	94	50	50%
3	Cozido de grão à moda de Vaqueiros	28	9	99	50	56%
2	Galinha cerejada	29	9	99	50	58%
15	Conserva de cenoura à algarvia	30	9	91	50	60%
17	Xarém com conquilhas	30	9	97	50	60%
16	Arjamolho	32	9	97	50	64%
1	Perdiz com ameijoas na cataplana	33	5	50	50	66%
14	Favas à algarvia	34	9	91	50	68%
18	Bolo de amêndoa	36	9	93	50	72%
6	Carapaus alimados	38	9	88	50	76%
20	Dom Rodrigues	41	9	88	50	82%

Tabela 25 - Análise descritiva da popularidade dos itens e percentagem de concordância

Fonte: Conceção própria

4.2.3. Questionário 2 – “Seleção de vinhos algarvios para maridagem”

O segundo questionário esteve disponível para os especialistas entre 5 de junho e 21 de junho de 2015.

Os gráficos ANEXOS 8 a gráficos ANEXOS 18, criados a partir da Tabela 26 apresentam em número inteiro a quantidade de votações alcançada por cada um dos vinhos mais selecionados pelos especialistas em função das iguarias apresentadas, tendo em conta o critério de seleção dos 3 vinhos mais votados para cada iguaria. Assim foram selecionadas 63 referências de vinhos, algumas delas coincidentes, visto que os especialistas podiam escolher o mesmo vinho para as 21 iguarias disponíveis, as quais se encontravam distribuídas por 11 categorias. Todas as categorias apresentam uma seleção de 2 iguarias,

exceto a categoria “Aves (Carnes escuras)”, por considerar um reduzido número de referências na listagem original. Conforme os gráficos ANEXOS 19 a ANEXOS 39 que constam no Anexo 5 – Gráficos resultantes da aplicação do questionário “Maridagem entre vinhos e iguarias do Algarve”, a seleção de vinhos para cada iguaria é representada por cores (azul, verde e vermelho), em função do nível de concordância dos especialistas (nº de votações na seleção de cada referência).

A Tabela 26 que se segue foi construída a partir da seleção de iguarias realizada no 1º questionário, estando ordenada por ordem das categorias, tal como se encontra no questionário.

Categorias	Iguarias	Vinhos	Popularidade dos vinhos mais votados
Aves (Carnes escuras)	Perdiz com ameijoas na cataplana	Cabrita Reserva Branco	22
		Quinta do Francês Branco	9
		Tapada da Torre Reserva Branco	9
Aves (Carnes leves)	Cozido de grão à moda de Vaqueiros	Quinta do Francês Syrah Tinto	15
		Cabrita Reserva Tinto	10
		Alvor Colheita Especial Tinto	9
Aves (Carnes leves)	Galinha cerejada	Alvor Colheita Especial Tinto	11
		Cabrita Tinto	10
		Cabrita Reserva Branco	10
Carnes (não vermelhas)	Carne de porco com ameijoas	Tapada da Torre Reserva Tinto	16
		Cabrita Reserva Tinto	12
		Alvor Colheita Especial Tinto	12
Carnes (não vermelhas)	Lombinhos de porco com ameijoas e xerém	Alvor Colheita Especial Tinto	11
		Cabrita Reserva Tinto	10
		Foral de Albufeira Reserva Tinto	9
Peixes (de sabor leve)	Carapaus alimados	Alvor Singular Branco	20
		Quinta do francês Branco	18
		Marquês dos Vales Primeira Seleção Branco	14
Peixes (de sabor leve)	Caldeirada à algarvia	Tapada da Torre Reserva Branco	22
		Cabrita Reserva Branco	19
		Cabrita Rosé	9
Peixes (de sabor acentuado)	Cataplana de peixes mistos à algarvia	Tapada da Torre Reserva Branco	20
		Cabrita Reserva Branco	17
		Quinta do francês Branco	12
Peixes (de sabor acentuado)	Atum estufado à algarvia	Cabrita Reserva Branco	15
		Tapada da Torre Reserva Branco	14
		Onda Nova Viognier Branco	11
Mariscos e moluscos de concha aquáticos	Ameijoas na cataplana	Cabrita Reserva Branco	24
		Tapada da Torre Reserva Branco	15
		Quinta do Francês Branco	15
Mariscos e moluscos de concha aquáticos	Feijoada de buzinas	Cabrita Reserva Branco	23
		Tapada da Torre Reserva	12
		Quinta do francês Tinto	8
Cefalópodes	Arroz de polvo	Cabrita Reserva Branco	19
		Tapada da Torre Reserva Branco	12
		Alvor Colheita especial Tinto	9
Cefalópodes	Lulas cheias	Cabrita Reserva Branco	18
		Tapada da Torre Reserva Branco	13

Categorias	Iguarias	Vinhos	Popularidade dos vinhos mais votados
		Quinta do francês Branco	12
Legumes e vegetais	Favas à algarvia	Quinta do francês Tinto	15
		Alvor Colheita Especial Tinto	16
		Foral de Albufeira Colheita Seleccionada Tinto	9
Legumes e vegetais	Conserva de cenoura à algarvia	Cabrita Rosé	20
		Alvor Rosé Selection	13
		Odelouca Branco	11
Cereais	Arjamolho	Cabrita Branco	17
		Alvor Singular Branco	15
		Vida Nova Branco	12
Cereais	Xarém com conquilhas	Cabrita Reserva Branco	18
		Quinta do francês Branco	15
		Alvor Singular Branco	13
Sobremesas doces (bolos)	Bolo de amêndoa	Tapada da Torre Licoroso Reserva Branco	26
		Tapada da Torre Licoroso Reserva Tinto	25
		Vida Nova Espumante Bruto Rosé	15
Sobremesas doces (bolos)	Torta de amêndoa com mel, canela e gila	Tapada da Torre Licoroso Reserva Branco	32
		Tapada da Torre Licoroso Reserva Tinto	26
		Vida Nova Espumante Bruto Rosé	16
Sobremesas doces (diversos)	Dom Rodrigues	Tapada da Torre Licoroso Reserva Branco	28
		Tapada da Torre Licoroso Reserva Tinto	25
		Vida Nova Espumante Bruto Rosé	16
Sobremesas doces (diversos)	Estrelas de figo e amêndoas	Tapada da Torre Licoroso Reserva Tinto	35
		Tapada da Torre Licoroso Reserva Branco	24
		Vida Nova Espumante Bruto Rosé	16

Tabela 26 - Análise descritiva da seleção de vinhos por iguaria

Fonte: Conceção própria

Tendo em conta a forma como foi apresentado o questionário, no qual os especialistas puderam escolher o mesmo vinho para iguarias diferentes, originou que de uma seleção de 49 referências disponíveis para 63 possibilidades de indicação de vinhos (3 por cada iguaria, num total de 21 iguarias), as mesmas referências se repetissem diversas vezes, resultando num total de 22 referências, como se pode verificar na Tabela 27. Só por si, este resultado pode considerar-se um indicador de concordância no que respeita à escolha do mesmo vinho para diferentes iguarias. Pode até confirmar-se por este facto, o que a revisão de literatura indica que, aplicando o método DTR, onde os respondentes têm acesso imediato às respostas do restante painel, podem optar por seguir a mesma linha, no sentido de mais rapidamente alcançarem uma concordância (Ruske *et al.*, 2012).

A Tabela 27 apresenta as referências de vinho seleccionadas no 2º questionário.

Vinhos - Referências selecionadas, por categorias	Nº
Branco	
Alvor Singular Branco	1
Cabrita Reserva Branco	2
Cabrita Branco	3
Marquês dos Vales Primeira Seleção Branco	4
Odelouca Branco	5
Onda Nova Viognier Branco	6
Quinta do Francês Branco	7
Tapada da Torre Reserva Branco	8
Vida Nova Branco	9
Rosés	
Alvor Rosé Selection	10
Cabrita Rosé	11
Tintos	
Alvor Colheita Especial Tinto	12
Cabrita Reserva Tinto	13
Cabrita Tinto	14
Foral de Albufeira Colheita Seleccionada Tinto	15
Foral de Albufeira Reserva Tinto	16
Quinta do Francês Syrah Tinto	17
Quinta do Francês Tinto	18
Tapada da Torre Reserva Tinto	19
Licorosos	
Tapada da Torre Licoroso Reserva Branco	20
Tapada da Torre Licoroso Reserva Tinto	21
Espumantes	
Vida Nova Espumante Bruto Rosé	22

Tabela 27 - Seleção de vinhos por referência

Fonte: Conceção própria

A Tabela 27 ordena os vinhos selecionados, por categoria e por ordem alfabética dentro de cada categoria. Indica que das 49 referências disponíveis, foram selecionadas 22. De referir, que após esta seleção se mantém assegurada a diversidade de vinhos para maridagem em todas as categorias de vinhos inicialmente definidas (brancos, tintos, rosés, licorosos e espumantes), o que possibilitou a elaboração do terceiro questionário conforme previsto.

4.2.4. Questionário 3 – “Maridagem entre vinhos e iguarias do Algarve”

O terceiro questionário esteve disponível para os especialistas entre 29 de junho e 6 de agosto de 2015.

Para analisar este questionário realizou-se uma análise quantitativa, assim como uma análise qualitativa relativamente a cada uma das maridagens.

Ziglio (1996, citado em Skulmoski *et al.*, 2007) refere que a média é um critério bastante utilizado na descrição de resultados, em estudos Delphi. Assim, o 3º questionário foi elaborado de forma a obter a média, neste caso, do grau de maridagem de cada um dos

vinhos selecionados, para cada iguaria. Para uma análise mais precisa, este indicador foi ainda analisado conjuntamente com outros nomeadamente a popularidade aquando da seleção no 2º questionário, o grau de acidez e a percentagem de álcool dos vinhos em análise.

Maridagens selecionadas		Popularidade (Q2)	Acidez (°)	Álcool (%)	Grau de maridagem (Média)
Iguarias	Vinhos				
Perdiz com ameijoas na cataplana	Cabrita Reserva Branco	22,00	5,80	12,50	6,42
	Quinta do Francês Branco	9,00	4,80	14,00	7,01
	Tapada da Torre Reserva Branco	9,00	5,13	14,30	6,83

Tabela 28 - Vinhos selecionados para maridar com Aves (Carnes escuras) - Perdiz com ameijoas na cataplana
Fonte: Conceção própria

4.2.4.1. Aves (Carnes escuras) – Perdiz com ameijoas na cataplana - Análise quantitativa

O gráfico ANEXOS 22 e a respetiva Tabela 28 mostram que o vinho **Cabrita Reserva Branco** foi selecionado para a iguaria **Perdiz com ameijoas na cataplana** pela maioria dos respondentes no 2º questionário. No entanto, verifica-se com base na análise da média do grau de maridagem que, dos três vinhos em apreciação, este é o que se apresenta menos qualificado para maridar com a iguaria, preferindo os especialistas o vinho **Quinta do Francês Branco**, com menos acidez e maior volume alcoólico, apresentando grau de acidez de 4,80° e volume alcoólico de 14,00%. Embora tenha havido uma redução apreciável no número de respondentes entre o segundo e o terceiro questionário, verifica-se nesta análise um maior equilíbrio entre os 3 vinhos do terceiro questionário.

Perdiz com ameijoas na cataplana - Comentários de maridagem			
Especialista	Cabrita Reserva Branco	Quinta do francês Branco	Tapada da Torre Reserva Branco
10	A acidez contrasta e a estrutura do vinho aguenta bem o prato	O branco combina bem com o prato de perdiz e lava a boca para a garfada seguinte	Bom vinho com estrutura, fica bem com a perdiz pelas mesmas razões
11			Boa estrutura e acidez
12	Será sempre mais recomendável um vinho tinto reserva, levemente aveludado	Será sempre mais recomendável um vinho tinto reserva, levemente aveludado	Será sempre mais recomendável um vinho tinto reserva, levemente aveludado
13	A acidez contrasta e a estrutura do vinho aguenta bem o prato	Será sempre mais recomendável um vinho tinto reserva, levemente aveludado	Bom vinho com estrutura, fica bem com a perdiz pelas mesmas razões
14	Agradável contraste	O sabor frutado e fresco destaca o aroma das aves	Muito bom vinho branco
15		Um vinho branco com boa acidez e grau alcoólico para aguentar a estrutura do prato. Melhor combinação ainda seria com vinho tinto pela necessidade da presença de taninos e dos aromas das castas tintas que ligam melhor com os sabores de caça que dominam o prato	
16	Contraste singular	Limpa o palato a cada garfada	Será com certeza a melhor escolha dos três brancos

21	Tendo em conta que é um vinho de excelente acidez, bem perfumado, sobressaindo aromas de flor de laranjeira e ligeiros aromas a esteva e por ser um branco reserva de qualidade, liga bem com a perdiz por se tratar de caça de penas	Vinho oriundo de vinhas plantadas em solos xistosos, logo mais estruturado, tem uma pureza ímpar em que a sua excelente acidez, bem presente e os ligeiros aromas a frutos brancos, ligam na perfeição com caça de penas	É um vinho reserva de excelente qualidade, oriundo da casta Viognier, o que lhe impõe uma ótima acidez, fundamental para que este vinho esteja em consonância com a iguaria
25	Depois de degustar uma ave tão nobre acrescentada de um leve sabor a mar com o intenso dos aromáticos. Este vinho de toque leve de acidez mas com intensidade de sabor é na verdade ligação quase perfeita	Na mistura de sabores do prato onde sobressai a caça e o mar, este vinho com boa estrutura e sabor frutado é excelente para o clima do Algarve, apetece sempre mais um trago	Vinho forte e estruturado, acidez no razoável. Fica bem com a perdiz mas não consegue o consenso para os restantes componentes do prato
28	Este vinho tem notas que equilibram este tipo de prato, fácil de beber dando alguma frescura na cataplana	Vinho mais intenso, um pouco mais pesado mas também se pode adaptar a este prato	Demasiado alcoólico para branco. Dos três prefiro o Cabrita
30	A sua frescura aliada a uma boa acidez e aos taninos bem presentes e a passagem por barricas dá-lhe vantagem perante outros vinhos para este prato.	Acidez superior ao cabrita, mas mais mineralidade, frescura. O grau alcoólico é superior (sendo um pouco elevado para branco), mas o estágio em madeira dá-lhe um toque mais elegante.	Demasiado alcoólico para branco, penso que não seria uma boa escolha apesar da sua acidez
31	Vinho com pouca graduação alcoólica e acidez demasiada para um prato de caça. Este prato requer um vinho com taninos e acidez equilibrados. Um vinho tinto, com notas aromáticas a esteva seria o mais adequado	Tratando-se de um prato de caça de penas é aceitável um vinho branco estruturado, com estágio em madeira como é o caso. Uma maridagem pouco usual que certamente terá bons resultados. A acidez não é elevada e ajuda a refrescar o palato	Sendo um vinho da casta Viognier, com algumas notas florais, embora aceitável, não será a melhor maridagem
33	Embora eu prefira um tinto leve, o cabrita branco com a sua acidez persistente e a sua frescura não seria uma má opção	Aroma ligeiro frutado a alperce, com final longo e persistente, o que serviria para balancear o contraste das ameijoas com a perdiz	A escolha mais acertada seria sempre um vinho tinto

Tabela 29 - Perdiz com ameijoas na cataplana - Comentários de maridagem

Fonte: Conceção própria

4.2.4.2. Aves (Carnes escuras) – Perdiz com ameijoas na cataplana - Análise qualitativa

Confirmando a maridagem que reuniu maior consenso entre o painel no final do 3º questionário e atendendo aos comentários dos especialistas (*vide* Tabela 29), verifica-se que o vinho **Quinta do Francês Branco** “*combina bem*” (E10) e *liga na perfeição com caça de penas*” (E21). “*Na mistura de sabores do prato onde sobressai a caça e o mar, este vinho com boa estrutura e sabor frutado é excelente*” (E25), pois “*o sabor frutado e fresco destaca o aroma das aves*” (E14). “*O estágio em madeira dá-lhe um toque mais elegante*” (E30, E31). “*Limpa o palato*” (E16) denotando “*boa acidez e grau alcoólico para aguentar a estrutura do prato*” (E15), “*com final longo e persistente para balancear o contraste das ameijoas com a perdiz*” (E33). Verificam-se no entanto, recomendações dos especialistas sugerindo como ligação ideal a maridagem com “*vinho tinto reserva, de taninos aveludados*” (E12, E13), “*pela necessidade da presença de taninos e dos aromas das castas tintas que ligam melhor com os sabores da caça que dominam o prato*” (E15). Informação consensual entre os dois tipos de análise (quantitativa / qualitativa): **Uma mistura de sabores onde sobressai a caça e o mar necessita de equilibrar com um vinho também com grau alcoólico para aguentar a estrutura do prato.**

Maridagens selecionadas		Popularidade (Q2)	Acidez (°)	Álcool (%)	Grau de maridagem (Média)
Iguarias	Vinhos				
Cozido de grão à moda de Vaqueiros	Quinta do Francês Syrah Tinto	15,00	5,30	16,60	7,76
	Cabrita Reserva Tinto	10,00	5,00	14,50	7,09
	Alvor Colheita Especial Tinto	9,00	4,65	14,00	7,25

Tabela 30 - Vinhos selecionados para maridar com Aves (Carnes leves) – Cozido de grão à moda de Vaqueiros

Fonte: Conceção própria

4.2.4.3. Aves (Carnes leves) – Cozido de grão à moda de Vaqueiros - Análise quantitativa

O gráfico ANEXOS 21 e a respetiva Tabela 30 indicam que o vinho **Quinta do Francês Syrah Tinto** foi selecionado para a iguaria **Cozido de grão à moda de Vaqueiros** pela maioria dos respondentes no 2º questionário. A análise da média do grau de maridagem confirma o resultado obtido no 2º questionário e demonstra que o mesmo vinho é o que se apresenta melhor qualificado para maridar com a iguaria, apresentando grau de acidez de 5,30° e volume alcoólico de 16,60%.

Cozido de grão à moda de Vaqueiros - Comentários de maridagem			
Especialista	Quinta do Francês Syrah Tinto	Cabrita Reserva Tinto	Alvor Colheita Especial Tinto
10	Um tinto leve e guloso para um prato leve	Este tinto reserva passará um pouco por cima do cozido de grão... Penso que não seja a melhor harmonia	Este colheita especial poderá ficar bem com o cozido de grão desde que não ultrapasse o prato
12		O cozido de grão requer mais um tinto jovem, levemente alcoólico e até com alguma adstringência	O cozido de grão requer mais um tinto jovem, levemente alcoólico e até com alguma adstringência
13	Um tinto leve e guloso para um prato forte como este	O cozido de grão requer mais um tinto jovem, levemente alcoólico e até com alguma adstringência	O cozido de grão requer mais um tinto jovem, levemente alcoólico e até com alguma adstringência
14	Casamento perfeito	Sabores que se misturam na perfeição	O que menos apreciei entre as várias opções
15	É um prato intenso de aves de galinheiro com alguma gordura. Precisa de um vinho gostoso, com taninos aveludados e bem presentes		
16	Harmonia de sabores	Aromático e intenso, sobressai ao grão	Garante a satisfação de quem prova ambos
21	É um vinho tinto de aromas inconfundíveis a frutos vermelhos e frutos do bosque. Vinho de grande qualidade que honra os vinhos tintos do Algarve. Liga na perfeição com a iguaria, dada a especificidade das suas carnes e aguenta a estrutura do cozido de grão	Grande vinho tinto reserva, tendo em conta que é oriundo de uma vinha com excelente terroir. Oferece-nos aromas e sabores a frutos vermelhos e é de uma elegância inconfundível. Liga bem com o cozido de grão, podendo eventualmente sobrepor-se à iguaria	Vinho muito idêntico ao anterior, embora de uma sub-região diferente o que altera relativamente o seu terroir, tornando este vinho ligeiramente mais encorpado, o que não o impede de ligar na perfeição com esta iguaria
25	Que harmonia e perfeição Para acompanhar este cozido Sente-se o bater do coração Este sim! É o meu preferido	É forte, rico e aromático Elegância e sabor inconfundível Para este prato um pouco pragmático Sem dúvida é irresistível	É um vinho excelentemente incorporado com nadinha de adstringência que até lhe confere uma certa elegância e um aroma destinto, um casamento quase perfeito com esta iguaria
28	Para o prato em questão penso que se adapta na perfeição. Vinho bem estruturado que aguenta bem o cozido de grão	Talvez um pouco intenso para o grão	Não aconselho para este prato
30			A sua estrutura vai casar bem com o prato em questão, visto que estamos perante um prato pesado. O estágio em madeira e toda a personalidade da casta devem ajudar nesta maridagem. Talvez peque um pouco pelos 16% de Álcool
31	Vinho demasiado estruturado e alcoólico para um prato de aves	É um vinho com uma estrutura alcoólica e de taninos que se sobrepõem facilmente à iguaria	Das 3 opções é a maridagem mais adequada. Equilibra com o prato e a sua

			estrutura de taninos limpam o palato de alguma gordura natural da confeção
33	Fantástico vinho para um grande prato	Rubi, vermelho encorpado, vinho que vai evoluir muito tendo em conta a sua juventude, mas penso que não seja a melhor harmonia	Muito bom vinho, de grande elegância, a maridagem seria quase perfeita se o vinho não se elevasse ao prato

Tabela 31 - Cozido de grão à moda de Vaqueiros - Comentários de maridagem

Fonte: Conceção própria

4.2.4.4. Aves (Carnes leves) – Cozido de grão à moda de Vaqueiros - Análise qualitativa

Confirmando a maridagem que reuniu maior consenso entre o painel no final do 3º questionário e atendendo aos comentários dos especialistas (*vide* Tabela 31), No que respeita ao vinho **Quinta do Francês Syrah Tinto** verifica-se que, “*para acompanhar este cozido*” (E25), caracterizado como “*um prato intenso de aves de galinheiro, com alguma gordura*”(E15), recomenda-se um “*vinho tinto guloso*” (E10, E13), *bem estruturado, que aguenta bem o cozido de grão* (E28). “*De aromas inconfundíveis a frutos vermelhos e frutos do bosque*” (E21), resulta num “*Casamento perfeito*” (E14), dada a “*harmonia de sabores*” (E16).

Diversos comentários surgem no entanto, recomendando um vinho *com alguma adstringência* (E12, E13, E25), *estágio em madeira* (E30), mas que não se sobreponha à iguaria (E10, E16, E28, E31).

Informação consensual entre os dois tipos de análise (quantitativa / qualitativa):

Caraterizado como um prato intenso de aves, com alguma gordura, necessita de equilibrar com um vinho com acidez e grau alcoólico bem presentes.

Maridagens selecionadas		Popularidade (Q2)	Acidez (°)	Álcool (%)	Grau de maridagem (Média)
Iguarias	Vinhos				
Galinha cerejada	Alvor Colheita Especial Tinto	11,00	4,65	14,00	7,17
	Cabrita Tinto	10,00	5,40	13,50	7,37
	Cabrita Reserva Branco	10,00	5,80	12,50	6,43

Tabela 32 - Vinhos selecionados para maridar com Aves (Carnes leves) – Galinha cerejada

Fonte: Conceção própria

4.2.4.5. Aves (Carnes leves) – Galinha cerejada - Análise quantitativa

O gráfico ANEXOS 24 e a respetiva Tabela 32 mostram que o vinho **Alvor Colheita Especial Tinto** foi selecionado para esta iguaria pela maioria dos respondentes no 2º questionário. No entanto, verifica-se com base na análise da média do grau de maridagem que, dos três vinhos em apreciação, este apresenta-se menos capaz para maridar com a iguaria, preferindo os especialistas o vinho **Cabrita Tinto**, com maior acidez e menor volume alcoólico que o anterior, apresentando grau de acidez de 5,40° e volume alcoólico

de 13,50%. Verifica-se nesta análise uma alteração de consenso no painel em relação ao 2º questionário.

Galinha cerejada - Comentários de maridagem			
Especialista	Alvor Colheita Especial Tinto	Cabrita Tinto	Cabrita Reserva Branco
10	O tinto não deverá passar o prato	Um tinto mais leve ficará bem com a galinha cerejada, pois a nível de estrutura e de contraste combinam	Contínuo apologista dos brancos que estão cada vez melhores. Um branco ficará muito bem ao nível da estrutura e da acidez relativamente ao prato
12			Sou favorável à conceção clássica de que as carnes, especialmente as de confeção mais elaborada, vão melhor com tintos aveludados
13	A estrutura do vinho aguenta a estrutura do prato, liga bem	Um tinto mais leve ficará bem com a galinha cerejada, pois a nível de estrutura e de contraste combinam	Contínuo apologista dos brancos que estão cada vez melhores. Um branco ficará muito bem ao nível da estrutura e da acidez relativamente ao prato
14	Vinho honesto mas sem deslumbrar	Muito boa conjugação	Combina muito bem com este prato
15	Outra ave de capoeira em que a confeção passa por uma fritura. Precisa de um vinho com taninos presentes que acompanhe a estrutura do prato		
16	Correto, mas um branco será perfeito	Agradável	Acidez, aromas e sabor perfeitos para a galinha cerejada
21	Vinho de muito boa qualidade, realçando a excelência da casta Touriga Nacional. No seu contexto global, os seus taninos sedosos, poderão sobrepor-se à iguaria	Oriundo de várias castas de qualidade, é um vinho de boa qualidade, cuja estrutura tem implícitos os vários tipos de frutos vermelhos, que vai ao encontro de uma confeção de aves de capoeira como é a galinha cerejada	Vinho de excelente acidez, muito arredondado onde o perfumado dos citrinos e alguns frutos brancos se enquadram muito bem, o que faz deste vinho um branco fora do comum, limpando o palato de alguma gordura característica da confeção
25	É um vinho bom de excelente cor, textura acentuada, sente-se o sabor da casta, combina bem com a iguaria	Com esta iguaria de simples confeção e sem aromáticos, este vinho está na perfeição.	É excelente com sabor forte e os aromas a citrinos que se sentem no final tornam um vinho único por isso combina bem com a ave. Embora para mim um tinto pouco encorpado seria uma ligação melhor.
28	Vinho aveludado vai sobressair ao sabor da galinha	Sim escolhia este vinho para a Galinha cerejada	Vinho que num dia de calor talvez seja a minha opção para a galinha
31	É um prato de confeção intensa, de onde resulta alguma gordura, dados os ingredientes que a compõem. O ingrediente principal é uma ave de capoeira por norma com alguma idade que requer vinhos aveludados com taninos notórios, como é o caso deste vinho	Tal como o anterior, este vinho liga na perfeição com a iguaria. A relação maior acidez/menor teor alcoólico em relação ao anterior coloca-o em vantagem por se tratar de um prato de aves, com alguma gordura residual	Não creio que um vinho branco seja a melhor harmonização para esta iguaria, faltando-lhe taninos e aromas e sabores característicos dos vinhos tintos. No entanto, sendo um vinho bem estruturado, com boa acidez, não é desadequado
33	Não seria a melhor opção pois o vinho iria com certeza sobressair	Com este tipo de prato, o cabrita tinto cai que nem uma luva	Acho que não seria uma boa opção, um branco ia morrer com este tipo de prato

Tabela 33 - Galinha cerejada - Comentários de maridagem

Fonte: Conceção própria

4.2.4.6. Aves (Carnes leves) – Galinha cerejada - Análise qualitativa

Confirmando a maridagem que reuniu maior consenso entre o painel no final do 3º questionário e atendendo aos comentários dos especialistas (*vide* Tabela 32), verifica-se que o vinho **Cabrita Tinto** apresenta “*muito boa conjugação*” (E14), “*pois a nível de estrutura e de contraste combinam*” (E10, E13), sugerindo uma maridagem “*agradável*” (E16). Sendo “*uma confeção de aves de capoeira*” (E21) “*com alguma gordura residual*” (E31), “*iguaria de simples confeção e sem aromáticos*” (E25), pede um vinho “*com maior acidez e menor teor alcoólico*” (E31) e “*o cabrita tinto cai que nem uma luva*”.

Alguns especialistas apontam “*a acidez*” (E10, E16, E21) e “*o aroma e perfume dos citrinos*” (E16, E21, E25) encontrados nos vinhos brancos (E16) com “*estrutura*” (E10),

para uma boa maridagem com este prato, por forma a *limpar o palato de alguma gordura característica da confeção* (E21).

Dada a sua confeção, precisa de um vinho com taninos presentes que acompanhe a estrutura do prato (E10). No entanto, O vinho não deverá sobrepor-se ao prato (E10). Requer vinhos tintos aveludados com taninos notórios (E31).

Informação consensual entre os dois tipos de análise (quantitativa / qualitativa): **Uma confeção de aves de capoeira com alguma gordura residual necessita de um vinho com acidez acima da média por forma a limpar o palato de alguma gordura característica da confeção.**

Maridagens selecionadas		Popularidade (Q2)	Acidez (°)	Álcool (%)	Grau de maridagem (Média)
Iguarias	Vinhos				
Carne de porco com ameijoas	Tapada da Torre Reserva Tinto	16,00	6,04	13,70	8,01
	Cabrita Reserva Tinto	12,00	5,00	14,50	7,45
	Alvor Colheita Especial Tinto	12,00	4,65	14,00	7,47

Tabela 34 - Vinhos selecionados para maridar com Carnes não vermelhas – Carne de porco com ameijoas

Fonte: Conceção própria

4.2.4.7. Carnes (não vermelhas) - Carne de porco com ameijoas - Análise quantitativa

O gráfico ANEXOS 23 e a respetiva Tabela 34 indicam que o vinho **Tapada da Torre Reserva Tinto** foi selecionado para a iguaria **Carne de porco com ameijoas** pela maioria dos respondentes no 2º questionário. A análise da média do grau de maridagem confirma o consenso obtido no 2º questionário e demonstra que o mesmo vinho é o que se apresenta melhor qualificado para maridar com a iguaria, apresentando grau de acidez de 5,00° e volume alcoólico de 14,50%.

Carne de porco com ameijoas - Comentários de maridagem			
Especialista	Tapada da Torre Reserva Tinto	Cabrita Reserva Tinto	Alvor Colheita Especial Tinto
10	A estrutura do vinho aguenta a estrutura do prato, liga bem	A estrutura do vinho aguenta a estrutura do prato, liga bem	É um tinto já com alguma consistência mas não sei se dará conta do recado em relação ao prato, que é bem estruturado
13	A estrutura do vinho aguenta a estrutura do prato, liga bem	A estrutura do vinho aguenta a estrutura do prato, liga bem	A estrutura do vinho aguenta a estrutura do prato, liga bem
14	Este vinho acompanha na perfeição a carne de porco com ameijoas	Igualmente muito agradável	Achei este vinho menos harmonioso que os anteriores na relação com o prato
16	Boa ligação, contraste correto.	Boa ligação iguaria/vinho	Tintos e carne terão sempre uma boa ligação.
21	Este vinho contemporâneo oferece-nos aromas excelentes e taninos adocicados que o tornam na globalidade fora do comum. Com um final de boca muito prolongado, enquadra-se na perfeição com a iguaria que acompanha	O palato deste vinho deve muito a uma das castas que o originou, destaca-se a Touriga Nacional pela grande qualidade por que é conhecida. Liga muito bem com esta iguaria composta de ingredientes do litoral e da serra algarvia	Sendo um vinho um pouco mais encorpado, assente fundamentalmente nas 3 castas que o compõem, poderá sobrepor-se à carne de porco com ameijoas
25	Este prato com sabores fortes e a leveza da amêijoas com aromático de coentros encontra neste vinho a ligação ideal	Este prato com sabores fortes da carne e pimentão, sabor a mar da amêijoas, encontra neste vinho a ligação quase perfeita	Este prato com sabores fortes e a leveza da amêijoas com aromático de coentros Este vinho quase se sobrepe mas consegue

Carne de porco com ameijoas - Comentários de maridagem			
Especialista	Tapada da Torre Reserva Tinto	Cabrita Reserva Tinto	Alvor Colheita Especial Tinto
			aquela conjugação um pouco para lá do esperado
28	Talvez seria a minha opção dos três vinhos para este prato	Pode ser uma boa opção para este prato, mas vai depender da confeção do mesmo ou altura do ano	Vinho torna-se um pouco pesado para este prato
31	Trata-se de carne de porco numa confeção forte, realça o sabor dos alhos fritos, refrescado pela leveza das ameijoas e pelos aromas da salsa. Requer assim vinhos com intensidade aromática, preferencialmente tintos, que aguentem a estrutura da confeção e que tenham alguma acidez para equilibrar com a acidez conferida à confeção pelo sumo de limão. Este vinho de exceção qualidade, tem todas estas características logo tem tudo para proporcionar uma boa maridagem. A combinação de castas que o compõem leva a que seja o mais indicado para esta iguaria	Outra boa opção para a iguaria, com excelentes notas aromáticas. No entanto, caso a confeção tenha alguma pimenta ou picante adicional, a harmonização com este vinho poderá saturar o palato dado que do vinho também sobressaem notas de tostado e especiarias	Exatamente a mesma descrição que apresentei para o Cabrita Reserva Tinto pois são vinhos com perfis muito idênticos
33	Seria uma boa escolha	Prato com um sabor muito especial, sabores muito característicos seria uma opção a ter em conta	A harmonia entre este vinho e a iguaria, só seria perfeita se o vinho não se elevasse à iguaria

Tabela 35 - Carne de porco com ameijoas - Comentários de maridagem

Fonte: Conceção própria

4.2.4.8. Carnes (não vermelhas) – Carne de porco com ameijoas - Análise qualitativa

Confirmando a maridagem que reuniu maior consenso entre o painel no final do 3º questionário e atendendo aos comentários dos especialistas (*vide* Tabela 35), verifica-se que a estrutura do vinho **Tapada da Torre Reserva Tinto** “*aguenta bem a estrutura do prato*” (E10, E13), acompanhando “*na perfeição a carne de porco com ameijoas*” (E14), sugerindo assim uma “*boa ligação e contraste correto*” (E16).

Este prato com sabores fortes e a leveza da amêijoa com aromático de coentros (E25, E31), “*realçando o sabor dos alhos fritos*” (E31), combina na perfeição com os “*aromas excelentes e taninos adocicados que o tornam na globalidade fora do comum*”. “*Com um final de boca muito prolongado* (E21), *enquadra-se na perfeição com a iguaria que acompanha*” (E14, E21, E28, E31).

Adicionalmente, recomenda-se para esta iguaria “*vinhos com intensidade aromática, preferencialmente tintos, que aguentem a estrutura da confeção e que tenham alguma acidez para equilibrar com a acidez conferida à confeção pelo sumo de limão*” (E31), desde que não se sobreponham à iguaria (E21, E28, E31). Fica uma recomendação alusiva a vinhos da casta Touriga Nacional (E21).

Informação consensual entre os dois tipos de análise (quantitativa / qualitativa): **Este prato com sabores fortes e a leveza da amêijoa necessita de um vinho com acidez para equilibrar com a acidez conferida à confeção pelo sumo de limão.**

Maridagens selecionadas		Popularidade (Q2)	Acidez (°)	Álcool (%)	Grau de maridagem (Média)
Iguarias	Vinhos				
Lombinhos de porco com ameijoas e xerém	Alvor Colheita Especial Tinto	11,00	4,65	14,00	7,50
	Cabrita Reserva Tinto	10,00	5,00	14,50	7,45
	Foral de Albufeira Reserva Tinto	9,00	4,60	14,00	6,87

Tabela 36 - Vinhos selecionados para maridar com Carnes não vermelhas – Lombinhos de porco com ameijoas e xerém

Fonte: Conceção própria

4.2.4.9. Carnes (não vermelhas) – Lombinhos de porco com ameijoas e xerém - Análise qualitativa

O gráfico ANEXOS 26 e a respetiva Tabela 36 indicam que o vinho **Alvor Colheita Especial Tinto** foi selecionado para esta iguaria pela maioria dos respondentes no 2º questionário. A análise da média do grau de maridagem confirma o consenso obtido no 2º questionário e demonstra que o mesmo vinho é o que se apresenta melhor qualificado para maridar com a iguaria, apresentando grau de acidez de 4,65° e volume alcoólico de 14,00%.

Lombinhos de porco com ameijoas e xerém - Comentários de maridagem			
Especialista	Alvor Colheita Especial Tinto	Cabrita Reserva Tinto	Foral de Albufeira Reserva Tinto
10	Precisava de um tinto mais estruturado ou de um branco com acidez...	Boa ligação entre prato e vinho ao nível de estrutura	Boa ligação entre prato e vinho ao nível de estrutura
13	Precisava de um tinto mais estruturado ou de um branco com acidez...	Boa ligação entre prato e vinho ao nível de estrutura	Boa ligação entre prato e vinho ao nível de estrutura
14		Ligação quase perfeita	
15			Uma fritura de carne de porco que necessita de um vinho equilibrado e com algum grau alcoólico
16	Vinho que liga com todas as carnes, xarém será motivo de preocupação para alguns	Vinho que liga com todas as carnes, xarém será motivo de preocupação para alguns	Vinho que liga com todas as carnes, xarém será motivo de preocupação para alguns
21	Este é um vinho de aromas e sabores bem frutados, realçando os frutos vermelhos. A sua elegância e os taninos leves tornam-no um vinho de boa qualidade. A sua relação com a iguaria, está equilibrada	Vinho estagiado em barricas de carvalho francês durante 18 meses, apresenta-nos aromas a frutos vermelhos e ligeiro abaunilhado conferido pela madeira de carvalho onde estagiou. Liga na perfeição com esta grande referência da culinária algarvia	É um vinho de excelente qualidade no seu contexto global, considerando sobrepor-se à iguaria, não descurando da qualidade da mesma. No entanto, este vinho fora do comum pede confeções de carnes nobres
25	Tem uma boa ligação, os sabores da iguaria com o sabor forte do milho, este vinho dá-lhe o toque de suavidade dos aromas frutados	Grande vinho, talvez dos melhores do algarve, liga com qualquer iguaria de carne	Esta iguaria torna-se complexa com os sabores da serra e do mar e requer um vinho mais suave. Mas este não lhe fica nada mal.
28	Vinho honesto e equilibrado para o prato liga bem	Com o xarém aqui no meio, escolhia este vinho pois o molho está ausente no prato e assim evita os possíveis sabores a pimentão	
31	Trata-se de um prato muito completo, com proteína, bivalves, farináceo de sabor característico (milho), logo com diversidade de sabores e aromas. Requer assim vinhos ricos em aroma e sabor, com boa graduação, taninos arredondados e intensidade aromática. Este vinho tem todas estas características, logo fará uma excelente harmonização	Pelas razões apresentadas anteriormente, este vinho é outra boa harmonização pois é um vinho com perfil muito idêntico ao anterior	Por tudo o que foi falado anteriormente e pela riqueza do loteamento de castas, esta é em minha opinião a melhor maridagem
33	O toque a frutos vermelhos deste vinho dá uma boa ligação com a iguaria	Ligação muito boa entre o prato e o vinho	Para mim é um grande vinho. É muito vinho para este prato. É um vinho de eleição

Tabela 37 - Lombinhos de porco com ameijoas e xerém - Comentários de maridagem

Fonte: Conceção própria

4.2.4.10. Carnes (não vermelhas) – Lombinhos de porco com ameijoas - Análise quantitativa

Confirmando a maridagem que reuniu maior consenso entre o painel no final do 3º questionário e atendendo aos comentários dos especialistas (*vide* Tabela 37), verifica-se que o vinho **Alvor Colheita Especial Tinto** “*é um vinho Honesto e equilibrado*” (E28) e “*tem uma boa ligação*” (E25) com a iguaria. “*Trata-se de um prato muito completo, com proteína, bivalves, farináceo de sabor característico (milho), logo com diversidade de sabores e aromas*” (E31), destacando-se o “*sabor forte do milho*” (E25). “*Este vinho dá-lhe o toque de suavidade*” (E25), com “*aromas e sabores bem frutados. A sua elegância e os taninos leves tornam-no um vinho de boa qualidade*” (E31). “*A sua relação com a iguaria está equilibrada*” (E21), “*realçando os frutos vermelhos*” (E31, E33). Outras recomendações complementares destacam a necessidade de “*um vinho mais estruturado, ou de um branco com acidez*” (E10, E13) favorecido por um “*estágio em barricas de carvalho francês*” (E21), realçando um “*ligeiro abaunilhado*” (E21), “*com algum grau alcoólico*” (E15).

Informação consensual entre os dois tipos de análise (quantitativa / qualitativa): **Uma iguaria com diversidade de sabores e aromas necessita de um vinho com algum grau alcoólico.**

Maridagens selecionadas		Popularidade (Q2)	Acidez (°)	Álcool (%)	Grau de maridagem (Média)
Iguarias	Vinhos				
Carapaus alimados	Alvor Singular Branco	20,00	5,10	13,10	7,20
	Quinta do francês Branco	18,00	4,80	14,00	7,46
	Marquês dos Vales Primeira Seleção Branco	14,00	7,70	14,00	7,89

Tabela 38 - Vinhos selecionados para maridar com Peixes (de sabor leve) - Carapaus alimados
 Fonte: Conceção própria

4.2.4.11. Peixes (de sabor leve) – Carapaus alimados – Análise quantitativa:

O gráfico ANEXOS 25 e a respetiva Tabela 38 mostram que o vinho **Alvor Singular Branco** foi selecionado para a iguaria **Carapaus alimados** pela maioria dos respondentes no 2º questionário. No entanto, verifica-se com base na análise da média do grau de maridagem que, dos três vinhos em apreciação, este apresenta-se menos capaz para maridar com a iguaria, preferindo os especialistas o vinho **Marquês dos Vales Primeira Seleção Branco**, com maior acidez e maior volume alcoólico que o anterior, apresentando grau de acidez de 7,70° e volume alcoólico de 14,00%. Verifica-se nesta análise uma alteração de resultados em relação ao 2º questionário.

Carapaus alimados - Comentários de maridagem			
Especialista	Alvor Singular Branco	Quinta do Francês Branco	Marquês dos Vales Primeira Seleção Branco
10	Esta harmonia é excelente porque a acidez do branco corta o azeite e liga com o limão	A mesma razão anterior. Esta harmonia é excelente porque a acidez do branco corta o azeite e liga com o limão	A mesma razão anterior. Esta harmonia é excelente porque a acidez do branco corta o azeite e liga com o limão
11			Boa estrutura e acidez
13	Boa ligação entre prato e vinho ao nível de estrutura	A mesma razão anterior. Esta harmonia é excelente porque a acidez do branco corta o azeite e liga com o limão	A mesma razão anterior. Esta harmonia é excelente porque a acidez do branco corta o azeite e liga com o limão
14		O que mais gostei	
15			A acidez do prato e a simplicidade do peixe pedem um vinho com boa acidez e aromas excelentes que esta casta transmite ao vinho
16	Acidez excelente para cortar a gordura e combinar no cítrico	Vinho correto para a iguaria	Ligação correta de aromas e sabor
21	Vinho de cor citrina esverdeada, de excelente qualidade, bem perfumado com nuances de frutos brancos. Eventualmente poderá sobrepor-se à iguaria pela simplicidade da sua confeção	Tratando-se de um vinho de grande qualidade, com uma estrutura sólida e muito fresco, sobrepõe-se claramente à modéstia da iguaria proposta (carapaus alimados)	Tratando-se de um vinho de grande qualidade, com uma estrutura sólida e muito fresco, sobrepõe-se claramente à modéstia da iguaria proposta (carapaus alimados)
25	Esta iguaria sensível e com sabores acres do vinagre e limão, precisa de um vinho suave e frutado, este não está de todo indicado, mas tem boa ligação	Esta iguaria sensível e com sabores acres do vinagre e limão, precisa de um vinho suave e frutado, este está um pouco melhor que o anterior, e já tem melhor combinação	Esta iguaria sensível e com sabores acres do vinagre e limão, precisa de um vinho suave e frutado, este é claro a par dos anteriores o mais indicado
28			O mais equilibrado para harmonizar
31	Dado que o único ingrediente que é confeccionado é o carapau, trata-se de uma iguaria com grande intensidade de aroma e sabor característico, de onde sobressaem os aromas da salsa fresca e o gosto intenso da cebola, do alho, do vinagre e do azeite. No entanto, o carapau é por si um peixe de sabor simples, sobressaindo o sabor a sal característico do modo de preparação. A iguaria requer assim vinhos brancos com acidez notória para equilibrar com a acidez natural do prato, bem casada com a gordura nobre do azeite, embora com graduação alcoólica quanto baste para não colidir com o salgado. Sendo este vinho equilibrado quanto à sua acidez e volume alcoólico, é um forte candidato a uma excelente harmonização	Pelas razões acima referidas, este vinho faz também uma excelente maridagem com o prato, embora a sua estrutura alcoólica possa saturar o palato, conjuntamente com o salgado da iguaria	É o vinho que, dos 3 selecionados, apresenta acidez mais elevada logo, será o melhor candidato para maridar. No entanto, ficam algumas reservas em relação à estrutura alcoólica que é notória
33	Não seria a melhor vinho com este prato	Pessoalmente eu nunca beberia um vinho branco com este prato	Seria sempre um rosado

Tabela 39 - Carapaus alimados - Comentários de maridagem

Fonte: Conceção própria

4.2.4.12. Peixes (de sabor leve) – Carapaus alimados – Análise qualitativa

Confirmando a maridagem que reuniu maior consenso entre o painel no final do 3º questionário e atendendo aos comentários dos especialistas (*vide* Tabela 39), que selecionaram o vinho **Marquês dos Vales Primeira Seleção Branco**, considerando que *“a acidez do prato e a simplicidade do peixe pedem um vinho com boa acidez e aromas excelentes que estas castas transmitem ao vinho”* (Arinto e Verdelho) (E15). *“Esta harmonia é excelente porque a acidez do branco corta o azeite e liga com o limão”* (E10, E13). A *“iguaria sensível e com sabores acres do vinagre e limão precisa de um vinho suave e frutado* (E25), com a *“estrutura”* (E11) que o torna no vinho ideal para maridar (E25, E31, E33).

Comentários complementares referem a “*acidez excelente para cortar a gordura e combinar no cítrico*”.

Informação consensual entre os dois tipos de análise (quantitativa / qualitativa): **Um prato com bastante acidez necessita de equilibrar com um vinho também com bastante acidez.**

Maridagens selecionadas		Popularidade (Q2)	Acidez (°)	Álcool (%)	Grau de maridagem (Média)
Iguarias	Vinhos				
Caldeirada à algarvia	Tapada da Torre Reserva Branco	22,00	5,13	14,30	7,94
	Cabrita Reserva Branco	19,00	5,80	12,50	7,72
	Cabrita Rosé	9,00	5,20	12,50	7,13

Tabela 40 - Vinhos selecionados para maridar com Peixes (de sabor leve) - Caldeirada à algarvia

Fonte: Conceção própria

4.2.4.13. Peixes (de sabor leve) – Caldeirada à algarvia – Análise qualitativa

Análise quantitativa: O gráfico ANEXOS 28 e a respetiva Tabela 40 indicam que o vinho **Tapada da Torre Reserva Branco** foi selecionado para a iguaria Caldeirada à algarvia pela maioria dos respondentes no 2º questionário. A análise da média do grau de maridagem confirma o consenso obtido no 2º questionário e demonstra que o mesmo vinho é o que se apresenta melhor qualificado para maridar com a iguaria, apresentando grau de acidez de 5,13° e volume alcoólico de 14,30%.

Caldeirada à algarvia - Comentários de maridagem			
Especialista	Tapada da Torre Reserva Branco	Cabrita Reserva Branco	Cabrita Rosé
10	Sendo a caldeirada um prato mais potente, aguenta bem o branco com estrutura, mas também boa acidez	A mesma razão anterior. Sendo a caldeirada um prato mais potente, aguenta bem o branco com estrutura, mas também boa acidez	A vantagem do rosé em relação aos anteriores, que têm estrutura e acidez para o prato, é que este também liga na cor
13	Sendo a caldeirada um prato mais potente, aguenta bem o branco com estrutura, mas também boa acidez	A mesma razão anterior. Sendo a caldeirada um prato mais potente, aguenta bem o branco com estrutura, mas também boa acidez	A vantagem do rosé em relação aos anteriores, que têm estrutura e acidez para o prato, é que este também liga na cor
15			A melhor combinação pelo equilíbrio do prato com o vinho. É um vinho intenso para um prato repleto de sabor e aromas frescos
16	Branco com estrutura, correto para a iguaria	Branco com estrutura, correto para a iguaria	Não havendo palhete o rosé será uma escolha acertada
21	Este vinho está adequado para a iguaria proposta, pela sua excelente acidez e qualidade, deixando a boca limpa de algum peso da confeção	Este vinho está adequado para a iguaria proposta, pela sua excelente acidez e qualidade, deixando a boca limpa de algum peso da confeção	É um vinho rosé de excelente qualidade, tem na sua globalidade uma casta fora do comum que é a Touriga Nacional. Como tal, está corretamente indicado para a Caldeira de Peixes à Algarvia que é um hino à cozinha regional do Algarve
25	Para esta iguaria com sabores intensos e variados de peixes, marisco e aromáticos necessita um vinho forte e estruturado e este é na verdade uma boa escolha	Para esta iguaria com sabores intensos e variados de peixes, marisco e aromáticos necessita um vinho forte e estruturado e como no anterior é na verdade uma boa opção.	Para esta iguaria com sabores intensos e variados de peixes, marisco e aromáticos necessita um vinho forte e estruturado e este com o seu adocicado e acidez já não está tanto à altura.
28	O mais equilibrado para harmonizar		
31	É uma iguaria de confeção rica em aromas e sabores, muito potenciada pela cozedura conjunta dos diversos ingredientes nobres que a compõem. A intensidade aromática e de sabores requer um vinho também pleno de aromas e sabores que encha a boca e cuja acidez seja suficiente para limpar o	Sendo um vinho mais estruturado que o anterior, resultado da sua fermentação em barricas de carvalho francês, fará certamente uma ainda melhor harmonização	Tratando-se de um vinho rosé muito equilibrado pela estrutura das castas que o originaram (touriga nacional e trincadeira), não deixa de ser uma boa sugestão. A sua complexidade aromática lembrando frutos vermelhos, poderá valorizar os aromas e sabor a mar provenientes da confeção

	palato, deixando um final de boca prolongado. A casta Viognier que caracteriza este vinho tem em si todas as características necessárias para uma excelente harmonização		
33	Boa escolha para servir com a caldeirada	Reserva branco aguenta-se bem com a caldeirada pela sua estrutura e acidez	O casamento quase perfeito

Tabela 41 - Caldeirada à algarvia - Comentários de maridagem

Fonte: Conceção própria

4.2.4.14. Peixes (de sabor leve) – Caldeirada à algarvia – Análise qualitativa

Confirmando a maridagem que reuniu maior consenso entre o painel no final do 3º questionário e atendendo aos comentários dos especialistas (*vide* Tabela 41), que selecionaram o vinho **Tapada da Torre Reserva Branco**, “*sendo a caldeirada um prato mais potente, aguenta bem o branco com estrutura*” (E10, E13, E16, E25), “*mas também boa acidez*” (E10, E13, E21), “*deixando a boca limpa de algum peso da confeção*” (E21). “*A intensidade aromática e de sabores requer um vinho também pleno de aromas e sabores que encha a boca e cuja acidez seja suficiente para limpar o palato, deixando um final de boca prolongado*” (E31). “*Boa escolha para servir com a caldeirada*” (E33), sendo “*o mais equilibrado para harmonizar*” (E28).

Comentários complementares sugerem a maridagem com vinhos rosés, que têm estrutura e acidez para o prato, ligando também na cor (E10, E13). Um rosé com “*complexidade aromática lembrando frutos vermelhos, poderá valorizar os aromas e sabor a mar provenientes da confeção*” (E31).

Informação consensual entre os dois tipos de análise (quantitativa / qualitativa): **sendo a caldeirada um prato mais potente, aguenta bem o branco com estrutura necessita de equilibrar com um vinho com acidez notória, valorizado por uma graduação alcoólica mais elevada.**

Maridagens selecionadas		Popularidade (Q2)	Acidez (°)	Álcool (%)	Grau de maridagem (Média)
Iguarias	Vinhos				
Cataplana de peixes mistos à algarvia	Tapada da Torre Reserva Branco	20,00	5,13	14,30	7,99
	Cabrita Reserva Branco	17,00	5,80	12,50	7,54
	Quinta do francês Branco	12,00	4,80	14,00	7,23

Tabela 42 - Vinhos selecionados para maridar com Peixes (de sabor acentuado) - Cataplana de peixes mistos à algarvia

Fonte: Conceção própria

4.2.4.15. Peixes (de sabor acentuado) – Cataplana de peixes mistos à algarvia – Análise quantitativa:

O gráfico ANEXOS 27 e a respetiva Tabela 42 indicam que o vinho **Tapada da Torre Reserva Branco** foi selecionado para a iguaria **Cataplana de peixes mistos à algarvia** pela maioria dos respondentes no 2º questionário. A análise da média do grau de

maridagem confirma o consenso obtido no 2º questionário e demonstra que o mesmo vinho é o que se apresenta melhor qualificado para maridar com a iguaria, apresentando grau de acidez de 5,13° e volume alcoólico de 14,30%.

Cataplana de peixes mistos à algarvia - Comentários de maridagem			
Especialista	Tapada da Torre Reserva Branco	Cabrita Reserva Branco	Quinta do Francês Branco
10	O melhor vinho, estruturado e saboroso, para esta caldeirada variada também de boa estrutura. O vinho envolve o prato e vice-versa, a acidez ajuda a cortar algum sabor mais potente	Boa combinação, em estrutura e contraste	Boa combinação, em estrutura e contraste
13	O melhor vinho, estruturado e saboroso, para esta caldeirada variada também de boa estrutura. O vinho envolve o prato e vice-versa, a acidez ajuda a cortar algum sabor mais potente	Boa combinação, em estrutura e contraste	Boa combinação, em estrutura e contraste
15			Excelente combinação pela combinação de castas e aromas e sabores da confeção. Prato e vinho equilibram-se na degustação
16	Excelente combinação entre iguaria e vinho	Boa opção	Escolha interessante
21	É um vinho excelente. A sua boa acidez confere-lhe o charme e a elegância necessários para acompanhar este prato	É um vinho fora do comum, de qualidade ímpar e excelente frescura. Proveniente de uma vindima seletiva, estagiou em barricas de carvalho francês, o que lhe confere algum especiado da madeira como notas ligeiras de café, realçando ainda os aromas cítricos provenientes da acidez. A iguaria é de grande qualidade, confeccionada com peixes nobres do litoral algarvio, mundialmente reconhecidos. Excelente combinação entre iguaria e vinho	Estagiado em madeira de carvalho francês, o que lhe confere ligeiras nuances abaunilhadas, é um vinho que equilibra na perfeição, a relação com a iguaria
25	Para esta iguaria com sabores intensos e variados de peixes, marisco e aromáticos necessita um vinho forte e estruturado e este vinho com aquele toque mínimo de acidez é na verdade a escolha certa.	Para esta iguaria com sabores intensos e variados de peixes, marisco e aromáticos necessita um vinho forte e estruturado e este com as suas notas de aromas pouco comuns é algo de mágico quando no final de cada vez que o levamos à boca, sentimos todos esses sabores	Para esta iguaria com sabores intensos e variados de peixes, marisco e aromáticos necessita um vinho forte e estruturado e este é na verdade também uma boa escolha
28			O mais equilibrado para harmonizar
31	Sendo a Viognier uma casta que por si só origina bons vinhos e atendendo à estrutura alcoólica potente e excelente acidez, é um vinho que à partida não se sobrepõe nem deixa que a iguaria se sobreponha, equilibrando a maridagem.	A fermentação em barricas de carvalho poderá tomar o vinho pesado para esta iguaria, embora a acidez se revele bastante interessante	Excelente vinho com estrutura alcoólica acima da média. Talvez precise de um pouco mais de acidez para conferir a frescura necessária, visto que estamos perante um prato intenso de aromas e sabor
33	Vinho com muito charme e elegância que ajuda a equilibrar o prato	Acho que seria a melhor opção	Pode ser uma boa escolha sendo um vinho muito bem estruturado

Tabela 43 - Cataplana de peixes mistos à algarvia - Comentários de maridagem

Fonte: Conceção própria

4.2.4.16. Peixes (de sabor acentuado) – Cataplana de peixes mistos à algarvia – Análise qualitativa:

Confirmando a maridagem que reuniu maior consenso entre o painel no final do 3º questionário e atendendo aos comentários dos especialistas (vide Tabela 43), que selecionaram o vinho **Tapada da Torre Reserva Branco**, caracterizado como “*estruturado e saboroso*” (E10, E13) que “*envolve o prato e vice-versa e a acidez ajuda a cortar algum sabor mais potente*” (E10, E13). “*Sendo a Viognier uma casta que por si só origina bons vinhos e atendendo à estrutura alcoólica potente e excelente acidez, é um vinho que à partida não se sobrepõe nem deixa que a iguaria se sobreponha, equilibrando a maridagem*” (E31, E33). “*A sua boa acidez confere-lhe o charme e a elegância*

necessários para acompanhar este prato” (E21), resultando numa *“excelente combinação entre iguaria e vinho”* (E16).

Comentários complementares sugerem a maridagem com vinhos estruturados (E25, E33) na sua acidez e graduação alcoólica (E31), estagiados *“em madeira de carvalho francês, o que lhe confere ligeiras nuances abaulhadas, para equilibrar na perfeição, a relação com a iguaria”* (E21).

Informação consensual entre os dois tipos de análise (quantitativa / qualitativa): **sendo a cataplana de peixes um prato de sabores intensos, necessita de equilibrar com um vinho com acidez notória, para cortar algum sabor mais potente da iguaria.**

Maridagens selecionadas		Popularidade (Q2)	Acidez (°)	Álcool (%)	Grau de maridagem (Média)
Iguarias	Vinhos				
Atum estufado à algarvia	Cabrita Reserva Branco	15,00	5,80	12,50	7,49
	Tapada da Torre Reserva Branco	14,00	5,13	14,30	7,68
	Onda Nova Viognier Branco	11,00	5,80	14,00	6,98

Tabela 44 - Vinhos selecionados para maridar com Peixes (de sabor acentuado) - Atum estufado à algarvia

Fonte: Conceção própria

4.2.4.17. Peixes (de sabor acentuado) – Atum estufado à algarvia – Análise quantitativa:

O gráfico ANEXOS 30 e a respetiva Tabela 44 mostram que o vinho **Cabrita Reserva Branco** foi selecionado para a iguaria **Atum estufado à algarvia** pela maioria dos respondentes no 2º questionário. No entanto, verifica-se com base na análise da média do grau de maridagem que, dos três vinhos em apreciação, este apresenta-se menos capaz para maridar com a iguaria, preferindo os especialistas o vinho **Tapada da Torre Reserva Branco**, com menor acidez e maior volume alcoólico que o anterior, apresentando grau de acidez de 5,13° e volume alcoólico de 14,30%. Verifica-se nesta análise uma alteração de resultados em relação ao 2º questionário.

Atum estufado à algarvia - Comentários de maridagem			
Especialista	Cabrita Reserva Branco	Tapada da Torre Reserva Branco	Onda Nova Viognier Branco
10	O atum é um peixe bem estruturado que liga bem com um branco mais estruturado como é o caso, e até ficaria bem com um tinto leve...	Aguenta bem o atum porque é um branco com boa estrutura, gosto muito	A Viognier é uma casta com boa presença de boca, tal como o atum, também liga muito bem ao nível da estrutura e da acidez, que lava o paladar
13	O atum é um peixe bem estruturado que liga bem com um branco mais estruturado como é o caso, e até ficaria bem com um tinto leve...	Aguenta bem o atum porque é um branco com boa estrutura, gosto muito	A Viognier é uma casta com boa presença de boca, tal como o atum, também liga muito bem ao nível da estrutura e da acidez, que lava o paladar
15		Esta é a melhor combinação pois a iguaria e o vinho complementam-se na perfeição	
16	Bom entendimento iguaria/vinho	Ligação perfeita	Vinho de qualidade que aguenta bem o atum porque é um branco com boa estrutura
21	Tendo em conta a complexidade e a composição da iguaria indico para esta iguaria o vinho Cabrita Reserva Branco porque é um vinho com uma excelente acidez, bem arredondado que termina na	É um vinho proveniente da casta Viognier, casta esta que nos oferece plena garantia da sua grande qualidade. É um vinho que está essencialmente recomendado para peixes,	Tal como o anterior, é um vinho indicado para este tipo de confeções.

Atum estufado à algarvia - Comentários de maridagem			
Especialista	Cabrita Reserva Branco	Tapada da Torre Reserva Branco	Onda Nova Viognier Branco
	boca com plena satisfação de quem o degusta	mariscos e outras confeções ligeiramente condimentadas.	
25	Para um peixe de sabor forte e pela confeção, merece plenamente este vinho excelente	Para um peixe de sabor forte e pela confeção, precisa de um vinho mais estruturado, mas casa perfeitamente com esta iguaria	Para um peixe de sabor forte e pela confeção, merece plenamente este vinho excelente
28			O mais equilibrado para harmonizar
31	Aromas cítricos e frutados e uma acidez equilibrada. É um excelente candidato para uma boa harmonização com esta iguaria de atum que é um peixe gordo e cuja confeção se apresenta intensa de sabor. É um prato generoso em cebola e alho que requer um vinho fermentado em madeira, como é o caso	Os aromas tropicais e algum floral caraterísticos da casta Viognier estão bem vinculados neste vinho. A acidez refresca o palato de alguma concentração de gordura proveniente da confeção. Porém, a intensidade alcoólica poderá aquecer em demasia esta ligação	Os aromas tropicais e algum floral caraterísticos da casta Viognier estão bem vinculados neste vinho. A acidez refresca o palato de alguma concentração de gordura proveniente da confeção. Porém, a intensidade alcoólica poderá aquecer em demasia esta ligação
33	Tendo em conta a complexidade e a composição da iguaria indico para esta iguaria o vinho Cabrita Reserva Branco porque é um vinho com uma excelente acidez, bem arredondado que termina na boca com plena satisfação de quem o degusta	Para um peixe de sabor forte e pela confeção, precisa de um vinho mais estruturado	Para um peixe de sabor forte e pela confeção, precisa de um vinho mais estruturado, mas casa perfeitamente com esta iguaria. Aguenta bem o atum porque é um branco com boa estrutura, gosto muito

Tabela 45 - Atum estufado à algarvia - Comentários de maridagem

Fonte: Conceção própria

4.2.4.18. Peixes (de sabor acentuado) – Atum estufado à algarvia – Análise qualitativa:

Confirmando a maridagem que reuniu maior consenso entre o painel no final do 3º questionário e atendendo aos comentários dos especialistas (*vide* Tabela 45), que selecionaram o vinho **Tapada da Torre Reserva Branco**, justificando que *“aguenta bem o atum porque é um branco com boa estrutura”* (E10, E13, E33) e o Atum *“um peixe de sabor forte”* (E25, E33). *Os aromas tropicais e algum floral caraterísticos da casta Viognier estão bem vinculados neste vinho* (E21, E31). *A acidez refresca o palato de alguma concentração de gordura proveniente da confeção* (E31).

Comentários complementares sugerem a maridagem com vinhos tintos leves (E10, E13) ou brancos fermentados em madeira (E33).

Informação consensual entre os dois tipos de análise (quantitativa / qualitativa): **sendo o Atum um peixe gordo e sendo o ingrediente principal de uma confeção intensa, necessita de equilibrar com um vinho com acidez notória e grau alcoólico mais elevado.**

Maridagens selecionadas		Popularidade (Q2)	Acidez (°)	Álcool (%)	Grau de maridagem (Média)
Iguarias	Vinhos				
Ameijoas na cataplana	Cabrita Reserva Branco	24,00	5,80	12,50	7,18
	Tapada da Torre Reserva Branco	15,00	5,13	14,30	7,72
	Quinta do francês Branco	15,00	4,80	14,00	7,69

Tabela 46 - Vinhos selecionados para maridar com Mariscos e moluscos de concha aquáticos – Ameijoas na cataplana

Fonte: Conceção própria

4.2.4.19. Mariscos e moluscos de concha aquáticos – Ameijoas na cataplana – Análise quantitativa:

O gráfico ANEXOS 29 e a respetiva Tabela 46 mostram que o vinho **Cabrita Reserva Branco** foi selecionado para a iguaria **Ameijoas na cataplana** pela maioria dos respondentes no 2º questionário. No entanto, verifica-se com base na análise da média do grau de maridagem que, dos três vinhos em apreciação, este apresenta-se menos capaz para maridar com a iguaria, preferindo os especialistas o vinho **Tapada da Torre Reserva Branco**, com menor acidez e maior volume alcoólico que o anterior, apresentando grau de acidez de 5,13º e volume alcoólico de 14,30%. Verifica-se nesta análise uma alteração de resultados em relação ao 2º questionário.

Ameijoas na cataplana - Comentários de maridagem			
Especialista	Cabrita Reserva Branco	Tapada da Torre Reserva Branco	Quinta do Francês Branco
10	Aqui gostaria mais de um branco leve e fresco, a ligação não é a melhor	Aqui gostaria mais de um branco leve e fresco, a ligação não é a melhor	O melhor vinho para combinar com o prato. Branco leve e fresco, ideal para marisco e para refrescar o paladar
13	Aqui gostaria mais de um branco leve e fresco, a ligação não é a melhor	Aqui gostaria mais de um branco leve e fresco, a ligação não é a melhor	O melhor vinho para combinar com o prato. Branco leve e fresco, ideal para marisco e para refrescar o paladar
16	Ligação bem conseguida	Excelente vinho para acompanhar a rainha das iguarias Algarvias	Refrescante, ideal para a iguaria
21	Esta confeção tipicamente algarvia como é sabido, tem bivalves na sua composição, neste caso concreto as ameijoas que são dos melhores bivalves que o mar pode dar. Este vinho tem as castas arinto e verdelho na sua composição que ligam excepcionalmente bem, dado o seu teor de acidez e grau alcoólico não muito elevado que faz uma excelente ligação iguaria/vinho	Excelente vinho, embora o teor alcoólico um pouco acima do comum possa sobrepor-se à iguaria	Excelente vinho, embora o teor alcoólico um pouco acima do comum possa sobrepor-se à iguaria
25	Com esta iguaria de sabores fortes a mar este vinho com aromas delicados e bem fresco, assenta que nem uma luva tanto no verão como noutras estações do ano mais frias.	É na verdade um excelente vinho com sabor forte, sentindo-se o teor alcoólico. Mas acompanha perfeitamente esta iguaria.	Com esta iguaria de sabores fortes a mar este vinho com aromas delicados e bem fresco é ideal para o verão. Talvez o melhor dos anteriores
28		Vinho intenso para um prato pleno de sabor	
31	Excelente combinação. No entanto, um prato de ameijoas abertas na cataplana requer vinhos sem qualquer relação com a madeira	Excelente combinação. Peca pelo excesso de álcool	Excelente combinação. Peca pelo excesso de álcool
33	Não seria a melhor opção	Bom vinho para acompanhar ao nível da acidez	Passaria sempre por um vinho mais robusto

Tabela 47 - Ameijoas na cataplana - Comentários de maridagem

Fonte: Conceção própria

4.2.4.20. Mariscos e moluscos de concha aquáticos – Ameijoas na cataplana – Análise qualitativa:

Confirmando a maridagem que reuniu maior consenso entre o painel no final do 3º questionário e atendendo aos comentários dos especialistas (*vide* Tabela 47), que selecionaram o vinho **Tapada da Torre Reserva Branco**, justificando que é “*um vinho intenso para um prato pleno de sabor*” (E28). *Excelente vinho* (E16, E21) e “*combinação*” perfeita (E31) “*para acompanhar a rainha das iguarias algarvias*” (E16), “*de sabores fortes a mar*” (E21).

Comentários complementares sugerem que a elevada graduação alcoólica pode ser motivo de preocupação (E10, E13, E21, E25, E31), sugerindo “*vinhos brancos leves e frescos*” (E10, E13), “*com aromas delicados*” (E25).

Informação consensual entre os dois tipos de análise (quantitativa / qualitativa): **sendo uma iguaria de sabores fortes a mar, cuja confeção integra alho, cebola e tomate requer harmonização com um vinho de acidez notória.**

Maridagens selecionadas		Popularidade (Q2)	Acidez (°)	Álcool (%)	Grau de maridagem (Média)
Iguarias	Vinhos				
Feijoada de buzinas	Cabrita Reserva Branco	23,00	5,80	12,50	6,77
	Tapada da Torre Reserva Branco	12,00	5,13	14,30	7,88
	Quinta do francês Tinto	8,00	4,80	15,00	6,69

Tabela 48 - Vinhos selecionados para maridar com Mariscos e moluscos de concha aquáticos – Feijoada de buzinas
Fonte: Conceção própria

4.2.4.21. Mariscos e moluscos de concha aquáticos – Feijoada de buzinas – Análise quantitativa:

O gráfico ANEXOS 32 e a respetiva Tabela 48 mostram que o vinho **Cabrita Reserva Branco** foi selecionado para a iguaria **Feijoada de buzinas** pela maioria dos respondentes no 2º questionário. No entanto, verifica-se com base na análise da média do grau de maridagem que, dos três vinhos em apreciação, este apresenta-se menos capaz para maridar com a iguaria, preferindo os especialistas o vinho **Tapada da Torre Reserva Branco**, com menor acidez e maior volume alcoólico que o anterior, apresentando grau de acidez de 5,13° e volume alcoólico de 14,30%. Verifica-se nesta análise uma alteração de consenso no painel em relação ao 2º questionário.

Feijoada de buzinas - Comentários de maridagem			
Especialista	Cabrita Branco	Tapada da Torre Reserva Branco	Quinta do Francês Tinto
10	Excelente, para lavar o paladar e cortar os sabores mais pesados da feijoada	Bom vinho para acompanhar, ao nível da estrutura e acidez	Para escolher um tinto seria melhor um tinto mais potente, para combinar ao nível de estrutura
13	Excelente, para lavar o paladar e cortar os sabores mais pesados da feijoada	Excelente, para lavar o paladar e cortar os sabores mais pesados da feijoada	Para escolher um tinto seria melhor um tinto mais potente, para combinar ao nível de estrutura
15		Uma confeção intensa que precisa de boa acidez e grau alcoólico para equilibrar	Prefiro a sensação de frescura causada pela acidez de um branco do que os taninos de um tinto para equilibrar a degustação desta confeção. Não é descabida a ligação mas um branco intenso liga melhor
16	Bom acompanhamento para a feijoada	Feliz ligação	Consumir com moderação nos dias de verão, tinto e feijoada
21	A iguaria tem uma estrutura de confeção acima da média, isto em função dos ingredientes que a compõem. Sendo de facto um vinho de qualidade, em minha opinião não é compatível com a iguaria em questão, porque a iguaria sobrepõe-se ao vinho	Sendo um vinho de muito boa qualidade, com boa acidez, um floral muito bem acentuado e alguns frutos do bosque, liga bem com a iguaria, simplesmente entendo que um tinto se adequa melhor à iguaria	Sendo um vinho exuberante, entendo que este vinho serve perfeitamente o tipo de iguaria apresentada em função dos seus ingredientes e confeção
25	Uma feijoada necessita um vinho que fique na boca os aromas refrescantes, acho-o perfeito	É na verdade a melhor ligação iguaria e vinho, está perfeito na sua acidez e ficar na boca o desejo de mais um trago	Com uma feijoada de sabores a mar este vinho pouco incorporado liga perfeitamente
28			Vinho intenso para um prato pleno de sabor

Feijoada de buzinas - Comentários de maridagem			
Especialista	Cabrita Branco	Tapada da Torre Reserva Branco	Quinta do Francês Tinto
31	Prato elaborado e pesado, com aromas e sabores intensos. O vinho é pleno de frescura (acidez) e a fermentação em madeira conferiu-lhe estrutura para aguentar este prato	Excelente acidez e estrutura alcoólica para harmonização plena	A acidez da casta Verdelho e a exuberância aromática da casta Viognier fazem deste vinho uma combinação perfeita para harmonizar esta iguaria. Porém, a intensidade alcoólica poderá saturar a degustação
33	Não seria a melhor opção	Bom vinho para acompanhar ao nível da acidez	Passaria sempre por um vinho mais robusto

Tabela 49 - Feijoada de buzinas - Comentários de maridagem

Fonte: Conceção própria

4.2.4.22. Mariscos e moluscos de concha aquáticos – Feijoada de buzinas – Análise qualitativa:

Confirmando a maridagem que reuniu maior consenso entre o painel no final do 3º questionário e atendendo aos comentários dos especialistas (*vide* Tabela 49), que selecionaram o vinho **Tapada da Torre Reserva Branco**, caracterizado como “*sendo um vinho de muito boa qualidade, com boa acidez, um floral muito bem acentuado e alguns frutos do bosque*” (E21), é um “*bom vinho para acompanhar, ao nível da estrutura e acidez*” (E10), “*excelente, para lavar o paladar e cortar os sabores mais pesados da feijoada*” (E13), caracterizada como “*uma confeção intensa, que precisa de boa acidez*” (E10, E15, E21, E25, E31, E33) “*e grau alcoólico para equilibrar*” (E15, E31), resultando numa “*feliz ligação*” (E16).

Comentários complementares sugerem um vinho branco fermentado em madeira (E31), ou um “*tinto mais potente para equilibrar ao nível da estrutura*” (E10, E13), alertando para “*a intensidade alcoólica que poderá saturar a degustação*” (E31).

Informação consensual entre os dois tipos de análise (quantitativa / qualitativa): **É uma confeção intensa que precisa de boa acidez e grau alcoólico para equilibrar.**

Maridagens selecionadas		Popularidade (Q2)	Acidez (°)	Álcool (%)	Grau de maridagem (Média)
Iguarias	Vinhos				
Arroz de Polvo	Cabrita Reserva Branco	19,00	5,80	12,50	7,04
	Tapada da Torre Reserva Branco	12,00	5,13	14,30	7,94
	Alvor Colheita especial Tinto	9,00	4,65	14,00	7,33

Tabela 50 - Vinhos selecionados para maridar com Cefalópodes – Arroz de polvo

Fonte: Conceção própria

4.2.4.23. Cefalópodes – Arroz de polvo – Análise quantitativa:

O gráfico ANEXOS 31 e a respetiva tabela Tabela 50 mostram que o vinho **Cabrita Reserva Branco** foi selecionado para a iguaria **Arroz de polvo** pela maioria dos respondentes no 2º questionário. No entanto, verifica-se com base na análise da média do grau de maridagem que, dos três vinhos em apreciação, este apresenta-se menos capaz para maridar com a iguaria, preferindo os especialistas o vinho **Tapada da Torre**

Reserva Branco, com menor acidez e maior volume alcoólico que o anterior, apresentando grau de acidez de 5,13° e volume alcoólico de 14,30%. Verifica-se nesta análise uma alteração de resultados em relação ao 2º questionário.

Arroz de polvo - Comentários de maridagem			
Especialista	Cabrita Reserva Branco	Tapada da Torre Reserva Branco	Alvor Colheita Especial Tinto
10	Bom vinho para um bom prato - igual estrutura	Igual razão anterior. Bom vinho para um bom prato - igual estrutura	O tinto também poderia ser uma hipótese, porque a estrutura liga bem, mas o branco com estrutura fica melhor
13	Bom vinho para um bom prato - igual estrutura	Igual razão anterior. Bom vinho para um bom prato - igual estrutura	O tinto também poderia ser uma hipótese, porque a estrutura liga bem, mas o branco com estrutura fica melhor
15	Iguaria caldosa em que a combinação do arroz e a presença do polvo pedem um vinho aromático e fresco, com grau alcoólico moderado para não esconder o sabor da confeção		
16	Vinho correto	Ligação adequada	Tinto capaz para o arroz de polvo
21	Como acontece com quase toda a cozinha do Algarve, esta iguaria está em minha opinião indicada para este vinho, sendo um vinho com muito boa acidez, um misto de floral e de perfumado que faz um belo casamento com este tipo de iguaria	O arroz de polvo quando bem confeccionado, na simplicidade das suas iguarias pode tornar-se numa confeção de excelente requinte. Recomenda-se até que o vinho que vai acompanhar a iguaria, faça parte da confeção do mesmo	É sem dúvida um vinho de muito boa qualidade. Taninos sedosos, bons aromas a frutos vermelhos. Em minha opinião, pese embora o requinte da iguaria, este vinho não deverá ser o mais indicado para a acompanhar
25	Este prato forte de sabores intensos ao cefalópode, combina muito bem este vinho com aromas que ligam bem e lhe trazem riqueza e frescura	Para esta iguaria de sabores intensos ao cefalópode, combina muito bem este vinho, porque é forte tem estrutura	Este prato forte de sabores intensos ao cefalópode, combina muito bem este vinho tinto, porque como a iguaria pode e deve levar na sua confeção um vinho tinto, porque não este com os aromas a frutos e de uma leveza agradável
28		O mais equilibrado para harmonizar	
31	O polvo, sendo um cefalópode de sabor característico pede um vinho branco com muita acidez e bastante frutado, sem nada de madeira. Esta não será a melhor maridagem, embora se adequa	Excelente acidez para esta iguaria e aromas tropicais exuberantes. Será uma excelente harmonização embora me pareça demasiado alcoólico	Um vinho tinto como este será certamente uma boa escolha, desde que servido à temperatura adequada, cerca de 14°. A relação entre taninos e acidez deixarão o palato preparado para a próxima "garfada"
33	Razoável, boa estrutura, muito perfumado, combina bem com este tipo de prato	Arroz de polvo quando bem confeccionado, na simplicidade das suas iguarias pode tornar-se numa confeção de excelente requinte. Recomenda-se até que o vinho que vai acompanhar a iguaria, faça parte da confeção do mesmo	Arroz de polvo quando bem confeccionado, na simplicidade das suas iguarias pode tornar-se numa confeção de excelente requinte. Recomenda-se até que o vinho que vai acompanhar a iguaria, seja um grande vinho

Tabela 51 - Arroz de polvo - Comentários de maridagem

Fonte: Conceção própria

4.2.4.24. Cefalópodes – Arroz de polvo – Análise qualitativa:

Confirmando a maridagem que reuniu maior consenso entre o painel no final do 3º questionário e atendendo aos comentários dos especialistas (*vide* Tabela 51), que selecionaram o vinho **Tapada da Torre Reserva Branco**, caracterizado como “*um bom vinho para um bom prato*” (E10, E13). “*Esta iguaria de sabores intensos ao cefalópode*” (E25) “*pode tornar-se numa confeção de excelente requinte*” (E21, E33). O vinho tem “*excelente acidez para esta iguaria e aromas tropicais exuberantes. Será uma excelente harmonização*” (E31). O Arroz de polvo “*combina muito bem com este vinho, porque é forte tem estrutura*” (E25), sendo “*o mais equilibrado para harmonizar*” (E28), ficando o alerta para a elevada graduação alcoólica (E31) que pode reduzir o potencial desta maridagem.

Comentários complementares sugerem um vinho tinto que acompanhe a estrutura do prato (E10, E13), com “*taninos sedosos e bons aromas a frutos vermelhos*” (E21). “*De uma leveza agradável*” (E25), “*desde que servido à temperatura adequada, cerca de 14°*. *A relação entre taninos e acidez deixarão o palato preparado para a próxima "garfada"*” (E31).

Informação consensual entre os dois tipos de análise (quantitativa / qualitativa): **É uma confeção intensa que precisa de boa acidez para equilibrar.**

Maridagens selecionadas		Popularidade (Q2)	Acidez (°)	Álcool (%)	Grau de maridagem (Média)
Iguarias	Vinhos				
Lulas cheias	Cabrita Reserva Branco	18,00	5,80	12,50	7,31
	Tapada da Torre Reserva Branco	13,00	5,13	14,30	7,78
	Quinta do francês Branco	12,00	4,80	14,00	6,96

Tabela 52 - Vinhos selecionados para maridar com Cefalópodes – Lulas cheias

Fonte: Conceção própria

4.2.4.25. Cefalópodes – Lulas cheias – Análise quantitativa:

O gráfico ANEXOS 36 e a respetiva Tabela 52 mostram que o vinho **Cabrita Reserva Branco** foi selecionado para a iguaria **Lulas cheias** pela maioria dos respondentes no 2º questionário. No entanto, verifica-se com base na análise da média do grau de maridagem que, dos três vinhos em apreciação, este apresenta-se menos capaz para maridar com a iguaria, preferindo os especialistas o vinho **Tapada da Torre Reserva Branco**, com menor acidez e maior volume alcoólico que o anterior, apresentando grau de acidez de 5,13° e volume alcoólico de 14,30%. Verifica-se nesta análise uma alteração de resultados em relação ao 2º questionário.

Lulas cheias - Comentários de maridagem			
Especialista	Cabrita Reserva Branco	Tapada da Torre Reserva Branco	Quinta do Francês Branco
10	Vinho com boa estrutura e acidez para um prato de bom condimento. Boa combinação.	Vinho com boa estrutura e acidez para um prato de bom condimento. Boa combinação.	Vinho com boa estrutura e acidez para um prato de bom condimento. Boa combinação.
13	Vinho com boa estrutura e acidez para um prato de bom condimento. Boa combinação.	Vinho com boa estrutura e acidez para um prato de bom condimento. Boa combinação.	Vinho com boa estrutura e acidez para um prato de bom condimento. Boa combinação.
15		Lulas com recheio de ingredientes que transmitem sabor intenso ao prato. Precisa de um vinho bem estruturado para equilibrar a degustação. A casta Viognier traz o equilíbrio necessário a esta degustação. Receio que o grau alcoólico seja demasiado e aniquile um pouco o sabor da confeção	
16	Boa ligação	Boa ligação	Bem combinado
21	As lulas cheias, quando bem confeccionadas exigem de facto bons vinhos. Este vinho liga bem com a iguaria.	É um vinho branco da casta Viognier, casta esta de grande qualidade e que nos oferece vinhos com a elegância e o charme, tal como a acidez com o requinte dos bons vinhos brancos, como é o caso. As lulas, fruto do mar de muito boa qualidade que, quando bem confeccionadas conferem a sapiência do seu sabor e aromas, dão uma excelente compatibilidade com o vinho	Estamos na presença de um vinho também de boa qualidade e que poderia acompanhar a iguaria referida

Lulas cheias - Comentários de maridagem			
Especialista	Cabrita Reserva Branco	Tapada da Torre Reserva Branco	Quinta do Francês Branco
		indicado para o efeito. Dos 3 vinhos apresentados, este é o mais indicado para esta iguaria	
25	Este prato forte de sabores intensos aos cefalópodes e enchidos, combina muito bem este vinho com aromas que ligam bem e lhe trazem riqueza e final feliz	Este prato forte de sabores intensos ao cefalópode e enchidos, combina muito bem este vinho estruturado e de sabores fortes	Este prato forte de sabores intensos ao cefalópode e a fumeiro, este vinho bem estruturado e com a acidez no ponto é uma excelente combinação. Para mim dos melhores
28		O mais equilibrado para harmonizar	
31	Tendo em conta o tipo de confeção e os ingredientes que conferem os aromas e sabores a esta iguaria, é necessário um vinho branco com muito boa acidez e graduação alcoólica que não sobressaia em demasia	Muito boa combinação, embora a graduação alcoólica do vinho se sobreponha à iguaria	Muito boa combinação, embora a graduação alcoólica do vinho se sobreponha à iguaria
33	Bom prato e um bom vinho. Um casamento quase perfeito	Derivado à sua casta, penso que seria uma excelente combinação	Final muito longo e de grande elegância, este sim seria um bom casamento

Tabela 53 - Lulas cheias - Comentários de maridagem

Fonte: Conceção própria

4.2.4.26. Cefalópodes – Lulas cheias – Análise qualitativa:

Confirmando a maridagem que reuniu maior consenso entre o painel no final do 3º questionário e atendendo aos comentários dos especialistas (vide Tabela 53), que selecionaram o vinho **Tapada da Torre Reserva Branco**, caracterizando-se como um “vinho com boa estrutura e acidez para um prato de bom condimento” (E10, E13). A iguaria, cujo ingrediente principal são as “lulas, com recheio de ingredientes que transmitem sabor intenso ao prato, precisa de um vinho bem estruturado para equilibrar a degustação. A casta Viognier traz o equilíbrio necessário a esta degustação” (E15, E21, E33), sendo este vinho “o mais equilibrado para harmonizar” (E28). No entanto, fica o alerta, receando “que o grau alcoólico seja demasiado e aniquile um pouco o sabor da confeção” (E15, E31).

Comentários complementares sugerem um vinho branco com “final muito longo e de grande elegância” (E33).

Informação consensual entre os dois tipos de análise (quantitativa / qualitativa): **É uma confeção intensa que precisa de boa acidez para equilibrar.**

Maridagens selecionadas		Popularidade (Q2)	Acidez (°)	Álcool (%)	Grau de maridagem (Média)
Iguarias	Vinhos				
Favas à algarvia	Quinta do francês Tinto	15,00	4,80	15,00	7,60
	Alvor Colheita Especial Tinto	16,00	4,65	14,00	7,05
	Foral de Albufeira Colheita Selecionada Tinto	9,00	4,89	14,50	7,26

Tabela 54 - Vinhos selecionados para maridar com Legumes e vegetais – Favas à algarvia

Fonte: Conceção própria

4.2.4.27. Legumes e vegetais – Favas à algarvia – Análise quantitativa:

O gráfico ANEXOS 37 e a respetiva Tabela 54 mostram que o vinho **Alvor Colheita Especial Tinto** foi selecionado para a iguaria **Favas à algarvia** pela maioria dos

respondentes no 2º questionário. No entanto, verifica-se com base na análise da média do grau de maridagem que, dos três vinhos em apreciação, este apresenta-se menos capaz para maridar com a iguaria, preferindo os especialistas o vinho **Quinta do Francês Tinto**, com maior acidez e maior volume alcoólico que o anterior, apresentando grau de acidez de 4,80º e volume alcoólico de 15,00%. Verifica-se nesta análise uma alteração de resultados no painel em relação ao 2º questionário.

Favas à algarvia - Comentários de maridagem			
Especialista	Quinta do Francês Tinto	Alvor Colheita Especial Tinto	Foral de Albufeira Colheita Seleccionada Tinto
10	O tinto poderia ser mais estruturado, mas um bom tinto liga sempre bem com favas	Tinto é sempre bom para favas, este tem uma estrutura mais evidente, aguenta bem as favas	Tinto é sempre bom para favas, este tem uma estrutura mais evidente, aguenta bem as favas
13	Vinho com boa estrutura e acidez para um prato de bom condimento. Boa combinação	Tinto é sempre bom para favas, este tem uma estrutura mais evidente, aguenta bem as favas	Tinto é sempre bom para favas, este tem uma estrutura mais evidente, aguenta bem as favas
15	Confeção com alguma gordura derivada das carnes que a integram. Precisa de um vinho com grau alcoólico e presença de taninos para limpar essa intensidade.		Este vinho irá sobrepor-se à confeção. Pede ligação com carnes de caça, novilho e borrego
21	As favas à algarvia são uma iguaria confeccionada basicamente à base de enchidos da região, bem como de toucinho entremeado logo, estamos perante uma confeção com um teor de gordura elevado. Como tal, este tipo de iguaria requer ser acompanhado por um vinho que possa "queimar" o excesso de gordura que tem. O vinho e a iguaria ligam muito bem entre si	Vinho muito idêntico ao anterior, mas em minha opinião, o vinho anterior oferece mais garantias em relação ao equilíbrio com a iguaria	Ainda que possamos levar em conta a grande qualidade deste vinho, em função das castas que o originam, entendo que não é o mais adequado para esta iguaria
25	Com este legume de sabor intenso e muito particular, com as carnes de porco e enchidos, especialmente o chouriço de sangue. Desde já é um prato exigente no acompanhamento e este vinho tem alma suficiente para uma união perfeita	Com este legume de sabor intenso e muito particular, com as carnes de porco enchidos especialmente o chouriço de sangue, desde já é um prato exigente no acompanhamento este vinho está à altura do desafio	Com este legume de sabor intenso e muito particular, com as carnes de porco enchidos especialmente o chouriço de sangue, desde já é um prato exigente no acompanhamento e este vinho tem estrutura e consegue o equilíbrio
28	O mais equilibrado para harmonizar		Este vinho vai sobrepor-se à iguaria
31	Um vinho tinto será sempre a melhor opção para este prato que precisa de um vinho com taninos bem presentes e boa acidez para limpar o palato saturado pela gordura da confeção. Porém, a graduação alcoólica deve ser moderada, entre os 13º e os 14º para equilibrar a estrutura do vinho com a da iguaria	Pelas razões acima apresentadas será certamente a melhor combinação	Também será uma boa opção pelas razões anteriormente apresentadas. No entanto, o álcool sobressai em relação à estrutura do prato
33	Prato muito rico da cozinha algarvia, mas acho que pede um vinho mais leve	Mesmo que o anterior	Revela juventude e uma ótima estrutura orgânica, que se sente no palato. Era este o vinho que eu escolhia

Tabela 55 - Favas à algarvia - Comentários de maridagem

Fonte: Conceção própria

4.2.4.28. Legumes e vegetais – Favas à algarvia – Análise qualitativa:

Confirmando a maridagem que reuniu maior consenso entre o painel no final do 3º questionário e atendendo aos comentários dos especialistas (*vide* Tabela 55), que selecionaram o vinho **Quinta do Francês Tinto**, caracterizando-se como um vinho com “*alma suficiente para uma união perfeita*” (E25). “*As favas à algarvia são uma iguaria confeccionada basicamente à base de enchidos da região, bem como de toucinho entremeado logo, estamos perante uma confeção com um teor de gordura elevado. Como*

tal, este tipo de iguaria requer ser acompanhado por um vinho que possa "queimar" o excesso de gordura que tem" (E21).

Comentários complementares sugerem que, sendo "um prato exigente no acompanhamento" (E25) e uma "confeção com alguma gordura derivada das carnes que a integram, precisa de um vinho com grau alcoólico e presença de taninos para limpar essa intensidade". No entanto, o álcool não poderá sobressair em relação à estrutura do prato (E31).

Informação consensual entre os dois tipos de análise (quantitativa / qualitativa): **É uma confeção intensa que precisa da presença de grau alcoólico para equilibrar, podendo assim justificar-se a alteração de consenso.**

Maridagens selecionadas		Popularidade (Q2)	Acidez (°)	Álcool (%)	Grau de maridagem (Média)
Iguarias	Vinhos				
Conserva de cenoura à algarvia	Cabrita Rosé	20,00	5,20	12,50	7,21
	Alvor Rosé Selection	13,00	5,01	12,70	7,11
	Odelouca Branco	11,00	4,30	14,00	6,19

Tabela 56 - Vinhos selecionados para maridar com Legumes e vegetais – Conserva de cenoura à algarvia

Fonte: Conceção própria

4.2.4.29. Legumes e vegetais – Conserva de cenoura à algarvia – Análise quantitativa:

O gráfico ANEXOS 34 e a respetiva Tabela 56 indicam que o vinho **Cabrita Rosé** foi selecionado para a iguaria **Conserva de cenoura à algarvia** pela maioria dos respondentes no 2º questionário. A análise da média do grau de maridagem confirma o consenso obtido no 2º questionário e demonstra que o mesmo vinho é o que se apresenta melhor qualificado para maridar com a iguaria, apresentando grau de acidez de 5,20º e volume alcoólico de 12,50%.

Conserva de cenouras à algarvia - Comentários de maridagem			
Especialista	Cabrita Rosé	Alvor Rosé Selection	Odelouca Branco
10	Vinho leve para entrada leve - boa combinação	Um rosé com melhor estrutura, mas ainda aguenta bem a cenoura	Vinho leve para entrada leve - boa combinação
13	Vinho leve para entrada leve - boa combinação	Um rosé com melhor estrutura, mas ainda aguenta bem a cenoura	Vinho leve para entrada leve - boa combinação
15	Vinho aromático com estrutura para equilibrar esta entradinha		
21	A cenoura à algarvia é como se sabe uma entrada, que é complementada com outras iguarias. Se assim for, entende-se que este vinho está bem indicado	A cenoura à algarvia é como se sabe uma entrada, que é complementada com outras iguarias. Se assim for, entende-se que este vinho está bem indicado	A cenoura à algarvia é como se sabe uma entrada, que é complementada com outras iguarias. Se assim for, entende-se que este vinho está bem indicado
25	Esta entrada tem um pouco de acidez e sabor intenso ao alho com a leveza das ervas, o rosé acaba por ser o único vinho com a combinação perfeita para esta variedade de sabores e aromas e o adocicado da cenoura	Esta entrada tem um pouco de acidez e sabor intenso ao alho com a leveza das ervas, o rosé acaba por ser o único vinho com a combinação perfeita para esta variedade de sabores e aromas e o adocicado da cenoura está à altura do anterior	Esta entrada tem um pouco de acidez e sabor intenso ao alho com a leveza das ervas, o branco não fica mal mas prefiro o rosé.
28	Vinho modesto para uma entrada modesta		

Conserva de cenouras à algarvia - Comentários de maridagem			
Especialista	Cabrita Rosé	Alvor Rosé Selection	Odelouca Branco
31	Uma taça de vinho rosé com a subtilidade deste que aqui se apresenta é na verdade uma boa harmonização para acompanhar um couvert de conserva de cenoura à algarvia	Muito idêntico ao anterior embora com um pouco mais de teor alcoólico e acidez, o que faz com que o vinho se comece a sobrepor a esta singela iguaria tipicamente de início de refeição	Não sendo descabida esta harmonização, estamos perante um vinho demasiado estruturado para a iguaria em causa
33	Um rosé será sempre uma escolha acertada	Fora do comum devido à utilização de diferentes castas como a Moscatel-Roxo, que lhe trouxe novidade e o tornou elegante na boca. Será talvez a melhor opção	Boa combinação

Tabela 57 - Conserva de cenouras à algarvia - Comentários de maridagem

Fonte: Conceção própria

4.2.4.30. Legumes e vegetais – Conserva de cenoura à algarvia – Análise qualitativa: Confirmando a maridagem que reuniu maior consenso entre o painel no final do 3º questionário e atendendo aos comentários dos especialistas (*vide* Tabela 57), que selecionaram o vinho **Cabrita Rosé**, caracterizando-se como um “vinho leve para entrada leve” (E10, E13), “aromático e com estrutura para equilibrar esta entradinha” (E15). Iguaria caracterizada por ser um prato complementar (E21), com “um pouco de acidez e sabor intenso ao alho com a leveza das ervas” (E25). “O rosé acaba por ser o único vinho com a combinação perfeita para esta variedade de sabores e aromas e o adocicado da cenoura” (E25).

“Uma taça de vinho rosé com a subtilidade deste que aqui se apresenta é na verdade uma boa harmonização para acompanhar um couvert de conserva de cenoura à algarvia” (E21).

Comentários complementares sugerem um rosé fora do comum, devido à utilização de diferentes castas como a Moscatel-Roxo, conferindo novidade e elegância na boca (E33). No entanto, A acidez e o álcool não poderão sobrepor-se em relação à estrutura do prato (E31).

Informação consensual entre os dois tipos de análise (quantitativa / qualitativa): **É uma entrada leve que precisa da acidez do vinho para equilibrar a maridagem. Todavia, o grau alcoólico deve ser moderado.**

Maridagens selecionadas		Popularidade (Q2)	Acidez (°)	Álcool (%)	Grau de maridagem (Média)
Iguarias	Vinhos				
Arjamolho	Cabrita Branco	17,00	5,50	12,50	6,41
	Alvor Singular Branco	15,00	5,10	13,10	6,44
	Vida Nova Branco	12,00	5,90	14,00	6,76

Tabela 58 - Vinhos selecionados para maridar com Cereais – Arjamolho

Fonte: Conceção própria

4.2.4.31. Cereais – Arjamolho – Análise quantitativa:

O gráfico ANEXOS 35 e a respetiva Tabela 58 mostram que o vinho **Cabrita Branco** foi selecionado para a iguaria **Arjamolho** pela maioria dos respondentes no 2º questionário. No entanto, verifica-se com base na análise da média do grau de maridagem que, dos três vinhos em apreciação, este apresenta-se menos capaz para maridar com a iguaria, preferindo os especialistas o vinho **Vida Nova Branco**, com maior acidez e maior volume alcoólico que o anterior, apresentando grau de acidez de 5,90º e volume alcoólico de 14,00%. Verifica-se nesta análise uma alteração de resultados em relação ao 2º questionário.

Arjamolho - Comentários de maridagem			
Especialista	Cabrita Branco	Alvor Singular Branco	Vida Nova Branco
10	Vinho branco fresco para um prato fresco, boa combinação. Também ficava bem um rosé com boa acidez	Vinho branco fresco para um prato fresco, boa combinação. Também ficava bem um rosé com boa acidez	Vinho branco fresco para um prato fresco, boa combinação. Também ficava bem um rosé com boa acidez
13	Vinho branco fresco para um prato fresco, boa combinação. Também ficava bem um rosé com boa acidez	Vinho branco fresco para um prato fresco, boa combinação. Também ficava bem um rosé com boa acidez	Vinho branco fresco para um prato fresco, boa combinação. Também ficava bem um rosé com boa acidez
15			Grau alcoólico e acidez bem presente para equilibrar com a acidez da iguaria
21	O Arjamolho é uma especialidade da culinária algarvia, que se serve fria "como se fosse uma sopa". É uma iguaria que no seu conjunto é composta por ingredientes não confeccionados. Levando em linha de conta as características desta iguaria recomenda-se um vinho branco maduro, com boa acidez, o que lhe vai dar uma excelente combinação como é o caso deste vinho	O Arjamolho é uma especialidade da culinária algarvia, que se serve fria "como se fosse uma sopa". É uma iguaria que no seu conjunto é composta por ingredientes não confeccionados. Levando em linha de conta as características desta iguaria recomenda-se um vinho branco maduro, com boa acidez, o que lhe vai dar uma excelente combinação como é o caso deste vinho	O Arjamolho é uma especialidade da culinária algarvia, que se serve fria "como se fosse uma sopa". É uma iguaria que no seu conjunto é composta por ingredientes não confeccionados. Levando em linha de conta as características desta iguaria recomenda-se um vinho branco maduro, com boa acidez, o que lhe vai dar uma excelente combinação como é o caso deste vinho
25	Na minha opinião não existe qualquer vinho que combine com esta iguaria de sabores intensos e avinagrados, por isso um vinho branco para apreciadores consegue resultar	Como anterior ficava melhor um rosé mais frutado	Como anterior ficava melhor um rosé mais frutado. Embora este pela sua leveza já combina melhor
28	Este prato não precisa de vinhos muito alcoólicos mas sim de vinhos frescos, com boa acidez		
31	Das 3 sugestões de maridagem é talvez a mais bem conseguida por ter uma acidez notória. A graduação alcoólica ajuda a que o vinho não se sobreponha à iguaria	A conjugação de castas indicia uma boa maridagem com o prato	Este prato dominado pelo azeite e pela acidez do vinagre pede um vinho mais leve mas com acidez suficiente para equilibrar a iguaria e o vinho
33	Um vinho branco vai morrer com esta iguaria, não será de todo uma boa opção	Bastante frutado, com saliência para a lima e para o maracujá fresco e elegante. Mas um rosé cairia melhor	Igual ao anterior

Tabela 59 - Arjamolho - Comentários de maridagem

Fonte: Conceção própria

4.2.4.32. Cereais – Arjamolho – Análise qualitativa:

Confirmando a maridagem que reuniu maior consenso entre o painel no final do 3º questionário e atendendo aos comentários dos especialistas (*vide* Tabela 59), que selecionaram o vinho **Vida Nova Branco**, caracterizando-se como um “*Vinho branco fresco para um prato fresco*” (E10, E13), com “*grau alcoólico e acidez bem presente para equilibrar com a acidez da iguaria*” (E15, E21). “*É uma iguaria que no seu conjunto é composta por ingredientes não confeccionados*” (E21), “*dominada pelo azeite e pela*

acidez do vinagre, pede um vinho mais leve mas com acidez suficiente para equilibrar a iguaria e o vinho” (E31).

Comentários complementares sugerem que “também ficava bem um rosé com boa acidez” (E10, E13, E33). No entanto, A acidez e o álcool não poderão sobrepor-se em relação à estrutura do prato (E31).

Informação consensual entre os dois tipos de análise (quantitativa / qualitativa): **Grau alcoólico e acidez bem presente para equilibrar com a acidez da iguaria (E15)**

Maridagens selecionadas		Popularidade (Q2)	Acidez (°)	Álcool (%)	Grau de maridagem (Média)
Iguarias	Vinhos				
Xa(e)rém com conquilhas	Cabrita Reserva Branco	18,00	5,80	12,50	7,29
	Quinta do francês Branco	15,00	4,80	14,00	7,04
	Alvor Singular Branco	13,00	5,10	13,10	6,94

Tabela 60 - Vinhos selecionados para maridar com Cereais – Xa(e)rém com conquilhas

Fonte: Conceção própria

4.2.4.33. Cereais – Xa(e)rém com conquilhas – Análise quantitativa:

O gráfico ANEXOS 33 e a respetiva Tabela 60 indicam que o vinho **Cabrita Reserva Branco** foi selecionado para a iguaria **Xa(e)rém com conquilhas** pela maioria dos respondentes no 2º questionário. A análise da média do grau de maridagem confirma o consenso obtido no 2º questionário e demonstra que o mesmo vinho é o que se apresenta melhor qualificado para maridar com a iguaria, apresentando grau de acidez de 5,80° e volume alcoólico de 12,50%.

Xa(e)rém com conquilhas - Comentários de maridagem			
Especialista	Cabrita Reserva Branco	Quinta do Francês Branco	Alvor Singular Branco
10	Branco com algum corpo para prato condimentado, boa ligação, além de que a acidez do vinho ajuda a cortar um sabor mais intenso	Branco com algum corpo para prato condimentado, boa ligação, além de que a acidez do vinho ajuda a cortar um sabor mais intenso	Branco com algum corpo para prato condimentado, boa ligação, além de que a acidez do vinho ajuda a cortar um sabor mais intenso
13	Branco com algum corpo para prato condimentado, boa ligação, além de que a acidez do vinho ajuda a cortar um sabor mais intenso	Branco com algum corpo para prato condimentado, boa ligação, além de que a acidez do vinho ajuda a cortar um sabor mais intenso	Branco com algum corpo para prato condimentado, boa ligação, além de que a acidez do vinho ajuda a cortar um sabor mais intenso
15	Confeção marcada pelos aromas e sabores característicos da farinha de milho conjugados com as conquilhas que transmitem um gosto especial à confeção. Precisa de um vinho com acidez para limpar a sensação pastosa que a farinha de milho deixa na boca e por outro lado o vinho não deve ter muito grau alcoólico para não se sobrepor na degustação		
21	É um prato de confeção muito simples mas que ganha outra dimensão em termos de confeção, tendo em conta os bivalves que compõem a iguaria, sendo este o vinho que apresenta as melhores características de relação com a iguaria	Outro vinho de qualidade, sendo indicado para uma grande diversidade de iguarias. No entanto, não será esta a mais indicada	Sendo a iguaria, uma iguaria típica da região do Algarve, aconselha-se um vinho branco com estas características
25	Como o anterior, ficava melhor um rosé mais frutado	Como anterior, embora esteja um pouco acima, tem mais leveza e aroma	Também excelente, combina às mil maravilhas
28		Este vinho vai sobrepor-se ao prato	O mais equilibrado para harmonizar

Xa(e)rém com conquilhas - Comentários de maridagem			
Especialista	Cabrira Reserva Branco	Quinta do Francês Branco	Alvor Singular Branco
31	Um prato com bastante farinha de milho, denotando alguma gordura na boca proveniente do toucinho e do chouriço, de onde sobressaem os aromas exuberantes do coentro, brindado pelo nobre paladar das conquilhas. Requer um vinho branco pouco alcoólico, fresco, com acidez notória e aromas exuberantes de frutos tropicais para casar com o aroma característico do coentro. Este vinho é certamente uma boa opção	Muito boa combinação. Porém, poderá sobrepor-se ao prato pela sua elevada estrutura alcoólica	Outra muito boa sugestão pelas razões atrás referidas
33	Vinho com uma boa acidez o que ajuda em muito o grau de maridagem	De aspeto límpido, muito boa frescura, elegante, bem equilibrado, muito fino nos seus aromas florais e frutados, o que faz dele um vinho quase perfeito para este prato	Muito frutado para acompanhar este prato

Tabela 61 - Xa(e)rém com conquilhas - Comentários de maridagem

Fonte: Conceção própria

4.2.4.33. Cereais – Xa(e)rém com conquilhas – Análise qualitativa:

Confirmando a maridagem que reuniu maior consenso entre o painel no final do 3º questionário e atendendo aos comentários dos especialistas (*vide* Tabela 61), o vinho **Cabrira Reserva Branco**, caracteriza-se como um vinho “*branco com algum corpo para um prato condimentado*” (E10, E13). “*Confeção marcada pelos aromas e sabores característicos da farinha de milho, conjugados com as conquilhas que transmitem um gosto especial à confeção*” (E15), “*denotando alguma gordura na boca proveniente do toucinho e do chouriço*” (E31). “*Precisa de um vinho com acidez*” (E10, E13, E15, E31, E33) “*para limpar a sensação pastosa que a farinha de milho deixa na boca*” (E15, E31). “*Por outro lado, o vinho não deve ter muito grau alcoólico para não se sobrepor na degustação*” (E15, E31). Os “*aromas exuberantes de frutos tropicais casam com o aroma característico do coentro*” (E31).

Comentários complementares sugerem um rosé frutado (E25). No entanto, o álcool não deverá sobrepor-se em relação à estrutura do prato (E31).

Informação consensual entre os dois tipos de análise (quantitativa / qualitativa): **Requer um vinho branco pouco alcoólico, fresco, com acidez notória.**

Maridagens selecionadas		Popularidade (Q2)	Acidez (°)	Álcool (%)	Grau de maridagem (Média)
Iguarias	Vinhos				
Bolo de amêndoa	Tapada da Torre Licoroso Reserva Branco	26,00	6,40	19,40	7,79
	Tapada da Torre Licoroso Reserva Tinto	25,00	4,00	15,80	7,18
	Vida Nova Espumante Bruto Rosé	15,00	6,30	12,50	7,46

Tabela 62 - Vinhos selecionados para maridar com Sobremesas doces (bolos) – Bolo de amêndoa

Fonte: Conceção própria

4.2.4.34. Sobremesas doces (bolos) – Bolo de amêndoa – Análise quantitativa:

O gráfico ANEXOS 39 e a respetiva Tabela 62 indicam que o vinho **Tapada da Torre Licoroso Branco** foi selecionado para a sobremesa **Bolo de amêndoa** pela maioria dos

respondentes no 2º questionário. A análise da média do grau de maridagem confirma o consenso obtido no 2º questionário e demonstra que o mesmo vinho é o que se apresenta melhor qualificado para maridar com a iguaria, apresentando grau de acidez de 6,40° e volume alcoólico de 19,40%.

Bolo de amêndoa - Comentários de maridagem			
Especialista	Tapada da Torre Licoroso Reserva Branco	Tapada da Torre Licoroso Reserva Tinto	Vida Nova Espumante Bruto Rosé
10	Doce liga bem com doce, e tanto o vinho como o bolo têm sabores intensos	Doce liga bem com doce, e tanto o vinho como o bolo têm sabores intensos	Melhor que doce com doce, é doce com espumante, que corta os sabores mais intensos e enjoativos!
13	Doce liga bem com doce, e tanto o vinho como o bolo têm sabores intensos	Doce liga bem com doce, e tanto o vinho como o bolo têm sabores intensos	Melhor que doce com doce, é doce com espumante, que corta os sabores mais intensos e enjoativos!
15	Boa acidez mas muito álcool. Vai sobrepor-se ao bolo de amêndoa	A melhor combinação pelo equilíbrio do grau alcoólico	Espumante bruto e doce com aromas de amêndoa são um boa relação
16	Excelência	Excelência	Excelência
21	Entre os muito bons licorosos que existem no Algarve, região vitivinícola onde poderiam e deveriam existir muitos mais, de qualidades diversas, este é um bom representante que liga bem com o bolo de amêndoa	É um licoroso de qualidade, mas que para este tipo de sobremesa não será talvez o mais indicado	Os vinhos espumantes naturais, seja qual for o seu grau de doçura, cujo processo de produção vem dos champanhes franceses, são vinhos indicados para uma enorme diversidade de confeções. Neste caso, tratando-se de um espumante bruto, a ligação com o bolo de amêndoa não deixa de estar correta
25	Vinhos licorosos e muito adocicados acabam por tirar a essência da iguaria principal, este está no limite e acaba por ser uma boa ligação	Doce! talvez demais na minha opinião, porque isto de doces com doces tem que saber combinar e este doce é bastante doce e intenso para este vinho	Aqui está o casamento perfeito um espumante bruto a cortar toda a intensidade do doce
31	Bolo de amêndoa com licoroso branco é a melhor opção, pois tem mais acidez que o licoroso tinto, o que permite maior frescura para compensar a intensidade da massa compacta do bolo. A relação do doce do vinho com o doce do bolo é equilibrada e a estrutura alcoólica do vinho dissipa qualquer saturação de doce	As razões acima apresentadas levam a crer que, sendo uma boa combinação, haverá melhores	Certamente uma maridagem interessante em que a efervescência do espumante, compensa a intensidade da massa compacta do bolo
33	Excelente vinho para um bolo de amêndoa	Boa maridagem	Grande escolha, para balancear os sabores

Tabela 63 - Bolo de amêndoa - Comentários de maridagem

Fonte: Conceção própria

4.2.4.35. Sobremesas doces (bolos) – Bolo de amêndoa – Análise qualitativa:

Confirmando a maridagem que reuniu maior consenso entre o painel no final do 3º questionário e atendendo aos comentários dos especialistas (*vide* Tabela 63), o vinho **Tapada da Torre Licoroso Reserva Branco**, caracteriza-se para esta maridagem como “*um bom representante que liga bem com o bolo de amêndoa*” (E21). De realçar que, “*doce liga bem com doce, e tanto o vinho como o bolo têm sabores intensos*” (E10, E13). “*Bolo de amêndoa com licoroso branco é a melhor opção, pois tem mais acidez que o licoroso tinto, o que permite maior frescura para compensar a intensidade da massa compacta do bolo. A relação do doce do vinho com o doce do bolo é equilibrada e a estrutura alcoólica do vinho dissipa qualquer saturação de doce*” (E31). “*Excelente vinho para um bolo de amêndoa*” (E16, E33).

Alguma preocupação sobressai em relação ao elevado grau alcoólico (E15) e ao excesso de doce (E25) do vinho, que pode saturar a essência da iguaria principal.

Comentários complementares sugerem um vinho espumante (E10, E13, E15, E16, E21, E25, E31, E33) para cortar os sabores mais intensos e enjoativos (E10, E13, E25) e compensar “a intensidade da massa compacta do bolo” (E31).

Informação consensual entre os dois tipos de análise (quantitativa / qualitativa): **Das 3 opções é o vinho que apresenta maior acidez, o que ajuda a limpar o palato da saturação do doce, no conjunto da maridagem.**

Maridagens selecionadas		Popularidade (Q2)	Acidez (°)	Álcool (%)	Grau de maridagem (Média)
Iguarias	Vinhos				
Torta de amêndoa com mel, canela e gila	Tapada da Torre Licoroso Reserva Branco	32,00	6,40	19,40	7,54
	Tapada da Torre Licoroso Reserva Tinto	26,00	4,00	15,80	7,51
	Vida Nova Espumante Bruto Rosé	16,00	6,30	12,50	7,44

Tabela 64 - Vinhos selecionados para maridar com Sobremesas doces (bolos) – Torta de amêndoa com mel, canela e gila

Fonte: Conceção própria

4.2.4.36. Sobremesas doces (bolos) – Torta de amêndoa com mel, canela e gila – Análise quantitativa:

O gráfico ANEXOS 38 e a respetiva Tabela 64 indicam que o vinho **Tapada da Torre Licoroso Branco** foi selecionado para a sobremesa **Torta de amêndoa com mel, canela e gila** pela maioria dos respondentes no 2º questionário. A análise da média do grau de maridagem confirma o consenso obtido no 2º questionário e demonstra que o mesmo vinho é o que se apresenta melhor qualificado para maridar com a iguaria, apresentando grau de acidez de 6,40° e volume alcoólico de 19,40%.

Torta de amêndoa com mel, canela e gila - Comentários de maridagem			
Especialista	Tapada da Torre Licoroso Reserva Branco	Tapada da Torre Licoroso Reserva Tinto	Vida Nova Espumante Bruto Rosé
10	Um vinho intenso para uma sobremesa intensa, boa combinação de estrutura	Um vinho intenso para uma sobremesa intensa, boa combinação de estrutura	Excelente combinação, um espumante além de contrastar, limpa o paladar
13	Boa combinação	Melhor que doce com doce, é doce em espumante, que corta os sabores mais intensos e enjoativos!	Excelente combinação, um espumante além de contrastar, limpa o paladar
15	O sabor amendoado conjugado com o mel, a canela e a gila pedem um vinho intenso (álcool) e muito aromático, também com aromas doces como é o caso		Espumante bruto é sempre um bom contraste para o doce
16	Excelência	Excelência	Excelência
21	Vinho adequado para a sobremesa apresentada, embora não tenha a mínima dúvida que para esta iguaria seria de recomendar um bom vinho licoroso do Algarve da casta Moscatel que felizmente existe na região	Este vinho licoroso também será um dos vinhos licorosos a recomendar	Trata-se de uma sobremesa do Algarve confeccionada com produtos de qualidade. Indica-se este espumante natural bruto
25	Com tanto doce da iguaria e com a intensidade do mel este licor não é a melhor escolha, é claro que um espumante mesmo demi-seco seria o ideal	Como o anterior, o doce com um licor intenso a doce e aromático não consegue a ligação esperada	Ora aí está a perfeição
28		O mais equilibrado para harmonizar	
31	Para este doce, o licoroso branco é a melhor opção, pois tem mais acidez que o licoroso tinto, o que permite maior frescura para compensar a intensidade da massa compacta da torta. A relação do doce do vinho com o doce da torta é equilibrada e a	As razões acima apresentadas levam a crer que, sendo uma boa combinação, haverá melhores	Certamente uma maridagem interessante em que a efervescência do espumante, contrasta a intensidade do doce

Torta de amêndoa com mel, canela e gila - Comentários de maridagem			
Especialista	Tapada da Torre Licoroso Reserva Branco	Tapada da Torre Licoroso Reserva Tinto	Vida Nova Espumante Bruto Rosé
	estrutura alcoólica do vinho dissipa qualquer saturação de doce		
33	O final de boca é longo e charmoso, fazendo-o um licoroso de grande qualidade. Boa opção	Vinho fantástico, com notas de laranja e mel que faz uma grande combinação	Um espumante vai sempre bem com a sobremesa e se for rosé muito melhor

Tabela 65 - Torta de amêndoa com mel, canela e gila - Comentários de maridagem

Fonte: Conceção própria

4.2.4.37. Sobremesas doces (bolos) – Torta de amêndoa com mel, canela e gila – Análise qualitativa:

Confirmando a maridagem que reuniu maior consenso entre o painel no final do 3º questionário e atendendo aos comentários dos especialistas (*vide* Tabela 65), o vinho **Tapada da Torre Licoroso Reserva Branco**, caracteriza-se para esta maridagem como *“um vinho intenso para uma sobremesa intensa”* (E10). *“Para este doce, o licoroso branco é a melhor opção, pois tem mais acidez que o licoroso tinto, o que permite maior frescura para compensar a intensidade da massa compacta da torta. A relação do doce do vinho com o doce da torta é equilibrada e a estrutura alcoólica do vinho dissipa qualquer saturação de doce”* (E31). *“O final de boca é longo e charmoso, fazendo-o um licoroso de grande qualidade”* (E33). *“O sabor amendoado conjugado com o mel, a canela e a gila pedem um vinho intenso (álcool) e muito aromático, também com aromas doces como é o caso”* (E15), resultando numa maridagem de *“excelência”* (E16).

Comentários complementares sugerem um vinho espumante (E10, E13, E15, E16, E21, E25, E31, E33), *“em que a efervescência do espumante contrasta com a intensidade do doce”* (E31). Outra sugestão aponta na mesma para um vinho licoroso mas *“da casta Moscatel que felizmente existe na região”* (E21).

Informação consensual entre os dois tipos de análise (quantitativa / qualitativa): **Das 3 opções é o vinho que apresenta maior acidez, o que ajuda a limpar o palato da saturação do doce, no conjunto da maridagem.**

Maridagens selecionadas		Popularidade (Q2)	Acidez (°)	Álcool (%)	Grau de maridagem (Média)
Iguarias	Vinhos				
Dom Rodrigues	Tapada da Torre Licoroso Reserva Branco	28,00	6,40	19,40	7,19
	Tapada da Torre Licoroso Reserva Tinto	25,00	4,00	15,80	7,40
	Vida Nova Espumante Bruto Rosé	16,00	6,30	12,50	7,86

Tabela 66 - Vinhos selecionados para maridar com Sobremesas doces (diversos) – Dom Rodrigues

Fonte: Conceção própria

4.2.4.37. Sobremesas doces (diversos) – Dom Rodrigues – Análise quantitativa:

O gráfico ANEXOS 40 e a respetiva Tabela 66 mostram que o vinho **Tapada da Torre Licoroso Reserva Branco** foi selecionado para o doce **Dom Rodrigues** pela maioria dos

respondentes no 2º questionário. No entanto, verifica-se com base na análise da média do grau de maridagem que, dos três vinhos em apreciação, este apresenta-se menos capaz para maridar com a iguaria, preferindo os especialistas o vinho **Vida Nova Espumante Bruto Rosé**, com menor acidez e menor volume alcoólico que o anterior, apresentando grau de acidez de 6,30° e volume alcoólico de 12,50%. Verifica-se nesta análise uma alteração de resultados em relação ao 2º questionário, dando preferência à efervescência de um vinho espumante, em detrimento do doce de um vinho licoroso.

Dom Rodrigo - Comentários de maridagem			
Especialista	Tapada da Torre Licoroso Reserva Branco	Tapada da Torre Licoroso Reserva Tinto	Vida Nova Espumante Bruto Rosé
10	Um licoroso branco tem geralmente maior acidez que um tinto, com Dons Rodrigues que são muito doces, convém sempre ter uma bebida com acidez para cortar um pouco	Licoroso tinto com doce de ovos não será a combinação perfeita, ficaria melhor um licoroso branco ou até mesmo um espumante, mas não deixa de ser uma opção, é apenas mais 'intensa' e por isso ligeiramente mais enjoativa	Muito bom, para lavar o paladar da intensidade do doce e contrastar no sabor
13	Um licoroso branco tem geralmente maior acidez que um tinto, com Dons Rodrigues que são muito doces, convém sempre ter uma bebida com acidez para cortar um pouco	Licoroso tinto com doce de ovos não será a combinação perfeita, ficaria melhor um licoroso branco ou até mesmo um espumante, mas não deixa de ser uma opção, é apenas mais 'intensa' e por isso ligeiramente mais enjoativa	Intensidade do doce e contrastar no sabor
15	O doce do vinho equilibra o doce da sobremesa e a intensidade alcoólica acompanha essa estrutura		Precisa de um espumante para limpar o gosto doce que poderá até tornar-se enjoativo se consumido em maior quantidade
16	Bom contraste de sabores.	Bom contraste de sabores.	Bom contraste de sabores.
21	Vinho adequado para a sobremesa apresentada	Das 3 opções, talvez seja esta a mais indicada. O D. Rodrigo é talvez o doce mais afamado do Algarve, muito doce, requer um vinho com estrutura ou seja, um licoroso tinto	Vinho adequado para a sobremesa apresentada
25	Com tanto doce da iguaria e com a intensidade do caramelo este licoroso não é a melhor escolha	O mesmo que o anterior tudo muito doce. É intensamente enjoativo	Aqui está o casamento perfeito um espumante rosé intenso e fresco a cortar toda a intensidade do doce
28			O mais equilibrado para harmonizar
31	Iguaria demasiado doce e com ingredientes que facilmente saturam o palato. Neste caso a harmonização doce com doce (comida/vinho) não será a melhor solução	Iguaria demasiado doce e com ingredientes que facilmente saturam o palato. Neste caso a harmonização doce com doce (comida/vinho) não será a melhor solução	Pelas suas características únicas na mistura de ingredientes, a intensidade de doce é bastante elevada e por essa razão é necessário um vinho que limpe o palato saturado pelo doce. Para isso, a efervescência de um espumante bruto rosé de qualidade é a melhor solução
33	Dom Rodrigo é uma sobremesa muito doce, pelo que eu escolheria outro tipo de vinho	Bom, mas nada de especial	Vinho perfeito par acompanhar uma sobremesa fantástica

Tabela 67 - Dom Rodrigo - Comentários de maridagem

Fonte: Conceção própria

4.2.4.38. Sobremesas doces (diversos) – Dom Rodrigo – Análise qualitativa:

Confirmando a maridagem que reuniu maior consenso entre o painel no final do 3º questionário e atendendo aos comentários dos especialistas (*vide* Tabela 67), o vinho **Vida Nova Espumante Bruto Rosé**, caracteriza-se para esta maridagem como “*muito bom, para lavar o paladar da intensidade do doce e contrastar no sabor*” (E10, E13, E16). “*Pelas suas características únicas na mistura de ingredientes, a intensidade de doce é bastante elevada e por essa razão é necessário um vinho que limpe o palato saturado pelo doce. Para isso, a efervescência de um espumante bruto rosé de qualidade é a*

melhor solução” (E31, E15, E25). Temos assim o “*vinho perfeito par acompanhar uma sobremesa fantástica*” (E33).

Comentários complementares sugerem como maridagem adequada a harmonização com licoroso branco pelo grau de acidez para cortar um pouco o doce (E10, E13) ou um licoroso tinto para acompanhar a estrutura intensa do Dom Rodrigo (E21).

Informação consensual entre os dois tipos de análise (quantitativa / qualitativa): **Das 3 opções é o vinho que apresenta mais adequado pelo contraste de efervescência que limpa o palato do excesso de doce.**

Maridagens selecionadas		Popularidade (Q2)	Acidez (°)	Álcool (%)	Grau de maridagem (Média)
Iguarias	Vinhos				
Estrelas de figo e amêndoa	Tapada da Torre Licoroso Reserva Tinto	35,00	4,00	15,80	7,96
	Tapada da Torre Licoroso Reserva Branco	24,00	6,40	19,40	7,41
	Vida Nova Espumante Bruto Rosé	16,00	6,30	12,50	6,82

Tabela 68 - Vinhos selecionados para maridar com Sobremesas doces (diversos) – Estrelas de figo e amêndoa

Fonte: Conceção própria

4.2.4.40. Sobremesas doces (diversos) – Estrelas de figo e amêndoa – Análise qualitativa:

O gráfico ANEXOS 41 e a respetiva Tabela 68 indicam que o vinho **Tapada da Torre Licoroso Tinto** foi selecionado para a sobremesa **Estrelas de figo e amêndoa** pela maioria dos respondentes no 2º questionário. A análise da média do grau de maridagem confirma o consenso obtido no 2º questionário e demonstra que o mesmo vinho é o que se apresenta melhor qualificado para maridar com a iguaria, apresentando grau de acidez de 4,00° e volume alcoólico de 15,80%.

Estrelas de figo e amêndoa - Comentários de maridagem			
Especialista	Tapada da Torre Licoroso Reserva Tinto	Tapada da Torre Licoroso Reserva Branco	Vida Nova Espumante Bruto Rosé
10	Sabores intensos que se harmonizam em estrutura e sabor	Sabores intensos que se harmonizam em estrutura e sabor. Vantagem de ser um licoroso branco, que terá maior acidez que um licoroso tinto	Melhor combinação, com a acidez a cortar a intensidade da sobremesa
13	Sabores intensos que se harmonizam em estrutura e sabor	Sabores intensos que se harmonizam em estrutura e sabor. Vantagem de ser um licoroso branco, que terá maior acidez que um licoroso tinto	Melhor combinação, com a acidez a cortar a intensidade da sobremesa
15	É um doce que se consome em qualquer momento do dia, não pode isso ser acompanhado com vinho muito alcoólico. Um cálice de licoroso tinto será o acompanhamento ideal		
21	A estrela de figo muito excepcionalmente poderá ser um doce de sobremesa. Por norma é consumido ao longo do dia, fora das refeições. Apesar de este vinho ser adequado, recomendaria um vinho abafado ou uma geropíga	A estrela de figo muito excepcionalmente poderá ser um doce de sobremesa. Por norma é consumido ao longo do dia, fora das refeições. Apesar de este vinho ser adequado, recomendaria um vinho abafado ou uma geropíga	A estrela de figo muito excepcionalmente poderá ser um doce de sobremesa. Por norma é consumido ao longo do dia, fora das refeições. Considero este vinho pouco adequado. Recomendaria um vinho abafado ou uma geropíga
25	Com o figo e a amêndoa este licoroso já fica bem. Quando a noite cai e com uma boa conversa, está na perfeição	Com o figo e a amêndoa este licoroso já fica bem. Quando a noite cai e com uma boa conversa, está na perfeição e deixa-nos levar na noite sem darmos conta	Também combina bem, mas para uma tarde quente em que a nossa alma precisa de frescura e a suavidade do fruto nos leva a levantar após um trago deste vinho

Estrelas de figo e amêndoa - Comentários de maridagem			
Especialista	Tapada da Torre Licoroso Reserva Tinto	Tapada da Torre Licoroso Reserva Branco	Vida Nova Espumante Bruto Rosé
28	O mais equilibrado para harmonizar		
31	Doce tipicamente consumido em qualquer ocasião e altura do dia, normalmente fora das refeições. A mistura do sabor do figo seco com o miolo de amêndoa combina na perfeição com um licoroso tinto, com menor grau de acidez e teor alcoólico mais baixo que o licoroso branco	Boa combinação, embora como referido anteriormente, não seja a melhor opção	A intensidade do espumante bruto é demasiada para relembrar o palato dos nobres gostos do figo seco e da amêndoa que devem permanecer no sentido ao longo da degustação
33	Muito boa combinação	Outro tipo de vinho seria mais adequado	Não seria de todo uma boa combinação

Tabela 69 - Estrelas de figo e amêndoa - Comentários de maridagem

Fonte: Conceção própria

Confirmando a maridagem que reuniu maior consenso entre o painel no final do 3º questionário e atendendo aos comentários dos especialistas (*vide* Tabela 69), o vinho **Tapada da Torre Licoroso Reserva Tinto**, caracteriza-se para esta maridagem como “*o mais equilibrado para harmonizar*” (E28), com “*sabores intensos que se harmonizam em estrutura e sabor*” (E10, E13). “*Doce tipicamente consumido em qualquer ocasião e altura do dia, normalmente fora das refeições. A mistura do sabor do figo seco com o miolo de amêndoa combina na perfeição com um licoroso tinto, com menor grau de acidez e teor alcoólico mais baixo que o licoroso branco*” (E31), resultando numa “*muito boa combinação*” (E33).

Comentários complementares sugerem um vinho licoroso branco pela sua acidez exuberante ou um espumante bruto rosé, pela mesma razão de a acidez cortar a intensidade do doce (E10, E13). Outra sugestão surge com a recomendação de uma jeropiga ou vinho abafado (E21).

Informação consensual entre os dois tipos de análise (quantitativa / qualitativa): **Das 3 opções é o vinho que apresenta menor acidez e grau alcoólico moderado para um vinho licoroso.**

Terminada a análise individual de cada maridagem, apresenta-se uma análise ao resultado alcançado no que respeita aos vinhos para maridar com as iguarias.

A coluna 2 indica as referências de vinho mais votadas no 2º questionário, para a respetiva iguaria. Na coluna 3 podem observar-se as referências resultantes das votações no final do 3º questionário, alcançadas pela análise da média do grau de maridagem de cada um dos vinhos em relação à iguaria proposta. Na tabela é ainda possível verificar a alteração de consenso na escolha do melhor vinho para cada iguaria. A coluna 5 demonstra que das 22 referências disponíveis, apenas 13 foram consideradas, na escolha das 21 maridagens mais consensuais no 3º questionário. Comparando os resultados do 2º e 3º questionário, verifica-se que em 11 opções de maridagem (52%), houve alteração na indicação do vinho mais indicado para determinada iguaria logo, nas restantes 10 opções (48%), o consenso

na escolha do vinho mais indicado manteve-se inalterado. Esta análise indica que a redução do nº de referências selecionadas se deve à necessidade do painel ter realizado no 3º questionário, uma análise mais pormenorizada, onde foram solicitados comentários de maridagem.

Consenso no 2º e 3º questionário na seleção dos vinhos para maridar com as iguarias selecionadas no 1º questionário					
Iguaria	Vinho selecionado no 2º questionário	Vinho selecionado no 3º questionário	Nº de referências	Alteração no consenso	
Perdiz com ameijoas na cataplana	Cabrita Reserva Branco	Quinta do Francês Branco	1	Sim	1
Cozido de grão à moda de Vaqueiros	Quinta do Francês Syrah Tinto	Quinta do Francês Syrah Tinto	2	Não	0
Galinha cerejada	Alvor Colheita Especial Tinto	Cabrita Tinto	3	Sim	1
Carne de porco com ameijoas	Tapada da Torre Reserva Tinto	Tapada da Torre Reserva Tinto	4	Não	0
Lombinhos de porco com ameijoas e xerém	Alvor Colheita Especial Tinto	Alvor Colheita Especial Tinto	5	Não	0
Carapaus alimados	Alvor Singular Branco	Marquês dos Vales Primeira Seleção Branco	6	Sim	1
Caldeirada à algarvia	Tapada da Torre Reserva Branco	Tapada da Torre Reserva Branco	7	Não	0
Cataplana de peixes mistos à algarvia	Tapada da Torre Reserva Branco	Tapada da Torre Reserva Branco	7	Não	0
Atum estufado à algarvia	Cabrita Reserva Branco	Tapada da Torre Reserva Branco	7	Sim	1
Ameijoas na cataplana	Cabrita Reserva Branco	Tapada da Torre Reserva Branco	7	Sim	1
Feijoada de buzinas	Cabrita Reserva Branco	Tapada da Torre Reserva Branco	7	Sim	1
Arroz de polvo	Cabrita Reserva Branco	Tapada da Torre Reserva Branco	7	Sim	1
Lulas cheias	Cabrita Reserva Branco	Tapada da Torre Reserva Branco	7	Sim	1
Favas à algarvia	Cabrita Reserva Branco	Tapada da Torre Reserva Branco	7	Sim	1
Conserva de cenoura à algarvia	Cabrita Rosé	Cabrita Rosé	8	Não	0
Arjamolho	Cabrita Branco	Vida Nova Branco	9	Sim	1
Xa(e)rém com conquilhas	Cabrita Reserva Branco	Cabrita Reserva Branco	10	Não	0
Bolo de amêndoa	Tapada da Torre Licoroso Reserva Branco	Tapada da Torre Licoroso Reserva Branco	11	Não	0
Torta de amêndoa com mel, canela e gila	Tapada da Torre Licoroso Reserva Branco	Tapada da Torre Licoroso Reserva Branco	11	Não	0
Dom Rodrigos	Tapada da Torre Licoroso Reserva Branco	Vida Nova Espumante Bruto Rosé	12	Sim	1
Estrelas de figo e amêndoa	Tapada da Torre Licoroso Reserva Tinto	Tapada da Torre Licoroso Reserva Tinto	13	Não	0
			Alteração do consenso		
					Sim 11
					Não 10

Tabela 70 - Análise descritiva da seleção de vinhos por referência

Fonte: Conceção própria

A Tabela 70 ordena as iguarias pela ordem que aparecem no 3º questionário. Indica que das 22 referências disponíveis, foram selecionadas 13 para maridar com as 21 iguarias disponíveis. De referir, que após esta seleção se mantém assegurada a diversidade de vinhos para maridagem em todas as categorias de vinhos inicialmente definidas (brancos, tintos, rosés, licorosos e espumantes).

4.3. Análise dos dados para criação de um modelo de maridagem

Nº	Iguaria	Vinho recomendado	Maridagens recomendadas	
			Análise qualitativa	Recomendações adicionais
1	Aves (Carnes escuras) Perdiz com ameijoas na cataplana	Quinta do Francês Branco Acidez (°): 4,80 Álcool (%): 14,00	O vinho Quinta do Francês Branco combina bem e liga na perfeição com caça de penas. Na mistura de sabores do prato onde sobressai a caça e o mar, este vinho com boa estrutura e sabor frutado é excelente, pois o sabor frutado e fresco destaca o aroma das aves. O estágio em madeira dá-lhe um toque mais elegante. Limpa o palato denotando boa acidez e grau alcoólico para aguentar a estrutura do prato, com final longo e persistente para balançar o contraste das ameijoas com a perdiz	Recomenda-se como ligação ideal a maridagem com vinho tinto reserva, de taninos aveludados, pela necessidade da presença de taninos e dos aromas das castas tintas que ligam melhor com os sabores da caça que dominam o prato
2	Aves (Carnes leves) Cozido de grão à moda de Vaqueiros	Quinta do Francês Syrah Tinto Acidez (°): 5,30 Álcool (%): 16,60	No que respeita ao vinho Quinta do Francês Syrah Tinto verifica-se que, para acompanhar este cozido, caracterizado como um prato intenso de aves de galinheiro, com alguma gordura, recomenda-se um vinho tinto guloso, bem estruturado, que aguenta bem o cozido de grão. De aromas inconfundíveis a frutos vermelhos e frutos do bosque, resulta num casamento perfeito, dada a harmonia de sabores	Vinhos com alguma adstringência, estágio em madeira, mas que não se sobreponham à iguaria
3	Aves (Carnes leves) Galinha cerejada	Cabrita Tinto Acidez (°): 5,40 Álcool (%): 13,50	O vinho Cabrita Tinto apresenta muito boa conjugação, pois a nível de estrutura e de contraste combinam, sugerindo uma maridagem agradável. Sendo uma confeção de aves de capoeira com alguma gordura residual, iguaria de simples confeção e sem aromáticos, pede um vinho com maior acidez e menor teor alcoólico e o cabrita tinto cai que nem uma luva	Alguns especialistas apontam a acidez e o aroma e perfume dos citrinos encontrados nos vinhos brancos com estrutura, para uma boa maridagem com este prato, por forma a limpar o palato de alguma gordura característica da confeção. Outras sugestões adicionais referem que, dada a sua confeção, precisa de um vinho com taninos presentes que acompanhe a estrutura do prato. No entanto, O vinho não deverá sobrepor-se ao prato, requerendo vinhos tintos aveludados com taninos notórios.
4	Carnes (não vermelhas) Carne de porco com ameijoas	Tapada da Torre Reserva Tinto Acidez (°): 6,04 Álcool (%): 13,70	A estrutura do vinho Tapada da Torre Reserva Tinto aguenta bem a estrutura do prato, acompanhando na perfeição a carne de porco com ameijoas, sugerindo assim uma boa ligação e contraste correto. Este prato com sabores fortes e a leveza da amêijoas com aromático de coentros, realçando o sabor dos alhos fritos, combina na perfeição com os aromas excelentes e taninos adocicados que o tornam na globalidade fora do comum. Com um final de boca muito prolongado, enquadra-se na perfeição com a iguaria que acompanha	Adicionalmente, recomenda-se para esta iguaria vinhos com intensidade aromática, preferencialmente tintos, que aguentem a estrutura da confeção e que tenham alguma acidez para equilibrar com a acidez conferida à confeção pelo sumo de limão, desde que não se sobreponham à iguaria. Fica uma recomendação alusiva a vinhos da casta Touriga Nacional
5	Carnes (não vermelhas) Lombinhos de porco com ameijoas e xerém	Alvor Colheita Especial Tinto Acidez (°): 4,65 Álcool (%): 14,00	O vinho Alvor Colheita Especial Tinto é um vinho Honesto e equilibrado e tem uma boa ligação com a iguaria. Trata-se de um prato muito completo, com proteína, bivalves, farinhaço de sabor característico (milho), logo com diversidade de sabores e aromas, destacando-se o sabor forte do milho. Este vinho dá-lhe o toque de suavidade, com aromas e sabores bem frutados. A sua elegância e os taninos leves tornam-no um vinho de boa qualidade. A sua relação com a iguaria está equilibrada, realçando os frutos vermelhos	Outras recomendações complementares destacam a necessidade de um vinho mais estruturado, ou de um branco com acidez, favorecido por um estágio em barricas de carvalho francês, realçando um ligeiro abaunilhado, com algum grau alcoólico
6	Peixes (de sabor leve) Carapaus alimados	Marquês dos Vales Primeira Seleção Branco Acidez (°): 7,70 Álcool (%): 14,00	A seleção dos especialistas vai para o vinho Marquês dos Vales Primeira Seleção Branco, considerando que a acidez do prato e a simplicidade do peixe pedem um vinho com boa acidez e aromas excelentes que as castas Arinto e Verdelho transmitem ao vinho. Esta harmonia é excelente porque a acidez do branco corta o azeite e liga com o limão. A iguaria sensível e com sabores acres do vinagre e do limão precisando de um vinho suave e frutado, com a estrutura que o torna no vinho ideal para maridar com carapaus alimados	Comentários complementares confirmam a acidez excelente para cortar a gordura e combinar no cítrico
7	Peixes (de sabor leve) Caldeirada à algarvia	Tapada da Torre Reserva Branco Acidez (°): 5,13 Álcool (%): 14,30	A seleção dos especialistas vai para o vinho Tapada da Torre Reserva Branco, pois sendo a caldeirada um prato mais potente, aguenta bem o branco com estrutura e boa acidez, deixando a boca limpa de algum peso da confeção. A intensidade aromática e	Comentários complementares sugerem a maridagem com vinhos rosés, que têm estrutura e acidez para o prato, ligando também na cor. Um rosé com complexidade aromática

Nº	Iguaria	Vinho recomendado	Maridagens recomendadas	
			Análise qualitativa	Recomendações adicionais
			de sabores requer um vinho também pleno de aromas e sabores que encha a boca e cuja acidez seja suficiente para limpar o palato, deixando um final de boca prolongado. Boa escolha para servir com a caldeirada, sendo o mais equilibrado para harmonizar	lembrando frutos vermelhos, poderá valorizar os aromas e sabor a mar provenientes da confeção
8	Peixes (de sabor acentuado) Cataplana de peixes mistos à algarvia	Tapada da Torre Reserva Branco Acidez (°): 5,13 Álcool (%): 14,30	A seleção dos especialistas vai para o vinho Tapada da Torre Reserva Branco, pois sendo a caldeirada um prato mais potente, aguenta bem o branco com estrutura e boa acidez, deixando a boca limpa de algum peso da confeção. A intensidade aromática e de sabores requer um vinho também pleno de aromas e sabores que encha a boca e cuja acidez seja suficiente para limpar o palato, deixando um final de boca prolongado. Boa escolha para servir com a caldeirada, sendo o mais equilibrado para harmonizar	Comentários complementares sugerem a maridagem com vinhos rosés, que têm estrutura e acidez para o prato, ligando também na cor. Um rosé com complexidade aromática lembrando frutos vermelhos, poderá valorizar os aromas e sabor a mar provenientes da confeção
9	Peixes (de sabor acentuado) Atum estufado à algarvia	Tapada da Torre Reserva Branco Acidez (°): 5,13 Álcool (%): 14,30	A seleção dos especialistas vai para o vinho Tapada da Torre Reserva Branco, justificando que aguenta bem o atum porque é um branco com boa estrutura e o Atum é um peixe de sabor forte. Os aromas tropicais e algum floral característicos da casta Viognier estão bem vinculados neste vinho. A acidez refresca o palato de alguma concentração de gordura proveniente da confeção	Comentários complementares sugerem a maridagem com vinhos tintos leves ou brancos fermentados em madeira
10	Mariscos e moluscos de concha aquáticos Ameijoas na cataplana	Tapada da Torre Reserva Branco Acidez (°): 5,13 Álcool (%): 14,30	A seleção dos especialistas vai para o vinho Tapada da Torre Reserva Branco, justificando que é um vinho intenso para um prato pleno de sabor. Excelente vinho e combinação perfeita para acompanhar a rainha das iguarias algarvias, de sabores fortes a mar	Comentários complementares sugerem que a elevada graduação alcoólica pode ser motivo de preocupação, sugerindo vinhos brancos leves e frescos, com aromas delicados
11	Mariscos e moluscos de concha aquáticos Feijoada de buzinas	Tapada da Torre Reserva Branco Acidez (°): 5,13 Álcool (%): 14,30	A seleção dos especialistas vai para o o vinho Tapada da Torre Reserva Branco, caracterizado como sendo um vinho de muito boa qualidade, com boa acidez, um floral muito bem acentuado e alguns frutos do bosque, é um bom vinho para acompanhar, ao nível da estrutura e acidez, excelente para lavar o paladar e cortar os sabores mais pesados da feijoada, caracterizada como uma confeção intensa, que precisa de boa acidez e grau alcoólico para equilibrar, resultando numa feliz ligação	Comentários complementares sugerem um vinho branco fermentado em madeira, ou um tinto mais potente para equilibrar ao nível da estrutura, alertando para a intensidade alcoólica que poderá saturar a degustação
12	Cefalópodes Arroz de polvo	Tapada da Torre Reserva Branco Acidez (°): 5,13 Álcool (%): 14,30	A seleção dos especialistas vai para o vinho Tapada da Torre Reserva Branco, caracterizado como um bom vinho para um bom prato. Esta iguaria de sabores intensos ao cefalópode pode tornar-se numa confeção de excelente requinte. O vinho tem excelente acidez para esta iguaria e aromas tropicais exuberantes. Será uma excelente harmonização. O Arroz de polvo combina muito bem com este vinho, porque é forte e tem estrutura, sendo o mais equilibrado para harmonizar, ficando o alerta para a elevada graduação alcoólica que pode reduzir o potencial desta maridagem	Comentários complementares sugerem um vinho tinto que acompanhe a estrutura do prato, com taninos sedosos e bons aromas a frutos vermelhos. De uma leveza agradável, desde que servido à temperatura adequada, cerca de 14°. A relação entre taninos e acidez deixarão o palato preparado para a próxima "garfada"
13	Cefalópodes Lulas cheias	Tapada da Torre Reserva Branco Acidez (°): 5,13 Álcool (%): 14,30	A seleção dos especialistas vai para o vinho Tapada da Torre Reserva Branco, caracterizando-se como um vinho com boa estrutura e acidez para um prato de bom condimento. A iguaria, cujo ingrediente principal são as lulas, com recheio de ingredientes que transmitem sabor intenso ao prato, precisa de um vinho bem estruturado para equilibrar a degustação. A casta Viognier traz o equilíbrio necessário a esta degustação, sendo este vinho o mais equilibrado para harmonizar. No entanto, fica o alerta, receando que o grau alcoólico seja demasiado e aniquile um pouco o sabor da confeção	Comentários complementares sugerem um vinho tinto que acompanhe a estrutura do prato, com taninos sedosos e bons aromas a frutos vermelhos. De uma leveza agradável, desde que servido à temperatura adequada, cerca de 14°. A relação entre taninos e acidez deixarão o palato preparado para a próxima "garfada"
14	Legumes e vegetais Favas à algarvia	Quinta do Francês Tinto Acidez (°): 4,80 Álcool (%): 15,00	O vinho Quinta do Francês Tinto, caracteriza-se como um vinho com alma suficiente para uma união perfeita. As favas à algarvia são uma iguaria confeccionada basicamente à base de enchidos da região, bem como de toucinho entremeado logo, estamos perante uma confeção com um teor de gordura elevado. Como tal, este tipo de iguaria requer ser acompanhado por um vinho que possa "queimar" o excesso de gordura que tem	Comentários complementares sugerem que, sendo um prato exigente no acompanhamento e uma confeção com alguma gordura derivada das carnes que a integram, precisa de um vinho com grau alcoólico e presença de taninos para limpar essa intensidade. No entanto, o álcool não poderá sobressair em relação à estrutura do prato

Capítulo 4 Análise dos resultados

Nº	Iguaria	Vinho recomendado	Maridagens recomendadas	
			Análise qualitativa	Recomendações adicionais
15	Legumes e vegetais Conserva de cenoura à algarvia	Cabrita rosé Acidez (°): 5,20 Álcool (%): 12,50	A maridagem com Cabrita Rosé, caracteriza-se como um vinho leve para entrada leve, aromático e com estrutura para equilibrar esta entradinha. Iguaria caracterizada por ser um prato complementar, com um pouco de acidez e sabor intenso ao alho com a leveza das ervas. O rosé acaba por ser o único vinho com a combinação perfeita para esta variedade de sabores e aromas e o adocicado da cenoura. Uma taça de vinho rosé com a sutileza deste que aqui se apresenta é na verdade uma boa harmonização para acompanhar um couvert de conserva de cenoura à algarvia	Comentários complementares sugerem um rosé fora do comum, devido à utilização de diferentes castas como a Moscatel-Roxo, conferindo novidade e elegância na boca. No entanto, A acidez e o álcool não poderão sobrepor-se à estrutura do prato
16	Cereais Arjamolho	Vida Nova Branco Acidez (°): 5,90 Álcool (%): 14,00	O vinho Vida Nova Branco, caracteriza-se como um vinho branco fresco para um prato fresco, com grau alcoólico e acidez bem presente para equilibrar com a acidez da iguaria. É uma iguaria que no seu conjunto é composta por ingredientes não confeccionados, dominada pelo azeite e pela acidez do vinagre, pede um vinho mais leve mas com acidez suficiente para equilibrar a iguaria e o vinho	Comentários complementares sugerem que também ficava bem um rosé com boa acidez. No entanto, A acidez e o álcool não poderão sobrepor-se em relação à estrutura do prato
17	Cereais Xa(e)rém com conquilhas	Cabrita Reserva Branco Acidez (°): 5,80 Álcool (%): 12,50	O vinho Cabrita Reserva Branco, caracteriza-se como um vinho branco com algum corpo para um prato condimentado. Confeção marcada pelos aromas e sabores característicos da farinha de milho, conjugados com as conquilhas que transmitem um gosto especial à confeção, denotando alguma gordura na boca proveniente do toucinho e do chouriço. Precisa de um vinho com acidez para limpar a sensação pastosa que a farinha de milho deixa na boca. Por outro lado, o vinho não deve ter muito grau alcoólico para não se sobrepor na degustação. Os aromas exuberantes de frutos tropicais casam com o aroma característico do coentro	Comentários complementares sugerem um rosé frutado. No entanto, o álcool não deverá sobrepor-se em relação à estrutura do prato
18	Sobremesas doces (bolos) Bolo de amêndoa	Tapada da Torre Licoroso Reserva Branco Acidez (°): 6,40 Álcool (%): 19,40	O vinho Tapada da Torre Licoroso Reserva Branco, caracteriza-se para esta maridagem como um bom representante que liga bem com o bolo de amêndoa. De realçar que, doce liga bem com doce, e tanto o vinho como o bolo têm sabores intensos. Bolo de amêndoa com licoroso branco é a melhor opção, pois tem mais acidez que o licoroso tinto, o que permite maior frescura para compensar a intensidade da massa compacta do bolo. A relação do doce do vinho com o doce do bolo é equilibrada e a estrutura alcoólica do vinho dissipa qualquer saturação de doce. Excelente vinho para um bolo de amêndoa. Alguma preocupação sobressai em relação ao elevado grau alcoólico e ao excesso de doce do vinho, que pode saturar a essência da iguaria principal	Comentários complementares sugerem um vinho espumante bruto, para cortar os sabores mais intensos e enjoativos e compensar a intensidade da massa compacta do bolo
19	Sobremesas doces (bolos) Torta de amêndoa com mel, canela e gila	Tapada da Torre Licoroso Reserva Branco Acidez (°): 6,40 Álcool (%): 19,40	O vinho Tapada da Torre Licoroso Reserva Branco, caracteriza-se para esta maridagem como um vinho intenso para uma sobremesa intensa. Para este doce, o licoroso branco é a melhor opção, pois tem mais acidez que o licoroso tinto, o que permite maior frescura para compensar a intensidade da massa compacta da torta. A relação do doce do vinho com o doce da torta é equilibrada e a estrutura alcoólica do vinho dissipa qualquer saturação de doce. O final de boca é longo e charmoso, fazendo-o um licoroso de grande qualidade. O sabor amendoado conjugado com o mel, a canela e a gila pedem um vinho intenso (álcool) e muito aromático, também com aromas doces como é o caso, resultando numa maridagem de excelência	Comentários complementares sugerem um vinho espumante em que a efervescência do espumante contrasta com a intensidade do doce. Outra sugestão aponta na mesma para um vinho licoroso mas da casta Moscatel que felizmente existe na região
20	Sobremesas doces (diversos) Dom Rodrigues	Vida Nova Espumante Bruto Rosé Acidez (°): 6,30 Álcool (%): 12,50	O vinho Vida Nova Espumante Bruto Rosé, caracteriza-se para esta maridagem como muito bom, para lavar o paladar da intensidade do doce e contrastar no sabor. Pelas suas características únicas na mistura de ingredientes, a intensidade de doce é bastante elevada e por essa razão é necessário um vinho que limpe o palato saturado pelo doce. Para isso, a efervescência de um espumante bruto rosé de	Comentários complementares sugerem como maridagem adequada a harmonização com licoroso branco pelo grau de acidez para cortar um pouco do doce ou um licoroso tinto para acompanhar a estrutura intensa do Dom Rodrigo

Nº	Iguaria	Vinho recomendado	Maridagens recomendadas	
			Análise qualitativa	Recomendações adicionais
21	Sobremesas doces (diversos) Estrelas de figo e amêndoa	Tapada da Torre Licoroso Reserva Tinto Acidez (°): 4,00 Álcool (%): 15,80	qualidade é a melhor solução. Temos assim o vinho perfeito para acompanhar uma sobremesa fantástica O vinho Tapada da Torre Licoroso Reserva Tinto, caracteriza-se para esta maridagem como o mais equilibrado para harmoniza, com sabores intensos que se harmonizam em estrutura e sabor. Doce tipicamente consumido em qualquer ocasião e altura do dia, normalmente fora das refeições. A mistura do sabor do figo seco com o miolo de amêndoa combina na perfeição com um licoroso tinto, com menor grau de acidez e teor alcoólico mais baixo que o licoroso branco, resultando numa muito boa combinação	Comentários complementares sugerem um vinho licoroso branco pela sua acidez exuberante ou um espumante bruto rosé, pela mesma razão de a acidez cortar a intensidade do doce. Outra sugestão surge com a recomendação de uma jeropiga ou vinho abafado

Tabela 71 - Tabela qualitativa de maridagens recomendadas

Fonte: Conceção própria

Tendo em conta os determinantes para maridagem identificados na revisão de literatura Harrington (2006) refere que todos nós desenvolvemos continuamente competências no que respeita ao sentido crítico de apreciação dos alimentos, embora poucos tenham experiência para, instintivamente, apreciar um vinho em conjunto com a comida. Esta abordagem da revisão de literatura foi tida em conta desde o início, dado que para se obterem resultados credíveis e consistentes, foi constituído um painel de especialistas, tendo em conta uma lista de critérios de identificação e seguida uma metodologia de investigação.

Com base nos dados obtidos, pode verificar-se que na Tabela 71 está bem presente o enriquecimento da experiência gastronómica referido por Casini *et al.* (2009), pois frequentemente são encontrados termos ou frases adjetivando as maridagens resultantes do estudo, tais como: “mistura de sabores” (1); “casamento perfeito” (2); “cai que nem uma luva”(3); “perfeição” (4); “elegância” (5); “feliz ligação” (11); “combina muito bem” (12); “maridagem de excelência” (19); “vinho perfeito para acompanhar uma sobremesa fantástica” (20).

Casini *et al.* (2009) concluem que a sensibilidade sensorial leva a que em experiências futuras, exista uma forte probabilidade de opção pelo mesmo vinho. No presente estudo verificou-se esta tendência aquando da escolha dos vinhos para maridar diferentes iguarias, pois no 2º questionário, de uma lista de 49 vinhos, foram seleccionados 22, conforme demonstrado no ponto 4.2.3., enquanto no 3º questionário apenas 13 referências foram seleccionados para maridar com 21 iguarias.

Isle (2006) aponta combinações perfeitas entre vinho e iguarias nomeadamente no equilíbrio e estrutura do sabor, enquanto Pettigrew e Charters (2006) afirmam que o vinho foi criado para estar fortemente relacionado à comida e este facto está bem vincado no estudo. Observando os comentários na tabela de maridagens recomendadas, verificou-se que em todas as 21 análises realizadas, houve fundamentos que levaram à escolha do

vinho mais indicado para determinada iguaria, a título de exemplo apresenta-se um comentário obtido na análise 1 Tabela 71, espelhando na perfeição esta relação de maridagem: *“Na mistura de sabores do prato onde sobressai a caça e o mar, este vinho com boa estrutura e sabor frutado é excelente”*.

Harrington (2006) confirma o facto de que o vinho é frequentemente entendido como um complemento à refeição e por isso a maridagem pode transformar componentes sensoriais da iguaria ou do vinho criando um impacto positivo, neutro ou mesmo negativo, aludindo a três perspetivas de maridagem que podem ser influenciadas pelo estado de espírito no momento ou com o objetivo que se pretende alcançar (*vide* Tabela 72).

Perspetivas de Maridagem			
	Refreshante	Neutralidade	Sinergia
Causa	O vinho pode ser visto como um agradável refrescar da refeição	Quando o objetivo é causar sensações de nível médio e agradável	Quando o efeito combinado do conjunto é superior ao somatório das partes individuais
Efeito	Esta perspetiva considera-se apropriada quando a escolha do alimento possui características que limitam severamente qualquer sinergia na escolha do vinho	Esta perspetiva considera-se apropriada quando se pretende que o mesmo vinho acompanhe com uma grande variedade de alimentos	Esta perspetiva considera-se apropriada quando se pretende preñar os sentidos intensificando o efeito combinado entre vinho e comida
Exemplo	Comida muito condimentada ou picante	Buffets	Criação de uma experiência gastronómica elevada e inovadora

Tabela 72 - Perspetivas de Maridagem

Fonte: Conceção própria - Adaptado de Harrington (2006)

Analisando os comentários obtidos do painel de especialistas, surgem frequentemente apreciações que refletem os impactos da relação de determinada iguaria com diferentes vinhos, nomeadamente positivos (*vide* tabela Galinha cerejada – comentários de maridagem: *“muito boa conjugação”*), neutros (*vide* tabela Dom Rodrigues – comentários de maridagem *“Bom, mas nada de especial”*) ou até mesmo negativos (*vide* tabela Arjamolho – comentários de maridagem *“Um vinho branco vai morrer com esta iguaria, não será de todo uma boa opção”*), sendo estes apenas alguns exemplos da diversidade de opiniões manifestadas pelo painel de especialistas.

Cardello (1994) acrescenta que as características físico-químicas dos alimentos interagem com os sentidos humanos produzindo experiências em função da aparência, sabor, cheiro, textura, etc. e também esta evidência foi frequentemente abordada na análise dos especialistas. A título de exemplo apresenta-se o comentário obtido do painel, na análise 2 da Tabela 71: *“verifica-se que, para acompanhar este cozido, caracterizado como um prato intenso de aves de galinheiro, com alguma gordura, recomenda-se um vinho tinto guloso, bem estruturado, que aguenta bem o cozido de grão. De aromas inconfundíveis*

a frutos vermelhos e frutos do bosque, resulta num casamento perfeito, dada a harmonia de sabores”.

Wine Lovers - For Everyone (2014), apresentam a sua metodologia de iniciação à maridagem entre iguarias e vinhos, partindo do princípio que a escolha de um vinho a gosto é sempre melhor do que qualquer recomendação e apontam 5 recomendações básicas para maridagem, facto que Harrington (2006) confirma e vai mais além apresentando três perspetivas diferenciadas por áreas geográficas, descrevendo que os franceses apontam para regras rígidas de harmonização, enquanto a perspetiva dos americanos é completamente oposta. Já os italianos baseiam-se nos conceitos de complementaridade e contraste. Esta perspetiva de análise é pertinente e dado que o estudo assentou sobretudo na opinião de um painel de especialistas, verifica-se que a informação qualitativa que se obteve assenta, à partida, numa análise técnica atendendo a regras de harmonização muito defendidas pelos franceses, embora por vezes divergentes de especialista para especialista (*vide* Tabela 55 - Favas à algarvia – comentários de maridagem): *“Com este legume de sabor intenso e muito particular, com as carnes de porco e enchidos especialmente o chouriço de sangue, desde já é um prato exigente no acompanhamento e este vinho está à altura do desafio”.*

Surgiram também comentários de apreciação pessoal e este tipo de apreciação, entra já num campo de apreciação social que vai de encontro à perspetiva americana mais despreocupada e assente no gosto pessoal (*vide* Tabela 31 - Cozido de grão á moda de Vaqueiros – comentários de maridagem): *“O que menos apreciei”* ou *“garante a satisfação de quem prova ambos”.*

Também os conceitos de complementaridade e contraste estão bem presentes na opinião do painel, em comentários como (*vide* Tabela 71 – Análise 1) *“com final longo e persistente para balançar o contraste das ameijoas com a perdiz”.*

No sentido de apreender as bases da relação entre vinhos e comida, contextualiza-se a informação disponibilizada na Wikipedia (2014), referindo combinações ideais por complemento e por contraste. Menciona a publicação que o elemento básico desta maridagem é a perceção do equilíbrio entre o peso da comida e o corpo do vinho. Tal simetria tem em conta fatores como o açúcar, a acidez, o teor alcoólico e os taninos do vinho, que Robinson e Giglio (2002) complementam com a passagem do vinho pela madeira, influenciando a cor, o corpo, o sabor e o aroma e a forma como estes influenciam os diversos tipos de iguarias, acentuando ou minimizando as suas características, originando assim a diversidade de sensações mais ou menos agradáveis, referidos também

por Koone *et al.* (2014). Todos estes itens foram analisados pelo painel de especialistas aplicando o método DTR, complementado com a elaboração das fichas técnicas das iguarias e dos vinhos disponibilizados para análise, para uma maior perceção da composição dos pratos e dos vinhos em análise. Da investigação resultou a tabela de maridagens ideais que refletem o tema de investigação “Algarve – Relação Enogastronómica (*vide* Tabela 71).

Neste enquadramento apresenta-se em seguida uma tabela comparativa de recomendações de maridagens referenciados na revisão de literatura (*vide* Tabela 73), pretendendo-se identificar se tais recomendações se afirmam ou não consensuais com os resultados do estudo. Para tal, considerou-se a relação causa / efeito apontada por Harrinton (2006), Numa perspetiva de criação de sinergias que levem à conceção de experiências gastronómicas elevadas e inovadoras com base nos estudos de Isle (2006), des Gachons *et al.* (2012) e *online* Wine lovers – For everyone (2014), fundamentando as maridagens obtidas no estudo “Algarve – Relação Enogastronómica”.

O símbolo (√) indica que a maridagem segue o consenso identificado na revisão de literatura, enquanto o símbolo (×) contraria o consenso identificado na revisão de literatura. Não havendo informação que confirme ou contrarie a literatura, a respetiva célula apresenta-se em branco.

Iguaria	Vinho recomendado	Harrington (2006) Relação causa efeito	Isle (2006)			des Gachons et al. (2012)	Wine lovers - For everyone (2014)				
		Causa	ligações sensoriais: Iguarias fortes com vinhos fortes; Iguarias leves com vinhos leves	Importância da acidez do vinho	Maridar iguarias harmoniosas mas não complexas	Maridar alimentos com gordura, com vinhos tintos com taninos marcados	Manter os sabores balanceados	Limpar o palato com taninos ou acidez	Maridar acidez com acidez	iguarias cremosas (molhos) não ligam com vinhos com acidez notória	Maridar iguarias especiadas com vinho
		Efeito	Manter idêntica estrutura / equilíbrio	Liga bem com pratos gordos, limpando a viscosidade da gordura	A iguaria não deve sobrepor-se ao vinho	Os elementos adstringentes que compõem os taninos limpam o palato e gordura diminui adstringência	Combinar alimentos leves com vinhos leves e alimentos saborosos com vinhos saborosos	Utilizar os taninos dos tintos e a acidez dos brancos para limpar o palato	Iguarias com acidez elevada devem manter a mesma estrutura de acidez no vinho	Se misturasse limão num copo de leite, gostaria?	Temperos ou ingredientes fortes colidem com os sabores do vinho. Considerar vinhos especiados (harmonia) ou adoçados (contraste)
Aves (Carnes escuras) Perdiz com ameijoas na cataplana	Quinta do Francês Branco Acidez (°): 4,80 Álcool (%): 14,00		√	√	√	×	√	√			√
Aves (Carnes leves) Cozido de grão à moda de Vaqueiros	Quinta do Francês Syrah Tinto Acidez (°): 5,30 Álcool (%): 16,60		√	√	√	√	√	√			√
Aves (Carnes leves) Galinha cerejada	Cabrita Tinto Acidez (°): 5,40 Álcool (%): 13,50		√	√	√	√	√	√			
Carnes (não vermelhas) Carne de porco com ameijoas	Tapada da Torre Reserva Tinto Acidez (°): 6,04 Álcool (%): 13,70		√	√	√	√	√	√			
Carnes (não vermelhas) Lombinhos de porco com ameijoas e xerém	Alvor Colheita Especial Tinto Acidez (°): 4,65 Álcool (%): 14,00		√	√	√	√	√	√			
Peixes (de sabor leve) Carapaus alimados	Marquês dos Vales Primeira Seleção Branco Acidez (°): 7,70 Álcool (%): 14,00		√		√		√	√	√		
Peixes (de sabor leve) Caldeirada à algarvia	Tapada da Torre Reserva Branco Acidez (°): 5,13 Álcool (%): 14,30		√	√	√		√	√			
Peixes (de sabor acentuado) Cataplana de peixes mistos à algarvia	Tapada da Torre Reserva Branco Acidez (°): 5,13 Álcool (%): 14,30		√	√	√		√	√			√

Capítulo 4 Análise dos resultados

Iguaria	Vinho recomendado	Harrington (2006) Relação causa efeito	Isle (2006)			des Gachons et al. (2012)	Wine lovers - For everyone (2014)				
		Causa	ligações sensoriais: Iguarias fortes com vinhos fortes; Iguarias leves com vinhos leves	Importância da acidez do vinho	Maridar iguarias harmoniosas mas não complexas	Maridar alimentos com gordura, com vinhos tintos com taninos marcados	Manter os sabores balanceados	Limpar o palato com taninos ou acidez	Maridar acidez com acidez	iguarias cremosas (molhos) não ligam com vinhos com acidez notória	Maridar iguarias especiadas com vinho
		Efeito	Manter idêntica estrutura / equilíbrio	Liga bem com pratos gordos, limpando a viscosidade da gordura	A iguaria não deve sobrepor-se ao vinho	Os elementos adstringentes que compõem os taninos limpam o palato e gordura diminui adstringência	Combinar alimentos leves com vinhos leves e alimentos saborosos com vinhos saborosos	Utilizar os taninos dos tintos e a acidez dos brancos para limpar o palato	Iguarias com acidez elevada devem manter a mesma estrutura de acidez no vinho	Se misturasse limão num copo de leite, gostaria?	Temperos ou ingredientes fortes colidem com os sabores do vinho. Considerar vinhos especiados (harmonia) ou adoçados (contraste)
Peixes (de sabor acentuado) Atum estufado à algarvia	Tapada da Torre Reserva Branco Acidez (°): 5,13 Álcool (%): 14,30		√	√	√		√	√			
Mariscos e moluscos de concha aquáticos Ameijoas na cataplana	Tapada da Torre Reserva Branco Acidez (°): 5,13 Álcool (%): 14,30		√	√	√		√	√			
Mariscos e moluscos de concha aquáticos Feijoada de buzinas	Tapada da Torre Reserva Branco Acidez (°): 5,13 Álcool (%): 14,30		√	√	√	×	√	√			
Cefalópodes Arroz de polvo	Tapada da Torre Reserva Branco Acidez (°): 5,13 Álcool (%): 14,30		√	√	√		√	√			
Cefalópodes Lulas cheias	Tapada da Torre Reserva Branco Acidez (°): 5,13 Álcool (%): 14,30		√	√	√		√	√			
Legumes e vegetais Favas à algarvia	Quinta do Francês Tinto Acidez (°): 4,80 Álcool (%): 15,00		√	√	√	√	√	√			√
Legumes e vegetais Conserva de cenoura à algarvia	Cabrita rosé Acidez (°): 5,20 Álcool (%): 12,50		√	√	√		√	√	√		
Cereais Arjamolho	Vida Nova Branco Acidez (°): 5,90 Álcool (%): 14,00		√	√	√		√	√	√		
Cereais Xa(e)rém com conquilhas	Cabrita Reserva Branco Acidez (°): 5,80 Álcool (%): 12,50		√	√	√	×	√	√			

Iguaria	Vinho recomendado	Harrington (2006) Relação causa efeito	Isle (2006)			des Gachons et al. (2012)	Wine lovers - For everyone (2014)				
		Causa	ligações sensoriais: Iguarias fortes com vinhos fortes; Iguarias leves com vinhos leves	Importância da acidez do vinho	Maridar iguarias harmoniosas mas não complexas	Maridar alimentos com gordura, com vinhos tintos com taninos marcados	Manter os sabores balanceados	Limpar o palato com taninos ou acidez	Maridar acidez com acidez	iguarias cremosas (molhos) não ligam com vinhos com acidez notória	Maridar iguarias especiadas com vinho
		Efeito	Manter idêntica estrutura / equilíbrio	Liga bem com pratos gordos, limpando a viscosidade da gordura	A iguaria não deve sobrepor-se ao vinho	Os elementos adstringentes que compõem os taninos limpam o palato e gordura diminui adstringência	Combinar alimentos leves com vinhos leves e alimentos saborosos com vinhos saborosos	Utilizar os taninos dos tintos e a acidez dos brancos para limpar o palato	Iguarias com acidez elevada devem manter a mesma estrutura de acidez no vinho	Se misturasse limão num copo de leite, gostaria?	Temperos ou ingredientes fortes colidem com os sabores do vinho. Considerar vinhos especiados (harmonia) ou adoçados (contraste)
Sobremesas doces (bolos) Bolo de amêndoa	Tapada da Torre Licoroso Reserva Branco Acidez (°): 6,40 Álcool (%): 19,40		√	√	√		√	√			
Sobremesas doces (bolos) Torta de amêndoa com mel, canela e gila	Tapada da Torre Licoroso Reserva Branco Acidez (°): 6,40 Álcool (%): 19,40		√		√						√
Sobremesas doces (diversos) Dom Rodrigues	Vida Nova Espumante Bruto Rosé Acidez (°): 6,30 Álcool (%): 12,50		√	√	√						×
Sobremesas doces (diversos) Estrelas de figo e amêndoa	Tapada da Torre Licoroso Reserva Tinto Acidez (°): 4,00 Álcool (%): 15,80		√		√		√				

√ Segue o consenso identificado na revisão de literatura

× Contraria o consenso identificado na revisão de literatura

Tabela 73 - Convergência dos resultados obtidos vs literatura consultada

Fonte: Conceção própria; adaptado de Harrington (2006), Isle (2006), des Gachons *et al.* (2012), Wine lovers – For everyone (2014)

Seguidamente, a Imagem 4 apresenta-se o esquema com os resultados das maridagens perfeitas entre iguarias e vinhos do Algarve, resultante do método Delphi aplicado à investigação:

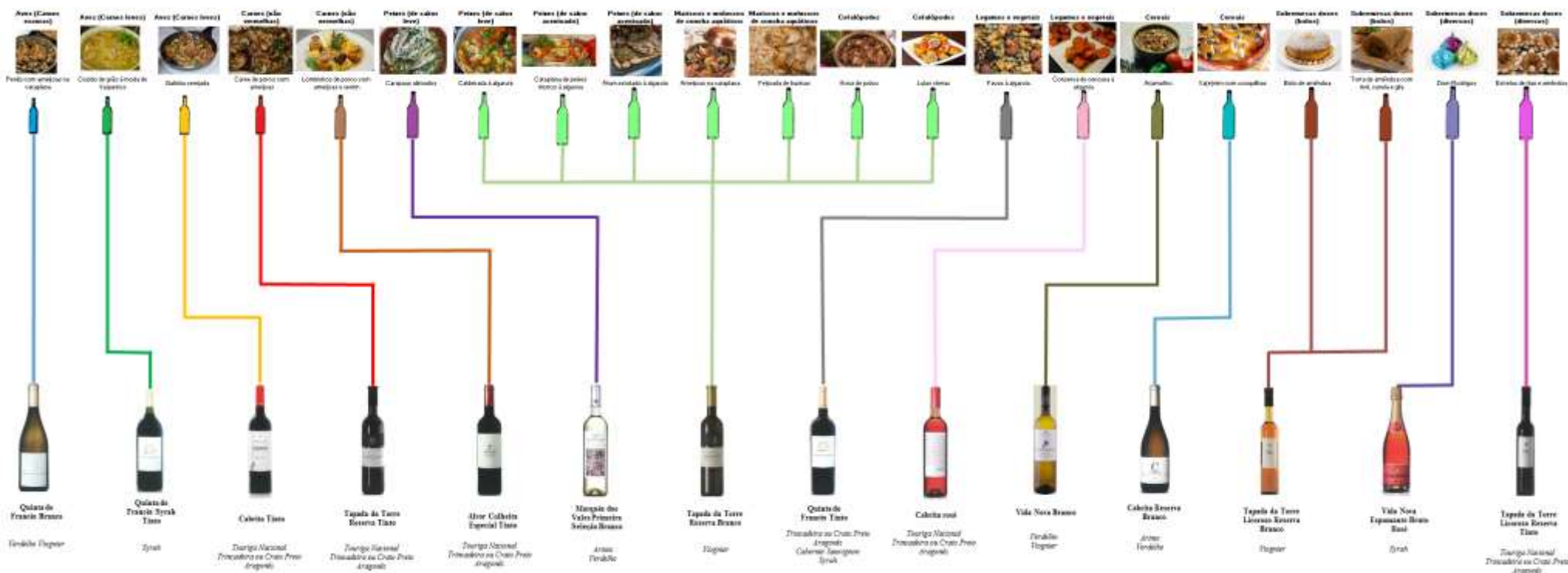


Imagem 4 - Esquema “Maridagens Perfeitas” resultantes das escolhas dos especialistas
 Fonte: Conceção própria

Tendo em conta toda a informação recolhida na revisão de literatura e os resultados da investigação Delphi, pretende-se criar um modelo genérico de relação enogastronómica para o Algarve, considerando as diversas maridagens, aplicando o modelo de maridagens anteriormente citado na revisão de literatura (WineFolly, 2011) que a seguir se apresenta (*vide* Imagem 5):

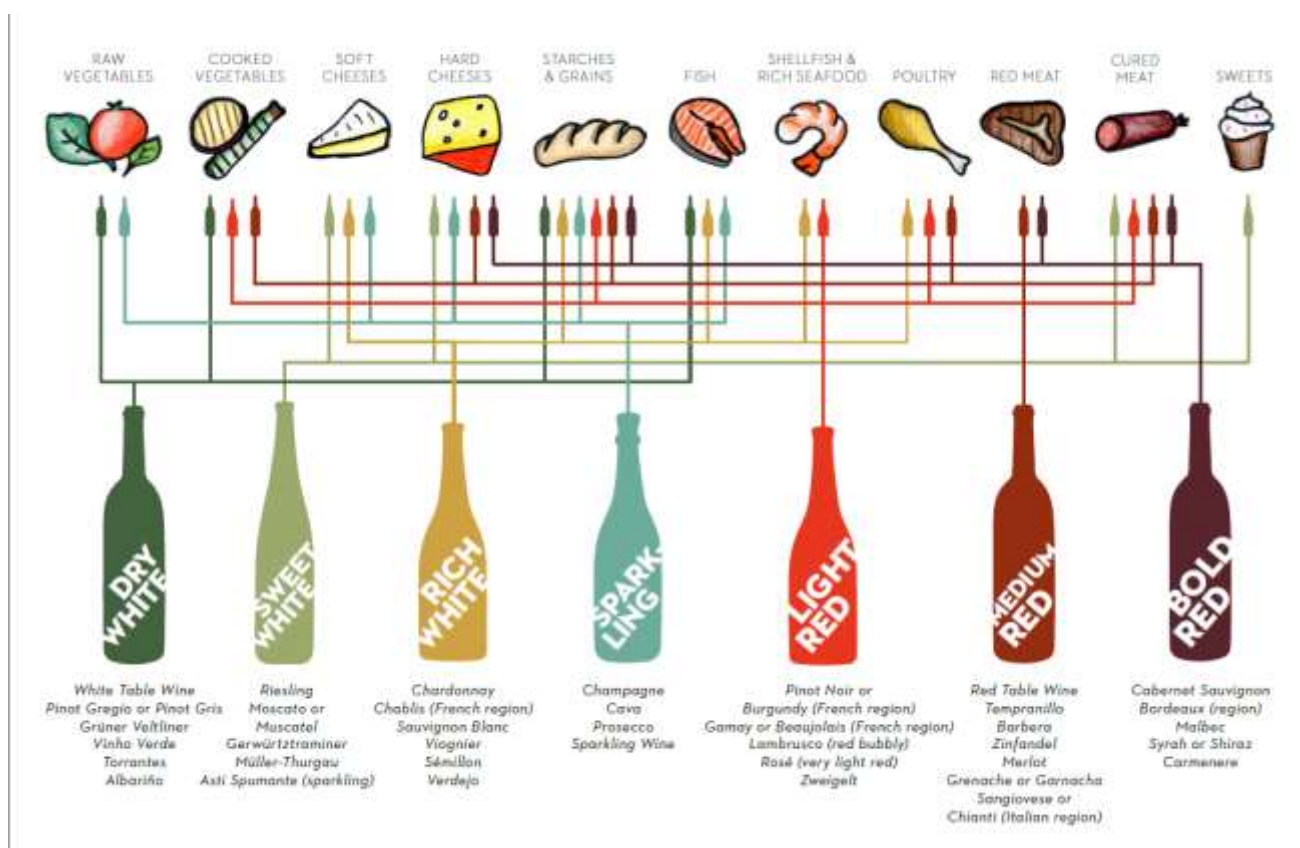


Imagem 5 - Maridagens recomendadas

Fonte: Wine Folly, llc. (2011) – Recommended wine and food pairings

No sentido de efetuar uma comparação do modelo com os resultados da investigação Delphi, considerou-se pertinente equiparar as categorias das comidas e dos vinhos apresentadas pelo autor (WineFolly, 2011), às ontologias dos vinhos e das comidas, desenvolvidas na investigação (*vide* Imagem 6).

	Vegetais crus	Vegetais cozinhados	Queijos cremosos	Queijos intensos	Amidos e grãos	Peixes		Mariscos e frutos do mar rícos		Aves		Carnes vermelhas	(Não referido)	Carnes curadas	Doces	
Wine Folly.com																
Algarve Relação Enogastronómica	Legumes e vegetais		(Não referido)	(Não referido)	Cereais	Peixes (de sabor leve)	Peixes (de sabor acentuado)	Mariscos e moluscos de concha aquáticos	Cefalópodes	Aves (Carnes escuras)	Aves (Carnes leves)	(Não referido)	Carnes não vermelhas	(Não referido)	Sobremesas doces (bolos)	Sobremesas doces (diversos)

Imagem 6 - Equiparação das categorias das comidas (1) - literatura vs estudo

Fonte: Conceção própria (adaptado de Winefolly, llc., 2011) - Recommended wine and food pairings

Analisando a Imagem 4 verificou-se que para ser possível efetuar uma comparação total das categorias de comidas foi necessário identificar na literatura, itens relacionados com a categoria “carnes não vermelhas”. Recorreu-se ao gráfico “Food & Wine Pairing Method” do mesmo autor (Winefolly, 2014) e facilmente se encontrou a categoria de comidas em falta para completar a grelha (vide Imagem 7). Salienta-se que as categorias “Queijos cremosos”, “Queijos intensos”, “Carnes vermelhas” e “Carnes curadas” foram eliminadas do esquema final de maridagens por não se encontrarem identificadas na realidade em estudo.

	Vegetais crus	Vegetais cozinhados	Queijos cremosos	Queijos intensos	Amidos e grãos	Peixes		Mariscos e frutos do mar rícos		Aves		Carnes vermelhas	Carne de porco	Carnes curadas	Doces	
Wine Folly.com																
Algarve Relação Enogastronómica	Legumes e vegetais		(Não referido)	(Não referido)	Cereais	Peixes (de sabor leve)	Peixes (de sabor acentuado)	Mariscos e moluscos de concha aquáticos	Cefalópodes	Aves (Carnes escuras)	Aves (Carnes leves)	(Não referido)	Carnes não vermelhas	(Não referido)	Sobremesas doces (bolos)	Sobremesas doces (diversos)

Imagem 7 - Equiparação das categorias das comidas (2) - literatura vs estudo

Fonte: Conceção própria (adaptado de Winefolly, llc., 2011 e Wine Folly, llc., 2014), respetivamente “Recommended wine and food pairings” e “Food & Wine Pairing Method”

Analisando a Imagem 8, verificou-se que para ser possível efetuar uma comparação total dos tipos de vinhos foi necessário identificar na literatura, itens relacionados com a categoria “vinhos licorosos”.

Wine Folly.com								
	Vinho de mesa branco Pinot Gregio ou Pinot Gris Grüner Veltiner Vinho Verde Torrontes Alvarinho	Riesling Moscato ou Moscatel Gewürtztraminer Müller-Thurgau Asti Spumante (espumante)	Chardonnay Chablis (França) Sauvignon Blanc Viognier Semillon Verdelho	Champanhe Cava Prosecco Vinho Espumante	Pinot Noir ou Burgundy (França) Gamay ou Baujolsis (França) Lambrusco (tinto gaseificado) Rosé (tinto muito leve) Zweigelt	Vinho de mesa tinto Tempranillo (Aragonês) Barben Zinfandel Merlot Grenache ou Garnacha	Cabemet Sauvignon Bordeaux (região) Malbec Syrah ou Shiraz Carmenere	
Algarve Relação Enogastronómica	Vinhos Brancos			Vinhos espumantes	Vinhos Rosés	Vinhos Tintos		Vinhos Licorosos

Imagem 8 - Equiparação das categorias dos vinhos (1) - literatura vs estudo
 Conceção própria (adaptado de Wine Folly, llc., 2011)

Para solucionar esta questão, recorreu-se ao gráfico “*Food & Wine Pairing Method*” do mesmo autor (Winefolly, 2014) e facilmente se encontrou a categoria de vinhos em falta para completar a grelha (vide imagem 9).

Wine Folly.com								
	Vinho de mesa branco Pinot Gregio ou Pinot Gris Grüner Veltiner Vinho Verde Torrontes Alvarinho	Riesling Moscato ou Moscatel Gewürtztraminer Müller-Thurgau Asti Spumante (espumante)	Chardonnay Chablis (França) Sauvignon Blanc Viognier Semillon Verdelho	Champanhe Cava Prosecco Vinho Espumante	Pinot Noir ou Burgundy (França) Gamay ou Baujolsis (França) Lambrusco (tinto gaseificado) Rosé (tinto muito leve) Zweigelt	Vinho de mesa tinto Tempranillo (Aragonês) Barbera Zinfandel Merlot Grenache ou Gamacha	Cabemet Sauvignon Bordeaux (região) Malbec Syrah ou Shiraz Carmenere	Porto Sherry Late Harvest (Sauternes)
Algarve Relação Enogastronómica	Vinhos Brancos			Vinhos espumantes	Vinhos Rosés	Vinhos Tintos		Vinhos Licorosos

Imagem 9 - Equiparação das categorias dos vinhos (2) - literatura vs estudo
 Fonte: Conceção própria (adaptado de Wine Folly, llc., 2011 e Wine Folly, llc., 2014)

Atendendo ao método utilizado por Winefolly (2014) no esquema “*Food & Wine Pairing Method*”, onde as “maridagens comuns” são representadas com um círculo pequeno e as “maridagens perfeitas” com um círculo maior, entendeu-se oportuno seguir a mesma linha de atuação e construir o modelo generalista de maridagens que representa o panorama enogastronómico do Algarve, considerando as “maridagens perfeitas” e as “maridagens comuns” sugeridas pelos especialistas, aquando da seleção dos 3 vinhos mais votados para maridar com cada uma das iguarias. No modelo estão representadas as “maridagens perfeitas” por linhas grossas, ficando as maridagens adicionais

representadas por linhas de menor volume, considerando também o sistema de cores adotado nos dois gráficos base (“*Recommended Wine & Food Pairing*” e “*Food & Wine Pairing Method*”).

Considera-se ainda relevante indicar que o modelo tem em consideração a categorização das comidas, tendo em conta o ingrediente principal.

Na categorização dos vinhos, considerou-se as categorias inicialmente previstas, alocando-os em função dos determinantes de casta (s), acidez e grau alcoólico, bem como dos comentários obtidos dos especialistas. É assim importante referir que um vinho deve ter no mínimo uma acidez total (expressa em ácido tartárico) maior ou igual a 3,50 g/l (IVV, 2015), considerando-se que o vinho será tão mais seco quanto maior o grau de acidez e tão mais encorpado quanto maior for o seu volume alcoólico (Alisson Hervatin, n.d.).

Iguaria	Castas	Branco Encorpado	Justificação
Aves (Carnes escuras)	Verdelho e Viognier	√	Estrutura alcoólica elevada e castas Verdelho e Viognier
	Arinto e Verdelho	√	Estrutura alcoólica e acidez um pouco acima da média e casta Verdelho
	Viognier	√	Estrutura alcoólica e acidez elevadas e casta Viognier

Tabela 74 - Tabela geral de maridagens algarvias - Categoria Aves (Carnes escuras)

Fonte: Conceção própria

Para a categoria “Aves (Carnes escuras)”, a estrutura da maridagem é consensual, sugerindo o casamento ideal com vinhos brancos encorpados, caracterizados por estrutura alcoólica e acidez elevadas, elaborados a partir das castas Arinto, Verdelho e Viognier.

Iguaria	Castas	Branco Encorpado	Tinto Médio	Tinto Encorpado	Justificação
Aves (Carnes leves)	Syrah			√	Estrutura alcoólica elevada e casta Syrah
	Touriga Nacional, Trincadeira ou Crato Preto e Aragonês		√		Estrutura alcoólica mediana e casta Aragonês
	Touriga Nacional, Trincadeira ou Crato Preto e Aragonês		√		Estrutura alcoólica mediana e casta Aragonês
	Touriga Nacional, Trincadeira ou Crato Preto e Aragonês		√		Estrutura alcoólica mediana e casta Aragonês
	Arinto e Verdelho	√			Estrutura alcoólica e acidez um pouco acima da média e casta Verdelho
	Touriga Nacional, Trincadeira ou Crato Preto e Aragonês		√		Estrutura alcoólica mediana e casta Aragonês

Tabela 75 - Tabela geral de maridagens algarvias - Categoria Aves (Carnes leves)

Fonte: Conceção própria

Para a categoria “Aves (Carnes leves)”, a estrutura da maridagem aponta para o casamento ideal com vinhos tintos médios, de lotes compostos pelas castas Touriga Nacional, Trincadeira ou Crato Preto e Aragonês, assim como para vinhos tintos encorpados, da casta Syrah. Surge ainda a maridagem alternativa com vinhos brancos encorpados, das castas Arinto e Verdelho, com estrutura alcoólica e acidez um pouco acima da média.

Iguaria	Castas	Tinto Médio	Tinto Encorpado	Justificação
Carnes (não vermelhas)	Touriga Nacional, Trincadeira ou Crato Preto e Aragonês	√		Estrutura alcoólica mediana e casta Aragonês
	Touriga Nacional, Trincadeira ou Crato Preto e Aragonês	√		Estrutura alcoólica mediana e casta Aragonês
	Touriga Nacional, Trincadeira ou Crato Preto e Aragonês	√		Estrutura alcoólica mediana e casta Aragonês
	Touriga Nacional, Trincadeira ou Crato Preto e Aragonês	√		Estrutura alcoólica mediana e casta Aragonês
	Touriga Nacional, Trincadeira ou Crato Preto e Aragonês	√		Estrutura alcoólica mediana e casta Aragonês
	Alicante-Bouschet, Cabernet-Sauvignon, Castelhão, Syrah, Touriga-Nacional			√

Tabela 76 - Tabela geral de maridagens algarvias - Categoria Carnes não vermelhas)

Fonte: Conceção própria

Para a categoria “Carnes não vermelhas”, a estrutura da maridagem aponta para o casamento ideal com vinhos tintos médios, de lotes compostos pelas castas Touriga Nacional, Trincadeira ou Crato Preto e Aragonês. Surge ainda a alternativa de maridar esta categoria de iguarias com vinhos tintos encorpados, das castas Cabernet Sauvignon e Syrah, com estrutura alcoólica mediana.

Iguaria	Castas	Branco Encorpado	Tinto Leve (Rosé)	Justificação
Peixes (de sabor leve)	Arinto e Verdelho	√		Estrutura alcoólica e acidez elevadas e casta Verdelho
	Arinto, Síria ou Crato Branco, Verdelho	√		Casta Verdelho
	Verdelho e Viognier	√		Estrutura alcoólica elevada e casta Verdelho e Viognier
	Viognier	√		Estrutura alcoólica e acidez elevadas e casta Viognier
	Arinto e Verdelho	√		Estrutura alcoólica e acidez um pouco acima da média e casta Verdelho
	Touriga Nacional, Trincadeira ou Crato Preto e Aragonês			√

Tabela 77 - Tabela geral de maridagens algarvias - Categoria Peixes (de sabor leve)

Fonte: Conceção própria

Para a categoria “Peixes (de sabor leve)”, a estrutura da maridagem aponta para o casamento ideal com vinhos brancos encorpados, de lotes compostos pelas castas Arinto e Verdelho, Síria ou Crato branco e varietais da casta Viognier e estrutura alcoólica e acidez elevadas. Surge ainda a alternativa de maridar esta categoria de iguarias com vinhos tintos leves e rosés, em lotes compostos pelas castas Touriga Nacional, Trincadeira ou Crato preto e Aragonês, com estrutura alcoólica leve.

Iguaria	Castas	Branco Encorpado	Justificação
Peixes (de sabor acentuado)	Viognier	√	Estrutura alcoólica e acidez elevadas e casta Viognier
	Arinto e Verdelho	√	Estrutura alcoólica e acidez um pouco acima da média e casta Verdelho
	Verdelho e Viognier	√	Estrutura alcoólica elevada e castas Verdelho e Viognier
	Viognier	√	Estrutura alcoólica e acidez elevadas e casta Viognier
	Arinto e Verdelho	√	Estrutura alcoólica e acidez um pouco acima da média e casta Verdelho
	Viognier	√	Estrutura alcoólica e acidez um pouco acima da média e casta Viognier

Tabela 78 - Tabela geral de maridagens algarvias - Categoria Peixes (de sabor acentuado)

Fonte: Conceção própria

Para a categoria “Peixes (de sabor acentuado)”, a estrutura da maridagem aponta para o casamento ideal com vinhos brancos encorpados, de lotes compostos pelas castas Arinto e Verdelho e Verdelho e Viogner. No entanto, o ex-libris desta maridagem surge nos vinhos unicamente da casta Viogner, caracterizados por vinhos com acidez acentuada e estrutura alcoólica elevada. Surge ainda a alternativa de maridar esta categoria de iguarias com vinhos tintos encorpados, em lotes compostos pelas castas Touriga Nacional, Trincadeira ou Crato preto e Aragonês, com estrutura alcoólica leve.

Iguaria	Castas	Branco Encorpado	Tinto Encorpado	Justificação
Mariscos e moluscos de concha aquáticos	Viogner	√		Estrutura alcoólica e acidez elevadas e casta Viogner
	Verdelho e Viogner	√		Estrutura alcoólica elevada e castas Verdelho e Viogner
	Arinto e Verdelho	√		Estrutura alcoólica e acidez um pouco acima da média e casta Verdelho
	Viogner	√		Estrutura alcoólica e acidez elevadas e casta Viogner
	Arinto e Verdelho	√		Estrutura alcoólica e acidez um pouco acima da média e casta Verdelho
	Aragonês, Cabernet-Sauvignon, Syrah, Trincadeira ou Crato Preto			√

Tabela 79 - Tabela geral de maridagens algarvias – Mariscos e moluscos de concha aquáticos

Fonte: Conceção própria

Para a categoria “Mariscos e moluscos de concha aquáticos”, a estrutura da maridagem aponta para o casamento ideal com vinhos brancos encorpados, de lotes compostos pelas castas Arinto e Verdelho e Verdelho e Viogner. No entanto, o ex-libris desta maridagem surge nos vinhos unicamente da casta Viogner, caracterizados por vinhos com acidez acentuada e estrutura alcoólica elevada. Surge ainda a alternativa de maridar esta categoria de iguarias com vinhos tintos encorpados, em lotes compostos pelas castas Aragonês, Cabernet-Sauvignon, Syrah, Trincadeira ou Crato Preto, com estrutura alcoólica mediana.

Iguaria	Castas	Branco Encorpado	Tinto Médio	Justificação
Cefalópodes	Viogner	√		Estrutura alcoólica e acidez elevadas e casta Viogner
	Arinto e Verdelho	√		Estrutura alcoólica e acidez um pouco acima da média e casta Verdelho
	Touriga Nacional, Trincadeira ou Crato Preto e Aragonês		√	Estrutura alcoólica mediana e casta Aragonês
	Viogner	√		Estrutura alcoólica e acidez elevadas e casta Viogner
	Arinto e Verdelho	√		Estrutura alcoólica e acidez um pouco acima da média e casta Verdelho
	Verdelho e Viogner	√		Estrutura alcoólica elevada e castas Verdelho e Viogner

Tabela 80 - Tabela geral de maridagens algarvias – Cefalópodes

Fonte: Conceção própria

Para a categoria “Cefalópodes”, a estrutura da maridagem aponta para o casamento ideal com vinhos brancos encorpados, de lotes compostos pelas castas Arinto e Verdelho e Verdelho e Viogner. No entanto, o ex-libris desta maridagem surge nos vinhos unicamente da casta Viogner, caracterizados por vinhos com acidez acentuada e estrutura

alcoólica elevada. Surge ainda a alternativa de maridar esta categoria de iguarias com vinhos tintos médios, em lotes compostos pelas castas Touriga Nacional, Trincadeira ou Crato Preto e Aragonês, com estrutura alcoólica mediana.

Iguaria	Castas	Branco Encorpado	Tinto Leve (Rosé)	Tinto Médio	Tinto Encorpado	Justificação
Legumes e vegetais	Trincadeira, Aragonês, Cabernet Sauvignon e Syrah				√	Estrutura alcoólica elevada e castas Cabernet sauvignon e Syrah
	Touriga Nacional, Trincadeira ou Crato Preto e Aragonês			√		Estrutura alcoólica mediana e casta Aragonês
	Aragonês, Syrah, Touriga-Nacional, Trincadeira ou Crato Preto				√	Estrutura alcoólica elevada e casta Syrah
	Touriga Nacional, Trincadeira ou Crato Preto e Aragonês		√			Vinho leve de estrutura alcoólica e cor rosada
	Moscatel-Galego-Roxo, Syrah, Touriga-Nacional		√			Vinho leve de estrutura alcoólica e cor rosada
	Verdelho e Viognier	√				Estrutura alcoólica e acidez elevadas e castas Verdelho e Viognier

Tabela 81 - Tabela geral de maridagens algarvias – Legumes e vegetais

Fonte: Conceção própria

Para a categoria “Legumes e vegetais”, a estrutura da maridagem aponta em duas direções. Em pratos mais estruturados desta categoria recomenda-se o casamento ideal com vinhos tintos encorpados, de lotes compostos pelas castas Trincadeira ou Crato Preto, Aragonês, Cabernet Sauvignon, Syrah e Touriga Nacional, com estrutura alcoólica elevada. Para pratos simples de confeção leve, a maridagem ideal surge com vinhos rosé, de lotes compostos pelas castas Touriga Nacional, Trincadeira ou Crato Preto e Aragonês, com estrutura alcoólica mediana. Surgem ainda maridagens alternativas para pratos mais estruturados, maridando-os com vinhos tintos médios, das castas Touriga Nacional, Trincadeira ou Crato Preto e Aragonês e vinhos brancos encorpados, das castas Verdelho e Viognier, com estrutura alcoólica e acidez elevada, para pratos mais simples, de confeção leve.

Iguaria	Castas	Branco Encorpado	Justificação
Cereais	Verdelho e Viognier	√	Estrutura alcoólica e acidez elevadas e castas Verdelho e Viognier
	Arinto, Síria ou Crato Branco, Verdelho	√	Casta Verdelho
	Arinto e Verdelho	√	Estrutura alcoólica e acidez um pouco acima da média e casta Verdelho
	Arinto e Verdelho	√	Estrutura alcoólica e acidez um pouco acima da média e casta Verdelho
	Arinto, Síria ou Crato Branco, Verdelho	√	Casta Verdelho
	Verdelho e Viognier	√	Estrutura alcoólica elevada e castas Verdelho e Viognier

Tabela 82 - Tabela geral de maridagens algarvias – Cereais

Fonte: Conceção própria

Para a categoria “Cereais”, a estrutura da maridagem aponta para o casamento ideal com vinhos brancos encorpados, de lotes compostos pelas castas Arinto e Verdelho e Verdelho

e Viogner, caracterizados pela acidez acentuada e estrutura alcoólica elevada. Surgem ainda as castas Arinto e Síria ou Crato Branco como bons lotes para maridar esta categoria de iguarias.

Iguaria	Castas	Espumante	Sobremesa	Justificação
Sobremesas doces (bolos)	Viogner		√	Vinho licoroso, com estrutura alcoólica, acidez e doçura elevadas
	Touriga Nacional, Trincadeira ou Crato Preto e Aragonês		√	Vinho licoroso, com estrutura alcoólica, e doçura elevadas
	Syrah	√		Vinho espumante
	Viogner		√	Vinho licoroso, com estrutura alcoólica, acidez e doçura elevadas
	Touriga Nacional, Trincadeira ou Crato Preto e Aragonês		√	Vinho licoroso, com estrutura alcoólica, e doçura elevadas
	Syrah	√		Vinho espumante

Tabela 83 - Tabela geral de maridagens algarvias – Sobremesas doces (bolos)

Fonte: Conceção própria

Para a categoria “Sobremesas doces (bolos)”, a estrutura de maridagem ideal aponta para o casamento com vinhos brancos licorosos doces, varietais da casta Viogner, com estrutura alcoólica, acidez e doçura elevadas, surgindo ainda boas recomendações para licorosos tintos produzidos a partir das castas Touriga Nacional, Trincadeira ou Crato Preto e Aragonês, com estrutura alcoólica e doçura elevada, assim como para espumantes da casta Syrah.

Iguaria	Castas	Espumante	Sobremesa	Justificação
Sobremesas doces (diversos)	Syrah	√		Vinho espumante
	Viogner		√	Vinho licoroso, com estrutura alcoólica, acidez e doçura elevadas
	Touriga Nacional, Trincadeira ou Crato Preto e Aragonês		√	Vinho licoroso, com estrutura alcoólica, e doçura elevadas
	Touriga Nacional, Trincadeira ou Crato Preto e Aragonês		√	Vinho licoroso, com estrutura alcoólica, e doçura elevadas
	Viogner		√	Vinho licoroso, com estrutura alcoólica, acidez e doçura elevadas
	Syrah	√		Vinho espumante

Tabela 84 - Tabela geral de maridagens algarvias – Sobremesas doces (diversos)

Fonte: Conceção própria

Para a categoria “Sobremesas doces (diversos)”, a estrutura de maridagem ideal aponta para o casamento com vinhos tintos licorosos doces, produzidos a partir das castas Touriga Nacional, Trincadeira ou Crato Preto e Aragonês, com estrutura alcoólica e doçura elevada, assim como para espumantes, onde sobressai a casta Syrah. Surgem ainda boas recomendações para licorosos brancos, destacando-se os varietais da casta Viogner, com estrutura alcoólica, acidez e doçura elevadas.

Capítulo 5. Conclusão e discussão

Tal como o título indica, este capítulo é o término do processo e respetivas atividades de investigação. Apresenta-se inicialmente uma síntese do trabalho com a necessária contextualização dos objetivos, das perguntas e da metodologia de investigação (5.1.). Seguidamente apresentam-se os principais contributos da presente investigação para a comunidade científica (5.2.) e referidas as implicações práticas dos resultados do trabalho para os profissionais (5.3.), seguindo-se a identificação de limites e críticas ao estudo, bem como sugestões para o desenvolvimento de investigações futuras relacionadas com o tema.

5.1. Sumário da investigação

O presente trabalho de investigação incidiu sobre a temática das maridagens entre iguarias e vinhos do Algarve.

Atendendo aos 3 objetivos inicialmente delineados no capítulo 1, em que o primeiro alude ao desenvolvimento de um portfólio de iguarias autênticas do Algarve a partir do *site* da Confraria dos Gastrónomos do Algarve (2005), do *site* Gastronomias.com (Arte Digital, Design e Publicidade, Lda., 1997), do livro “em Lume Brando (Adão & Costa, 2006) e do livro “Receitas das Aldeias Típicas do Algarve” (Cruz & Pisco, 2013), realizou-se um levantamento de 250 receitas típicas da gastronomia algarvia, criando-se as fichas técnicas de cada uma delas.

O segundo objetivo considerou a identificação dos vinhos da região, desde que com selo de aprovação da Comissão Vitivinícola do Algarve (CVA). Esse levantamento foi feito a partir do Guia de Vinhos do Algarve (Região de Turismo do Algarve, 2014). Os vinhos foram categorizados por tipo (brancos, tintos, rosés, espumantes e licorosos), área geográfica, produtores e castas que os compõem, apresentando ainda grau de acidez e volume alcoólico, conforme ficha técnica (enogastronomia.pt, 2015), evidenciam-se ainda as suas características organoléticas, o que permite caracterizar ao pormenor cada um deles, tendo sido criadas 149 fichas técnicas. No entanto, por forma a limitar a amostra e evitar a saturação dos especialistas, foram considerados para o estudo, somente os vinhos dos produtores aderentes à Rota dos Vinhos do Algarve, num total de 49 referências, de

7 produtores oriundos de 3 das 4 sub regiões vinícolas existentes no Algarve, nomeadamente Lagos, Portimão e Lagoa (vide Imagem 3).

Por fim, o terceiro objetivo relaciona os dois primeiros, pretendendo-se criar um modelo da relação enogastronómica algarvia, com vista à obtenção de maridagens numa perspetiva técnica avaliada por um grupo de especialistas.

Todas as fichas técnicas encontram-se no *site* enogastronomia.pt (2015) e foram criadas com o intuito de facilitar a análise, apreciação e decisão ao painel de especialistas no decorrer da aplicação do método DTR, cuja sequência de resposta aos 3 questionários tinha disponível para consulta, todas as fichas técnicas alusivas às iguarias e vinhos presentes no estudo, através de links de acesso ao *site*, criados na aplicação LimeSurvey (2015), plataforma open source onde decorreu a aplicação dos questionários *online*.

Com vista à plena satisfação do 3º objetivo a que me propus e em resposta à primeira pergunta de investigação: “*Qual a perspetiva dos especialistas relativamente ao tema: Algarve – Relação Enogastronómica?*” verifica-se que o resultado da investigação originou um modelo de maridagens representativo das relações enogastronómicas identificadas pelo painel de especialistas, tendo em conta as características da gastronomia regional e dos vinhos do Algarve, representado esquematicamente conforme Imagem 10.

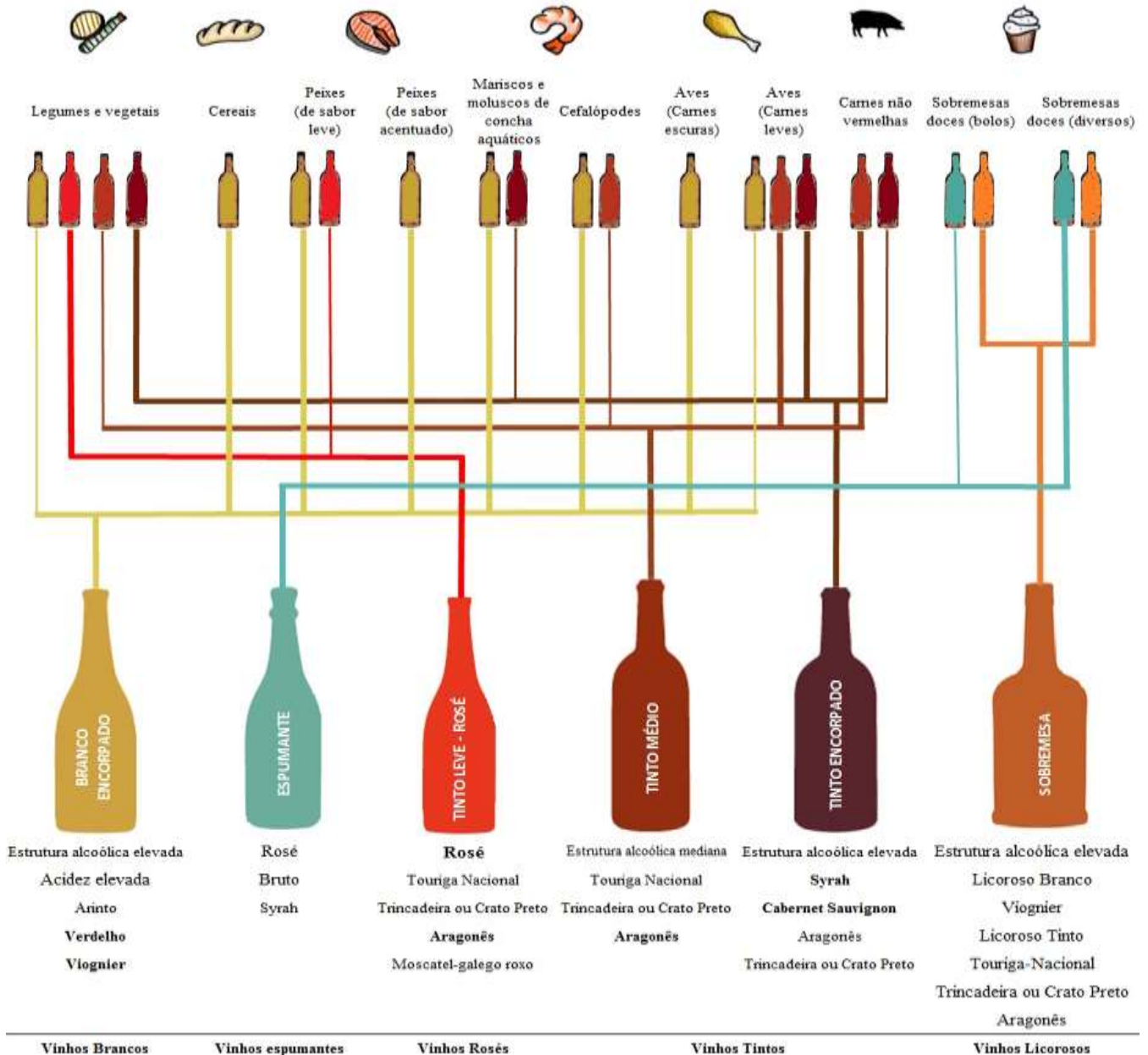


Imagem 10 - Esquema de maridagens – Algarve Relação Enogastronómica

Fonte: Conceção própria

Deste processo resultou ainda uma tabela com um conjunto de apreciações que complementam e enriquecem o modelo (*vide* tabela 71).

Em resposta à segunda pergunta de investigação: “*Sendo possível obter um modelo generalista de maridagens para o Algarve, existem pontos de concordância com a literatura existente?*”

Também esta questão obteve resposta afirmativa, pois foi possível criar um modelo generalista de maridagens para o Algarve e no que concerne à apreciação das maridagens resultantes da investigação, comparativamente com a literatura consultada (*vide* tabela

73), é possível verificar que em todas as categorias existe pelo menos um ponto de convergência, o que contribui para a valorização do estudo e credibilização dos resultados, sendo assim possível apresentar o seguinte padrão de convergência, nomeadamente:

- Aves (Carnes escuras): Branco encorpado
- Aves (Carnes leves): Tinto encorpado
- Carnes (não vermelhas – especialmente de porco): Tinto encorpado
- Peixes (de sabor leve e acentuado): Branco encorpado
- Marisco e frutos do mar (marisco, moluscos de concha e cefalópodes): Branco encorpado
- Legumes e vegetais: Rosé e tinto médio
- Cereais: Branco encorpado
- Doces (bolos e diversos): Vinhos doces de sobremesa - licorosos

A investigação confirmou ainda que um painel de especialistas diversificado produz informação bastante mais rica, pois verificou-se pelos comentários dos especialistas que as abordagens ao tema foram baseadas no conhecimento específico da área do saber de cada especialista, o que contribuiu em muito para o enriquecimento da investigação e criação da tabela de maridagens tendo resultado em apreciações abrangentes e um estímulo da identidade enogastronómica algarvia, com base na perceção dos profissionais da área.

5.2. Implicações para os académicos

Considera-se que a relevância da abordagem escolhida para esta investigação tem um nível elevado de interesse para estudantes e investigadores interessados na temática da gastronomia e vinhos da região algarvia, maridagem entre comidas e vinhos, bem como no método de investigação DTR com a utilização de uma plataforma de questionários *online*.

5.3. Implicações para os profissionais

A inventariação das receitas tradicionais e dos vinhos do Algarve permite aos profissionais aprofundar o seu conhecimento, advindo daí uma maior capacidade de esclarecimento, incrementando valor no serviço prestado ao cliente. A investigação ora desenvolvida levou à criação de um modelo de maridagens que podem ser recomendadas com maior segurança, quando o objetivo é aumentar a satisfação da experiência gastronómica, com vantagens na promoção dos produtos autóctones da região algarvia,

das receitas típicas e dos vinhos do Algarve. Este facto tem impacto direto no aumento das vendas, incentivando o mercado na dinamização do produto complementar “Gastronomia e Vinhos” no Algarve.

O modelo de maridagens agora identificado é assim um tributo à experiência gastronómica, aos produtos, usos, costumes e métodos de confeção, numa região onde a cataplana é rainha, tudo isto maridado com os excelentes vinhos algarvios. São estes os “ingredientes” que na sua génese constituem a espinha dorsal do estilo de vida associado à Dieta Mediterrânica que, cada vez mais deve ser valorizado e adaptado aos nossos tempos.

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 ainda 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.

5.4. Limites e trabalhos futuros

A investigação ficou limitada pelo pouco tempo disponível para aprofundar o tema Algarve – Relação Enogastronómica, na perspetiva do consumidor comum. Noutra vertente, tratando-se de uma temática muito relacionada com a análise sensorial, poderia ter-se considerado uma metodologia de investigação que permitisse a apreciação sensorial de relações enogastronómicas. No entanto, por se tratar de uma abordagem que exigiria bastante mais investimento, seria certamente dirigida a um grupo mais restrito de participantes até pela distância física que separa um grupo de especialistas diversificados. Corria-se assim o risco de alcançar resultados menos abrangentes, próprios de um grupo de especialistas de menor dimensão.

Tendo o presente trabalho de investigação abordado a relação enogastronómica na perspetiva dos especialistas, estão criadas condições para avaliar o tema Algarve – Relação Enogastronómica, na perspetiva do consumidor comum, bem como num modelo social de gestão de menus. Este processo é possível através de um sistema online que permita ao utilizador, de forma rápida, fazer a sua maridagem preferida, considerando os portfólios de comidas típicas do Algarve e de vinhos do Algarve ora criados. Um *site* de maridagens entre iguarias e vinhos do Algarve poderá eventualmente permitir que o

utilizador receba recomendações oriundas da tabela de recomendações resultado da opinião especialistas no presente trabalho de investigação.

Num contexto em que Portugal lança a discussão acerca de uma nova estratégia para o turismo no horizonte 2016-2020 (Turismo de Portugal, I.P., 2015) assente em cinco princípios (a Pessoa, a Liberdade, a Abertura, o Conhecimento e a Colaboração) e cuja ambição é “TORNAR PORTUGAL O DESTINO TURÍSTICO MAIS ÁGIL E DINÂMICO DA EUROPA”, estou ciente que o caminho passa pela criação de valor, promovendo a qualidade de serviços, inovando mas ao mesmo tempo promovendo a identidade da região, no intuito da satisfação do cliente, realçando a experiência gastronómica de maridar o que o Algarve tem de melhor, incentivando a interação entre os players, desde os produtores, aos operadores da área do turismo, da hotelaria e da restauração, às entidades formadoras e entidades regionais com responsabilidade na promoção do destino.

Sugerem-se para futuras investigações na temática dos vinhos e das comidas, trabalhos na área da inovação e qualidade e melhoria do produto enogastronómico, bem como abordagens que promovam estratégias de marketing promocional envolvendo os *stakeholders*, o financiamento contínuo nos campos da enologia, marketing, viticultura e estratégias de negócio relacionadas, assim como da promoção e dinamização do Enoturismo e por último, fomentar a defesa da regulamentação do setor no sentido de diminuir custos e aumentar as vendas dos produtores.

Anexo 1 – Estabelecimento dos símbolos da União para as denominações de origem protegidas, as indicações geográficas protegidas e as especialidades tradicionais garantidas

L 179/22

PT

Jornal Oficial da União Europeia

19.6.2014

ANEXO

Símbolo da União para a «Denominação de origem protegida»



Símbolo da União para a «Indicação geográfica protegida»



Símbolo da União para a «Especialidade tradicional garantida»



Imagem ANEXOS 11 - Símbolos da União para DOP, IGP e ETG
Fonte: Jornal Oficial da União Europeia (2013)

Anexo 2 – Delimitação geográfica de produção de carne de suíno de raça alentejana

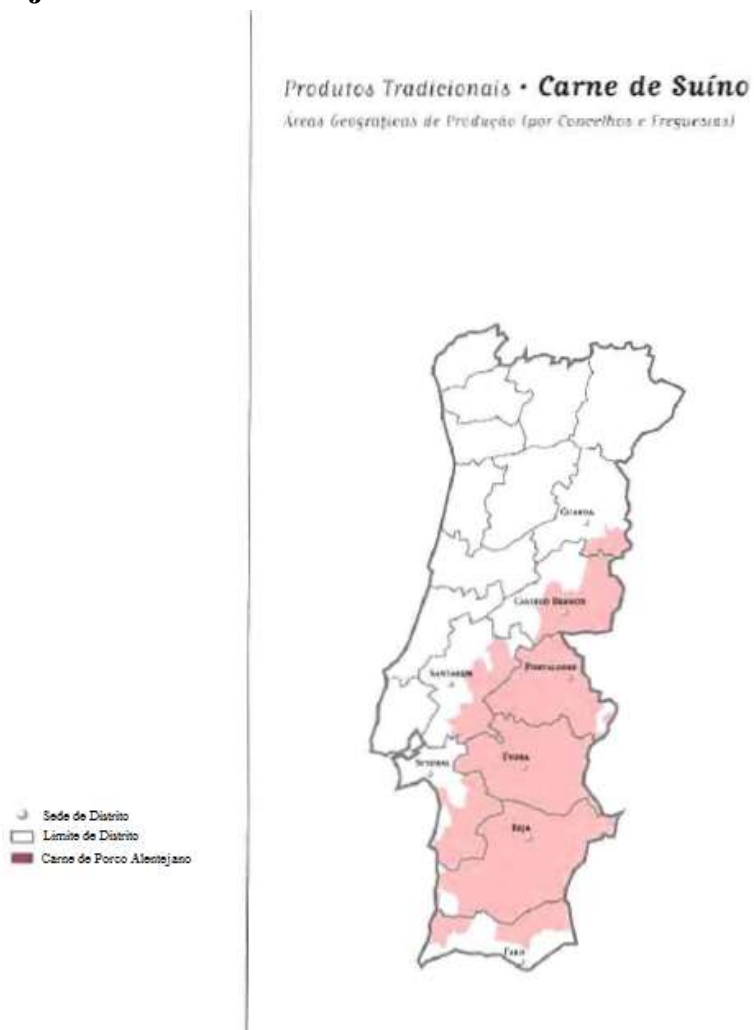


Imagem ANEXOS 12 - Delimitação geográfica de produção de carne de suíno de raça alentejana
Fonte: Soeiro (2001c)

Anexo 3 – Plataforma de questionários *online* - Enogastronomia.pt

O enogastronomia.pt é um sítio na internet criado para ser utilizado na presente investigação como um sistema *online* de gestão de questionários. Neste sítio foi instalado o *LimeSurvey*, que é um programa de código livre, bastante utilizado na criação e gestão de questionários *online*. Ao digitar o endereço enogastronomia.pt/OldFiles/quests surge a página do sítio (*vide* Imagem ANEXOS 13) onde são apresentados os questionários que estão ativos.



Imagem ANEXOS 13 - Página inicial do sítio Enogastronomia.pt

Existindo hiperligações para questionários ativos, os respondentes ao clicarem na respetiva hiperligação conseguem aceder ao questionário (*Vide* Imagem ANEXOS 14).



Imagem ANEXOS 14 - Exemplo de visualização com questionário ativo

Se um respondente pretender aceder ao questionário e este já se encontrar encerrado por ter terminado o período de resposta, surge uma página com a informação de indisponibilidade (*vide* Imagem ANEXOS 15).



Imagem ANEXOS 15 - Exemplo de visualização de questionário indisponível

Para proceder à gestão dos questionários, é necessário aceder à página de internet de administração, no caso dos questionários deste estudo o endereço é <http://www.enogastronomia.pt/OldFiles/quests/index.php/admin/authentication/sa/login>

(vide Imagem ANEXOS 16).

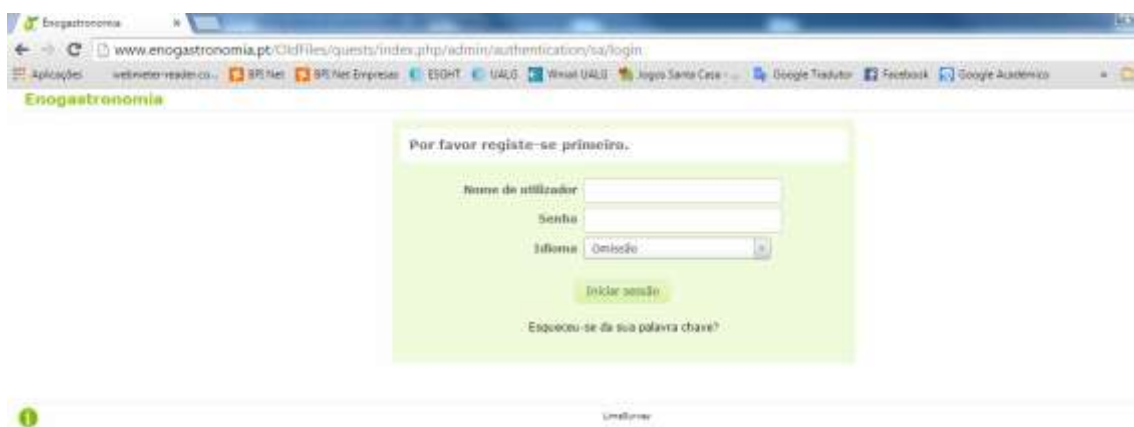


Imagem ANEXOS 16 - Janela do LimeSurvey para início de sessão na administração de questionários

Depois de iniciada a sessão, acede-se à página de administração, onde é possível gerir os questionários (Vide Imagem ANEXOS 17)



Imagem ANEXOS 17 - Janela do LimeSurvey para administração de questionários

Nessa página de administração é possível gerir diversos questionários e ao fazer-se a seleção de um deles, temos acesso aos grupos de questões e às questões (*vide* Imagem ANEXOS 18).



Imagem ANEXOS 18 - Janela do LimeSurvey para acesso aos grupos de questões e às questões

A Imagem Imagem ANEXOS 19 apresenta uma janela de edição de uma questão onde se alteram, adicionam ou eliminam respostas.

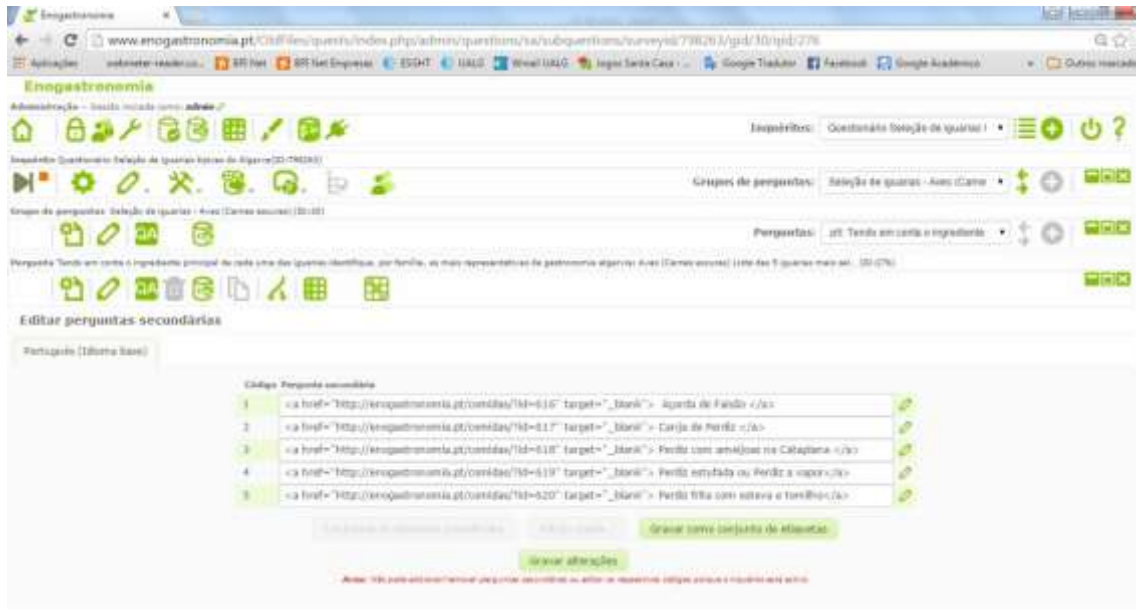


Imagem ANEXOS 19 - Janela do LimeSurvey para alterar, adicionar ou eliminar questões

O LimeSurvey dispõe de opções de gestão dos dados introduzidos pelos respondentes com as quais podemos visualizar, alterar e eliminar respostas (vide Imagem ANEXOS 20).

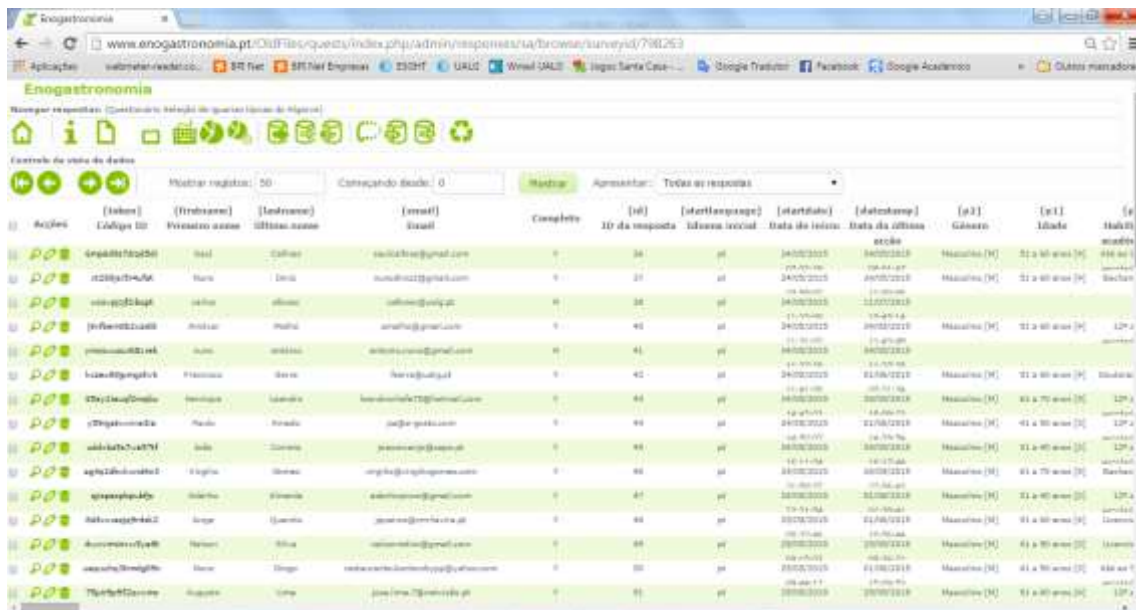


Imagem ANEXOS 20 - Janela do LimeSurvey para navegar nas respostas

Anexo 4 – Gráficos resultantes da aplicação do questionário “Seleção de vinhos para maridagem”



Gráfico ANEXOS 9 - Seleção de vinhos para maridar com “Perdiz com ameijoas na cataplana”

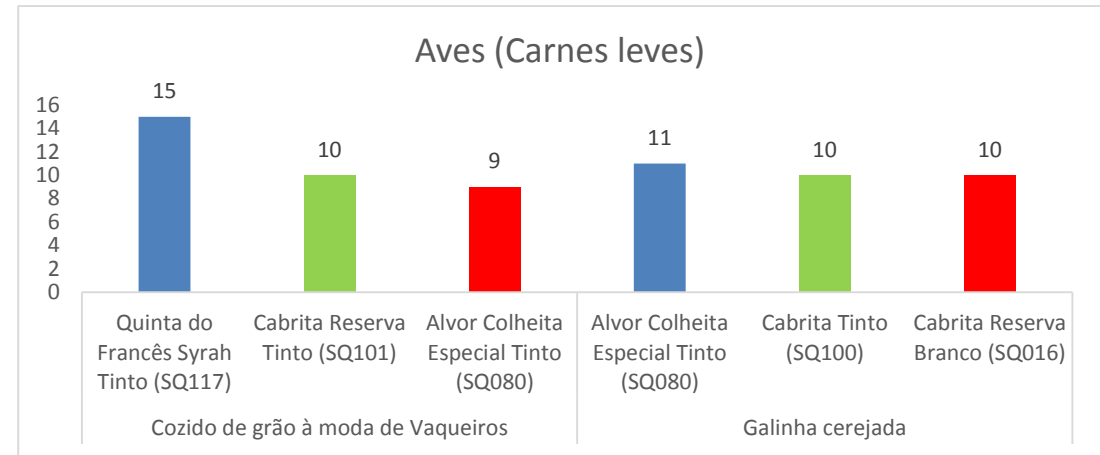


Gráfico ANEXOS 8 - Seleção de vinhos para maridar com “Cozido de grão à moda de Vaqueiros” e “Galinha cerejada”

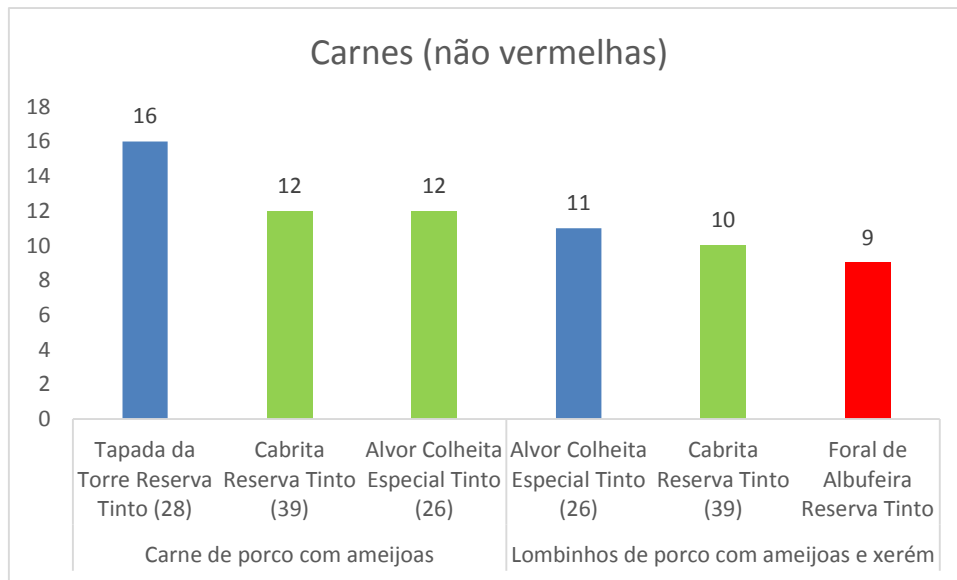


Gráfico ANEXOS 11 - Seleção de vinhos para maridar com “Carne de porco com ameijoas” e “Lombinhos de porco com ameijoas e xerém”

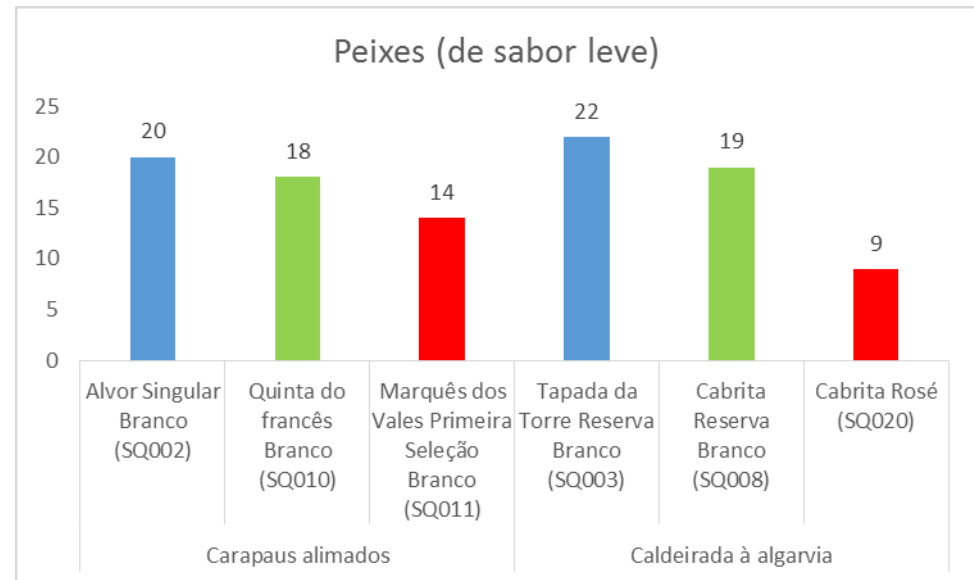


Gráfico ANEXOS 10 - Seleção de vinhos para maridar com “Carapaus alimados” e “Caldeirada à algarvia”

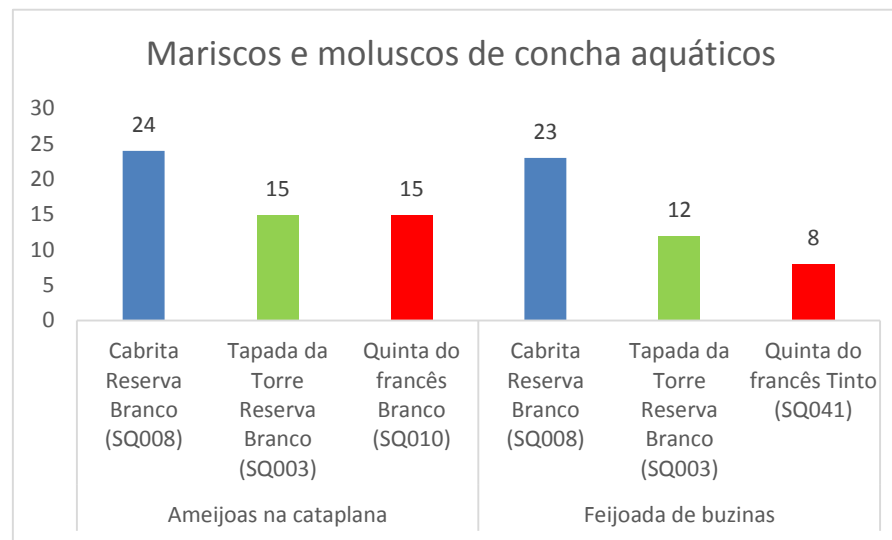
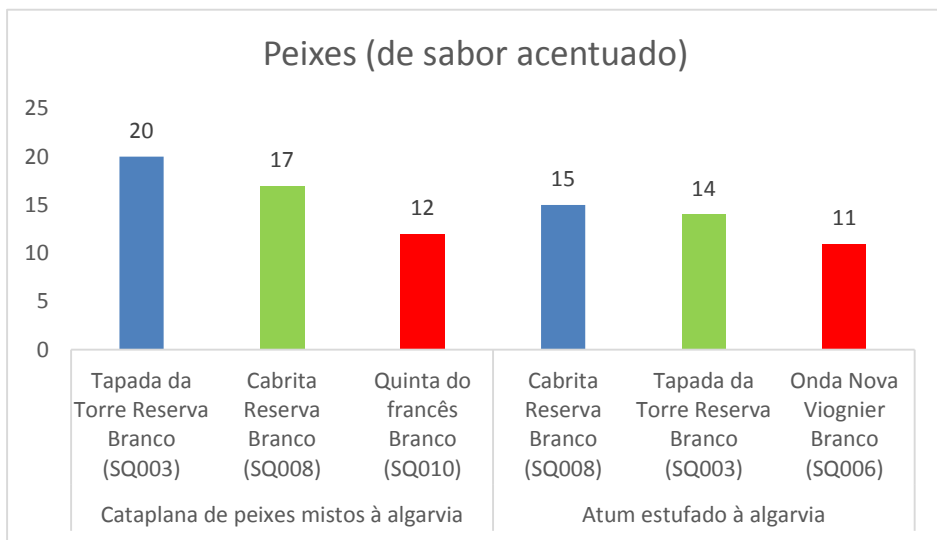


Gráfico ANEXOS 12 - Seleção de vinhos para maridar com “Cataplana de peixes mistos à algarvia” e “Atum estufado à algarvia”

Gráfico ANEXOS 13 - Seleção de vinhos para maridar com “Ameijoas na cataplana” e “Feijoada de buzinas”

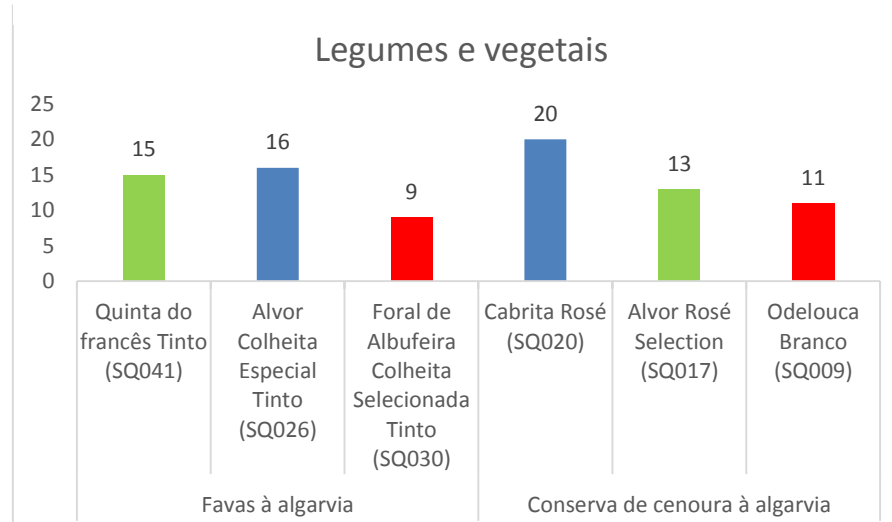
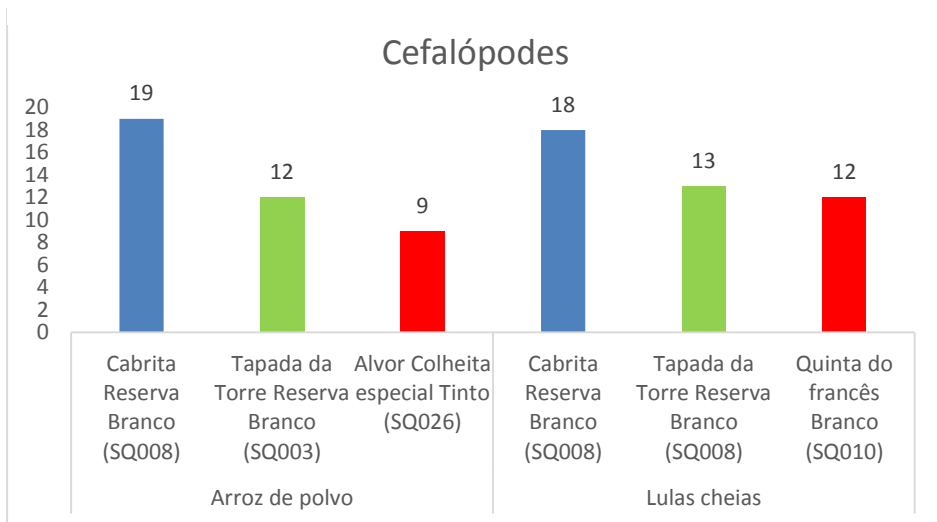


Gráfico ANEXOS 14 - Seleção de vinhos para maridar com “Arroz de polvo” e “Lulas cheias”

Gráfico ANEXOS 15 - Seleção de vinhos para maridar com “Favas à algarvia” e “Conserva de cenoura à algarvia”

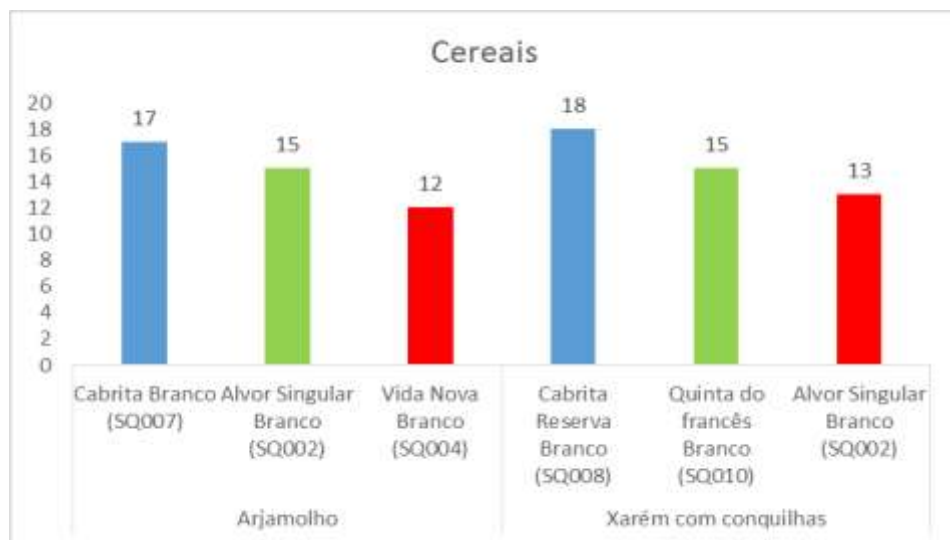


Gráfico ANEXOS 17 - Seleção de vinhos para maridar com “Favas à algarvia” e “Conserva de cenoura à algarvia”

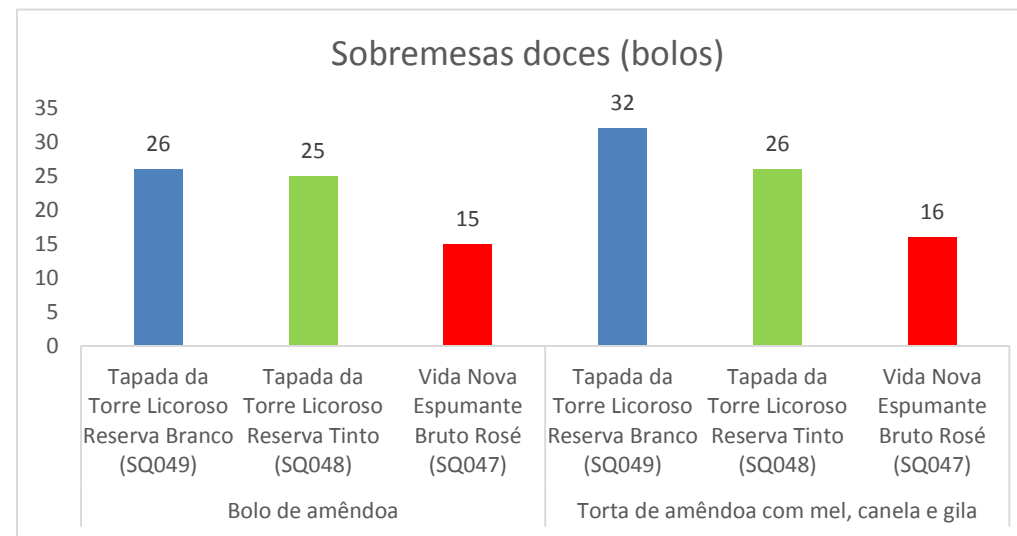


Gráfico ANEXOS 16 - Seleção de vinhos para maridar com “Bolo de amêndoa” e “Torta de amêndoa com mel, canela e gila”

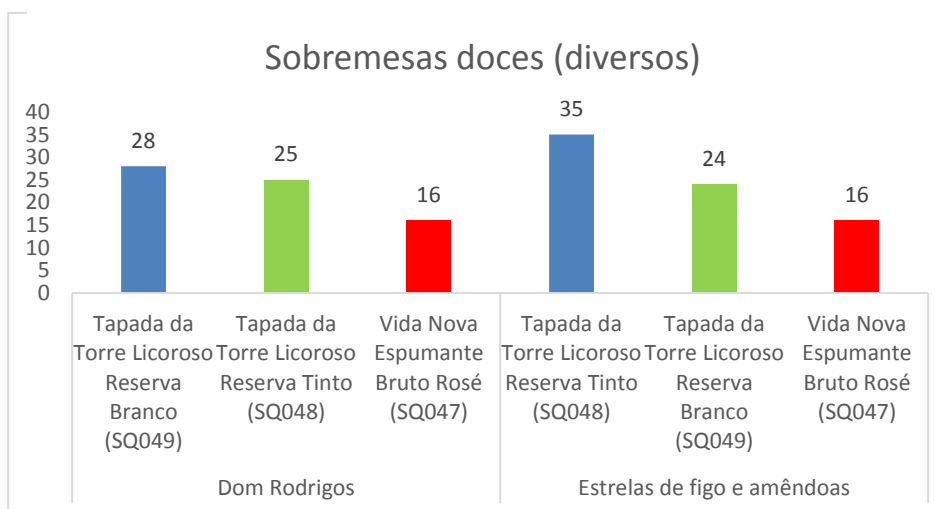


Gráfico ANEXOS 18 - Seleção de vinhos para maridar com “Arjamolho” e “Dom Rodrigues” e “Estrelas de figo e amêndoas”

Anexo 5 – Gráficos resultantes da aplicação do questionário “Maridagem entre vinhos e iguarias do Algarve”

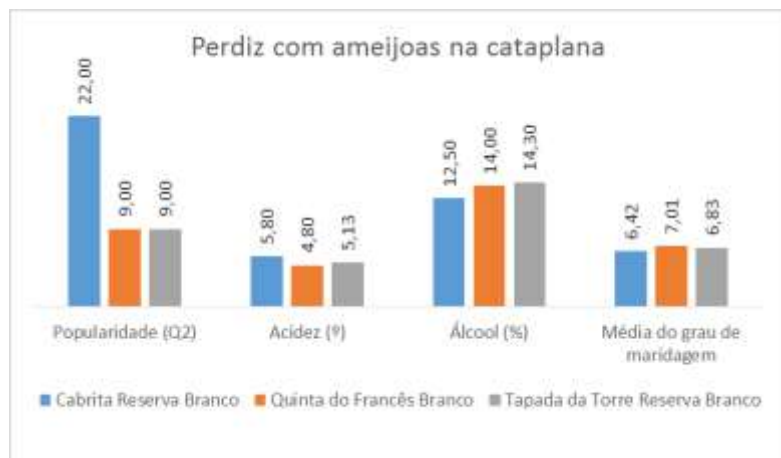


Gráfico ANEXOS 20 - Vinhos selecionados para maridar com Aves (Carnes escuras) Perdiz com ameijoas na cataplana

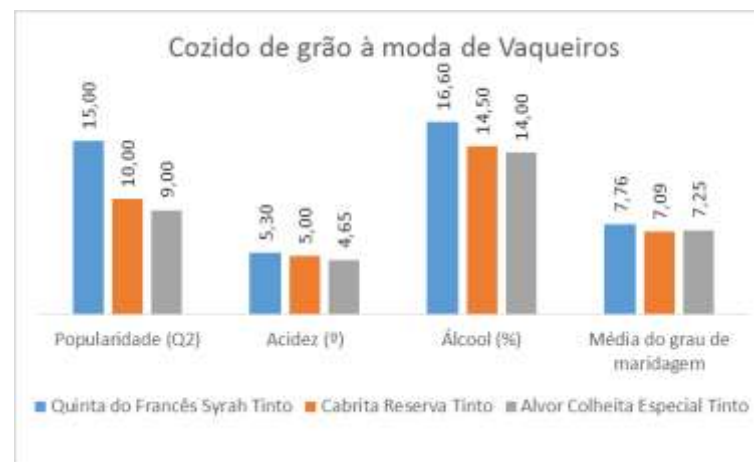


Gráfico ANEXOS 19 - Vinhos selecionados para maridar com Aves (Carnes leves) – Cozido de grão à moda de Vaqueiros

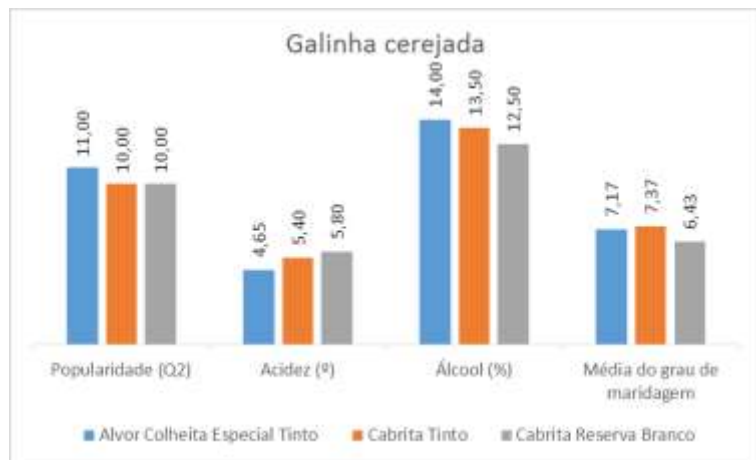


Gráfico ANEXOS 22 - Vinhos selecionados para maridar com Aves (Carnes leves) – Galinha cerejada

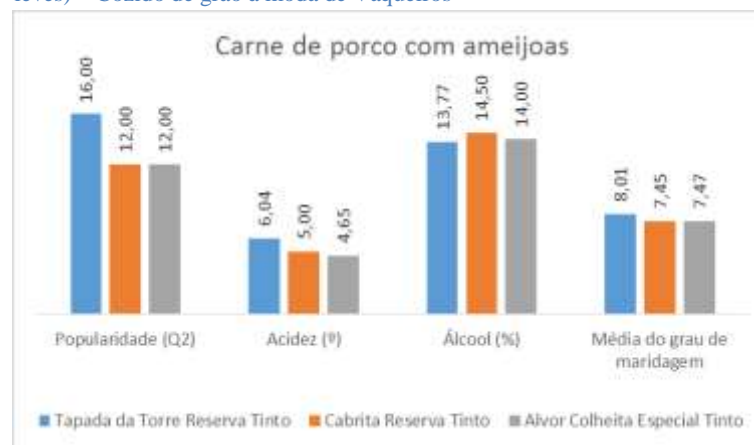


Gráfico ANEXOS 21 - Vinhos selecionados para maridar com Carnes (não vermelhas) - Carne de porco com ameijoas

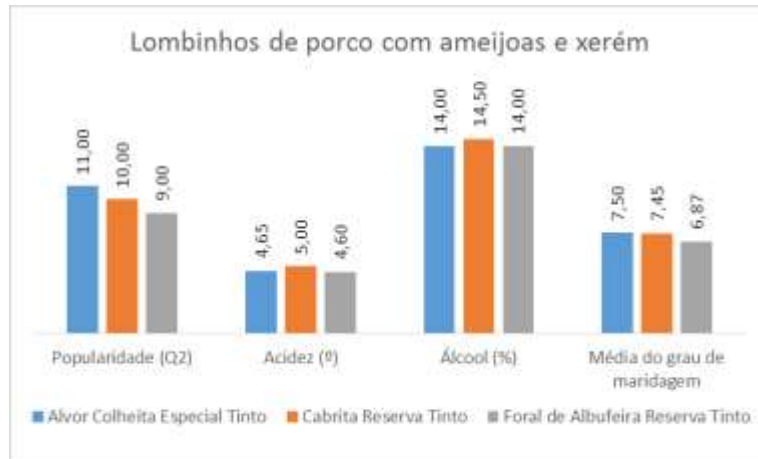


Gráfico ANEXOS 24 - Vinhos selecionados para maridar com Carnes (não vermelhas) - Lombinho de porco com ameijoas e xerém

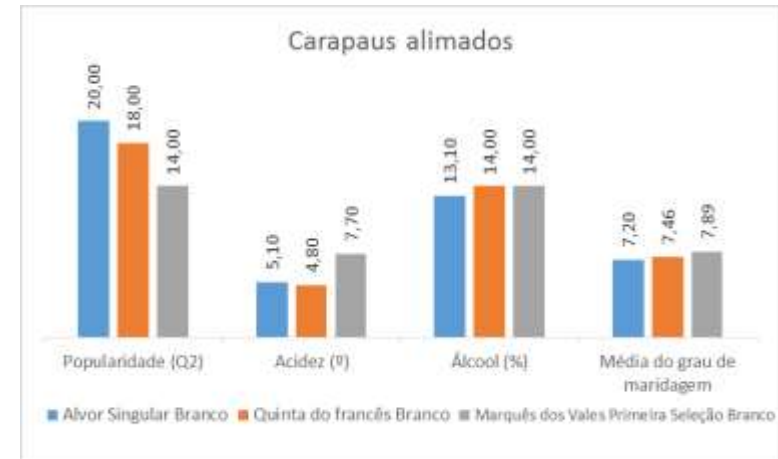


Gráfico ANEXOS 23 - Vinhos selecionados para maridar com Peixes (de sabor leve) – Carapaus alimados

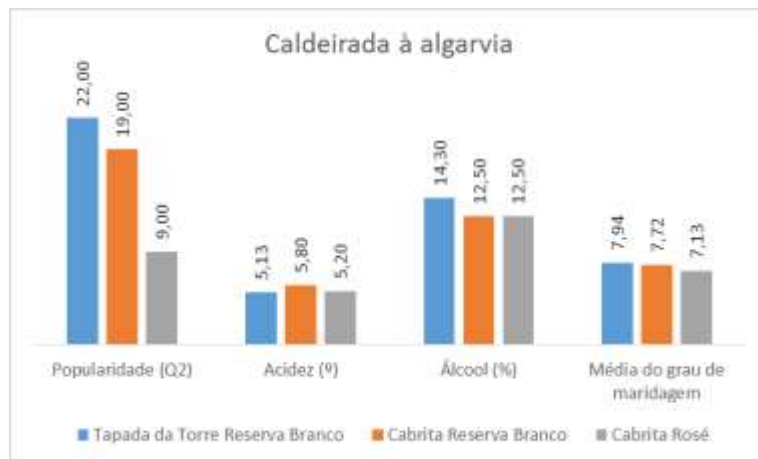


Gráfico ANEXOS 26 - Vinhos selecionados para maridar com Peixes (de sabor leve) – Caldeirada à algarvia

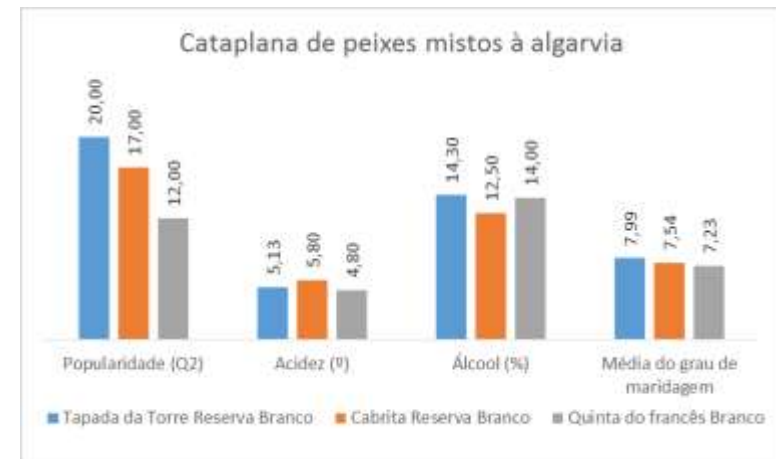


Gráfico ANEXOS 25 - Vinhos selecionados para maridar com Peixes (de sabor acentuado) – Cataplana de peixes mistos à algarvia

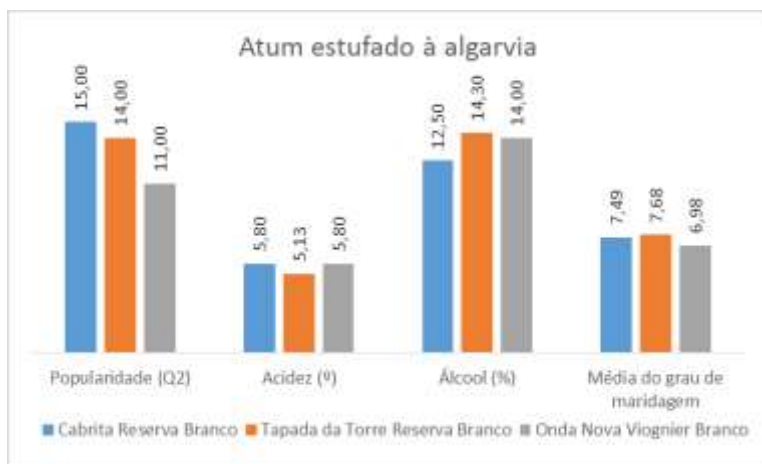


Gráfico ANEXOS 28 - Vinhos selecionados para maridar com Peixes (de sabor acentuado – Atum estufado à algarvia

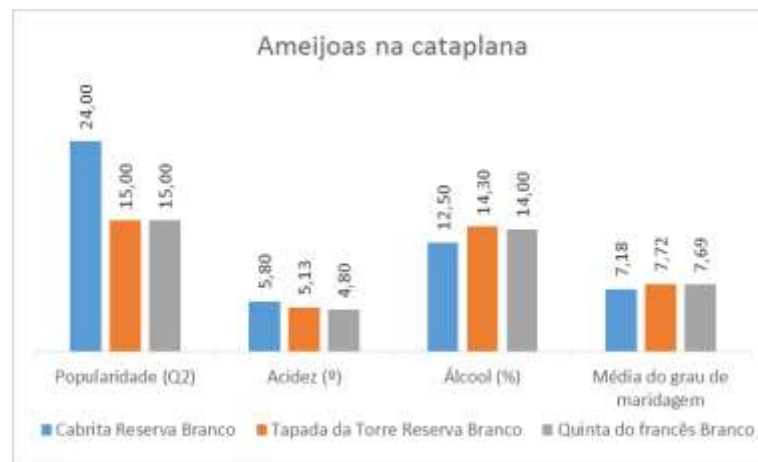


Gráfico ANEXOS 27 - Vinhos selecionados para maridar com Mariscos e moluscos de concha aquáticos – Ameijoas na cataplana

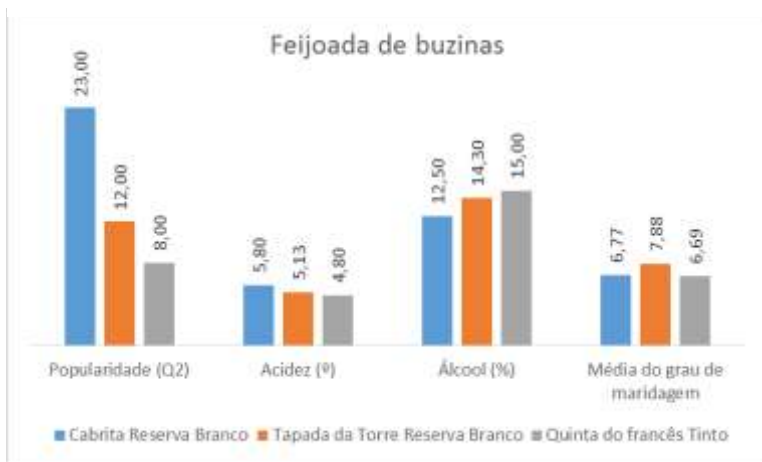


Gráfico ANEXOS 30 - Vinhos selecionados para maridar com Mariscos e moluscos de concha aquáticos – Feijoada de buzinas

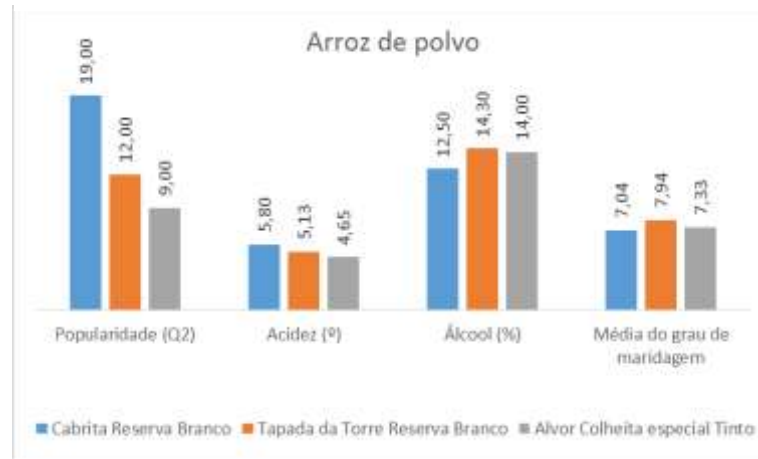


Gráfico ANEXOS 29 - Vinhos selecionados para maridar com Cefalópodes – Arroz de polvo



Gráfico ANEXOS 34 - Vinhos selecionados para maridar com Cefalópodes – Lulas cheias

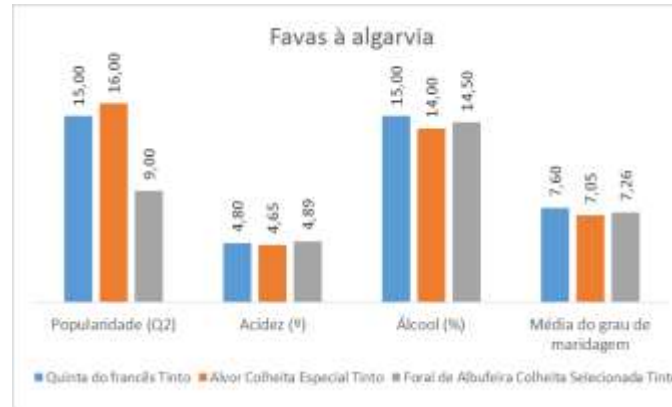


Gráfico ANEXOS 35 - Vinhos selecionados para maridar com Legumes e vegetais – Favas à algarvia



Gráfico ANEXOS 33 - Vinhos selecionados para maridar com Legumes e vegetais – Arjamolho

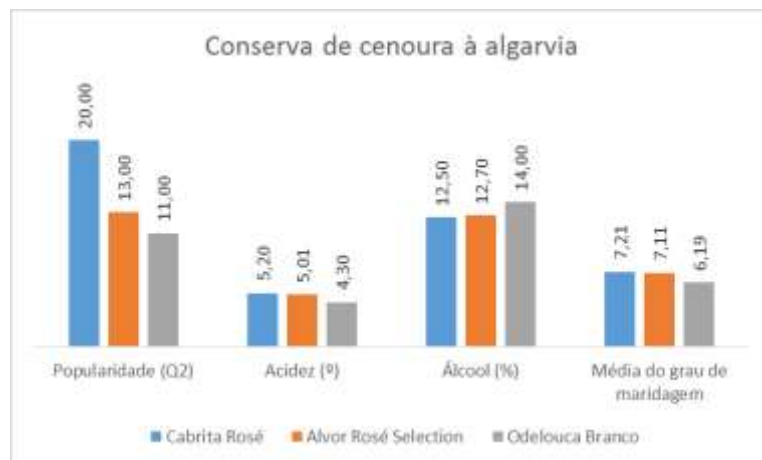


Gráfico ANEXOS 32 - Vinhos selecionados para maridar com Legumes e vegetais – Conserva de cenoura à algarvia

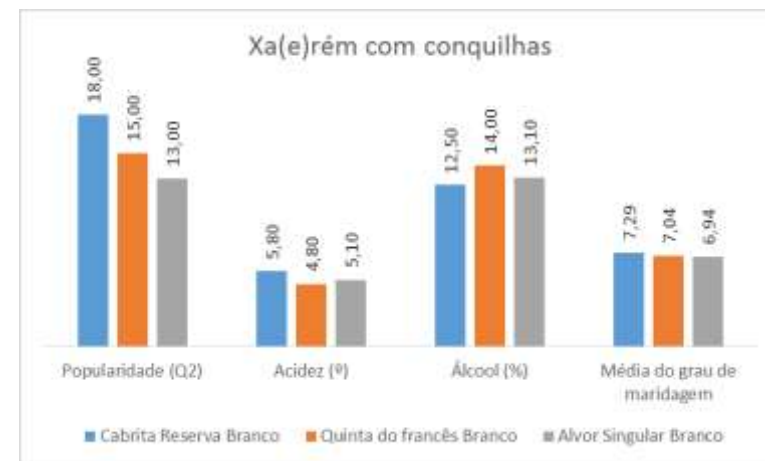


Gráfico ANEXOS 31 - Vinhos selecionados para maridar com Cerais – Xa(e)rém com conquilhas

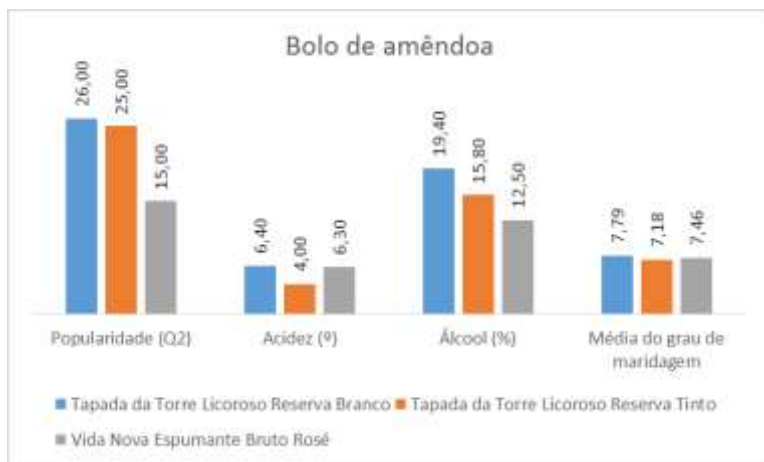


Gráfico ANEXOS37 - Vinhos selecionados para maridar com Sobremesas doces (bolos) – Bolo de amêndoa

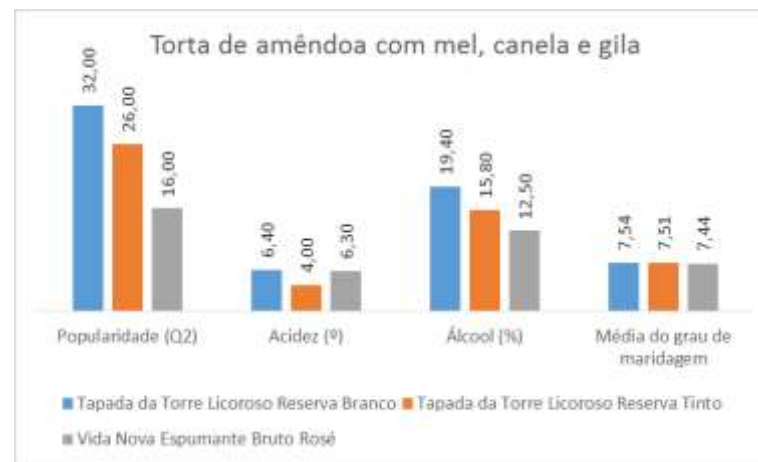


Gráfico ANEXOS 36 - Vinhos selecionados para maridar com Sobremesas doces – Torta de amêndoa com mel, canela e gila

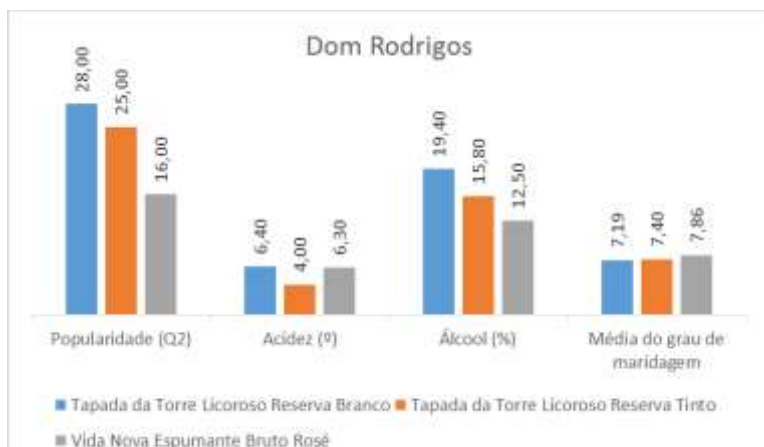


Gráfico ANEXOS 38 - Vinhos selecionados para maridar com Sobremesas doces (diversos) – Dom Rodrigos

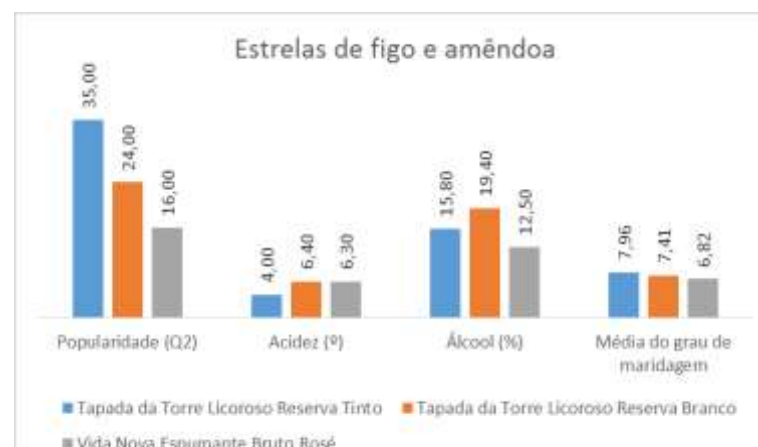


Gráfico ANEXOS 39 - Vinhos selecionados para maridar com Sobremesas doces (diversos) – Estrelas de figo e amêndoa

Anexo 6 – Tabela de convergência de maridagens

Categorias Winefolly.com	Categorias Algarve Relação Enogastronómica	Origem	Branco Encorpado	Espumante	Tinto Leve (Rosé)	Tinto Médio	Tinto Encorpado	Sobremesa
Aves	Aves (Carnes escuras)	Winefolly.com - Recommended Wine and Food Pairing	✓					
		Estudo: Algarve - Relação Enogastronómica						
Aves	Aves (Carnes leves)	Winefolly.com - Recommended Wine and Food Pairing						
		Estudo: Algarve - Relação Enogastronómica						✓
Porco	Carnes (não vermelhas)	Winefolly.com - Food & Wine Pairing Method						
		Estudo: Algarve - Relação Enogastronómica						✓
Peixes	Peixes (de sabor leve)	Winefolly.com - Recommended Wine and Food Pairing	✓					
		Estudo: Algarve - Relação Enogastronómica						
Peixes	Peixes (de sabor acentuado)	Winefolly.com - Recommended Wine and Food Pairing	✓					
		Estudo: Algarve - Relação Enogastronómica						
Marisco e frutos do mar	Mariscos e moluscos de concha aquáticos	Winefolly.com - Recommended Wine and Food Pairing	✓					
		Estudo: Algarve - Relação Enogastronómica						
Cefalópodes	Cefalópodes	Winefolly.com - Recommended Wine and Food Pairing	✓					
		Estudo: Algarve - Relação Enogastronómica						
Vegetais crus	Legumes e vegetais	Winefolly.com - Recommended Wine and Food Pairing						
Vegetais cozinhados		Estudo: Algarve - Relação Enogastronómica						
Amidos e grãos	Cerais	Winefolly.com - Recommended Wine and Food Pairing	✓					
		Estudo: Algarve - Relação Enogastronómica						
Doces	Sobremesas doces (bolos)	Winefolly.com - Food & Wine Pairing Method						
		Estudo: Algarve - Relação Enogastronómica						✓
Doces	Sobremesas doces (diversos)	Winefolly.com - Food & Wine Pairing Method						
		Estudo: Algarve - Relação Enogastronómica						✓




	Maridagens Winefolly.com
	Maridagens Estudo: Algarve - Relação Enogastronómica
	Pontos de conexão entre a literatura consultada e os resultados da investigação

Imagem ANEXOS 21 - Convergência de maridagens (Winefooly.com vs Estudo: Algarve – Relação Enogastronómica)

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

Agricultura e Desenvolvimento Rural. (2015). DOOR. Consultado em Outubro 5, 2015, de

http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html?locale=pt&recordPerPage=100&recordStart=0&filter.dossierNumber=&filter.comboName=sal&filterMin.milestone__mask=&filterMin.milestone=&filterMax.milestone__mask=&filterMax.milestone=&filter.country=&filter.category=&filter.type=&filter.status=

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

Arte Digital, Design e Publicidade, Lda. (1997). gastronomias.com. Consultado em <http://www.cgalgarve.com/receitas.html>

Asioli, D., Canavari, M., Pignatti, E., Obermowe, T., Sidali, K. L., Vogt, C., & Spiller, A. (2012). A Qualitative Analysis of Sensory Experiences and Expectations in the European Organic Market: Findings from Italian and German Consumers. *Proceedings in Food System Dynamics*, 41–55.

Associação “Trilhos d’Esplendor.” (n.d.). Flora da Serra da Boa Viagem (Figueira da Foz): Flowers of South-West Europe revisited - 2.1.2 - Barrocal. Consultado em http://floradaserradaboaviagem.blogspot.pt/2012/12/flowers-of-south-west-europe-revisited_2405.html

Beckett, F. (1999). Matching Food & Wine. Consultado em Fevereiro 7, 2015, <http://www.matchingfoodandwine.com/>

Berry Bros. & Rudd. (1995). Food and Wine Matching Guide. Consultado em 21 de setembro de 2015, <http://www.bbr.com/wine-knowledge/food-and-wine>

Canziani, B., & Byrd, E. (2014). Strategic Plan North Carolina Wine and Grape Industry - WINESTRAT-Final-Report-2014.pdf. Consultado em <http://www.uncg.edu/bae/sth/>

Cardello, A. V. (1994). Consumer expectations and their role in food acceptance. In H. J. H. MacFie & D. M. H. Thomson (Eds.), *Measurement of Food Preferences* (pp. 253–297). Springer US. Consultado em http://link.springer.com/chapter/10.1007/978-1-4615-2171-6_10

Casini, L., Corsi, A. M., & Goodman, S. (2009). Consumer preferences of wine in Italy applying best-worst scaling. *International Journal of Wine Business Research*, 21(1), 64–78.

CCDR Algarve. (2006). *A vinha e o vinho no Algarve*. Consultado em http://www.ccdr-alg.pt/site/sites/ccdr-alg.pt/files/publicacoes/livro_vinho.pdf

CCDR Algarve. (2013). *Receitas do Mar - Algarve*.

- CCDR. (2008). *Dieta Mediterrânica Algarvia*. Consultado em http://www.drealg.net/moodle2/pluginfile.php/3523/mod_resource/content/1/dietmed_versao_por_reduzido.pdf
- Chevarria, D. G., & Gomes, F. C. R. (2013). Colóquio Internacional de Epistemologia e Sociologia da Ciência da Administração. Consultado em <http://coloquioepistemologia.com.br/>
- Clayton, M. J. (1997). Delphi: a technique to harness expert opinion for critical decision-making tasks in education. *Educational Psychology*, 17(4), 373–386. <http://doi.org/10.1080/0144341970170401>
- Comissão Europeia. (2010). Newsletter Europa. Consultado em http://ec.europa.eu/agriculture/quality/schemes/newsletter-2010_pt.pdf
- Comissão Vitivinícola do Algarve. (n.d.). ROTA DOS VINHOS DO ALGARVE. Consultado em outubro 11, 2015, em <http://www.goforcit.com>
- Confraria dos Gastrónomos do Algarve. (2005). Confraria dos Gastrónomos do Algarve. Consultado em <http://www.cgalgarve.com/receitas.html>
- Cruz, C., & Pisco, A. (2013). *Receitas das Aldeias Típicas do Algarve* (CCDR Algarve).
- Dalkey, N., Brown, B., & Cochran, S. (1969). *the Delphi Method, III: Use of self ratings to improve group estimates*. Consultado em http://www.rand.org/content/dam/rand/pubs/research_memoranda/2006/RM6115.pdf
- Des Gachons, C. P., Mura, E., Speziale, C., Favreau, C. J., Dubreuil, G. F., & Breslin, P. A. S. (2012). Opponency of astringent and fat sensations. *Current Biology*, 22(19), R829–R830. doi:10.1016/j.cub.2012.08.017. Consultado em <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0960982212009451>
- DGADR - Direção Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural. (2015). Legislação de enquadramento DOP/IGP/ETG. Consultado em Outubro 4, 2015, <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2012:343:0001:0029:pt:PDF>
- Dinheiro Vivo, & Agência Lusa. (2014, Novembro 2). Portugueses apresentam inovação no Salão do Chocolate em Paris. Consultado em Novembro 4, 2014, http://www.dinheirovivo.pt/empresas/interior.aspx?content_id=4215904&utm_source=dlvr.it&utm_medium=facebook&page=-1
- Donadini, G., Fumi, M. D., & Lambri, M. (2013). A preliminary study investigating consumer preference for cheese and beer pairings. *Food Quality and Preference*, 30(2), 217–228. <http://doi.org/10.1016/j.foodqual.2013.05.012>
- Enogastronomia.pt. (2015). Algarve – Relação Enogastronómica. Consultado em <http://enogastronomia.pt/>
- Flandrin, J.-L., & Montanari, M. (1998). *História da Alimentação 1. Dos primórdios à Idade Média* (Vol. 1). Terramar.

Fletcher, A. J., & Marchildon, G. P. (2014). Using the Delphi Method for Qualitative, Participatory Action Research in Health Leadership. *International Journal of Qualitative Methods*, 13, 1–18.

Gil, S. (1952). *Guia Técnico de Hotelaria*. Lisboa: Centro Tipográfico Colonial.

Harold A. Linstone, Murray Turoff, & Olaf Helmer. (2002). The Delphi Method - Techniques and Applications. Consultado em Novembro 30, 2014, <https://www.ncjrs.gov/App/Publications/abstract.aspx?ID=256068>

Harrington, R. J. (2006). The Wine and Food Pairing Process: Using Culinary and Sensory Perspectives. *Journal of Culinary Science & Technology*, 4(1), 101–112. doi:10.1300/J385v04n01_11

Hasson, F., Keeney, S., & McKenna, H. (2000). Research guidelines for the Delphi

Henriques, C., & Custódio, M. J. (2010). Turismo e Gastronomia: A Valorização do património Gastronómico no Algarve. Consultado em <http://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/3887974.pdf>

Hervatin, Alisson. (n.d.). Os Segredos do Vinho. Consultado em Setembro 26, 2015, <http://www.segredosdovinho.com.br/tintos/tintos.html>

Hsu, Chia-Chien & Sandford, Brian A. (2007). The Delphi Technique: Making Sense of Consensus. *Practical Assessment Research & Evaluation*, 12(10), 1-8. Available online: <http://pareonline.net/getvn.asp?v=12&n=10>

<http://www.turismodeportugal.pt/Portugu%C3%AAs/turismodeportugal/destaque/Pages/Turismo2020-cincoprincipiosparaumaambicaoConsultaPublicaate10deagosto.aspx>

Infopédia. (2015). Bringir. Consultado em Março 22, 2015, <http://www.infopedia.pt/dicionarios/lingua-portuguesa/bringir>

Infovini. (2015). Infovini | O portal do vinho português | Regiões Vitivinícolas. Consultado em Setembro 28, 2015, <http://www.infovini.com/classic/pagina.php?codPagina=10®iao=11&flash=1>

Isle, R. (2006). An Expert's Pairing Advice. Consultado em janeiro 4, 2015, <http://www.foodandwine.com/articles/an-experts-pairing-advice>

IVV. (2015). IVV /Portugal. Consultado em Setembro 26, 2015, <http://www.ivv.min-agricultura.pt/np4/89>

Justin, M. M., Rust, L. O., & Vail, G. E. (1956). *Foods* (4th edition). Cambridge Massachussets: Riverside press.

Ko, W.-H., & Su, L.-J. (2014). Foodservice Quality: Identifying Perception Indicators of Foodservice Quality for Hospitality Students. *Food and Nutrition Sciences*, 05(02), 132–137. doi:10.4236/fns.2014.52017

Koone, R., Harrington, R. J., Gozzi, M., & McCarthy, M. (2014). The role of acidity, sweetness, tannin and consumer knowledge on wine and food match perceptions. *Journal of Wine Research*, 25(3), 158–174. doi:10.1080/09571264.2014.899491

Lamichhane, D. (2014). *Design of Delphi Technique integrated with social media to make consensus based on experts' opinion*. University of Oulu - Department of Information Processing Science. Consultado em <http://herkules.oulu.fi/thesis/nbnfioulu-201402081077.pdf>

LimeSurvey Project Team. (2015). LimeSurvey: An Open Source survey tool (Version 2.05+ Build 150413). LimeSurvey Project Hamburg, Germany: Carsten Schmitz. Consultado em <http://www.limesurvey.org>

Liu, F., & Murphy, J. (2007). A qualitative study of Chinese wine consumption and purchasing. *International Journal of Wine Business Research*, 19(2), 98–113. doi:10.1108/17511060710758669

Lockshin, L., Cohen, E., & Zhou, X. (2011). What Influences Five-star Beijing Restaurants in Making Wine Lists? *Journal of Wine Research*, 22(3), 227–243. doi:10.1080/09571264.2011.596200

Lukovitz, K. (2009, Janeiro 22). Figuring Out Gen Y's Eclectic Eating Preferences. Consultado em Novembro 12, 2014, <http://www.mediapost.com/publications/article/98919/figuring-out-gen-ys-eclectic-eating-preferences.html>

Madaleno, R. V. P. (2012). *Uma abordagem Delphi e AHP para selecção de aplicações a disponibilizar em modelo SaaS*. ISCTE-IUL. Consultado em <https://repositorio.iscte-iul.pt/handle/10071/5990>

Malheiro, H. M. P. da S. (2014). *Estratégia e relacionamento em canais de distribuição de vinhos*. Universidade do Minho. Consultado em <http://repositorium.sdum.uminho.pt/handle/1822/30567>

Mesquita, J. C. V. (1995). *O Algarve nos Primórdios da Academia Real da História Portuguesa* (1ª ed.). 61-78

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>

Ministério da Agricultura e do Mar. (2015). Ficha Técnica de requerimento da designação IGP para a menção “Medronho do Algarve.” Consultado em Outubro 4, 2015, http://www.dgadr.mamaot.pt/images/docs/val/dop_igp_etg/Valor/Ficha_medronho_algarve.pdf

Mueller, S., Remaud, H., & Chabin, Y. (2011). How strong and generalisable is the Generation Y effect? A cross-cultural study for wine. *International Journal of Wine Business Research*, 23(2), 125–144. doi:10.1108/17511061111142990

National Institute of Standards and Technology. (2003, June 1). What are outliers in data? Consultado em Agosto 26, 2015, <http://www.itl.nist.gov/div898/handbook/prc/section1/prc16.htm>

Okoli, C., & Pawlowski, S. D. (2004). The Delphi method as a research tool: an example, design considerations and applications. *Information & Management*, 42(1), 15–29. doi:10.1016/j.im.2003.11.002

Oliveira-Brochado, A., Silva, R., & Paulino, C. (2014). The World of Great Wines: The Douro Valley Experience. *International Journal of Social, Management, Economics and Business Engineering*, Vol:8(No:4). Consultado em <http://waset.org/publications/9997990/the-world-of-great-wines-the-douro-valley-experience>

Palma, D., Ortúzar, J. de D., Rizzi, L. I., & Casaubon, G. (2013). Modeling wine consumers preferences: How different can consumers be? Presented at the International Choice Modelling Conference 2013, Austin, Texas - USA. Consultado em <http://www.icmconference.org.uk/index.php/icmc/ICMC2013/paper/viewFile/580/262>

Pettigrew, S., & Charters, S. (2006). Consumers' expectations of food and alcohol pairing. *British Food Journal*, 108(3), 169–180. doi:10.1108/00070700610650990

Powell, C. (2003). The Delphi technique: myths and realities. *Journal of Advanced Nursing*, 41(4), 376–382. doi:10.1046/j.1365-2648.2003.02537.x. Available online: <http://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1046/j.1365-2648.2003.02537.x/abstract>

Pradel, M., Henriksson, J., & Assman, U. (2012). A good role model for ontologies: Collaborations. *Enterprise Information Systems and Advancing Business Solutions: Emerging Models: Emerging Models*, 225.

Publituris. (2014). MSC Cruzeiros brinda às rotas dos vinhos com novo cruzeiro temático. Consultado em <http://www.publituris.pt/2014/08/06/msc-cruzeiros-brinda-as-rotas-dos-vinhos-com-novo-cruzeiro-tematico/>

PwC. (2010). Delphi Survey tutorial T&L 2030. PwC. Consultado em www.tl2030.com

Qualifica - Associação Nacional de Municípios e de Produtores para a Valorização e Qualificação dos Produtos Tradicionais Portugueses. (2012). Lista de Produtos Tradicionais Portugueses. Consultado em Outubro 4, 2015, <http://www.qualifica.pt/>

Queirós, J. (2014). Dieta Mediterrânica: Um modelo cultural. Consultado em <http://www.alimentacaosaudavel.dgs.pt/media/1551/dmmodelo-cultural.pdf>

Região de Turismo do Algarve. (2014). *Guia de Vinhos do Algarve* (Região de Turismo do Algarve).

Região de Turismo do Algarve. (2015). *Cataplana algarvia - tradições e recriações* (1ª ed.).

Rhisiart, M. (2014). Real-Time Delphi Study on the Future of Cultural Heritage Research. University of Glamorgan, Wales, UK. Consultado em

<http://www.research.edu.ro/uploads/programe-internationale/initiative-de-programare-comuna/jpi-ch-en-plus-call/sra-last-version.pdf>

Robinson, A., & Giglio, A. (2002). *Great tastes made simple: extraordinary food and wine pairing for every palate*. New York: Broadway Books.

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.

Ruske, K.-D., Kauschke, P., Reuter, J., & Montgomery, E. (2012). *Transportation & Logistics 2030*. PwC. Consultado em www.tl2030.com

Sackman, H. (1974). *Delphi Assessment: Expert Opinion, Forecasting, and Group Process*. Consultado em <http://oai.dtic.mil/oai/oai?verb=getRecord&metadataPrefix=html&identifier=AD0786878>

Singh, S. (2013). Challenges to e-Government Applications: A Delphi Study (p. 462). Presented at the 13th European Conference on e-Government, Università dell'Insubria Varese, Italy: Academic Conferences and Publishing International Limited. Consultado em <http://www.joomag.com/magazine/13th-european-conference-on-egovernment-eceg-2013-1/0995494001373020221?page=488>

Sirieix, L., Remaud, H., Lockshin, L., Thach, L., & Lease, T. (2011). Determinants of restaurant's owners/managers selection of wines to be offered on the wine list. *Journal of Retailing and Consumer Services*, 18(6), 500–508. doi:10.1016/j.jretconser.2011.06.012

Skulmoski, G. J., Hartman, F. T., & Krahn, J. (2007). *The Delphi Method for Graduate Research*. Consultado em <http://citeseerx.ist.psu.edu/viewdoc/summary?doi=10.1.1.151.8144>

Soares, D. de S. (2010). Interoperabilidade entre sistemas de informação na Administração Pública. Retrieved from <http://repositorium.sdum.uminho.pt/handle/1822/10539>

Soeiro, A. (2001a). *Produtos Tradicionais Portugueses* (Direção-Geral de Desenvolvimento Rural (DGDRural), Vol. 1). Lisboa.

Soeiro, A. (2001b). *Produtos Tradicionais Portugueses* (Direção-Geral de Desenvolvimento Rural (DGDRural), Vol. 2). Lisboa.

Soeiro, A. (2001c). *Produtos Tradicionais Portugueses* (Direção-Geral de Desenvolvimento Rural (DGDRural), Vol. 3). Lisboa.

Somerville, J. A. (2007). *Critical factors affecting the meaningful assessment of student learning outcomes: A Delphi study of the opinions of community college personnel*. ProQuest. Consultado em http://books.google.com/books?hl=en&lr=&id=eKgXpTkDL5YC&oi=fnd&pg=PA1&dq=%22libraries.+My+signature+below+authorizes+release+of+my+dissertation+to+any+reader%22+%22of+your+guidance.+Thank+you,+Darlene+Russ-Eft,+my+major+professor,+for+your+advice%22+&ots=dcosSp5Uhs&sig=RKI_23QqCzRhMinOC9JKIK6e3QM

Somerville, J. A. (2008). Effective Use of the Delphi Process in Research: Its Characteristics, Strengths and Limitations. Consultado em <http://jasomerville.com/wp-content/uploads/2011/08/DelphiProcess080617b.pdf>

Stevenson, V. (2010). Some initial methodological considerations in the development and design of Delphi Surveys. Consultado em <http://orca.cardiff.ac.uk/9949/1/Initial%20methodological%20considerations%20in%20the%20development%20and%20design%20of%20Delphi%20surveys.pdf>

survey technique. *Journal of Advanced Nursing*, 32(4), 1008–1015. doi:10.1046/j.1365

Thompson, R. (2014). The Mediterranean life. Consultado em Novembro 9, 2014, <http://www.menshealth.co.uk/food-nutrition/healthy-eating/the-mediterranean-life-206955>

Turismo de Portugal, I.P. (2014a). Os resultados do Turismo. Consultado em Novembro 22, 2014, <http://www.turismodeportugal.pt/Portugu%C3%AAs/ProTurismo/estat%C3%ADsticas/an%C3%A1lisesestat%C3%ADsticas/osresultadosdoturismo/Documents/Jan%20a%20setembro%202014%20-%20Os%20resultados%20do%20Turismo.pdf>

Turismo de Portugal, I.P. (2014b). Plano Estratégico Nacional do Turismo. Consultado em http://www.turismodeportugal.pt/Portugu%C3%AAs/ProTurismo/pol%C3%ADticaseestrat%C3%A9gicas/Documents/PENT_04Out_WEB.pdf

Turismo de Portugal, I.P. (2015). Turismo de Portugal, I.P. Turismo 2020 - cinco princípios para uma ambição: Consulta Pública até 10 de agosto. Consultado em Setembro 28, 2015,

VinhosDoAlgarve.pt. (2014). Vinhos do Algarve - Comissão Vitivinícola do Algarve. Consultado em Novembro 22, 2014, <http://www.vinhosdoalgarve.pt/regiao/vinhos>

VinhosDoAlgarve.pt. (2015). Vinhos do Algarve - Comissão Vitivinícola do Algarve - D.O. Consultado em Setembro 22, 2015, <http://www.vinhosdoalgarve.pt/regiao/do>

Weber, M. R., Crawford, A., Rivera, D., & Finley, D. A. (2011). Using Delphi Panels to Assess Soft Skill Competencies in Entry Level Managers. *Journal of Tourism Insights*, 1(1). doi:10.9707/2328-0824.1011

Wikipedia. (2014). Wine and food matching. In *Wikipedia, the free encyclopedia*. Consultado em http://en.wikipedia.org/w/index.php?title=Wine_and_food_matching&oldid=625616176

Wine Folly, llc. (2011). Wine Folly | Learn about wine. Consultado em Setembro 26, 2015, <http://winefolly.com>

Wine Folly, llc. (2014). Wine Folly | Learn about wine. Consultado em Setembro 26, 2015, <http://shop.winefolly.com/collections/posters/products/advanced-food-wine-pairing>

Wine Lovers - For Everyone. (2014). Food and Wine Pairing. Consultado em Setembro 26, 2014, <http://www.foodandwinepairing.org/rules.html>

Apêndice 1 – Categorização das iguarias

Categoria	Sub categoria 1	Sub categoria 2	Nome da iguaria	Ingrediente principal
Aves	Carnes escuras de aves	Faisão	Açorda de Faisão	Faisão
Aves	Carnes escuras de aves	Perdiz	Canja de Perdiz	Perdizes
Aves	Carnes escuras de aves	Perdiz	Perdiz com Ameijoas na cataplana	Perdizes
Aves	Carnes escuras de aves	Perdiz	Perdiz estufada ou Perdiz a vapor	Perdizes
Aves	Carnes escuras de aves	Perdiz	Perdiz frita com esteva e tomilho	Perdizes
Aves	Carnes leves de aves	Carnes leves de aves diversas	Cozido misto de aves	Peru
Aves	Carnes leves de aves	Frango	Frango à D. ^a Odília	Frango caseiro
Aves	Carnes leves de aves	Galinha	Açorda de Galinha	Galinha
Aves	Carnes leves de aves	Galinha	Cabidela de Galinha	Galinha ou Galo
Aves	Carnes leves de aves	Galinha	Canja de Galinha à moda de Cachopo	Galinha
Aves	Carnes leves de aves	Galinha	Canja de Galinha à moda de Paderne	Miudezas de galinha
Aves	Carnes leves de aves	Galinha	Dona Galinha foi à praia	Galinha
Aves	Carnes leves de aves	Galinha	Galinha cerejada	Galinha
Aves	Carnes leves de aves	Galinha	Cozido de grão à moda de Vaqueiros	Galinha
Aves	Carnes leves de aves	Galo	Cabidela de Galo à portimonense	Galo
Aves	Carnes leves de aves	Galo	Guisado de Galo caseiro	Galo
Carne	Carnes não vermelhas	Coelho	Coelho bravo à moda do campo	Coelho bravo
Carne	Carnes não vermelhas	Coelho	Coelho frito com tomilhos	Coelho
Carne	Carnes não vermelhas	Javali	Javali estufado	Javali
Carne	Carnes não vermelhas	Lebre	Sopas de Lebre	Lebre
Carne	Carnes não vermelhas	Porco	Arroz de castanha pilada com entremeada e enchidos	Entremeada
Carne	Carnes não vermelhas	Porco	Assadura à D. ^a Inácia	Carne de porco
Carne	Carnes não vermelhas	Porco	Assadura à Monchique	Carne magra de porco
Carne	Carnes não vermelhas	Porco	Calatróia de Monchique	Entrecosto

Categoria	Sub categoria 1	Sub categoria 2	Nome da iguaria	Ingrediente principal
Carne	Carnes não vermelhas	Porco	Carne de Porco com Ameijoas	Lombo de porco
Carne	Carnes não vermelhas	Porco	Chicharos de Estoi	Carne de porco
Carne	Carnes não vermelhas	Porco	Chouriças	Carne de porco
Carne	Carnes não vermelhas	Porco	Costeletas à serrenha	Costeletas de porco
Carne	Carnes não vermelhas	Porco	Couvada com batata-doce	Carne de porco
Carne	Carnes não vermelhas	Porco	Couve à Monchique	Entrecosto
Carne	Carnes não vermelhas	Porco	Cozido de couve	Osso de porco
Carne	Carnes não vermelhas	Porco	Cozido de couve na lenha	Pé de porco
Carne	Carnes não vermelhas	Porco	Cozido de repolho à algarvia	Entrecosto
Carne	Carnes não vermelhas	Porco	Cozinha de batata	Papada de porco
Carne	Carnes não vermelhas	Porco	Entrada serrana	Presunto
Carne	Carnes não vermelhas	Porco	Feijão com arroz	Carne de porco
Carne	Carnes não vermelhas	Porco	Feijão com arroz e batata-doce	Entrecosto
Carne	Carnes não vermelhas	Porco	Feijão com batatas	Entrecosto
Carne	Carnes não vermelhas	Porco	Feijão com couve	Orelha de porco
Carne	Carnes não vermelhas	Porco	Jantar de feijão	Carne de porco
Carne	Carnes não vermelhas	Porco	Jantar de Grão	Carne de porco
Carne	Carnes não vermelhas	Porco	Jantar de grão com batata-doce	Chispe
Carne	Carnes não vermelhas	Porco	Jantar de Lentilhas	Chouriça
Carne	Carnes não vermelhas	Porco	Jantar ou cozido de milhos	Chispe
Carne	Carnes não vermelhas	Porco	Lombinhos de Porco com Ameijoas e xerém	Lombinhos de porco
Carne	Carnes não vermelhas	Porco	Lombinhos de Porco com Conquilhas	Lombinhos de porco
Carne	Carnes não vermelhas	Porco	Milho com morcela	Entrecosto
Carne	Carnes não vermelhas	Porco	Milhos	Carne de porco
Carne	Carnes não vermelhas	Porco	Milhos com carnes de Porco	Carne magra de porco
Carne	Carnes não vermelhas	Porco	Morcela de farinha	Carne de porco (febra e entremeada)
Carne	Carnes não vermelhas	Porco	O barrocal veio à praia	Lombo de porco
Carne	Carnes não vermelhas	Porco	Papas de milho com presinhas de Porco	Carne de porco

Categoria	Sub categoria 1	Sub categoria 2	Nome da iguaria	Ingrediente principal
Carne	Carnes não vermelhas	Porco	Papas mouras com "piques" (rojões)	Sangue de porco
Carne	Carnes não vermelhas	Porco	Sangue de Porco cozido com temperos e molho quente	Sangue de porco
Carne	Carnes não vermelhas	Porco	Sopa de fedeus de Odeleite	Ossos de presunto
Carne	Carnes não vermelhas	Porco	Sopa de feijão à montanheira	Toucinho entremeado
Carne	Carnes não vermelhas	Porco	Sopas de cachola	Cachola (Fígado) de porco ou carneiro
Carne	Carnes não vermelhas	Porco	Tábua de lombo	Lombo de porco preto
Carne	Carnes não vermelhas	Porco	Tacho forte e feio	Carne magra de porco
Carne	Carnes não vermelhas	Porco	Tiras de febras fritas	Lombo de porco
Carne	Carnes não vermelhas	Borrego	Borrego guisado / Borrego à Correia	Borrego
Carne	Carnes não vermelhas	Borrego	Ensopado de Borrego	Perna de borrego
Carne	Carnes não vermelhas	Borrego	Perna de Borrego no tacho à taviense	Perna de borrego
Carne	Carnes não vermelhas	Borrego	Sopa de chicharos com Borrego	Borrego (pá ou peito)
Carne	Carnes não vermelhas	Cabrito	Cabrito à Bicho	Perna ou mão de cabrito
Carne	Carnes não vermelhas	Cabrito	Cabrito com ameixas no forno a lenha	Cabrito
Carne	Carnes não vermelhas	Carnes não vermelhas diversas	Cozido de grão com carne de carneiro	Carneiro
Carne	Carnes não vermelhas	Vitela (miudezas)	Fígado de Vitela à algarvia	Fígado de vitela
Peixes	Peixes de sabor leve	Biqueirão	Biqueirão marinado	Biqueirão
Peixes	Peixes de sabor leve	Cação	Cação de bombordo	Cação
Peixes	Peixes de sabor leve	Cação	Sopa de Cação	Cação
Peixes	Peixes de sabor leve	Carapaus	Carapaus alimados	Carapaus
Peixes	Peixes de sabor leve	Cavalas	Cavalinhas alimadas com batata cozida	Cavalinhas
Peixes	Peixes de sabor leve	Linguados	Linguados à algarvia	Linguados
Peixes	Peixes de sabor leve	Pargo	Sopa de cabeça de peixe	Cabeça de pargo
Peixes	Peixes de sabor leve	Peixes diversos	Arroz de peixe	Corvina (opcional)
Peixes	Peixes de sabor leve	Peixes diversos	Arroz de peixe à algarvia	Pargo (opcional)
Peixes	Peixes de sabor leve	Peixes diversos	Caldeirada à algarvia	Rascasso
Peixes	Peixes de sabor leve	Peixes diversos	Caldeirada de peixe à moda antiga	Sardinhas

Categoria	Sub categoria 1	Sub categoria 2	Nome da iguaria	Ingrediente principal
Peixes	Peixes de sabor leve	Peixes diversos	Fritada mista de peixe com arroz de Berbigão e salada de tomate com orégãos	Carapauzinhos
Peixes	Peixes de sabor leve	Peixes diversos	Peixe de escabeche	Carapaus ou sardinhas
Peixes	Peixes de sabor leve	Peixes diversos	Sopa de peixe	Safio
Peixes	Peixes de sabor leve	Peixes diversos	Sopa de peixe da costa vicentina com massa	Sargo ou Dourada
Peixes	Peixes de sabor leve	Pescada	Filetes de Pescada à Monchique	Pescada
Peixes	Peixes de sabor leve	Pescada	Pescada assada à algarvia	Pescada
Peixes	Peixes de sabor leve	Petingas	Petingas fritas com molho de escabeche	Sardinhas pequenas
Peixes	Peixes de sabor leve	Safio	Arroz de Safio	Safio
Peixes	Peixes de sabor leve	Sardinhas	Sardinhas albardadas	Sardinhas
Peixes	Peixes de sabor leve	Tamboril	Arroz de Tamboril com alho porro	Tamboril
Peixes	Peixes de sabor leve	Tamboril	Arroz de Tamboril	Tamboril
Peixes	Peixes de sabor leve	Tamboril	Arroz de Tamboril à pescador	Tamboril
Peixes	Peixes de sabor leve	Tamboril	Cataplana de Tamboril com Ameijoas	Tamboril
Peixes	Peixes de sabor leve	Tamboril	Tamboril com massa	Tamboril
Peixes	Peixes de sabor acentuado	Atum	Atum estufado à algarvia	Atum
Peixes	Peixes de sabor acentuado	Atum	Bife de Atum	Atum
Peixes	Peixes de sabor acentuado	Atum	Bifes de Atum com tomate	Atum
Peixes	Peixes de sabor acentuado	Atum	Salada algarvia	Atum
Peixes	Peixes de sabor acentuado	Bacalhau	Bacalhau à algarvia	Bacalhau seco
Peixes	Peixes de sabor acentuado	Bacalhau	Bacalhau recheado à algarvia	Bacalhau seco
Peixes	Peixes de sabor acentuado	Bacalhau	Caras de Bacalhau com massa e espinafres	Caras de bacalhau
Peixes	Peixes de sabor acentuado	Bacalhau	Sopas de pão caseiro rijo com Bacalhau e poejos	Bacalhau seco
Peixes	Peixes de sabor acentuado	Cherne	Postas de Chernes com Biqueirão e salada algarvia	Cherne
Peixes	Peixes de sabor acentuado	Enguias	Ensopado de Enguias com hortelã da ribeira	Enguias (Irozes)
Peixes	Peixes de sabor acentuado	Enguias	Ensopado de Irós da ria formosa	Enguias (Irozes)

Categoria	Sub categoria 1	Sub categoria 2	Nome da iguaria	Ingrediente principal
Peixes	Peixes de sabor acentuado	Lampreia	Lampreia de Odeleite à moda da D. ^a Hermínia	Lampreia
Peixes	Peixes de sabor acentuado	Litão	feijoada de Litão	Litão
Peixes	Peixes de sabor acentuado	Pargo	Pargo escalfado com Ostras de Alvor	Pargo
Peixes	Peixes de sabor acentuado	Peixes diversos	Chora Chora	Cação ou Cherne, Corvina, Pargo ou Garoupa
Peixes	Peixes de sabor acentuado	Peixes diversos	Cataplana de peixes mistos à algarvia	Cherne
Peixes	Peixes de sabor acentuado	Peixes diversos	Cataplana de peixe	Pata roxa
Peixes	Peixes de sabor acentuado	Peixes diversos	Massada de peixe	Corvina (opcional)
Cefalópodes, Mariscos e moluscos de concha aquáticos e terrestres	Mariscos e moluscos de concha aquáticos	Ameijoas	Ameijoas na cataplana	Ameijoas
Cefalópodes, Mariscos e moluscos de concha aquáticos e terrestres	Mariscos e moluscos de concha aquáticos	Ameijoas	Ameijoas à portimonense	Ameijoas
Cefalópodes, Mariscos e moluscos de concha aquáticos e terrestres	Mariscos e moluscos de concha aquáticos	Berbigão	Arroz de Berbigão	Berbigão
Cefalópodes, Mariscos e moluscos de concha aquáticos e terrestres	Mariscos e moluscos de concha aquáticos	Buzinas	Feijoada de Buzinas	Buzinas
Cefalópodes, Mariscos e moluscos de concha aquáticos e terrestres	Mariscos e moluscos de concha aquáticos	Búzios	Feijoada de Búzios (à pescador)	Míolos de búzios
Cefalópodes, Mariscos e moluscos de concha aquáticos e terrestres	Mariscos e moluscos de concha aquáticos	Camarão	Creme de Camarão da Quarteira	Camarão
Cefalópodes, Mariscos e moluscos de concha aquáticos e terrestres	Mariscos e moluscos de concha aquáticos	Conquilhas	Canja de Conquilhas com coentros	Conquilhas
Cefalópodes, Mariscos e moluscos de concha aquáticos e terrestres	Mariscos e moluscos de concha aquáticos	Conquilhas	Conquilhas à algarvia	Conquilhas
Cefalópodes, Mariscos e moluscos de concha aquáticos e terrestres	Mariscos e moluscos de concha aquáticos	Conquilhas	Sopa de Conquilhas com arroz	Conquilhas
Cefalópodes, Mariscos e moluscos de concha aquáticos e terrestres	Mariscos e moluscos de concha aquáticos	Conquilhas	Sopa de Conquilhas à moda de Cacela-Velha	Conquilhas
Cefalópodes, Mariscos e moluscos de concha aquáticos e terrestres	Mariscos e moluscos de concha aquáticos	Lingueirão	Arroz de Lingueirão	Lingueirão
Cefalópodes, Mariscos e moluscos de concha aquáticos e terrestres	Mariscos e moluscos de concha aquáticos	Lingueirão	Feijoada de Lingueirão	Lingueirão
Cefalópodes, Mariscos e moluscos de concha aquáticos e terrestres	Mariscos e moluscos de concha aquáticos	Lingueirão	Feijoada de Lingueirão à moda de Cacela-Velha	Lingueirão
Cefalópodes, Mariscos e moluscos de concha aquáticos e terrestres	Mariscos e moluscos de concha aquáticos	Lingueirão	Massa de Lingueirão	Lingueirão

Categoria	Sub categoria 1	Sub categoria 2	Nome da iguaria	Ingrediente principal
Cefalópodes, Mariscos e moluscos de concha aquáticos e terrestres	Mariscos e moluscos de concha aquáticos	Lingueirão	Sopa de Lingueirão	Lingueirão
Cefalópodes, Mariscos e moluscos de concha aquáticos e terrestres	Mariscos e moluscos de concha aquáticos	Mariscos e moluscos de concha diversos	Açorda à algarvia	Miolo de marisco
Cefalópodes, Mariscos e moluscos de concha aquáticos e terrestres	Mariscos e moluscos de concha aquáticos	Mariscos e moluscos de concha diversos	Feijoada de marisco	Berbigão
Cefalópodes, Mariscos e moluscos de concha aquáticos e terrestres	Mariscos e moluscos de concha aquáticos	Mariscos e moluscos de concha diversos	Ovas de Peixe-espada fritas com açorda de marisco	Berbigão ou lingueirão
Cefalópodes, Mariscos e moluscos de concha aquáticos e terrestres	Mariscos e moluscos de concha aquáticos	Mexilhão	Mexilhão à aljezurense	Mexilhão
Cefalópodes, Mariscos e moluscos de concha aquáticos e terrestres	Mariscos e moluscos de concha aquáticos	Ostras	Ostras à algarvia	Ostras
Cefalópodes, Mariscos e moluscos de concha aquáticos e terrestres	Mariscos e moluscos de concha aquáticos	Ostras	Ostras na brasa	Ostras
Cefalópodes, Mariscos e moluscos de concha aquáticos e terrestres	Moluscos de concha terrestres	Caracóis	Caracóis à Algarvia	Caracóis
Cefalópodes, Mariscos e moluscos de concha aquáticos e terrestres	Moluscos de concha terrestres	Caracóis	Caracóis à moda de Estoi	Caracóis
Cefalópodes, Mariscos e moluscos de concha aquáticos e terrestres	Moluscos de concha terrestres	Caracoletas	Caracoletas à bom apetite	Caracoletas
Cefalópodes, Mariscos e moluscos de concha aquáticos e terrestres	Cefalópodes	Choco	Arroz de Choco	Chocos
Cefalópodes, Mariscos e moluscos de concha aquáticos e terrestres	Cefalópodes	Choco	Caldeirada de Choco	Chocos pequenos
Cefalópodes, Mariscos e moluscos de concha aquáticos e terrestres	Cefalópodes	Choco	Choco com batata-doce e ervilhas	Chocos grandes
Cefalópodes, Mariscos e moluscos de concha aquáticos e terrestres	Cefalópodes	Choco	Choco frito com Ameijoas	Chocos médios
Cefalópodes, Mariscos e moluscos de concha aquáticos e terrestres	Cefalópodes	Choco	Choquinhos com tinta à Joaquim Gomes	Chocos pequenos
Cefalópodes, Mariscos e moluscos de concha aquáticos e terrestres	Cefalópodes	Choco	Feijoada de Choco	Chocos
Cefalópodes, Mariscos e moluscos de concha aquáticos e terrestres	Cefalópodes	Lulas	Lulas cheias	Lulas
Cefalópodes, Mariscos e moluscos de concha aquáticos e terrestres	Cefalópodes	Lulas	Lulas cheias à Monchique	Lulas
Cefalópodes, Mariscos e moluscos de concha aquáticos e terrestres	Cefalópodes	Lulas	Lulas com ferrado à algarvia	Lulas

Apêndices

Categoria	Sub categoria 1	Sub categoria 2	Nome da iguaria	Ingrediente principal
Cefalópodes, Mariscos e moluscos de concha aquáticos e terrestres	Cefalópodes	Polvo	Arroz de Polvo	Polvos
Cefalópodes, Mariscos e moluscos de concha aquáticos e terrestres	Cefalópodes	Polvo	Polvinho com azeite	Polvos pequenos
Cefalópodes, Mariscos e moluscos de concha aquáticos e terrestres	Cefalópodes	Polvo	Polvo abafado	Polvos pequenos
Cefalópodes, Mariscos e moluscos de concha aquáticos e terrestres	Cefalópodes	Polvo	Polvo guisado com batata-doce	Polvos
Cefalópodes, Mariscos e moluscos de concha aquáticos e terrestres	Cefalópodes	Polvo	Polvo no forno	Polvos
Cefalópodes, Mariscos e moluscos de concha aquáticos e terrestres	Cefalópodes	Polvo	Polvo no forno com entrecosto	Polvos
Legumes, vegetais, cereais e frutos não doces	Frutos não doces	Azeitonas	Azeitonas britadas	Azeitonas
Legumes, vegetais, cereais e frutos não doces	Frutos não doces	Azeitonas	Azeitonas com molho e presunto caseiro	Azeitonas
Legumes, vegetais, cereais e frutos não doces	Frutos não doces	Azeitonas	Azeitonas de sal	Azeitonas pretas
Legumes, vegetais, cereais e frutos não doces	Legumes e vegetais	Batatas	Cozinha de batatas com Sardinhas	Batatas
Legumes, vegetais, cereais e frutos não doces	Legumes e vegetais	Beldroegas	Sopa de beldroegas	Beldroegas
Legumes, vegetais, cereais e frutos não doces	Legumes e vegetais	Beldroegas	Sopa de beldroegas à moda de Estoi	Beldroegas
Legumes, vegetais, cereais e frutos não doces	Legumes e vegetais	Beldroegas	Sopa de beldroegas à moda de Vaqueiros	Beldroegas
Legumes, vegetais, cereais e frutos não doces	Legumes e vegetais	Cebola	Sopa de cebola à moda da D. ^a Inácia	Cebolas
Legumes, vegetais, cereais e frutos não doces	Legumes e vegetais	Cenoura	Sopa de cenoura com ovo	Cenouras
Legumes, vegetais, cereais e frutos não doces	Legumes e vegetais	Cenoura	Conserva de cenouras à algarvia	Cenouras
Legumes, vegetais, cereais e frutos não doces	Legumes e vegetais	Cenoura	Salada de cenoura	Cenouras
Legumes, vegetais, cereais e frutos não doces	Legumes e vegetais	Couve	Caldo verde	Couve portuguesa
Legumes, vegetais, cereais e frutos não doces	Legumes e vegetais	Ervilhas	Ervilhas à portimonense	Ervilhas
Legumes, vegetais, cereais e frutos não doces	Legumes e vegetais	Favas	Favas à algarvia	Favas
Legumes, vegetais, cereais e frutos não doces	Legumes e vegetais	Favas	Favas com Peixe frito	Favas
Legumes, vegetais, cereais e frutos não doces	Legumes e vegetais	Favas	Favas secas de alhada	Favas
Legumes, vegetais, cereais e frutos não doces	Legumes e vegetais	Favas	Sopa de favas verdes	Favas
Legumes, vegetais, cereais e frutos não doces	Legumes e vegetais	Feijão	Sopa de feijão	Feijão patareco
Legumes, vegetais, cereais e frutos não doces	Legumes e vegetais	Feijão	Sopa de feijão com batata-doce	Feijão manteiga

Categoria	Sub categoria 1	Sub categoria 2	Nome da iguaria	Ingrediente principal
Legumes, vegetais, cereais e frutos não doces	Legumes e vegetais	Feijão	Sopa de feijão manteiga à portimonense	Feijão manteiga
Legumes, vegetais, cereais e frutos não doces	Legumes e vegetais	Feijão	Sopa montanheira	Feijão
Legumes, vegetais, cereais e frutos não doces	Legumes e vegetais	Feijão verde	Peixinhos da horta	Feijão verde
Legumes, vegetais, cereais e frutos não doces	Legumes e vegetais	Feijão verde	Sopa de vagens (de feijão verde)	Feijão verde
Legumes, vegetais, cereais e frutos não doces	Legumes e vegetais	Grão	Sopa de grão com acelgas	Grão
Legumes, vegetais, cereais e frutos não doces	Legumes e vegetais	Lentilhas	Lentilhas da Inês	Lentilhas
Legumes, vegetais, cereais e frutos não doces	Cereais	Milho	Papas de caldo de peixe à moda de Budens	Farinha de milho
Legumes, vegetais, cereais e frutos não doces	Cereais	Milho	Papas de milho	Farinha de milho
Legumes, vegetais, cereais e frutos não doces	Cereais	Milho	Papas de milho com Sardinhas	Farinha de milho
Legumes, vegetais, cereais e frutos não doces	Cereais	Milho	Xarém (ou Xerém)	Farinha de milho
Legumes, vegetais, cereais e frutos não doces	Cereais	Milho	Xa(e)rém com Conquilhas	Milho
Legumes, vegetais, cereais e frutos não doces	Cereais	Pão	Açorda	Pão caseiro
Legumes, vegetais, cereais e frutos não doces	Cereais	Pão	Arjamolho	Pão caseiro
Legumes, vegetais, cereais e frutos não doces	Cereais	Pão	Migas	Pão caseiro
Legumes, vegetais, cereais e frutos não doces	Cereais	Pão	Migas com peixe frito da ribeira de Odeleite	Pão caseiro
Legumes, vegetais, cereais e frutos não doces	Cereais	Pão	Sopas de barranco	Pão caseiro
Legumes, vegetais, cereais e frutos não doces	Cereais	Pão	Sopas de pão com tomate	Pão caseiro
Legumes, vegetais, cereais e frutos não doces	Cereais	Pão	Sopas fervidas	Pão caseiro
Legumes, vegetais, cereais e frutos não doces	Cereais	Pão	Tiborna à moda de Algoz	Pão caseiro
Legumes, vegetais, cereais e frutos não doces	Cereais	Pão	Tiborna à moda de Monchique	Pão caseiro
Sobremesa	Sobremesas doces	Bolos	Bolo amendoado	Amêndoas
Sobremesa	Sobremesas doces	Bolos	Bolo de amêndoa	Amêndoas
Sobremesa	Sobremesas doces	Bolos	Bolo de amêndoa com chocolate	Amêndoas
Sobremesa	Sobremesas doces	Bolos	Bolo de batata-doce	Batata-doce
Sobremesa	Sobremesas doces	Bolos	Bolo de chila	Míolo de amêndoa
Sobremesa	Sobremesas doces	Bolos	Bolo delícia do Algarve	Amêndoas
Sobremesa	Sobremesas doces	Bolos	Bolo de raspadura	Massa do pão
Sobremesa	Sobremesas doces	Bolos	Bolo de mel à moda de Sagres	Açúcar

Categoria	Sub categoria 1	Sub categoria 2	Nome da iguaria	Ingrediente principal
Sobremesa	Sobremesas doces	Bolos	Bolo de mel	Ovos
Sobremesa	Sobremesas doces	Bolos	Bolo fresco de mel	Ovos
Sobremesa	Sobremesas doces	Bolos	Bolo mimoso	Amêndoas
Sobremesa	Sobremesas doces	Bolos	Bolo de nozes de Milréu ou Bolo do palácio de Estoi	Ovos
Sobremesa	Sobremesas doces	Bolos	Bolo podre ou de rolão	Ovos
Sobremesa	Sobremesas doces	Bolos	Bolo do tacho da avó Peta	Farinha de milho
Sobremesa	Sobremesas doces	Bolos	Pão-de-ló à moda antiga	Gemas
Sobremesa	Sobremesas doces	Bolos	Tarte algarvia (Tarte da quinta)	Figos secos
Sobremesa	Sobremesas doces	Bolos	Torta de amêndoa com mel, canela e gila	Açúcar
Sobremesa	Sobremesas doces	Doces Diversos	Aletria doce	Aletria
Sobremesa	Sobremesas doces	Doces Diversos	Arroz doce à estoiense	Arroz
Sobremesa	Sobremesas doces	Doces Diversos	Beijinhos de amêndoa	Amêndoas
Sobremesa	Sobremesas doces	Doces Diversos	Bolinhos de frade	Frade
Sobremesa	Sobremesas doces	Doces Diversos	Carrasquinhas	Amêndoas
Sobremesa	Sobremesas doces	Doces Diversos	Creme leve de Odeleite	Leite de cabra
Sobremesa	Sobremesas doces	Doces Diversos	Doce de abóbora chila	Abóbora chila
Sobremesa	Sobremesas doces	Doces Diversos	Doce de figo	Figos secos
Sobremesa	Sobremesas doces	Doces Diversos	Doce de ovos de Silves	Ovos
Sobremesa	Sobremesas doces	Doces Diversos	Dom Rodrigos	Amêndoa ralada
Sobremesa	Sobremesas doces	Doces Diversos	Empanadilhas	Farinha
Sobremesa	Sobremesas doces	Doces Diversos	Escaldadinhos	Farinha
Sobremesa	Sobremesas doces	Doces Diversos	Escaldadinhos de Odeleite	Farinha
Sobremesa	Sobremesas doces	Doces Diversos	Estrelas de figo e amêndoa	Amêndoas peladas
Sobremesa	Sobremesas doces	Doces Diversos	Farófiás à moda de Monchique	Leite
Sobremesa	Sobremesas doces	Doces Diversos	Farófiás à moda de Vaqueiros	Leite
Sobremesa	Sobremesas doces	Doces Diversos	Figos cheios	Figos secos
Sobremesa	Sobremesas doces	Doces Diversos	Figo cheio com amêndoa	Figos secos
Sobremesa	Sobremesas doces	Doces Diversos	Figos de amêndoa e chocolate	Miolo de amêndoa

Categoria	Sub categoria 1	Sub categoria 2	Nome da iguaria	Ingrediente principal
Sobremesa	Sobremesas doces	Doces Diversos	Figos torrados no forno	Figos secos
Sobremesa	Sobremesas doces	Doces Diversos	Filhós	Farinha
Sobremesa	Sobremesas doces	Doces Diversos	Filhós à moda de Querença	Farinha
Sobremesa	Sobremesas doces	Doces Diversos	Filhós de canudo	Farinha
Sobremesa	Sobremesas doces	Doces Diversos	Fios de ovos	Ovos
Sobremesa	Sobremesas doces	Doces Diversos	Florados de Lagoa	Miolo de amêndoa
Sobremesa	Sobremesas doces	Doces Diversos	Gelado de figo	Figos cortados em pedaços pequeninos
Sobremesa	Sobremesas doces	Doces Diversos	Massa de doce regional ou massa de amêndoa ou massapão do Algarve	Amêndoas
Sobremesa	Sobremesas doces	Doces Diversos	Merengues	Açúcar
Sobremesa	Sobremesas doces	Doces Diversos	Morgados	Amêndoas
Sobremesa	Sobremesas doces	Doces Diversos	Morgado de amêndoas	Amêndoas
Sobremesa	Sobremesas doces	Doces Diversos	Morgado de figo	Figos secos
Sobremesa	Sobremesas doces	Doces Diversos	Morgado de figo com chila	Figos secos
Sobremesa	Sobremesas doces	Doces Diversos	Morgado de Silves	Miolo de amêndoa
Sobremesa	Sobremesas doces	Doces Diversos	Nogados	Ovos
Sobremesa	Sobremesas doces	Doces Diversos	Ovos-moles	Gemas
Sobremesa	Sobremesas doces	Doces Diversos	Pastéis de batata-doce	Farinha
Sobremesa	Sobremesas doces	Doces Diversos	Peixe de figo	Figos secos
Sobremesa	Sobremesas doces	Doces Diversos	Pudim caseiro	Ovos
Sobremesa	Sobremesas doces	Doces Diversos	Pudim de água	Gemas
Sobremesa	Sobremesas doces	Doces Diversos	Pudim de laranja	Ovos
Sobremesa	Sobremesas doces	Doces Diversos	Pudim de mel	Ovos
Sobremesa	Sobremesas doces	Doces Diversos	Queijinhos de amêndoas	Amêndoas
Sobremesa	Sobremesas doces	Doces Diversos	Queijo de figo	Figos secos
Sobremesa	Sobremesas doces	Doces Diversos	Xeringos	Farinha com fermento

Tabela APÊNDICES 85 - Categorização das iguarias

Fonte: Conceção própria

Apêndice 2 – Categorização dos vinhos do Algarve

Tipo	Sub Região	Agente económico	Identificação do Vinho
Branco	Lagos	ANAZUL - Soc. Agro - Pecuária, Lda	Terras de Cascalho Branco
Branco	Lagos	Guillaume Abel Luís Leroux	Monte da Casteleja Branco
Branco	Lagos	Sociedade Agrícola Herdade dos Seromenhos, Lda.	Lacóbriga branco
Branco	Portimão	A.A.C. - Alcantarilha Agrícola e Comercial, Lda	Foral de Portimão Branco
Branco	Portimão	A.A.C. - Alcantarilha Agrícola e Comercial, Lda	Quinta da Penina Branco
Branco	Portimão	Herdade dos Pimenteais	Herdade dos Pimenteais Branco
Branco	Portimão	Quinta do Morgado da Torre, Lda.	Alvor Singular Branco
Branco	Portimão	Quinta do Morgado da Torre, Lda.	Tapada da Torre Reserva Branco
Branco	Lagoa	Adega do Cantor - Sociedade de Vitivinicultura, Lda.	Vida Nova Branco
Branco	Lagoa	Adega do Cantor - Sociedade de Vitivinicultura, Lda.	Onda Nova Verdelho Branco
Branco	Lagoa	Adega do Cantor - Sociedade de Vitivinicultura, Lda.	Onda Nova Viognier Branco
Branco	Lagoa	Essential Passion Lda	João Clara Branco
Branco	Lagoa	Helwig Christian Ehlers	Helwigus Branco
Branco	Lagoa	Jacobus Johannes Honekamp	Uit de Kelders Van Jaap Branco
Branco	Lagoa	José Manuel Cabrita	Cabrita Branco
Branco	Lagoa	José Manuel Cabrita	Cabrita Reserva Branco
Branco	Lagoa	Paxá Wines, Lda	Quinta do Outeiro Branco
Branco	Lagoa	Quinta do Barranco Longo, Lda.	Quinta do Barranco longo Grande Escolha Branco
Branco	Lagoa	Quinta do Barranco Longo, Lda.	Barranco Longo Viognier Branco
Branco	Lagoa	Quinta do Barranco Longo, Lda.	Remexido Branco
Branco	Lagoa	Quinta do Francês	Odelouca Branco
Branco	Lagoa	Quinta do Francês	Quinta do francês Branco
Branco	Lagoa	Quinta dos vales	Marquês dos Vales Primeira Seleção Branco
Branco	Lagoa	Quinta dos vales	Marquês dos Vales Grace Verdelho Branco
Branco	Lagoa	Quinta dos vales	Marquês dos Vales Grace Viognier Branco
Branco	Lagoa	Quinta dos vales	Marquês dos Vales Grace Vineyard Branco

Tipo	Sub Região	Agente económico	Identificação do Vinho
Branco	Lagoa	Quinta dos vales	Marquês dos Vales Selecta Branco
Branco	Lagoa	Sociedade Agrícola Quinta da Malaca, S.A.	Malaca Branco
Branco	Lagoa	ÚNICA - Adega Cooperativa do Algarve, CRL	Porches branco
Branco	Lagoa	ÚNICA - Adega Cooperativa do Algarve, CRL	Salira Branco
Branco	Lagoa	ÚNICA - Adega Cooperativa do Algarve, CRL	Afonso III Branco
Branco	Lagoa	ÚNICA - Adega Cooperativa do Algarve, CRL	Lagoa Estagiado Branco
Branco	Lagoa	ÚNICA - Adega Cooperativa do Algarve, CRL	Colheita Seleccionada Branco
Branco	Lagoa	Rotas Seculares - Unipessoal, Lda	Barradas Branco

Tabela APÊNDICES 86 - Categorização dos vinhos (Vinhos brancos)

Tipo	Sub Região	Agente económico	Identificação do Vinho
Espumante	Lagoa	Adega do Cantor - Sociedade de Vitivinicultura, Lda.	Vida Nova Espumante Bruto Rosé
Espumante	Lagoa	Quinta do Barranco Longo, Lda.	Quê Super Reserva Rosé Bruto

Tabela APÊNDICES 87 - Categorização dos vinhos (Vinhos espumantes)

Tipo	Sub Região	Agente económico	Identificação do Vinho
Licoroso	Lagos	J. Lopes, Lda	Muska-licoroso Algarve seco
Licoroso	Lagos	J. Lopes, Lda	Muska-licoroso Algarve doce
Licoroso	Portimão	Quinta do Morgado da Torre, Lda.	Tapada da Torre Licoroso Reserva Tinto
Licoroso	Portimão	Quinta do Morgado da Torre, Lda.	Tapada da Torre Licoroso Reserva Branco
Licoroso	Lagoa	ÚNICA - Adega Cooperativa do Algarve, CRL	Algarmoscatel Licoroso Branco
Licoroso	Lagoa	ÚNICA - Adega Cooperativa do Algarve, CRL	Algadoce Licoroso Tinto

Tabela APÊNDICES 88 - Categorização dos vinhos (Vinhos licorosos)

Tipo	Sub Região	Agente económico	Identificação do Vinho
Rosé	Lagos	ANAZUL - Soc. Agro - Pecuária Lda	Terras de Cascalho Rosé
Rosé	Lagos	Guillaume Abel Luís Leroux	Monte da Casteleja Rosé
Rosé	Lagos	Ouroboros, Lda	Monte do Além Rosé
Rosé	Portimão	A.A.C. - Alcantarilha Agrícola e Comercial, Lda	Foral de Portimão Rosé
Rosé	Portimão	Herdade dos Pimentéis	Herdade dos pimentéis Rosé
Rosé	Portimão	Quinta do Morgado da Torre, Lda.	Alvor Rosé Selection
Rosé	Lagoa	Convento do Paraíso, Lda	Euphoria Rosé
Rosé	Lagoa	Adega do Cantor - Sociedade de Vitivinicultura, Lda.	Vida Nova Rosé
Rosé	Lagoa	Essential Passion Lda	João Clara Rosé
Rosé	Lagoa	Helwig Christian Ehlers	Helwigus Rosé
Rosé	Lagoa	Jacobus Johannes Honekamp	Uit de Kelders Van Jaap Rosé
Rosé	Lagoa	José Manuel Cabrita	Cabrita Rosé
Rosé	Lagoa	Paxá Wines, Lda	Quinta do Outeiro Rosé
Rosé	Lagoa	Paxá Wines, Lda	Paxá Rosé
Rosé	Lagoa	Quinta do Barranco Longo, Lda.	Barranco longo Rosé
Rosé	Lagoa	Quinta do Barranco Longo, Lda.	Barranco Longo Oaked Rosé

Tipo	Sub Região	Agente económico	Identificação do Vinho
Rosé	Lagoa	Quinta do Francês	Odelouca Rosé
Rosé	Lagoa	Quinta dos Vales	Marquês dos Vales Primeira Seleção Rosé
Rosé	Lagoa	Quinta dos Vales	Marquês dos Vales Selecta Rosé
Rosé	Lagoa	Sociedade Agrícola Quinta da Malaca, S.A.	Malaca Rosé
Rosé	Lagoa	ÚNICA - Adega Cooperativa do Algarve, CRL	Afonso III Rosé
Rosé	Lagoa	ÚNICA - Adega Cooperativa do Algarve, CRL	Porches Rosé
Rosé	Lagoa	ÚNICA - Adega Cooperativa do Algarve, CRL	Salira Rosé
Rosé	Lagoa	ÚNICA - Adega Cooperativa do Algarve, CRL	Colheita Seleccionada Rosé
Rosé	Lagoa	Rotas Seculares - Unipessoal, Lda	Quinta do Barradas Rosé

Tabela APÊNDICES 89 - Categorização dos vinhos (Vinhos rosés)

Tipo	Sub Região	Agente económico	Identificação do Vinho
Tinto	Lagos	ANAZUL - Soc. Agro - Pecuária Lda	Terras de Cascalho Tinto
Tinto	Lagos	Guillaume Abel Luís Leroux	Monte da Casteleja Tinto
Tinto	Lagos	Guillaume Abel Luís Leroux	Maria Selection Tinto
Tinto	Lagos	J. Lopes, Lda	Quinta dos Lopes tinto VQPRD
Tinto	Lagos	J. Lopes, Lda	Terras do Catalão tinto
Tinto	Lagos	Luis Carlos Borges da Silva	BS colheita selecionada tinto
Tinto	Lagos	Luis Carlos Borges da Silva	Borges da Silva tinto
Tinto	Lagos	Luis Carlos Borges da Silva	Borges da Silva colheita selecionada tinto
Tinto	Lagos	Ouroboros, Lda	Monte do Além Petit Verdot Tinto
Tinto	Lagos	Ouroboros, Lda	Monte do Além Aragonês Tinto
Tinto	Lagos	Ouroboros, Lda	Monte do Além Tinto
Tinto	Lagos	Sociedade Agrícola Herdade dos Seromenhos, Lda.	Lacóbriga tinto
Tinto	Portimão	A.A.C. - Alcantariha Agrícola e Comercial, Lda	Quinta da Penina CS Tinto
Tinto	Portimão	A.A.C. - Alcantariha Agrícola e Comercial, Lda	Foral de Portimão Colheita Seleccionada Tinto
Tinto	Portimão	A.A.C. - Alcantariha Agrícola e Comercial, Lda	Foral de Portimão Petit Verdot Tinto
Tinto	Portimão	A.A.C. - Alcantariha Agrícola e Comercial, Lda	Foral de Portimão Reserva Tinto
Tinto	Portimão	A.A.C. - Alcantariha Agrícola e Comercial, Lda	Quinta da Penina Reserva Tinto
Tinto	Portimão	Herdade dos Pimentéis	Herdade dos Pimentéis Colheita Seleccionada Tinto
Tinto	Portimão	Herdade dos Pimentéis	Herdade dos Pimentéis Touriga Nacional Tinto
Tinto	Portimão	Herdade dos Pimentéis	Herdade dos Pimentéis reserva Tinto
Tinto	Portimão	Quinta do Morgado da Torre, Lda.	Alvor Colheita Especial Tinto
Tinto	Portimão	Quinta do Morgado da Torre, Lda.	Alvor reserva Tinto
Tinto	Portimão	Quinta do Morgado da Torre, Lda.	Tapada da Torre reserva Tinto
Tinto	Portimão	Quinta do Morgado da Torre, Lda.	Alcalar Tinto
Tinto	Portimão	Quinta do Morgado da Torre, Lda.	Foral de Albufeira Colheita Seleccionada Tinto
Tinto	Portimão	Quinta do Morgado da Torre, Lda.	Foral de Albufeira Reserva Tinto
Tinto	Lagoa	Convento do Paraíso, Lda	Euphoria Tinto
Tinto	Lagoa	Convento do Paraíso, Lda	Imprevisto Tinto
Tinto	Lagoa	Adega do Cantor - Sociedade de Vitivinicultura, Lda.	Onda Nova Syrah Tinto
Tinto	Lagoa	Adega do Cantor - Sociedade de Vitivinicultura, Lda.	Onda Nova Alicante Bouschet Tinto
Tinto	Lagoa	Adega do Cantor - Sociedade de Vitivinicultura, Lda.	Vida Nova Tinto
Tinto	Lagoa	Adega do Cantor - Sociedade de Vitivinicultura, Lda.	Vida Nova Reserva Tinto
Tinto	Lagoa	Essential Passion Lda	João Clara Tinto

Tipo	Sub Região	Agente económico	Identificação do Vinho
Tinto	Lagoa	Essential Passion Lda	João Clara Homenagem Tinto
Tinto	Lagoa	Essential Passion Lda	João Clara Negra Mole Tinto
Tinto	Lagoa	Essential Passion Lda	João Clara reserva Tinto
Tinto	Lagoa	Helwig Christian Ehlers	Helwigus Castelão, Syrah e Aragonês Tinto
Tinto	Lagoa	Helwig Christian Ehlers	Helwigus Trincadeira e Syrah Tinto
Tinto	Lagoa	Helwig Christian Ehlers	Helwigus Reserva Tinto
Tinto	Lagoa	Jacobus Johannes Honekamp	Uit de Kelders Van Jaap Tinto
Tinto	Lagoa	José Manuel Cabrita	Cabrita Tinto
Tinto	Lagoa	José Manuel Cabrita	Cabrita Reserva Tinto
Tinto	Lagoa	Paxá Wines, Lda	Quinta do Outeiro Tinto
Tinto	Lagoa	Paxá Wines, Lda	Paxá Tinto
Tinto	Lagoa	Paxá Wines, Lda	Paxá Special XII Tinto
Tinto	Lagoa	Pedro Cabrita	MDS Tinto
Tinto	Lagoa	Pedro Cabrita	MDS Seleção Tinto
Tinto	Lagoa	Quinta do Barranco Longo, Lda.	Barranco Longo Aragonês/Cabernet Sauvignon Tinto
Tinto	Lagoa	Quinta do Barranco Longo, Lda.	Barranco Longo Touriga Nacional Reserva Tinto
Tinto	Lagoa	Quinta do Barranco Longo, Lda.	Barranco Longo Syrah Reserva Tinto
Tinto	Lagoa	Quinta do Barranco Longo, Lda.	Barranco Longo Alicante Bouschet Reserva Tinto
Tinto	Lagoa	Quinta do Barranco Longo, Lda.	Barranco longo Colheita Seleccionada Tinto
Tinto	Lagoa	Quinta do Barranco Longo, Lda.	Barranco Longo Reserva Tinto
Tinto	Lagoa	Quinta do Barranco Longo, Lda.	Remexido Tinto
Tinto	Lagoa	Quinta do Barranco Longo, Lda.	Barranco Longo Cabernet Sauvignon Reserva Tinto
Tinto	Lagoa	Quinta do Francês	Odelouca Tinto
Tinto	Lagoa	Quinta do Francês	Quinta do francês Tinto
Tinto	Lagoa	Quinta do Francês	Quinta do Francês Syrah Tinto
Tinto	Lagoa	Quinta dos vales	Marquês dos Vales Primeira Seleção Tinto
Tinto	Lagoa	Quinta dos vales	Marquês dos Vales Grace Vineyard Tinto
Tinto	Lagoa	Quinta dos vales	Marquês dos Vales Selecta Tinto
Tinto	Lagoa	Quinta dos vales	Marquês dos Vales Grace Touriga Nacional Tinto
Tinto	Lagoa	Sociedade Agrícola Quinta da Malaca, S.A.	Malaca Tinto
Tinto	Lagoa	ÚNICA - Adega Cooperativa do Algarve, CRL	Afonso III Tinto
Tinto	Lagoa	ÚNICA - Adega Cooperativa do Algarve, CRL	Lagos Tinto
Tinto	Lagoa	ÚNICA - Adega Cooperativa do Algarve, CRL	Porches Tinto
Tinto	Lagoa	ÚNICA - Adega Cooperativa do Algarve, CRL	Salira Tinto
Tinto	Lagoa	ÚNICA - Adega Cooperativa do Algarve, CRL	Lagoa Colheita Seleccionada Tinto
Tinto	Lagoa	ÚNICA - Adega Cooperativa do Algarve, CRL	Lagoa Estagiado Tinto
Tinto	Lagoa	ÚNICA - Adega Cooperativa do Algarve, CRL	Lagoa Reserva Tinto
Tinto	Lagoa	ÚNICA - Adega Cooperativa do Algarve, CRL	Porches Primeur Tinto
Tinto	Lagoa	Rotas Seculares - Unipessoal, Lda	Quinta do Barradas Seleção Tinto
Tinto	Lagoa	Rotas Seculares - Unipessoal, Lda	Quinta do Barradas Reserva Tinto
Tinto	Tavira	Ricardo Silva e Sousa	Terras da Luz Tinto
Tinto	Tavira	Ricardo Silva e Sousa	Fuzeta Tinto

Tabela APÊNDICES 90 - Categorização dos vinhos (Vinhos tintos)

Apêndice 3 - Painel de especialistas – Verificação dos Requisitos de participação - Método DTR

Grupos de Especialistas		Requisitos de participação			
Grupo 1	Nº ordem	Conhecimento e experiência na área de investigação	Capacidade e vontade de participar	Disponibilidade para participar	Habilidades de comunicação efetiva
Chefes de Cozinha de reconhecido mérito	1	√	√	√	√
	2	√	√	√	√
	3	√	√	√	√
	4	√	√	√	√
	5	√	√	√	√
	6	√	√	√	√
	7	√	√	√	√
	8	√	√	√	√
	9	√	√	√	√
	10	√	√	√	√
	11	√	√	√	√
	12	√	√	√	√
	13	√	√	√	√
Escanções de reconhecido mérito	14	√	x	x	√
	15	√	√	√	√
	16	√	√	√	√
	17	√	√	√	√
	18	√	√	√	√
	19	√	√	√	√
	20	√	√	√	√
	21	√	√	√	√
	22	√	√	x	√
	23	√	√	√	√
	24	√	√	√	√
	25	√	√	√	√
	26	√	√	x	√
Grupo 2	Nº ordem	Conhecimento e experiência na área de investigação	Capacidade e vontade de participar	Disponibilidade para participar	Habilidades de comunicação efetiva
Gestores / Chefias de reconhecido mérito nas áreas de Restauração, Hotelaria e Garrafeiras Especializadas	27	√	√	√	√
	28	√	√	√	√
	29	√	√	√	√
	30	√	√	√	√
	31	√	√	√	√
	32	√	√	√	√
	33	√	√	√	√
	34	√	√	√	√
	35	√	√	√	√
	36	√	√	x	√
	37	√	√	x	√
	38	√	√	√	√
	39	√	√	√	√
	40	√	√	x	√
	41	√	√	x	√
	42	√	√	√	√
	43	√	√	√	√

Grupo 3	Nº ordem	Conhecimento e experiência na área de investigação	Capacidade e vontade de participar	Disponibilidade para participar	Habilidades de comunicação efetiva
Formadores/Investigadores de reconhecido mérito	44	√	√	√	√
	45	√	√	√	√
	46	√	√	√	√
	47	√	√	√	√
	48	√	√	√	√
	49	√	√	√	√
	50	√	√	√	√
	51	√	√	√	√
	52	√	√	√	√
	53	√	√	√	√
	54	√	√	√	√
	55	√	√	x	√
	Imprensa especializada, Enófilos e Gastrónomos	56	√	√	√
57		√	√	√	√
58		√	√	√	√
59		√	√	√	√
60		√	√	√	√
61		√	√	x	√
62		√	√	x	√
63		√	√	x	√
64		√	√	√	√
65		√	√	√	√
66		√	√	√	√
67		√	√	x	√
68		√	√	√	√
69	√	√	√	√	

Tabela APÊNDICES 91 - Painel de especialistas – Requisitos de participação

Fonte: Adaptação de Harrington (2006), Skulmoski et al. (2007) e Koone et al. (2014)

Apêndice 4 - Painel de especialistas - Confirmação do Painel inicial - Método DTR

Grupos de Especialistas		Data de envio do convite	Confirmação de participação	Nº de especialistas convidados	Nº de especialistas aderentes
Grupo 1	Nº ordem				
Chefes de Cozinha de reconhecido mérito	1	19-02-2015	Sim	1	1
	2	20-02-2015	Sim	1	1
	3	19-02-2015	Sim	1	1
	4	20-02-2015	Sim	1	1
	5	19-02-2015	Sim	1	1
	6	19-02-2015	Sim	1	1
	7	19-02-2015	Sim	1	1
	8	19-02-2015	Sim	1	1
	9	19-02-2015	Sim	1	1
	10	20-02-2015	Sim	1	1
	11	20-02-2015	Sim	1	1
	12	19-02-2015	Sim	1	1
	13	19-02-2015	Sim	1	1
Escanções de reconhecido mérito	14	20-02-2015	Não	1	0
	15	20-02-2015	Sim	1	1
	16	19-02-2015	Sim	1	1
	17	19-02-2015	Sim	1	1
	18	19-02-2015	Sim	1	1
	19	19-02-2015	Sim	1	1
	20	23-03-2015	Sim	1	1
	21	23-03-2015	Sem resposta	1	0
	22	19-02-2015	Sem resposta	1	0
	23	19-02-2015	Sim	1	1
	24	19-02-2015	Sim	1	1
	25	30-04-2015	Sim	1	1
	26	19-02-2015	Sem resposta	1	0
Grupo 2	Nº ordem	Data de envio do convite	Confirmação de participação	Nº de especialistas convidados	Nº de especialistas aderentes
Gestores / Chefias de reconhecido mérito nas áreas de Restauração, Hotelaria e Garrafeiras Especializadas	27	19-02-2015	Sim	1	1
	28	20-02-2015	Sim	1	1
	29	19-02-2015	Sim	1	1
	30	19-02-2015	Sim	1	1
	31	19-02-2015	Sim	1	1
	32	19-02-2015	Sim	1	1
	33	19-02-2015	Sim	1	1
	34	19-02-2015	Sim	1	1
	35	19-02-2015	Sim	1	1
	36	19-02-2015	Sem resposta	1	0
	37	19-02-2015	Sem resposta	1	0
	38	19-02-2015	Sim	1	1
	39	19-02-2015	Sim	1	1
	40	19-02-2015	Sem resposta	1	0
	41	19-02-2015	Sem resposta	1	0
	42	20-02-2015	Sim	1	1
	43	19-02-2015	Sim	1	1
Grupo 3	Nº ordem	Data de envio do convite	Confirmação de participação	Nº de especialistas convidados	Nº de especialistas aderentes
Formadores/Investigadores de reconhecido mérito	44	19-02-2015	Sim	1	1
	45	19-02-2015	Sim	1	1
	46	19-02-2015	Sim	1	1

	47	19-02-2015	Sim	1	1
	48	19-02-2015	Sim	1	1
	49	19-02-2015	Sim	1	1
	50	19-02-2015	Sim	1	1
	51	19-02-2015	Sim	1	1
	52	19-02-2015	Sim	1	1
	53	19-02-2015	Sim	1	1
	54	30-04-2015	Sim	1	1
	55	19-02-2015	Mail devolvido	1	0
Imprensa especializada, Enófilos e Gastrónomos	56	19-02-2015	Sim	1	1
	57	19-02-2015	Sim	1	1
	58	19-02-2015	Não	1	0
	59	19-02-2015	Sim	1	1
	60	20-02-2015	Sim	1	1
	61	19-02-2015	Sem resposta	1	0
	62	19-02-2015	Sem resposta	1	0
	63	19-02-2015	Sem resposta	1	0
	64	19-02-2015	Sim	1	1
	65	19-02-2015	Sim	1	1
	66	19-02-2015	Sim	1	1
	67	19-02-2015	Não	1	0
	68	19-02-2015	Sim	1	1
	69	19-02-2015	Sim	1	1
			69	55	

Tabela APÊNDICES 92 - Paineis de especialistas - Confirmação do Paineis inicial

Fonte: Adaptação de Harrington (2006), Skulmoski et al. (2007) e Koone et al. (2014)

Apêndice 5 - Mensagem de correio eletrónico para especialistas de “Pedido de colaboração em projeto de investigação”

Exmo. Senhor (...),

No âmbito do meu mestrado em Direção e Gestão Hoteleira (UALG-ESGHT) e da respetiva dissertação que aborda a maridagem entre gastronomia tradicional algarvia e vinhos da respetiva região eu, Manuel António Dionísio Serra, Coordenador de Área Técnica do Agrupamento de Escolas de Hotelaria e Turismo do Algarve, agradeço a colaboração de V. Exa. na recolha de informação necessária para a pesquisa.

Dada a natureza e o objetivo deste estudo, o seu sucesso e os contributos que dele poderão resultar dependem, fortemente, da qualidade da informação e do conhecimento detidos acerca da prática desta atividade, pelo que é imprescindível que se proceda à recolha das visões, perceções e experiências dos profissionais intervenientes neste processo.

Neste contexto, gostaria de apelar a que, no seu melhor espírito de colaboração, aceitasse participar num estudo sobre esta temática.

Com vista a facilitar a sua participação, a recolha dos dados necessários à investigação é obtida através de questionários *online*, que contempla a realização de 3 questionários formados por perguntas fechadas e abertas. As suas respostas serão mantidas em anonimato para o restante painel, sendo apenas do conhecimento do investigador e do orientador da tese (Dr. Carlos Miguel Afonso), bem como do co orientador (Dr. Nuno António). O endereço dos questionários será enviado após confirmação da sua colaboração.

Trata-se de um processo dinâmico cujo objetivo é o de gerar consenso, pelo que poderá verificar em tempo real o grau de aproximação da sua resposta às do restante painel, sendo possível alterar a sua opinião sempre que entender.

Os participantes no estudo são especialistas ligados às diversas vertentes associadas ao tema em estudo.

O estudo apresenta como motivações:

- Identificar fatores determinantes da relação enogastronómica
- Criar consensos de maridagem
- Definição de um modelo de relação enogastronómica entre iguarias e vinhos do Algarve

Dado o grau de importância da sua participação para o estudo gostaria de obter pela mesma via a sua aceitação, ou não aceitação de participação, até ao próximo dia 23 de fevereiro.

Sem outro assunto de momento, apresento os melhores cumprimentos,

Manuel Serra

manuel.serra@turismodeportugal.pt

Fonte: Adaptação de Soares (2010) e Afonso (2011)

Apêndice 6 - Mensagem de correio eletrónico para especialistas de lembrança de “Pedido de colaboração em projeto de investigação”

Exmo(a). Sr.(^a),

Considerando que não lhe terá sido ainda possível responder-me ao pedido de colaboração recentemente enviado, cujo conteúdo segue infra, gostaria de obter uma resposta da sua parte durante o dia de hoje, fechando assim o grupo de especialistas convidados.

Dada a importância que o seu contributo terá para o estudo, espero poder vir a contar com a sua colaboração.

Com os melhores cumprimentos,

Manuel Serra

Coordenador de Área Técnica

Agrupamento de Escolas de Hotelaria e Turismo do Algarve



Turismo de Portugal, I. P.

www.turismodeportugal.pt

Tel.: + 351 289 007 200/8; Fax.: + 351 289 007 308

_____ início do texto do pedido _____

Exmo(a). Sr.(^a)(...),

No âmbito do meu mestrado em Direção e Gestão Hoteleira (UALG-ESGHT) e da respetiva dissertação que aborda a maridagem entre gastronomia tradicional algarvia e vinhos da respetiva região eu, Manuel António Dionísio Serra, Coordenador de Área Técnica do Agrupamento de Escolas de Hotelaria e Turismo do Algarve, agradeço a colaboração de V. Exa. na recolha de informação necessária para a pesquisa.

Dada a natureza e o objetivo deste estudo, o seu sucesso e os contributos que dele poderão resultar dependem, fortemente, da qualidade da informação e do conhecimento detidos acerca da prática desta atividade, pelo que é imprescindível que se proceda à recolha das visões, perceções e experiências dos profissionais intervenientes neste processo.

Neste contexto, gostaria de apelar a que, no seu melhor espírito de colaboração, aceitasse participar num estudo sobre esta temática.

Com vista a facilitar a sua participação, a recolha dos dados necessários à investigação é obtida através de questionários online, que contempla a realização de 3 questionários formados por perguntas fechadas e abertas. As suas respostas serão mantidas em anonimato para o restante painel, sendo apenas do conhecimento do investigador e do orientador da tese (Dr. Carlos Miguel Afonso), bem como do co orientador (Dr. Nuno António). O endereço dos questionários será enviado após confirmação da sua colaboração.

Trata-se de um processo dinâmico cujo objetivo é o de gerar consenso, pelo que poderá verificar em tempo real o grau de aproximação da sua resposta às do restante painel, sendo possível alterar a sua opinião sempre que entender.

Os participantes no estudo são especialistas ligados às diversas vertentes associadas ao tema em estudo.

O estudo apresenta como motivações:

- Identificar fatores determinantes da relação enogastronómica
- Criar consensos de maridagem
- Definição de um modelo de relação enogastronómica entre iguarias e vinhos do Algarve

Dado o grau de importância da sua participação para o estudo gostaria de obter pela mesma via a sua aceitação, ou não aceitação de participação, até ao próximo dia 23 de fevereiro.

Sem outro assunto de momento,

Com os melhores cumprimentos,

Manuel Serra

Coordenador de Área Técnica

Agrupamento de Escolas de Hotelaria e Turismo do Algarve



Turismo de Portugal, I. P.

www.turismodeportugal.pt

Tel.: + 351 289 007 200/8; Fax.: + 351 289 007 308

Fim do texto do pedido

Fonte: Adaptação de Afonso (2011)

Apêndice 7 - Mensagem de correio eletrónico para validadores dos questionários de “Convite para pré teste e validação de questionários”

Exmo(a). Sr.(^a) (...),

No âmbito do meu mestrado em Direção e Gestão Hoteleira (UALG-ESGHT) e da respetiva dissertação que aborda a maridagem entre gastronomia tradicional algarvia e vinhos da respetiva região eu, Manuel António Dionísio Serra, Coordenador de Área Técnica do Agrupamento de Escolas de Hotelaria e Turismo do Algarve, gostaria de contar com o seu conhecimento e experiência na validação dos questionários que pretendo aplicar a um painel de especialistas.

Dada a natureza e o objetivo deste estudo, o seu sucesso e os contributos que dele poderão resultar dependem, fortemente, da qualidade da informação e do conhecimento detidos acerca da prática desta atividade, é imprescindível que se proceda à recolha das visões, perceções e experiências dos profissionais intervenientes neste processo.

A recolha dos dados necessários à investigação é obtida através de questionários online, que contempla a realização de 3 questionários formados por perguntas fechadas e abertas. As respostas de cada especialista serão mantidas em anonimato para o restante painel, sendo apenas do conhecimento do investigador e do orientador da tese (Doutor Carlos Miguel Afonso), bem como do co orientador (Mestre Nuno António).

Trata-se de um processo dinâmico cujo objetivo é o de gerar consenso, pelo que cada participante poderá verificar em tempo real o grau de aproximação da sua resposta às do restante painel, sendo possível alterar a sua opinião sempre que entender.

Os participantes no estudo são especialistas ligados às diversas vertentes associadas ao tema em estudo.

O estudo apresenta como motivações:

- Identificar fatores determinantes da relação enogastronómica
- Criar consensos de maridagem
- Definição de um modelo de relação enogastronómica entre iguarias e vinhos do Algarve

Dado o grau de importância da sua participação para o estudo gostaria de obter pela mesma via a sua aceitação, ou não aceitação de participação, até ao próximo dia 09 de março.

Ao dispor para qualquer esclarecimento adicional, apresento os melhores cumprimentos,

Com os melhores cumprimentos,

Manuel Serra

Coordenador de Área Técnica
Agrupamento de Escolas de Hotelaria e Turismo do Algarve



Turismo de Portugal, I. P.

www.turismodeportugal.pt

Tel.: + 351 289 007 200/8; Fax.: + 351 289 007 308

Apêndice 8 - Mensagem de correio eletrónico para validadores dos questionários de “Questionários Delphi – Reforço de informação”

Exmos. Senhores,

Reforçando a informação anteriormente enviada, realço que os três questionários integram o método DTR, cuja maior valia é a perceção, no imediato, que cada um dos respondentes tem em relação ao conjunto de especialistas, facilitando assim o consenso.

Importa ainda referir que os questionários 2 e 3 contemplam nesta fase de validação, iguarias e vinhos escolhidos aleatoriamente, os quais, na fase de implementação serão o resultado da interação dos especialistas.

Com os melhores cumprimentos,

Manuel Serra

Coordenador de Área Técnica

Agrupamento de Escolas de Hotelaria e Turismo do Algarve



Turismo de Portugal, I. P.

www.turismodeportugal.pt

Tel.: + 351 289 007 200/8; Fax.: + 351 289 007 308

Apêndice 9 - Mensagem de correio eletrónico para validadores dos questionários de “Convite para validação de 1º questionário”

Exmo(a). Sr.(ª) (...),

No seguimento da sua aceitação em participar na validação dos questionários a aplicar no âmbito do estudo “Algarve – relação enogastronómica”, venho pelo presente submeter à sua apreciação o 1º de uma serie sequencial de 3 questionários, cujo objetivo é a escolha, por categorias, das comidas mais representativas da região algarvia, assegurando assim a popularidade e a diversidade de comidas necessárias para maridagem, com vista à obtenção de um possível consenso.

Realço que os três questionários integram o método DTR, cuja mais valia é a perceção, no imediato, que cada um dos respondentes tem em relação ao conjunto de especialistas, facilitando assim o consenso.

Poderá aceder ao questionário clicando no link infra:

(LINK)

Gostaria assim de obter a sua análise critica até ao próximo dia 13 de maio.

Antecipadamente grato pela sua colaboração, apresento os melhores cumprimentos,

Manuel Serra

Coordenador de Área Técnica

Agrupamento de Escolas de Hotelaria e Turismo do Algarve



Turismo de Portugal, I. P.

www.turismodeportugal.pt

Tel.: + 351 289 007 200/8; Fax.: + 351 289 007 308

Apêndice 10 - Mensagem de correio eletrónico para validadores dos questionários de “Convite para validação de 2º questionário”

Exmo(a). Sr.(a) (...),

No seguimento da sua aceitação em participar na validação dos questionários a aplicar no âmbito do estudo “Algarve – relação enogastronómica”, venho pelo presente submeter à sua apreciação o 2º de uma serie sequencial de 3 questionários, cujo objetivo é a seleção dos vinhos algarvios para maridagem, com vista à obtenção de um possível consenso.

Poderá aceder ao questionário clicando no link infra:

(LINK)

Realço que os três questionários integram o método DTR, cuja mais valia é a perceção, no imediato, que cada um dos respondentes tem em relação ao conjunto de especialistas, facilitando assim o consenso.

Importa ainda referir que os questionários 2 e 3 contemplam nesta fase de validação, iguarias e vinhos escolhidos aleatoriamente, os quais, na fase de implementação serão o resultado da interação dos especialistas.

Gostaria assim de obter a sua análise critica até ao próximo dia 17 de maio.

Antecipadamente grato pela sua colaboração, apresento os melhores cumprimentos,

Manuel Serra

Coordenador de Área Técnica

Agrupamento de Escolas de Hotelaria e Turismo do Algarve



Turismo de Portugal, I. P.

www.turismodeportugal.pt

Tel.: + 351 289 007 200/8; Fax.: + 351 289 007 308

Apêndice 11 - Mensagem de correio eletrónico para validadores dos questionários de “Convite para validação de 3º questionário”

Exmo(a). Sr.(ª) (...),

No seguimento da sua aceitação em participar na validação dos questionários a aplicar no âmbito do estudo “Algarve – relação enogastronómica”, venho pelo presente submeter à sua apreciação o 3º de uma serie sequencial de 3 questionários, cujo objetivo é obter o grau de maridagem que considera adequado para cada uma delas, com vista à obtenção de um possível consenso.

Poderá aceder ao questionário clicando no link infra:

(LINK)

Gostaria assim de obter a sua análise critica até ao próximo dia 17 de maio.

Antecipadamente grato pela sua colaboração, apresento os melhores cumprimentos,

Manuel Serra

Coordenador de Área Técnica

Agrupamento de Escolas de Hotelaria e Turismo do Algarve



Turismo de Portugal, I. P.

www.turismodeportugal.pt

Tel.: + 351 289 007 200/8; Fax.: + 351 289 007 308

Apêndice 12 - Alterações aos questionários, resultantes do feedback obtido no pré teste de validação

Problemas comuns aos 3 questionários:

Problema: Algumas das questões têm muitos itens, torna-se cansativo à visualização de todos os itens e a respetiva escolha.

Solução: Os critérios de seleção já tiveram este facto em conta. No entanto, reconhece-se e assume-se alguma morosidade em prol da qualidade das respostas e consequente credibilização do estudo, no que respeita à qualidade e variedade dos itens. Terá de ser feito um maior esforço por parte do investigador no que respeita a moderações, de forma a motivar os respondentes.

Problema: Falta de perceção de existência de fichas técnicas de comidas e vinhos para apoio à decisão.

Solução: Acrescentou-se em todas as páginas dos questionários a seguinte frase: *“Para obter informação técnica acerca das iguarias e dos vinhos, clique na respetiva designação”*.

Questionário 1:

Problema: Quanto à análise das respostas em cada questão, sugere-se que a mesma esteja no final do formulário e não no início, pois quando o questionário carrega, primeiro aparecem as categorias e depois aparece a análise das respostas o que pode tornar-se confuso

Solução: Inverteu-se a posição

Questionário 2:

Problema: Quanto à análise das respostas em cada questão, sugere-se que a mesma esteja no final do formulário e não no início, pois quando o questionário carrega, primeiro aparecem as categorias e depois aparece a análise das respostas o que pode tornar-se confuso

Solução: Inverteu-se a posição

Questionário 3:

Problema: Aparece compartes em inglês enquanto os restantes estão todos em português.

Solução: Uniformizou-se o critério de linguagem para Português.

Problema: Questiona se será boa ideia o respondente ter acesso à informação sobre a média da pontuação resultante do restante painel.

Solução: Foi explicado que o objetivo do método DTR é precisamente a mais-valia de todos os respondentes terem acesso, no imediato, à influência da sua resposta no restante painel.

Problema: Questiona a utilidade de a escala de Likert apresentar casas decimais.

Solução: Foi explicado que numa apreciação do género, qualquer valor pode fazer a diferença na adequação de um vinho a determinada iguaria.

Problema: Não estava clara a utilidade da caixa de texto: *“Todas as observações”*.

Solução: Foi alterado o texto explicativo para: *“Comentários de todos os especialistas”*.

Apêndice 13 - Questionário *online* “Seleção de iguarias típicas do Algarve”

O 1º questionário *online* a aplicar ao grupo de especialistas, tem o objetivo de selecionar as iguarias mais populares com base no ingrediente principal e é acedido a partir do endereço de internet <http://www.enogastronomia.pt/OldFiles/quests/index.php/survey/index/action/previewgrou/sid/798263/gid/15>, em que *sid* corresponde ao código do questionário de um determinado especialista.

A Imagem APÊNDICES 22 apresenta o início do 1º questionário, após se clicar no endereço de internet enviado pelo investigador aos especialistas, via e-mail. Nesta fase são solicitados os dados biográficos dos especialistas para enquadrar no estudo.

Imagem APÊNDICES 22 - Questionário "Seleção de iguarias típicas do Algarve" – Informação para caracterização do painel de especialistas

Os respondentes depois de completarem as perguntas e clicarem no botão “*seguinte*” existente no final da página referente à identificação dos especialistas, têm acesso à segunda parte do questionário, referente à seleção das iguarias (*vide* Imagem APÊNDICES 23), nomeadamente “*Aves – Carnes escuras*”



Imagem APÊNDICES 23 - Questionário "Seleção de iguarias típicas do Algarve - Aves (Carnes escuras)"

Os respondentes depois de completarem as perguntas e clicarem no botão “*seguinte*” existente no final da página referente á categoria Aves (Carnes escuras), têm acesso à página do questionário referente à categoria Aves (carnes leves), (vide Imagem APÊNDICES 24).



Imagem APÊNDICES 24 - Questionário "Seleção de iguarias típicas do Algarve - Aves (Carnes leves)"

Os respondentes depois de completarem as perguntas e clicarem no botão “*seguinte*” existente no final da página referente á categoria Aves (Carnes leves), têm acesso à página

do questionário referente à categoria Carnes (não vermelhas), (vide Imagem APÊNDICES 25).



Imagem APÊNDICES 25 - Questionário "Seleção de iguarias típicas do Algarve - Carnes (não vermelhas)"

Os respondentes depois de completarem as perguntas e clicarem no botão “*seguinte*” existente no final da página referente á categoria Carnes (não vermelhas), têm acesso à página do questionário referente à categoria Peixes (de sabor leve), (*vide* Imagem APÊNDICES 26).



Imagem APÊNDICES 26 - Questionário "Seleção de iguarias típicas do Algarve - Peixes (de sabor leve)"

Os respondentes depois de completarem as perguntas e clicarem no botão “*seguinte*” existente no final da página referente á categoria Peixes (de sabor leve), têm acesso à página do questionário referente à categoria Peixes (de sabor acentuado), (vide Imagem APÊNDICES 27).

Questionário Seleção de iguarias típicas do Algarve

Com uma seleção de um produto concreto, as suas respostas poderão ser alteradas ao longo da entrevista, não sendo necessário concluir o questionário de uma só vez. Para obter informação técnica acerca das iguarias, clique na respetiva designação.

0% / 100%

Seleção de iguarias - Peixes (de sabor acentuado)

Tenha em conta o ingrediente principal de cada uma das iguarias identifique, por favor, as mais representativas da gastronomia algarvia:

Peixes (de sabor acentuado)

Lista das 10 iguarias mais selecionadas pelos especialistas

Resposta	Contagens
Cataplana de peixes mistos à algarvia (8)	23
Atum estufado à algarvia (1)	17
Cataplana de peixe (9)	12
Rife de Atum (4)	11
Misuada de peixe (15)	11
Frijada de Ilhão (13)	8
Bacalhau à algarvia (2)	4
Bife de Atum com tomate (5)	4
Escopado de enguias com hortaliça da ribeira (11)	4
Não concluído ou Não existe	3

Seleção: 2 respostas

- Atum estufado à algarvia
- Bacalhau à algarvia
- Bacalhau refogado à algarvia
- Bife de Atum
- Bife de Atum com tomate
- Chupa líbera
- Caras de Bacalhau com massa e espinafres
- Cataplana de peixes mistos à algarvia
- Cataplana de peixe
- Escopado de enguias com hortaliça da ribeira
- Escopado de trêz da ria formosa
- Frijada de Ilão
- Larranias de Odeleite à moda da D.ª Hermínia
- Misuada de peixe
- Pargo assado com Ostras de Alvor
- Postas de Cherne com Filadelfia e salada algarvia
- Solada algarvia
- Sopa de pão caseiro rijo com Bacalhau e peixe

Imagem APÊNDICES 27 - Questionário "Seleção de iguarias típicas do Algarve - Peixes (de sabor acentuado)"

Os respondentes depois de completarem as perguntas e clicarem no botão “*seguinte*” existente no final da página referente à categoria Peixes (de sabor acentuado), têm acesso à página do questionário referente à categoria Mariscos e moluscos de concha aquáticos, (*vide* Imagem APÊNDICES 28).



Imagem APÊNDICES 28 - Questionário "Seleção de iguarias típicas do Algarve - Mariscos e moluscos de concha aquáticos"

Os respondentes depois de completarem as perguntas e clicarem no botão “*seguinte*” existente no final da página referente à categoria Mariscos e moluscos de concha aquáticos, têm acesso à página do questionário referente à categoria Cefalópodes, (*vide* Imagem APÊNDICES 29).

TURISMO DE PORTUGAL  escola de hotelaria e turismo do algarve 

Questionário Seleção de iguarias típicas do Algarve

Com esta seleção de e em especial com esta, se sua resposta poderá ser utilizada em nosso site e/ou em outros meios de comunicação. Não sendo necessário concluir o questionário de uma só vez. Para obter informações técnicas sobre o questionário, clique no ícone de ajuda.

0% 100%

Seleção de iguarias - Cefalópodes

Tendo em conta o ingrediente principal de cada uma das iguarias identificadas, por família, as mais representativas da gastronomia algarvia:

• Cefalópodes

Lista das 10 iguarias mais selecionadas pelos especialistas

Resposta	Contagem
Arroz de Polvo (2)	25
Lulas cozidas (8)	16
Polvo cozido com batata-doce (13)	13
Lulas cozidas à Brasileira (9)	11
Feijoada de Choco (7)	6
Caldeirada de Choco (3)	3
Choco com batata-doce e ervilhas (4)	5
Chiquinhos com tinta à Joaquim Gomes (6)	5
Polvo abafado (12)	5
Arroz de Choco (1)	3

Selecione 2 respostas

- Arroz de Choco
- Arroz de Polvo
- Caldeirada de Choco
- Choco com batata-doce e ervilhas
- Choco frito com ervilhas
- Chiquinhos com tinta à Joaquim Gomes
- Feijoada de Choco
- Lulas cozidas
- Lulas cozidas à Brasileira
- Lulas com tomate à algarvia
- Polvo cozido com anão
- Polvo abafado
- Polvo cozido com batata-doce
- Polvo no forno
- Polvo no forno com ervilhas

Imagem APÊNDICES 29 - Questionário "Seleção de iguarias típicas do Algarve - Cefalópodes"

Os respondentes depois de completarem as perguntas e clicarem no botão “*seguinte*” existente no final da página referente à categoria Cefalópodes, têm acesso à página do questionário referente à categoria Legumes e vegetais, (*vide* Imagem APÊNDICES 30).



Imagem APÊNDICES 30 - Questionário "Seleção de iguarias típicas do Algarve - Legumes e vegetais"

Os respondentes depois de completarem as perguntas e clicarem no botão “*seguinte*” existente no final da página referente à categoria Legumes e vegetais, têm acesso à página do questionário referente à categoria Cereais, (*vide* Imagem APÊNDICES 31).



Imagem APÊNDICES 31 - Questionário "Seleção de iguarias típicas do Algarve - Cereais"

Os respondentes depois de completarem as perguntas e clicarem no botão “*seguinte*” existente no final da página referente à categoria Cereais, têm acesso à página do questionário referente à categoria Sobremesas doces (bolos), (*vide* Imagem APÊNDICES 32).



Imagem APÊNDICES 32 - Questionário "Seleção de iguarias típicas do Algarve - Sobremesas doces (bolos)"

Os respondentes depois de completarem as perguntas e clicarem no botão “*seguinte*” existente no final da página referente à categoria Cereais, têm acesso à página do questionário referente à categoria Sobremesas doces (diversos), (*vide* Imagem APÊNDICES 33).

TURISMO DE PORTUGAL escola de hotelaria e turismo do algarve **UAlg ESGHT** UNIVERSIDADE DO ALGARVE

Questionário Seleção de iguarias típicas do Algarve

Esta está a deteção de um possível erro, as suas respostas poderão ser afetadas ao longo desta sessão, não sendo necessário concluir o questionário de uma só vez. Para obter informações técnicas sobre este questionário, clique na respetiva designação.

0%
100%

Seleção de iguarias - Sobremesas doces (diversos)

• Tenha em conta a ingrediente principal de cada uma das iguarias identificadas, por família, as mais representativas da gastronomia algarvia:

• Sobremesas doces (diversas)

Lista das 10 iguarias mais selecionadas pelos especialistas

Resposta	Coeficiente
Dona Rodrigues (11)	41
Estrelas de figo e amêndoa (15)	14
Queijo de figo (40)	10
Mergado de amêndoas (30)	6
Figo cheio com amêndoas (19)	4
Mergado de silvas (33)	4
Mergados (29)	4
Não concluído ou não exibido	4
Mergado de figo (31)	3
Alentejo doce (1)	2

Selecione 2 respostas

- Alentejo doce
- Amêndoa à bolacha
- Bolachas de amêndoa
- Bolachas de fruta
- Carnaquinhas
- Creme leve de Odeleite
- Doces da algarvia (filha)
- Doces de figo
- Doces de ovos de Silves
- Dona Rodrigues
- Espumadeiras
- Escabidinhos
- Escabidinhos de Odeleite
- Estrelas de figo e amêndoa
- Farofas à moda de Montebom
- Farofas à moda de Vaqueiros
- Figo cheio
- Figo cheio com amêndoa
- Figo de amêndoa e chocolate
- Figo torrado no forno
- Filão
- Filão à moda de Querença
- Filão de canudo
- Floc de ovos
- Floradas de Lagos
- Gelado de figo
- Massa de doce regional ou massa de amêndoa ou maçã do Algarve
- Mergados
- Mergado
- Mergado de amêndoa
- Mergado de figo
- Mergado de figo com chila
- Mergado de Silves
- Nógado
- Ovos melos
- Pastéis de batata doce
- Paço de figo
- Pudim caseiro
- Pudim de água
- Pudim de laranja
- Pudim de mel
- Queijões de amêndoa
- Queijo de figo
- Sorquetes

Imagem APÊNDICES 33 - Questionário "Seleção de iguarias típicas do Algarve - Sobremesas doces (diversos)"

Apêndice 14 - Questionário *online* “Seleção de vinhos algarvios para maridagem”

O 2º questionário *online* a aplicar ao grupo de especialistas, tem o objetivo de selecionar os vinhos para maridar com as iguarias anteriormente selecionadas e que integram o presente questionário, sendo acedido a partir do endereço de internet <http://www.enogastronomia.pt/OldFiles/quests/index.php/survey/index/action/previewgroup/sid/959969/gid/74>, em que *sid* corresponde ao código do questionário de um determinado especialista.

A Imagem APÊNDICES 34 apresenta a questão inicial do 2º questionário, após se clicar no endereço de internet enviado pelo investigador aos especialistas, via e-mail. Nesta fase pretende-se seleccionar os 3 vinhos que reúnem maior consenso para maridar com “Perdiz com ameijoas na cataplana”, referente à categoria “Aves (Carnes escuras)”.

TURISMO DE PORTUGAL  escola de hotelaria e turismo do algarve 

Questionário de seleção de vinhos algarvios para maridagem

Podrá indicar a quantidade de vinhos que entender para cada iguaria proposta. Serão seleccionados os 3 vinhos mais recomendados para cada iguaria. Com vista à obtenção de um possível consenso, as suas respostas poderão ser alteradas ao longo que entender, não sendo necessário concluir o questionário de uma só vez. Para obter informação técnica acerca das iguarias e dos vinhos, clique na respectiva designação.

0%
100%

Aves (Carnes escuras)

Tendo em conta a iguaria **Perdiz com ameijoas na Cataplana**, seleccione o(s) vinho(s) que considera mais indicado(s) para maridagem

Resposta	Contagem
Cabrita Reserva Branco (SQ016)	22
Quinta do Franço Branco (SQ022)	9
Tapada da Torre Reserva Branco (SQ008)	9
Quinta do Franço Syrah Tinto (SQ117)	8
Alvar Colheita Especial Tinto (SQ000)	6
Marquês dos Vales Graça Touriga Nacional Tinto (SQ121)	6
Quinta do Franço Tinto (SQ116)	6
Tapada da Torre Reserva Tinto (SQ002)	6
Alvar Singular Branco (SQ007)	5
Fundi de Albufeira Reserva Tinto (SQ005)	4

Selecione todas as que se apliquem

- Monte da Capateja Branco
- Alvar Singular Branco
- Tapada da Torre Reserva Branco
- Vista Nova Branco
- Onda Nova Verdejo Branco
- Onda Nova Viognier Branco
- Cabrita Branco
- Cabrita Reserva Branco
- Colheita Branco
- Quinta do Franço Branco
- Marquês dos Vales Primeira Seleção Branco
- Marquês dos Vales Graça Verdejo Branco
- Marquês dos Vales Graça Viognier Branco
- Marquês dos Vales Graça Vineyard Branco
- Marquês dos Vales Selecta Branco
- Monte da Capateja Rosé
- Alvar First Selection
- Onda Nova Rosé
- Cabrita Rosé
- Colheita Rosé
- Marquês dos Vales Primeira Seleção Rosé
- Marquês dos Vales Selecta Rosé
- Monte da Capateja Tinto
- Maria Selection Tinto
- Alvar Colheita Especial Tinto
- Alvar Reserva Tinto
- Tapada da Torre Reserva Tinto
- Alvar Tinto
- Fundi de Albufeira Colheita Selecionada Tinto
- Fundi de Albufeira Reserva Tinto
- Onda Nova Tinto
- Onda Nova Alentejo Bouchet Tinto
- Vista Nova Tinto
- Vista Nova Reserva Tinto
- Cabrita Tinto
- Cabrita Reserva Tinto
- Colheita Tinto
- Quinta do Franço Tinto
- Quinta do Franço Syrah Tinto
- Marquês dos Vales Primeira Seleção Tinto
- Marquês dos Vales Graça Vineyard Tinto
- Marquês dos Vales Selecta Tinto
- Marquês dos Vales Graça Touriga Nacional Tinto
- Vista Nova Espumante Bruto Rosé
- Tapada da Torre Reserva Branco
- Tapada da Torre Reserva Branco

Imagem APÊNDICES 34 - Questionário "Seleção de vinhos algarvios para maridagem - Perdiz com ameijoas na cataplana"

Os respondentes depois de completarem a pergunta alusiva á iguaria “Cozido de grão à moda de Vaqueiros” avançam com o cursor para baixo e na mesma página, seleccionam os vinhos para a iguaria “Galinha cerejada”, pertencente à mesma categoria “Aves (Carnes leves)”, (*vide* Imagem APÊNDICES 36).

TURISMO DE PORTUGAL  escola de hotelaria e turismo do algarve

UAIG ESGHT  UNIVERSIDADE ALGARVE

Questionário de seleção de vinhos algarvios para maridagem

Podrá indicar a quantidade de vinhos que entender para cada iguaria proposta. Seção seleccionados os 3 vinhos mais recomendados para cada iguaria. Com vista à obtenção de um possível consenso, as suas respostas poderão ser alteradas as vezes que entender, não sendo necessário concluir o questionário de uma só vez. Para obter informação técnica acerca das iguarias e dos vinhos, clique na respetiva designação.

0% 100%

Aves (Carnes leves)

Tendo em conta a iguaria **Galinha cerejada**, seleccione o(s) vinho(s) que considere mais indicado(s) para maridagem:

Resposta	Contagens
Alve Colheita Especial Tinto (SQ000)	11
Cabrila Reserva Branco (SQ014)	10
Cabrila Tinto (SQ100)	10
Alve reserva Tinto (SQ001)	0
Quinta do Francês Tinto (SQ116)	0
Tapada da Torre Reserva Tinto (SQ002)	0
Quinta do Francês Syrah Tinto (SQ117)	3
Marquês dos Vales Grão Vigneron Tinto (SQ119)	6
Onda Nova Syrah Tinto (SQ008)	6
Cabrila Reserva Tinto (SQ101)	5

Selecione todas as que se aplicarem

- Monte da Castanheja Branco
- Alve Sôgalar Branco
- Tapada da Torre Reserva Branco
- Vão Nova Branco
- Onda Nova Verdeho Branco
- Onda Nova Vigneron Branco
- Cabrila Branco
- Cabrila Reserva Branco
- Odeleza Branco
- Quinta do Francês Branco
- Marquês dos Vales Primeira Seleção Branco
- Marquês dos Vales Grão Verdeho Branco
- Marquês dos Vales Grão Vigneron Branco
- Marquês dos Vales Grão Vigneron Branco
- Marquês dos Vales Seleção Branco
- Monte da Castanheja Rosé
- Alve Rosé Selection
- Esporão Rosé
- Vão Nova Rosé
- Cabrila Rosé
- Odeleza Rosé
- Marquês dos Vales Primeira Seleção Rosé
- Marquês dos Vales Seleção Rosé
- Monte da Castanheja Tinto
- Monte da Castanheja Tinto
- Alve Colheita Especial Tinto
- Alve reserva Tinto
- Tapada da Torre Reserva Tinto
- Alcar: Tinto
- Fidal de Alentejo Colheita Seleccionada Tinto
- Fidal de Alentejo Reserva Tinto
- Esporão Tinto
- Imprimido Tinto
- Onda Nova Syrah Tinto
- Onda Nova Alentejo Bouschet Tinto
- Vão Nova Tinto
- Vão Nova Reserva Tinto
- Cabrila Tinto
- Cabrila Reserva Tinto
- Odeleza Tinto
- Quinta do Francês Tinto
- Quinta do Francês Syrah Tinto
- Marquês dos Vales Primeira Seleção Tinto
- Marquês dos Vales Grão Vigneron Tinto
- Marquês dos Vales Seleção Tinto
- Marquês dos Vales Grão Vigneron Reserva Tinto
- Vão Nova Equilíbrio Branco Rosé
- Tapada da Torre Licoroso Reserva Branco

Imagem APÊNDICES 36 - Questionário "Seleção de vinhos algarvios para maridagem - Galinha cerejada"

Os respondentes depois de completarem e clicarem no botão “*seguinte*” existente no final da página alusiva à iguaria “Galinha cerejada”, têm acesso à página do questionário alusiva à iguaria “Carne de porco com ameijoas”, pertencente à categoria “Carnes (não vermelhas)”, (*vide* Imagem APÊNDICES 37).

Questionário de seleção de vinhos algarvios para maridagem

Poderá indicar a quantidade de vinhos que entender para cada iguaria proposta. Serão selecionados os 3 vinhos mais recomendados para cada iguaria. Constatada a obtenção de um possível consenso, as suas respostas poderão ser alteradas as vezes que entender, não sendo necessário concluir o questionário de uma só vez. Para obter informação técnica acerca das iguarias e dos vinhos, clique na respetiva designação.

5%
100%

Carne (não vermelhas)

carne e iguaria Carne de porco com ameixas, seleccione o(s) vinho(s) que considere mais indicado(s) para maridagem

Resposta	Contagem
Tapada de Terra Reserva Tinto (28)	18
Alvor Colheita Especial Tinto (26)	12
Cabrita Reserva Tinto (39)	12
Onda Nova Syrah Tinto (34)	8
Quinta do Francho Syrah Tinto (42)	8
Foral de Albufeira Reserva Tinto (31)	7
Alvor reserva Tinto (27)	6
Cabrita Tinto (30)	6
Foral de Albufeira Colheita Selecionada Tinto (30)	6
Quinta do Francho Tinto (41)	6

Selecione todas as que se aplicarem

- Monte da Castanheira Branco
- Alvor Ségur Branco
- Tapada de Terra Reserva Branco
- Vida Nova Branco
- Onda Nova Verdejo Branco
- Onda Nova Viognier Branco
- Cabrita Branco
- Cabrita Reserva Branco
- Odeira Branco
- Quinta do Francho Branco
- Marquês dos Vales Primeira Seleção Branco
- Marquês dos Vales Verdejo Branco
- Marquês dos Vales Verdejo Viognier Branco
- Marquês dos Vales Verdejo Viognier Branco
- Marquês dos Vales Verdejo Branco
- Monte da Castanheira Rosé
- Alvor Rosé Selection
- Odeira Rosé
- Vida Nova Rosé
- Cabrita Rosé
- Odeira Rosé
- Marquês dos Vales Primeira Seleção Rosé
- Marquês dos Vales Seleção Rosé
- Monte da Castanheira Tinto
- Maria Selection Tinto
- Alvor Colheita Especial Tinto
- Alvor Reserva Tinto
- Tapada de Terra Reserva Tinto
- Alentejo Tinto
- Foral de Albufeira Colheita Selecionada Tinto
- Foral de Albufeira Reserva Tinto
- Espetral Tinto
- Imprescindível Tinto
- Onda Nova Syrah Tinto
- Onda Nova Alentejo Bouchet Tinto
- Vida Nova Tinto
- Vida Nova Reserva Tinto
- Cabrita Tinto
- Cabrita Reserva Tinto
- Odeira Tinto
- Quinta do Francho Tinto
- Quinta do Francho Syrah Tinto
- Marquês dos Vales Primeira Seleção Tinto
- Marquês dos Vales Verdejo Tinto
- Marquês dos Vales Seleção Tinto
- Marquês dos Vales Verdejo Tinto
- Vida Nova Equipamento Branco Rosé
- Tapada de Terra Reserva Reserva Tinto
- Tapada de Terra Reserva Reserva Branco

Imagem APÊNDICES 37 - Questionário "Seleção de vinhos algarvios para maridagem – Carne de porco com ameijoas "

Os respondentes depois de completarem a pergunta alusiva à iguaria “Carne de porco com ameijoas”, avançam com o cursor para baixo e na mesma página, seleccionam os vinhos para a iguaria “Lombinhos de porco com ameijoas e xarém”, pertencente à mesma categoria “Carnes (não vermelhas)”, (vide Imagem APÊNDICES 38).

TURISMO DE PORTUGAL  escola de hotelaria e turismo do algarve 

Questionário de seleção de vinhos algarvios para maridagem

Poderá indicar a quantidade de vinhos que entender para cada iguaria proposta. Serão selecionados os 3 vinhos mais recomendados para cada iguaria. Com vista à distinção de um possível consenso, as suas respostas poderão ser alteradas as vezes que entender, não sendo necessário concluir o questionário de uma só vez. Para obter informação técnica acerca das iguarias e dos vinhos, clique na respetiva designação.

0%
100%

Carnes (não vermelhas)

Tendo em conta a iguaria **Lombinhos de porco com ameijoas e xarém**, seleccione o(s) vinho(s) que considere mais indicado(s) para maridagem

Resposta	Contagem
Alvar Colheita Especial Tinto (26)	11
Cabrita Reserva Tinto (38)	16
Foral de Albufeira Reserva Tinto (31)	9
Cabrita Reserva Branco (8)	8
Quinta do Francelo Syrah Tinto (42)	7
Quinta do Francelo Tinto (41)	7
Tapada da Torre Reserva Tinto (28)	7
Alvar reserva Tinto (27)	6
Foral de Albufeira Colheita Seleccionada Tinto (30)	6
Margulis dos Vales Green Tasting Nacional Tinto (46)	6

Selecione todas as que se aplicarem

- Monte do Castelo Branco
- Alvar Singular Branco
- Tapada da Torre Reserva Branco
- Vila Nova Branco
- Onda Nova Verdejo Branco
- Onda Nova Vignier Branco
- Cabrita Branco
- Cabrita Reserva Branco
- Odeira Branco
- Quinta do Francelo Branco
- Margulis dos Vales Primeira Seleção Branco
- Margulis dos Vales Green Verdejo Branco
- Margulis dos Vales Green Vignier Branco
- Margulis dos Vales Green Vineyard Branco
- Margulis dos Vales Selecta Branco
- Monte do Castelo Rosé
- Alvar Rosé Selection
- Egáporia Rosé
- Vila Nova Rosé
- Cabrita Rosé
- Odeira Rosé
- Margulis dos Vales Primeira Seleção Rosé
- Margulis dos Vales Selecta Rosé
- Monte do Castelo Tinto
- Maria Selection Tinto
- Alvar Colheita Especial Tinto
- Alvar reserva Tinto
- Tapada da Torre Reserva Tinto
- Arcate Tinto
- Foral de Albufeira Colheita Seleccionada Tinto
- Foral de Albufeira Reserva Tinto
- Egáporia Tinto
- Império Tinto
- Onda Nova Syrah Tinto
- Onda Nova Alentejo Bouschet Tinto
- Vila Nova Tinto
- Vila Nova Reserva Tinto
- Cabrita Tinto
- Cabrita Reserva Tinto
- Odeira Tinto
- Quinta do Francelo Tinto
- Quinta do Francelo Syrah Tinto
- Margulis dos Vales Primeira Seleção Tinto
- Margulis dos Vales Green Vineyard Tinto
- Margulis dos Vales Selecta Tinto
- Margulis dos Vales Green Tasting Nacional Tinto
- Vila Nova Espumante Branco Rosé
- Tapada da Torre Reserva Reserva Tinto
- Tapada da Torre Reserva Reserva Branco

Imagem APÊNDICES 38 - Questionário "Seleção de vinhos algarvios para maridagem – Lombinhos de porco com ameijoas e xarém"

Os respondentes depois de completarem a pergunta e clicarem no botão “*seguinte*” existente no final da página alusiva à iguaria “Lombinhos de porco com ameijoas e xarém”, têm acesso à página do questionário referente à iguaria “Carapaus alimados”, pertencente à categoria “Peixes (de sabor leve)”, (*vide* Imagem APÊNDICES 39).

The image shows a questionnaire interface for wine selection. At the top, it features logos for 'TURISMO DE PORTUGAL' and 'escola de hotelaria e turismo do algarve', along with 'UAlg ESGHT'. The title is 'Questionário de seleção de vinhos algarvios para maridagem'. Below the title, there is a progress bar showing 0% completion. The main heading is 'Peixes (de sabor leve)'. The instruction reads: 'Tenho em conta a iguaria Carapaus alimados, seleccione o(s) vinho(s) que considere mais indicado(s) para maridagem'. A table displays the results of the selection, with columns for 'Resposta' and 'Contagem'. Below the table, there is a list of wine options with checkboxes for selection.

Resposta	Contagem
Alvar Singular Branco (SQ002)	20
Quinta do Francês Branco (SQ010)	18
Marquês dos Vales Primeira Seleção Branco (SQ011)	14
Cabrita Branco (SQ007)	9
Duda Nova Verdeiro Branco (SQ005)	9
Odalisco Branco (SQ009)	8
Cabrita Reserva Branco (SQ008)	7
Alvar Rose Selection (SQ017)	6
Marquês dos Vales Selecta Branco (SQ015)	6
Vida Nova Branco (SQ004)	6

Selecione todas as que se aplicarem

- Monte da Castanheja Branco
- Alvar Singular Branco
- Tapada de Torre Reserva Branco
- Vida Nova Branco
- Duda Nova Verdeiro Branco
- Duda Nova Vigário Branco
- Cabrita Branco
- Cabrita Reserva Branco
- Odalisco Branco
- Quinta do Francês Branco
- Marquês dos Vales Primeira Seleção Branco
- Marquês dos Vales Verdeiro Branco
- Marquês dos Vales Verdeiro Vigneron Branco
- Marquês dos Vales Verdeiro Vineyard Branco
- Marquês dos Vales Selecta Branco
- Monte da Castanheja Rose
- Alvar Rose Selection
- Esporão Rose
- Vida Nova Rose
- Cabrita Rose
- Odalisco Rose
- Marquês dos Vales Primeira Seleção Rose
- Marquês dos Vales Selecta Rose
- Monte da Castanheja Tinto
- Maria Selection Tinto
- Alvar Colheita Especial Tinto
- Alvar Reserva Tinto
- Tapada de Torre Reserva Tinto
- Alcaraz Tinto
- Fidal de Alentejo Colheita Selecionada Tinto
- Fidal de Alentejo Reserva Tinto
- Esporão Tinto
- Impresário Tinto
- Duda Nova Syrah Tinto
- Duda Nova Alentejo Bouchard Tinto
- Vida Nova Tinto
- Vida Nova Reserva Tinto
- Cabrita Tinto
- Cabrita Reserva Tinto
- Odalisco Tinto
- Quinta do Francês Tinto
- Quinta do Francês Syrah Tinto
- Marquês dos Vales Primeira Seleção Tinto
- Marquês dos Vales Verdeiro Tinto
- Marquês dos Vales Selecta Tinto
- Marquês dos Vales Verdeiro Reserva Tinto
- Vida Nova Espumante Branco Rose
- Tapada de Torre Licoroso Reserva Tinto
- Tapada de Torre Licoroso Reserva Branco

Imagem APÊNDICES 39 - Questionário "Seleção de vinhos algarvios para maridagem – Carapaus alimados"

Os respondentes depois de completarem a pergunta alusiva à iguaria “Carapaus alimados”, avançam com o cursor para baixo e na mesma página, seleccionam os vinhos para a iguaria “Caldeirada à algarvia”, pertencente à mesma categoria “Peixes (de sabor leve)”, (vide Imagem APÊNDICES 40).



Imagem APÊNDICES 40 - Questionário "Seleção de vinhos algarvios para maridagem – Caldeirada à algarvia"

Os respondentes depois de completarem a pergunta e clicarem no botão “*seguinte*” existente no final da página alusiva à iguaria “Caldeirada à algarvia”, têm acesso à página do questionário referente à iguaria “Cataplana de peixes mistos à algarvia”, pertencente à categoria “Peixes (de sabor acentuado)”, (*vide* Imagem APÊNDICES 41).



Imagem APÊNDICES 41 - Questionário "Seleção de vinhos algarvios para maridagem – Cataplana de peixes mistos à algarvia"

Os respondentes depois de completarem a pergunta alusiva à iguaria “Cataplana de peixes mistos à algarvia”, avançam com o cursor para baixo e na mesma página, seleccionam os vinhos para a iguaria “Atum estufado á algarvia”, pertencente à mesma categoria “Peixes (de sabor acentuado)”, (vide Imagem APÊNDICES 42).



Imagem APÊNDICES 42 - Questionário "Seleção de vinhos algarvios para maridagem – Atum estufado à algarvia"

Os respondentes depois de completarem a pergunta e clicarem no botão “*seguinte*” existente no final da página alusiva à iguaria “Atum estufado à algarvia”, têm acesso à página do questionário referente à iguaria “Ameijoas na cataplana”, pertencente à categoria “Mariscos e moluscos de concha aquáticos”, (*vide* Imagem APÊNDICES 43).



Imagem APÊNDICES 43 - Questionário "Seleção de vinhos algarvios para maridagem – Ameijoas na cataplana"

Os respondentes depois de completarem a pergunta alusiva à iguaria “Ameijoas na cataplana”, avançam com o cursor para baixo e na mesma página, seleccionam os vinhos para a iguaria “Feijoada de buzinas”, pertencente à mesma categoria “Mariscos e moluscos de concha aquáticos”, (vide Imagem APÊNDICES 44).



Imagem APÊNDICES 44 - Questionário "Seleção de vinhos algarvios para maridagem – Feijoada de buzinas"

Os respondentes depois de completarem a pergunta e clicarem no botão “*seguinte*” existente no final da página alusiva à iguaria “Feijoada de buzinas”, têm acesso à página do questionário referente à iguaria “Arroz de polvo”, pertencente à categoria “Cefalópodes”, (*vide* Imagem APÊNDICES 45).

TURISMO DE PORTUGAL escola de hotelaria e turismo do algarve **UAIG ESGHT** UNIVERSIDADE DO ALGARVE

Questionário de seleção de vinhos algarvios para maridagem

Podem indicar a quantidade de vinhos que entender para cada iguaria proposta. Serão selecionados os 3 vinhos mais recomendados para cada iguaria. Com vista à obtenção de um possível consenso, as suas respostas poderão ser alteradas às vezes que entender, não sendo necessário concluir o questionário de uma só vez. Para obter informação técnica acerca das uídeas e dos vinhos, clique na respetiva designação.

0%
100%

Cefalópodes

Tendo em conta a iguaria **Arroz de Polvo**, seleccione o(s) vinho(s) que considera mais indicado(s) para maridagem

Resposta	Contagem
Cabrita Reserva Branco (SQ008)	19
Tapada da Torre Reserva Branco (SQ003)	12
Aveir Colheita Especial Tinto (SQ026)	9
Aveir Singular Branco (SQ002)	7
Quinta do Franco Syrah Tinto (SQ042)	7
Fajãzinha Rosé (SQ018)	6
Margalão dos Vales Graes Vignette Branco (SQ013)	6
Margalão dos Vales Primeira Seleção Tinto (SQ043)	5
Monte da Castelha Branco (SQ001)	5
Odelouca Branco (SQ006)	5

Selecione todos as que se aplicarem

- Monte da Castelha Branco
- Aveir Singular Branco
- Tapada da Torre Reserva Branco
- Vista Nova Branco
- Onda Nova Verdejo Branco
- Onda Nova Vignette Branco
- Cabrita Branco
- Cabrita Reserva Branco
- Odelouca Branco
- Quinta do Franco Branco
- Margalão dos Vales Primeira Seleção Branco
- Margalão dos Vales Graes Verdejo Branco
- Margalão dos Vales Graes Vignette Branco
- Margalão dos Vales Graes Vignette Branco
- Margalão dos Vales Seleção Branco
- Monte da Castelha Rosé
- Aveir Rosé Selection
- Fajãzinha Rosé
- Vista Nova Rosé
- Cabrita Rosé
- Odelouca Rosé
- Margalão dos Vales Primeira Seleção Rosé
- Margalão dos Vales Seleção Rosé
- Monte da Castelha Tinto
- Monte da Castelha Tinto
- Aveir Colheita Especial Tinto
- Aveir Reserva Tinto
- Tapada da Torre Reserva Tinto
- Arcate Tinto
- Fajãzinha Colheita Selecionada Tinto
- Fajãzinha Colheita Reserva Tinto
- Fajãzinha Tinto
- Imprimido Tinto
- Onda Nova Syrah Tinto
- Onda Nova Alentejo Bussarel Tinto
- Vista Nova Tinto
- Vista Nova Reserva Tinto
- Cabrita Tinto
- Cabrita Reserva Tinto

TURISMO DE PORTUGAL escola de hotelaria e turismo do algarve **UAIG ESGHT** UNIVERSIDADE DO ALGARVE

Questionário de seleção de vinhos algarvios para maridagem

Podem indicar a quantidade de vinhos que entender para cada iguaria proposta. Serão selecionados os 3 vinhos mais recomendados para cada iguaria. Com vista à obtenção de um possível consenso, as suas respostas poderão ser alteradas às vezes que entender, não sendo necessário concluir o questionário de uma só vez. Para obter informação técnica acerca das uídeas e dos vinhos, clique na respetiva designação.

0%
100%

Cefalópodes

Tendo em conta a iguaria **Arroz de Polvo**, seleccione o(s) vinho(s) que considera mais indicado(s) para maridagem

Resposta	Contagem
Cabrita Reserva Branco (SQ008)	19
Tapada da Torre Reserva Branco (SQ003)	12
Aveir Colheita Especial Tinto (SQ026)	9
Aveir Singular Branco (SQ002)	7
Quinta do Franco Syrah Tinto (SQ042)	7
Fajãzinha Rosé (SQ018)	6
Margalão dos Vales Graes Vignette Branco (SQ013)	6
Margalão dos Vales Primeira Seleção Tinto (SQ043)	5
Monte da Castelha Branco (SQ001)	5
Odelouca Branco (SQ006)	5

Selecione todos as que se aplicarem

Imagem APÊNDICES 45 - Questionário "Seleção de vinhos algarvios para maridagem – Arroz de polvo"

Os respondentes depois de completarem a pergunta alusiva à iguaria “Arroz de polvo”, avançam com o cursor para baixo e na mesma página, seleccionam os vinhos para a iguaria “Lulas cheias”, pertencente à mesma categoria “Cefalópodes”, (vide Imagem APÊNDICES 46).



Imagem APÊNDICES 46 - Questionário "Seleção de vinhos algarvios para maridagem – Lulas cheias"

Os respondentes depois de completarem a pergunta e clicarem no botão “*seguinte*” existente no final da página alusiva à iguaria “Lulas cheias”, têm acesso à página do questionário referente à iguaria “Favas à algarvia”, pertencente à categoria “Legumes e vegetais”, (*vide* Imagem APÊNDICES 47).

Questionário de seleção de vinhos algarvios para maridagem

Podem indicar a quantidade de vinhos que entender para cada iguaria proposta. Serão selecionados os 3 vinhos mais recomendados para cada iguaria. Com vista à obtenção de um possível consenso, as suas respostas poderão ser alteradas as vezes que entender, não sendo necessário concluir o questionário de uma só vez. Para obter informação técnica acerca das iguarias e dos vinhos, clique na respetiva designação.

0%
100%

Legumes e vegetais

Tendo em conta a iguaria **Favas à algarvia**, seleccione o(s) vinho(s) que considere mais indicado(s) para maridagem

Resposta	Contagem
Alvar Colheita Especial Tinto (SQ026)	16
Quinta do Francês Tinto (SQ041)	13
Fanal de Albufeira Colheita Selecionada Tinto (SQ030)	9
Impressão Tinto (SQ033)	8
Fanal de Albufeira Reserva Tinto (SQ031)	7
Cabrita Tinto (SQ038)	6
Marquês dos Vales Primeira Seleção Tinto (SQ043)	6
Monte da Castelha Tinto (SQ024)	6
Alvar reserva Tinto (SQ027)	5
Cabrita Reserva Tinto (SQ039)	5

Selecione todos os que se aplicarem

- Monte da Castelha Branco
- Alvar Singular Branco
- Tapada da Torre Reserva Branco
- Vista Nova Branco
- Onda Nova Verdejo Branco
- Onda Nova Vignier Branco
- Cabrita Branco
- Cabrita Reserva Branco
- Colheita Branco
- Quinta do Francês Branco
- Marquês dos Vales Primeira Seleção Branco
- Marquês dos Vales Verdejo Branco
- Marquês dos Vales Verdejo Vignier Branco
- Marquês dos Vales Verdejo Vignier Branco
- Marquês dos Vales Seleção Branco
- Monte da Castelha Rosé
- Alvar Rosé Selection
- Vista Nova Rosé
- Cabrita Rosé
- Colheita Rosé
- Marquês dos Vales Primeira Seleção Rosé
- Marquês dos Vales Seleção Rosé
- Monte da Castelha Tinto
- Maria Selection Tinto
- Alvar Colheita Especial Tinto
- Alvar reserva Tinto
- Tapada da Torre Reserva Tinto
- Arcate Tinto
- Fanal de Albufeira Colheita Selecionada Tinto
- Fanal de Albufeira Reserva Tinto
- Imprensa Tinto
- Impressão Tinto
- Onda Nova Verdejo Tinto
- Onda Nova Alentejo Bussollet Tinto
- Vista Nova Tinto
- Onda Nova Reserva Tinto
- Cabrita Tinto
- Cabrita Reserva Tinto

Imagem APÊNDICES 47 - Questionário "Seleção de vinhos algarvios para maridagem – Favas à algarvia"

Os respondentes depois de completarem a pergunta alusiva à iguaria “Favas à algarvia”, avançam com o cursor para baixo e na mesma página, seleccionam os vinhos para a iguaria “Conserva de cenouras à algarvia”, pertencente à mesma categoria “Legumes e vegetais”, (vide Imagem APÊNDICES 48).

Questionário de seleção de vinhos algarvios para maridagem

Podem indicar a quantidade de vinhos que entender para cada iguaria proposta. Serão selecionados os 3 vinhos mais recomendados para cada iguaria. Com vista à obtenção de um possível consenso, as suas respostas poderão ser alteradas as vezes que entender, não sendo necessário concluir o questionário de uma só vez. Para obter informação técnica acerca das iguarias e dos vinhos, clique na respetiva designação.

100%

Legumes e vegetais

Tendo em conta a iguaria **Conserva de cenouras à algarvia**, seleccione o(s) vinho(s) que considere mais indicado(s) para maridagem:

Resposta	Contagem
Cabrita Rosé (SQ028)	20
Alvar Rosé Selection (SQ017)	13
Odessa Branco (SQ009)	11
Euphoria Rosé (SQ018)	10
Alvar Singular Branco (SQ003)	9
Vida Nova Branco (SQ004)	9
Cabrita Branco (SQ007)	7
Vida Nova Rosé (SQ019)	7
Marquês dos Vales Primeira Seleção Rosé (SQ022)	6
Herde da Castela Branco (SQ001)	5

Selecione todas as que se aplicarem

- Herde da Castela Branco
- Alvar Singular Branco
- Tapada da Terra Reserva Branco
- Vida Nova Branco
- Onda Nova Verdejo Branco
- Onda Nova Vigário Branco
- Cabrita Branco
- Cabrita Reserva Branco
- Odessa Branco
- Onda do Troncho Branco
- Marquês dos Vales Primeira Seleção Branco
- Marquês dos Vales Verdejo Branco
- Marquês dos Vales Verdejo Vigário Branco
- Marquês dos Vales Verdejo Vineyard Branco
- Marquês dos Vales Seleção Branco
- Herde da Castela Rosé
- Alvar Rosé Selection
- Euphoria Rosé
- Vida Nova Rosé
- Cabrita Rosé
- Odessa Rosé
- Marquês dos Vales Primeira Seleção Rosé
- Marquês dos Vales Seleção Rosé
- Herde da Castela Tinto
- Herde Selection Tinto
- Alvar Colheita Especial Tinto
- Alvar Reserva Tinto
- Tapada da Terra Reserva Tinto
- Alentejo Tinto
- Foz de Alentejo Colheita Selecionada Tinto
- Foz de Alentejo Reserva Tinto
- Euphoria Tinto
- Império Tinto
- Onda Nova Syrah Tinto
- Onda Nova Alentejo Reserva Tinto
- Vida Nova Tinto
- Vida Nova Reserva Tinto
- Cabrita Tinto
- Cabrita Reserva Tinto

Imagem APÊNDICES 48 - Questionário "Seleção de vinhos algarvios para maridagem – Conserva de cenoura à algarvia"

Os respondentes depois de completarem a pergunta e clicarem no botão “*seguinte*” existente no final da página alusiva à iguaria “Conserva de cenouras á algarvia”, têm acesso à página do questionário referente à iguaria “Arjamolho”, pertencente à categoria “Cereais”, (*vide* Imagem APÊNDICES 49).

Questionário de seleção de vinhos algarvios para maridagem

Podrá indicar a quantidade de vinhos que entender para cada iguaria proposta. Serão selecionados os 3 vinhos mais recomendados para cada iguaria. Com vista à atribuição de um possível prémio, as suas respostas poderão ser afinadas às vezes que entender, não sendo necessário concluir o questionário de uma só vez. Para obter informação técnica acerca das iguarias e dos vinhos, clique na respetiva designação.

0% 100%

Cereais

Tendo em conta a iguaria (Arjamolho), seleccione o(s) vinho(s) que considera mais indicado(s) para maridagem

Resposta	Contagem
Calceita Branco (SQ002)	17
Alice Singular Branco (SQ0021)	15
Vida Nova Branco (SQ004)	12
Calceita Rosé (SQ008)	8
Euphoria Rosé (SQ018)	8
Odeíaco Branco (SQ009)	7
Margale dos Vales Selecta Branco (SQ013)	6
Calceita Reserva Branco (SQ008)	5
Margale dos Vales Grão Verdejo Branco (SQ012)	5
Monte da Castelheja Branco (SQ001)	5

Selecione todas as que se apliquem

- Monte da Castelheja Branco
- Alice Singular Branco
- Tapada da Torre Reserva Branco
- Vida Nova Branco
- Onda Nova Verdejo Branco
- Onda Nova Vignier Branco
- Calceita Branco
- Calceita Reserva Branco
- Odeíaco Branco
- Quinta do Franco Branco
- Margale dos Vales Primeira Seleção Branco
- Margale dos Vales Grão Verdejo Branco
- Margale dos Vales Grão Vignier Branco
- Margale dos Vales Grão Vignier Branco
- Margale dos Vales Selecta Branco
- Monte da Castelheja Rosé
- Alice Rosé Selection
- Euphoria Rosé
- Vida Nova Rosé
- Calceita Rosé
- Odeíaco Rosé
- Margale dos Vales Primeira Seleção Rosé
- Margale dos Vales Selecta Rosé
- Monte da Castelheja Tinto
- Maria Selection Tinto
- Alice Colheita Especial Tinto
- Alice Reserva Tinto
- Tapada da Torre Reserva Tinto
- Arcate Tinto
- Foz de Alentejo Colheita Selecionada Tinto
- Foz de Alentejo Reserva Tinto
- Euphoria Tinto
- Império Tinto
- Onda Nova Vignier Tinto
- Onda Nova Alentejo Bussarel Tinto
- Vida Nova Tinto
- Vida Nova Reserva Tinto
- Calceita Tinto
- Calceita Reserva Tinto

Imagem APÊNDICES 49 - Questionário "Seleção de vinhos algarvios para maridagem – Arjamolho"

Os respondentes depois de completarem a pergunta alusiva à iguaria “Arjamolho”, avançam com o cursor para baixo e na mesma página, seleccionam os vinhos para a iguaria “Xa(e)rém com conquilhas”, pertencente à mesma categoria “Cereais”, (vide Imagem APÊNDICES 50).

Questionário de seleção de vinhos algarvios para maridagem

Podrá indicar a quantidade de vinhos que entender para cada iguaria proposta. Serão seleccionados os 3 vinhos mais recomendados para cada iguaria. Com vista à atenção de um possível consumidor, as suas respostas poderão ser aferidas as vinhos que entender, não sendo necessário concluir o questionário de uma só vez. Para obter informação técnica acerca das iguarias e dos vinhos, clique na respectiva designação.

100%

Cereais

Tudo em certa a iguaria: Sa(ões) com conquilhas, seleccione o(s) vinho(s) que considere mais indicado(s) para maridagem

Resposta	Contagem
Cabrita Reserva Branco (SQ008)	18
Quinta do Francis Branco (SQ010)	15
Alvar Singular Branco (SQ002)	13
Cabrita Branco (SQ007)	10
Margale dos Vales Primeira Seleção Branco (SQ011)	8
Tapada da Torre Reserva Branco (SQ003)	6
Cabrita Rosé (SQ010)	5
Figalria Rosé (SQ018)	5
Margale dos Vales Graze Verdejho Branco (SQ012)	5
Margale dos Vales Selecta Branco (SQ015)	5

Selecione todas as que se aplicarem

- Monte da Castreja Branco
- Alvar Singular Branco
- Tapada da Torre Reserva Branco
- Vista Nova Branco
- Onda Nova Verdejho Branco
- Onda Nova Vignier Branco
- Cabrita Branco
- Cabrita Reserva Branco
- Cabiceira Branco
- Quinta do Francis Branco
- Margale dos Vales Primeira Seleção Branco
- Margale dos Vales Graze Verdejho Branco
- Margale dos Vales Graze Vignier Branco
- Margale dos Vales Graze Vignier Branco
- Margale dos Vales Selecta Branco
- Monte da Castreja Rosé
- Alvar Rosé Selection
- Figalria Rosé
- Onda Nova Rosé
- Cabrita Rosé
- Cabiceira Rosé
- Margale dos Vales Primeira Seleção Rosé
- Margale dos Vales Selecta Rosé
- Monte da Castreja Tinto
- Mario Selection Tinto
- Alvar Colheita Especial Tinto
- Alvar Reserva Tinto
- Tapada da Torre Reserva Tinto
- Arcate Tinto
- Fidal de Alifanra Colheita Selecionada Tinto
- Fidal de Alifanra Reserva Tinto
- Figalria Tinto
- Imprimido Tinto
- Onda Nova Vignier Tinto
- Onda Nova Alentejo Bouschet Tinto
- Vista Nova Tinto
- Onda Nova Reserva Tinto
- Cabrita Tinto
- Cabrita Reserva Tinto

Imagem APÊNDICES 50 - Questionário "Seleção de vinhos algarvios para maridagem – Xa(e)rém com conquilhas"

Os respondentes depois de completarem a pergunta e clicarem no botão “*seguinte*” existente no final da página alusiva à iguaria “*Xa(e)rém com conquilhas*”, têm acesso à página do questionário referente à iguaria “*Bolo de amêndoa*”, pertencente à categoria “*Sobremesas doces (bolos)*”, (*vide* Imagem APÊNDICES 51).

Questionário de seleção de vinhos algarvios para maridagem

Poderá indicar a quantidade de vinhos que entender para cada iguaria proposta. Serão selecionados os 3 vinhos mais recomendados para cada iguaria. Com vista à obtenção de um possível consenso, as suas respostas poderão ser alteradas as vezes que entender, não sendo necessário concluir o questionário de uma só vez. Para obter informação técnica acerca das iguarias e dos vinhos, clique na respetiva designação.

100%
100%
Sobremesas doces (bolos)

Tendo em conta a iguaria **Bolo de amêndoa**, seleccione o(s) vinho(s) que considere mais indicado(s) para maridagem

Resposta	Contagem
Tapada da Torre Licoroso Reserva Branco (SQ049)	20
Tapada da Torre Licoroso Reserva Tinto (SQ048)	15
Vida Nova Espumante Branco (SQ047)	15
Egáporia Branco (SQ018)	4
Não concluído ou não enviado	4
Mante da Castelheja Branco (SQ001)	3
Odalouca Branco (SQ021)	3
Alvar Branco Selection (SQ017)	3
Cabrila Reserva Branco (SQ008)	3
Cabrila Branco (SQ010)	3

Selecione todas as que se aplicarem

- Mante da Castelheja Branco
- Alvar Algar Branco
- Tapada da Torre Reserva Branco
- Vida Nova Branco
- Vida Nova Verdejo Branco
- Vida Nova Viognier Branco
- Cabrila Branco
- Cabrila Reserva Branco
- Odalouca Branco
- Quinta do Fradeiro Branco
- Marquês dos Vales Primeira Seleção Branco
- Marquês dos Vales Verdejo Branco
- Marquês dos Vales Verdejo Viognier Branco
- Marquês dos Vales Verdejo Viognier Branco
- Marquês dos Vales Verdejo Viognier Branco
- Marquês dos Vales Seleção Branco
- Mante da Castelheja Branco
- Alvar Branco Selection
- Egáporia Branco
- Vida Nova Branco
- Cabrila Branco
- Odalouca Branco
- Marquês dos Vales Primeira Seleção Branco
- Marquês dos Vales Seleção Branco
- Mante da Castelheja Branco
- Alvar Branco Selection
- Egáporia Branco
- Vida Nova Branco
- Cabrila Branco
- Odalouca Branco
- Marquês dos Vales Primeira Seleção Branco
- Marquês dos Vales Seleção Branco
- Mante da Castelheja Branco
- Maria Selection Branco
- Alvar Branco Especial Branco
- Alvar Reserva Branco
- Tapada da Torre Reserva Branco
- Alvar Branco
- Foz de Albufeira Colheita Selecionada Branco
- Foz de Albufeira Reserva Branco
- Egáporia Branco
- Imprimido Branco
- Vida Nova Verdejo Branco
- Vida Nova Verdejo Branco
- Vida Nova Verdejo Branco
- Vida Nova Verdejo Branco
- Cabrila Branco
- Cabrila Reserva Branco

Imagem APÊNDICES 51 - Questionário "Seleção de vinhos algarvios para maridagem – Bolo de amêndoa"

Os respondentes depois de completarem a pergunta alusiva à iguaria “Bolo de amêndoa”, avançam com o cursor para baixo e na mesma página, seleccionam os vinhos para a iguaria “Tarte de amêndoa com mel, canela e gila”, pertencente à mesma categoria “Sobremesas doces (bolos)”, (vide Imagem APÊNDICES 52).

TURISMO DE PORTUGAL escola de hotelaria e turismo do algarve **UALg ESGHT** UNIVERSIDADE DO ALGARVE

Questionário de seleção de vinhos algarvios para maridagem

Podrá indicar a quantidade de vinhos que entender para cada iguaria proposta. Serão seleccionados os 3 vinhos mais recomendados para cada iguaria. Com vista à observação de um possível erro, as suas respostas poderão ser alteradas as vezes que entender, não sendo necessário concluir o questionário de uma só vez. Para obter informação técnica acerca das iguarias e dos vinhos, clique na respetiva designação.

5%
100%

Sobremesas doces (bolos)

Yendo en conta a iguaria Tarta de amêndoa com mel, canela e gila, seleccione a(s) vinho(s) que considere mais indicado(s) para maridagem

Resposta	Contagem
Tapada da Torre Licenses Reserva Branco (SQ049)	32
Tapada da Torre Licenses Reserva Tinto (SQ048)	26
Vida Nova Espumante Branco Rosé (SQ047)	16
Alvar Rosé-Selectivo (SQ037)	4
Cabrita Rosé (SQ030)	4
Marquês dos Vales Graça Touriga Nacional Tinto (SQ044)	4
Não concluído ou não existe	4
Egáphora Rosé (SQ018)	3
Vida Nova Rosé (SQ019)	3
Cabrita Reserva Branco (SQ008)	2

Selecione todos os que se apliquem

- Monte da Capateja Branco
- Alvar Sagalor Branco
- Tapada da Torre Reserva Branco
- Vida Nova Branco
- Vida Nova Verdejão Branco
- Vida Nova Vinho Branco
- Cabrita Branco
- Cabrita Reserva Branco
- Cadeira Branco
- Quinta do Fradeiro Branco
- Marquês dos Vales Primeira Seleção Branco
- Marquês dos Vales Graça Verdejão Branco
- Marquês dos Vales Graça Vinho Branco
- Marquês dos Vales Graça Vinho Branco
- Marquês dos Vales Seleção Branco
- Monte da Capateja Rosé
- Alvar Rosé Selectivo
- Egáphora Rosé
- Vida Nova Rosé
- Cabrita Rosé
- Cadeira Rosé
- Marquês dos Vales Primeira Seleção Rosé
- Marquês dos Vales Seleção Rosé
- Monte da Capateja Tinto
- Maria Seleção Tinto
- Alvar Colheita Especial Tinto
- Alvar Reserva Tinto
- Tapada da Torre Reserva Tinto
- Alvar Tinto
- Foz de Albufeira Colheita Selecionada Tinto
- Foz de Albufeira Reserva Tinto
- Egáphora Tinto
- Improvável Tinto
- Vida Nova Vinho Tinto
- Vida Nova Alentejo Reserva Tinto
- Vida Nova Tinto
- Vida Nova Reserva Tinto
- Cabrita Tinto
- Cabrita Reserva Tinto

TURISMO DE PORTUGAL escola de hotelaria e turismo do algarve **UALg ESGHT** UNIVERSIDADE DO ALGARVE

Questionário de seleção de vinhos algarvios para maridagem

Podrá indicar a quantidade de vinhos que entender para cada iguaria proposta. Serão seleccionados os 3 vinhos mais recomendados para cada iguaria. Com vista à observação de um possível erro, as suas respostas poderão ser alteradas as vezes que entender, não sendo necessário concluir o questionário de uma só vez. Para obter informação técnica acerca das iguarias e dos vinhos, clique na respetiva designação.

5%
100%

Sobremesas doces (bolos)

Yendo en conta a iguaria Tarta de amêndoa com mel, canela e gila, seleccione a(s) vinho(s) que considere mais indicado(s) para maridagem

Resposta	Contagem
Monte da Capateja Branco	0
Alvar Sagalor Branco	0
Tapada da Torre Reserva Branco	1
Vida Nova Branco	1
Vida Nova Verdejão Branco	0
Cabrita Branco	0
Cabrita Reserva Branco	0
Cadeira Branco	0
Quinta do Fradeiro Branco	0
Marquês dos Vales Primeira Seleção Branco	0
Marquês dos Vales Graça Verdejão Branco	0
Marquês dos Vales Graça Vinho Branco	0
Marquês dos Vales Graça Vinho Branco	0
Marquês dos Vales Seleção Branco	0
Monte da Capateja Rosé	0
Alvar Rosé Selectivo	0
Egáphora Rosé	0
Vida Nova Rosé	0
Cabrita Rosé	0
Cadeira Rosé	0
Marquês dos Vales Primeira Seleção Rosé	0
Marquês dos Vales Seleção Rosé	0
Monte da Capateja Tinto	0
Maria Seleção Tinto	0
Alvar Colheita Especial Tinto	0
Alvar Reserva Tinto	0
Tapada da Torre Reserva Tinto	0
Alvar Tinto	0
Foz de Albufeira Colheita Selecionada Tinto	0
Foz de Albufeira Reserva Tinto	0
Egáphora Tinto	0
Improvável Tinto	0
Vida Nova Vinho Tinto	0
Vida Nova Alentejo Reserva Tinto	0
Vida Nova Tinto	0
Vida Nova Reserva Tinto	0
Cabrita Tinto	0
Cabrita Reserva Tinto	0

Imagem APÊNDICES 52 - Questionário "Seleção de vinhos algarvios para maridagem – Tarta de amêndoa com mel, canela e gila"

Os respondentes depois de completarem a pergunta e clicarem no botão “*seguinte*” existente no final da página alusiva à iguaria “Torta de amêndoa com mel, canela e gila”, têm acesso à página do questionário referente à iguaria “Dom Rodrigues”, pertencente à categoria “Sobremesas doces (diversos)”, (*vide* Imagem APÊNDICES 53).

Questionário de seleção de vinhos algarvios para maridagem

Podrá indicar a quantidade de vinhos que entender para cada iguaria proposta. Serão selecionados os 3 vinhos mais recomendados para cada iguaria. Com vista a obtenção de um possível consenso, as suas respostas poderão ser alteradas as vezes que entender, não sendo necessário concluir o questionário de uma só vez. Para obter informação técnica acerca das iguarias e dos vinhos, clique na respetiva designação.

17%
100%

Sobremesas doces (diversos)

Tendo em conta a iguaria **Dom Rodrigues**, seleccione o(s) vinho(s) que considere mais indicado(s) para maridagem

Resposta	Contagem
Tapada da Torre Licorne Reserva Branco (SQ049)	28
Tapada da Torre Licorne Reserva Tinto (SQ048)	25
Vida Nova Espumante Branco Rosé (SQ047)	16
Não concluído ou Não existe	4
Cabrita Rosé (SQ020)	3
Espumante Rosé (SQ010)	3
Marquês dos Vales Gracia Touriga Nacional Tinto (SQ046)	3
Marquês dos Vales Gracia Vignier Branco (SQ013)	3
Monte da Castelheja Rosé (SQ016)	3
Odessa Rosé (SQ021)	3

Selecione todos os que se aplicarem

- Monte da Castelheja Branco
- Alvar Sôgalar Branco
- Tapada da Torre Reserva Branco
- Vida Nova Branco
- Vida Nova Verdeho Branco
- Vida Nova Vignier Branco
- Cabrita Branco
- Cabrita Reserva Branco
- Odessa Branco
- Quinta do Tronco Branco
- Marquês dos Vales Primeira Seleção Branco
- Marquês dos Vales Gracia Verdeho Branco
- Marquês dos Vales Gracia Vignier Branco
- Marquês dos Vales Gracia Vineyard Branco
- Marquês dos Vales Selecta Branco
- Monte da Castelheja Rosé
- Alvar Rosé Selection
- Espumante Rosé
- Vida Nova Rosé
- Cabrita Rosé
- Odessa Rosé
- Marquês dos Vales Primeira Seleção Rosé
- Marquês dos Vales Selecta Rosé
- Monte da Castelheja Tinto
- Maria Selection Tinto
- Alvar Colheita Especial Tinto
- Alvar Reserva Tinto
- Tapada da Torre Reserva Tinto
- Alcariz Tinto
- Fidal de Albufeira Colheita Selecionada Tinto
- Fidal de Albufeira Reserva Tinto
- Espumante Tinto
- Impresário Tinto
- Vida Nova Verdeho Tinto
- Vida Nova Alcariz Bualchal Tinto
- Vida Nova Tinto
- Vida Nova Reserva Tinto
- Cabrita Tinto
- Cabrita Reserva Tinto

Imagem APÊNDICES 53 - Questionário "Seleção de vinhos algarvios para maridagem – Dom Rodrigues"

Os respondentes depois de completarem a pergunta alusiva à iguaria “Dom Rodrigues”, avançam com o cursor para baixo e na mesma página, seleccionam os vinhos para a iguaria “Estrelas de figo e amêndoa”, pertencente à mesma categoria “Sobremesas doces (diversos)”, (vide Imagem APÊNDICES 54).

The image shows a web-based questionnaire titled "Questionário de seleção de vinhos algarvios para maridagem". It is part of a survey for the "escola de hotelaria e turismo do algarve" and "UAIG ESGHT". The questionnaire is for the category "Sobremesas doces (diversos)".

At the top, there is a progress bar showing 100% completion. Below it, a table lists wine options with their respective counts:

Resposta	Contagem
Tapada da Torre Licooso Reserva Tinto (SQ048)	35
Tapada da Torre Licooso Reserva Branco (SQ049)	24
Vida Nova Espumante Branco Rosé (SQ047)	19
Cabrita Reserva Branco (SQ006)	4
Monte da Castelheja Rosé (SQ016)	4
Não concluído ou Não exibido	4
Alvor Rosé Selection (SQ017)	3
Margalão dos Vales Grace Vineyard Tinto (SQ044)	3
Quinta do Francis Tinto (SQ041)	3
Tapada da Torre Reserva Branco (SQ003)	3

Below the table, there is a list of checkboxes for various wine types, including "Monte da Castelheja Branco", "Alvor Algarve Branco", "Tapada da Torre Reserva Branco", "Vida Nova Branco", "Vida Nova Verdejato Branco", "Vida Nova Vignier Branco", "Cabrita Branco", "Cabrita Reserva Branco", "Cabeceira Branco", "Quinta do Francis Branco", "Margalão dos Vales Primeira Seleção Branco", "Margalão dos Vales Grace Verdejato Branco", "Margalão dos Vales Grace Vignier Branco", "Margalão dos Vales Grace Vineyard Branco", "Margalão dos Vales Seleção Branco", "Monte da Castelheja Rosé", "Alvor Rosé Selection", "Cabeceira Rosé", "Vida Nova Rosé", "Cabrita Rosé", "Cabeceira Rosé", "Margalão dos Vales Primeira Seleção Rosé", "Margalão dos Vales Seleção Rosé", "Monte da Castelheja Tinto", "Alvor Selection Tinto", "Alvor Colheita Especial Tinto", "Alvor Reserva Tinto", "Tapada da Torre Reserva Tinto", "Alcator Tinto", "Foz de Albufeira Colheita Selecionada Tinto", "Foz de Albufeira Reserva Tinto", "Bajouria Tinto", "Impróprio Tinto", "Vida Nova Vivalh Tinto", "Vida Nova Alcantar Bouschet Tinto", "Vida Nova Tinto", "Vida Nova Reserva Tinto", "Cabrita Tinto", and "Cabrita Reserva Tinto".

At the bottom, there is a summary table showing the counts for each wine type selected:

Resposta	Contagem
Monte da Castelheja Branco	0
Alvor Algarve Branco	0
Tapada da Torre Reserva Branco	0
Vida Nova Branco	0
Vida Nova Verdejato Branco	0
Vida Nova Vignier Branco	0
Cabrita Branco	0
Cabrita Reserva Branco	0
Cabeceira Branco	0
Quinta do Francis Branco	0
Margalão dos Vales Primeira Seleção Branco	0
Margalão dos Vales Grace Verdejato Branco	0
Margalão dos Vales Grace Vignier Branco	0
Margalão dos Vales Grace Vineyard Branco	0
Margalão dos Vales Seleção Branco	0
Monte da Castelheja Rosé	0
Alvor Rosé Selection	0
Cabeceira Rosé	0
Vida Nova Rosé	0
Cabrita Rosé	0
Cabeceira Rosé	0
Margalão dos Vales Primeira Seleção Rosé	0
Margalão dos Vales Seleção Rosé	0
Monte da Castelheja Tinto	0
Alvor Selection Tinto	0
Alvor Colheita Especial Tinto	0
Alvor Reserva Tinto	0
Tapada da Torre Reserva Tinto	0
Alcator Tinto	0
Foz de Albufeira Colheita Selecionada Tinto	0
Foz de Albufeira Reserva Tinto	0
Bajouria Tinto	0
Impróprio Tinto	0
Vida Nova Vivalh Tinto	0
Vida Nova Alcantar Bouschet Tinto	0
Vida Nova Tinto	0
Vida Nova Reserva Tinto	0
Cabrita Tinto	0
Cabrita Reserva Tinto	0

Imagem APÊNDICES 54 - Questionário "Seleção de vinhos algarvios para maridagem – Estrelas de figo e amêndoa"

Apêndice 15 - Questionário *online* “Maridagem entre vinhos e iguarias do Algarve”

O 3º questionário *online* a aplicar ao painel de especialistas, tem o objetivo de selecionar os vinhos ideais para maridar com as iguarias anteriormente selecionadas e que integram o presente questionário, sendo acedido a partir do endereço de internet <http://www.enogastronomia.pt/OldFiles/quests/index.php/survey/index/action/previewgroupp/sid/294187/gid/70>, em que *sid* corresponde ao código do questionário de um determinado especialista.

A Imagem APÊNDICES 55 apresenta a pergunta inicial do 3º questionário, após se clicar no endereço de internet enviado pelo investigador aos especialistas, via e-mail. Nesta fase pretende-se atribuir um valor a cada um dos 3 vinhos anteriormente selecionados para cada iguaria, numa escala de likert numerada de 1 a 10, com opção de 1 casa decimal, onde 1 significa “maridagem pouco adequada” e 10 significa “maridagem muito adequada”, havendo a possibilidade de cada especialista poder comentar as suas opções, com vista á obtenção de informação qualitativa. Para a iguaria “Perdiz com ameijoas na cataplana”, referente à categoria “Aves (Carnes escuras)”, os 3 vinhos mais recomendados para maridar foram “Cabrita Reserva Branco”, “Quinta do francês Branco” e “Tapada da Torre Reserva Branco”.

Imagem APÊNDICES 55 - Questionário "Maridagem entre vinhos e iguarias do Algarve – Perdiz com ameijoas na cataplana"

Os respondentes depois de completarem a pergunta referente à iguaria “Perdiz com ameijoas na cataplana”, clicam no botão “*seguinte*” existente no final da página. Para a iguaria “Cozido de grão à moda de Vaqueiros”, referente à categoria “Aves (Carnes leves)”, os 3 vinhos mais recomendados para maridar foram “Quinta do Francês Syrah Tinto”, Cabrita Reserva Tinto” e “Alvor Colheita especial Tinto”. (vide Imagem APÊNDICES 56).

TURISMO DE PORTUGAL escola de hotelaria e turismo do algarve

UAIG ESGHT

Maridagem entre vinhos e iguarias do Algarve

Considerando as relações obtidas nos questionários anteriores, que regulam a escolha da iguaria, indique numa escala de 1 a 10, o grau de maridagem ou a conexão adequada para cada vinho.

Com esta é dada a direção de um possível consumo, as suas respostas poderão ser utilizadas apenas para efeitos estatísticos. Não poderá necessariamente concluir o questionário de uma só vez.

Para obter informação técnica acerca dos vinhos e das iguarias, clique no respetivo link.

170

Aves (Carnes leves)

Cozido de grão à moda de Vaqueiros

Azúcar como definido o grau de maridagem	Breve comentário acerca do grau de maridagem definido	Comentários de todos os especialistas
Quinta do Francês Syrah Tinto Média de grau de maridagem de todos os participantes: 7,76		[1] [2] [3] [4] [5] [6] [7] [8] [9] [10] [1] [2] [3] [4] [5] [6] [7] [8] [9] [10]
Cabrita Reserva Tinto Média de grau de maridagem de todos os participantes: 7,08		[1] [2] [3] [4] [5] [6] [7] [8] [9] [10] [1] [2] [3] [4] [5] [6] [7] [8] [9] [10]
Alvor Colheita Especial Tinto Média de grau de maridagem de todos os participantes: 7,25		[1] [2] [3] [4] [5] [6] [7] [8] [9] [10] [1] [2] [3] [4] [5] [6] [7] [8] [9] [10]

Imagem APÊNDICES 56 - Questionário "Maridagem entre vinhos e iguarias do Algarve – Cozido de grão à moda de Vaqueiros"

Os respondentes depois de completarem a pergunta referente à iguaria “Cozido de grão à moda de Vaqueiros”, clicam no botão “*seguinte*” existente no final da página. Para a iguaria “Galinha cerejada”, referente à categoria “Aves (Carnes leves)”, os 3 vinhos mais recomendados para maridar foram “Alvor Colheita especial Tinto”, Cabrita Tinto” e “Cabrita reserva Branco”. (*vide* Imagem APÊNDICES 57).

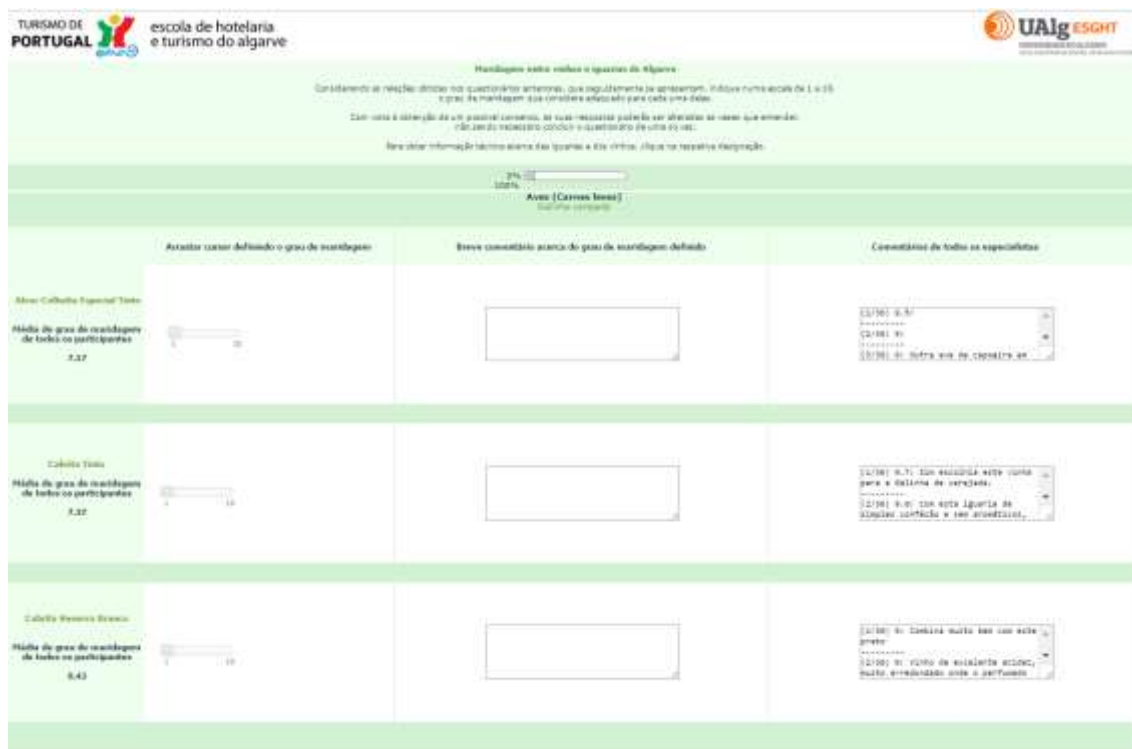


Imagem APÊNDICES 57 - Questionário "Maridagem entre vinhos e iguarias do Algarve – "Galinha cerejada"

Os respondentes depois de completarem a pergunta referente à iguaria “Galinha cerejada”, clicam no botão “*seguinte*” existente no final da página. Para a iguaria “Carne de porco com ameijoas”, referente à categoria “Carnes (não vermelhas)”, os 3 vinhos mais recomendados para maridar foram “Tapada da Torre Reserva Tinto”, Cabrita Reserva Tinto” e “Alvor Colheita especial Tinto” (*vide* Imagem APÊNDICES 58).

TURISMO DE PORTUGAL escola de hotelaria e turismo do algarve

UAIG ESGHT

Harmonização entre vinhos e iguarias do Algarve

Considerando as relações criadas nos questionários anteriores, que regularmente se renovam, indique numa escala de 1 a 10, o grau de maridagem que considero adequado para cada uma delas.

Com esta indicação de um possível consumo, os seus recursos poderão ser alterados de modo que entenda-se que sempre necessitem colheita e consumo de uma só vez.

Para obter informação técnica sobre as iguarias e os vinhos, clique no respetivo designação.

100%

Carnes (não vermelhas)
Carne de porco com ameijoas

Alterar (valor definido o grau de maridagem)	Dicas essenciais sobre o grau de maridagem definido	Comentários de todos os especialistas
Tapada da Torre Reserva Tinto Nota de grau de maridagem de todos os participantes: 8.01		[1/1] 0-1 Esta prato com sabores fortes e a junção de amêijoas com aromático de comêijoas mista nesta carne e ligação ideal.
Cabrita Reserva Tinto Nota de grau de maridagem de todos os participantes: 7.45		[1/1] 0-1 Esta prato com sabores fortes de carne e aromático doce e por de amêijoas mista nesta carne e ligação quase perfeita.
Alvor Colheita Especial Tinto Nota de grau de maridagem de todos os participantes: 7.47		[1/1] 0-1 Esta prato com sabores fortes e a junção de amêijoas com aromático de comêijoas mista nesta carne de porco com amêijoas mista ligação quase perfeita.

Imagem APÊNDICES 58 - Questionário "Maridagem entre vinhos e iguarias do Algarve – "Carne de porco com ameijoas"

Os respondentes depois de completarem a pergunta referente à iguaria “Carne de porco com ameijoas”, clicam no botão “*seguinte*” existente no final da página. Para a iguaria “Lombinhos de porco com ameijoas e xarém”, referente à categoria “Carnes (não vermelhas)”, os 3 vinhos mais recomendados para maridar foram “Alvor Colheita especial Tinto”, “Cabrita Reserva Tinto” e “Foral de Albufeira Reserva Tinto” (vide Imagem APÊNDICES 59).

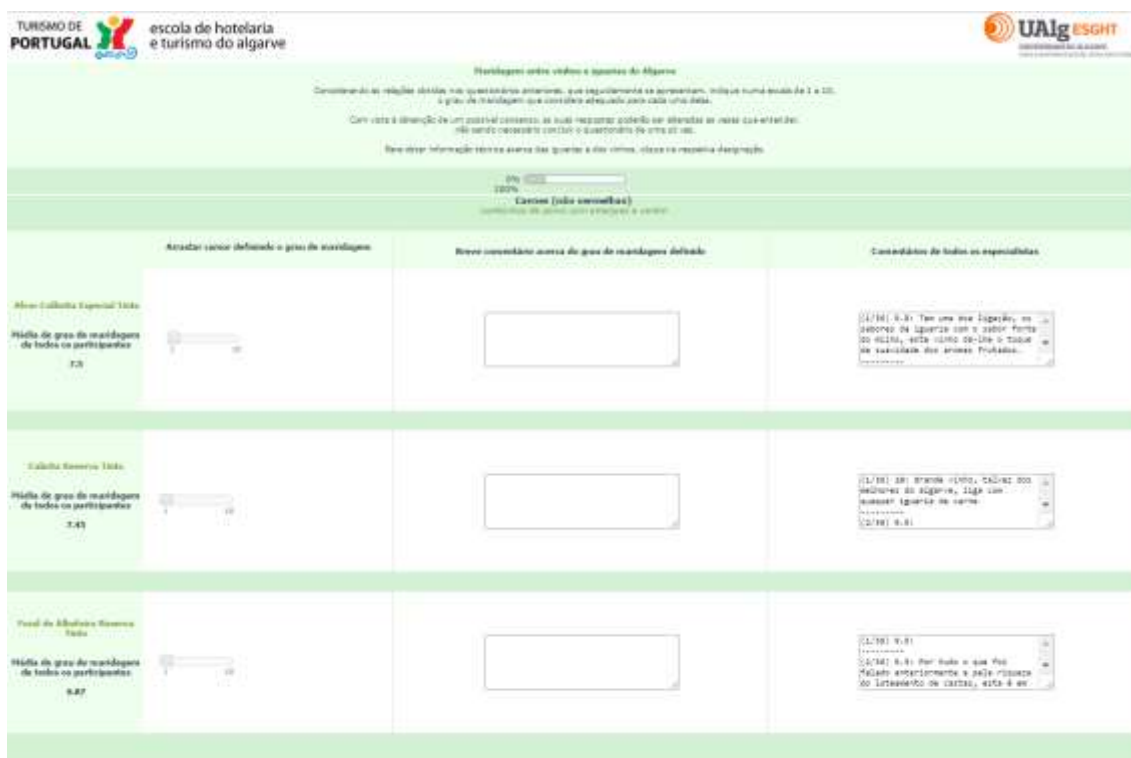


Imagem APÊNDICES 59 - Questionário “Maridagem entre vinhos e iguarias do Algarve - Lombinhos de porco com ameijoas e xarém”

Os respondentes depois de completarem a pergunta referente á iguaria “Lombinhos de porco com ameijoas e xerém”, clicam no botão “*seguinte*” existente no final da página. Para a iguaria “Carapaus alimados”, referente à categoria “Peixes (de sabor leve)”, os 3 vinhos mais recomendados para maridar foram “Alvor Singular Branco”, “Quinta do Francês Branco” e “Marquês dos Vales Primeira Seleção Branco” (vide Imagem APÊNDICES 60).

	Avaliar como definiu o grau de maridagem	Breve comentário acerca do grau de maridagem definido	Comentários de todos os especialistas
Alvor Singular Branco Nota de grau de maridagem de todos os participantes: 7.3	<input type="range" value="7.3"/>	<input type="text"/>	1/1/2018 2/2/2018 3/3/2018 4/4/2018 5/5/2018 6/6/2018 7/7/2018 8/8/2018 9/9/2018 10/10/2018
Quinta do Francês Branco Nota de grau de maridagem de todos os participantes: 7.88	<input type="range" value="7.88"/>	<input type="text"/>	1/1/2018 2/2/2018 3/3/2018 4/4/2018 5/5/2018 6/6/2018 7/7/2018 8/8/2018 9/9/2018 10/10/2018
Marquês dos Vales Primeira Seleção Branco Nota de grau de maridagem de todos os participantes: 7.89	<input type="range" value="7.89"/>	<input type="text"/>	1/1/2018 2/2/2018 3/3/2018 4/4/2018 5/5/2018 6/6/2018 7/7/2018 8/8/2018 9/9/2018 10/10/2018

Imagem APÊNDICES 60 - Questionário “Maridagem entre vinhos e iguarias do Algarve – Carapaus alimados”

Os respondentes depois de completarem a pergunta referente à iguaria “Carapaus alimados”, clicam no botão “*seguinte*” existente no final da página. Para a iguaria “Caldeirada à algarvia”, referente à categoria “Peixes (de sabor leve)”, os 3 vinhos mais recomendados para maridar foram “Tapada da Torre Reserva Branco”, “Cabrita Reserva Branco” e “Cabrita Rosé” (*vide* Imagem APÊNDICES 61).

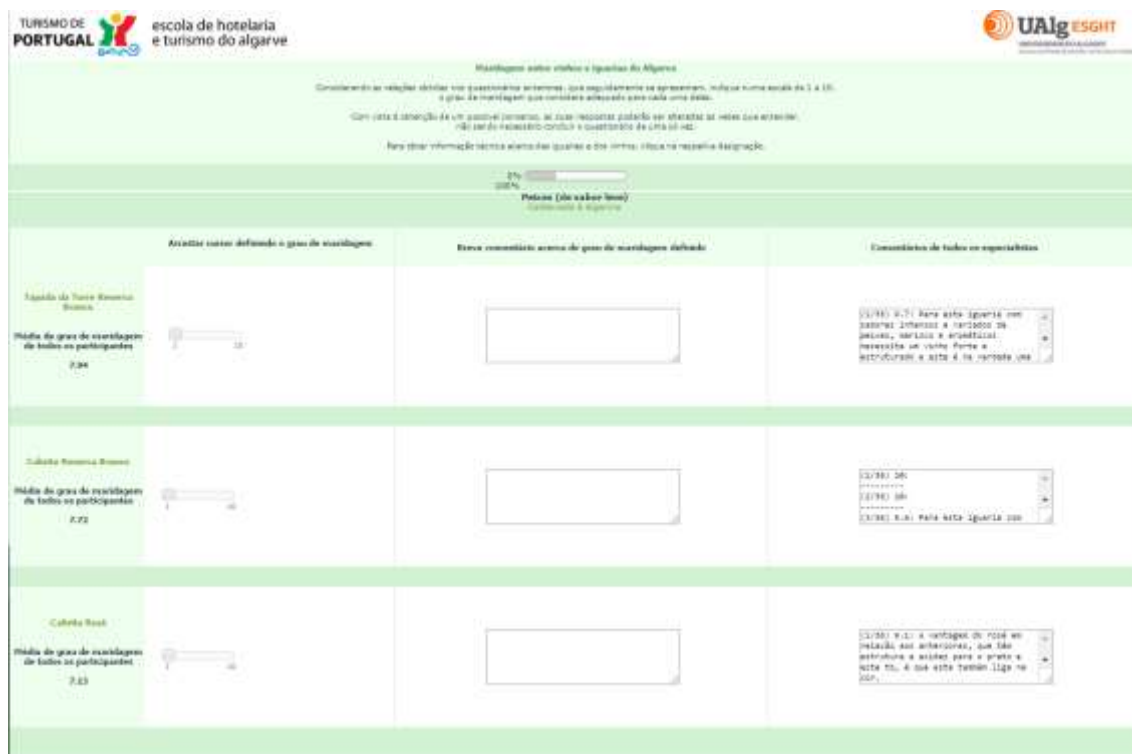


Imagem APÊNDICES 61 - Questionário “Maridagem entre vinhos e iguarias do Algarve – Caldeirada à algarvia”

Os respondentes depois de completarem a pergunta referente à iguaria “Caldeirada à algarvia”, clicam no botão “*seguinte*” existente no final da página. Para a iguaria “Cataplana de peixes mistos à algarvia”, referente à categoria “Peixes (de sabor acentuado)”, os 3 vinhos mais recomendados para maridar foram “Tapada da Torre Reserva Branco”, “Cabrita Reserva Branco” e “Quinta do Francês Branco” (vide Imagem APÊNDICES 62).

TURISMO DE PORTUGAL escola de hotelaria e turismo do algarve

UAIG ESGHT UNIVERSIDADE DO ALGARVE

Harmonização entre vinhos e iguarias do Algarve

Considerando as relações estabelecidas nos questionários anteriores, que regularmente se atualizam, indique numa escala de 1 a 10, o grau de harmonização que considera adequado para cada uma delas.

Com vista à obtenção de um resultado consistente em cada questão, poderão ser alterados os vinhos que resultem da sua seleção, necessitando alterar o questionário de uma só vez.

Para obter informação técnica acerca das uvas e dos vinhos, clique na respetiva designação.

0%
100%

Peixes (de sabor acentuado)
Cataplana de peixes mistos à algarvia

Alterar valor definido ou grau de harmonização	Boxe (consultar acerca do grau de harmonização definido)	Comentários de todos os especialistas
Tapada da Torre Reserva Branco Média do grau de harmonização de todos os participantes: 7,59	<input type="text"/>	O VITÍVO É DO tipo branco e Vinifica-se com uvas de colheita que por si só originam vinhos com um carácter de estrutura.
Cabrita Reserva Branco Média do grau de harmonização de todos os participantes: 7,54	<input type="text"/>	O VITÍVO É DO tipo branco e Vinifica-se com uvas de colheita que por si só originam vinhos com um carácter de estrutura.
Quinta do Francês Branco Média do grau de harmonização de todos os participantes: 7,33	<input type="text"/>	O VITÍVO É DO tipo branco e Vinifica-se com uvas de colheita que por si só originam vinhos com um carácter de estrutura.

Imagem APÊNDICES 62 - Questionário “Maridagem entre vinhos e iguarias do Algarve – Cataplana de peixes mistos à algarvia”

Os respondentes depois de completarem a pergunta referente à iguaria “Cataplana de peixes mistos à algarvia”, clicam no botão “*seguinte*” existente no final da página. Para a iguaria “Atum estufado à algarvia”, referente à categoria “Peixes (de sabor acentuado)”, os 3 vinhos mais recomendados para maridar foram “Cabrita Reserva Branco”, “Tapada da Torre Reserva Branco” e “Onda Nova Viognier Branco” (vide Imagem APÊNDICES 63).

TURISMO DE PORTUGAL escola de hotelaria e turismo do algarve **UAIG ESGHT**

Maridagem entre vinhos e iguarias do Algarve

Caracterize as relações ideais nos questionários anteriores, por seguida de 1 a 10, o grau de maridagem que consideramos adequada para cada vinho.

Com vista à obtenção de um resultado consistente, os seus comentários deverão ser libertados de erros de ortografia e de acentuação necessários para o entendimento do texto.

Para obter informações acerca das iguarias e dos vinhos, clique na respetiva designação.

3/10
100%
Peixe (de sabor acentuado)
Atum estufado à algarvia

Atuarizar (valor definido o grau de maridagem)	Breve comentário acerca do grau de maridagem definido	Comentários de todos os respondentes
Cabrita Reserva Branco Média do grau de maridagem de todos os participantes: 7,49		3/10/10 0-4: aroma intenso e profundo e um corpo equilibrado. É um excelente candidato para um harmonização com esta iguaria de peixe que é um peixe gordo e doce.
Tapada da Torre Reserva Branco Média do grau de maridagem de todos os participantes: 7,06		3/10/10 0-4: aroma intenso e profundo e um corpo equilibrado. É um excelente candidato para um harmonização com esta iguaria de peixe que é um peixe gordo e doce.
Onda Nova Viognier Branco Média do grau de maridagem de todos os participantes: 6,66		3/10/10 0-4: aroma intenso e profundo e um corpo equilibrado. É um excelente candidato para um harmonização com esta iguaria de peixe que é um peixe gordo e doce.

Imagem APÊNDICES 63 - Questionário “Maridagem entre vinhos e iguarias do Algarve – Atum estufado à algarvia”

Os respondentes depois de completarem a pergunta referente à iguaria “Atum estufado à algarvia”, clicam no botão “*seguinte*” existente no final da página. Para a iguaria “Ameijoas na cataplana”, referente à categoria “Mariscos e moluscos de concha aquáticos”, os 3 vinhos mais recomendados para maridar foram “Cabrita Reserva Branco”, “Tapada da Torre Reserva Branco” e “Quinta do Francês Branco” (vide Imagem APÊNDICES 64).

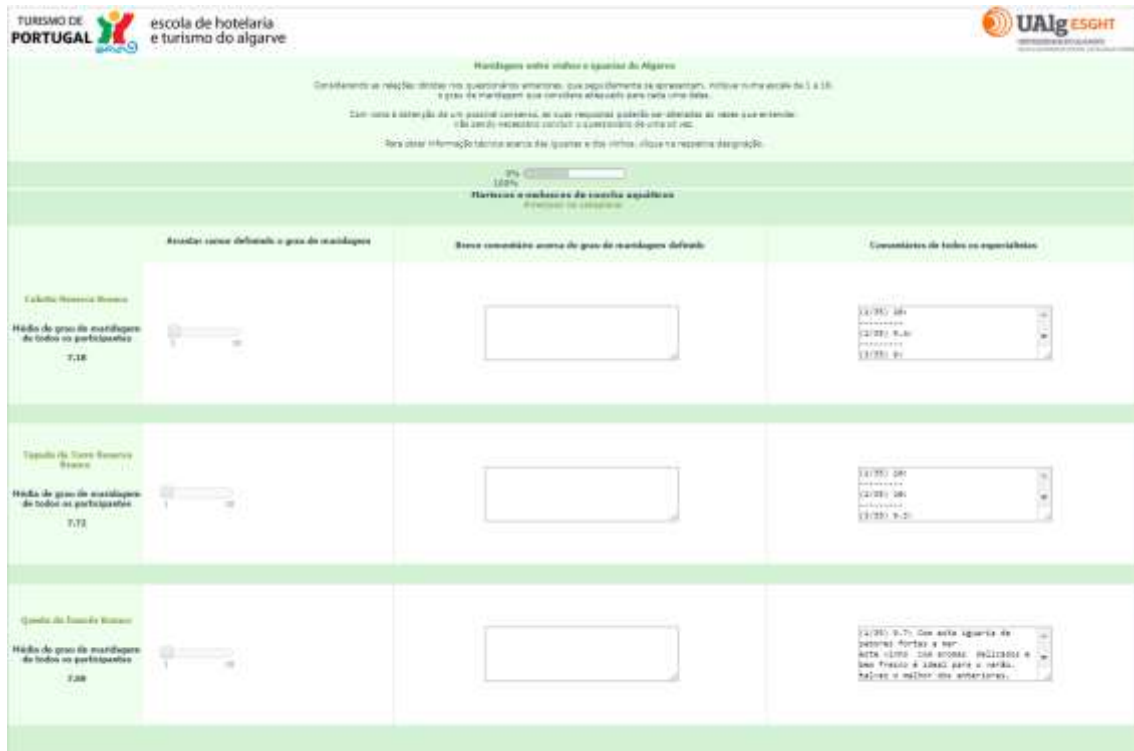


Imagem APÊNDICES 64 - Questionário “Maridagem entre vinhos e iguarias do Algarve – Ameijoas na cataplana”

Os respondentes depois de completarem a pergunta referente à iguaria “Ameijoas na cataplana”, clicam no botão “*seguinte*” existente no final da página. Para a iguaria “Feijoada de buzinas”, referente à categoria “Mariscos e moluscos de concha aquáticos”, os 3 vinhos mais recomendados para maridar foram “Cabrita Branco”, “Tapada da Torre Reserva Branco” e “Quinta do Francês Tinto” (*vide* Imagem APÊNDICES 65).

TURISMO DE PORTUGAL escola de hotelaria e turismo do algarve

UAIG ESGHT

Maridagem entre vinhos e iguarias do Algarve

Se estiverem a realizar visitas nos estabelecimentos comerciais, por favor, indique o grau de maridagem de 1 a 10, o grau de maridagem que consideram adequado para cada uma delas.

Com vista à obtenção de um possível consenso, as suas respostas poderão ser alteradas de acordo com o entendimento, se for necessário, durante o questionário de uma só vez.

Para obter informação técnica acerca das iguarias e dos vinhos, clique na respetiva designação.

24%
100%

Mariscos e moluscos de concha aquáticos
Feijoada de buzinas

Ajustar o nível de maridagem de todos os participantes	Ver o comentário acerca do grau de maridagem definido	Comentários de todos os especialistas
<p>Cabrita Branco</p> <p>Nível de grau de maridagem de todos os participantes: 6.77</p>		<p>[1/10] 6.5: Muito elaborado e pesado, com frutos e doces. Otimizado: o clima é quente da Primavera (calor) e a fermentação em madeira confere-lhe estrutura para</p>
<p>Tapada da Torre Reserva Branco</p> <p>Nível de grau de maridagem de todos os participantes: 7.08</p>		<p>[1/10] 8: O vinho de</p> <p>[2/10] 8: É um vinho a melhor opção para a feijoada de buzinas e para o</p> <p>[3/10] 8: Um vinho muito bom</p>
<p>Quinta do Francês Tinto</p> <p>Nível de grau de maridagem de todos os participantes: 6.69</p>		<p>[1/10] 8: O vinho de</p> <p>[2/10] 8: Um vinho muito bom</p> <p>[3/10] 8: Um vinho muito bom</p>

Imagem APÊNDICES 65 - Questionário “Maridagem entre vinhos e iguarias do Algarve – Feijoada de buzinas”

Os respondentes depois de completarem a pergunta referente à iguaria “Feijoada de buzinas”, clicam no botão “*seguinte*” existente no final da página. Para a iguaria “Arroz de polvo”, referente à categoria “Cefalópodes”, os 3 vinhos mais recomendados para maridar foram “Cabrita Reserva Branco”, “Tapada da Torre Reserva Branco” e “Alvor Colheita Especial Tinto” (vide Imagem APÊNDICES 66).

TURISMO DE PORTUGAL escola de hotelaria e turismo do algarve

UAIG ESGHT

Maridagem entre vinhos e iguarias do Algarve

Comentários e respostas dadas nos questionários anteriores, que seguramente se aprimoram, estão a tornar-se de 1 a 10, a grau de maridagem que consideram adequado para cada combinação.

Com vista à obtenção de um possível consenso, as suas respostas poderão ser utilizadas de modo que estejam do seu conhecimento e/ou do conhecimento de outros colegas.

Para obter informações técnicas acerca das questões e dos vinhos, clique na respetiva designação.

20%
100%

Cefalópodes
Arroz de Polvo

Arrestar cursor definindo o grau de maridagem	Breve comentário acerca do grau de maridagem definido	Comentários de todos os especialistas
Cabrita Reserva Branco Média do grau de maridagem de todos os participantes 7.54		[1/10] N.31. Iguaria baseada em sua a combinação de arroz e a presença de polvo sobre um vinho produzido e produzido, por grau adequado para não esquecer a saber de
Tapada da Torre Reserva Branco Média do grau de maridagem de todos os participantes 7.64		[1/10] 10 [2/10] 10 [3/10] N.A.
Alvor Colheita Especial Tinto Média do grau de maridagem de todos os participantes 7.22		[1/10] N.31 [2/10] 10 [3/10] 10 Este prato forte de sabores lentos de cefalópodes, combina muito bem este vinho branco,

Imagem APÊNDICES 66 - Questionário “Maridagem entre vinhos e iguarias do Algarve – Arroz de polvo”

Os respondentes depois de completarem a pergunta referente à iguaria “Arroz de polvo”, clicam no botão “*seguinte*” existente no final da página. Para a iguaria “Lulas cheias”, referente à categoria “Cefalópodes”, os 3 vinhos mais recomendados para maridar foram “Cabrita Reserva Branco”, “Tapada da Torre Reserva Branco” e “Quinta do Francês Branco” (*vide* Imagem APÊNDICES 67).

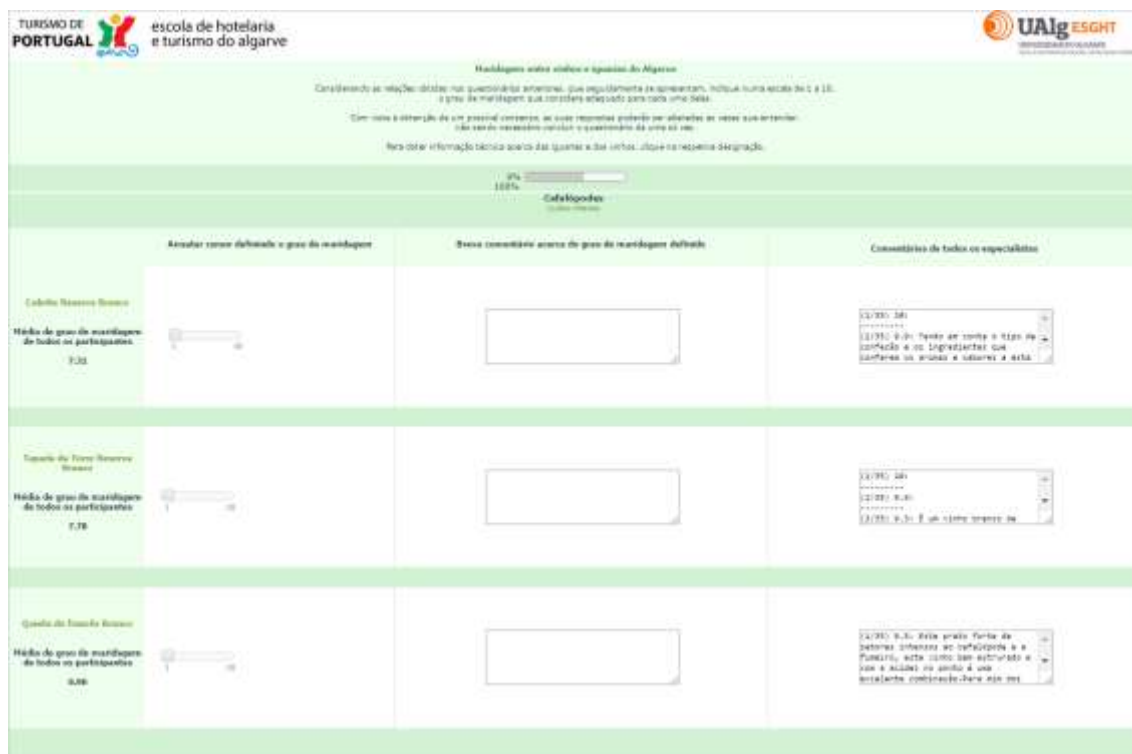


Imagem APÊNDICES 67 - Questionário “Maridagem entre vinhos e iguarias do Algarve – Lulas cheias”

Os respondentes depois de completarem a pergunta referente à iguaria “Lulas cheias”, clicam no botão “*seguinte*” existente no final da página. Para a iguaria “Favas à algarvia”, referente à categoria “Legumes e vegetais”, os 3 vinhos mais recomendados para maridar foram “Quinta do Francês Tinto”, “Alvor Colheita Especial Tinto” e “Foral de Albufeira Colheita Seleccionada Tinto” (*vide* Imagem APÊNDICES 68).

The image shows a questionnaire interface for wine pairing. At the top, it identifies the institution as 'TURISMO DE PORTUGAL escola de hotelaria e turismo do algarve' and 'UAlg ESGHT'. The title is 'Maridagens entre vinhos e iguarias do Algarve'. Below the title, there are instructions in Portuguese: 'Considere as relações estabelecidas nos questionários anteriores, que regularmente se apresentam, indique numa escala de 1 a 10, o grau de maridagem que considera adequado para cada uma delas.' and 'Com vista à obtenção de um possível consenso, as suas respostas poderão ser alteradas ao verer que entenda, não sendo necessário concluir o questionário de uma só vez.' A progress bar shows 0% completion. The main section is titled 'Legumes e vegetais' and 'Favas à algarvia'. It contains three columns: 'Avaliar o grau de maridagem', 'Deixar comentários acerca do grau de maridagem definido', and 'Comentários de todos os especialistas'. Three wine entries are listed with their respective average scores and expert comments:

Wine Name	Score	Comments
Quinta do Francês Tinto	7,6	[1/10] 10 [2/10] 8,81 [3/10] 6,71 [4/10] 6,71 COM MISA JAGUE DE CARNE
Alvor Colheita Especial Tinto	7,05	[1/10] 8,91 [2/10] 6,91 [3/10] 6,91 [4/10] 6,91 [5/10] 6,91 [6/10] 6,91 [7/10] 6,91 [8/10] 6,91 [9/10] 6,91 [10/10] 6,91
Foral de Albufeira Colheita Seleccionada Tinto	7,38	[1/10] 6,91 [2/10] 6,91 [3/10] 6,91 [4/10] 6,91 [5/10] 6,91 [6/10] 6,91 [7/10] 6,91 [8/10] 6,91 [9/10] 6,91 [10/10] 6,91

Imagem APÊNDICES 68 - Questionário "Maridagens entre vinhos de iguarias do Algarve – Favas à algarvia"

Os respondentes depois de completarem a pergunta referente à iguaria “Favas á algarvia”, clicam no botão “*seguinte*” existente no final da página. Para a iguaria “Conserva de cenoura à algarvia”, referente à categoria “Legumes e vegetais”, os 3 vinhos mais recomendados para maridar foram “Cabrita Rosé”, “Alvor Rosé Selection” e “Odelouca Branco” (*vide* Imagem APÊNDICES 69).

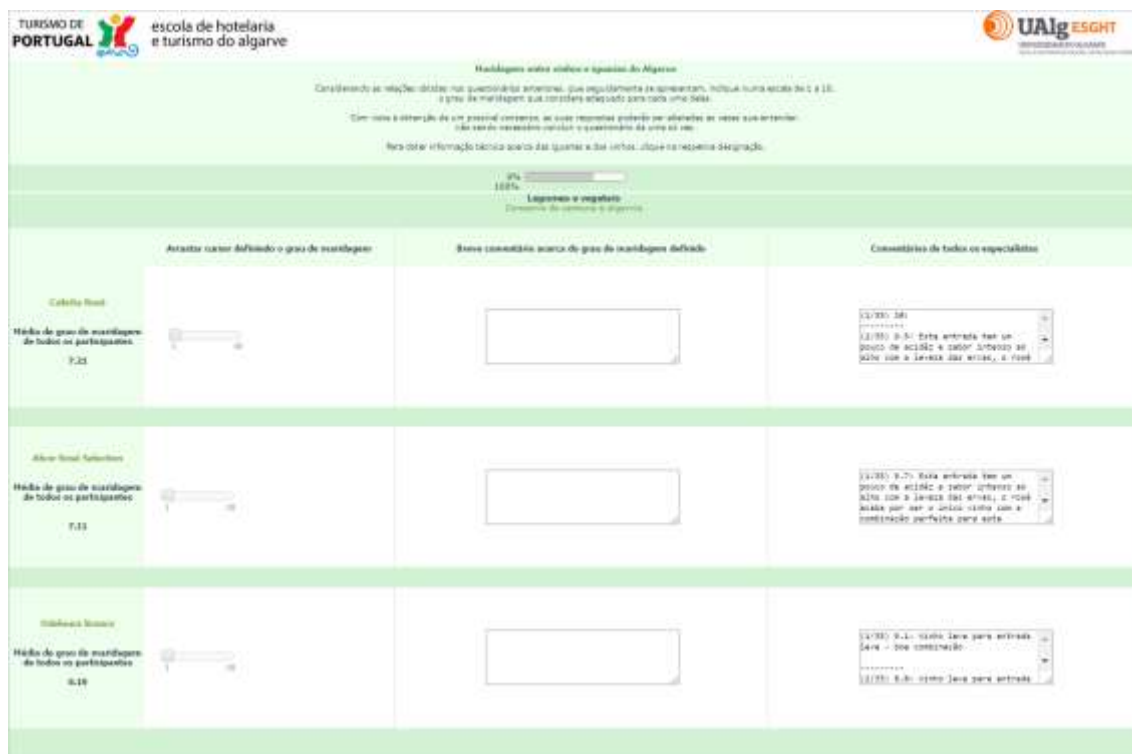


Imagem APÊNDICES 69 - Questionário “Maridagem entre vinhos e iguarias do Algarve – Conserva de cenoura à algarvia”

Os respondentes depois de completarem a pergunta referente à iguaria “Conserva de cenoura á algarvia”, clicam no botão “*seguinte*” existente no final da página. Para a iguaria “Arjamolho”, referente à categoria “Cerais”, os 3 vinhos mais recomendados para maridar foram “Cabrita Branco”, “Alvor Singular Branco” e “Vida Nova Branco” (vide Imagem APÊNDICES 70).

TURISMO DE PORTUGAL escola de hotelaria e turismo do algarve

UAlg ESGHT UNIVERSIDADE DO ALGARVE

Maridagem entre vinhos e iguarias do Algarve

Considerando as relações entre as nos questionários anteriores, que seguimentos se apresentaram, indique numa escala de 1 a 10, o grau de maridagem que considero adequado para cada uma delas.

Com vista à obtenção de um possível consenso, os seus resultados poderão ser afetados as vezes que entender, não sendo recomendada a alteração de uma só vez.

Para obter informações acerca das iguarias e dos vinhos, clique na respetiva designação.

37% 100%
Cereais
Prontinho

Nota de grau de maridagem de todos os participantes	Nota recomendada acerca do grau de maridagem do vinho	Comentários de todos os especialistas
<p>Cabrita Branco</p> <p>Nota de grau de maridagem de todos os participantes: 0.81</p>		<p>11/101 B: Bão preto não precisa de vinho muito diferente de um branco. Também faz-se um bom vinho para...</p> <p>11/101 B: Bão preto não precisa de...</p>
<p>Alvor Singular Branco</p> <p>Nota de grau de maridagem de todos os participantes: 0.84</p>		<p>11/101 B: Bão preto não precisa de...</p> <p>11/101 B: Bão preto não precisa de...</p>
<p>Vida Nova Branco</p> <p>Nota de grau de maridagem de todos os participantes: 0.78</p>		<p>11/101 B: Bão preto não precisa de...</p> <p>11/101 B: Bão preto não precisa de...</p>

Imagem APÊNDICES 70 - Questionário “Maridagem entre vinhos e iguarias do Algarve - Arjamolho”

Os respondentes depois de completarem a pergunta referente à iguaria “Arjamolho”, clicam no botão “*seguinte*” existente no final da página. Para a iguaria “Xa(e)rém com conquilhas”, referente à categoria “Cerais”, os 3 vinhos mais recomendados para maridar foram “Cabrita Reserva Branco”, “Quinta do Francês Branco” e “Alvor Singular Branco” (vide Imagem APÊNDICES 71).

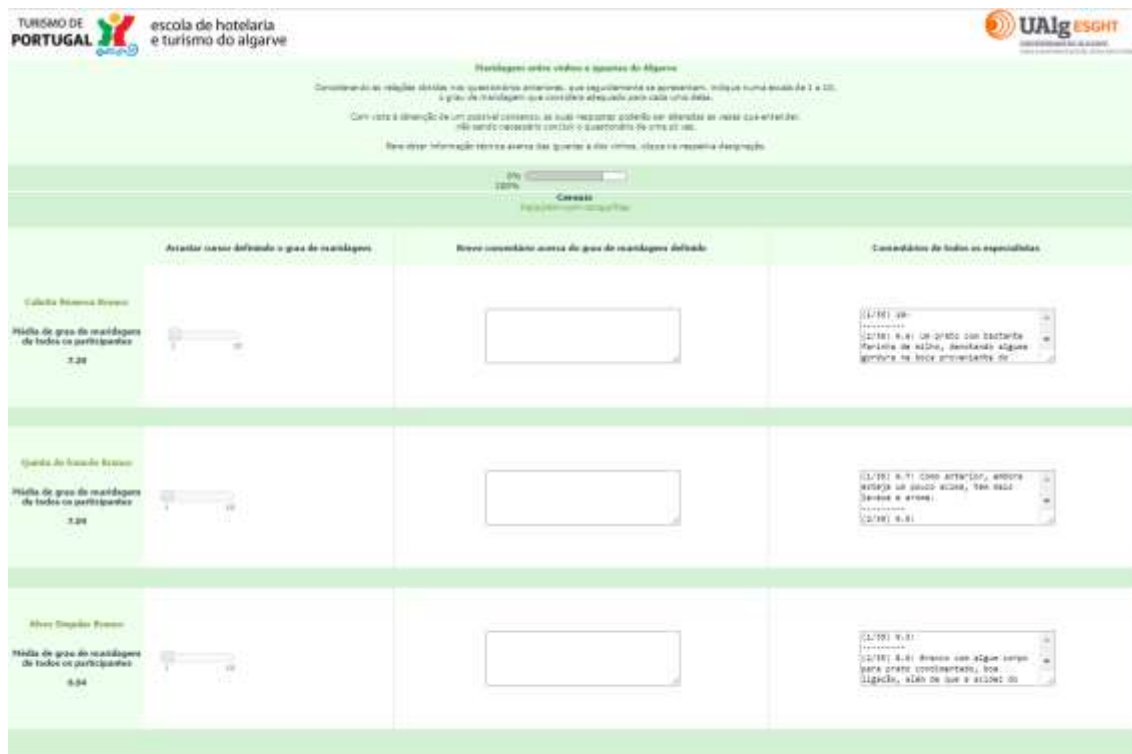


Imagem APÊNDICES 71 - Questionário “Maridagem entre vinhos e iguarias do Algarve – Xa(e)rém com conquilhas”

Os respondentes depois de completarem a pergunta referente à iguaria “Xa(e)rém com conquilhas”, clicam no botão “*seguinte*” existente no final da página. Para a iguaria “Bolo de amêndoa”, referente à categoria “Sobremesas doces (bolos)”, os 3 vinhos mais recomendados para maridar foram “Tapada da Torre Licoroso Reserva Branco”, “Tapada da Torre Licoroso Reserva Tinto” e “Vida Nova espumante Bruto Rosé” (vide Imagem APÊNDICES 72).

TURISMO DE PORTUGAL escola de hotelaria e turismo do algarve

UAIG ESGHT

Maridagem entre vinhos e iguarias do Algarve

Caro utilizador as respostas dadas nos questionários anteriores, que estão já em análise, indicam uma escala de 1 a 10, o grau de maridagem que consideras adequada para cada prato.

Com vista à obtenção de um possível consenso, as suas recomendações poderão ser alteradas se preferir e a alteração só poderá ser realizada através do botão de ajuste de voto.

Para obter informações acerca das questões e dos vinhos, clique na respetiva designação.

2%
100%
Sobremesas doces (bolos)
Total de 9 perguntas

	Adequação ao prato definido o grau de maridagem	Recomendado entre o grau de maridagem definido	Comentários de todos os especialistas
Tapada da Torre Licoroso Reserva Branco Nota de grau de maridagem de todos os participantes 7.76	<input type="range"/>	<input type="text"/>	[1/10] DR: Excelente. [2/10] DR: [3/10] V.N: Bolo de amêndoa com...
Tapada da Torre Licoroso Reserva Tinto Nota de grau de maridagem de todos os participantes 7.18	<input type="range"/>	<input type="text"/>	[1/10] DR: Excelente. [2/10] DR: [3/10] V.N: A melhor combinação para...
Vida Nova Espumante Bruto Rosé Nota de grau de maridagem de todos os participantes 7.42	<input type="range"/>	<input type="text"/>	[1/10] DR: Excelente. [2/10] DR: [3/10] V.N: Muito mais o doce para...

Imagem APÊNDICES 72 - Questionário “Maridagem entre vinhos e iguarias do Algarve – Bolo de amêndoa”

Os respondentes depois de completarem a pergunta referente à iguaria “Bolo de amêndoa”, clicam no botão “*seguinte*” existente no final da página. Para a iguaria “Torta de amêndoa com mel, canela e gila”, referente à categoria “Sobremesas doces (bolos)”, os 3 vinhos mais recomendados para maridar foram “Tapada da Torre Licoroso Reserva Branco”, “Tapada da Torre Licoroso Reserva Tinto” e “Vida Nova espumante Bruto Rosé” (vide Imagem APÊNDICES 73).

The screenshot shows a survey interface titled "Maridagem entre vinhos e iguarias do Algarve". It features three rows of wine recommendations for different cake types. Each row includes a wine name, a rating slider, a text box for comments, and a list of wine names.

Wine Name	Rating	Comments	Wine List
Tapada da Torre Licoroso Reserva Branco	7.54		1º VINO: BR. BOUTAÍNEA. 2º VINO: BR. 3º VINO: V.N. Para este bolo, o
Tapada da Torre Licoroso Reserva Tinto	7.73		1º VINO: BR. BOUTAÍNEA. 2º VINO: BR. 3º VINO: V.N.
Vida Nova Espumante Bruto Rosé	7.44		1º VINO: BR. BOUTAÍNEA. 2º VINO: BR. Para este bolo perfeito. 3º VINO: BR.

Imagem APÊNDICES 73 - Questionário “Maridagem entre vinhos e iguarias do Algarve – Torta de amêndoa com mel, canela e gila”

Os respondentes depois de completarem a pergunta referente à iguaria “Torta de amêndoa com mel, canela e gila”, clicam no botão “*seguinte*” existente no final da página. Para a iguaria “Dom Rodrigues”, referente à categoria “Sobremesas doces (diversos)”, os 3 vinhos mais recomendados para maridar foram “Tapada da Torre Licoroso Reserva Branco”, “Tapada da Torre Licoroso Reserva Tinto” e “Vida Nova espumante Bruto Rosé” (vide Imagem APÊNDICES 74).

The image shows a survey interface for wine pairing. The interface is in Portuguese and features the following elements:

- Logos:** Turismo de Portugal, escola de hotelaria e turismo do algarve, and UAIG ESGHT.
- Header:** "Maridagem entre vinhos e iguarias do Algarve".
- Instructions:** "Considerando as relações citadas nos questionários anteriores, que seguimento de vinhos vamos atribuir numa escala de 1 a 10, a grau de afinidade que consideramos adequado para cada vinho." and "Com esta indicação de um possível consumo, se quer recomendar poderá ser atribuído ao vinho que entende ser o mais adequado para o consumo de cada um dos.".
- Progress:** 20% completed, 100% for "Sobremesas doces (diversas)".
- Table:**

	Avaliar o grau de afinidade do grau de afinidade	Recomendar o vinho de acordo com o grau de afinidade definido	Comentários de todos os especialistas
Tapada da Torre Licoroso Reserva Branco Nota de grau de afinidade de todos os participantes: 7,18	Slider from 1 to 10, value at 7	Empty text box	Dropdown menu with options: 21/20) BR, 21/20) R, 21/20) P, 21/20) B
Tapada da Torre Licoroso Reserva Tinto Nota de grau de afinidade de todos os participantes: 7,4	Slider from 1 to 10, value at 7	Empty text box	Dropdown menu with options: 21/20) BR, 21/20) R, 21/20) P, 21/20) B
Vida Nova Espumante Bruto Rosé Nota de grau de afinidade de todos os participantes: 7,88	Slider from 1 to 10, value at 8	Empty text box	Dropdown menu with options: 21/20) BR, 21/20) R, 21/20) P, 21/20) B

Imagem APÊNDICES 74 - Questionário “Maridagem entre vinhos e iguarias do Algarve – Dom Rodrigues”

Os respondentes depois de completarem a pergunta referente à iguaria “Dom Rodrigues”, clicam no botão “*seguinte*” existente no final da página. Para a iguaria “Estrelas de figo e amêndoa”, referente à categoria “Sobremesas doces (diversos)”, os 3 vinhos mais recomendados para maridar foram “Tapada da Torre Licoroso Reserva Tinto”, “Tapada da Torre Licoroso Reserva Branco” e “Vida Nova espumante Bruto Rosé” (vide Imagem APÊNDICES 75).

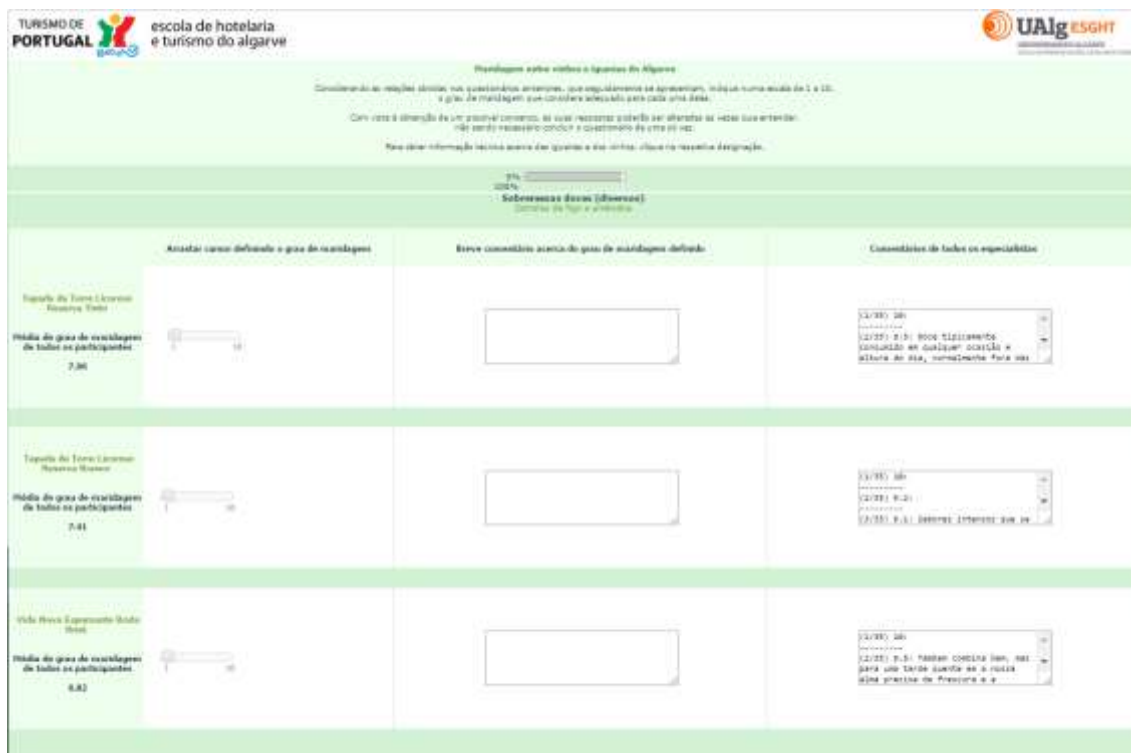


Imagem APÊNDICES 75 - Questionário “Maridagem entre vinhos e iguarias do Algarve – Estrelas de figo e amêndoa”

Apêndice 16 - Mensagem de correio eletrónico para especialistas, de comunicação de resultados do Questionário – “Seleção de iguarias típicas do Algarve”

Exmo(a). Sr.(^a) (...),

Gostaria antes de mais, de agradecer a sua colaboração bem como de todo o grupo de especialistas convidados para o estudo "Algarve - relação Enogastronómica".

O consenso neste primeiro questionário “Seleção de iguarias típicas do Algarve” foi não só alcançado, como fortalecido pela excelente adesão (91%) nas respostas, cujos resultados apresento abaixo e que servem de base para o segundo questionário:

Nº	Categoria	Popularidade
Aves (Carnes escuras)		
1	Perdiz com ameijoas na cataplana	33
Aves (Carnes leves)		
2	Galinha cerejada	29
	Cozido de grão à moda de Vaqueiros	28
Carnes (não vermelhas)		
3	Carne de porco com ameijoas	21
	Lombinhos de porco com ameijoas e xerém	21
Peixes (de sabor leve)		
4	Carapaus alimados	38
	Caldeirada à algarvia	21
Peixes (de sabor acentuado)		
5	Cataplana de peixes mistos à algarvia	23
	Atum estufado à algarvia	17
Mariscos e moluscos de concha aquáticos		
6	Ameijoas na cataplana	25
	Feijoada de buzinas	20
Cefalópodes		
7	Arroz de polvo	25
	Lulas cheias	16
Legumes e vegetais		
8	Favas à algarvia	34
	Conserva de cenoura à algarvia	30
Cereais		
9	Arjamolho	32
	Xerém com conquilhas	30
Sobremesas doces (bolos)		
10	Bolo de amêndoa	36
	Torta de amêndoa com mel, canela e gila	21
Sobremesas doces (diversos)		
11	Dom Rodrigues	41
	Estrelas de figo e amêndoas	14

Imagem APÊNDICES 76 - Resultados do questionário “Seleção de iguarias típicas do Algarve”

Caso não lhe tenha sido possível responder ao primeiro questionário, será muito importante para o estudo contar com a mais-valia da sua colaboração no restante processo.

Com os melhores cumprimentos,

Manuel Serra

Coordenador de Área Técnica
Agrupamento de Escolas de Hotelaria e Turismo do Algarve



Turismo de Portugal, I. P.

www.turismodeportugal.pt

Tel.: + 351 289 007 200/8; Fax.: + 351 289 007 308

Apêndice 17 - Mensagem de correio eletrónico para especialistas, de comunicação de resultados do Questionário – “Seleção de vinhos algarvios para maridagem”

Exmo(a). Sr.(ª) (...),

Gostaria antes de mais, de agradecer a sua colaboração bem como de todo o grupo de especialistas convidados para o estudo "Algarve - relação Enogastronómica".

O consenso neste segundo questionário “Seleção de vinhos algarvios para maridagem” foi não só alcançado, como fortalecido pela excelente adesão (85%) nas respostas, cujos resultados apresento abaixo e que servem de base para o terceiro questionário:

Vinhos mais votados por iguaria		
Iguaria	Resposta especialistas (Q2)	Contagem
Perdiz com ameijoas na Cataplana	Cabrita Reserva Branco (SQ016)	22
	Quinta do francês Branco (SQ022)	9
	Tapada da Torre Reserva Branco (SQ008)	9
Iguaria	Resposta especialistas (Q2)	Contagem
Cozido de grão à moda de Vaqueiros	Quinta do Francês Syrah Tinto (SQ117)	15
	Cabrita Reserva Tinto (SQ101)	10
	Alvor Colheita Especial Tinto (SQ080)	9
Iguaria	Resposta especialistas (Q2)	Contagem
Galinha cerejada	Alvor Colheita Especial Tinto (SQ080)	11
	Cabrita Tinto (SQ100)	10
	Cabrita Reserva Branco (SQ016)	10
Iguaria	Resposta especialistas (Q2)	Contagem
Carne de porco com ameijoas	Tapada da Torre Reserva Tinto (28)	16
	Cabrita Reserva Tinto (39)	12
	Alvor Colheita Especial Tinto (26)	12
Iguaria	Resposta especialistas (Q2)	Contagem
Lombinhos de porco com ameijoas e xerém	Alvor Colheita Especial Tinto (26)	11
	Cabrita Reserva Tinto (39)	10
	Foral de Albufeira Reserva Tinto	9
Iguaria	Resposta especialistas (Q2)	Contagem
Carapaus alimados	Alvor Singular Branco (SQ002)	20
	Quinta do francês Branco (SQ010)	18
	Marquês dos Vales Primeira Seleção Branco (SQ011)	14
Iguaria	Resposta especialistas (Q2)	Contagem
Caldeirada à algarvia	Tapada da Torre Reserva Branco (SQ003)	22
	Cabrita Reserva Branco (SQ008)	19
	Cabrita Rosé (SQ020)	9
Iguaria	Resposta especialistas (Q2)	Contagem
Cataplana de peixes mistos à algarvia	Tapada da Torre Reserva Branco (SQ003)	20
	Cabrita Reserva Branco (SQ008)	17
	Quinta do francês Branco (SQ010)	12
Iguaria	Resposta especialistas (Q2)	Contagem
Atum estufado à algarvia	Cabrita Reserva Branco (SQ008)	15
	Tapada da Torre Reserva Branco (SQ003)	14
	Onda Nova Viognier Branco (SQ006)	11
Iguaria	Resposta especialistas (Q2)	Contagem
Ameijoas na cataplana	Cabrita Reserva Branco (SQ008)	24
	Tapada da Torre Reserva Branco (SQ003)	15
	Quinta do francês Branco (SQ010)	15
Iguaria	Resposta especialistas (Q2)	Contagem
Feijoada de buzinas	Cabrita Reserva Branco (SQ008)	23
	Tapada da Torre Reserva Branco (SQ003)	12
	Quinta do francês Tinto (SQ041)	8

Iguaria	Resposta especialistas (Q2)	Contagem
Arroz de Polvo	Cabrita Reserva Branco (SQ008)	19
	Tapada da Torre Reserva Branco (SQ003)	12
	Alvor Colheita especial Tinto (SQ026)	9
Iguaria	Resposta especialistas (Q2)	Contagem
Lulas cheias	Cabrita Reserva Branco (SQ008)	18
	Tapada da Torre Reserva Branco (SQ008)	13
	Quinta do francês Branco (SQ010)	12
Iguaria	Resposta especialistas (Q2)	Contagem
Favas à algarvia	Quinta do francês Tinto (SQ041)	15
	Alvor Colheita Especial Tinto (SQ026)	16
	Foral de Albufeira Colheita Seleccionada Tinto (SQ030)	9
Iguaria	Resposta especialistas (Q2)	Contagem
Conserva de cenoura à algarvia	Cabrita Rosé (SQ020)	20
	Alvor Rosé Selection (SQ017)	13
	Odelouca Branco (SQ009)	11
Iguaria	Resposta especialistas (Q2)	Contagem
Arjamolho	Cabrita Branco (SQ007)	17
	Alvor Singular Branco (SQ002)	15
	Vida Nova Branco (SQ004)	12
Iguaria	Resposta especialistas (Q2)	Contagem
Xa(e)rém com conquilhas	Cabrita Reserva Branco (SQ008)	18
	Quinta do francês Branco (SQ010)	15
	Alvor Singular Branco (SQ002)	13
Iguaria	Resposta especialistas (Q2)	Contagem
Bolo de amêndoa	Tapada da Torre Licoroso Reserva Branco (SQ049)	26
	Tapada da Torre Licoroso Reserva Tinto (SQ048)	25
	Vida Nova Espumante Bruto Rosé (SQ047)	15
Iguaria	Resposta especialistas (Q2)	Contagem
Torta de amêndoa com mel, canela e gila	Tapada da Torre Licoroso Reserva Branco (SQ049)	32
	Tapada da Torre Licoroso Reserva Tinto (SQ048)	26
	Vida Nova Espumante Bruto Rosé (SQ047)	16
Iguaria	Resposta especialistas (Q2)	Contagem
Dom Rodrigues	Tapada da Torre Licoroso Reserva Branco (SQ049)	28
	Tapada da Torre Licoroso Reserva Tinto (SQ048)	25
	Vida Nova Espumante Bruto Rosé (SQ047)	16
Iguaria	Resposta especialistas (Q2)	Contagem
Estrelas de figo e amêndoa	Tapada da Torre Licoroso Reserva Tinto (SQ048)	35
	Tapada da Torre Licoroso Reserva Branco (SQ049)	24
	Vida Nova Espumante Bruto Rosé (SQ047)	16

Imagem APÊNDICES 77 - Resultados do questionário “Seleção de vinhos algarvios para maridagem”

Caso não lhe tenha sido possível responder ao segundo questionário, será muito importante para o estudo contar com a mais-valia da sua colaboração no restante processo.

Com os melhores cumprimentos,

Manuel Serra

Coordenador de Área Técnica

Agrupamento de Escolas de Hotelaria e Turismo do Algarve



Turismo de Portugal, I. P.

www.turismodeportugal.pt

Tel.: + 351 289 007 200/8; Fax.: + 351 289 007 308

Apêndice 18 - Mensagem de correio eletrónico para especialistas, de agradecimento e comunicação de resultados do 3º Questionário – “Seleção de vinhos algarvios para maridagem”

Exmo(a). Sr.(ª) (...),

Gostaria antes de mais, de agradecer a sua preciosa colaboração na resposta (total ou parcial) aos 3 inquéritos que decorreram no âmbito do estudo "Algarve - relação Enogastronómica", tendo em conta o método “DTR”.

A participação neste 3º e último questionário atingiu os 62% de respostas quantitativas, correspondendo à participação de 34 especialistas, dos quais 38% (13) comentaram total ou parcialmente as maridagens apresentadas, conforme se pode verificar abaixo:

Maridagens selecionadas (Q3)		Popularidade (Q2)	Acidez (°)	Álcool (%)	Grau de maridagem (Média)
Iguarias	Vinhos				
Perdiz com ameijoas na cataplana	Cabrita Reserva Branco	22	5,8	12,5	6,42
	Quinta do Francês Branco	9	4,8	14	7,01
	Tapada da Torre Reserva Branco	9	5,13	14,3	6,83
Maridagens selecionadas (Q3)		Popularidade (Q2)	Acidez (°)	Álcool (%)	Grau de maridagem (Média)
Iguarias	Vinhos				
Cozido de grão à moda de Vaqueiros	Quinta do Francês Syrah Tinto	15	5,3	16,6	7,76
	Cabrita Reserva Tinto	10	5	14,5	7,09
	Alvor Colheita Especial Tinto	9	4,65	14	7,25
Maridagens selecionadas (Q3)		Popularidade (Q2)	Acidez (°)	Álcool (%)	Grau de maridagem (Média)
Iguarias	Vinhos				
Galinha cerejada	Alvor Colheita Especial Tinto	11	4,65	14	7,17
	Cabrita Tinto	10	5,4	13,5	7,37
	Cabrita Reserva Branco	10	5,8	12,5	6,43
Maridagens selecionadas (Q3)		Popularidade (Q2)	Acidez (°)	Álcool (%)	Grau de maridagem (Média)
Iguarias	Vinhos				
Carne de porco com ameijoas	Tapada da Torre Reserva Tinto	16	6,04	13,77	8,01
	Cabrita Reserva Tinto	12	5	14,5	7,45
	Alvor Colheita Especial Tinto	12	4,65	14	7,47
Maridagens selecionadas (Q3)		Popularidade (Q2)	Acidez (°)	Álcool (%)	Grau de maridagem (Média)
Iguarias	Vinhos				
Lombinhos de porco com ameijoas e xerém	Alvor Colheita Especial Tinto	11	4,65	14	7,50
	Cabrita Reserva Tinto	10	5	14,5	7,45
	Foral de Albufeira Reserva Tinto	9	4,6	14	6,87
Maridagens selecionadas (Q3)		Popularidade (Q2)	Acidez (°)	Álcool (%)	Grau de maridagem (Média)
Iguarias	Vinhos				
Carapaus alimados	Alvor Singular Branco	20	5,1	13,1	7,20
	Quinta do francês Branco	18	4,8	14	7,46
	Marquês dos Vales Primeira Seleção Branco	14	7,7	14	7,89
Maridagens selecionadas (Q3)		Popularidade (Q2)	Acidez (°)	Álcool (%)	Grau de maridagem (Média)
Iguarias	Vinhos				
Caldeirada à algarvia	Tapada da Torre Reserva Branco	22	5,13	14,3	7,94
	Cabrita Reserva Branco	19	5,8	12,5	7,72
	Cabrita Rosé	9	5,2	12,5	7,13
Maridagens selecionadas (Q3)		Popularidade (Q2)	Acidez (°)	Álcool (%)	Grau de maridagem (Média)
Iguarias	Vinhos				
Cataplana de peixes mistos à algarvia	Tapada da Torre Reserva Branco	20	5,13	14,3	7,99
	Cabrita Reserva Branco	17	5,8	12,5	7,54
	Quinta do francês Branco	12	4,8	14	7,23
Maridagens selecionadas (Q3)		Popularidade (Q2)	Acidez (°)	Álcool (%)	Grau de maridagem (Média)
Iguarias	Vinhos				
Atum estufado à algarvia	Cabrita Reserva Branco	15	5,8	12,5	7,49
	Tapada da Torre Reserva Branco	14	5,13	14,3	7,68
	Onda Nova Viognier Branco	11	5,8	14	6,98
Maridagens selecionadas (Q3)		Popularidade (Q2)	Acidez (°)	Álcool (%)	Grau de maridagem (Média)
Iguarias	Vinhos				
Ameijoas na cataplana	Cabrita Reserva Branco	24	5,8	12,5	7,18
	Tapada da Torre Reserva Branco	15	5,13	14,3	7,72
	Quinta do francês Branco	15	4,8	14	7,69
Maridagens selecionadas (Q3)		Popularidade (Q2)	Acidez (°)	Álcool (%)	Grau de maridagem (Média)
Iguarias	Vinhos				
Feijoada de buzinas	Cabrita Reserva Branco	23	5,8	12,5	6,77
	Tapada da Torre Reserva Branco	12	5,13	14,3	7,88
	Quinta do francês Tinto	8	4,8	15	6,69

Maridagens selecionadas (Q3)		Popularidade (Q2)	Acidez (°)	Álcool (%)	Grau de maridagem (Média)
Iguarias	Vinhos				
Arroz de Polvo	Cabrita Reserva Branco	19	5,8	12,5	7,04
	Tapada da Torre Reserva Branco	12	5,13	14,3	7,94
	Alvor Colheita especial Tinto	9	4,65	14	7,33
Maridagens selecionadas (Q3)		Popularidade (Q2)	Acidez (°)	Álcool (%)	Grau de maridagem (Média)
Iguarias	Vinhos				
Lulas cheias	Cabrita Reserva Branco	18	5,8	12,5	7,31
	Tapada da Torre Reserva Branco	13	5,13	14,3	7,78
	Quinta do francês Branco	12	4,8	14	6,96
Maridagens selecionadas (Q3)		Popularidade (Q2)	Acidez (°)	Álcool (%)	Grau de maridagem (Média)
Iguarias	Vinhos				
Favas à algarvia	Quinta do francês Tinto	15	4,8	15	7,60
	Alvor Colheita Especial Tinto	16	4,65	14	7,05
	Foral de Albufeira Colheita Selecionada Tinto	9	4,89	14,5	7,26
Maridagens selecionadas (Q3)		Popularidade (Q2)	Acidez (°)	Álcool (%)	Grau de maridagem (Média)
Iguarias	Vinhos				
Conserva de cenoura à algarvia	Cabrita Rosé	20	5,2	12,5	7,21
	Alvor Rosé Selection	13	5,01	12,7	7,11
	Odelouca Branco	11	4,3	14	6,19
Maridagens selecionadas (Q3)		Popularidade (Q2)	Acidez (°)	Álcool (%)	Grau de maridagem (Média)
Iguarias	Vinhos				
Arjamolho	Cabrita Branco	17	5,5	12,5	6,41
	Alvor Singular Branco	15	5,1	13,1	6,44
	Vida Nova Branco	12	5,9	14	6,76
Maridagens selecionadas (Q3)		Popularidade (Q2)	Acidez (°)	Álcool (%)	Grau de maridagem (Média)
Iguarias	Vinhos				
Xa(e)rém com conquilhas	Cabrita Reserva Branco	18	5,8	12,5	7,29
	Quinta do francês Branco	15	4,8	14	7,04
	Alvor Singular Branco	13	5,1	13,1	6,94
Maridagens selecionadas (Q3)		Popularidade (Q2)	Acidez (°)	Álcool (%)	Grau de maridagem (Média)
Iguarias	Vinhos				
Bolo de amêndoa	Tapada da Torre Licoroso Reserva Branco	26	6,4	19,4	7,79
	Tapada da Torre Licoroso Reserva Tinto	25	4	15,8	7,18
	Vida Nova Espumante Bruto Rosé	15	6,3	12,5	7,46
Maridagens selecionadas (Q3)		Popularidade (Q2)	Acidez (°)	Álcool (%)	Grau de maridagem (Média)
Iguarias	Vinhos				
Torta de amêndoa com mel, canela e gila	Tapada da Torre Licoroso Reserva Branco	32	6,4	19,4	7,54
	Tapada da Torre Licoroso Reserva Tinto	26	4	15,8	7,51
	Vida Nova Espumante Bruto Rosé	16	6,3	12,5	7,44
Maridagens selecionadas (Q3)		Popularidade (Q2)	Acidez (°)	Álcool (%)	Grau de maridagem (Média)
Iguarias	Vinhos				
Dom Rodrigues	Tapada da Torre Licoroso Reserva Branco	28	6,4	19,4	7,19
	Tapada da Torre Licoroso Reserva Tinto	25	4	15,8	7,40
	Vida Nova Espumante Bruto Rosé	16	6,3	12,5	7,86
Maridagens selecionadas (Q3)		Popularidade (Q2)	Acidez (°)	Álcool (%)	Grau de maridagem (Média)
Iguarias	Vinhos				
Estrelas de figo e amêndoa	Tapada da Torre Licoroso Reserva Tinto	35	4	15,8	7,96
	Tapada da Torre Licoroso Reserva Branco	24	6,4	19,4	7,41
	Vida Nova Espumante Bruto Rosé	16	6,3	12,5	6,82

Imagem APÊNDICES 78 - Resultados quantitativos do questionário "Seleção de vinhos algarvios para maridagem"

Perdiz com ameijoas na cataplana - Comentários de maridagem			
Especialista	Cabrita Reserva Branco	Quinta do francês Branco	Tapada da Torre Reserva Branco
10	A acidez contrasta e a estrutura do vinho aguenta bem o prato	Os brancos combina bem com o prato de perdiz e lavam a boca para a garfada seguinte	Bom vinho com estrutura, fica bem com a perdiz pelas mesmas razões
11			Boa estrutura e acidez
12	Será sempre mais recomendável um vinho tinto reserva, levemente aveludado	Será sempre mais recomendável um vinho tinto reserva, levemente aveludado	Será sempre mais recomendável um vinho tinto reserva, levemente aveludado
13	A acidez contrasta e a estrutura do vinho aguenta bem o prato	Será sempre mais recomendável um vinho tinto reserva, levemente aveludado	Bom vinho com estrutura, fica bem com a perdiz pelas mesmas razões
14	Agradável contraste	O sabor frutado e fresco destaca o aroma das aves	Muito bom vinho branco
15		Um vinho branco com boa acidez e grau alcoólico para aguentar a estrutura do prato. Melhor combinação ainda seria com vinho tinto pela necessidade da presença de taninos e dos aromas das castas tintas que ligam melhor com os sabores de caça que dominam o prato	
16	Contraste singular	Limpa o palato a cada garfada	Será concerteza a melhor escolha dos três brancos
21	Tendo em conta que é um vinho de excelente acidez, bem perfumado, sobressaindo aromas de flor de laranjeira e ligeiros aromas a esteva e por ser um branco reserva de qualidade, liga bem com a perdiz por se tratar de caça de penas	Vinho oriundo de vinhas plantadas em solos xistosos, logo mais estruturado, tem uma pureza ímpar em que a sua excelente acidez, bem presente e os ligeiros aromas a frutos brancos, ligam na perfeição com caça de penas	É um vinho reserva de excelente qualidade, oriundo da casta Viognier, o que lhe impõe uma ótima acidez, fundamental para que este vinho esteja em consonância com a iguaria
25	Depois de degustar uma ave tão nobre acrescentada de um leve sabor a mar com o intenso dos aromáticos. Este vinho de toque leve de acidez mas com intensidade de sabor é na verdade ligação quase perfeita	Na mistura de sabores do prato onde sobressai a caça e o mar, este vinho com boa estrutura e sabor frutado é excelente para o clima do Algarve, apetece sempre mais um trago	Vinho forte e estruturado acidez no razoável. Fica bem com a perdiz mas não consegue o consenso para os restantes componentes do prato
28	Este vinho tem notas que equilibram este tipo de prato, fácil de beber dando alguma frescura na cataplana	Vinho mais intenso, um pouco mais pesado mas também se pode adaptar a este prato	Demasiado alcoólico para branco. Dos três prefiro o Cabrita
30	A sua frescura aliada a uma boa acidez e aos taninos bem presentes e a passagem por barricas dá-lhe vantagem perante outros vinhos para este prato.	Acidez superior ao cabrita, mas mais mineralidade, frescura. O grau alcoólico é superior (sendo um pouco elevado para branco), mas o estagio em madeira dá-lhe um toque mais elegante.	Demasiado alcoólico para branco, penso que não seria uma boa escolha apesar da sua acidez
31	Vinho com pouca graduação alcoólica e acidez demasiada para um prato de caça. Este prato requer um vinho com taninos e acidez equilibrados. Um vinho tinto, com notas aromáticas a esteva seria o mais adequado	Tratando-se de um prato de caça de penas é aceitável um vinho branco estruturado, com estágio em madeira como é o caso. Uma maridagem pouco usual que certamente terá bons resultados. A acidez não é elevada e ajuda a refrescar o palato	Sendo um vinho da casta Viognier, com algumas notas florais, embora aceitável, não será a melhor maridagem
33	Embora eu prefira um tinto leve, o cabrita branco com a sua acidez persistente e a sua frescura não seria uma má opção	Aroma ligeiro frutado a alperce, com final longo e persistente, o que serviria para balançar o contraste das ameijoas com a perdiz.	A escolha mais acertada seria sempre um vinho tinto

Imagem APÊNDICES 79 - Resultados qualitativos do questionário “Seleção de vinhos algarvios para maridagem – Perdiz com ameijoas na cataplana”

Cozido de grão à moda de Vaqueiros - Comentários de maridagem			
Especialista	Quinta do Francês Syrah Tinto	Cabrita Reserva Tinto	Alvor Colheita Especial Tinto
10	Um tinto leve e guloso para um prato leve	Este tinto reserva passará um pouco por cima do cozido de grão... não penso que seja a melhor harmonia	Este colheita especial poderá ficar bem com o cozido de grão desde que não ultrapasse o prato
12		O cozido de grão requer mais um tinto jovem, levemente alcoólico e até com alguma adstringência	O cozido de grão requer mais um tinto jovem, levemente alcoólico e até com alguma adstringência
13	Um tinto leve e guloso para um prato forte como este	O cozido de grão requer mais um tinto jovem, levemente alcoólico e até com alguma adstringência	O cozido de grão requer mais um tinto jovem, levemente alcoólico e até com alguma adstringência
14	Casamento perfeito	Sabores que se misturam na perfeição	O que menos apreciei entre as várias opções
15	É um prato intenso de aves de galinheiro com alguma gordura. precisa de um vinho gostoso, com taninos aveludados e bem presentes		
16	Harmonia de sabores	Aromático e intenso, sobressai ao grão	Garante a satisfação de quem prova ambos
21	É um vinho tinto de aromas inconfundíveis a frutos vermelhos e frutos do bosque. Vinho de grande qualidade que honra os vinhos tintos do Algarve. Liga na perfeição com a iguaria, dada a especificidade das suas carnes e aguenta a estrutura do cozido de grão	Grande vinho tinto reserva, tendo em conta que é oriundo de uma vinha com excelente terroir. Oferece-nos aromas e sabores a frutos vermelhos e é de uma elegância inconfundível. Liga bem com o cozido de grão, podendo eventualmente sobrepor-se à iguaria	Vinho muito idêntico ao anterior, embora de uma sub região diferente o que altera relativamente o seu terroir, tornando este vinho ligeiramente mais encorpado, o que não o impede de ligar na perfeição com esta iguaria
25	Que harmonia e perfeição Para acompanhar este cozido Sente-se o bater do coração Este sim! é o meu preferido	É forte, rico e aromático Elegância e sabor inconfundível Para este prato um pouco pragmático Sem dúvida é irresistível	É um vinho excelentemente incorporado com nadinha de adstringência que até lhe confere uma certa elegância e um aroma destinto, um casamento quase perfeito com esta iguaria
28	Para o prato em questão penso que se adapta na perfeição. Vinho bem estruturado que aguenta bem o cozido de grão	Talvez um pouco intenso para o grão	Não aconselho para este prato
30			A sua estrutura vai casar bem com o prato em questão, visto que estamos perante um prato pesado. O estágio em madeira e toda a personalidade da casta devem ajudar nesta maridagem. Talvez peque um pouco pelos 16% de Álcool
31	Vinho demasiado estruturado e alcoólico para um prato de aves	É um vinho com uma estrutura alcoólica e de taninos que se sobrepõem facilmente à iguaria	Das 3 opções é a maridagem mais adequada. Equilibra com o prato e a sua estrutura de taninos limpam o palato de alguma gordura natural da confeção
33	Fantástico vinho para um grande prato	Rubi, vermelho encorpado, vinho que vai evoluir muito tendo em conta a sua juventude, mas penso que não seja a melhor harmonia	Muito bom vinho, de grande elegância, a maridagem seria quase perfeita se o vinho não se eleva-se ao prato

Imagem APÊNDICES 80 - Resultados qualitativos do questionário “Seleção de vinhos algarvios para maridagem – Cozido de grão à moda de Vaqueiros”

Galinha cerejada - Comentários de maridagem			
Especialista	Alvor Colheita Especial Tinto	Cabrita Tinto	Cabrita Reserva Branco
10	O tinto não deverá passar o prato	Um tinto mais leve ficará bem com a galinha cerejada, pois a nível de estrutura e de contraste combinam	Continuo apologista dos brancos que estão cada vez melhores. Um branco ficará muito bem ao nível da estrutura e da acidez relativamente ao prato
12			Sou favorável à conceção clássica de que as carnes, especialmente as de confeção mais elaborada, vão melhor com tintos aveludados
13	A estrutura do vinho aguenta a estrutura do prato, liga bem	Um tinto mais leve ficará bem com a galinha cerejada, pois a nível de estrutura e de contraste combinam	Continuo apologista dos brancos que estão cada vez melhores. Um branco ficará muito bem ao nível da estrutura e da acidez relativamente ao prato
14	vinho honesto mas sem deslumbrar	muito boa conjugação	Combina muito bem com este prato
15	Outra ave de capoeira em que a confeção passa por uma fritura, precisa de um vinho com taninos presentes que acompanhe a estrutura do prato		
16	Correto,mas um branco será perfeito	Agradável	Acidez,aromas e sabor perfeitos para a galinha cerejada
21	Vinho de muito boa qualidade, realçando a excelência da casta Touriga Nacional. No seu contexto global, os seus taninos sedosos, poderão sobrepor-se à iguaria	Oriundo de várias castas de qualidade, é um vinho de boa qualidade, cuja estrutura tem implícita os vários tipos de frutos vermelhos, que vai ao encontro de uma confeção de aves de capoeira como é a galinha cerejada	Vinho de excelente acidez, muito arredondado onde o perfumado dos citrinos e alguns frutos brancos se enquadram muito bem, o que faz deste vinho um branco fora do comum, limpando o palato de alguma gordura característica da confeção
25	É um vinho bom de excelente cor, textura acentuada, sente-se o sabor da casta, combina bem com a iguaria	Com esta iguaria de simples confeção e sem aromáticos, este vinho está na perfeição.	É excelente com sabor forte e os aromas a citrinos que se sentem no final tornam um vinho único por isso combina bem com a ave. Embora para mim um tinto pouco encorporado seria uma ligação melhor.
28	Vinho aveludado vai sobressair ao sabor da galinha	Sim escolhia este vinho para a Galinha cerejada	Vinho que num dia de calor talvez seja a minha opção para a galinha
31	É um prato de confeção intensa, de onde resulta alguma gordura, dado os ingredientes que a compõem. O ingrediente principal é uma ave de capoeira por norma com alguma idade que requer vinhos aveludados com taninos notórios, como é o caso deste vinho	Tal como o anterior, este vinho liga na perfeição com a iguaria. A relação maior acidez/menor teor alcoólico em relação ao anterior coloca-o em vantagem por se tratar de um prato de aves, com alguma gordura residual	Não creio que um vinho branco seja a melhor harmonização para esta iguaria, faltando-lhe taninos e aromas e sabores característicos dos vinhos tintos. No entanto, sendo um vinho bem estruturado, com boa acidez, não é desadequado
33	Não seria a melhor opção pois o vinho iria concerteza subressair	Com este tipo de prato, o cabrita tinto cai que nem uma luva	Acho que não seria uma boa opção, um branco ia morrer com este tipo de prato

Imagem APÊNDICES 81 - Resultados qualitativos do questionário “Seleção de vinhos algarvios para maridagem – Galinha cerejada”

Carne de porco com ameijoas - Comentários de maridagem			
Especialista	Tapada da Torre Reserva Tinto	Cabrita Reserva Tinto	Alvor Colheita Especial Tinto
10	A estrutura do vinho aguenta a estrutura do prato, liga bem	A estrutura do vinho aguenta a estrutura do prato, liga bem	É um tinto já com alguma consistência mas não sei se dará conta do recado em relação ao prato, que é bem estruturado
13	A estrutura do vinho aguenta a estrutura do prato, liga bem	A estrutura do vinho aguenta a estrutura do prato, liga bem	A estrutura do vinho aguenta a estrutura do prato, liga bem
14	Este vinho acompanha na perfeição a carne de porco com ameijoas	Igualmente muito agradável	Achei este vinho menos harmonioso que os anteriores na relação com o prato
16	Boa ligação, contraste correto.	Boa ligação iguaria/vinho	Tinto e carne terão sempre uma boa ligação.
21	Este vinho contemporâneo oferece-nos aromas excelentes e taninos adoçados que o tornam na globalidade fora do comum. Com um final de boca muito prolongado, enquadra-se na perfeição com a iguaria que acompanha	O palato deste vinho deve muito a uma das castas que o originou, destaca-se a Touriga Nacional pela grande qualidade por que é conhecida. Liga muito bem com esta iguaria composta de ingredientes do litoral e da serra algarvia	Sendo um vinho um pouco mais encorpado, assente fundamentalmente nas 3 castas que o compõem, poderá sobrepor-se à carne de porco com ameijoas
25	Este prato com sabores fortes e a leveza da amêijoia com aromático de coentros encontra neste vinho a ligação ideal	Este prato com sabores fortes da carne e pimentão sabor a mar da amêijoia encontra neste vinho a ligação quase perfeita	Este prato com sabores fortes e a leveza da amêijoia com aromático de coentros Este vinho quase se sobrepõe mas consegue aquela conjugação um pouco para lá do esperado
28	talvez seria a minha opção dos três vinhos para este prato	Pode ser uma boa opção para este prato, mas vai depender da confecção do mesmo ou altura do ano	Vinho torna-se um pouco pesado para este prato
31	Trata-se de carne de porco numa confeção forte, realça o sabor dos alhos fritos, refrescado pela leveza das ameijoas e pelos aromas da salsa. Requer assim vinhos com intensidade aromática, preferencialmente tintos, que aguentem a estrutura da confeção e que tenham alguma acidez para equilibrar com a acidez conferida à confeção pelo sumo de limão. Este vinho de excepcional qualidade, tem todas estas características logo tem tudo para proporcionar uma boa maridagem. A combinação de castas que o compõem leva a que seja o mais indicado para esta iguaria	Outra boa opção para a iguaria, com excelentes notas aromáticas. No entanto, caso a confeção tenha alguma pimenta ou picante adicional, a harmonização com este vinho poderá saturar o palato dado que do vinho também sobresaem notas de tostado e especiarias	Exatamente a mesma descrição que apresentei para o Cabrita Reserva Tinto pois são vinhos com perfis muito idênticos
33	Seria uma boa escolha	Prato com um sabor muito especial, sabores muito característicos seria uma opção a ter em conta	A harmonia entre este vinho e a iguaria, só seria perfeita se o vinho não se elevasse à iguaria

Imagem APÊNDICES 82 - Resultados qualitativos do questionário “Seleção de vinhos algarvios para maridagem – Carne de porco com ameijoas”

Lombinhos de porco com ameijoas e xerém - Comentários de maridagem			
Especialista	Alvor Colheita Especial Tinto	Cabrita Reserva Tinto	Foral de Albufeira Reserva Tinto
10	Precisava de um tinto mais estruturado ou de um branco com acidez...	Boa ligação entre prato e vinho ao nível de estrutura	Boa ligação entre prato e vinho ao nível de estrutura
13	Precisava de um tinto mais estruturado ou de um branco com acidez...	Boa ligação entre prato e vinho ao nível de estrutura	Boa ligação entre prato e vinho ao nível de estrutura
14		Ligação quase perfeita	
15			Uma fritura de carne de porco que necessita de um vinho equilibrado e com algum grau alcoólico
16	Vinho que liga com todas as carnes, xarém será motivo de preocupação para alguns	Vinho que liga com todas as carnes, xarém será motivo de preocupação para alguns	Vinho que liga com todas as carnes, xarém será motivo de preocupação para alguns
21	Este é um vinho de aromas e sabores bem frutados, realçando os frutos vermelhos. A sua elegância e os taninos leves tornam-no um vinho de boa qualidade. A sua relação com a iguaria, está equilibrada	Vinho estagiado em barricas de carvalho francês durante 18 meses, apresenta-nos aromas a frutos vermelhos e ligeiro abaunilhado conferido pela madeira de carvalho onde estagiou. Liga na perfeição com esta grande referência da culinária algarvia	É um vinho de excelente qualidade no seu contexto global, considerando sobrepor-se à iguaria, não descurando da qualidade da mesma. No entanto, este vinho fora do comum pede confeções de carnes nobres
25	Tem uma boa ligação, os sabores da iguaria com o sabor forte do milho, este vinho dá-lhe o toque de suavidade dos aromas frutados	Grande vinho, talvez dos melhores do algarve, liga com qualquer iguaria de carne	Esta iguaria torna-se complexa com os sabores da serra e do mar e requer um vinho mais suave. mas este não lhe fica nada mal.
28	Vinho honesto e equilibrado para o prato liga bem	Com o xarém aqui no meio, escolhia este vinho pois o molho está ausente no prato e assim evita os possíveis sabores a pimentão	
31	Trata-se de um prato muito completo, com proteína, bivalves, farináceo de sabor característico (milho), logo com diversidade de sabores e aromas. Requer assim vinhos ricos em aroma e sabor, com boa graduação, taninos arredondados e intensidade aromática. Este vinho tem todas estas características, logo fará uma excelente harmonização	Pelas razões apresentadas anteriormente, este vinho é outra boa harmonização pois é um vinho com perfil muito idêntico ao anterior	Por tudo o que foi falado anteriormente e pela riqueza do loteamento de castas, esta é em minha opinião a melhor maridagem
33	O toque a frutos vermelhos deste vinho dá uma boa ligação com a iguaria	Ligação muita boa entre o prato e o vinho	Para mim é um grande vinho. É muito vinho para este prato. É um vinho de eleição

Imagem APÊNDICES 83 - Resultados qualitativos do questionário “Seleção de vinhos algarvios para maridagem – Lombinho de porco com ameijoas e xarém”

Carapaus alimados - Comentários de maridagem			
Especialista	Alvor Singular Branco	Quinta do Francês Branco	Marquês dos Vales Primeira Seleção Branco
10	Esta harmonia é excelente porque a acidez do branco corta o azeite e liga com o limão	A mesma razão anterior. Esta harmonia é excelente porque a acidez do branco corta o azeite e liga com o limão	A mesma razão anterior. Esta harmonia é excelente porque a acidez do branco corta o azeite e liga com o limão
11			Boa estrutura e acidez
13	Boa ligação entre prato e vinho ao nível de estrutura	A mesma razão anterior. Esta harmonia é excelente porque a acidez do branco corta o azeite e liga com o limão	A mesma razão anterior. Esta harmonia é excelente porque a acidez do branco corta o azeite e liga com o limão
14		O que mais gostei	
15			A acidez do prato e a simplicidade do peixe pedem um vinho com boa acidez e aromas excelentes que esta casta transmite ao vinho
16	Acidez excelente para cortar a gordura e combinar no cítrico	Vinho correto para a iguaria	Ligação correta de aromas e sabor
21	Vinho de cor citrina esverdeada, de excelente qualidade, bem perfumado com nuances de frutos brancos. Eventualmente poderá sobrepor-se à iguaria pela simplicidade da sua confeção	Tratando-se de um vinho de grande qualidade, com uma estrutura sólida e muito fresco, sobrepõe-se claramente à modéstia da iguaria proposta (carapaus alimados)	Tratando-se de um vinho de grande qualidade, com uma estrutura sólida e muito fresco, sobrepõe-se claramente à modéstia da iguaria proposta (carapaus alimados)
25	Esta iguaria sensível e com sabores acres do vinagre e limão, precisa de um vinho suave e frutado, este não está de todo indicado, mas tem boa ligação	Esta iguaria sensível e com sabores acres do vinagre e limão, precisa de um vinho suave e frutado, este está um pouco melhor que o anterior, e já tem melhor combinação	Esta iguaria sensível e com sabores acres do vinagre e limão, precisa de um vinho suave e frutado, este é claro a par dos anteriores o mais indicado
28			O mais equilibrado para harmonizar
31	Dado que o único ingrediente que é confeccionado é o carapau, trata-se de uma iguaria com grande intensidade de aroma e sabor característico, de onde sobressaem os aromas da salsa fresca e o gosto intenso da cebola, do alho, do vinagre e do azeite. No entanto, o carapau é por si um peixe de sabor simples, sobressaindo o sabor a sal característico do modo de preparação. A iguaria requer assim vinhos brancos com acidez notória para equilibrar com a acidez natural do prato, bem casada com a gordura nobre do azeite, embora com graduação alcoólica quanto baste para não colidir com o salgado. Sendo este vinho equilibrado quanto à sua acidez e volume alcoólico, é um forte candidato a uma excelente harmonização	Pelas razões acima referidas, este vinho faz também uma excelente maridagem com o prato, embora a sua estrutura alcoólica possa saturar o palato, conjuntamente com o salgado da iguaria	É o vinho que, dos 3 selecionados, apresenta acidez mais elevada logo, será o melhor candidato para maridar. No entanto, ficam algumas reservas em relação à estrutura alcoólica que é notória
33	Não seria a melhor vinho com este prato	Pessolmente eu nunca beberia um vinho branco com este prato	Seria sempre um rosado

Imagem APÊNDICES 84 - Resultados qualitativos do questionário “Seleção de vinhos algarvios para maridagem – Carapaus alimados”

Caldeirada à algarvia - Comentários de maridagem			
Especialista	Tapada da Torre Reserva Branco	Cabrita Reserva Branco	Cabrita Rosé
10	Sendo a caldeirada um prato mais potente, aguenta bem o branco com estrutura, mas também boa acidez	A mesma razão anterior. Sendo a caldeirada um prato mais potente, aguenta bem o branco com estrutura, mas também boa acidez	A vantagem do rosé em relação aos anteriores, que têm estrutura e acidez para o prato, é que este também liga na cor
13	Sendo a caldeirada um prato mais potente, aguenta bem o branco com estrutura, mas também boa acidez	A mesma razão anterior. Sendo a caldeirada um prato mais potente, aguenta bem o branco com estrutura, mas também boa acidez	A vantagem do rosé em relação aos anteriores, que têm estrutura e acidez para o prato, é que este também liga na cor
15			A melhor combinação pelo equilíbrio do prato com o vinho. É um vinho intenso para um prato repleto de sabor e aromas frescos
16	Branco com estrutura, correto para a iguaria	Branco com estrutura, correto para a iguaria	Não havendo palhete o rosé será uma escolha acertada
21	Este vinho está adequado para a iguaria proposta, pela sua excelente acidez e qualidade, deixando a boca limpa de algum peso da confeção	Este vinho está adequado para a iguaria proposta, pela sua excelente acidez e qualidade, deixando a boca limpa de algum peso da confeção	É um vinho rosé de excelente qualidade, tem na sua globalidade uma casta fora do comum que é a Touriga Nacional. Como tal, está corretamente indicado para a Caldeira de Peixes à Algarvia que é um hino à cozinha regional do Algarve
25	Para esta iguaria com sabores intensos e variados de peixes, marisco e aromáticos necessita um vinho forte e estruturado e este é na verdade uma boa escolha	Para esta iguaria com sabores intensos e variados de peixes, marisco e aromáticos necessita um vinho forte e estruturado e como no anterior é na verdade uma boa opção.	Para esta iguaria com sabores intensos e variados de peixes, marisco e aromáticos necessita um vinho forte e estruturado e este com o seu adocicado e acidez já não está tanto à altura.
28	O mais equilibrado para harmonizar		
31	É uma iguaria de confeção rica em aromas e sabores, muito potenciada pela cozedura conjunta dos diversos ingredientes nobres que a compõem. A intensidade aromática e de sabores requer um vinho também pleno de aromas e sabores que encha a boca e cuja acidez seja suficiente para limpar o palato, deixando um final de boca prolongado. A casta Viognier que caracteriza este vinho tem em si todas as características necessárias para uma excelente harmonização	Sendo um vinho mais estruturado que o anterior, resultado da sua fermentação em barricas de carvalho francês, fará certamente uma ainda melhor harmonização	Tratando-se de um vinho rosé muito equilibrado pela estrutura das castas que o originaram (touriga nacional e trincadeira), não deixa de ser uma boa sugestão. A sua complexidade aromática lembrando frutos vermelhos, poderá valorizar os aromas e sabor a mar provenientes da confeção
33	Boa escolha para servir com a caldeirada	Reserva branco aguenta-se bem com a caldeirada pela sua estrutura e acidez	O casamento quase perfeito

Imagem APÊNDICES 85 - Resultados qualitativos do questionário “Seleção de vinhos algarvios para maridagem – Caldeirada à algarvia”

Cataplana de peixes mistos à algarvia - Comentários de maridagem			
Especialista	Tapada da Torre Reserva Branco	Cabrita Reserva Branco	Quinta do Francês Branco
10	O melhor vinho, estruturado e saboroso, para esta caldeirada variada também de boa estrutura. O vinho envolve o prato e vice versa, a acidez ajuda a cortar algum sabor mais potente	Boa combinação, em estrutura e contraste	Boa combinação, em estrutura e contraste
13	O melhor vinho, estruturado e saboroso, para esta caldeirada variada também de boa estrutura. O vinho envolve o prato e vice versa, a acidez ajuda a cortar algum sabor mais potente	Boa combinação, em estrutura e contraste	Boa combinação, em estrutura e contraste
15			Excelente combinação pela combinação de castas e aromas e sabores da confeção. Prato e vinho equilibram-se na degustação
16	Excelente combinação entre iguaria e vinho	Boa opção	Escolha interessante
21	É um vinho excelente. A sua boa acidez confere-lhe o charme e a elegância necessários para acompanhar este prato	É um vinho fora do comum, de qualidade ímpar e excelente frescura. Proveniente de uma vindima seletiva, estagiou em barricas de carvalho francês, o que lhe confere algum especiado da madeira como notas ligeiras de café, realçando ainda os aromas citricos provenientes da acidez. A iguaria é de grande qualidade, confeccionada com peixes nobres do litoral algarvio, mundialmente reconhecidos. Excelente combinação entre iguaria e vinho	Estagiado em madeira de carvalho francês, o que lhe confere ligeiras nuances abaulhadas, é um vinho que equilibra na perfeição, a relação com a iguaria
25	Para esta iguaria com sabores intensos e variados de peixes, marisco e aromáticos necessita um vinho forte e estruturado e este vinho com aquele toque mínimo de acidez é na verdade a escolha certa.	Para esta iguaria com sabores intensos e variados de peixes, marisco e aromáticos necessita um vinho forte e estruturado e este com os suas notas de aromas pouco comuns é algo de mágico quando no final de cada vez que o levamos a boca sentimos todos esse sabores	Para esta iguaria com sabores intensos e variados de peixes, marisco e aromáticos necessita um vinho forte e estruturado e este é na verdade também uma boa escolha
28			O mais equilibrado para harmonizar
31	Sendo a Viognier uma casta que por si só origina bons vinhos e atendendo à estrutura alcoólica potente e excelente acidez, é um vinho que à partida não se sobreponha, equilibrando a maridagem.	A fermentação em barricas de carvalho poderá tornar o vinho pesado para esta iguaria, embora a acidez se revele bastante interessante	Excelente vinho com estrutura alcoólica acima da média. Talvez precise de um pouco mais de acidez para conferir a frescura necessária, visto que estamos perante um prato intenso de aromas e sabor
33	Vinho com muito charme e elegância que ajuda a equilibrar o prato	Acho que seria a melhor opção	Pode ser uma boa escolha sendo um vinho muito bem estruturado

Imagem APÊNDICES 86 - Resultados qualitativos do questionário “Seleção de vinhos algarvios para maridagem – Cataplana de peixes mistos à algarvia”

Atum estufado à algarvia - Comentários de maridagem			
Especialista	Cabrita Reserva Branco	Tapada da Torre Reserva Branco	Onda Nova Viognier Branco
10	O atum é um peixe bem estruturado que liga bem com um branco mais estruturado como é o caso, e até ficaria bem com um tinto leve...	Aguenta bem o atum porque é um branco com boa estrutura, gosto muito	A Viognier é uma casta com boa presença de boca, tal como o atum, também liga muito bem ao nível da estrutura e da acidez, que lava o paladar
13	O atum é um peixe bem estruturado que liga bem com um branco mais estruturado como é o caso, e até ficaria bem com um tinto leve...	Aguenta bem o atum porque é um branco com boa estrutura, gosto muito	A Viognier é uma casta com boa presença de boca, tal como o atum, também liga muito bem ao nível da estrutura e da acidez, que lava o paladar
15		Esta é a melhor combinação pois a iguaria e o vinho complementam-se na perfeição	
16	Bom entendimento iguaria/vinho	Ligação perfeita	Vinho de qualidade que aguenta bem o atum porque é um branco com boa estrutura
21	Tendo em conta a complexidade e a composição da iguaria indico para esta iguaria o vinho Cabrita Reserva Branco porque é um vinho com uma excelente acidez, bem arredondado que termina na boca com plena satisfação de quem o degusta	É um vinho proveniente da casta Viognier, casta esta que nos oferece plena garantia da sua grande qualidade. É um vinho que está essencialmente recomendado para peixes, mariscos e outras confeções ligeiramente condimentadas.	Tal como o anterior, é um vinho indicado para este tipo de confeções.
25	Para um peixe de sabor forte e pela confeção, merece plenamente este vinho excelente	Para um peixe de sabor forte e pela confeção, precisa de um vinho mais estruturado, mas casa perfeitamente com esta iguaria	Para um peixe de sabor forte e pela confeção, merece plenamente este vinho excelente
28			O mais equilibrado para harmonizar
31	Aromas citricos e frutados e uma acidez equilibrada. É um excelente candidato para uma boa harmonização com esta iguaria de atum que é um peixe gordo e cuja confeção se apresenta intensa de sabor. É um prato generoso em cebola e alho que requer um vinho fermentado em madeira, como é o caso	Os aromas tropicais e algum floral caraterísticos da casta Viognier estão bem vincados neste vinho. A acidez refresca o palato de alguma concentração de gordura proveniente da confeção. Porém, a intensidade alcoólica poderá aquecer em demasia esta ligação	Os aromas tropicais e algum floral caraterísticos da casta Viognier estão bem vincados neste vinho. A acidez refresca o palato de alguma concentração de gordura proveniente da confeção. Porém, a intensidade alcoólica poderá aquecer em demasia esta ligação
33	Tendo em conta a complexidade e a composição da iguaria indico para esta iguaria o vinho Cabrita Reserva Branco porque é um vinho com uma excelente acidez, bem arredondado que termina na boca com plena satisfação de quem o degusta	Para um peixe de sabor forte e pela confeção, precisa de um vinho mais estruturado	Para um peixe de sabor forte e pela confeção, precisa de um vinho mais estruturado, mas casa perfeitamente com esta iguaria. Aguenta bem o atum porque é um branco com boa estrutura, gosto muito

Imagem APÊNDICES 87 - Resultados qualitativos do questionário “Seleção de vinhos algarvios para maridagem – Atum estufado à algarvia”

Ameijoas na cataplana - Comentários de maridagem			
Especialista	Cabrita Reserva Branco	Tapada da Torre Reserva Branco	Quinta do Francês Branco
10	Aqui gostaria mais de um branco leve e fresco, a ligação não é a melhor	Aqui gostaria mais de um branco leve e fresco, a ligação não é a melhor	O melhor vinho para combinar com o prato. Branco leve e fresco, ideal para marisco e para refrescar o paladar
13	Aqui gostaria mais de um branco leve e fresco, a ligação não é a melhor	Aqui gostaria mais de um branco leve e fresco, a ligação não é a melhor	O melhor vinho para combinar com o prato. Branco leve e fresco, ideal para marisco e para refrescar o paladar
16	Ligação bem conseguida	Excelente vinho para acompanhar a rainha das iguarias Algarvia	Refrescante, ideal para a iguaria
21	Esta confeção tipicamente algarvia como é sabido, tem bivalves na sua composição, neste caso concreto as ameijoas que são dos melhores bivalves que o mar pode dar. Este vinho tem as castas arinto e verdelho na sua composição que ligam excecionalmente bem, dado o seu teor de acidez e grau alcoólico não muito elevado que faz uma excelente ligação iguaria/vinho	Excelente vinho, embora o teor alcoólico um pouco acima do comum possa sobrepor-se à iguaria	Excelente vinho, embora o teor alcoólico um pouco acima do comum possa sobrepor-se à iguaria
25	Com esta iguaria de sabores fortes a mar este vinho com aromas delicados e bem fresco assenta que nem uma luva tanto no verão como noutras estações do ano mais frias.	É na verdade um excelente vinho com sabor forte, sentindo-se o teor alcoólico. mas acompanha perfeitamente esta iguaria.	Com esta iguaria de sabores fortes a mar este vinho com aromas delicados e bem fresco é ideal para o verão. talvez o melhor dos anteriores
28		Vinho intenso para um prato pleno de sabor	
31	Prato elaborado e pesado, com aromas e sabores intensos. O vinho é pleno de frescura (acidez) e a fermentação em madeira conferiu-lhe estrutura para aguentar este prato	Excelente acidez e estrutura alcoólica para harmonização plena	A acidez da casta Verdelho e a exuberância aromática da casta Viognier fazem deste vinho uma combinação perfeita para harmonizar esta iguaria. Porém, a intensidade alcoólica poderá saturar a degustação
33	Não seria a melhor opção	Bom vinho para acompanhar ao nível da acidez	Passaria sempre por um vinho mais robusto

Imagem APÊNDICES 88 - Resultados qualitativos do questionário “Seleção de vinhos algarvios para maridagem – Ameijoas na cataplana”

Feijoada de buzinas - Comentários de maridagem			
Especialista	Cabrita Branco	Tapada da Torre Reserva Branco	Quinta do Francês Tinto
10	Excelente, para lavar o paladar e cortar os sabores mais pesados da feijoada	bom vinho para acompanhar , ao nível da estrutura e acidez	Para escolher um tinto seria melhor um tinto mais potente, para combinar ao nível de estrutura
13	Excelente, para lavar o paladar e cortar os sabores mais pesados da feijoada	Excelente, para lavar o paladar e cortar os sabores mais pesados da feijoada	Para escolher um tinto seria melhor um tinto mais potente, para combinar ao nível de estrutura
15		Uma confeção intensa que precisa de boa acidez e grau alcoólico para equilibrar	Prefiro a sensação de frescura causada pela acidez de um branco do que os taninos de um tinto para equilibrar a degustação desta confeção. Não é descabida a ligação mas um branco intenso liga melhor
16	Bom acompanhamento para a feijoada	Feliz ligação	Consumir com moderação nos dias de verão, tinto e feijoada
21	A iguaria tem uma estrutura de confeção acima da média, isto em função dos ingredientes que a compõem. Sendo de facto um vinho de qualidade, em minha opinião não é compatível com a iguaria em questão, porque a iguaria sobrepõe-se ao vinho	Sendo um vinho de muito boa qualidade, com boa acidez, um floral muito bem acentuado e alguns frutos do bosque, liga bem com a iguaria, simplesmente entendo que um tinto se adequa melhor à iguaria	Sendo um vinho exuberante, entendo que este vinho serve perfeitamente o tipo de iguaria apresentada em função dos seus ingredientes e confeção
25	Uma feijoada necessita um vinho que fique na boca os aromas refrescantes, acho-o perfeito	É na verdade a melhor ligação iguaria e vinho, está perfeito na sua acidez e ficar na boca o desejo de mais um trago	Com um feijoada de sabores a mar este vinho pouco incorporado liga perfeitamente
28			Vinho intenso para um prato pleno de sabor
31	Prato elaborado e pesado, com aromas e sabores intensos. O vinho é pleno de frescura (acidez) e a fermentação em madeira conferiu-lhe estrutura para aguentar este prato	Excelente acidez e estrutura alcoólica para harmonização plena	A acidez da casta Verdelho e a exuberância aromática da casta Viognier fazem deste vinho uma combinação perfeita para harmonizar esta iguaria. Porém, a intensidade alcoólica poderá saturar a degustação
33	Não seria a melhor opção	Bom vinho para acompanhar ao nível da acidez	Passaria sempre por um vinho mais robusto

Imagem APÊNDICES 89 - Resultados qualitativos do questionário “Seleção de vinhos algarvios para maridagem – Feijoada de buzinas”

Arroz de polvo - Comentários de maridagem			
Especialista	Cabrita Reserva Branco	Tapada da Torre Reserva Branco	Alvor Colheita Especial Tinto
10	Bom vinho para um bom prato - igual estrutura	Igual razão anterior. Bom vinho para um bom prato - igual estrutura	O tinto também poderia ser uma hipótese, porque a estrutura liga bem, mas o branco com estrutura fica melhor
13	Bom vinho para um bom prato - igual estrutura	Igual razão anterior. Bom vinho para um bom prato - igual estrutura	O tinto também poderia ser uma hipótese, porque a estrutura liga bem, mas o branco com estrutura fica melhor
15	Iguaria caldosa em que a combinação do arroz e a presença do polvo pedem um vinho aromático e fresco, com grau alcoólico moderado para não esconder o sabor da confeção		
16	Vinho correto	Ligação adequada	Tinto capaz para o arroz de polvo
21	Como acontece com quase toda a cozinha do Algarve, esta iguaria está em minha opinião indicada para este vinho, sendo um vinho com muito boa acidez, um misto de floral e de perfumado que faz um belo casamento com este tipo de iguaria	O arroz de polvo quando bem confeccionado, na simplicidade das suas iguarias pode tornar-se numa confeção de excelente requinte. Recomenda-se até que o vinho que vai acompanhar a iguaria, faça parte da confeção do mesmo	É sem dúvida um vinho de muito boa qualidade. Taninos sedosos, bons aromas a frutos vermelhos. Em minha opinião, pese embora o requinte da iguaria, este vinho não deverá ser o mais indicado para a acompanhar
25	Este prato forte de sabores intensos ao cefalópode, combina muito bem este vinho com aromas que ligam bem e lhe trazem riqueza e frescura	Para esta iguaria de sabores intensos ao cefalópode, combina muito bem este vinho, porque é forte tem estrutura	Este prato forte de sabores intensos ao cefalópode, combina muito bem este vinho tinto, porque como a iguaria pode e deve levar na sua confeção um vinho tinto, porque não este com os aromas a frutos e de uma leveza agradável
28		O mais equilibrado para harmonizar	
31	O polvo, sendo um cefalópode de sabor característico pede um vinho branco com muita acidez e bastante frutado, sem nada de madeira. Esta não será a melhor maridagem, embora se adequa	Excelente acidez para esta iguaria e aromas tropicais exuberantes. Será uma excelente harmonização embora me pareça demasiado alcoólico	Um vinho tinto como este será certamente uma boa escolha, desde que servido à temperatura adequada, cerca de 14°. A relação entre taninos e acidez deixarão o palato preparado para a próxima "garfada"
33	Razoável, boa estrutura, muito perfumado, combina bem com este tipo de prato	Arroz de polvo quando bem confeccionado, na simplicidade das suas iguarias pode tornar-se numa confeção de excelente requinte. Recomenda-se até que o vinho que vai acompanhar a iguaria, faça parte da confeção do mesmo	Arroz de polvo quando bem confeccionado, na simplicidade das suas iguarias pode tornar-se numa confeção de excelente requinte. Recomenda-se até que o vinho que vai acompanhar a iguaria, seja um grande vinho

Imagem APÊNDICES 90 - Resultados qualitativos do questionário “Seleção de vinhos algarvios para maridagem – Arroz de polvo”

Lulas cheias - Comentários de maridagem			
Especialista	Cabrita Reserva Branco	Tapada da Torre Reserva Branco	Quinta do Francês Branco
10	Vinho com boa estrutura e acidez para um prato de bom condimento. Boa combinação.	Vinho com boa estrutura e acidez para um prato de bom condimento. Boa combinação.	Vinho com boa estrutura e acidez para um prato de bom condimento. Boa combinação.
13	Vinho com boa estrutura e acidez para um prato de bom condimento. Boa combinação.	Vinho com boa estrutura e acidez para um prato de bom condimento. Boa combinação.	Vinho com boa estrutura e acidez para um prato de bom condimento. Boa combinação.
15		Lulas com recheio de ingredientes que transmitem sabor intenso ao prato. precisa de um vinho bem estruturado para equilibrar a degustação. A casta viognier traz o equilíbrio necessário a esta degustação. Receio que o grau alcoólico seja demasiado e aniquile um pouco o sabor da confeção	
16	Boa ligação	Boa ligação	Bem combinado
21	As lulas cheias, quando bem confeccionadas exigem de facto bons vinhos. Este vinho liga bem com a iguaria.	É um vinho branco da casta Viognier, casta esta de grande qualidade e que nos oferece vinhos com a elegância e o charme, tal como a acidez com o requinte dos bons vinhos brancos, como é o caso. As lulas, fruto do mar de muito boa qualidade que, quando bem confeccionadas conferem a sapiência do seu sabor e aromas, dão uma excelente compatibilidade com o vinho indicado para o efeito. Dos 3 vinhos apresentados, este é o mais indicado para esta iguaria	Estamos na presença de um vinho também de boa qualidade e que poderia acompanhar a iguaria referida
25	Este prato forte de sabores intensos aos cefalópode e enchidos, combina muito bem este vinho com aromas que ligam bem e lhe trazem riqueza e final feliz	Este prato forte de sabores intensos ao cefalópode e enchidos, combina muito bem este vinho estruturado e de sabores fortes	Este prato forte de sabores intensos ao cefalópode e a fumeiro, este vinho bem estruturado e com a acidez no ponto é uma excelente combinação. Para mim dos melhores
28		O mais equilibrado para harmonizar	
31	Tendo em conta o tipo de confeção e os ingredientes que conferem os aromas e sabores a esta iguaria, é necessário um vinho branco com muito boa acidez e graduação alcoólica que não sobressaia em demasia	Muito boa combinação, embora a graduação alcoólica do vinho se sobreponha à iguaria	Muito boa combinação, embora a graduação alcoólica do vinho se sobreponha à iguaria
33	Bom prato e um bom vinho. Um casamento quase perfeito	Derivado à sua casta, penso que seria uma excelente combinação	Final muito longo e de grande elegância, este sim seria um bom casamento

Imagem APÊNDICES 91 - Resultados qualitativos do questionário “Seleção de vinhos algarvios para maridagem – Lulas cheias”

Favas à algarvia - Comentários de maridagem			
Especialista	Quinta do Francês Tinto	Alvor Colheita Especial Tinto	Foral de Albufeira Colheita Seleccionada Tinto
10	O tinto poderia ser mais estruturado, mas um bom tinto liga sempre bem com favas	Tinto é sempre bom para favas, este tem uma estrutura mais evidente, aguenta bem as favas	Tinto é sempre bom para favas, este tem uma estrutura mais evidente, aguenta bem as favas
13	Vinho com boa estrutura e acidez para um prato de bom condimento. Boa combinação	Tinto é sempre bom para favas, este tem uma estrutura mais evidente, aguenta bem as favas	Tinto é sempre bom para favas, este tem uma estrutura mais evidente, aguenta bem as favas
15	Confeção com alguma gordura derivada das carnes que a integram, precisa de um vinho com grau alcoólico e presença de taninos para limpar essa intensidade.		Este vinho irá sobrepor-se à confeção. Pede ligação com carnes de caça, novilho e borrego
21	As favas à algarvia são uma iguaria confeccionada basicamente à base de enchidos da região, bem como de toucinho entremeado logo, estamos perante uma confeção com um teor de gordura elevado, como tal, este tipo de iguaria requer ser acompanhado por um vinho que possa "queimar" o excesso de gordura que tem. O vinho e a iguaria ligam muito bem entre si	Vinho muito idêntico ao anterior, mas em minha opinião, o vinho anterior oferece mais garantias em relação ao equilíbrio com a iguaria	Ainda que possamos levar em conta a grande qualidade deste vinho, em função das castas que o originam, entendo que não é o mais adequado para esta iguaria
25	Com este legume de sabor intenso e muito particular, com as carnes de porco enchidos especialmente o chouriço de sangue. Desde já é um prato exigente no acompanhamento e este vinho tem alma suficiente para uma união perfeita	Com este legume de sabor intenso e muito particular, com as carnes de porco enchidos especialmente o chouriço de sangue, desde já é um prato exigente no acompanhamento este vinho está à altura do desafio	Com este legume de sabor intenso e muito particular, com as carnes de porco enchidos especialmente o chouriço de sangue, desde já é um prato exigente no acompanhamento e este vinho tem estrutura e consegue o equilíbrio
28	O mais equilibrado para harmonizar		Este vinho vai sobrepor-se à iguaria
31	Um vinho tinto será sempre a melhor opção para este prato que precisa de um vinho com taninos bem presentes e boa acidez para limpar o palato saturado pela gordura da confeção. Porém, a graduação alcoólica deve ser moderada, entre os 13° e os 14° para equilibrar a estrutura do vinho com a da iguaria	Pelas razões acima apresentadas será certamente a melhor combinação	Também será uma boa opção pelas razões anteriormente apresentadas. No entanto, o álcool sobressai em relação à estrutura do prato
33	Prato muito rico da cozinha algarvia, mas acho que pede um vinho mais leve	Mesmo que o anterior	Revela juventude e uma ótima estrutura orgânica, que se sente no palato. Era este o vinho que eu escolhia

Imagem APÊNDICES 92 - Resultados qualitativos do questionário “Seleção de vinhos algarvios para maridagem – Favas à algarvia”

Conserva de cenouras à algarvia - Comentários de maridagem			
Especialista	Cabrita Rosé	Alvor Rosé Selection	Odelouca Branco
10	Vinho leve para entrada leve - boa combinação	Um rosé com melhor estrutura, mas ainda aguenta bem a cenoura	Vinho leve para entrada leve - boa combinação
13	Vinho leve para entrada leve - boa combinação	Um rosé com melhor estrutura, mas ainda aguenta bem a cenoura	Vinho leve para entrada leve - boa combinação
15	Vinho aromático com estrutura para equilibrar esta entradinha		
21	A cenoura à algarvia é como se sabe uma entrada, que é complementada com outras iguarias. Se assim for, entende-se que este vinho está bem indicado	A cenoura à algarvia é como se sabe uma entrada, que é complementada com outras iguarias. Se assim for, entende-se que este vinho está bem indicado	A cenoura à algarvia é como se sabe uma entrada, que é complementada com outras iguarias. Se assim for, entende-se que este vinho está bem indicado
25	Esta entrada tem um pouco de acidez e sabor intenso ao alho com a leveza das ervas, o rosé acaba por ser o único vinho com a combinação perfeita para esta variedade de sabores e aromas e o adocicado da cenoura	Esta entrada tem um pouco de acidez e sabor intenso ao alho com a leveza das ervas, o rosé acaba por ser o único vinho com a combinação perfeita para esta variedade de sabores e aromas e o adocicado da cenoura está à altura do anterior	Esta entrada tem um pouco de acidez e sabor intenso ao alho com a leveza das ervas, o branco não fica mal mas prefiro o rosé.
28	Vinho modesto para uma entrada modesta		
31	Uma taça de vinho rosé com a subtilidade deste que aqui se apresenta é na verdade uma boa harmonização para acompanhar um couvert de conserva de cenoura à algarvia	Muito idêntico ao anterior embora com um pouco mais de teor alcoólico e acidez, o que faz com que o vinho se comece a sobrepor a esta singela iguaria tipicamente de início de refeição	Não sendo descabida esta harmonização, estamos perante um vinho demasiado estruturado para a iguaria em causa
33	Um rosé será sempre uma escolha acertada	Fora do comum devido à utilização de diferentes castas como a Moscatel-Roxo, que lhe trouxe novidade e o tornou elegante na boca. Será talvez a melhor opção	Boa combinação

Imagem APÊNDICES 93 - Resultados qualitativos do questionário “Seleção de vinhos algarvios para maridagem – Conserva de cenoura à algarvia”

Arjamolho - Comentários de maridagem			
Especialista	Cabrita Branco	Alvor Singular Branco	Vida Nova Branco
10	vinho branco fresco para um prato fresco, boa combinação. também ficava bem um rosé com boa acidez	vinho branco fresco para um prato fresco, boa combinação. também ficava bem um rosé com boa acidez	vinho branco fresco para um prato fresco, boa combinação. também ficava bem um rosé com boa acidez
13	vinho branco fresco para um prato fresco, boa combinação. também ficava bem um rosé com boa acidez.	vinho branco fresco para um prato fresco, boa combinação. também ficava bem um rosé com boa acidez.	vinho branco fresco para um prato fresco, boa combinação. também ficava bem um rosé com boa acidez.
15			Grau alcoólico e acidez bem presente para equilibrar com a acidez da iguaria
21	O Arjamolho é uma especialidade da culinária algarvia, que se serve fria "como se fosse uma sopa". É uma iguaria que no seu conjunto é composta por ingredientes não confeccionados. Levando em linha de conta as características desta iguaria recomenda-se um vinho branco maduro, com boa acidez, o que lhe vai dar uma excelente combinação como é o caso deste vinho	O Arjamolho é uma especialidade da culinária algarvia, que se serve fria "como se fosse uma sopa". É uma iguaria que no seu conjunto é composta por ingredientes não confeccionados. Levando em linha de conta as características desta iguaria recomenda-se um vinho branco maduro, com boa acidez, o que lhe vai dar uma excelente combinação como é o caso deste vinho	O Arjamolho é uma especialidade da culinária algarvia, que se serve fria "como se fosse uma sopa". É uma iguaria que no seu conjunto é composta por ingredientes não confeccionados. Levando em linha de conta as características desta iguaria recomenda-se um vinho branco maduro, com boa acidez, o que lhe vai dar uma excelente combinação como é o caso deste vinho
25	Na minha opinião não existe qualquer vinho que combine com esta iguaria de sabores intensos e avinagrados, por isso um vinho branco para apreciadores consegue resultar	Como anterior ficava melhor um rosé mais frutado	Como anterior ficava melhor um rosé mais frutado. Embora este pela sua leveza já combina melhor
28	Este prato não precisa de vinhos muito alcoólicos mas sim de vinhos frescos, com boa acidez		
31	Das 3 sugestões de maridagem é talvez a mais bem conseguida por ter uma acidez notória. A graduação alcoólica ajuda a que o vinho não se sobreponha à iguaria	A conjugação de castas indicia uma boa maridagem com o prato	Este prato dominado pelo azeite e pela acidez do vinagre pede um vinho mais leve mas com acidez suficiente para equilibrar a iguaria e o vinho
33	Um vinho branco vai morrer com esta iguaria, não será de todo uma boa opção	Bastante frutado, com saliência para a lima e para o maracujá fresco e elegante. Mas um rosé caíria melhor	Igual ao anterior

Imagem APÊNDICES 94 - Resultados qualitativos do questionário "Seleção de vinhos algarvios para maridagem – Arjamolho"

Xa(e)rém com conquilhas - Comentários de maridagem			
Especialista	Cabrita Branco	Quinta do Francês Branco	Alvor Singular Branco
10	Branco com algum corpo para prato condimentado, boa ligação, além de que a acidez do vinho ajuda a cortar um sabor mais intenso	Branco com algum corpo para prato condimentado, boa ligação, além de que a acidez do vinho ajuda a cortar um sabor mais intenso	Branco com algum corpo para prato condimentado, boa ligação, além de que a acidez do vinho ajuda a cortar um sabor mais intenso
13	Branco com algum corpo para prato condimentado, boa ligação, além de que a acidez do vinho ajuda a cortar um sabor mais intenso	Branco com algum corpo para prato condimentado, boa ligação, além de que a acidez do vinho ajuda a cortar um sabor mais intenso	Branco com algum corpo para prato condimentado, boa ligação, além de que a acidez do vinho ajuda a cortar um sabor mais intenso
15	Confeção marcada pelos aromas e sabores caraterísticos da farinha de milho conjugados com as conquilhas que transmitem um gosto especial à confeção. Precisa de um vinho com acidez para limpar a sensação pastosa que a farinha de milho deixa na boca e por outro lado o vinho não deve ter muito grau alcoólico para não se sobrepor na degustação		
21	É um prato de confeção muito simples mas que ganha outra dimensão em termos de confeção, tendo em conta os bivalves que compõem a iguaria, sendo este o vinho que apresenta as melhores caraterísticas de relação com a iguaria	Outro vinho de qualidade, sendo indicado para uma grande diversidade de iguarias. No entanto, não será esta a mais indicada	Sendo a iguaria, uma iguaria típica da região do Algarve, aconselha-se um vinho branco com estas caraterísticas
25	Como o anterior, ficava melhor um rosé mais frutado	Como anterior, embora esteja um pouco acima, tem mais leveza e aroma	Também excelente, combina às mil maravilhas
28		Este vinho vai sobrepor-se ao prato	O mais equilibrado para harmonizar
31	Um prato com bastante farinha de milho, denotando alguma gordura na boca proveniente do toucinho e do chouriço, de onde sobressaem os aromas exuberantes do coentro, brindado pelo nobre paladar das conquilhas. Requer um vinho branco pouco alcoólico, fresco, com acidez notória e aromas exuberantes de frutos tropicais para casar com o aroma caraterístico do coentro. Este vinho é certamente uma boa opção	Muito boa combinação. Porém, poderá sobrepor-se ao prato pela sua elevada estrutura alcoólica	Outra muito boa sugestão pelas razões atrás referidas
33	Vinho com uma boa acidez o que ajuda em muito o grau de maridagem	De aspeto límpido, muito boa frescura, elegante, bem equilibrado, muito fino nos seus aromas florais e frutados, o que faz dele um vinho quase perfeito para este prato	Muito frutado para acompanhar este prato

Imagem APÊNDICES 95 - Resultados qualitativos do questionário “Seleção de vinhos algarvios para maridagem – Xa(e)rém com conquilhas”

Bolo de amêndoa - Comentários de maridagem			
Especialista	Tapada da Torre Licoroso Reserva Branco	Tapada da Torre Licoroso Reserva Tinto	Vida Nova Espumante Bruto Rosé
10	Doce liga bem com doce, e tanto o vinho como o bolo têm sabores intensos	Doce liga bem com doce, e tanto o vinho como o bolo têm sabores intensos	Melhor que doce com doce, é doce com espumante, que corta os sabores mais intensos e enjoativos!
13	Doce liga bem com doce, e tanto o vinho como o bolo têm sabores intensos	Doce liga bem com doce, e tanto o vinho como o bolo têm sabores intensos	Melhor que doce com doce, é doce com espumante, que corta os sabores mais intensos e enjoativos!
15	Boa acidez mas muito alcool. Vai sobrepor-se ao bolo de amêndoa	A melhor combinação pelo equilíbrio do grau alcoólico	Espumante bruto e doce com aromas de amêndoa são um boa relação
16	Excelência	Excelência	Excelência
21	Entre os muito bons licorosos que existem no Algarve, região vitivinícola onde poderiam e deveriam existir muitos mais, de qualidades diversas, este é um bom representante que liga bem com o bolo de amêndoa	É um licoroso de qualidade, mas que para este tipo de sobremesa não será talvez o mais indicado	Os vinhos espumantes naturais, seja qual for o seu grau de doçura, cujo processo de produção vem dos champanhes franceses, são vinhos indicados para uma enorme diversidade de confeções. Neste caso, tratando-se de um espumante bruto, a ligação com o bolo de amêndoa não deixa de estar correta
25	Vinhos licorosos e muito adocicados acabam por tirar a essência da iguaria principal, este está no limite e acaba por ser uma boa ligação	Doce! talvez demais na minha opinião, porque isto de doces com doces tem que saber combinar e este doce é bastante doce e intenso para este vinho	Aqui está o casamento perfeito um espumante bruto a cortar toda a intensidade do doce
31	Bolo de amêndoa com licoroso branco é a melhor opção, pois tem mais acidez que o licoroso tinto, o que permite maior frescura para compensar a intensidade da massa compacta do bolo. A relação do doce do vinho com o doce do bolo é equilibrada e a estrutura alcoólica do vinho dissipa qualquer saturação de doce	As razões acima apresentadas levam a crer que, sendo uma boa combinação, haverá melhores	Certamente uma maridagem interessante em que a efervescência do espumante, compensa a intensidade da massa compacta do bolo
33	Excelente vinho para um bolo de amêndoa	Boa maridagem	Grande escolha, para balançar os sabores

Imagem APÊNDICES 96 - Resultados qualitativos do questionário “Seleção de vinhos algarvios para maridagem – Bolo de amêndoa”

Torta de amêndoa com mel, canela e gila - Comentários de maridagem			
Especialista	Tapada da Torre Licoroso Reserva Branco	Tapada da Torre Licoroso Reserva Tinto	Vida Nova Espumante Bruto Rosé
10	Um vinho intenso para uma sobremesa intensa, boa combinação de estrutura	Um vinho intenso para uma sobremesa intensa, boa combinação de estrutura	Excelente combinação, um espumante além de contrastar, limpa o paladar
13	Boa combinação	Melhor que doce com doce, é doce em espumante, que corta os sabores mais intensos e enjoativos!	Excelente combinação, um espumante além de contrastar, limpa o paladar
15	O sabor amendoado conjugado com o mel, a canela e a gila pedem um vinho intenso (álcool) e muito aromático, também com aromas doces como é o caso		Espumante bruto é sempre um bom contraste para o doce
16	Excelência	Excelência	Excelência
21	Vinho adequado para a sobremesa apresentada, embora não tenha a mínima dúvida que para esta iguaria seria de recomendar um bom vinho licoroso do Algarve da casta Moscatel que felizmente existe na região	Este vinho licoroso também será um dos vinhos licorosos a recomendar	Trata-se de uma sobremesa do Algarve confeccionada com produtos de qualidade. Indica-se este espumante natural bruto
25	Com tanto doce da iguaria e com a intensidade do mel este licor não é a melhor escolha, é claro que um espumante mesmo demi-seco seria o ideal	Como o anterior, o doce com um licor intenso a doce e aromático não consegue a ligação esperada	Ora aí está a perfeição
28		O mais equilibrado para harmonizar	
31	Para este doce, o licoroso branco é a melhor opção, pois tem mais acidez que o licoroso tinto, o que permite maior frescura para compensar a intensidade da massa compacta da torta. A relação do doce do vinho com o doce da torta é equilibrada e a estrutura alcoólica do vinho dissipa qualquer saturação de doce	As razões acima apresentadas levam a crer que, sendo uma boa combinação, haverá melhores	Certamente uma maridagem interessante em que a efervescência do espumante, contrasta a intensidade do doce
33	O final de boca é longo e charmoso, fazendo-o um licoroso de grande qualidade. Boa opção	Vinho fantástico, com notas de laranja e mel que faz um grande combinação	Um espumante vai sempre bem com a sobremesa e se for rosé muito melhor

Imagem APÊNDICES 97 - Resultados qualitativos do questionário "Seleção de vinhos algarvios para maridagem – Torta de amêndoa com mel, canela e gila"

Dom Rodrigo - Comentários de maridagem			
Especialista	Tapada da Torre Licoroso Reserva Branco	Tapada da Torre Licoroso Reserva Tinto	Vida Nova Espumante Bruto Rosé
10	Um licoroso branco tem geralmente maior acidez que um tinto, com Dons Rodrigues que são muito doces, convém sempre ter uma bebida com acidez para cortar um pouco	Licoroso tinto com doce de ovos não será a combinação perfeita, ficaria melhor um licoroso branco ou até mesmo um espumante, mas não deixa de ser uma opção, é apenas mais 'intensa' e por isso ligeiramente mais enjoativa	Muito bom, para lavar o paladar da intensidade do doce e contrastar no sabor
13	Um licoroso branco tem geralmente maior acidez que um tinto, com Dons Rodrigues que são muito doces, convém sempre ter uma bebida com acidez para cortar um pouco	Licoroso tinto com doce de ovos não será a combinação perfeita, ficaria melhor um licoroso branco ou até mesmo um espumante, mas não deixa de ser uma opção, é apenas mais 'intensa' e por isso ligeiramente mais enjoativa	intensidade do doce e contrastar no sabor
15	O doce do vinho equilibra o doce da sobremesa e a intensidade alcoólica acompanha essa estrutura		Precisa de um espumante para limpar o gosto doce que poderá até tornar-se enjoativo se consumido em maior quantidade
16	Bom contraste de sabores.	Bom contraste de sabores.	Bom contraste de sabores.
21	Vinho adequado para a sobremesa apresentada	Das 3 opções, talvez seja esta a mais indicada. O D. Rodrigo é talvez o doce mais afamado do Algarve, muito doce, requer um vinho com estrutura ou seja, um licoroso tinto	vinho adequado para a sobremesa apresentada
25	Com tanto doce da iguaria e com a intensidade do caramelo este licoroso não é a melhor escolha	O mesmo que o anterior tudo muito doce. É intensamente enjoativo	Aqui está o casamento perfeito um espumante rosé intenso e fresco a cortar toda a intensidade do doce
28			O mais equilibrado para harmonizar
31	Iguaria demasiado doce e com ingredientes que facilmente saturam o palato. Neste caso a harmonização doce com doce (comida/vinho) não será a melhor solução	Iguaria demasiado doce e com ingredientes que facilmente saturam o palato. Neste caso a harmonização doce com doce (comida/vinho) não será a melhor solução	Pelas suas características únicas na mistura de ingredientes, a intensidade de doce é bastante elevada e por essa razão é necessário um vinho que limpe o palato saturado pelo doce. Para isso, a efervescência de um espumante bruto rosé de qualidade é a melhor solução
33	Dom Rodrigo é uma sobremesa muito doce, pelo que eu escolheria outro tipo de vinho	Bom, mas nada de especial	Vinho perfeito par acompanhar uma sobremesa fantástica

Imagem APÊNDICES 98 - Resultados qualitativos do questionário “Seleção de vinhos algarvios para maridagem – Dom Rodrigo”

Estrelas de figo e amêndoa - Comentários de maridagem			
Especialista	Tapada da Torre Licoroso Reserva Tinto	Tapada da Torre Licoroso Reserva Branco	Vida Nova Espumante Bruto Rosé
10	Sabores intensos que se harmonizam em estrutura e sabor	Sabores intensos que se harmonizam em estrutura e sabor. Vantagem de ser um licoroso branco, que terá maior acidez que um licoroso tinto	Melhor combinação, com a acidez a cortar a intensidade da sobremesa
13	Um licoroso branco tem geralmente maior acidez que um tinto, com Dons Rodrigues que são muito doces, convém sempre ter uma bebida com acidez para cortar um pouco	licoroso branco ou até mesmo um espumante, mas não deixa de ser uma opção, é apenas mais 'intensa' e por isso ligeiramente mais enjoativa	Muito bom, para lavar o paladar da intensidade do doce e contrastar no sabor
15	É um doce que se consome em qualquer momento do dia, não pode ser acompanhado com vinho muito alcoólico. Um cálice de licoroso tinto será o acompanhamento ideal		
21	A estrela de figo muito excepcionalmente poderá ser um doce de sobremesa. Por norma é consumido ao longo do dia, fora das refeições. Apesar de este vinho ser adequado, recomendaria um vinho abafado ou uma geropiga	A estrela de figo muito excepcionalmente poderá ser um doce de sobremesa. Por norma é consumido ao longo do dia, fora das refeições. Apesar de este vinho ser adequado, recomendaria um vinho abafado ou uma geropiga	A estrela de figo muito excepcionalmente poderá ser um doce de sobremesa. Por norma é consumido ao longo do dia, fora das refeições. Considero este vinho pouco adequado. Recomendaria um vinho abafado ou uma geropiga
25	Com o figo e a amêndoa este licoroso já fica bem. Quando a noite cai e com uma boa conversa, está na perfeição	Com o figo e a amêndoa este licoroso já fica bem. Quando a noite cai e com uma boa conversa, está na perfeição e deixa-nos levar na noite sem darmos conta	Tambem combina bem, mas para uma tarde quente em que a nossa alma precisa de frescura e a suavidade do fruto nos leva a levantar após um trago deste vinho
28	O mais equilibrado para harmonizar		
31	Doce tipicamente consumido em qualquer ocasião e altura do dia, normalmente fora das refeições. A mistura do sabor do figo seco com o miolo de amêndoa combina na perfeição com um licoroso tinto, com menor grau de acidez e teor alcoólico mais baixo que o licoroso branco	Boa combinação, embora como referido anteriormente, não seja a melhor opção	A intensidade do espumante bruto é demasiada para relembrar o palato dos nobres gostos do figo seco e da amêndoa que devem permanecer no sentido ao longo da degustação
33	Muito boa combinação	Outro tipo de vinho seria mais adequado	Não seria de todo uma boa combinação

Imagem APÊNDICES 99 - Resultados qualitativos do questionário “Seleção de vinhos algarvios para maridagem – Estrelas de figo e amêndoa”

Reconhecidamente grato pela sua colaboração, apresento os melhores cumprimentos,

Com os melhores cumprimentos,

Manuel Serra

Coordenador de Área Técnica

Agrupamento de Escolas de Hotelaria e Turismo do Algarve



Turismo de Portugal, I. P.

www.turismodeportugal.pt

Tel.: + 351 289 007 200/8; Fax.: + 351 289 007 308

Apêndice 19 – Categorização dos vinhos do Algarve - Produtores aderentes à RVA

Tipo	Sub Região	Agente económico	Identificação do Vinho
Branco	Lagos	Guillaume Abel Luís Leroux	Monte da Casteleja Branco
Branco	Portimão	Quinta do Morgado da Torre, Lda.	Alvor Singular Branco
Branco	Portimão	Quinta do Morgado da Torre, Lda.	Tapada da Torre Reserva Branco
Branco	Lagoa	Adega do Cantor - Sociedade de Vitivinicultura, Lda.	Vida Nova Branco
Branco	Lagoa	Adega do Cantor - Sociedade de Vitivinicultura, Lda.	Onda Nova Verdelho Branco
Branco	Lagoa	Adega do Cantor - Sociedade de Vitivinicultura, Lda.	Onda Nova Viognier Branco
Branco	Lagoa	José Manuel Cabrita	Cabrita Branco
Branco	Lagoa	José Manuel Cabrita	Cabrita Reserva Branco
Branco	Lagoa	Quinta do Francês	Oudelouca Branco
Branco	Lagoa	Quinta do Francês	Quinta do francês Branco
Branco	Lagoa	Quinta dos vales	Marquês dos Vales Primeira Seleção Branco
Branco	Lagoa	Quinta dos vales	Marquês dos Vales Grace Verdelho Branco
Branco	Lagoa	Quinta dos vales	Marquês dos Vales Grace Viognier Branco
Branco	Lagoa	Quinta dos vales	Marquês dos Vales Grace Vineyard Branco
Branco	Lagoa	Quinta dos vales	Marquês dos Vales Selecta Branco
Rosé	Lagos	Guillaume Abel Luís Leroux	Monte da Casteleja Rosé
Rosé	Portimão	Quinta do Morgado da Torre, Lda.	Alvor Rosé Selection
Rosé	Lagoa	Convento do Paraíso, Lda	Euphoria Rosé
Rosé	Lagoa	Adega do Cantor - Sociedade de Vitivinicultura, Lda.	Vida Nova Rosé
Rosé	Lagoa	José Manuel Cabrita	Cabrita Rosé
Rosé	Lagoa	Quinta do Francês	Oudelouca Rosé
Rosé	Lagoa	Quinta dos Vales	Marquês dos Vales Primeira Seleção Rosé
Rosé	Lagoa	Quinta dos Vales	Marquês dos Vales Selecta Rosé
Tinto	Lagos	Guillaume Abel Luís Leroux	Monte da Casteleja Tinto
Tinto	Lagos	Guillaume Abel Luís Leroux	Maria Selection Tinto
Tinto	Portimão	Quinta do Morgado da Torre, Lda.	Alvor Colheita Especial Tinto
Tinto	Portimão	Quinta do Morgado da Torre, Lda.	Alvor reserva Tinto
Tinto	Portimão	Quinta do Morgado da Torre, Lda.	Tapada da Torre reserva Tinto
Tinto	Portimão	Quinta do Morgado da Torre, Lda.	Alcalar Tinto
Tinto	Portimão	Quinta do Morgado da Torre, Lda.	Foral de Albufeira Colheita Seleccionada Tinto
Tinto	Portimão	Quinta do Morgado da Torre, Lda.	Foral de Albufeira Reserva Tinto
Tinto	Lagoa	Convento do Paraíso, Lda	Euphoria Tinto
Tinto	Lagoa	Convento do Paraíso, Lda	Imprevisto Tinto
Tinto	Lagoa	Adega do Cantor - Sociedade de Vitivinicultura, Lda.	Onda Nova Syrah Tinto
Tinto	Lagoa	Adega do Cantor - Sociedade de Vitivinicultura, Lda.	Onda Nova Alicante Bouschet Tinto
Tinto	Lagoa	Adega do Cantor - Sociedade de Vitivinicultura, Lda.	Vida Nova Tinto

Tipo	Sub Região	Agente económico	Identificação do Vinho
Tinto	Lagoa	Adega do Cantor - Sociedade de Vitivinicultura, Lda.	Vida Nova Reserva Tinto
Tinto	Lagoa	José Manuel Cabrita	Cabrita Tinto
Tinto	Lagoa	José Manuel Cabrita	Cabrita Reserva Tinto
Tinto	Lagoa	Quinta do Francês	Oudelouca Tinto
Tinto	Lagoa	Quinta do Francês	Quinta do francês Tinto
Tinto	Lagoa	Quinta do Francês	Quinta do Francês Syrah Tinto
Tinto	Lagoa	Quinta dos vales	Marquês dos Vales Primeira Seleção Tinto
Tinto	Lagoa	Quinta dos vales	Marquês dos Vales Grace Vineyard Tinto
Tinto	Lagoa	Quinta dos vales	Marquês dos Vales Selecta Tinto
Tinto	Lagoa	Quinta dos vales	Marquês dos Vales Grace Touriga Nacional Tinto
Espumante	Lagoa	Adega do Cantor - Sociedade de Vitivinicultura, Lda.	Vida Nova Espumante Bruto Rosé
Licoroso	Portimão	Quinta do Morgado da Torre, Lda.	Tapada da Torre Licoroso Reserva Tinto
Licoroso	Portimão	Quinta do Morgado da Torre, Lda.	Tapada da Torre Licoroso Reserva Branco

Tabela 93 - Categorização dos vinhos do Algarve - Produtores aderentes à RVA

Fonte: Conceção própria