

UNIVERSIDADE DE ÉVORA
DEPARTAMENTO DE GESTÃO DE EMPRESAS

ANEXOS

**ANÁLISE DO MERCADO DE VINHO E DAS ZONAS
VITIVINÍCOLAS NACIONAIS. POSICIONAMENTO,
SEGMENTAÇÃO, PREFERÊNCIAS E ATITUDES.**

CASO PARTICULAR: AS SUB-REGIÕES DO ALENTEJO

Tese apresentada como requisito para a obtenção do
grau de Doutor em Gestão de Empresas

Por:

Marta da Conceição Soares da Silva Cruz Silvério

Évora

2000

UNIVERSIDADE DE ÉVORA
DEPARTAMENTO DE GESTÃO DE EMPRESAS

ANEXOS

**ANÁLISE DO MERCADO DE VINHO E DAS ZONAS
VITIVÍNICOLAS NACIONAIS. POSICIONAMENTO,
SEGMENTAÇÃO, PREFERÊNCIAS E ATITUDES.**

CASO PARTICULAR: AS SUB-REGIÕES DO ALENTEJO



Tese apresentada como requisito para a obtenção do
grau de Doutor em Gestão de Empresas

104 351

Por:

Marta da Conceição Soares da Silva Cruz Silvério

Sob Orientação de:

Prof. Doutor Fernando Martins Vicente Nascimento

Évora

2000

**ANÁLISE DO MERCADO DE VINHO E DAS ZONAS
VITIVINÍCOLAS NACIONAIS. POSICIONAMENTO,
SEGMENTAÇÃO, PREFERÊNCIAS E ATITUDES.**

CASO PARTICULAR: AS SUB-REGIÕES DO ALENTEJO

ÍNDICE DE ANEXOS

	Pág.
Anexo nº1 – Dados Estatísticos sobre o Mundo.....	383
Anexo nº2 – Dados Estatísticos sobre a União Europeia.....	392
Anexo nº3 - Data de Demarcação das Regiões.....	395
Anexo nº4 – Castas Recomendadas e Autorizadas para cada Região Demarcada.....	396
Anexo nº5 – Rendimento Máximo por Hectare para cada Região Demarcada.....	406
Anexo nº6 – Teor Alcoólico para cada Região Demarcada.....	407
Anexo nº7 – Características Organolépticas para cada Região Demarcada.....	408
Anexo nº8 – Dados Estatísticos sobre Portugal.....	412
Anexo nº9 – Lista de Atributos.....	416
Anexo nº10 – Grupos de Questões e Variáveis do Questionário.....	417
Anexo nº11 – Cartões.....	419
Anexo nº12 – Questionário do Pré-teste.....	424
Anexo nº13 – Questionário nº2 do Pré-teste.....	432
Anexo nº14 – Indicações para o Entrevistador no Pré-teste.....	435
Anexo nº15 – <i>Print-out</i> da Análise Factorial para as atitudes dos consumidores de vinho.....	441
Anexo nº16 – <i>Print-out</i> da Análise Factorial para as atitudes perante vinho.....	453
Anexo nº17 – Fotografias das Marcas Exemplificativas dos Vinhos de Cada Região.....	460
Anexo nº18 – Indicações para o Entrevistador.....	468
Anexo nº19 – Grupos de Questões e Variáveis do Questionário.....	480
Anexo nº20 – Questionário.....	482
Anexo nº21 – Perfil do Consumidor de Vinho.....	495
Anexo nº22 – <i>Codbook</i> do Questionário.....	496
Anexo nº23 – Tratamento Estatístico dos Questionários Rejeitados.....	506
Anexo nº24 – Tratamento Estatístico da Questão nº7 ao nível dos questionários rejeitados..	508
Anexo nº25 - Tratamento Estatístico das Respostas aos Cartões.....	510
Anexo nº26 – Tratamento Estatístico das Variáveis Gerais.....	418
Anexo nº27 – Tratamento Estatístico dos Hábitos de Consumo e de Compra do Vinho.....	420
Anexo nº28 – Matriz de Semelhanças.....	424
Anexo nº29 – Resultados do INDSCAL para a Amostra 1 de 501 respondentes.....	CD-ROM
Anexo nº30 – Resultados do INDSCAL para a Amostra 1 de 200 respondentes.....	CD-ROM
Anexo nº31 – Resultados do PROC MDS.....	CD-ROM
Anexo nº32 – <i>Output</i> do PROC MDS sem a Região do Vinho Verde.....	CD-ROM
Anexo nº33 – Critérios Utilizados pelos Respondentes para Avaliação das Semelhanças entre as Regiões.....	CD-ROM
Anexo nº34 – <i>Output</i> do PROFIT.....	CD-ROM
Anexo nº35 - <i>Output</i> do MDPREF para a Amostra Inicial.....	CD-ROM

Anexo nº36 – <i>Output</i> do <i>Cluster</i>	CD-ROM
Anexo nº37 – <i>Output</i> do INDSCAL para o <i>Cluster</i> dos 59 Respondentes.....	CD-ROM
Anexo nº38 – Características Gerais dos Segmentos.....	CD-ROM
Anexo nº39 - <i>Output</i> do PROFIT para o Segmento 1.....	CD-ROM
Anexo nº40 - <i>Output</i> do PROFIT para o Segmento 2	CD-ROM
Anexo nº41 - <i>Output</i> do PROFIT para o Segmento 3	CD-ROM
Anexo nº42 - <i>Output</i> do PROFIT para o Segmento 4.....	CD-ROM
Anexo nº43 - <i>Output</i> do PROFIT para o Segmento 5.....	CD-ROM
Anexo nº44 - <i>Output</i> do MDPREF para o Segmento 1.....	CD-ROM
Anexo nº45 - <i>Output</i> do MDPREF para o Segmento 2.....	CD-ROM
Anexo nº46 - <i>Output</i> do MDPREF para o Segmento 3.....	CD-ROM
Anexo nº47 - <i>Output</i> do MDPREF para o Segmento 4.....	CD-ROM
Anexo nº48 - <i>Output</i> do MDPREF para o Segmento 5.....	CD-ROM
Anexo nº49 - <i>Output</i> do PREFMAP Métrico da Fase I À Fase IV	CD-ROM
Anexo nº50 - <i>Output</i> do PREFMAP Métrico da Fase II À Fase IV	CD-ROM
Anexo nº51 - <i>Output</i> do PREFMAP Não Métrico da Fase I À Fase IV	CD-ROM
Anexo nº52 - <i>Output</i> do PREFMAP Não Métrico da Fase II À Fase IV	CD-ROM
Anexo nº53 - <i>Output</i> do PREFMAP Não Métrico da Fase III À Fase IV	CD-ROM
Anexo nº54 – Tratamento Estatístico das Respostas aos Cartões IV	CD-ROM
Anexo nº55 – Resultados do Programa OLS para 278 Respondentes	CD-ROM
Anexo nº56 – Resultados do Programa OLS para 193 Respondentes	CD-ROM
Anexo nº57 – Resultados do Programa C.A. para 278 Respondentes (Ponto Ideal)	CD-ROM
Anexo nº58 – Resultados do Programa C.A. para 278 Respondentes (Modelo Vectorial)	CD-ROM
Anexo nº59 – Resultados do Programa C.A. para 193 Respondentes (Ponto Ideal).....	CD-ROM
Anexo nº60 – <i>Clusters</i> Formados Através das Utilidades dos 278 Respondentes.....	CD-ROM
Anexo nº61 - Resultados do Programa C.A para o Segmento.....	CD-ROM
Anexo nº62 - Resultados do Programa C.A para o Segmento 2.....	CD-ROM
Anexo nº63 - Resultados do Programa C.A para o Segmento 3	CD-ROM
Anexo nº64 – Tratamento Estatístico das Características Gerais dos Segmentos para 278 Respondentes	CD-ROM
Anexo nº65 – <i>Clusters</i> Formados através das utilidades dos 193 Respondentes	CD-ROM
Anexo nº66 - Resultados do Programa C.A para o Segmento 1 dos Respondentes com $r^2 >$ 0,5	CD-ROM
Anexo nº67 - Resultados do Programa C.A para o Segmento 2 dos Respondentes com $r^2 >$ 0,5	CD-ROM
Anexo nº68 - Tratamento Estatístico das Características Gerais dos Segmentos para 193.....	CD-ROM

ANEXOS



ANEXO Nº 1

DADOS ESTATÍSTICOS SOBRE O MUNDO

Quadro nº 1 - Superfície Ocupada Pela Vinha

unidade: milhares de ha

Continentes	86/90	91/95	94	95	96	97
Europa	6149	5573	5341	5291	5205	5149
África	367	345	337	330	325	320
América	861	781	776	777	784	799
Ásia	1416	1404	1299	1411	1418	1448
Oceânia	64	72	74	81	89	98
Total Mundial	8857	8175	7827	7890	7821	7814

Fonte: O.I.V.

Quadro nº 2 - Produção de Vinho na Segunda Metade do Século XX

unidade: hl

Anos	Produção
1951-55	210634285
1971-75	313115000
1976-80	326046000
1981-85	333552000
1986-90	303793000
1991-95	261279000
1991	258501000
1992	294704000
1993	254118000
1994	245594000
1995	251576000
1996	269970000
1997	264422000

Fonte: O.I.V.

Quadro nº 3 - Produção

unidade: milhares de hl

PAÍSES	91/95	94	95	96	97
África					
África do Sul	8228	9120*	8339	8739	8702
Algéria	518	500	571	392	464
Marrocos	322	279	173	284	376
Tunísia	297	294	292	221	372
Outros países	133	124	139	139	140
Total África	9498	10317	9514	9775	10054
América					
Argentina	15588	18173	16443	12681	13500
Brasil	3095	3020	3128	2320	2743
Chile	3326	3598	3164	3824	4549
USA	17619	17550	18668	18877	25000
México	1760	2422	1468	1332	1524
Uruguai	846	709	852	954	1028
Canadá	316	300	315	333	345
Outros países	186	196	205	213	214
Total América	42736	45968	44243	40534	48903
Ásia					
China	3480	3800	4000	4125	4125
Chipre	619	485	555	559	534
Japão	552	524	652	675	675
Outros países	624	692		992	672
Total Ásia	5275	5501	6059	6351	6006
Europa					
Alemanha	10012	10180	8510	8642	8495
Áustria	2485	2647	2229	2110	1802
Bulgária	2194	1885	2641	2377	2377
Espanha	26438	20995	20876	31000	33887
França	52886	54640	54354	57047	53612
Grécia	3659	3051	3841	4109	3987
Hungria	3823	3694	3289	4188	4472
Itália	60768	59276	55702	58773	50847
Portugal	7276	6521	7255	9711	5727
Roménia	5529	5370	6720	7663	6688
Rússia	3110	2960	2150	2550	2100
Jugoslávia	2867	3058	2804	3488	4025
Outros países	17444	12247	15909	14573	14716
Total Europa	198491	186524	186280	206231	192735
Oceânia					
Austrália	4810	5874	5028	6784	6174
Nova Zelândia	443	410	564	573	550
Total Oceânia	5253	6284	5592	7357	6724
Total Mundial	261253	254594	251688	270248	264422

* a 10% de Vol de álcool por litro
Fonte: O.I.V.

Quadro nº 4 - Consumo de Vinho na Segunda Metade do Século XX

unidade: hl

Anos	Consumo
1956-60	189307875
1961-65	217608200
1971/75	280356000
1976-80	285746000
1981-85	280718000
1986-90	238902000
1991-95	224205000
1991	232792000
1992	226580000
1993	216345000
1994	215260000
1995	223021000
1996	221444000
1997	223533000

Fonte: O.I.V.

Quadro nº 5 - Consumo

unidade: milhares de hl

PAÍSES	91/95	94	95	96	97
África					
África do Sul	3418	3649	4102	4056	4022
Marrocos	303	350	240	293	329
Outros países	1636	570	1271	1595	1415
Total África	5357	4569	5613	5944	5766
América					
Argentina	15720	14407	13888	13551	13505
Brasil	2978	2816	2414	2462	2730
Chile	1780	1841	1760	1983	1922
USA	2914	2519	2132	2291	20800
Canadá	18102	17300	20092	20463	2101
Outros países	1898	1951	1861	1849	2013
Total América	43392	40834	42147	42599	43071
Ásia					
China	2947	3463	3941	3941	4388
Japão	1308	1434	1443	1443	2121
Outros países	731	863	950	772	896
Total Ásia	4986	5760	6334	6156	7405
Europa					
Alemanha	17834	18196	18096	18660	18580
Áustria	2589	2483	2640	2640	2545
Bélgica/Luxemburgo	2234	2224	2171	2237	2709
Bulgária	1100	709	709	709	675
Dinamarca	1195	1142	1326	1414	1515
Espanha	14149	15336	15000	14750	14528
França	37308	36663	36515	34795	34941
Grécia	3305	3100	3200	3200	3200
Itália	34403	33025	35623	35623	33820
Países Baixos	1992	2009	2165	2058	2102
Portugal	5721	5762	5695	5800	5600
Roménia	5733	5041	6616	7252	5889
Suíça	2963	2957	2921	2915	3500
URSS(ex)	13855	11500	12500	12500	
Croácia	2148	2300	2300	2300	2126
Jugoslávia(sm)	2229	3027	1823	2599	3008
Outros países	29869	14978	15686	15341	28608
Total Europa	178627	160452	164986	164793	163346
Oceânia					
Austrália	3205	3279	3275	3297	3472
Outros países	446	366	389	436	473
Total Oceânia	3651	3645	3664	3733	3945
Total Mundial	236013	215260	222744	223225	223533

Fonte: O.I.V.

Quadro nº 6 - Consumo de Vinho *Per Capita*

unidade: litros/ano/habitante

PAÍSES	94	95	96	97
Africa				
África do Sul	8,76	9,63	9,3	9,09
Marrocos	1,4	0,8	1,4	1,44
Tunísia	2,72	2,92	3,09	2,48
América				
Argentina	43,97	42,32	41,47	40,99
Brasil	1,77	1,51	1,58	1,52
Chile	4,98	6,88	7,08	13,1
USA	18	15	15,8	
Canadá	6,71	8,3	7,7	
Uruguai	30,5	30,7	-	31
Chipre	12,8	13	13,1	
Israel	-	4	4,2	
Japão	1,18	1,29	-	
Ásia				
Chipre		13	13,1	13
Europa				
Áustria	31	32	32	22,9
Alemanha	-	-	-	23,1
Dinamarca	22,11	25,24	26,18	28,71
Espanha	39,16	36,9	37,71	38
Finlândia	4,88	5,51	5,19	5,03
França	63	63	60	60
Grécia	30,3	30,93	30,93	31,9
Hungria	30	30	30	30
Irlanda	5,75	5,25	7	7
Itália	59,56	62	59,37	58,8
Luxemburgo	51	55,2	50,4	63,4
Países Baixos	13,1	14,3	13,3	13,5
Portugal	58,13	57,41	58,46	56,44
Roménia	21,9	28,8	31,5	29,6
Suécia	13,1	-	12,6	12,2
Suíça	42,12	41,5	41,17	41,2
Republica Checa	12	11,9	11,8	12,6
Eslováquia	14,4	13,9	13,1	13
Eslovénia	40	40	-	-
Jugoslávia(sm)	17,3	15,1	19,9	20,06
Oceânia				
Austrália	18,5	18,3	18,1	18,8
Nova Zelândia	8,1	8,7	9,9	10,8

Fonte: O.I.V.

Quadro nº 7 - Consumo Per Capita de Vinho nos 10 Principais Países

unidade: hl

PAÍSES	1989		1990		1991		1992		1993		1994		1995		1996		1997		
	Consumo		Consumo		Consumo		Consumo		Consumo		Consumo		Consumo		Consumo		Consumo		
França	73,6		72,7		67		66		65		63		63		60		60		60
Itália	71,56		61,45		60,28		60,74		62,78		59,56		62		59,37		58,8		58,8
Portugal	53		50		62		55		51,4		58,13		57,41		58,46		56,44		56,44
Luxemburgo	61,4		58,2		60,3		59,2		60,3		51		55,2		50,4		63,4		63,4
Argentina	55,89		52,1		55,01		51,63		48,06		43,97		42,32		41,47		40,99		40,99
Suíça	47,74		47,41		47,2		44,47		44		42,12		41,5		41,47		41,2		41,2
Espanha	41,97		41,97		39,77		39,41		39,9		39,16		36,9		37,71		38		38
Eslovénia	-		-		40		40		40		40		40		-		-		-
Austria	35		35		33,7		33,1		32,7		31		32		32		22,9		22,9
Grécia	-		-		32,4		30,7		32,16		30,3		30,93		30,93		31,9		31,9

Fonte: O.I.V.

Quadro nº 8 - Exportações Mundiais

unidade: milhares de hl

PAÍSES	91/95	94	95	96	97
Africa					
África do Sul	389	527	712	996	1086
Argélia	72	37	37	300	78
Tunísia	99	134	103	82	63
Outros países	68	66	182	69	66
Total África	628	764	1034	1447	1293
América					
Argentina	710	329	2148	1254	1205
Chile	945	1184	1290	1841	2163
USA	180	1178	1329	1638	2221
Outros países	1159	186	196	187	220
Total América	2994	2877	4963	4920	5809
Ásia					
Chipre	463	528	504	457	28
Outros países	156	187	115	125	768
Total Ásia	619	715	619	582	796
Europa					
Alemanha	2689	2913	2302	3008	2099
Bulgária	1134	1316	1897	2091	1805
Espanha	7353	7752	6260	6729	9095
França	11392	11162	11478	12290	15434
Grécia	563	546	544	307	462
Hungria	985	1022	1269	1517	1006
Itália	13673	16745	15832	15115	15374
Portugal	1948	1890	1553	2000	2450
Moldávia	-	1455	1656	1656	1997
Ucrânia	-	209	1195	1195	565
Outros países	1578	2389	2792	2946	4218
Total Europa	41315	47399	46778	48854	54505
Oceânia					
Austrália	1161	1247	1161	1471	1706
Outros países	75	79	78	110	131
Total Oceânia	1236	1326	1239	1581	1837
Total Mundial	46763	53081	54633	57384	64240

Fonte: O.I.V.

Quadro nº 9 - Importações

unidade: milhares de hl

PAISES	91/95	94	95	96	97
África					
África do Sul	389	527	712	996	1086
Algéria	72	37	37	300	78
Tunísia	99	134	103	82	63
Outros países	68	66	182	69	66
Total África	628	764	1034	1447	1293
América					
Argentina	710	329	2148	1254	1205
Chile	945	1184	1290	1841	2163
USA	180	1178	1329	1638	2221
Outros países	1159	186	196	187	220
Total América	2994	2877	4963	4920	5809
Ásia					
Chipre	463	528	504	457	28
Outros países	156	187	115	125	768
Total Ásia	619	715	619	582	796
Europa					
Alemanha	2689	2913	2302	3008	2099
Bulgária	1134	1316	1897	2091	1805
Espanha	7353	7752	6260	6729	9095
França	11392	11162	11478	12290	15434
Grécia	563	546	544	307	462
Hungria	985	1022	1269	1517	1006
Itália	13673	16745	15832	15115	15374
Portugal	1948	1890	1553	2000	2450
Moldávia	-	1455	1656	1656	1997
Ucrânia	-	209	1195	1195	565
Outros países	1578	2389	2792	2946	4218
Total Europa	41315	47399	46778	48854	54505
Oceânia					
Austrália	1161	1247	1161	1471	1706
Outros países	75	79	78	110	131
Total Oceânia	1236	1326	1239	1581	1837
Total Mundial	46763	53081	54633	57384	64240

Fonte: O.I.V.

Quadro nº 10 - Índice de Preço

PAÍSES	88-87	89-88	89-90	90-91	91-92	92-93	93-94	94-95	95-96
Itália	-3,3	5,9	38	1,2	7,4	-18,7	-6,3	17,04	3,15
França	11,6	3,3	25,2	-2,8	11	-8,48	4,1	12,54	2,64
Espanha	10,7	-10,6	21,1	-15,1	14	-35	26	48,1	14,23
USA	-2,1	-6,6	5,2	0,8	2,5	3,8	5	25,04	8,07
Alemanha	0	-3	17,9	0,6	-1	-18,7	8,2	23,42	4,96
URSS (ex)	14,9	17,6	52,2	-5,8	3,6	-	-23,3	87,35	-2,29
Argentina	21,3	-18	-34,4	69	22	26	6,67	-66,92	-6,15
África do Sul	81,7	6,6	-3,3	2	11,7	-12,1	-	-	-0,03
Portugal	9,8	2,6	21,4	-6,3	-21,7	1,03	18,4	23,45	8,5
Jugoslávia	15,1	-0,2	11,1	3,3	12,1	-	20,6	-	-
Hungria	-24	-0,9	32	1,8	32,8	24,2	-8,6	8,18	-30,22
Roménia	9,6	54,2	-46,2	35,9	-16	14,5	-28,4	37,35	10,5
Grécia	4,6	-23,6	22,8	28,7	36	-0,09	6,02	26,97	-3,21
Austrália	29,3	28,1	7,1	0,3	-7,9	-15,7	-17,2	30,69	14,24
Brasil	-3	23,4	6,2	-4	2,02	-29,1	19,3	0,04	10,61
Chile	1,5	0,5	-4,3	8,7	23,7	7,9	-18,2	16,25	111,98
Austria	10,4	-12,3	-28,9	30,5	38,3	54,9	-2	2,69	1,08
Bulgária	10	-0,7	-17,7	8,9	3,6	-29,4	0,9	33,7	8,35

Fonte: O.I.V.

ANEXO Nº 2

DADOS ESTATÍSTICOS SOBRE A UNIÃO EUROPEIA

Quadro nº 1 - Área Ocupada pela Vinha

unidade: 1 000 ha

Países da UE	1992	1993	1994	1995	1996	1997
Alemanha	103	103	104	104	103	102
Austria	:	56	:	:	:	:
Bélgica	0	0	0	:	.	.
Dinamarca	:	:	.	:	.	.
Espanha	:	:	:	:	:	:
Finlândia	:	:	.	:	:	.
França	943	940	933	933	:	915
Grécia	153*	147	137	137	:	137
Holanda	0*	0	0	0	0	0
Irlanda	:	:	.	.	:	.
Itália	1008	980	946	946	:	:
Luxemburgo	1	1	1	1	1	1
Portugal	259	252	255	253	252	256
Reino Unido	1	1	1	1	1	1
Suécia	:	:	.	:	:	.

. não se aplica

: dados não avaliáveis

*estimado

Fonte: Anuário da Eurostat - Agricultura

Quadro nº 2 – Produção

Unidade: 1000 hl

	90/91	91/92	92/93	93/94	94/95	95/96	96/97	97/98
Alemanha	9505	10699	13482	9920	10406	8300	9712	8495
Austria	3166	3093	2590	2647	2212	2229	1998	1802
Bélgica	2	1	2	2	2	2	2	1
Espanha	38658	30796	34032	26495	20995	19400	29775	33887
França	63940	41438	63256	52059	5325	56045	54600	53612
Grécia	3525	4021	4050	3378	3051	3875	4105	3987
Itália	54266	59238	68086	52068	58776	56831	57050	50847
Luxemburgo	151	86	271	170	175	150	130	101
Portugal	11351	10021	7771	4871	6521	7132	8300	5727
Reino Unido	15	15	26	18	18	18	24	27
Total EU	184579	159408	193566	151628	107481	153982	165696	158486

Fonte: IVV, Eurostat - Estatísticas Agrícolas e OIV

Quadro nº 3 – Consumo Per Capita

unidade: litros per capita

Países da UE	90/91	91/92	92/93	93/94	94/95	95/96	96/97	97/98
Alemanha	-	26,1	22,8	23,1	-	22,33	23,02	23,1
Austria	35	33,7	33,1	32,7	31	31,39	31,61	22,9
Bélgica	-	19,5	-	-	-	19,58	20,15	19,36
Dinamarca	-	26,6	25	23,6	22,11	25,31	28,92	28,71
Espanha	42	39,8	39,1	41,7	39,16	38,35	37,71	38
Finlândia	-	-	-	-	4,88	4,95	5,04	5,03
França	72,7	67	64,5	66,6	63	63,45	59,97	60
Grécia	-	32,4	31,5	32,7	30,3	30,93	30,93	31,9
Holanda	-	14	-	-	13,1	14,44	13,8	13,5
Irlanda	-	3,9	-	-	5,73	5,79	7,39	7
Itália	61,4	60,3	74	61	59,56	60,42	59,54	5,8
Luxemburgo	58,2	60,3	59,7	67,6	51	58,2	54,91	63,4
Portugal	50	62	55	51,4	58,44	57,27	58,83	56,44
Reino Unido	-	10,4	-	-	12	12,88	12,67	13,5
Suécia	47,41	-	-	-	13,1	13,21	13,07	12,2

Fonte: DGVI, OIV, IVV

Quadro nº 4 – Exportações

Unidade: 1000 hl

	90/91	91/92	92/93	93/94	94/95	95/96	96/97	97/98
Alemanha	2624	2791	2684	3255	3184	2564	2506	2099
Austria	157	224	120	-	219	174	236	129
Bélgica	117	101	120	192	294	252	260	249
Dinamarca	33	32	29	36	42	41	84	90
Espanha	5541	6148	7199	8003	6094	6190	8014	9095
Finlândia	1	-	-	1	-	2	2	1
França	12117	11457	10969	11552	12100	13067	14245	15434
Grécia	720	606	494	620	641	650	700	462
Holanda	40	46	84	101	126	101	107	227
Irlanda	1	2	1	-	7	8	5	6
Itália	12365	12429	11387	15015	19443	14607	15155	15374
Luxemburgo	100	93	94	115	99	115	92	90
Portugal	1547	2309	2122	2096	1745	1845	2000	2450
Reino Unido	61	59	65	65	114	228	352	363
Suécia	10	10	-	-	12	1	6	10
Total EU	35434	36307	35368	41051	44120	39845	43764	46079

Fonte: Eurostat - Estatísticas Agrícolas e OIV

Quadro nº 5 – Importações

Unidade: 1000 hl

	90/91	91/92	92/93	93/94	94/95	95/96	96/97	97/98
Alemanha	11485	10414	9721	10692	10609	11359	11581	11699
Austria	215	199	190	-	241	283	259	334
Bélgica	1928	2191	2202	2272	2245	2452	2718	2281
Dinamarca	1199	1169	1175	1235	1212	1454	1631	1679
Espanha	47	129	69	146	1884	2197	1338	148
Finlândia	256	274	280	281	282	263	262	268
França	5591	7357	6186	6910	7987	6425	5396	5738
Grécia	60	83	53	59	50	50	60	40
Holanda	2079	2229	2018	2181	2146	1923	2165	1895
Irlanda	163	148	183	206	205	263	293	292
Itália	762	796	490	281	233	292	170	1149
Luxemburgo	176	160	154	192	167	170	178	230
Portugal	58	30	46	1205	1316	698	667	416
Reino Unido	6280	6165	6633	6798	7371	7460	7969	8022
Suécia	1220	1060	1090	1070	1360	1101	1185	1060
Total EU	31519	32404	30490	33528	37308	36390	35872	35251

Fonte: Eurostat - Estatísticas Agrícolas e OIV

ANEXO Nº 3

Data de Demarcação das Regiões

Região	Data da Demarcação
Vinho do Porto	1756
Moscatel de Setúbal	1907
Colares	1908
Carcavelos	1908
Dão	1908
Vinhos Verdes	1908
Bucelas	1911
Madeira	1913
Bairrada	1979
Algarve	1980
Douro – DOC	1982
Madeira – DOC	1985
Vinho do Porto – DOC	1986
Valpaços	1989
Chaves	1989
Planalto Mirandês	1989
Encostas da Nave	1989
Varosa	1989
Cova da Beira	1989
Castelo Rodrigo	1989
Pinhel	1989
Alcobaça	1989
Encostas de Aire	1989
Óbidos	1989
Cartaxo	1989
Almeirim	1989
Coruche	1989
Chamusca	1989
Santarém	1989
Tomar	1989
Arrábida	1989
Palmela	1989
Portimão – DOC	1990
Lagos – DOC	1990
Tavira – DOC	1990
Lagoa - DOC	1990
Lafões	1990
Bairrada – DOC	1991
Évora	1991
Moura	1991
Granja-Amareleja	1991
Setúbal - DOC	1992
Vinhos Verdes - DOC	1992
Dão – DOC	1993
Alenquer	1993
Arruda	1993
Torres Vedras	1993
Bucelas - DOC	1993
Lourinhã – DOC	1994
Carcavelos – DOC	1994
Colares – DOC	1994
Graciosa	1994
Pico	1994
Bischoitos	1994
Redondo – DOC	1995
Reguengos – DOC	1995
Borba – DOC	1995
Portalegre – DOC	1995
Vidigueira	1995

ANEXO N° 4

CASTAS RECOMENDADAS E AUTORIZADAS

VINHOS VERDES

SUB-REGIÃO	VINHOS BRANCOS		VINHOS TINTOS	
	Recomendadas	Autorizadas	Recomendadas	Autorizadas
Amarante	Azal Branco Pedernã	Avesso Loureiro Rabigato Trajadura	Borraçal Espadeiro Vinhão	Amaral Azal-Tinto Padeiro de Basto Pedral Rabo de Ovelha Sousão Touriga Nacional
Basto	Azal Branco Batoca Pedernã	Loureiro Rabigato Trajadura	Borraçal Espadeiro Padeiro-Basto Rabo de Ovelha Vinhão	Alicante- -Bouschet Azal Tinto G.-noir Calmet Sousão Touriga Nacional Verdeal
Braga	Loureiro Pedernã Trajadura	Malvasia-Rei Azul Branco Batoca Branco Escolha Douradinha Fernão Pires Semilão	Espadeiro Vinhão	Amaral Azal Tinto Doçal Doce Espadeiro Mole Mourisco Padeiro Basto Rabo de Ovelha Verdelho
Lima	Loureiro Pedernã Trajadura	Alvarinho Azul Branco Branco Escolha Cainho Esganoso de Lima Loureiro São Mamede	Borraçal	Azal Tinto Doçal Doce Espadeiro Mole Perdal Verdelho
Monção	Alvarinho Loureiro Trajadura	Fernão Pires Godelho Pedernã	Borraçal	Doçal Espadeiro Mole
Penafiel	Azal Branco Loureiro Pedernã Trajadura	Malvasia Rei Rabigato Semilão	Espadeiro Vinhão	Azal Tinto Padeiro de Basto Verdelito

TRÁS-OS-MONTES E TERRAS DURIENSES

CHAVES

CASTAS RECOMENDADAS		CASTAS AUTORIZADAS	
Tintas	Branças	Tintas	Branças
Bastardo Tinta Amarela* Tinta Carvalha * > 70%	Boal Codega Gouveio* Malvasia Fina * > 70%	Mourisco Tinto Touriga Nacional	Fernão Pires Rabigato

PLANALTO MIRANDÊS

CASTAS RECOMENDADAS		CASTAS AUTORIZADAS	
Tintas	Branças	Tintas	Branças
Bastardo Mourisco Tinto Tinta Amarela* Touriga Francesa Touriga Nacional * > 60%	Gouveio Malvasia Fina Rabigato* Viosinho * > 60%	Donzelinho Branco Moscatel Galego	

VALPAÇOS

CASTAS RECOMENDADAS		CASTAS AUTORIZADAS	
Tintas	Branças	Tintas	Branças
Bastardo Cornifesto Mourisco Tinto Tinta Amarela Tinta Carvalha Tinta Roriz Touriga Francesa Touriga Nacional	Codega Fernão Pires Gouveio* Malvasia Fina * > 70%	Tinta Barroca Tinta Cão	Boal Rabigato

DOURO

CASTAS RECOMENDADAS		CASTAS AUTORIZADAS	
Tintas	Branças	Tintas	Branças
Bastardo Mourisco Tinto Tinta Amarela Tinta Barroca Tinta Francisca Tinta Roriz Tinta Cão Tinta Francesa Tinta Nacional	Donzelinho Esgana Cão Folgazão Gouveia ou Verdelho Malvasia Fina Rabigato Viosinho	Alvarelhão Cornifesto Donzelinho Tinto Malvasia Preta Mourisco de Semente Periquita Rufete Sousão Tinta Branca Tinta Carvalha Touriga Brasileira	Arinto Boal Branco sem Nome Cerceal Codega Fernão Pires Malvasia Corada Malvasia Parda Moscatel Galego Samarrinho

BEIRAS**LAFÕES**

CASTAS RECOMENDADAS		CASTAS AUTORIZADAS	
Tintas	Branças	Tintas	Branças
Amaral Jaen Tourigo	Arinto Cerceal Dona Branca Esgana de Cão Rabo de Ovelha		

ENCOSTAS DA NAVE

CASTAS RECOMENDADAS		CASTAS AUTORIZADAS	
Tintas	Branças	Tintas	Branças
Mourisco Tinto Tinta Amarela Touriga Francesa Touriga nacional	Folgosão Gouveio ou Verdelho Malvasia Fina	Bastardo Jaen Moreto Periquita Tinta Carvalha	Branquinha Cerceal Codega Fernão Pires Malvasia Rei

VAROSA

CASTAS RECOMENDADAS		CASTAS AUTORIZADAS	
Tintas	Branças	Tintas	Branças
Alvarelhão Tinta Barroca Tinta Roriz Touriga Francesa Touriga nacional	Arinto Borrado de Moscas Cerceal Código Gouveio Fernão Pires Folgosão Malvasia Fina		Malvasia Rei

PINHEL

CASTAS RECOMENDADAS		CASTAS AUTORIZADAS	
Tintas	Branças	Tintas	Branças
Bastardo Marufo Rufete Touriga nacional	Codo Arinto do Dão Arinto Gordo Fonte Cal	Baga Negro Mouro Rabo de Ovelha Tinto Tinta Amarela Tinta Carvalha Touriga do Douro	Borrado das Moscas Cerceal Fernão Pires Folha da Figueira Malvasia Corada Malvasia Rei Rabo de Ovelha

CASTELO RODRIGO

CASTAS RECOMENDADAS		CASTAS AUTORIZADAS	
Tintas	Branças	Tintas	Branças
Bastardo Marufo Rufete Touriga nacional	Codo Arinto do Dão Arinto Gordo Fonte Cal	Baga Grand Noir Negro Mouro Rabo de Ovelha Tinto Tinta Amarela Tinta Carvalha Touriga do Douro	Borrado das Moscas Cercial Fernão Pires Folha da Figueira Malvasia Corada Malvasia Rei Rabo de Ovelha

COVA DA BEIRA

CASTAS RECOMENDADAS		CASTAS AUTORIZADAS	
Tintas	Branças	Tintas	Branças
Jaen Marufo Periquita Rufete Touriga Amarela	Arinto do Dão Arinto Gordo Pérola Rabo de Ovelha	Baga Bastardo Bastardinho Folguesão Vermelho Grand Noir Moreto Rabo de Ovelha Tinta Carvalha Tinta Fina	Boal Durão Borrado das Moscas Fonte Cal Fernão Pires Folguesão Branco Folha da Figueira Malvasia Rei Tamarez

BAIRRADA

CASTAS RECOMENDADAS		CASTAS AUTORIZADAS	
Tintas e Rosadas	Branças	Tintas e Rosadas	Branças
Baga ou Poeirinha ¹ Castelão Moreto Tinta Pinheira	Arinto Bical Cercial Maria Gomes Rabo de Ovelha	Água Santa Aprocheiro Preto Bastardo Jean Preto Mortágua Trincadeira	Cercialinho Chardonnay

DÃO

CASTAS RECOMENDADAS		CASTAS AUTORIZADAS	
Tintas	Branças	Tintas	Branças
Alfrocheiro-preto Alvarelhão Bastardo Jaen Rufete Tinta Amarela Tinta Cão Tinta Roriz Touriga nacional	Barcelo Bical Cercial Encruzado Malvasia Fina Rabo de Ovelha Terrantez Uva-Cão Verdelho	Água Santa Baga Camarate Campanário Cornifesto do Dão Malvasia Preta Mourisco Monverde Periquita Tinta Carvalha Touriga Brasileira Tourigo do Douro	Arinto do Dão Assaraky Dona Branca do Dão Douradinha Esgana Cão Fernão Pires Jampal Luzídio Malvasia Fina Roxa Malvasia Rei Síria Tamarez Verdial

¹ No conjunto ou separadamente deverão representar 80% do encepamento, não podendo a casta baga representar menos de 50%.

ESTREMADURA

ALCOBAÇA

CASTAS RECOMENDADAS		CASTAS AUTORIZADAS	
Tintas	Branças	Tintas	Branças
Baga Periquita Trincadeira	Arinto Fernão Pires Malvasia Tamarez Vital	Preto Martinho Tinta Miúda Tinta Pinheira	Cercial Rabo de Ovelha Trincadeira Branco

ALENQUER

CASTAS RECOMENDADAS		CASTAS AUTORIZADAS	
Tintas	Branças	Tintas	Branças
Camarate Mortágua Periquita (70%) Preto Martinho Tinta Miúda	Arinto Fernão Pires Jampal (70%) Vital	Alicante-Bouschet Cabernet-Sauvignon Grand Noir Parreira Matias	Alicante Branco Boal Espinho Chardonnay Rabo de Ovelha Seara Nova Tamarel Trincadeiro Branco

ARRUDA

CASTAS RECOMENDADAS		CASTAS AUTORIZADAS	
Tintas	Branças	Tintas	Branças
Camarate (80%) Periquita Tinta Miúda	Fernão Pires (40%) Jampal Vital	Alicante-Bouschet Grand Noir	Arinto Rabo de Ovelha Seara Nova

BUCELAS

CASTAS RECOMENDADAS		CASTAS AUTORIZADAS	
Branças		Branças	
Arinto ($\geq 75\%$ do encepamento)		Esgana-cão ($\leq 25\%$ encepamento) Rabo de Ovelha	

COLARES

Em chão de areia

CASTAS RECOMENDADAS		CASTAS AUTORIZADAS	
Tintas	Branças	Tintas	Branças
Ramisco ($\geq 80\%$ do Encepamento)	Malvasia ($\geq 80\%$ do Encepamento)	João Santarém Molar Parreira Matias	Arinto Galego Dourado Jampal

Em chão rijo

CASTAS RECOMENDADAS		CASTAS AUTORIZADAS	
Tintas	Branças	Tintas	Branças
João Santarém ($\geq 80\%$ do Encepamento)	Malvasia ($\geq 80\%$ do Encepamento)	Molar Parreira Matias Tinta Miúda	Arinto Galego Dourado Fernão Pires Jampal Vital

ÓBIDOS

CASTAS RECOMENDADAS		CASTAS AUTORIZADAS	
Tintas	Branças	Tintas	Branças
Bastardo Camarate Periquita (60%) Tinta Miúda	Arinto Fernão Pires Rabo de Ovelha Vital	Carignan Grand Noir	Alicante Branco Malvasia-Rei Seara Nova

TORRES VEDRAS

CASTAS RECOMENDADAS		CASTAS AUTORIZADAS	
Tintas	Branças	Tintas	Branças
Camarate Mortágua (85%) Periquita Tinta Miúda	Arinto Fernão Pires Jampal Rabo de Ovelha Seara Nova	Alicante Bouschet Sousão	Alicante Branco

ENCOSTAS DE AIRE

CASTAS RECOMENDADAS		CASTAS AUTORIZADAS	
Tintas	Branças	Tintas	Branças
Baga Periquita Trincadeira preta	Arinto Fernão Pires Malvasia Tamarez Vital	Alfrocheiro Bastardo Grand Noir Preto Martinho Tinta Miúda Tinta Pinheira	Alicante Branco Boal Borrado-das-Moscas Diagalves Rabo de Ovelha

RIBATEJO**ALMEIRIM**

CASTAS RECOMENDADAS		CASTAS AUTORIZADAS	
Tintas	Branças	Tintas	Branças
Castelão Nacional Baga Periquita (80%) Trincadeira Preta	Arinto Fernão Pires Rabo de Ovelha (80%) Tália Trincadeira das Pratas Vital	Cabernet Sauvignon Grenache Tinta Miúda Pinot Noir	Boal de Alicante Olho de Lebre Pinot Blanc Tamarez

CARTAXO

CASTAS RECOMENDADAS		CASTAS AUTORIZADAS	
Tintas	Branças	Tintas	Branças
Castelão Nacional Periquita* Preto Martinho Trincadeira Preta * ≥ 90% do encepamento	Arinto Fernão Pires Tália* * ≥ 85% do encepamento	Baga Cabernet Sauvignon Pinot Noir Tinta Miúda	Boal de Alicante Cerceil Malvasia

CHAMUSCA

CASTAS RECOMENDADAS		CASTAS AUTORIZADAS	
Tintas	Branças	Tintas	Branças
Castelão Nacional Periquita* Preto Martinho Trincadeira Preta * ≥ 90% do encepamento	Arinto Fernão Pires Tália Trincadeira das Pratas* Vital * ≥ 85% do encepamento	Alicante Bouschet Baga Grand Noir	Boal de Alicante Cerceal Olho de Lebre Tamarez

CORUCHE

CASTAS RECOMENDADAS		CASTAS AUTORIZADAS	
Tintas	Branças	Tintas	Branças
Periquita Preto Martinho* Trincadeira Preta* * ≥ 80% do encepamento	Fernão Pires Tália Trincadeira das Pratas* Vital * ≥ 85% do encepamento	Cabernet Sauvignon Tinta Miúda	Boal de Alicante Olho de Lebre Rabo de Ovelha Tamarez

SANTARÉM

CASTAS RECOMENDADAS		CASTAS AUTORIZADAS	
Tintas	Branças	Tintas	Branças
Castelão Nacional Periquita Preto Martinho* Trincadeira Preta * ≥ 80% do encepamento	Arinto Fernão Pires Rabo de Ovelha* Tália Trincadeira das Pratas Vital * ≥ 80% do encepamento	Bastardo Cabernet Sauvignon Moreto Pinot Noir Tinta Miúda	Boal de Alicante Cerceal Olho de Lebre Pinot Blanc Tamarez

TOMAR

CASTAS RECOMENDADAS		CASTAS AUTORIZADAS	
Tintas	Branças	Tintas	Branças
Baga Castelão Nacional Periquita* Tinta Mole * ≥ 85% do encepamento	Arinto Fernão Pires Malvasia* Rabo de Ovelha Tália * ≥ 85% do encepamento	Tinta Miúda Trincadeira Preta	Boal de Alicante Trincadeira das Pratas

PENÍNSULA DE SETÚBAL

PALMELA

CASTAS RECOMENDADAS		CASTAS AUTORIZADAS	
Tintas	Branças	Tintas	Branças
Alprocheiro* Cabernet Sauvignon Periquita* Espadeiro* * ≥ 90% do encepamento	Arinto* Fernão Pires (≥50% do encepamento) Moscatel de Setúbal* Rabo de Ovelha * Roupeiro Síria Tamarez * * ≥ 70% do encepamento	Bastardo Monvedro Cabernet Sauvignon Tinta de Santiago	Alvarinho Boal de Alicante Chardonnay Malvasia Fina Pinot Roupeiro Tamarez Vital

ALENTEJO

BORBA

CASTAS RECOMENDADAS		CASTAS AUTORIZADAS	
Tintas	Branças	Tintas	Branças
Aragonez* Grand Noir* Periquita * Trincadeira* * ≥ 80%	Arinto* Assario** Fernão Pires** Galego* Manteúdo** Roupeiro* * ≥80% ** <20%	Alicante Bouschet* Moreto * ≤ 15%	Arinto de Alcobaça Boal de Alicante Diagalves Tamarez

ÉVORA

CASTAS RECOMENDADAS		CASTAS AUTORIZADAS	
Tintas	Branças	Tintas	Branças
Aragonez* Periquita Tinta Caiada Trincadeira * ≥ 80%	Arinto Rabo de Ovelha Roupeiro Tamarez	Alicante Bouschet Alfrocheiro Cabernet-Sauvignon Grand Noir Moreto	Antão Vaz Diagalves Fernão Pires Manteúdo

GRANJA-AMARELEJA

CASTAS RECOMENDADAS		CASTAS AUTORIZADAS	
Tintas	Branças	Tintas	Branças
Moreto Periquita * Trincadeira * ≥ 80%	Manteúdo Rabo de Ovelha* Roupeiro * >65%	Alfrocheiro Aragonez Carignan Tinta Caiada	Antão Vaz Diagalves Perrum Tamarez

MOURA

CASTAS RECOMENDADAS		CASTAS AUTORIZADAS	
Tintas	Branças	Tintas	Branças
Alfrocheiro Moreto Periquita * Trincadeira * ≥ 80%	Antão Vaz Fernão Pires Rabo de Ovelha* Roupeiro * ≥80%	Aragonez Cabernet-Sauvignon Tinta Carvalha	Arinto Boal de Alicante Bical Moscatel Chardonnay

PORTALEGRE

CASTAS RECOMENDADAS		CASTAS AUTORIZADAS	
Tintas	Branças	Tintas	Branças
Aragonez* Grand Noir* Periquita * Trincadeira* * ≥ 80%	Arinto* Assario** Fernão Pires** Galego* Manteúdo** Roupeiro* * ≥80% ** <20%	Alicante Bouschet* Moreto * ≤15%	Arinto de Alcobaça Boal de Alicante Diagalves Tamarez

REDONDO

CASTAS RECOMENDADAS		CASTAS AUTORIZADAS	
Tintas	Branças	Tintas	Branças
Aragonez Moreto Periquita * Trincadeira * ≥ 80%	Fernão Pires Manteúdo Rabo de Ovelha* Roupeiro Tamarez * ≥80%	Alfrocheiro Alicante Bouschet* Cabernet Carignan Grand Noir Reguengos * ≤15%	Diagalves

REGUENGOS DE MONSARAZ

CASTAS RECOMENDADAS		CASTAS AUTORIZADAS	
Tintas	Branças	Tintas	Branças
Aragonez Moreto Periquita * Trincadeira * ≥ 80%	Manteúdo Perrum Rabo de Ovelha* Roupeiro * ≥80%	Abundante Alfrocheiro Alicante Cabernet Carignan Corropio Grand Noir Tinta Caiada	Antão Vaz Arinto Diagalves Fernão Pires Tamarez

VIDIGUEIRA

CASTAS RECOMENDADAS		CASTAS AUTORIZADAS	
Tintas	Branças	Tintas	Branças
Alfrocheiro Moreto Periquita * Tinta Grossa Trincadeira * ≥ 80%	Antão Vaz Manteúdo Perrum Rabo de Ovelha Roupeiro	Alicante Bouschet Aragonez Moreto Tinta Caiada Tinta Carvalha	Diagalves Fernão Pires Tamarez

ALGARVE**LAGOA**

CASTAS RECOMENDADAS		CASTAS AUTORIZADAS	
Tintas	Branças	Tintas	Branças
Monvedro* Negra Mole Periquita * ≥ 75%	Crato Branco * ≥ 75%	Crato Preto Moreto Pau-Ferro Pexém	Arinto Manteúdo Moscatel Perrum Rabo de Ovelha

LAGOS

CASTAS RECOMENDADAS		CASTAS AUTORIZADAS	
Tintas	Branças	Tintas	Branças
Negra Mole Periquita* * ≥ 70%	Boal Branco	Bastardinho Crato Preto Monvedro	Manteúdo Moscatel Perrum

PORTIMÃO

CASTAS RECOMENDADAS		CASTAS AUTORIZADAS	
Tintas	Branças	Tintas	Branças
Negra Mole Periquita* * ≥ 70%	Crato Branco* * ≥ 75%	Crato Preto Monvedro Moreto Pau-Ferro Pexém	Diagalves Manteúdo Tamarez

TAVIRA

CASTAS RECOMENDADAS		CASTAS AUTORIZADAS	
Tintas	Branças	Tintas	Branças
Negra Mole Periquita* * ≥ 75%	Crato Branco* * ≥ 75%	Crato Preto Pau-Ferro	Diagalves Manteúdo Tamarez

ANEXO Nº 5

**RENDIMENTO MÁXIMO POR HECTARE PARA CADA REGIÃO
DEMARCADAS**

Unidade: em hl

REGIÕES	Vinho Tinto	Vinho Branco
Vinho Verde	80	80
Alvarinho	60	60
Trás-os-Montes	55	55
Douro	55	55
Castelo Rodrigo	55	55
Cova da Beira	55	55
Encostas da Nave	55	60
Lafões	60	65
Pinhel	55	55
Varosa	55	60
Bairrada	55	70
Dão	60	80
Alcobaça	70	80
Alenquer	80	90
Arruda	80	90
Bucelas	-	70
Colares	55	70
Encostas de Aire	70	80
Óbidos	70	90
Torres Vedras	80	90
Ribatejo	<ul style="list-style-type: none"> • Subzona do campo ou lezíria¹ - 90 • Subzona do bairro² ou charneca³ - 80 	<ul style="list-style-type: none"> • Subzona do campo ou lezíria - 80 • Subzona do bairro ou charneca - 75
Palmela	70	70
Alentejo	55	60
Algarve	60	60

¹ Esta zona corresponde à planície, inundável pelo rio Tejo.

² Esta zona situa-se na margem direita do Tejo, adjacente à planície aluvial.

³ Esta zona estende-se da margem esquerda do rio Tejo até ao Alentejo.

ANEXO Nº 6**TEOR ALCOÓLICO PARA CADA REGIÃO DEMARCADA**

Unidade: em % vol

REGIÕES	Vinho Tinto	Vinho Branco
Vinho Verde	8,5	8,5
Alvarinho		10
Trás-os-Montes	11,5 ¹	11
Douro²	11	11
Castelo Rodrigo	11,5	11
Cova da Beira	11,5	11
Encostas da Nave	10,5	10
Lafões	6,5	9,5
Pinhel	11,5	11
Varosa	11,5	11
Bairrada	11	11
Dão	11	11
Alcobaça	11,5	11
Alenquer	11	10,5
Arruda	11	10,5
Bucelas	-	11 a 11,5
Colares	10	10
Encostas de Aire	11,5	11
Óbidos	11	11
Torres Vedras	11,5	11
Ribatejo	11,5	11
Palmela	12,5	11
Alentejo	11,5	11
Algarve	12	11,5

¹ Com excepção para os vinhos de Chaves, para os quais o limite é de 11%.

² Como a região do Douro possui uma grande variedade de micro-climas e castas é difícil definir um vinho padrão que possa representar a região.

ANEXO Nº 7

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PARA CADA REGIÃO DEMARCADAS

VINHO VERDE

Vinho Branco	Vinho Tinto	Vinho Alvarinho
aspecto límpido com desprendimento de gás (agulha), de cor citrina ou leve descorado, muito aromáticos, de sabor acidulo e muito frutados ⁶	límpidos, com desprendimento de gás (agulha), de cor tinto-violeta, aromáticos jovens, lembrando frutos vermelhos, de sabor acidulo com uma adstringência bastante pronunciada; devem ser bebidos jovens uma vez que não possuem qualidade para estagiar	aspecto límpido, com desprendimento de gás (agulha), de cor citrina, com aroma de fruta (casta) e sabor acidulo, com um frutado muito pronunciado, mas ao mesmo tempo com uma macieza que faz que os mesmos tenham uma fineza principesca

Fonte: Ceferino Carrera (CARR., p.85-86)

TRÁS-OS-MONTES e TERRAS DURIENSES

Região \ Vinho	Branco	Tinto
Valpaços	aspecto límpido, cor citrina, aroma ligeiramente frutado e sabor acidulo, redondo com um ligeiro frutado	cor rubi, aroma frutado, sabor a frutos silvestres
Chaves	cor palha aberta, aroma a alperce e sabor a ameixa Mirabelle e alperce	aberto de cor, aroma a framboesas, de sabor seco, ligeiramente encorpado e adstringente quando novo, tornando-se macio o envelhecimento
Planalto Mirandês	cor leve descorada, aroma a casta, pouco alcoólico, nervoso, fresco e macio	aberto de cor, equilibrado e envelhecimento com muita nobreza
Douro⁷	límpidos, têm cor citrina ou leve descorada quando ainda jovens, carregando-se de cor conforme o envelhecimento, são aromáticos e de sabor ligeiramente acidulo e longo de boca	límpido, cor desde rubi ao granada, de aroma desde o floral aos frutos vermelhos cheios de sabor, galhardos de um aveludado excepcional quando vinificados a partir das melhores castas recomendadas, e envelhecimento em nobreza

Fonte: Ceferino Carrera (CARR., p.104 e 169-170)

⁶ O frutado deve-se aos frutos frescos, tipo maçã e frutos citrinos.

⁷ Como a região do Douro possui uma grande variedade de micro-climas e castas, é difícil definir um vinho padrão que possa representar a região.

BEIRAS

Vinho		
Região	Branco	Tinto
Encostas da Nave	aspecto límpido, com uma cor citrina e esverdeada, aroma a frutos frescos e sabor frutado fresco e pouco alcoólico	cor rubi de aroma frutado e sabor condimentado
Lafões	aspecto límpido, cor citrina clara, muito aromático de sabor frutado, muito rico em ácido málico com despreendimento de gás "agulha" pouco alcoólico, muito semelhante ao vinho verde	cor tinto violeta, com despreendimento de gás e sabor ácido que faz lembrar os frutos vermelhos
Varosa	aspecto límpido, cor citrina, muito aromático, sabor frutado forte e muito nervoso	cor rubi brilhante, aroma que faz lembrar morangos maduros e sabor ácido com salpicos de cerveja
Pinhel	aspecto límpido, cor citrina, aromático e sabor frutado, fazendo lembrar o melão de casca de carvalho	muito aberto, cor rubi claro, muito aromático, de sabor leve, macio e ligeiro tanino
Castelo Rodrigo	aspecto límpido, cor citrina, muito aromático e sabor frutado, seco e macio	aspecto límpido, cor rubi, muito macio e elegante
Cova da Beira	aspecto límpido, cor palha, nariz longo e sabor a fruta fresca	nesta região existem duas manchas distintas: uma constituída pelo concelho da Covilhã e que produz vinhos de aspecto límpido, abertos de cor, aromáticos, pouco alcoólicos, leves e frutados; outra constituída pelos restantes concelhos e que produz vinhos mais ricos em cor, encorpados e mais alcoólicos
Bairrada	cor citrina, muito aromáticos, finos, de sabor frutado quando jovens; quando envelhecidos a sua cor passa a ser dourada, brilhante de aroma terciário	aspecto límpido, de cor rubi semi-encorpado, com o envelhecimento passam a ter uma cor granada profundo com um bouquet aveludado, generoso, possuindo um sabro delicado, suave e com uma finura excelente e um grau de envelhecimento elevado ⁸
Dão	limpido de aspecto, apresenta uma cor citrina, com aroma e sabor pronunciado à fruta e muito equilibrado	cor rubi vivo, é aveludado e tem um aroma muito intenso

Fonte: Ceferino Carrera (CARR, ? p. 112, 119-120, 175, 178, 180, 185-187)

⁸ Com 20 anos conseguem preservar as suas qualidades.

ESTREMADURA

Vinho		
Região	Branco	Tinto
Alcobaça	são límpidos, de cor citrino amarelado, aroma a maçã e sabor frutado lembrando citrinos	aspecto límpido, cor aberta desde rubi ao rosé carregado muito perfumado, leves de sabor e muito suaves
Alenquer	aspecto límpido, cor palha brilhante, muito aromático, cheio e de longo sabor aveludado, especialmente os provenientes da meia-encosta com exposição a sudoeste	aspecto límpido, cor rubi profundo, de aroma a rosa silvestre, vinosos de sabor enquanto jovens, redondos e muito bem equilibrados e <i>bouquet</i> remarcável quando estagiados adequadamente
Arruda	uma cor palha acentuado, de aroma a feno e, na boca, de corpo acentuado e quente	uma cor aberta, aroma acentuado a vegetação rasteira, de um aveludado e uma macieza de destacar
Bucelas	um aspecto límpido, cor citrina, delicadamente perfumado, bastante ácido quando jovens, adquirindo com a idade um aroma terciário muito acentuado e sabor arredondado de grande nobreza	
Colares	cor citrina, perfume fresco, gosto a fruta que melhora com a idade	cor rubi, áspero e adstringente quando novo mas, com a idade, ganha um extraordinário aroma, amacia e adquire uma bela tonalidade "casca de cebola"
Encostas de Aire	aspecto límpido, cor citrina bem definida, aromático e de sabor frutado fazendo lembrar o pêssego	aspecto límpido, cor rubi e de sabor leve e escorregadio
Óbidos	aspecto límpido, cor de palha claro, aroma a alperce e sabor frutado	aspecto límpido, cor muito aberta, aromático e sabor aveludado a rosas
Torres Vedras	aspecto límpido, cor citrina ou amarelo-palha e aroma frutado	límpido de aspecto, cor granada com nuances de acastanhado, aroma vinoso intenso, ligeiramente taninosos quando jovens, adquirindo com o estágio macieza, elegância e aveludado

Fonte: Ceferino Carrera (CARR,?,p124-125, 199, 202, 205, 206)

PENÍNSULA DE SETÚBAL

Vinho		
Região	Branco	Tinto
Palmela	aroma frutado devido à casta predominante a Fernão Pires	encorpado, cor intensa e aroma cheio onde predominam os frutos secos e as especiarias, com o envelhecimento amaciam e tornam-se mais finos

Fonte: Ceferino Carrera (CARR,?,p.211)

RIBATEJO

Vinho		
Região	Branco	Tinto
Almeirim	límpido de aspecto, cor palha bem definida, aroma frutado imenso, sabor macio e muito aveludado, existindo diferença entre os provenientes da zona do campo e da charneca, onde estes últimos são mais aveludados e redondos	cor granada, aromáticos, de nariz mais longo os provenientes da charneca e macios
Cartaxo	zona do campo – aspecto límpido, cor citrina até palha aberto, aroma frutado, de sabor seco e ligeiramente encorpado; zona do bairro – límpido de aspecto, cor palha até ao dourado, aroma longo e persistente, sabor seco mas suave ao mesmo tempo, de uma corpólência de realçar	cor rubi até granada, de aroma vinoso, na boca são vinosos, adstringentes
Chamusca	límpido de aspecto, citrino de cor, muito frutados	cor granada brilhante, semi-encorpados, muito equilibrados
Coruche	aspecto límpido, citrinos de cor, frutado complexo, ligeiramente ácido	límpido de aspecto, cor granada, semi-encorpados e macios
Santarém	aspecto límpido, cor palha brilhante, aromático, e muito equilibrado de sabor	cor carregada, bastante encorpados, boa estrutura
Tomar	aspecto límpido, cor citrina, aromáticos, de sabor frutado	cor granada, aroma intenso e muito redondos de boca

Fonte: Ceferino Carrera (CARR,?,p.192-194 e 196)

ALENTEJO

Vinho Branco	Vinho Tinto
límpido, cor citrina, perfume intenso e delicado e, na boca, de uma suavidade excepcional	límpido, de cor granada, bastante robusto, aromático (quando jovem), com o envelhecimento adquirem aroma terciário de <i>favour</i> intenso e prolongado

Fonte: Ceferino Carrera (CARR,?,p.148)

ALGARVE

Vinho Branco	Vinho Tinto
aspecto límpido, citrino de cor, delicado, suave, baixa acidez e razoavelmente alcoólico	aberto, cor rubi, pouco encorpado, aveludado, leve, com sabor a fruta e pouco ácido

Fonte: Ceferino Carrera (CARR,?,p.155)

ANEXO Nº 8

DADOS ESTATÍSTICOS SOBRE PORTUGAL

Quadro nº 1 - Superfície Ocupada pela Vinha

unidade: ha								
1989	1990	1991	1992	1993	1994	1995	1996	1997*
262026	262388	269780	275028	252014	255153	253429	252463	256282

* Dados provisórios

Fonte: INE - Estatísticas Agrícolas

Quadro nº 2 – Plantação, Reconstituição e Abandono da Vinha

unidade: ha								
Tipo de Intervenção	1990	1991	1992	1993	1994	1995	1996	1997
Vinhas Novas	41,9	7661,8	2013	-	-	-	-	-
Reconstituição e Abandono	664,4	936,39	3270,3	3524,4	4067,4	2844,1	2421,4	2853,3
Abandono definitivo	2722	269,9	3235,1	4604,2	2450,5	2138,4	964,8	-

Fonte: INE - Estatísticas Agrícolas e IVV

Quadro nº 3 - Produção por Tipo de Vinho

Unidades: 1000 hl								
Tipo de Vinho	1990/91	1991/92	1992/93	1993/94	1994/95	1995/96	1996/97	1997/98*
VQPRD VLQPRD	3870	3425	2114	1824	3121	3028	4185	1793
V. Regional V. Mesa	7016	6078	5300	3047	3400	4227	5529	1828
Total	10886	9503	7414	4871	6521	7256	9714	3621

* valores provisórios

Fonte: IVV

Quadro nº 4 – Produção por Região do Continente

unidades: 1 000 hl

REGIÃO	1994/95	1995/96	1996/97	1997/98
Minho	1376	1229	1704	508
Douro*	1099	1425	1989	1191
Trás-os-Montes	110	280	277	141
Dão	254	180	509	193
Bairrada	476	422	531	339
Outras regiões da Beira	338	254	595	241
Ribatejo	810	948	984	1019
Estremadura	1379	1781	2013	1590
Terras do Sado	286	373	413	352
Alentejo	333	305	627	463
Algarve	24	19	14	27

* inclui o vinho do Porto

Fonte: IVV

Quadro nº 5 – Evolução do Consumo *Per Capita*

unidade: Litros per capita

1990	1991	1992	1993	1994	1995	1996	1997
50	62	55	51,4	58,44	57,27	58,83	52,4

Fonte: IVV e <http://www.ivv.pt/estat/imp-exp.html>

Quadro nº 6 – Exportação

Unidade: 1 000 hl

90	91	92	93	94	95	96	97
1574	1668	2486	2122	1949	1728	1976	2410

Fonte: OIV e IVV

Quadro nº 7 – Exportação e Importação

Unidade: 1 000 hl

	91/95	94	95	96	97
Exportações	1948	1949	1728	1976	2410
Importações	520	1508	881	557	289

Fonte: OIV e IVV

Quadro nº 8 – Exportação e Importação por Tipo de Vinho

unidade: hl

	1994	1995	1996	1997
Exportações				
Vinho de Mesa	779811	606193	848003	348983
Vinho Regional				
VQPRD	270272	241430	249154	248288
Importações				215818
Vinho de Mesa	1198985	661652	439867	
Vinho Regional				
VQPRD	111604	73362	29971	6851

Fonte: OIV e IVV

Quadro nº 9 – Preços Médios no Continente

Unidade: escudo

	90/91	91/92	92/93	93/94	94/95	95/96	96/97	97/98
Tinto	558	390	437	526	821	889	677	865
Branco	532	409	444	529	786	816	519	628

Fonte: IVV

Quadro nº 10 – Preços Médios por Região

unidade: PTE./%Vol./hl

REGIÃO	92/93	94/95	95/96	96/97	97/98
Trás-os-Montes					
Tinto	412	826	909	596	682
Branco	445	963	1075	694	688
Beiras					
Tinto	419	853	960	644	794
Branco	454	902	1060	568	702
Estremadura					
Tinto	382	681	693	549	687
Branco	377	658	708	440	546
Ribatejo					
Tinto	360	793	837	610	931
Branco	385	784	733	466	566
Península de Setúbal					
Tinto	431	1000	1271	1051	1234
Branco	441	1000	1271	1051	1202
Alentejo					
Tinto	1385	1506	1431	1428	1925
Branco	1385	1506	1431	1428	1340
Continente					
Tinto	437	821	889	677	865
Branco	444	786	816	519	628

Fonte: IVV

Quadro nº 12 – Perfil do Consumidor de Vinho

Variáveis Sócio-Demográficas	Perfil	
	Alvo %	Universo %
Região Marktest	100	100
Grande Lisboa	23,5	20,6
Grande Porto	12,5	10,8
Litoral Norte	18,8	18~,3
Litoral Centro	13,8	15,6
Interior Norte	20,3	23,1
Sul	11,2	11,5
Sexo		
Masculino	62,5	47,5
Feminino	37,5	52,5
Idade		
15/17	1,6	6,4
18/24	9,9	13,8
25/34	20,2	17,9
35/44	21,7	16,5
45/54	18,4	14,4
55/64	14,6	13,9
+64	13,6	17,0
Ocupação		
Quadros Médios / Superiores	11,1	7,5
Técnicos Especialistas / Pequenos Proprietários	8,4	6,3
Empregados de Serviço / Comércio / Administrativos	12,6	9,8
Trabalhadores Qualificados / Trabalhadores Especializados	23,0	18,0
Trabalhadores não Qualificados / Trabalhadores não Especializados	7,4	8,1
Reformados / Pensionistas / Desempregados	23,2	26,2
Estudantes	5,6	12,9
Domésticas	8,6	11,2

Fonte: Marktest 98

Anexo nº9
Lista de Atributos

Região Demarcada	Pontos de venda
Características próprias do vinho	Características organolépticas ³
Castas	Aconselhamento
Encepamento	Imagem da empresa produtora
Estado de maturação	Marca
Grau alcoólico	Ano de colheita
Teor de açúcar	Garrafa
Acidez	Informações fornecidas
Limpidez	Ações de comunicação realizadas
Cor	Recomendações de amigos, familiares ou especialistas
Aroma	Por ser da sua região de naturalidade
Sabor	Produto natural
<i>Bouquet</i> ¹	Cheiro
Relação qualidade/custo	Publicidade
Preço	Promoção de vendas
Prestígio	Preço
Zona de produção	Distribuição
Método de vinificação ²	Prémios e distinções recebidas
Grau de conservação ao longo do tempo	Notoriedade dos pontos de venda
Embalagem	
Local de venda	

¹ Também conhecido entre os especialistas por aroma terciário, consiste nas substâncias aromáticas que surgem com o envelhecimento do vinho nos aromas que permaneceram.

² Segundo Salvador (1997, p.238) é o conjunto de operações necessárias para transformar as uvas em vinho.

³ Degustação ou prova sensorial é a apreciação pela vista ou aroma, das qualidades de um vinho segundo Peynaud (1993, p.78).

Anexo nº 10

GRUPOS DE QUESTÕES E VARIÁVEIS DO QUESTIONÁRIO

Variável 01 – Codificação dos questionários

Grupo I – Hábitos de Consumo e de Compra

Variável 02 – Consumo habitual de vinho

Variável 03 – Razão porque não bebe vinho

Variável 04 – Ocasão de consumo dos refrigerantes, sumos e néctares, vinho e cerveja

Variável 05 – Regularidade de consumo do vinho

Variável 06 – Variedade de vinho que bebe

Variável 07 – Quantidade de bebida em média por mês

Variável 08 – Tipo de vinho bebido

Variável 09 – Local de compra do vinho

Variável 10 – Factores de escolha de uma loja

Variável 11 – Fontes de informação

Variável 12 – Conhecimento sobre os vinhos alentejanos

Grupo II – Segmentação Sócio-demográfica do(a) Entrevistado(a)

Variável 13 – Sexo do(a) entrevistado(a)

Variável 14 – Idade do(a) entrevistado(a)

Variável 15 – Estado civil do(a) entrevistado(a)

Variável 16 – Ocupação profissional do(a) entrevistado(a)

Variável 17 – Concelho de residência

Variável 18 – Habilitações literárias

Grupo III – Preferências por Região Vitivinícola

Variável 19 – Ranking de preferências por região

Grupo IV – Ratings de Atributos por Zonas

Variável 20 – Atributo “É puro”

Variável 21 – Atributo “É caro”

- Variável 22** – Atributo “A embalagem é atractiva”
- Variável 23** – Atributo “É muito alcoólico”
- Variável 24** – Atributo “Tem bom aroma”
- Variável 25** – Atributo “Tem boa qualidade”
- Variável 26** – Atributo “Tem uma cor clara”
- Variável 27** – Atributo “Tem bom potencial de envelhecimento”
- Variável 28** – Atributo “Tem boa imagem de marca”
- Variável 29** – Atributo “É pouco ácido”
- Variável 30** – Atributo “O ano de colheita é muito importante na escolha de um vinho”
- Variável 31** – Atributo “Consumir vinho dá um elevado status/classe”
- Variável 32** – Atributo “É bom para ocasiões especiais”
- Variável 33** – Atributo “Não deixa um travo desagradável”
- Variável 34** – Atributo “A opinião dos amigos/familiares ou especialistas é muito importante na escolha de um bom vinho”
- Variável 35** – Atributo “As castas são muito importantes para as características do vinho”
- Variável 36** – Atributo “Consumir vinhos de qualidade está na moda”
- Variável 37** – Atributo “O bouquet do vinho é muito importante na sua qualidade”

Grupo V – Atitudes Sobre o Vinho

- Variável 38** – *Rating* “atitude y geral”
- Variável 39** – *Rating* “atitude k perante o vinho”

Grupo VI – Avaliação de Semelhanças entre as Regiões Vitivinícolas

- Variável 40** – *Ratings* de semelhanças entre as regiões
- Variável 41** – Critérios apontados pelo(a) entrevistado(a)

Grupo VII – Função de Utilidade das Características do Vinho do Alentejo

- Variável 42** – *Rating* das sub-zonas vitivinícolas do Alentejo

Anexo nº11

Cartões

<u>Cartão 1</u>	<u>Cartão 4</u>
Sub-Região Vitivinícola Granja-Amareleja	Sub-Região Vitivinícola Redondo
Variedade do Vinho Tinto	Variedade do Vinho Branco
Tipo de Vinho Vinho Regional	Tipo de Vinho Vinho Regional
Grau de Envelhecimento Elevado	Grau de Envelhecimento Baixo
Preço Mais de 800\$	Preço 400\$ - 800\$
<u>Cartão 2</u>	<u>Cartão 5</u>
Sub-Região Vitivinícola Borba	Sub-Região Vitivinícola Reguengos
Variedade do Vinho Branco	Variedade do Vinho Branco
Tipo de Vinho Vinho Regional	Tipo de Vinho VQPRD
Grau de Envelhecimento Médio	Grau de Envelhecimento Médio
Preço 400\$ - 800\$	Preço 400\$ - 800\$
<u>Cartão 3</u>	<u>Cartão 6</u>
Sub-Região Vitivinícola Évora	Sub-Região Vitivinícola Évora
Variedade do Vinho Branco	Variedade do Vinho Branco
Tipo de Vinho VQPRD	Tipo de Vinho Vinho Regional
Grau de Envelhecimento Baixo	Grau de Envelhecimento Elevado
Preço Mais de 800\$	Preço Menos de 400\$

Cartão 7

Sub-Região Vitivinícola
Moura

Variedade do Vinho
Tinto

Tipo de Vinho
Vinho Regional

Grau de Envelhecimento
Médio

Preço
Mais de 800\$

Cartão 8

Sub-Região Vitivinícola
Portalegre

Variedade do Vinho
Tinto

Tipo de Vinho
VQPRD

Grau de Envelhecimento
Elevado

Preço
400\$ - 800\$

Cartão 9

Sub-Região Vitivinícola
Borba

Variedade do Vinho
Tinto

Tipo de Vinho
VQPRD

Grau de Envelhecimento
Elevado

Preço
Menos de 400\$

Cartão 10

Sub-Região Vitivinícola
Reguengos

Variedade do Vinho
Branco

Tipo de Vinho
VQPRD

Grau de Envelhecimento
Elevado

Preço
Menos de 400\$

Cartão 11

Sub-Região Vitivinícola
Moura

Variedade do Vinho
Branco

Tipo de Vinho
VQPRD

Grau de Envelhecimento
Baixo

Preço
Menos de 400\$

Cartão 12

Sub-Região Vitivinícola
Granja-Amareleja

Variedade do Vinho
Branco

Preço
Menos de 400\$

Grau de Envelhecimento
Médio

Tipo de Vinho
Vinho Regional

Cartão 13

Sub-Região Vitivinícola
Évora

Variedade do Vinho
Tinto

Tipo de Vinho
VQPRD

Grau de Envelhecimento
Médio

Preço
400\$ - 800\$

Cartão 14

Sub-Região Vitivinícola
Granja-Amareleja

Variedade do Vinho
Branco

Tipo de Vinho
VQPRD

Grau de Envelhecimento
Médio

Preço
Menos de 400\$

Cartão 15

Sub-Região Vitivinícola
Vidigueira

Variedade do Vinho
Tinto

Tipo de Vinho
VQPRD

Grau de Envelhecimento
Baixo

Preço
Menos de 400\$

Cartão 16

Sub-Região Vitivinícola
Granja-Amareleja

Variedade do Vinho
Branco

Tipo de Vinho
VQPRD

Grau de Envelhecimento
Baixo

Preço
400\$ - 800\$

Cartão 17

Sub-Região Vitivinícola
Moura

Variedade do Vinho
Branco

Grau de Envelhecimento
Elevado

Tipo de Vinho
VQPRD

Preço
400\$ - 800\$

Cartão 18

Sub-Região Vitivinícola
Vidigueira

Variedade do Vinho
Branco

Grau de Envelhecimento
Médio

Tipo de Vinho
VQPRD

Preço
Mais de 800\$

Cartão 19

Sub-Região Vitivinícola
Portalegre

Variedade do Vinho
Branco

Grau de Envelhecimento
Baixo

Tipo de Vinho
Vinho Regional

Preço
Menos de 400\$

Cartão 20

Sub-Região Vitivinícola
Reguengos

Variedade do Vinho
Tinto

Grau de Envelhecimento
Baixo

Tipo de Vinho
Vinho Regional

Preço
Mais de 800\$

Cartão 21

Sub-Região Vitivinícola
Vidigueira

Variedade do Vinho
Branco

Grau de Envelhecimento
Elevado

Tipo de Vinho
Vinho Regional

Preço
400\$ - 800\$

Cartão 22

Sub-Região Vitivinícola
Granja-Amareleja

Variedade do Vinho
Branco

Grau de Envelhecimento
Elevado

Tipo de Vinho
VQPRD

Preço
Mais de 800\$

Cartão 23

Sub-Região Vitivinícola
Portalegre

Variedade do Vinho
Branco

Grau de Envelhecimento
Médio

Tipo de Vinho
VQPRD

Preço
Mais de 800\$

Cartão 24

Sub-Região Vitivinícola
Granja-Amareleja

Variedade do Vinho
Tinto

Grau de Envelhecimento
Baixo

Tipo de Vinho
VQPRD

Preço
400\$ - 800\$

Cartão 25

Sub-Região Vitivinícola
Redondo

Variedade do Vinho
Branco

Grau de Envelhecimento
Elevado

Tipo de Vinho
VQPRD

Preço
Mais de 800\$

Cartão 26

Sub-Região Vitivinícola
Borba

Variedade do Vinho
Branco

Grau de Envelhecimento
Baixo

Tipo de Vinho
VQPRD

Preço
Mais de 800\$

Cartão 27

Sub-Região Vitivinícola
Redondo

Variedade do Vinho
Tinto

Grau de Envelhecimento
Médio

Tipo de Vinho
VQPRD

Preço
Menos de 400\$

Anexo nº 12

Questionário 1

UNIVERSIDADE DE ÉVORA
DEPARTAMENTO DE GESTÃO DE EMPRESAS

QUESTIONÁRIO

Entrevistador: _____
Data: 98/ / Local _____

Questionário n°

Código Estudo

NÃO É NECESSÁRIO IDENTIFICAR-SE

1. Bebe vinho habitualmente?

Sim.....(Passe à pergunta nº3).....

Não.....

2. Indique a principal razão porque não bebe vinho?

TERMINAR

3. Em que ocasião utiliza com regularidade os seguintes produtos?

	Refrigerantes	Sumos	Nectares	Vinho	Cerveja										
Ao almoço.....	<table border="1" style="display: inline-table;"><tr><td> </td></tr><tr><td> </td></tr></table>			<table border="1" style="display: inline-table;"><tr><td> </td></tr><tr><td> </td></tr></table>			<table border="1" style="display: inline-table;"><tr><td> </td></tr><tr><td> </td></tr></table>			<table border="1" style="display: inline-table;"><tr><td> </td></tr><tr><td> </td></tr></table>			<table border="1" style="display: inline-table;"><tr><td> </td></tr><tr><td> </td></tr></table>		
Ao jantar.....	<table border="1" style="display: inline-table;"><tr><td> </td></tr><tr><td> </td></tr></table>			<table border="1" style="display: inline-table;"><tr><td> </td></tr><tr><td> </td></tr></table>			<table border="1" style="display: inline-table;"><tr><td> </td></tr><tr><td> </td></tr></table>			<table border="1" style="display: inline-table;"><tr><td> </td></tr><tr><td> </td></tr></table>			<table border="1" style="display: inline-table;"><tr><td> </td></tr><tr><td> </td></tr></table>		
De manhã.....	<table border="1" style="display: inline-table;"><tr><td> </td></tr><tr><td> </td></tr></table>			<table border="1" style="display: inline-table;"><tr><td> </td></tr><tr><td> </td></tr></table>			<table border="1" style="display: inline-table;"><tr><td> </td></tr><tr><td> </td></tr></table>			<table border="1" style="display: inline-table;"><tr><td> </td></tr><tr><td> </td></tr></table>			<table border="1" style="display: inline-table;"><tr><td> </td></tr><tr><td> </td></tr></table>		
Em ocasiões especiais.	<table border="1" style="display: inline-table;"><tr><td> </td></tr><tr><td> </td></tr></table>			<table border="1" style="display: inline-table;"><tr><td> </td></tr><tr><td> </td></tr></table>			<table border="1" style="display: inline-table;"><tr><td> </td></tr><tr><td> </td></tr></table>			<table border="1" style="display: inline-table;"><tr><td> </td></tr><tr><td> </td></tr></table>			<table border="1" style="display: inline-table;"><tr><td> </td></tr><tr><td> </td></tr></table>		
Refeições de negócios.	<table border="1" style="display: inline-table;"><tr><td> </td></tr><tr><td> </td></tr></table>			<table border="1" style="display: inline-table;"><tr><td> </td></tr><tr><td> </td></tr></table>			<table border="1" style="display: inline-table;"><tr><td> </td></tr><tr><td> </td></tr></table>			<table border="1" style="display: inline-table;"><tr><td> </td></tr><tr><td> </td></tr></table>			<table border="1" style="display: inline-table;"><tr><td> </td></tr><tr><td> </td></tr></table>		
Em bares à noite.....	<table border="1" style="display: inline-table;"><tr><td> </td></tr><tr><td> </td></tr></table>			<table border="1" style="display: inline-table;"><tr><td> </td></tr><tr><td> </td></tr></table>			<table border="1" style="display: inline-table;"><tr><td> </td></tr><tr><td> </td></tr></table>			<table border="1" style="display: inline-table;"><tr><td> </td></tr><tr><td> </td></tr></table>			<table border="1" style="display: inline-table;"><tr><td> </td></tr><tr><td> </td></tr></table>		
Ao serão em casa.....	<table border="1" style="display: inline-table;"><tr><td> </td></tr><tr><td> </td></tr></table>			<table border="1" style="display: inline-table;"><tr><td> </td></tr><tr><td> </td></tr></table>			<table border="1" style="display: inline-table;"><tr><td> </td></tr><tr><td> </td></tr></table>			<table border="1" style="display: inline-table;"><tr><td> </td></tr><tr><td> </td></tr></table>			<table border="1" style="display: inline-table;"><tr><td> </td></tr><tr><td> </td></tr></table>		
Outras. Quais? _____															

4. Com que frequência bebe vinho?

Várias vezes ao dia (mais de três).....	<table border="1" style="display: inline-table;"><tr><td> </td></tr><tr><td> </td></tr></table>		
Bi-diária.....	<table border="1" style="display: inline-table;"><tr><td> </td></tr><tr><td> </td></tr></table>		
Diária.....	<table border="1" style="display: inline-table;"><tr><td> </td></tr><tr><td> </td></tr></table>		
Semanal.....	<table border="1" style="display: inline-table;"><tr><td> </td></tr><tr><td> </td></tr></table>		
Três ou quatro vezes por semana.....	<table border="1" style="display: inline-table;"><tr><td> </td></tr><tr><td> </td></tr></table>		
Quinzenal.....	<table border="1" style="display: inline-table;"><tr><td> </td></tr><tr><td> </td></tr></table>		
Mensal.....	<table border="1" style="display: inline-table;"><tr><td> </td></tr><tr><td> </td></tr></table>		
Trimestral.....	<table border="1" style="display: inline-table;"><tr><td> </td></tr><tr><td> </td></tr></table>		

5. Das seguintes variedades de vinho quais costuma beber?

Maduro branco.....	<table border="1" style="display: inline-table;"><tr><td> </td></tr><tr><td> </td></tr></table>		
Maduro tinto.....	<table border="1" style="display: inline-table;"><tr><td> </td></tr><tr><td> </td></tr></table>		
Verde branco.....	<table border="1" style="display: inline-table;"><tr><td> </td></tr><tr><td> </td></tr></table>		
Verde tinto.....	<table border="1" style="display: inline-table;"><tr><td> </td></tr><tr><td> </td></tr></table>		
Rosé.....	<table border="1" style="display: inline-table;"><tr><td> </td></tr><tr><td> </td></tr></table>		

No caso de beber mais do que uma, de qual consome mais? _____

6. Que quantidades costuma beber em média por mês?

Menos de 2 L (- 0,5 copo por dia).....	<table border="1" style="display: inline-table;"><tr><td> </td></tr><tr><td> </td></tr></table>		
5 L (±1 copo por dia).....	<table border="1" style="display: inline-table;"><tr><td> </td></tr><tr><td> </td></tr></table>		
15 L (±3 copos por dia).....	<table border="1" style="display: inline-table;"><tr><td> </td></tr><tr><td> </td></tr></table>		
30 L (±1 litro por dia).....	<table border="1" style="display: inline-table;"><tr><td> </td></tr><tr><td> </td></tr></table>		
40-50 L (±1,5 litros por dia).....	<table border="1" style="display: inline-table;"><tr><td> </td></tr><tr><td> </td></tr></table>		
Mais de 60 litros (+ de 2 litros dia)...	<table border="1" style="display: inline-table;"><tr><td> </td></tr><tr><td> </td></tr></table>		

7. Dos seguintes tipos de vinho quais costuma beber?

Vinho de Mesa.....	<table border="1" style="display: inline-table;"><tr><td> </td></tr><tr><td> </td></tr></table>		
Vinho Regional.....	<table border="1" style="display: inline-table;"><tr><td> </td></tr><tr><td> </td></tr></table>		
VQPRD.....	<table border="1" style="display: inline-table;"><tr><td> </td></tr><tr><td> </td></tr></table>		

No caso de beber mais do que um, de qual consome mais? _____

VSFF

Que critérios utilizou ao fazer a sua avaliação de semelhanças / dissemelhanças entre os vinhos das zonas vitivinícolas?

9. Por favor, ordene as zonas vitivinícolas listadas abaixo, de acordo com a sua preferência. Dê o valor 1 à que mais preferir, 2 à que preferir em segundo lugar, e assim sucessivamente. Atribua um valor diferente a cada zona, por favor, **não se esqueça de nenhuma**.

Vinhos Verdes.....	
Douro e Trás-os Montes.....	
Estremadura (Região Oeste).....	
Dão.....	
Bairrada.....	
Beira Interior e Lafões.....	
Ribatejo.....	
Península de Setúbal.....	
Alentejo.....	
Algarve.....	

10. Sucodem-se uma série de afirmações referentes a cada característica associada aos vinhos das zonas vitivinícolas. Pedimos agora, que manifeste o seu acordo ou desacordo com essas afirmações. Demonstre o seu nível de acordo escolhendo um número no sentido da **direita** quando a sua **concordância aumenta**, e um número no sentido da **esquerda** quando a sua concordância **diminui**. Por favor, **não se esqueça de assinalar todas as afirmações**:

- 10.1. Pense na seguinte afirmação: “É puro”.

	Impuro	↔	Puro				
	1	2	3	4	5	6	7
Vinhos Verdes.....							
Douro/T.Montes							
Estremad. / R.Oest							
Dão.....							
Bairrada.....							
Beira Int./Lafões...							
Ribatejo.....							
Península Setúbal..							
Alentejo.....							
Algarve.....							

- 10.2. Pense agora na seguinte afirmação: “É caro”.

	Barato	↔	Caro				
	1	2	3	4	5	6	7
Vinhos Verdes.....							
Douro/T.Montes							
Estremad. / R.Oest							
Dão.....							
Bairrada.....							
Beira Int./Lafões...							
Ribatejo.....							
Península Setúbal..							
Alentejo.....							
Algarve.....							

- 10.3. Pense agora na seguinte afirmação: “A embalagem é atractiva”.

	Nada	↔	Muito				
	Atraente		Atraente				
	1	2	3	4	5	6	7
Vinhos Verdes.....							
Douro/T.Montes							
Estremad. / R.Oest							
Dão.....							
Bairrada.....							
Beira Int./Lafões...							
Ribatejo.....							
Península Setúbal..							
Alentejo.....							
Algarve.....							

- 10.4. Pense agora na seguinte afirmação: “É muito alcoólico”.

	Pouco	↔	Muito				
	Alcoólico		Alcoólico				
	1	2	3	4	5	6	7
Vinhos Verdes.....							
Douro/T.Montes							
Estremad. / R.Oest							
Dão.....							
Bairrada.....							
Beira Int./Lafões...							
Ribatejo.....							
Península Setúbal..							
Alentejo.....							
Algarve.....							

10.5. Pense agora na seguinte afirmação:
“Tem bom aroma”.

	Mau Aroma				Bom Aroma		
	1	2	3	4	5	6	7
Vinhos Verdes.....							
Douro/T.Montes							
Estremad. / R.Oest							
Dão.....							
Bairrada.....							
Beira Int./Lafões...							
Ribatejo.....							
Península Setúbal..							
Alentejo.....							
Algarve.....							

10.8. Pense agora na seguinte afirmação:
“Tem bom potencial de envelhecimento”.

	Mau Potencial				Bom Potencial		
	1	2	3	4	5	6	7
Vinhos Verdes.....							
Douro/T.Montes							
Estremad. / R.Oest							
Dão.....							
Bairrada.....							
Beira Int./Lafões...							
Ribatejo.....							
Península Setúbal..							
Alentejo.....							
Algarve.....							

10.6. Pense agora na seguinte afirmação:
“Tem boa qualidade”.

	Má Qualidade				Boa Qualidade		
	1	2	3	4	5	6	7
Vinhos Verdes.....							
Douro/T.Montes							
Estremad. / R.Oest							
Dão.....							
Bairrada.....							
Beira Int./Lafões...							
Ribatejo.....							
Península Setúbal..							
Alentejo.....							
Algarve.....							

10.9. Pense agora na seguinte afirmação:
“Tem boa imagem de marca”.

	Má Imagem				Boa Imagem		
	1	2	3	4	5	6	7
Vinhos Verdes.....							
Douro/T.Montes							
Estremad. / R.Oest							
Dão.....							
Bairrada.....							
Beira Int./Lafões...							
Ribatejo.....							
Península Setúbal..							
Alentejo.....							
Algarve.....							

10.7. Pense agora na seguinte afirmação:
“Tem uma cor clara”.

	Cor Escura				Cor Clara		
	1	2	3	4	5	6	7
Vinhos Verdes.....							
Douro/T.Montes							
Estremad. / R.Oest							
Dão.....							
Bairrada.....							
Beira Int./Lafões...							
Ribatejo.....							
Península Setúbal..							
Alentejo.....							
Algarve.....							

10.10. Pense agora na seguinte afirmação: **“É pouco ácido”.**

	Muito Ácido				Pouco Ácido		
	1	2	3	4	5	6	7
Vinhos Verdes.....							
Douro/T.Montes							
Estremad. / R.Oest							
Dão.....							
Bairrada.....							
Beira Int./Lafões...							
Ribatejo.....							
Península Setúbal..							
Alentejo.....							
Algarve.....							

10.11. Pense agora na seguinte afirmação:
“O ano de colheita é muito importante na escolha de um vinho”.

	Pouco Importante			Muito Importante			
	←-----→						
	1	2	3	4	5	6	7
Vinhos Verdes.....							
Douro/T.Montes							
Estremad. / R.Oest							
Dão.....							
Bairrada.....							
Beira Int./Lafões...							
Ribatejo.....							
Península Setúbal..							
Alentejo.....							
Algarve.....							

10.14. Pense agora na seguinte afirmação:
“Não deixa um travo desagradável”.

	Deixa Travo			Não deixa Travo			
	←-----→						
	1	2	3	4	5	6	7
Vinhos Verdes.....							
Douro/T.Montes							
Estremad. / R.Oest							
Dão.....							
Bairrada.....							
Beira Int./Lafões...							
Ribatejo.....							
Península Setúbal..							
Alentejo.....							
Algarve.....							

10.12. Pense agora na seguinte afirmação:
“Consumir vinho dá um elevado status/classe”.

	Baixo Status			Elevado Status			
	←-----→						
	1	2	3	4	5	6	7
Vinhos Verdes.....							
Douro/T.Montes							
Estremad. / R.Oest							
Dão.....							
Bairrada.....							
Beira Int./Lafões...							
Ribatejo.....							
Península Setúbal..							
Alentejo.....							
Algarve.....							

10.15. Pense agora na seguinte afirmação:
“A opinião dos amigos/familiares ou especialistas é muito importante na escolha de um bom vinho”.

	Pouco Importante			Muito Importante			
	←-----→						
	1	2	3	4	5	6	7
Vinhos Verdes.....							
Douro/T.Montes							
Estremad. / R.Oest							
Dão.....							
Bairrada.....							
Beira Int./Lafões...							
Ribatejo.....							
Península Setúbal..							
Alentejo.....							
Algarve.....							

10.13. Pense agora na seguinte afirmação: **“É bom para ocasiões especiais”.**

	Não é bom para ocasiões especiais			É bom para ocasiões especiais			
	←-----→						
	1	2	3	4	5	6	7
Vinhos Verdes.....							
Douro/T.Montes							
Estremad. / R.Oest							
Dão.....							
Bairrada.....							
Beira Int./Lafões...							
Ribatejo.....							
Península Setúbal..							
Alentejo.....							
Algarve.....							

10.16. Pense agora na seguinte afirmação:
“As castas são muito importantes para as características do vinho”.

	Pouco Importante			Muito Importante			
	←-----→						
	1	2	3	4	5	6	7
Vinhos Verdes.....							
Douro/T.Montes							
Estremad. / R.Oest							
Dão.....							
Bairrada.....							
Beira Int./Lafões...							
Ribatejo.....							
Península Setúbal..							
Alentejo.....							
Algarve.....							



10.17. Pense agora na seguinte afirmação:
“Consumir vinhos de qualidade está na moda”.

	← Não está na Moda			Está Moda →			
	1	2	3	4	5	6	7
Vinhos Verdes.....							
Douro/T.Montes							
Estremad. / R.Oest							
Dão.....							
Bairrada.....							
Beira Int./Lafões...							
Ribatejo.....							
Península Setúbal..							
Alentejo.....							
Algarve.....							

10.18. Pense agora na seguinte afirmação:
“O bouquet do vinho é muito importante na sua qualidade”.

	← Pouco Importante			Muito Importante →			
	1	2	3	4	5	6	7
Vinhos Verdes.....							
Douro/T.Montes							
Estremad. / R.Oest							
Dão.....							
Bairrada.....							
Beira Int./Lafões...							
Ribatejo.....							
Península Setúbal..							
Alentejo.....							
Algarve.....							

11. Onde costuma adquirir o vinho?

Restaurantes.....	
Hipermercados.....	
Supermercados.....	
Lojas da especialidade.....	
Entidades que vendem apenas a sócios	
Mercearias.....	
Directamente ao produtor.....	
Outros. Quais? _____	

12. Quais os factores que o levam a decidir por determinado tipo de loja, para adquirir o vinho? (Se escolher mais do que um, coloque-os por ordem de preferência, atribuindo 1 ao mais importante).

Confiança no vendedor.....	
Atendimento no revendedor.....	
Localização do revendedor.....	
Boa reputação.....	
Já ser cliente há muito tempo.....	
Preço praticado pelo revendedor.....	
Outros. Quais? _____	

13. Quais as fontes de informação que o ajudam a escolher um determinada marca?

Revistas comuns.....	
Revistas especializadas.....	
Secção especializada de um jornal.....	
Publicidade em revistas.....	
Publicidade em jornais.....	
Publicidade na TV.....	
Conselho de colegas, amigos, etc.....	
Folhetos promocionais dos produtos....	
Informação obtida nos revendedores....	
Outras fontes. Quais? _____	

14. Complete as seguintes frases, de acordo com a sua avaliação, escolhendo um número no sentido da esquerda quando a sua avaliação diminui, e um no sentido da direita quando a sua avaliação aumenta. Por favor, não se esqueça de assinalar todas as afirmações.

	← Muito mau/ Nada importante			Muito bom/ Muito importante →			
	1	2	3	4	5	6	7
A região de proveniência do vinho é.....							
O local de compra do vinho é.....							
O produtor do vinho é.....							
Colocar vinho para melhorar o gosto do cozinhado é.....							
Consumir um vinho caro é.....							
Consumir vinho nas ocasiões especiais é.....							
Escolher o tipo de vinho em função da comida é.....							
Consumir um vinho de qualidade é.....							
Almoçar/jantar num bom restaurante é.....							

15. Demonstre o seu nível de acordo com as seguintes afirmações, escolhendo um número no sentido da esquerda quando a sua concordância diminui, e um no sentido da direita quando a sua concordância aumenta. Por favor, não se esqueça de assinalar todas as afirmações.

	Nada de Acordo	↔							Totalmente de acordo
	1	2	3	4	5	6	7		
O uso do vinho, melhora o sabor dos cozinhados.....									
O vinho é benéfico para a saúde, quando bebido moderadamente.....									
O vinho é prejudicial à saúde.....									
O consumo do vinho, é para ocasiões especiais.....									
Os vinhos com maior graduação são os de melhor qualidade.....									
Beber vinho dá status.....									

Agora para apenas fins estatísticos, gostaria que respondesse a:

A. Habilitações literárias (assinale o grau de ensino que completou):

- Não sabe ler.....
- Instrução Primária
- Ensino Preparatório.....
- Ensino Secundário (até ao 9ºano).....
- Curso Complementar / 11-12º ano....
- Curso Superior incompleto/médio.....
- Curso superior ou mais.....

B. Estado Civil

- Casado(a) / união de facto.....
- Separado(a) / divorciado(a).....
- Solteiro(a).....
- Viúvo (a).....

C. Concelho de Residência _____

D. Sexo

- Feminino.....
- Masculino.....

E. Idade

- Menos de 45 anos.....
- Mais de 45 anos.....

F. Profissão

- Doméstica.....
- Reformado/Desempre./Pensionista...
- Estudante.....
- Téc. Especializado/Peq. Proprietário.
- Quadro médio/superior.....
- Empreg. de serviços /comércio/adm..
- Trab. especializados/qualificados.....
- Trabalhadores não especializados.....
- Outra. Qual? _____

Conhece bem os vinhos do Alentejo?

- Sim (Mostrar os cartões)
- Não..... **Terminar**

OBRIGADO PELA SUA ATENÇÃO

Anexo nº 13

Questionário 2

UNIVERSIDADE DE ÉVORA
DEPARTAMENTO DE GESTÃO DE EMPRESAS

QUESTIONÁRIO

Entrevistador: _____
Data: 98/__/__ Local _____

Questionário nº

Código Estudo

NÃO É NECESSÁRIO IDENTIFICAR-SE

1. Bebe vinho habitualmente?

Sim.....(Passe à pergunta nº3).....

--

Não.....

--

2. Indique a principal razão porque não bebe vinho?

TERMINAR

3. Em que ocasião utiliza com regularidade os seguintes produtos?

	Refrigerantes	Sumos	Nectares	Vinho	Cerveja					
Ao almoço.....	<table border="1" style="display: inline-table;"><tr><td> </td></tr></table>		<table border="1" style="display: inline-table;"><tr><td> </td></tr></table>		<table border="1" style="display: inline-table;"><tr><td> </td></tr></table>		<table border="1" style="display: inline-table;"><tr><td> </td></tr></table>		<table border="1" style="display: inline-table;"><tr><td> </td></tr></table>	
Ao jantar.....	<table border="1" style="display: inline-table;"><tr><td> </td></tr></table>		<table border="1" style="display: inline-table;"><tr><td> </td></tr></table>		<table border="1" style="display: inline-table;"><tr><td> </td></tr></table>		<table border="1" style="display: inline-table;"><tr><td> </td></tr></table>		<table border="1" style="display: inline-table;"><tr><td> </td></tr></table>	
De manhã.....	<table border="1" style="display: inline-table;"><tr><td> </td></tr></table>		<table border="1" style="display: inline-table;"><tr><td> </td></tr></table>		<table border="1" style="display: inline-table;"><tr><td> </td></tr></table>		<table border="1" style="display: inline-table;"><tr><td> </td></tr></table>		<table border="1" style="display: inline-table;"><tr><td> </td></tr></table>	
Em ocasiões especiais.	<table border="1" style="display: inline-table;"><tr><td> </td></tr></table>		<table border="1" style="display: inline-table;"><tr><td> </td></tr></table>		<table border="1" style="display: inline-table;"><tr><td> </td></tr></table>		<table border="1" style="display: inline-table;"><tr><td> </td></tr></table>		<table border="1" style="display: inline-table;"><tr><td> </td></tr></table>	
Refeições de negócios.	<table border="1" style="display: inline-table;"><tr><td> </td></tr></table>		<table border="1" style="display: inline-table;"><tr><td> </td></tr></table>		<table border="1" style="display: inline-table;"><tr><td> </td></tr></table>		<table border="1" style="display: inline-table;"><tr><td> </td></tr></table>		<table border="1" style="display: inline-table;"><tr><td> </td></tr></table>	
Em bares à noite.....	<table border="1" style="display: inline-table;"><tr><td> </td></tr></table>		<table border="1" style="display: inline-table;"><tr><td> </td></tr></table>		<table border="1" style="display: inline-table;"><tr><td> </td></tr></table>		<table border="1" style="display: inline-table;"><tr><td> </td></tr></table>		<table border="1" style="display: inline-table;"><tr><td> </td></tr></table>	
Ao serão em casa.....	<table border="1" style="display: inline-table;"><tr><td> </td></tr></table>		<table border="1" style="display: inline-table;"><tr><td> </td></tr></table>		<table border="1" style="display: inline-table;"><tr><td> </td></tr></table>		<table border="1" style="display: inline-table;"><tr><td> </td></tr></table>		<table border="1" style="display: inline-table;"><tr><td> </td></tr></table>	
Outras. Quais? _____										

4. Com que frequência bebe vinho?

Várias vezes ao dia (mais de três)....

--

Bi-diária.....

--

Diária.....

--

Semanal.....

--

Três ou quatro vezes por semana.....

--

Quinzenal.....

--

Mensal.....

--

Trimestral.....

--

5. Das seguintes variedades de vinho quais costuma beber?

Maduro branco.....

--

Maduro tinto.....

--

Verde branco.....

--

Verde tinto.....

--

Rosé.....

--

No caso de beber mais do que uma, de qual consome mais? _____

6. Que quantidades costuma beber em média por mês?

Menos de 2 L (- 0,5 copo por dia).....

--

5 L (±1 copo por dia).....

--

15 L (±3 copos por dia).....

--

30 L (±1 litro por dia).....

--

40-50 L (±1,5litros por dia).....

--

Mais de 60 litros (+ de 2 litros dia)...

--

7. Dos seguintes tipos de vinho quais costuma beber?

Vinho de Mesa.....

--

Vinho Regional.....

--

VQPRD.....

--

No caso de beber mais do que um, de qual consome mais? _____

VSFF

Agora para apenas fins estatísticos, gostaria que respondesse a:

A. Habilitações literárias (assinale o grau de ensino que completou):

- Não sabe ler.....
- Instrução Primária
- Ensino Preparatório.....
- Ensino Secundário (até ao 9ºano).....
- Curso Complementar / 11-12º ano....
- Curso Superior incompleto/médio....
- Curso superior ou mais.....

B. Estado Civil

- Casado(a) / união de facto.....
- Separado(a) / divorciado(a).....
- Solteiro(a).....
- Viúvo (a).....

C. Concelho de Residência _____

D. Sexo

- Feminino.....
- Masculino.....

Conhece bem os vinhos do Alentejo?

- Sim (Mostrar os cartões)
- Não..... **Terminar**

E. Idade

- Menos de 45 anos.....
- Mais de 45 anos.....

F. Profissão

- Doméstica.....
- Reformado/Desempre./Pensionista...
- Estudante.....
- Téc. Especializado/Peq. Proprietário.
- Quadro médio/superior.....
- Empreg. de serviços /comércio/adm..
- Trab. especializados/qualificados....
- Trabalhadores não especializados.....
- Outra. Qual? _____

OBRIGADO PELA SUA ATENÇÃO

INDICAÇÕES PARA O ENTREVISTADOR NO PRÉ-TESTE

1. Regras Gerais

- 1.1. O questionário só deve ser feito quando o(a) entrevistado(a) tiver **disponibilidade de tempo** para o fazer.
- 1.2. O(a) entrevistador(a) deve seleccionar indivíduos de vários estratos sociais.
- 1.3. O(a) entrevistador(a) deve **motivar** a pessoa a entrevistar para o preenchimento do questionário.
- 1.4. Quando o entrevistador(a) apresentar o questionário ao respondente, **não se considera desejável indicar-lhe que o objecto do estudo é o Vinho do Alentejo**, para não incrementar possíveis enviesamentos.
- 1.5. O(a) entrevistador(a) deve ser **paciente**. Não deve pressionar o respondente para que este apresse a resposta.
- 1.6. O(a) entrevistador(a) **não deve influenciar** as respostas do respondente, ou fazer algo que sugira que este não tem razão.
- 1.7. O(a) entrevistador(a) deve estar **perto do respondente**, para o poder esclarecer, **mas não em cima dele**, para não o inibir nas suas respostas.
- 1.8. O(a) entrevistador(a) **não deve interrogar pessoas em grupo**.

2. Regras sobre o questionário

O(a) entrevistador(a) deve-se limitar às regras abaixo indicadas:

- 2.1. A entrevista deve ser **realizada** junto das pessoas com as **características indicadas** no plano de amostragem.
- 2.2. Para efeitos de controle, o(a) entrevistador tem de **registar** numa **Tabela de Registo da Entrevista** (em anexo):
 - o código do entrevistado,
 - o telefone ou morada e nome (no caso do entrevistado não possuir telefone),
 - data da entrevista,
 - hora de início,
 - hora de fim.
- 2.3. O(a) entrevistador(a) **nunca deve revelar as perguntas que vêm a seguir, nem deixar que o(a) respondente veja as páginas seguintes** àquela a que está a responder.
- 2.4. O(a) entrevistador(a) **nunca deve auxiliar as respostas para além do definido nestas regras e nas específicas de cada pergunta** - são preferíveis respostas com menos informação, mas que reflectam as percepções das pessoas.
- 2.5. Sugere-se ao entrevistador(a) uma apresentação do tipo seguinte:

Bom dia / Boa tarde / Boa noite, chamo-me..... e gostaria de conhecer a sua opinião para um trabalho de Doutoramento sobre Vinhos Portugueses. Não tenha receio em responder, porque as respostas são confidenciais.

Antes de começar e apenas para fins de classificação gostaria de saber se (pergunta nº1).

A seguir o entrevistador(a) inicia o questionário colocando o número do questionário (de 1 a n), de forma a que o respondente tenha o mesmo número no inquérito e na matriz de rankings dos cartões. A célula relativa ao código do estudo não é para ser preenchida.

3. Regras sobre as perguntas

- Pergunta nº1 - Se o respondente manifestar dúvidas, poderá, esclarecê-lo, dizendo que o consumidor de vinho é o indivíduo que consumiu vinho pelo menos uma vez nos últimos dois meses.
- Pergunta nº8 - Deve-se deixar que o(a) entrevistado(a) leia o texto. Seguidamente, deve explicar que serão avaliadas as semelhanças entre dez zonas vitivinícolas.
As respostas devem ser assinaladas com um círculo à volta de um dos traços verticais e não com um X.
Certifique-se que o(a) respondente ao colocar valores mais próximos de 100, está a considerar que as zonas são muito semelhantes e ao colocar valores próximo de 0, está a considerar que as zonas são muito diferentes.
Poderá sugerir sub-zonas como constam do quadro em anexo.
No final da pergunta, é pedido ao entrevistado(a) que diga qual(is) foi(ram) o(s) critério(s) que utilizou ao fazer a sua avaliação de semelhanças/dissemelhanças, no caso de ele(a) estar deles consciente (a resposta não é obrigatória).
- Pergunta nº10 - O(a) respondente deve classificar as afirmações de acordo com o seu nível de concordância escolhendo um número da direita quando esta aumenta e um número da esquerda quando esta diminui. **Todas as afirmações devem ser assinaladas.**

No caso de existirem **dúvidas** relativamente a alguma questão, o(a) entrevistador deve limitar-se a tirá-las de acordo com o texto do questionário e com as instruções acima. Não sugira uma resposta quando o(a) respondente hesita, faz perguntas ou não percebe.

Deve apontar numa folha à parte todas as dúvidas, dificuldades e questões colocadas pelo(a) respondente.

O inquérito deve ser completamente preenchido. O(a) entrevistador(a) deve assegurar-se no fim do questionário de que nada foi deixado em branco pelo(a) entrevistador(a), nem erradamente respondido (cruzes em vez de bolas ou vice versa)

Antes de entregar os inquéritos ao supervisor, o(a) entrevistador(a) deve colocar o seu nome na primeira página do questionário.

4. Regras Sobre os Cartões

- Os cartões apenas são mostrados a quem conhecer bem os vinhos do Alentejo.
- No fim do questionário, o(a) entrevistador(a) deve baralhar os cartões e entregá-los ao(à) entrevistado(a), informando-o(a) de que aqueles cartões contêm várias combinações de produtos, e pedindo-lhe que os hierarquize (faça um rating) atribuindo uma classificação de 0 a 10 a cada cartão.
- No caso de sentir uma saturação do entrevistado (uma pressa excessiva em ordenar os cartões), tente-o acalmar dizendo-lhe por exemplo:

“Concentre-se, tenha calma que não temos pressa”.

- Quando o(a) entrevistado(a) concluir a classificação dos cartões, registre-a na matriz de rating dos cartões, atribuindo ao(à) entrevistado(a) o número do questionário anteriormente utilizado. Não preencha o código de estudo.

4.1. Matriz de rating dos cartões

Esta matriz (em anexo a este documento) serve para o entrevistador registar os ratings definidos por cada entrevistado para os 27 cartões que lhe são fornecidos.

O entrevistador preencherá as células relativas ao número do questionário e ao número dos cartões. Nas colunas dos ratings, porá em cada linha, o número correspondente ao rating (0 a 10) dado pelo respondente respectivo.

Quando termina a entrevista deve agradecer a colaboração prestada pelo(a) entrevistado(a)

MATRIZ DOS RATINGS DOS CARTÕES

Nome do entrevistador: _____

Nº Quest. Cód. Estudo	Nº Quest. Cód. Estudo		Nº Quest. Cód. Estudo		Nº Quest. Cód. Estudo		Nº Quest. Cód. Estudo		Nº Quest. Cód. Estudo	
	Ratings	Nº Cartão	Ratings	Nº Cartão	Ratings	Nº Cartão	Ratings	Nº Cartão	Ratings	Nº Cartão
1		1		1		1		1		1
2		2		2		2		2		2
3		3		3		3		3		3
4		4		4		4		4		4
5		5		5		5		5		5
6		6		6		6		6		6
7		7		7		7		7		7
8		8		8		8		8		8
9		9		9		9		9		9
10		10		10		10		10		10
11		11		11		11		11		11
12		12		12		12		12		12
13		13		13		13		13		13
14		14		14		14		14		14
15		15		15		15		15		15
16		16		16		16		16		16
17		17		17		17		17		17
18		18		18		18		18		18
19		19		19		19		19		19
20		20		20		20		20		20
21		21		21		21		21		21
22		22		22		22		22		22
23		23		23		23		23		23
24		24		24		24		24		24
25		25		25		25		25		25
26		26		26		26		26		26
27		27		27		27		27		27

SUB-ZONAS VITIVINÍCOLAS

Zonas	Sub-zonas
Douro e Trás-os-Montes	Valpaços Chaves Planalto Mirandês Douro
Beira Interior e Lafões	Lafões Cova da Beira Castelo Rodrigo Varosa Encosta da Nave
Estremadura (Região Oeste)	Carcavelos Colares Bucelas Alenquer Arruda Torres Vedras Lourinhã Óbidos
Ribatejo	Almeirim Coruche Cartaxo Chamusca Santarém Tomar
Península de Setúbal	Setúbal Arrábida Palmela (Pegões)
Alentejo	Redondo Reguengos Borba Portalegre Vidigueira Évora Moura Granja-Amareleja
Algarve	Portimão Lagos Tavira Lagoa

Anexo nº15

Print-out da Análise Factorial para as Atitudes dos Consumidores de Vinho

PC-MDS
FACTOR ANALYSIS

* * * * *

DATE 09/25/1998, TIME 11:05:57
ANALYSIS TITLE Atitudes dos consumidores de vinho

PC-MDS COMMAND FILE atitese2.sps
INPUT DATA FILE C:\PCMDS\ATRIBUTO.DAT
OUTPUT PRINT FILE atributo.prn
NO. OF VARIABLES 18

* * * * *

TITLE Atitudes dos consumidores de vinho
FILE NAME 'C:\PCMDS\ATRIBUTO.DAT'
DATA LIST V1 TO V18
18 (18F3.0)
VARIABLE LABELS V1 'Pureza'
V2 'Preco'
V3 'Embalagem'
V4 'Alcoolico'
V5 'Aroma'
V6 'Qualidade'
V7 'Cor'
V8 'Potencial de envelhecimento'
V9 'Imagem de marca'
V10 'Acidez'
V11 'Ano de colheita'
V12 'Status'
V13 'Ocasioes especiais'
V14 'Travo'
V15 'Opinioes'
V16 'Castas'
V17 'Moda'
V18 'Bouquet'

DATA TREATED AS HAVING NO MISSING VALUES

DATA FOR RECORD: 1
.50E+01 .50E+01 .40E+01 .40E+01 .40E+01 .50E+01 .40E+01 .40E+01
.50E+01 .40E+01
.50E+01 .40E+01 .50E+01 .50E+01 .50E+01 .60E+01 .50E+01 .50E+01

DATA FOR RECORD: 87
.40E+01 .40E+01 .40E+01 .40E+01 .40E+01 .50E+01 .40E+01 .40E+01
.40E+01 .40E+01
.50E+01 .40E+01 .50E+01 .50E+01 .50E+01 .50E+01 .40E+01 .40E+01

VARIABLE	MEAN	STAND. DEV.	MINIMUM	MAXIMUM
V1	4.6092	.70474	3.00000	6.00000
V2	4.6207	.68610	3.00000	6.00000
V3	4.2989	.64906	3.00000	6.00000
V4	4.3563	.62834	2.00000	6.00000
V5	4.4828	.62621	2.00000	6.00000
V6	4.6897	.61588	3.00000	6.00000
V7	4.0690	.80396	2.00000	7.00000
V8	4.3563	.66432	3.00000	6.00000
V9	4.5517	.75880	3.00000	6.00000
V10	4.2299	.60427	3.00000	6.00000
V11	5.4023	1.09396	3.00000	7.00000
V12	4.4598	.74404	2.00000	7.00000
V13	4.8391	1.01011	3.00000	7.00000
V14	4.6092	.75261	2.00000	6.00000
V15	4.6552	1.34534	1.00000	7.00000
V16	5.6667	1.21681	3.00000	7.00000
V17	4.6667	1.22633	2.00000	7.00000
V18	5.0460	1.10924	3.00000	7.00000

VARIANCE-COVARIANCE MATRIX

V1	.49666E+00									
V2	.47795E+00	.47073E+00								
V3	.19955E+00	.19607E+00	.42128E+00							
V4	.14087E+00	.13673E+00	.15972E+00	.39481E+00						
V5	.19086E+00	.18524E+00	.15638E+00	.12831E+00	.39214E+00					
V6	.13312E+00	.12510E+00	.16359E+00	.14675E+00	.15156E+00	.37931E+00				
V7	-.54128E-01	-.66561E-01	.11868E+00	-.24860E-01	-.10423E-01	.11468E+00	.64635E+00			
V8	.94360E-01	.90216E-01	.17134E+00	.15063E+00	.16319E+00	.12350E+00	.11468E+00	.44133E+00		
V9	.14836E+00	.14194E+00	.19367E+00	.13833E+00	.18404E+00	.27787E+00	.42905E-01	.24299E+00	.57578E+00	
V10	.67630E-01	.64956E-01	.93292E-01	.21785E-01	.14354E+00	.13031E+00	.42101E-01	.11481E+00	.12751E+00	.36514E+00
V11	.31142E-01	.26464E-01	.15745E+00	.11080E+00	.15237E+00	.91419E-01	.88211E-01	.11080E+00	.22895E+00	.12737E+00
V12	.11200E+00	.10665E+00	.19821E+00	.11334E+00	.15918E+00	.22574E+00	.72575E-01	.15985E+00	.26664E+00	.11401E+00
V13	.19220E+00	.17081E+00	.32772E+00	.11615E+00	.14836E+00	.19366E+00	.29030E+00	.16266E+00	.38052E+00	.11882E+00
V14	.18271E+00	.17562E+00	.16466E+00	.24593E-01	.13272E+00	.14475E+00	.85407E-01	.47849E-01	.15999E+00	.12577E+00
V15	-.66558E-01	-.62550E-01	.92623E-01	.31276E-01	.80183E-02	.15196E+00	.54531E-01	.28549E+00	.91821E-01	
V16	-.15503E-01	.00000E+00	.77520E-01	-.19381E-01	.58140E-01	.93025E-01	.27131E-01	.18605E+00	.54265E-01	
V17	.17054E+00	.16279E+00	.40310E+00	.17830E+00	.25582E+00	.25581E+00	.18605E+00	.23644E+00	.34884E+00	.18217E+00
V18	.11120E+00	.99036E-01	.21866E+00	.64822E-01	.14034E+00	.11908E+00	.24098E+00	.64822E-01	.20690E+00	.12884E+00

VARIANCE-COVARIANCE MATRIX

V11	.11967E+01				
V12	.24312E+00	.55359E+00			
V13	.41433E+00	.35392E+00	.10203E+01		
V14	.54398E-01	.20503E+00	.34336E+00	.56643E+00	
V15	.23336E+00	.26503E+00	.39735E+00	.28228E+00	
.18099E+01					
V16	.54264E+00	.23644E+00	.31783E+00	.15892E+00	
.50000E+00	.14806E+01				
V17	.42636E+00	.41085E+00	.70155E+00	.35659E+00	
.34884E+00	.23644E+00	.15039E+01			
V18	.62082E+00	.39722E+00	.69353E+00	.16934E+00	
.32999E+00	.62015E+00	.63178E+00	.12304E+01		
	11	12	13	14	15
16	17	18			

CORRELATION MATRIX

V1	.10000E+01									
V2	.98848E+00	.10000E+01								
V3	.43625E+00	.44029E+00	.10000E+01							
V4	.31813E+00	.31716E+00	.39162E+00	.10000E+01						
V5	.43248E+00	.43116E+00	.38474E+00	.32609E+00						
.10000E+01										
V6	.30670E+00	.29605E+00	.40924E+00	.37922E+00						
.39298E+00	.10000E+01									
V7	-.95534E-01	-.12067E+00	.22745E+00	-.49212E-01	-.20703E-					
01	.23160E+00	.10000E+01								
V8	.20155E+00	.19793E+00	.39738E+00	.36086E+00						
.39228E+00	.30184E+00	.21471E+00	.10000E+01							
V9	.27743E+00	.27264E+00	.39322E+00	.29014E+00						
.38732E+00	.59458E+00	.70330E-01	.48203E+00	.10000E+01						
V10	.15881E+00	.15668E+00	.23786E+00	.57377E-01						
.37935E+00	.35015E+00	.86663E-01	.28600E+00	.27808E+00	.10000E+01					
V11	.40394E-01	.35259E-01	.22174E+00	.16119E+00						
.22242E+00	.13569E+00	.10030E+00	.15246E+00	.27581E+00	.19268E+00					
V12	.21360E+00	.20893E+00	.41043E+00	.24243E+00						
.34165E+00	.49263E+00	.12133E+00	.32340E+00	.47228E+00	.25357E+00					
V13	.26999E+00	.24647E+00	.49986E+00	.18300E+00						
.23454E+00	.31130E+00	.35747E+00	.24240E+00	.49645E+00	.19466E+00					
V14	.34447E+00	.34011E+00	.33709E+00	.52005E-01						
.28161E+00	.31228E+00	.14115E+00	.95702E-01	.28014E+00	.27655E+00					
V15	-.70200E-01	-.67765E-01	.10607E+00	.36998E-01	.75674E-					
01	.96773E-02	.14050E+00	.61015E-01	.27965E+00	.11295E+00					
V16	-.18078E-01	.00000E+00	.98154E-01	-.25349E-01						
.12208E+00	.77581E-01	.95092E-01	.33563E-01	.20150E+00	.73801E-01					
V17	.19733E+00	.19348E+00	.50644E+00	.23139E+00						
.33312E+00	.33870E+00	.18871E+00	.29022E+00	.37488E+00	.24583E+00					
V18	.14225E+00	.13013E+00	.30371E+00	.93004E-01						
.20203E+00	.17431E+00	.27022E+00	.87967E-01	.24581E+00	.19222E+00					
	1	2	3	4	5					
6	7	8	9	10						

CORRELATION MATRIX

V11	.10000E+01			
V12	.29869E+00	.10000E+01		
V13	.37495E+00	.47091E+00	.10000E+01	
V14	.66071E-01	.36613E+00	.45166E+00	.10000E+01

 Atitudes dos consumidores de vinho

FACTOR ANALYSIS SUMMARY STATISTICS

NUMBER OF CASES 87
 NUMBER OF VARIABLES 18
 MAX. ITERATIONS FOR COMMUNALITIES 1
 MAX. ITERATIONS FOR ROTATION 25
 NUMBER OF FACTORS TO BE ROTATED 9
 EIGENVALUE CUTOFF CONSTANT 1.000000
 UPPER LIMIT ON CORRELATION COEFFICIENT .95000
 DIAGONAL ELEMENTS ARE UNALTERED
 NO ROTATION IS PERFORMED

EIGENVALUES

5.63566	2.32689	1.39420	1.18937	1.09793
.95203	.78909	.76945	.62387	.57679
.53320	.48869	.45185	.42206	.36863
.21133	.15852	.01043		

CUMULATIVE PROPORTION OF TOTAL VARIANCE

.31309	.44236	.51982	.58590	.64689
.69978	.74362	.78637	.82103	.85307
.88269	.90984	.93495	.95839	.97887
.99061	.99942	1.00000		

PROPORTION OF VARIANCE PER EIGENVALUE

VARIANCE PERCENT

```

.....
.3131 .**
.**
.**
.**
.2087 .**
.**
.**
.1044 .** **
.** **
.** **
.** ** ** ** ** ** ** 
.** ** ** ** ** 
.....
EIGENVALUE 0 0 0 0 0 0 0 0 0 1 1 1 1 1 1 1 1 1
            1 2 3 4 5 6 7 8 9 0 1 2 3 4 5 6 7 8
  
```

VARIABLE	ESTIMATED COMMUNALITY	FINAL COMMUNALITY
V1	1.000000	.925892
V2	1.000000	.929427
V3	1.000000	.634974
V4	1.000000	.562988
V5	1.000000	.574994
V6	1.000000	.584173
V7	1.000000	.686755
V8	1.000000	.604306
V9	1.000000	.614471
V10	1.000000	.476063
V11	1.000000	.675165
V12	1.000000	.532776
V13	1.000000	.749441
V14	1.000000	.729696
V15	1.000000	.473506
V16	1.000000	.608677
V17	1.000000	.532220
V18	1.000000	.748539

FACTOR MATRIX BEFORE ROTATION

VAR#	VARIABLE NAME	FACTOR				
		1	2	3	4	5
1	V1	.54827	.65286	-.43858	-.03613	-.07354
2	V2	.54010	.65891	-.44712	-.01901	-.05726
3	V3	.71575	.14998	.04308	-.12017	-.28962
4	V4	.45125	.33806	.24650	.34512	-.25536
5	V5	.61573	.29311	.06584	.21527	.24347
6	V6	.64381	.17071	.35535	-.08508	.08385
7	V7	.25529	-.38759	.27571	-.49425	-.38866
8	V8	.52209	.14625	.54136	.11795	-.05791
9	V9	.69902	.00435	.27274	.09264	.20702
10	V10	.44971	.01926	.21793	-.05107	.47260
11	V11	.45053	-.41432	-.11842	.52161	-.12010
12	V12	.69659	-.17787	.06192	.03623	.10366
13	V13	.72810	-.31416	-.15096	-.21158	-.23034
14	V14	.54991	-.00204	-.27709	-.50161	.31448
15	V15	.29686	-.44568	-.07939	-.12381	.40635
16	V16	.32405	-.51029	-.31836	.33205	.17796
17	V17	.67710	-.19131	.00548	-.11915	-.15143
18	V18	.57692	-.49502	-.30435	.14711	-.23746

FACTOR SCORE COEFFICIENTS

VAR#	VARIABLE NAME	FACTOR				
		1	2	3	4	5
1	V1	.0972	.2806	-.3146	-.0304	-.0670
2	V2	.0959	.2832	-.3207	-.0160	-.0521
3	V3	.1270	.0645	.0309	-.1010	-.2638
4	V4	.0801	.1453	.1768	.2902	-.2326
5	V5	.1093	.1260	.0472	.1810	.2218
6	V6	.1142	.0734	.2549	-.0715	.0764
7	V7	.0453	-.1666	.1978	-.4156	-.3540
8	V8	.0926	.0629	.3883	.0992	-.0527
9	V9	.1240	.0019	.1956	.0779	.1886
10	V10	.0798	.0083	.1563	-.0429	.4304
11	V11	.0799	-.1781	-.0849	.4386	-.1094

12	V12	.1236	-.0764	.0444	.0305	.0944
13	V13	.1292	-.1350	-.1083	-.1779	-.2098
14	V14	.0976	-.0009	-.1987	-.4217	.2864
15	V15	.0527	-.1915	-.0569	-.1041	.3701
16	V16	.0575	-.2193	-.2283	.2792	.1621
17	V17	.1201	-.0822	.0039	-.1002	-.1379
18	V18	.1024	-.2127	-.2183	.1237	-.2163

 Atitudes dos consumidores de vinho

FACTOR ANALYSIS SUMMARY STATISTICS

NUMBER OF CASES 87
 NUMBER OF VARIABLES 18
 MAX. ITERATIONS FOR COMMUNALITIES 1
 MAX. ITERATIONS FOR ROTATION 25
 NUMBER OF FACTORS TO BE ROTATED 9
 EIGENVALUE CUTOFF CONSTANT 1.000000
 UPPER LIMIT ON CORRELATION COEFFICIENT .95000
 DIAGONAL ELEMENTS ARE UNALTERED
 VARIMAX ROTATION IS PERFORMED

EIGENVALUES

5.63566	2.32689	1.39420	1.18937	1.09793
.95203	.78909	.76945	.62387	.57679
.53320	.48869	.45185	.42206	.36863
.21133	.15852	.01043		

CUMULATIVE PROPORTION OF TOTAL VARIANCE

.31309	.44236	.51982	.58590	.64689
.69978	.74362	.78637	.82103	.85307
.88269	.90984	.93495	.95839	.97887
.99061	.99942	1.00000		

PROPORTION OF VARIANCE PER EIGENVALUE

VARIANCE PERCENT

```

.....
.
.3131 .**
      .**
      .**
      .**
.2087 .**
      .**
      .**
      .**
.1044 .** **
      .** **
      .** **
      .** ** ** ** ** **
      .** ** ** ** ** ** ** ** ** **
.....
EIGENVALUE 0 0 0 0 0 0 0 0 0 1 1 1 1 1 1 1 1 1
            1 2 3 4 5 6 7 8 9 0 1 2 3 4 5 6 7 8
    
```

VARIABLE	ESTIMATED COMMUNALITY	FINAL COMMUNALITY
V1	1.000000	.925892
V2	1.000000	.929427
V3	1.000000	.634974
V4	1.000000	.562988
V5	1.000000	.574994
V6	1.000000	.584173
V7	1.000000	.686755
V8	1.000000	.604306
V9	1.000000	.614471
V10	1.000000	.476063
V11	1.000000	.675165
V12	1.000000	.532776
V13	1.000000	.749441
V14	1.000000	.729696
V15	1.000000	.473506
V16	1.000000	.608677
V17	1.000000	.532220
V18	1.000000	.748539

FACTOR MATRIX BEFORE ROTATION

VAR#	VARIABLE NAME	FACTOR				
		1	2	3	4	5
1	V1	.54827	.65286	-.43858	-.03613	-.07354
2	V2	.54010	.65891	-.44712	-.01901	-.05726
3	V3	.71575	.14998	.04308	-.12017	-.28962
4	V4	.45125	.33806	.24650	.34512	-.25536
5	V5	.61573	.29311	.06584	.21527	.24347
6	V6	.64381	.17071	.35535	-.08508	.08385
7	V7	.25529	-.38759	.27571	-.49425	-.38866
8	V8	.52209	.14625	.54136	.11795	-.05791

9	V9	.69902	.00435	.27274	.09264	.20702
10	V10	.44971	.01926	.21793	-.05107	.47260
11	V11	.45053	-.41432	-.11842	.52161	-.12010
12	V12	.69659	-.17787	.06192	.03623	.10366
13	V13	.72810	-.31416	-.15096	-.21158	-.23034
14	V14	.54991	-.00204	-.27709	-.50161	.31448
15	V15	.29686	-.44568	-.07939	-.12381	.40635
16	V16	.32405	-.51029	-.31836	.33205	.17796
17	V17	.67710	-.19131	.00548	-.11915	-.15143
18	V18	.57692	-.49502	-.30435	.14711	-.23746

ORTHOGONAL ROTATION

ITERATION	SIMPLICITY CRITERION
0	-2.432097
1	-6.579964
2	-6.880447
3	-6.886713
4	-6.887080
5	-6.887093

FACTOR - 1 VARIANCE ACCOUNTED FOR: .3131

VARIABLE		
2	V2	.94531
1	V1	.94296
3	V3	.43089
14	V14	.40821
5	V5	.38113
4	V4	.27727
13	V13	.24936
7	V7	-.22518
17	V17	.19753
6	V6	.18001
15	V15	-.14971
12	V12	.14066
18	V18	.13131
9	V9	.11844
16	V16	-.04320
10	V10	.03051
11	V11	-.02380
8	V8	.00033

FACTOR - 2 VARIANCE ACCOUNTED FOR: .1293

VARIABLE		
11	V11	.78638
18	V18	.75112
16	V16	.73227
13	V13	.44394
12	V12	.38630
17	V17	.33824
15	V15	.31194
9	V9	.22510
5	V5	.16747
3	V3	.15124
4	V4	.11781
10	V10	.02840
14	V14	.02416
7	V7	-.02412

6	V6	-.01916
2	V2	.00559
8	V8	.00143
1	V1	.00078

FACTOR - 3 VARIANCE ACCOUNTED FOR: .0775
VARIABLE

8	V8	.74605
9	V9	.69061
6	V6	.68432
5	V5	.60389
4	V4	.56660
10	V10	.51404
12	V12	.47275
3	V3	.43897
17	V17	.33468
11	V11	.21247
13	V13	.19730
1	V1	.19076
2	V2	.18842
14	V14	.10686
15	V15	.07858
7	V7	.06472
18	V18	.03947
16	V16	-.01318

FACTOR - 4 VARIANCE ACCOUNTED FOR: .0661
VARIABLE

7	V7	.79277
13	V13	.63379
17	V17	.49024
3	V3	.48237
18	V18	.39792
14	V14	.30308
12	V12	.25419
6	V6	.24382
8	V8	.18656
9	V9	.12682
5	V5	-.12158
15	V15	.08555
16	V16	-.05732
10	V10	-.05144
11	V11	.04625
4	V4	.03765
1	V1	.01503
2	V2	-.01133

FACTOR - 5 VARIANCE ACCOUNTED FOR: .0610
VARIABLE

14	V14	.67764
15	V15	.58335
10	V10	.45546
4	V4	-.38701
12	V12	.27505
16	V16	.25910
9	V9	.23822
13	V13	.22263
17	V17	.16264

6	V6	.15381
5	V5	.14910
8	V8	-.11364
11	V11	-.09446
18	V18	.08494
7	V7	.05281
3	V3	-.03261
2	V2	.01235
1	V1	.01005

ROTATED FACTOR MATRIX:

VAR#	VARIABLE NAME	FACTOR				
		1	2	3	4	5
1	V1	.94296	.00078	.19076	.01503	.01005
2	V2	.94531	.00559	.18842	-.01133	.01235
3	V3	.43089	.15124	.43897	.48237	-.03261
4	V4	.27727	.11781	.56660	.03765	-.38701
5	V5	.38113	.16747	.60389	-.12158	.14910
6	V6	.18001	-.01916	.68432	.24382	.15381
7	V7	-.22518	-.02412	.06472	.79277	.05281
8	V8	.00033	.00143	.74605	.18656	-.11364
9	V9	.11844	.22510	.69061	.12682	.23822
10	V10	.03051	.02840	.51404	-.05144	.45546
11	V11	-.02380	.78638	.21247	.04625	-.09446
12	V12	.14066	.38630	.47275	.25419	.27505
13	V13	.24936	.44394	.19730	.63379	.22263
14	V14	.40821	.02416	.10686	.30308	.67764
15	V15	-.14971	.31194	.07858	.08555	.58335
16	V16	-.04320	.73227	-.01318	-.05732	.25910
17	V17	.19753	.33824	.33468	.49024	.16264
18	V18	.13131	.75112	.03947	.39792	.08494

FACTOR SCORE COEFFICIENTS

VAR#	VARIABLE NAME	FACTOR				
		1	2	3	4	5
1	V1	.4247	-.0158	-.1006	-.0334	-.0264
2	V2	.4267	-.0085	-.0988	-.0531	-.0217
3	V3	.1173	-.0331	.0435	.2509	-.1460
4	V4	.0302	.0672	.2284	-.0339	-.3719
5	V5	.0639	.0410	.2158	-.2343	.0688
6	V6	-.0579	-.1387	.2575	.0515	.0528
7	V7	-.1367	-.1696	-.0440	.5607	-.0557
8	V8	-.1518	-.0838	.3463	.0347	-.1574
9	V9	-.0884	.0067	.2640	-.0871	.1008
10	V10	-.0993	-.0895	.2278	-.1804	.3401
11	V11	-.0489	.4310	.0360	-.1262	-.2103
12	V12	-.0348	.0899	.1155	.0040	.1014
13	V13	.0708	.0887	-.1031	.3140	.0138
14	V14	.1592	-.1485	-.1163	.1030	.4872
15	V15	-.1026	.0663	-.0046	-.0799	.4113
16	V16	-.0195	.3867	-.0704	-.2025	.1089
17	V17	.0202	.0505	.0103	.2172	-.0064
18	V18	.0532	.3386	-.1415	.1336	-.1005

FACTOR ANALYSIS COMPLETE, NORMAL END OF PROGRAM

END OF ANALYSIS: DATE 09/25/1998, TIME 11:08:13

Teste KMO e Bartlett's

Kaiser Meyer-Olkin Measure of Smpling Adequacy	0,750
Bartlett's Test of Sphericity	
Approx. Chi-Square	819,867
Df	153
Sig.	0,000

Anexo nº16

Print-out da Análise Factorial para as Atitudes Perante o Vinho

PC-MDS
FACTOR ANALYSIS

* * * * *

DATE 03/01/1999, TIME 21:57:21
ANALYSIS TITLE Atitudes perante o vinho

PC-MDS COMMAND FILE attitude.sps
INPUT DATA FILE C:\PCMDS\ATITUDE.DAT
OUTPUT PRINT FILE attitude.prn
NO. OF VARIABLES 15

* * * * *

TITLE Atitudes perante o vinho
FILE NAME 'C:\PCMDS\ATITUDE.DAT'
DATA LIST V1 TO V15
15 (F1.0,14F3.0)
VARIABLE LABELS V1 'Regiao'
V2 'Local compra'
V3 'Produtor'
V4 'Gosto'
V5 'Vinho Caro'
V6 'Ocasioes especiais'
V7 'Comida'
V8 'Vinho qualidade'
V9 'Almocar'
V10 'Sabor'
V11 'Benefico saude'
V12 'Prejudicial saude'
V13 'Ocasioes especiais'
V14 'Graduacao'
V15 'Staus'

DATA TREATED AS HAVING NO MISSING VALUES

DATA FOR RECORD: 1
.70E+01 .30E+01 .50E+01 .60E+01 .30E+01 .70E+01 .70E+01 .70E+01 .50E+01
.70E+01
.70E+01 .20E+01 .20E+01 .20E+01 .10E+01

DATA FOR RECORD: 87
.60E+01 .40E+01 .60E+01 .50E+01 .60E+01 .60E+01 .70E+01 .70E+01 .50E+01
.50E+01
.50E+01 .30E+01 .40E+01 .40E+01 .20E+01

VARIABLE	MEAN	STAND. DEV.	MINIMUM	MAXIMUM
V1	6.2069	.90397	3.00000	7.00000
V2	3.0000	1.47064	1.00000	6.00000
V3	5.7011	1.17250	2.00000	7.00000
V4	5.2759	1.39509	1.00000	7.00000
V5	3.6897	1.67270	1.00000	7.00000

V6	.34546E+00	.30223E+00	-.15042E+00	-.86516E-01	.18498E+00					
.10000E+01										
V7	.17371E+00	-.16515E-01	.16559E+00	.14137E+00	.29791E-01					
.41006E+00	.10000E+01									
V8	.23748E+00	.11981E+00	.11400E+00	.13501E+00	.14456E+00					
.45577E+00	.50211E+00	.10000E+01								
V9	.13270E+00	.23608E+00	-.40042E-01	.91875E-01	.23227E+00					
.37613E+00	.30817E+00	.41001E+00	.10000E+01							
V10	.13201E+00	-.15264E+00	.21639E+00	.75990E+00	.13343E+00					
.70205E-01	.64894E-01	-.11732E-01	.83271E-01	.10000E+01						
V11	.25484E+00	-.73919E-01	.24627E+00	.27920E+00	.12428E+00					
.34284E-01	.34925E+00	.24269E+00	.22825E+00	.33204E+00						
V12	-.55088E-02	-.20674E+00	.29425E+00	.39660E+00	.11580E+00					
.20991E+00	-.10256E+00	-.58779E-01	-.25243E+00	.27583E+00						
V13	-.38184E-01	.60605E-01	.16534E-01	.32536E-01	.24409E+00					
.32947E-01	-.80489E-01	.13611E-01	.76957E-01	.14700E+00						
V14	.14485E-01	.77460E-01	.25231E+00	.21212E+00	.39234E+00					
.11727E+00	.11121E-01	.20899E-01	.15731E+00	.11347E+00						
V15	-.18678E+00	.53018E-02	-.12375E+00	-.23512E-01	.34253E+00					
.18207E+00	.25084E-01	.10511E+00	.20668E+00	-.61997E-01						
		1	2	3	4	5				
6	7	8	9	10						

CORRELATION MATRIX

V11	.10000E+01								
V12	-.13262E+00	.10000E+01							
V13	-.13060E+00	.25190E+00	.10000E+01						
V14	.21530E+00	.31435E+00	.27330E+00	.10000E+01					
V15	-.10131E-01	.26831E-01	.27219E+00	.18497E+00	.10000E+01				
	11	12	13	14	15				

N-MATRIX

V1	87								
V2	87	87							
V3	87	87	87						
V4	87	87	87	87					
V5	87	87	87	87	87				
V6	87	87	87	87	87	87			
V7	87	87	87	87	87	87	87		
V8	87	87	87	87	87	87	87	87	
V9	87	87	87	87	87	87	87	87	87
87									
V10	87	87	87	87	87	87	87	87	87
87	87								
V11	87	87	87	87	87	87	87	87	87
87	87	87							
V12	87	87	87	87	87	87	87	87	87
87	87	87	87						
V13	87	87	87	87	87	87	87	87	87
87	87	87	87	87					
V14	87	87	87	87	87	87	87	87	87
87	87	87	87	87	87				
V15	87	87	87	87	87	87	87	87	87
87	87	87	87	87	87	87	87	87	87
		1	2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15			

CREATION OF CORRELATION MATRIX: atitude.mcr

Atitudes perante o vinho

FACTOR ANALYSIS SUMMARY STATISTICS

NUMBER OF CASES 87
NUMBER OF VARIABLES 15
MAX. ITERATIONS FOR COMMUNALITIES 25
MAX. ITERATIONS FOR ROTATION 50
NUMBER OF FACTORS TO BE ROTATED 7
EIGENVALUE CUTOFF CONSTANT 1.000000
UPPER LIMIT ON CORRELATION COEFFICIENT .95000
DIAGONAL ELEMENTS ARE UNALTERED
VARIMAX ROTATION IS PERFORMED

ITERATION FOR COMMUNALITIES

	MEAN ABS. DEV.	MAX. ABS. DEV.
1	.2934	.4330
2	.2738	.4677
3	.0506	.0914
4	.0111	.0261
5	.0037	.0093
6	.0016	.0060
7	.0008	.0036
8	.0005	.0022
9	.0003	.0013
10	.0002	.0008

EIGENVALUES

2.33240	1.97099	1.27329	.49359	.43478
.32636	.12548	.05912	.00000	.00000
.00000	.00000	.00000	.00000	.00000

CUMULATIVE PROPORTION OF TOTAL VARIANCE

.15549	.28689	.37178	.40468	.43367
.45543	.46379	.46773		

PROPORTION OF VARIANCE PER EIGENVALUE

VARIANCE PERCENT

.....
.1555 *****

.1037	*****	*****							
	*****	*****							
	*****	*****							
	*****	*****	*****						
.0518	*****	*****	*****						
	*****	*****	*****						
	*****	*****	*****						
	*****	*****	*****	*****	*****	*****			
	*****	*****	*****	*****	*****	*****			
EIGENVALUE	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	1	2	3	4	5	6	7	8	

VARIABLE	ESTIMATED COMMUNALITY	FINAL COMMUNALITY
V1	.183705	.183701
V2	.180538	.180543
V3	.165160	.165114
V4	.691597	.692054
V5	.483664	.483960
V6	.522456	.522435
V7	.418673	.418683
V8	.454466	.454491
V9	.397153	.397132
V10	.550344	.550255
V11	.308253	.308177
V12	.367785	.367710
V13	.245667	.245587
V14	.342157	.342111
V15	.264816	.264729

FACTOR MATRIX BEFORE ROTATION

VAR#	VARIABLE NAME	FACTOR		
		1	2	3
1	V1	.30159	.12886	-.27594
2	V2	.09651	.33305	.24558
3	V3	.27185	-.28729	-.09316
4	V4	.58865	-.55792	-.18514
5	V5	.43216	-.00971	.54507
6	V6	.39065	.60784	.01887
7	V7	.50134	.30619	-.27128
8	V8	.54290	.38554	-.10537
9	V9	.49149	.38072	.10307
10	V10	.49513	-.52065	-.18447
11	V11	.48732	-.02930	-.26427
12	V12	.14277	-.56628	.16327
13	V13	.15864	-.13701	.44905
14	V14	.35431	-.26209	.38455
15	V15	.17604	.11266	.47016

ORTHOGONAL ITERATION	ROTATION SIMPLICITY CRITERION
0	-2.932699
1	-6.231855

2	-6.254508
3	-6.256279
4	-6.256305

FACTOR - 1 VARIANCE ACCOUNTED FOR: .1555
VARIABLE

8	V8	.66574
6	V6	.65738
7	V7	.63349
9	V9	.56569
11	V11	.41273
1	V1	.37891
12	V12	-.29451
2	V2	.20725
5	V5	.15345
4	V4	.13544
13	V13	-.09775
10	V10	.09020
15	V15	.06411
3	V3	.04632
14	V14	-.01435

FACTOR - 2 VARIANCE ACCOUNTED FOR: .1314
VARIABLE

4	V4	-.81724
10	V10	-.73523
12	V12	-.48029
3	V3	-.40264
11	V11	-.36744
14	V14	-.30266
2	V2	.27145
6	V6	.26075
1	V1	-.14216
7	V7	-.11463
15	V15	.11373
5	V5	-.10638
13	V13	-.07747
9	V9	.04854
8	V8	-.03192

FACTOR - 3 VARIANCE ACCOUNTED FOR: .0849
VARIABLE

5	V5	.67015
14	V14	.50030
15	V15	.49768
13	V13	.47962
9	V9	.27344
2	V2	.25279
12	V12	.22426
6	V6	.14934
1	V1	-.14115
8	V8	.10131
4	V4	.07635
7	V7	-.06504
11	V11	-.05311
10	V10	.03942
3	V3	.02917

ROTATED FACTOR MATRIX:

VAR#	VARIABLE NAME	FACTOR		
		1	2	3
1	V1	.37891	-.14216	-.14115
2	V2	.20725	.27145	.25279
3	V3	.04632	-.40264	.02917
4	V4	.13544	-.81724	.07635
5	V5	.15345	-.10638	.67015
6	V6	.65738	.26075	.14934
7	V7	.63349	-.11463	-.06504
8	V8	.66574	-.03192	.10131
9	V9	.56569	.04854	.27344
10	V10	.09020	-.73523	.03942
11	V11	.41273	-.36744	-.05311
12	V12	-.29451	-.48029	.22426
13	V13	-.09775	-.07747	.47962
14	V14	-.01435	-.30266	.50030
15	V15	.06411	.11373	.49768

FACTOR SCORE COEFFICIENTS

VAR#	VARIABLE NAME	FACTOR		
		1	2	3
1	V1	.0853	-.0475	-.0770
2	V2	.0346	.0667	.0740
3	V3	.0176	-.1150	-.0088
4	V4	.0758	-.4904	-.0248
5	V5	.0108	.0154	.4012
6	V6	.3204	.1370	.0630
7	V7	.2182	-.0543	-.0814
8	V8	.2551	.0033	.0128
9	V9	.1869	.0591	.1239
10	V10	.0130	-.2285	-.0225
11	V11	.1488	-.1109	-.0706
12	V12	-.1377	-.1219	.1114
13	V13	-.0493	-.0219	.2062
14	V14	-.0143	-.0875	.2228
15	V15	-.0271	.0475	.2050

FACTOR ANALYSIS COMPLETE, NORMAL END OF PROGRAM

END OF ANALYSIS: DATE 03/01/1999, TIME 21:58:19

Anexo nº17

Fotografias de Marcas Exemplificativas dos Vinhos de Cada Região









PENÍNSULA DE SETÚBAL



ALENTEJO



BORBA



ÉVORA



GRANJA-AMARELEJA



MOURA



REGUENGOS



PORTALEGRE



VIDIGUEIRA



REDONDO

INDICAÇÕES PARA O ENTREVISTADOR

1. Regras Gerais

- 1.1. O questionário só deve ser feito quando o(a) entrevistado(a) tiver **disponibilidade de tempo** para o fazer.
- 1.2. O(a) entrevistador(a) deve seleccionar indivíduos de vários estratos sociais.
- 1.3. O(a) entrevistador(a) deve **motivar** a pessoa a entrevistar para o preenchimento do questionário.
- 1.4. Quando o entrevistador(a) apresentar o questionário ao respondente, **não se considera desejável indicar-lhe que o objecto do estudo é o Vinho do Alentejo**, para não incrementar possíveis enviesamentos.
- 1.5. O(a) entrevistador(a) deve ser **paciente**. Não deve pressionar o respondente para que este apresse a resposta.
- 1.6. O(a) entrevistador(a) **não deve influenciar** as respostas do respondente, ou fazer algo que sugira que este não tem razão.
- 1.7. O(a) entrevistador(a) deve estar **perto do respondente**, para o poder esclarecer, **mas não em cima dele**, para não o inibir nas suas respostas.
- 1.8. O(a) entrevistador(a) **não deve interrogar pessoas em grupo**.

2. Regras sobre o questionário

O(a) entrevistador(a) deve-se limitar às regras abaixo indicadas:

- 2.1. A entrevista deve ser **realizada** junto das pessoas com as **características indicadas** no plano de amostragem, para maior esclarecimento consultar os anexos com o mapa das regiões, os concelhos que estão inseridos em cada região e as profissões que correspondem a cada grupo ocupacional.
- 2.2. Para efeitos de controle, o(a) entrevistador tem de **registar** numa **Tabela de Registo da Entrevista** (em anexo):
 - o nº do questionário,
 - o telefone **ou** morada e nome (no caso do entrevistado não possuir telefone),
 - data da entrevista,
 - hora de início,
 - hora de fim.
- 2.3. O(a) entrevistador(a) **nunca deve revelar as perguntas que vêm a seguir, nem deixar que o(a) respondente veja as páginas seguintes** àquela a que está a responder.
- 2.4. O(a) entrevistador(a) **nunca deve auxiliar as respostas para além do definido nestas regras e nas específicas de cada pergunta** - são preferíveis respostas com menos informação, mas que reflectam as percepções das pessoas.
- 2.5. Sugere-se ao entrevistador(a) uma apresentação do tipo seguinte:

Bom dia / Boa tarde / Boa noite, chamo-me..... e gostaria de conhecer a sua opinião para um trabalho de Doutoramento sobre Vinhos Portugueses. Não tenha receio em responder, porque as respostas são confidenciais.

A seguir o entrevistador(a) inicia o questionário colocando o número do questionário (de 1 a n), de forma a que o respondente tenha o mesmo número no inquérito e na matriz de ratings dos cartões. A célula relativa ao código do estudo não é para ser preenchida.

3. Regras sobre as perguntas

- Pergunta nº 1 - Escolha múltipla (o(a) respondente pode assinalar várias respostas)
- Pergunta nº 2 e 4 - Resposta única (o(a) respondente só pode assinalar uma opção)
- Pergunta nº 3 e 5 - São de resposta múltipla mas o(a) respondente no caso de escolher mais do que uma opção deve indicar qual o vinho que consome mais.
- Pergunta nº 6 - O(a) entrevistador(a) deve mostrar as fotografias com os vinhos representativos de cada região e se necessário esclarecer mais o respondente utilizar o anexo sobre as subzonas vitivinícolas. O entrevistado deve ordenar as regiões por ordem de preferência atribuindo **1 à região que mais preferir, 2 à que se segue** e assim sucessivamente atribuindo **8 à que menos preferir**.
- Pergunta nº 7 - Deve-se deixar que o(a) entrevistado(a) leia o texto. Seguidamente, deve explicar que serão avaliadas as semelhanças entre oito zonas vitivinícolas.
As respostas devem ser assinaladas com uma X no rectângulo referente à resposta.
Certifique-se que o(a) respondente ao escolher um rectângulo mais próximo de totalmente semelhante, está a considerar que as zonas são muito semelhantes e ao escolher um rectângulo próximo de nada semelhante, está a considerar que as zonas são muito diferentes.
Poderá sugerir sub-zonas como constam do quadro em anexo e mostrar as fotografias dos vinhos representativos de cada região.
No final da pergunta, é pedido ao entrevistado(a) que diga qual(is) foi(ram) o(s) critério(s) que utilizou ao fazer a sua avaliação de semelhanças/dissemelhanças, no caso de ele(a) estar deles consciente (a resposta não é obrigatória).
- Pergunta nº 8, 12 e 13 - O(a) respondente deve classificar as afirmações de acordo com o seu nível de concordância escolhendo um quadrado à direita quando esta aumenta e um quadrado à esquerda quando esta diminui. **Todas as afirmações devem ser assinaladas.**
Nota: Na pergunta 8 deve mostrar as fotografias dos vinhos representativos de cada região.
- Pergunta nº 9, 11 - São de escolha múltipla.
- Pergunta nº 10 - É de escolha múltipla mas os(as) respondentes devem ordenar as suas escolhas atribuindo **1 ao factor mais importante, 2 ao que preferem a seguir e assim sucessivamente.**
- Pergunta 14, 15, São de escolha única.

16, 17, 18 e 19 -
Pergunta 20 -

Se o(a) respondente não conhecer bem os vinhos alentejanos o questionário **termina**. Se conhecer bem então o(a) entrevistador(a) deve respeitar as regras que se seguem:

- o(a) entrevistador(a) deve baralhar os cartões e entregá-los ao(à) entrevistado(a), informando-o(a) de que aqueles cartões contêm várias combinações de produtos, e pedindo-lhe atribua uma classificação de 0 a 10 a cada cartão;
- o(a) entrevistador(a) deve mostrar as fotografias com os vinhos representativos das várias sub-regiões alentejanas;
- no caso de sentir uma saturação do(a) entrevistado(a) (uma pressa excessiva em ordenar os cartões), tente-o acalmar dizendo-lhe por exemplo:

“Concentre-se, tenha calma que não temos pressa”;

- à medida que o(a) entrevistado(a) for classificando os cartões, registre na matriz de ratings dos cartões (em anexo) a classificação, atribuindo ao(à) entrevistado(a) o número do questionário anteriormente utilizado. Não preencha o código de estudo.

No caso de existirem **dúvidas** relativamente a alguma questão, o(a) entrevistador deve limitar-se a tirá-las de acordo com o texto do questionário e com as instruções acima.

Não sugira uma resposta quando o(a) respondente hesita, faz perguntas ou não percebe.

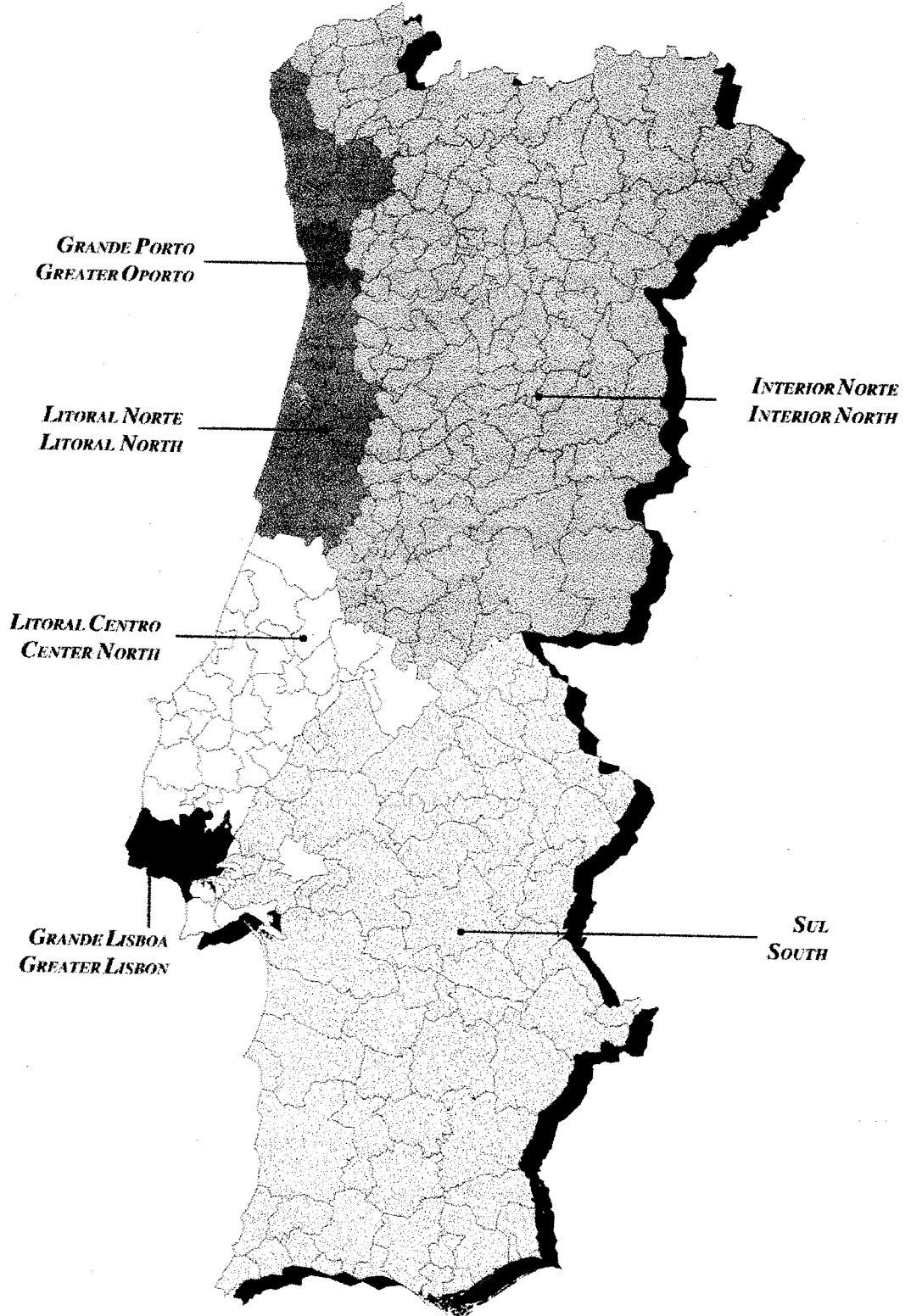
Deve apontar numa folha à parte todas as dúvidas, dificuldades e questões colocadas pelo(a) respondente.

O inquérito deve ser **completamente preenchido**. O(a) entrevistador(a) deve assegurar-se no fim do questionário de que nada foi deixado em branco pelo(a) entrevistador(a), nem erradamente respondido.

Antes de entregar os inquéritos ao supervisor, o(a) entrevistador(a) deve colocar o seu nome na primeira página do questionário.

Quando termina a entrevista deve agradecer a colaboração prestada pelo(a) entrevistado(a)

REGIÕES MARKTEST
MARKTEST REGION CATEGORY



REGIÕES MARKTEST

a) Área I – Grande Lisboa

Concelhos de Almada, Amadora, Cascais, Lisboa, Loures, Oeiras e Sintra.

b) Área II – Grande Porto

Concelhos de Gondomar, Maia, Matosinhos, Porto, Valongo e Vila Nova de Gaia.

c) Área III A – Litoral Norte

Distrito de Aveiro, com exceção dos concelhos de Arouca, Castelo de Paiva, Sever do Vouga e Vale de Cambra.

Distrito de Braga: Concelhos de Barcelos, Braga, Esposende, Guimarães e Vila Nova de Famalicão.

Distrito de Coimbra: concelhos de Cantanhede, Coimbra, Condeixa-a-Nova, Figueira da Foz, Mira, Montemor-o-Velho e Soure.

Distrito do Porto: concelhos de Póvoa de Varzim, Santo Tirso e Vila do Conde.

Distrito de Viana do Castelo: concelhos de Caminha e Viana do Castelo.

d) Área III B – Litoral Centro

Distrito de Lisboa, com exceção dos concelhos de Amadora, Cascais, Lisboa, Loures, Oeiras e Sintra.

Distrito de Leiria, com exceção dos concelhos de Alvaiázere, Ansião, Castanheira de Pera, Figueiró dos Vinhos e Pedrógão Grande.

Distrito de Santarém, com exceção dos concelhos de Almeirim, Alpiarça, Benavente, Chamusca, Coruche, Ferreira do Zêzere, Mação, Salvaterra de Magos e Sardoal.

Distrito de Setúbal: concelhos do Barreiro, Moita, Montijo, Seixal, Sesimbra e Setúbal.

e) Área IV – Interior Norte

Distrito de Aveiro: concelhos de Arouca, Castelo de Paiva, Sever do Vouga e Vale de Cambra.

Distrito de Braga: concelhos de Amares, Cabeceiras de Basto, Celorico de Basto, Fafe, Póvoa do Lanhoso, Terras de Bouro, Vieira do Minho e Vila Verde.

Distrito de Bragança

Distrito de Castelo Branco

Distrito de Coimbra: concelhos de Arganil, Góis, Lousã, Miranda do Corvo, Oliveira do Hospital, Pampilhosa da Serra, Penacova, Penela, Tábua e Vila Nova de Poaires.

Distrito de Guarda

Distrito de Leiria: concelhos de Alvaiázere, Ansião, Castanheira de Pera, Figueiró dos Vinhos e Pedrógão Grande.

Distrito do Porto: concelhos de Amarante, Baião, Paços de Ferreira, Paredes, Felgueiras, Lousada, Marco de Canavezes e Penafiel.

Distrito de Santarém: concelhos de Ferreira do Zêzere, Mação e Sardoal.

Distrito de Viana do Castelo com exceção dos concelhos de Caminha e Viana do Castelo.

Distrito de Vila Real.

Distrito de Viseu.

f) Área V – Sul

Distrito de Beja.

Distrito de Évora.

Distrito de Faro.

Distrito de Portalegre.

Distrito de Santarém: concelhos de Almeirim, Alpiarça, Benavente, Chamusca, Coruche, Salvaterra de Magos.

Distrito de Setúbal: concelhos de Alcacer do Sal, Alcochete, Palmela, Grândola, Santiago do Cacém e Sines.

GRUPOS OCUPACIONAIS

g) A – Quadros Médios e Superiores

A.1 – Quadros Superiores

- Deputados, Ministros, Presidentes de Câmara, Diplomatas, Juizes, Secretários de Estado
- Directores Gerais da Administração Pública
- Chefes de Divisão da Administração Pública
- Administradores de Empresas
- Directores
- Proprietários de Empresas, Empresários, Gestores (patrões ou assalariados), Gerentes ou Sócios Cíveis e Empreiteiros (patrões) – (para todos eles: instrução superior ao 11º/7º ano antigo ou rendimento individual superior a 250 contos ou rendimento familiar superior a 450 contos)
- Gerentes Bancários (instrução igual ou superior à licenciatura)
- Empresários Agrícolas, Chefes de Exploração Agrícola – (para todos eles: instrução superior ao 11º/7º ano antigo ou rendimento individual superior a 250 contos ou rendimento familiar superior a 450 contos)
- Oficiais Superiores das Forças Armadas e Oficiais Superiores da PSP e GNR (acima de capitão inclusivé), Comandantes de aviões, Comandantes da Marinha Mercante, Pilotos
- Professores do Ensino Superior, excepto Assistentes e Monitores
- Engenheiros e Arquitectos
- Médicos, Dentistas, Estomatologistas e Odontologistas
- Advogados, Consultores jurídicos e Notários
- Economistas
- Investigadores/Especialistas das Ciências físico-químicas, biológicas, matemáticas e computacionais, ciências sociais e humanas e outras (instrução igual a doutoramento)

A.2 – Quadros Médios

- Chefes de Departamento, Chefes de repartições (instrução superior ao 11º/7º ano antigo)
- Gerentes (instrução inferior a licenciatura) e Sub-gerentes bancários
- Oficiais das Forças Armadas e Oficiais Superiores da PSP e GNR (abaixo de capitão exclusivé)
- Professores do Ensino Secundário, Assistentes e Monitores do Ensino Superior
- Especialistas das Ciências físico-químicas, biológicas, matemáticas e computacionais, ciências sociais e humanas: Químicos, Físicos, Geofísicos, Meteorologistas, Geólogos, Biólogos, Zoólogos, Agrónomos, Matemáticos, Estatísticos, Analistas de Sistemas, Investigadores Científicos, Psicólogos, Sociólogos, Historiadores, Farmacêuticos, Veterinários (instrução igual ou superior a licenciatura e inferior a doutoramento)
- Guias Turísticos, Intérpretes, Tradutores (instrução superior ao 11º/7º ano antigo)
- Técnicos de Contas e Contabilistas (instrução igual ou superior a curso médio de contabilidade)
- Secretárias de Direcção (instrução igual ou superior a frequência universitária)
- Inspectores de Finanças (instrução igual ou superior a licenciatura)
- Escritores, Jornalistas, Repórteres Fotográficos, Criadores Artísticos, Cenógrafos, Realizadores, Pivots, Locutores, Produtores Artísticos.

h) B – Técnicos Especializados e Pequenos Proprietários

B.1 – Técnicos Especializados

- Sargentos Forças Armadas e Sargentos da PSP e GNR, Agentes da PJ
- Regente/Técnicos Agrícolas (exclui engenheiros)
- Profissionais de saúde: Enfermeiros, Fisioterapeutas, Outros terapeutas, Radiologistas, Técnicos de Análises Clínicas, Parteiras (instrução igual ou superior a curso médio)
- Educadores de Infância
- Assistentes Sociais
- Professores do ensino primário, monitores/formadores (instrução superior ao 11º/7º ano antigo)
- Instrutores de condução
- Guias turísticos, Intérpretes, Tradutores (instrução inferior ao 11º/7º ano antigo)
- Bibliotecários, Arquivistas e Solicitadores

- Programadores, Técnicos informáticos (exclui engenheiros)
- Electricistas, Montadores, Técnicos de reparação Electro-mecânicos, Desenhadores (instrução igual ou superior a curso médio ou cursos profissionais)
- Topógrafos, Cartógrafos, Geómetras, Hidrometristas
- Técnicos de som e imagem
- Artistas e Desportistas (instrução igual ou superior a curso médio)

B.1 – Pequenos Proprietários

- Comerciantes, Industriais, Construtores Civis e Empreiteiros (Instrução inferior ao 11º/7º ano antigo)
- Agricultores, Empresários Agrícolas, Chefes de Exploração Agrícola, Criadores de animais (Instrução inferior ao 11º/7º ano antigo)

i) C – Empregados dos Serviços/Comércio/Administrativos

- Chefes de departamento e chefes de repartições (Instrução inferior ao 11º/7º ano antigo), Chefes de Secções Administrativas, Chefes de Vendas, Chefes de Compras
- Chefes das estações de Caminhos de Ferro, de Correios e de outros Serviços de Transportes e Comunicações
- Empregados de Escritório, profissionais de Seguros, Secretárias (excepto secretárias de direcção com instrução igual ou superior a frequência universitária)
- Guarda Livros, Contabilistas (Instrução inferior ao 11º/7º ano antigo)
- Empregados bancários
- Empregados de balcão, Ajudantes de farmácia, Caixas
- Comissários de bordo, hospedeiras
- Manequins e modelos
- Vendedores, Delegados de informação médica, Delegados comerciais, Promotores, Angariadores de seguros
- Dactilógrafos, Introdutores de dados, Recepcionistas, Telefonistas
- Inspectores de finanças, (instrução inferior a licenciatura), Inspectores Sanitários, Fiscais e Inspectores de outros organismos públicos (excepto capatazes/fiscais da construção civil, de mercados e praças, dos transportes)

j) C – Trabalhadores Qualificados / Especializados

- Praças e Cabos das Forças Armadas, Agentes da PSP e GNR, Bombeiros e Guardas Prisionais
- Encarregados Fabris, Chefes de Armazém
- Capatazes/Fiscais da construção civil, de mercados e praças dos transportes
- Operários fabris, Mineiros
- Empregados de Construção Civil – Pedreiros, Picheiros, Serralheiros, Aplicadores de revestimento e de estores
- Alfaiates, Costureiras, Modistas, Bordadeiras, Costureiros de pele e Sapateiros
- Cabeleiros, Barbeiros, Esteticistas, Massagistas
- Mecânicos, Bate-Chapas, Pintores de Automóveis
- Motoristas de Pesados – mercadorias e passageiros, motoristas de ligeiros, maquinistas e outros
- Cozinheiros, pasteleiros, Padeiros, Chefes de mesa, Despenseiros, Governantas, Mordomos, Económicos de Hotel, Encarregados de refeitórios
- Electricistas, Montadores, Desenhadores, Técnicos de Reparação, Electro-mecânicos (com instrução inferior a curso médio ou cursos profissionais)
- Trabalhadores de artes gráficas, Heliógrafos, Litógrafos e outros trabalhadores de artes gráficas
- Nadadores Salvadores, Mergulhadores, Maqueiros, Socorristas, Banheiros
- Artistas e Desportistas (com instrução inferior a curso médio)
- Monitores de cursos profissionais/formadores (Instrução inferior ao 11º/7º ano antigo)

D – Trabalhadores Não Qualificados / Não Especializados

- Trabalhadores Rurais, Jardineiros, Pescadores, Tratadores de animais, Trabalhadores Florestais, Caçadores
- Trolhas, Empregados de Limpeza, Abastecedores de Combustível, Ajudantes de Cozinha, Ajudantes de Motorista, empregados de Armazém,

- Engomadeiras, Lavadeiras e lavadores, Pastores, Estivadores, Carregadores, Engraxadores, Coveiros, Arrumadores, Ascensoristas, Portageiros, Outros Ajudantes
- Auxiliares de acção médica, Auxiliares de acção educativa, Contínuos, Vigilantes infantis, Assistentes de consultórios, Auxiliares administrativos
- Estagiários
- Porteiros, Carteiros, Cobradores, Paquetes, Seguranças, Guardas-noturnos, Guardas Florestais
- Fotógrafos (com instrução inferior a curso profissional)
- Vendedores ambulantes, caixeiros viajantes, feirantes, ardinias, vendedores de jornais, peixeiros, empregadores em quiosques, donos de quiosques, floristas.

MATRIZ DOS RATINGS DOS CARTÕES

Nome do entrevistador: _____

Nº Quest. Cód. Estudo Nº Cartão	Nº Quest. Cód. Estudo		Nº Quest. Cód. Estudo		Nº Quest. Cód. Estudo		Nº Quest. Cód. Estudo		Nº Quest. Cód. Estudo	
	Ratings	Nº Cartão	Ratings	Nº Cartão	Ratings	Nº Cartão	Ratings	Nº Cartão	Ratings	Nº Cartão
1	1	1		1		1		1		1
2	2	2		2		2		2		2
3	3	3		3		3		3		3
4	4	4		4		4		4		4
5	5	5		5		5		5		5
6	6	6		6		6		6		6
7	7	7		7		7		7		7
8	8	8		8		8		8		8
9	9	9		9		9		9		9
10	10	10		10		10		10		10
11	11	11		11		11		11		11
12	12	12		12		12		12		12
13	13	13		13		13		13		13
14	14	14		14		14		14		14
15	15	15		15		15		15		15
16	16	16		16		16		16		16
17	17	17		17		17		17		17
18	18	18		18		18		18		18
19	19	19		19		19		19		19
20	20	20		20		20		20		20
21	21	21		21		21		21		21
22	22	22		22		22		22		22
23	23	23		23		23		23		23
24	24	24		24		24		24		24
25	25	25		25		25		25		25
26	26	26		26		26		26		26
27	27	27		27		27		27		27

SUB-ZONAS VITIVINÍCOLAS

Zonas	Sub-zonas
Douro e Trás-os-Montes	Valpaços Chaves Planalto Mirandês Douro
Estremadura (Região Oeste)	Carcavelos Colares Bucelas Alenquer Arruda Torres Vedras Lourinhã Óbidos
Ribatejo	Almeirim Coruche Cartaxo Chamusca Santarém Tomar
Península de Setúbal	Setúbal Arrábida Palmela (Pegões)
Alentejo	Redondo Reguengos Borba Portalegre Vidigueira Évora Moura Granja-Amareleja

Anexo nº19

GRUPOS DE QUESTÕES E VARIÁVEIS DO QUESTIONÁRIO

Variável 01 – Codificação dos questionários

Grupo I – Hábitos de Consumo e de Compra

Variável 02 – Ocasão de consumo dos refrigerantes, sumos e nectares, vinho e cerveja

Variável 03 – Regularidade de consumo do vinho

Variável 04 – Variedade de vinho que bebe

Variável 05 – Quantidade de bebida em média por mês

Variável 06 – Tipo de vinho bebido

Variável 07 – Local de compra do vinho

Variável 08 – Factores de escolha de uma loja

Variável 09 – Fontes de informação

Variável 10 – Conhecimento sobre os vinhos alentejanos

Grupo II – Segmentação Sócio-demográfica do(a) Entrevistado(a)

Variável 11 – Sexo do(a) entrevistado(a)

Variável 12 – Idade do(a) entrevistado(a)

Variável 13 – Estado civil do(a) entrevistado(a)

Variável 14 – Ocupação profissional do(a) entrevistado(a)

Variável 15 – Concelho de residência

Variável 16 – Habilitações literárias

Grupo III – Preferências por Região Vitivinícola

Variável 17 – Ranking de preferências por região

Grupo IV – Ratings de Atributos por Zonas

Variável 18 – Atributo “É caro”

Variável 19 – Atributo “A embalagem é atractiva”

Variável 20 – Atributo “É muito alcoólico”

Variável 21 – Atributo “Tem bom aroma”

Variável 22 – Atributo “Tem boa qualidade”

Variável 23 – Atributo “Tem uma cor clara”

Variável 24 – Atributo “Tem bom potencial de envelhecimento”

Variável 25 – Atributo “A Região tem boa imagem”

Variável 26 – Atributo “É pouco ácido”

Variável 27 – Atributo “O ano de colheita é muito importante na escolha de um vinho”

Variável 28 – Atributo “Consumir vinho dá um elevado status/classe”

Variável 29 – Atributo “É bom para ocasiões especiais”

Variável 30 – Atributo “Não deixa um travo desagradável”

Variável 31 – Atributo “A opinião dos amigos/familiares ou especialistas é muito importante na escolha de um bom vinho”

Variável 32 – Atributo “As castas são muito importantes para as características do vinho”

Variável 33 – Atributo “Consumir vinhos de qualidade está na moda”

Grupo V – Atitudes Sobre o Vinho

Variável 34 – Rating “atitude “y” geral”

Variável 35 - Rating “atitude “k” perante o vinho”

Grupo VI – Avaliação de Semelhanças entre as Regiões Vitivinícolas

Variável 36 – Ratings de semelhanças entre as regiões

Variável 37 – Critérios apontados pelo(a) entrevistado(a)

Grupo VII – Função de Utilidade das Características do Vinho do Alentejo

Variável 38 – Rating das sub-zonas vitivinícolas do Alentejo

Anexo nº 20

Questionário

UNIVERSIDADE DE ÉVORA
DEPARTAMENTO DE GESTÃO DE EMPRESAS

QUESTIONÁRIO

Entrevistador: _____
Data: 99/ / Local _____

Questionário nº

Código Estudo

NÃO É NECESSÁRIO IDENTIFICAR-SE

1. Em que ocasião utiliza com regularidade os seguintes produtos?

	Refrigerantes	Sumos	Nectares	Vinho	Cerveja
Ao almoço.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ao jantar.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
De manhã.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Em ocasiões especiais...	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Refeições de negócios...	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Em bares à noite.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ao serão em casa.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

2. Com que frequência bebe vinho?

Várias vezes ao dia (mais de três).....	<input type="checkbox"/>
Bi-diária.....	<input type="checkbox"/>
Diária.....	<input type="checkbox"/>
Semanal.....	<input type="checkbox"/>
Três ou quatro vezes por semana.....	<input type="checkbox"/>
Quinzenal.....	<input type="checkbox"/>
Mensal.....	<input type="checkbox"/>
Bimestral.....	<input type="checkbox"/>

3. Das seguintes variedades de vinho quais costuma beber?

Maduro branco.....	<input type="checkbox"/>
Maduro tinto.....	<input type="checkbox"/>
Verde branco.....	<input type="checkbox"/>
Verde tinto.....	<input type="checkbox"/>
Rosé.....	<input type="checkbox"/>

No caso de beber mais do que uma, de qual consome mais? _____

4. Que quantidades costuma beber em média por mês?

Menos de 2 L (- 0,5 copo por dia)....	<input type="checkbox"/>
5 L (±1 copo por dia).....	<input type="checkbox"/>
15 L (±3 copos por dia).....	<input type="checkbox"/>
30 L (±1 litro por dia).....	<input type="checkbox"/>
40-50 L (±1,5litros por dia).....	<input type="checkbox"/>
Mais de 60 litros (+ de 2 litros dia)..	<input type="checkbox"/>

5. Dos seguintes tipos de vinho quais costuma beber?

Vinho de Mesa.....	<input type="checkbox"/>
Vinho Regional.....	<input type="checkbox"/>
VQPRD.....	<input type="checkbox"/>

No caso de beber mais do que um, de qual consome mais? _____

6. Por favor, ordene as zonas vitivinícolas listadas abaixo, de acordo com a sua preferência. **Dê o valor 1 à que mais preferir, 2 à que preferir em segundo lugar, e assim sucessivamente. Atribua um valor diferente a cada zona, por favor, não se esqueça de nenhuma.**

Vinhos Verdes.....	<input type="checkbox"/>
Douro e Trás-os Montes.....	<input type="checkbox"/>
Estremadura (Região Oeste).....	<input type="checkbox"/>
Dão.....	<input type="checkbox"/>
Bairrada.....	<input type="checkbox"/>
Ribatejo.....	<input type="checkbox"/>
Península de Setúbal.....	<input type="checkbox"/>
Alentejo.....	<input type="checkbox"/>

VSFF

7. Vamos pedir-lhe que nos diga quão semelhantes são os pares de zonas vitivinícolas listados abaixo, de acordo com a sua percepção sobre elas. Ao lado de cada par, encontra uma escala de semelhanças onde deve manifestar a sua opinião; deve assinalar com uma **cruz** um dos rectângulos; à medida que se desloca para a esquerda da escala está a manifestar a opinião de que os vinhos dessas zonas são diferentes, enquanto que ao deslocar-se para a direita considera que os vinhos dessas zonas são semelhantes.

	Nada Semelhante		Totalmente Semelhante	
Vinho Verde – Douro e Trás-os-Montes.....				
Vinho Verde – Estremadura (Região Oeste).....				
Vinho Verde – Dão.....				
Vinho Verde – Bairrada.....				
Vinho Verde – Ribatejo.....				
Vinho Verde – Península de Setúbal.....				
Vinho Verde – Alentejo.....				
Douro e Trás-os-Montes – Estremadura (Região Oeste).....				
Douro e Trás-os-Montes – Dão.....				
Douro e Trás-os-Montes – Bairrada.....				
Douro e Trás-os-Montes – Ribatejo.....				
Douro e Trás-os-Montes – Península de Setúbal.....				
Douro e Trás-os-Montes – Alentejo.....				
Estremadura (Região Oeste) – Dão.....				
Estremadura (Região Oeste) – Bairrada.....				
Estremadura (Região Oeste) – Ribatejo.....				
Estremadura (Região Oeste) - Península de Setúbal.....				
Estremadura (Região Oeste) - Alentejo.....				
Dão – Bairrada.....				
Dão – Ribatejo.....				
Dão - Península de Setúbal.....				
Dão – Alentejo.....				
Bairrada – Ribatejo.....				
Bairrada - Península de Setúbal.....				
Bairrada – Alentejo.....				
Ribatejo - Península de Setúbal.....				
Ribatejo – Alentejo.....				
Península de Setúbal - Alentejo.....				

Que critérios utilizou ao fazer a sua avaliação de semelhanças / dissemelhanças entre os vinhos das zonas vitivinícolas?

8. Sucodem-se uma série de afirmações referentes a cada característica associada aos vinhos das zonas vitivinícolas. Pedimos agora, que manifeste o seu acordo ou desacordo com essas afirmações. Demonstre o seu nível de acordo escolhendo uma quadrícula no sentido da direita quando a sua concordância aumenta, e uma quadrícula no sentido da esquerda quando a sua concordância diminui. Por favor, não se esqueça de assinalar todas as afirmações:

8.1. Pense agora na seguinte afirmação: “É caro”.

	Barato	↔					Caro
Vinhos Verdes.....							
Douro/T.Montes							
Estremad. / R.Oest							
Dão.....							
Bairrada.....							
Ribatejo.....							
Península Setúbal..							
Alentejo.....							

8.2. Pense agora na seguinte afirmação: “A embalagem é atractiva”.

	Nada Atraente	↔					Muito Atraente
Vinhos Verdes.....							
Douro/T.Montes							
Estremad. / R.Oest							
Dão.....							
Bairrada.....							
Ribatejo.....							
Península Setúbal..							
Alentejo.....							

8.3. Pense agora na seguinte afirmação: “É muito alcoólico”.

	Pouco Alcoólico	↔					Muito Alcoólico
Vinhos Verdes.....							
Douro/T.Montes							
Estremad. / R.Oest							
Dão.....							
Bairrada.....							
Ribatejo.....							
Península Setúbal..							
Alentejo.....							

8.4. Pense agora na seguinte afirmação: “Tem bom aroma”.

	Mau Aroma	↔					Bom Aroma
Vinhos Verdes.....							
Douro/T.Montes							
Estremad. / R.Oest							
Dão.....							
Bairrada.....							
Ribatejo.....							
Península Setúbal..							
Alentejo.....							

8.5. Pense agora na seguinte afirmação: “Tem boa qualidade”.

	Má Qualidade	↔					Boa Qualidade
Vinhos Verdes.....							
Douro/T.Montes							
Estremad. / R.Oest							
Dão.....							
Bairrada.....							
Ribatejo.....							
Península Setúbal..							
Alentejo.....							

8.6. Pense agora na seguinte afirmação: “Tem uma cor clara”.

	Cor Escura	↔					Cor Clara
Vinhos Verdes.....							
Douro/T.Montes							
Estremad. / R.Oest							
Dão.....							
Bairrada.....							
Ribatejo.....							
Península Setúbal..							
Alentejo.....							

8.7. Pense agora na seguinte afirmação:
 “Tem bom potencial de envelhecimento”.

	Mau Potencial	↔					Bom Potencial
Vinhos Verdes.....							
Douro/T.Montes							
Estremad. / R.Oest							
Dão.....							
Bairrada.....							
Ribatejo.....							
Península Setúbal..							
Alentejo.....							

8.10. Pense agora na seguinte afirmação:
 “O ano de colheita é muito importante na escolha de um vinho”.

	Pouco Importante	↔					Muito Importante
Vinhos Verdes.....							
Douro/T.Montes							
Estremad. / R.Oest							
Dão.....							
Bairrada.....							
Ribatejo.....							
Península Setúbal..							
Alentejo.....							

8.8. Pense agora na seguinte afirmação:
 “A Região tem boa imagem”.

	Má Imagem	↔					Boa Imagem
Vinhos Verdes.....							
Douro/T.Montes							
Estremad. / R.Oest							
Dão.....							
Bairrada.....							
Ribatejo.....							
Península Setúbal..							
Alentejo.....							

8.11. Pense agora na seguinte afirmação:
 “Consumir vinho dá um elevado status/classe”.

	Baixo Status	↔					Elevado Status
Vinhos Verdes.....							
Douro/T.Montes							
Estremad. / R.Oest							
Dão.....							
Bairrada.....							
Ribatejo.....							
Península Setúbal..							
Alentejo.....							

8.9. Pense agora na seguinte afirmação: “É pouco ácido”.

	Muito Ácido	↔					Pouco Ácido
Vinhos Verdes.....							
Douro/T.Montes							
Estremad. / R.Oest							
Dão.....							
Bairrada.....							
Ribatejo.....							
Península Setúbal..							
Alentejo.....							

8.12. Pense agora na seguinte afirmação: “É bom para ocasiões especiais”.

	Não é bom para ocasiões especiais	↔					É bom para ocasiões especiais
Vinhos Verdes.....							
Douro/T.Montes							
Estremad. / R.Oest							
Dão.....							
Bairrada.....							
Ribatejo.....							
Península Setúbal..							
Alentejo.....							

8.13. Pense agora na seguinte afirmação:
“Não deixa um travo desagradável”.

	Deixa Travo	↔					Não deixa Travo
Vinhos Verdes.....							
Douro/T.Montes							
Estremad. / R.Oest							
Dão.....							
Bairrada.....							
Ribatejo.....							
Península Setúbal..							
Alentejo.....							

8.16. Pense agora na seguinte afirmação:
“Consumir vinhos de qualidade está na moda”.

	Não está na Moda	↔					Está Moda
Vinhos Verdes.....							
Douro/T.Montes							
Estremad. / R.Oest							
Dão.....							
Bairrada.....							
Ribatejo.....							
Península Setúbal..							
Alentejo.....							

8.14. Pense agora na seguinte afirmação:
“A opinião dos amigos/familiares ou especialistas é muito importante na escolha de um bom vinho”.

	Pouco Importante	↔					Muito Importante
Vinhos Verdes.....							
Douro/T.Montes							
Estremad. / R.Oest							
Dão.....							
Bairrada.....							
Ribatejo.....							
Península Setúbal..							
Alentejo.....							

9. Onde costuma adquirir o vinho?

Restaurantes.....	
Hipermercados.....	
Supermercados.....	
Lojas da especialidade.....	
Entidades que vendem apenas a sócios	
Mercearias.....	
Directamente ao produtor.....	

10. Quais os factores que o levam a decidir por determinado local de venda, para adquirir o vinho? **(Se escolher mais do que um, coloque-os por ordem de preferência, atribuindo 1 ao mais importante).**

Confiança no vendedor.....	
Atendimento no revendedor.....	
Localização do revendedor.....	
Boa reputação.....	
Já ser cliente há muito tempo.....	
Preço praticado pelo revendedor.....	

8.15. Pense agora na seguinte afirmação:
“As castas são muito importantes para as características do vinho”.

	Pouco Importante	↔					Muito Importante
Vinhos Verdes.....							
Douro/T.Montes							
Estremad. / R.Oest							
Dão.....							
Bairrada.....							
Ribatejo.....							
Península Setúbal..							
Alentejo.....							

11. Quais as fontes de informação que o ajudam a escolher um determinada região?

Revistas comuns.....	
Revistas especializadas.....	
Secção especializada de um jornal.....	
Publicidade em revistas.....	
Publicidade em jornais.....	
Publicidade na TV.....	
Conselho de colegas, amigos, etc.....	
Folhetos promocionais dos produtos....	
Informação obtida nos revendedores....	

20. Conhece bem os vinhos do Alentejo?

Sim (Mostrar os cartões)

Não..... **Terminar**

OBRIGADO PELA SUA ATENÇÃO

Cartões

<u>Cartão 1</u>	<u>Cartão 4</u>
Sub-Região Vitivinícola Granja-Amareleja	Sub-Região Vitivinícola Redondo
Variedade do Vinho Tinto	Variedade do Vinho Branco
Tipo de Vinho Vinho Regional	Tipo de Vinho Vinho Regional
Grau de Envelhecimento Elevado	Grau de Envelhecimento Baixo
Preço Mais de 1 000\$	Preço 500\$ - 999\$
<u>Cartão 2</u>	<u>Cartão 5</u>
Sub-Região Vitivinícola Borba	Sub-Região Vitivinícola Reguengos
Variedade do Vinho Branco	Variedade do Vinho Branco
Tipo de Vinho Vinho Regional	Tipo de Vinho VQPRD
Grau de Envelhecimento Médio	Grau de Envelhecimento Médio
Preço 500\$ - 999\$	Preço 500\$ - 999\$
<u>Cartão 3</u>	<u>Cartão 6</u>
Sub-Região Vitivinícola Évora	Sub-Região Vitivinícola Évora
Variedade do Vinho Branco	Variedade do Vinho Branco
Tipo de Vinho VQPRD	Tipo de Vinho Vinho Regional
Grau de Envelhecimento Baixo	Grau de Envelhecimento Elevado
Preço Mais de 1 000\$	Preço Menos de 499\$

Cartão 7

Sub-Região Vitivinícola
Moura

Variedade do Vinho
Tinto

Tipo de Vinho
Vinho Regional

Grau de Envelhecimento
Médio

Preço
Mais de 1 000\$

Cartão 8

Sub-Região Vitivinícola
Portalegre

Variedade do Vinho
Tinto

Tipo de Vinho
VQPRD

Grau de Envelhecimento
Elevado

Preço
500\$ - 999\$

Cartão 9

Sub-Região Vitivinícola
Borba

Variedade do Vinho
Tinto

Tipo de Vinho
VQPRD

Grau de Envelhecimento
Elevado

Preço
Menos de 499\$

Cartão 10

Sub-Região Vitivinícola
Reguengos

Variedade do Vinho
Branco

Tipo de Vinho
VQPRD

Grau de Envelhecimento
Elevado

Preço
Menos de 499\$

Cartão 11

Sub-Região Vitivinícola
Moura

Variedade do Vinho
Branco

Tipo de Vinho
VQPRD

Grau de Envelhecimento
Baixo

Preço
Menos de 499\$

Cartão 12

Sub-Região Vitivinícola
Granja-Amareleja

Variedade do Vinho
Branco

Tipo de Vinho
Vinho Regional

Grau de Envelhecimento
Médio

Preço
Menos de 499\$

Cartão 13

Sub-Região Vitivinícola
Évora

Variedade do Vinho
Tinto

Tipo de Vinho
VQPRD

Grau de Envelhecimento
Médio

Preço
500\$ - 999\$

Cartão 14

Sub-Região Vitivinícola
Granja-Amareleja

Variedade do Vinho
Branco

Tipo de Vinho
VQPRD

Grau de Envelhecimento
Médio

Preço
Menos de 499\$

Cartão 15

Sub-Região Vitivinícola
Vidigueira

Variedade do Vinho
Tinto

Tipo de Vinho
VQPRD

Grau de Envelhecimento
Baixo

Preço
Menos de 499\$

Cartão 16

Sub-Região Vitivinícola
Granja-Amareleja

Variedade do Vinho
Branco

Tipo de Vinho
VQPRD

Grau de Envelhecimento
Baixo

Preço
500\$ - 999\$

Cartão 17

Sub-Região Vitivinícola
Moura

Variedade do Vinho
Branco

Grau de Envelhecimento
Elevado

Tipo de Vinho
VQPRD

Preço
500\$ - 999\$

Cartão 18

Sub-Região Vitivinícola
Vidigueira

Variedade do Vinho
Branco

Grau de Envelhecimento
Médio

Tipo de Vinho
VQPRD

Preço
Mais de 1 000\$

Cartão 19

Sub-Região Vitivinícola
Portalegre

Variedade do Vinho
Branco

Grau de Envelhecimento
Baixo

Tipo de Vinho
Vinho Regional

Preço
Menos de 499\$

Cartão 20

Sub-Região Vitivinícola
Reguengos

Variedade do Vinho
Tinto

Grau de Envelhecimento
Baixo

Tipo de Vinho
Vinho Regional

Preço
Mais de 1 000\$

Cartão 21

Sub-Região Vitivinícola
Vidigueira

Variedade do Vinho
Branco

Grau de Envelhecimento
Elevado

Tipo de Vinho
Vinho Regional

Preço
500\$ - 999\$

Cartão 22

Sub-Região Vitivinícola
Granja-Amareleja

Variedade do Vinho
Branco

Grau de Envelhecimento
Elevado

Tipo de Vinho
VQPRD

Preço
Mais de 1 000\$

Cartão 23

Sub-Região Vitivinícola
Portalegre

Variedade do Vinho
Branco

Grau de Envelhecimento
Médio

Tipo de Vinho
VQPRD

Preço
Mais de 1 000\$

Cartão 24

Sub-Região Vitivinícola
Granja-Amareleja

Variedade do Vinho
Tinto

Grau de Envelhecimento
Baixo

Tipo de Vinho
VQPRD

Preço
500\$ - 999\$

Cartão 25

Sub-Região Vitivinícola

Redondo

Variedade do Vinho

Branco

Grau de Envelhecimento

Elevado

Tipo de Vinho

VQPRD

Preço

Mais de 1 000\$

Cartão 26

Sub-Região Vitivinícola

Borba

Variedade do Vinho

Branco

Grau de Envelhecimento

Baixo

Tipo de Vinho

VQPRD

Preço

Mais de 1 000\$

Cartão 27

Sub-Região Vitivinícola

Redondo

Variedade do Vinho

Tinto

Grau de Envelhecimento

Médio

Tipo de Vinho

VQPRD

Preço

Menos de 499\$

Anexo nº21

PERFIL DO CONSUMIDOR DE VINHO

Variáveis Sócio Demográficas	Perfil (%)
Sexo	
Masculino	62,5
Feminino	37,5
Região Markttest	
Grande Lisboa	23,5
Grande Porto	12,5
Litoral Centro	13,8
Litoral Norte	18,8
Interior Norte	20,3
Sul	11,2
Idade	
15-34	31,7
35-54	40,1
+ 55	28,2
Ocupação Profissional	
Quadros médios/superiores	11,1
Técnicos especialistas/pequenos proprietários	8,4
Empregados de serviços/comércio/administrativos	12,6
Trabalhadores qualificados/ trabalhadores especializados	23,0
Trabalhadores não qualificados/ trabalhadores não especializados	7,4
Reformados/pensionistas/desempregados	23,2
Estudantes	5,6
Domésticas	8,6

Fonte: Markttest 98

Anexo nº22

COODBOOK DO QUESTIONÁRIO

Nº Código	Nº Coluna	Nº Variável	Grupo da Questão	Denominação da Variável	Instrução de Codificação
-	-	-	-	Nº do questionário	Código dado pelo entrevistador aos seus respondentes (01-50)
01-03	A	1	-	Código de estudo	Código dado ao respondente (01-1001)
04	B	2	I	Bebe refrigerantes, sumos e néctares ao almoço	1 = sim 0 = não
05	C	2	I	Bebe refrigerantes, sumos e néctares ao jantar	1 = sim 0 = não
06	D	2	I	Bebe refrigerantes, sumos e néctares de manhã	1 = sim 0 = não
07	E	2	I	Bebe refrigerantes, sumos e néctares em ocasiões especiais	1 = sim 0 = não
08	F	2	I	Bebe refrigerantes, sumos e néctares nas refeições de negócios	1 = sim 0 = não
09	G	2	I	Bebe refrigerantes, sumos e néctares em bares à noite	1 = sim 0 = não
10	H	2	I	Bebe refrigerantes, sumos e néctares ao serão em casa	1 = sim 0 = não
11	I	2	I	Bebe vinho ao almoço	1 = sim 0 = não
12	J	2	I	Bebe vinho ao jantar	1 = sim 0 = não
13	K	2	I	Bebe vinho de manhã	1 = sim 0 = não
14	L	2	I	Bebe vinho em ocasiões especiais	1 = sim 0 = não
15	M	2	I	Bebe vinho nas refeições de negócios	1 = sim 0 = não
16	N	2	I	Bebe vinho em bares à noite	1 = sim 0 = não
17	O	2	I	Bebe vinho ao serão em casa	1 = sim 0 = não
18	P	2	I	Bebe cerveja ao almoço	1 = sim 0 = não
19	Q	2	I	Bebe cerveja ao jantar	1 = sim 0 = não
20	R	2	I	Bebe cerveja de manhã	1 = sim 0 = Não
21	S	2	I	Bebe cerveja em ocasiões especiais	1 = sim 0 = não
22	T	2	I	Bebe cerveja nas refeições de negócios	1 = sim 0 = não
23	U	2	I	Bebe cerveja em bares à noite	1 = sim 0 = não
24	V	2	I	Bebe cerveja ao serão em casa	1 = sim 0 = não

25	W	35	I	Frequência com que bebe vinho	1 = Várias vezes ao dia 2 = Bi-diária 3 = Diária 4 = Semanal 5 = 3 a 4 vezes por semana 6 = Quinzenal 7 = Mensal 8 = Bimestral
26	X	4	I	Consome vinho maduro branco	1 = sim 0 = não
27	Y	4	I	Consome vinho maduro tinto	1 = sim 0 = não
28	Z	4	I	Consome vinho verde branco	1 = sim 0 = não
29	AA	4	I	Consome vinho verde tinto	1 = sim 0 = não
30	AB	4	I	Consome vinho rosé	1 = sim 0 = não
31	AC	4	I	Se beber mais do que um de qual bebe mais	0 = só consome 1 das duas variedades de vinho 1 = consome mais maduro branco 2 = consome mais maduro tinto 3 = consome mais verde branco 4 = consome mais verde tinto 5 = consome mais rosé
32	AD	5	I	Quantidade mensalmente bebida	1 = menos de 2L 2 = 5L 3 = 15L 4 = 30L 5 = 40-50L 6 = mais de 60L
33	AE	6	I	Bebe vinho de mesa	1 = sim 0 = não
34	AF	6	I	Bebe vinho regional	1 = sim 0 = não
35	AG	6	I	Bebe vinho VQPRD	1 = sim 0 = não
36	AH	6	I	Se beber mais do que um de qual bebe mais	0 = só consome 1 dos dois tipos de vinho 1 = consome mais vinho de mesa 2 = consome mais vinho regional 3 = consome mais VQPRD
37	AI	7	I	Compra em restaurantes	1 = sim 0 = não
38	AJ	7	I	Compra em hipermercados	1 = sim 0 = não
39	AK	7	I	Compra em supermercados	1 = sim 0 = não
40	AL	7	I	Compra em lojas da especialidade	1 = sim 0 = não

41	AM	7	I	Compra em entidades que vendem apenas a sócios	1 = sim 0 = não
42	AN	7	I	Compra em mercearias	1 = sim 0 = não
43	AO	7	I	Compra directamente ao produtor	1 = sim 0 = não
44	AP	7	I	Ranking de confiança no vendedor	Colocar o nº respondido
45	AQ	8	I	Ranking do atendimento no revendedor	Colocar o nº respondido
46	AR	8	I	Ranking de localização do vendedor	Colocar o nº respondido
47	AS	8	I	Ranking da boa reputação	Colocar o nº respondido
48	AT	8	I	Ranking de já ser cliente há muito tempo	Colocar o nº respondido
49	AU	8	I	Ranking do preço praticado pelo revendedor	Colocar o nº respondido
50	AV	9	I	Factor de informação revistas comuns	1 = sim 0 = não
51	AW	9	I	Factor de informação revistas especializadas	1 = sim 0 = não
52	AX	9	I	Factor de informação secção especializada de um jornal	1 = sim 0 = não
53	AY	9	I	Factor de informação publicidade em revistas	1 = sim 0 = não
54	AZ	9	I	Factor de informação publicidade em jornais	1 = sim 0 = não
55	BA	9	I	Factor de informação publicidade na TV	1 = sim 0 = não
56	BB	9	I	Factor de informação conselho de amigos, colegas, etc.	1 = sim 0 = não
57	BC	9	I	Factor de informação folhetos promocionais	1 = sim 0 = não
58	BD	9	I	Factor de informação as informações obtidas nos revendedores	1 = sim 0 = não
59	BE	10	I	Conhecimento sobre os vinhos do Alentejo	1 = sim 0 = não
60	BF	11	II	Região	1= Grande Lisboa 2= Grande Porto 3= Litoral Norte 4=Litoral Centro 5= Interior Norte 6= Sul
61	BG	12	II	Sexo do(a) entrevistado(a)	1 = feminino 2 = masculino
62	BH	13	II	Idade do(a) entrevistado(a)	1= 15-34 anos 2= 35-54 anos 3= mais 55 anos

63	BI	14	II	Estado civil do(a) entrevistado(a)	1 = casado(a)/união de facto 2 = separado(a) / divorciado(a) 3 = solteiro(a) 4 = viúvo(a)
64	BJ	15	II	Habilitações literárias	1 = não sabe ler 2 = Primária 3 = Preparatória 4 = Secundária 5 = Complementar 6 = Superior inc. 7 = Superior ou +
65	BK	16	II	Ocupação profissional do(a) entrevistado(a)	1 = doméstica 2 = reformado / desempregado / pensionista 3 = estudante 4 = técnico especializado / pequeno proprietário 5 = quadro médio / superior 6 = empregado de serviços / comércio / administrativo 7 = trabalhador especializado / qualificado 8 = trabalhador não especializado
66	A	17	III	Ranking preferências da região dos Vinhos Verdes	Colocar o nº respondido
67	B	17	III	Ranking preferências da região Douro e Trás-os-Montes	Colocar o nº respondido
68	C	17	III	Ranking preferências da região Estremadura	Colocar o nº respondido
69	D	17	III	Ranking preferências da região Dão	Colocar o nº respondido
70	E	17	III	Ranking preferências da região Bairrada	Colocar o nº respondido
71	F	17	III	Ranking preferências da região Ribatejo	Colocar o nº respondido
72	G	17	III	Ranking preferências da região Península de Setúbal	Colocar o nº respondido
73	H	17	III	Ranking preferências da região Alentejo	Colocar o nº respondido
-	A	18	IV	Rating é caro / Vinhos Verdes	Colocar o nº respondido
-	B	18	IV	Rating é caro / Douro e Trás-os-Montes	Colocar o nº respondido
-	C	18	IV	Rating é caro / Estremadura (região Oeste)	Colocar o nº respondido
-	D	18	IV	Rating é caro / Dão	Colocar o nº respondido
-	E	18	IV	Rating é caro / Bairrada	Colocar o nº respondido
-	F	18	IV	Rating é caro / Ribatejo	Colocar o nº respondido
-	G	18	IV	Rating é caro / Península de Setúbal	Colocar o nº respondido
-	H	18	IV	Rating é caro / Alentejo	Colocar o nº respondido

-	I	19	IV	Rating a embalagem é atractiva / Vinhos Verdes	Colocar o nº respondido
-	J	19	IV	Rating a embalagem é atractiva / Douro e Trás-os-Montes	Colocar o nº respondido
-	K	19	IV	Rating a embalagem é atractiva / Estremadura (região Oeste)	Colocar o nº respondido
-	L	19	IV	Rating a embalagem é atractiva / Dão	Colocar o nº respondido
-	M	19	IV	Rating a embalagem é atractiva / Bairrada	Colocar o nº respondido
-	N	19	IV	Rating a embalagem é atractiva / Ribatejo	Colocar o nº respondido
-	O	19	IV	Rating a embalagem é atractiva / Península de Setúbal	Colocar o nº respondido
-	P	19	IV	Rating a embalagem é atractiva / Alentejo	Colocar o nº respondido
-	Q	20	IV	Rating é muito alcoólico / Vinhos Verdes	Colocar o nº respondido
-	R	20	IV	Rating é muito alcoólico / Douro e Trás-os-Montes	Colocar o nº respondido
-	S	20	IV	Rating é muito alcoólico / Estremadura (região Oeste)	Colocar o nº respondido
-	T	20	IV	Rating é muito alcoólico / Dão	Colocar o nº respondido
-	U	20	IV	Rating é muito alcoólico / Bairrada	Colocar o nº respondido
-	V	20	IV	Rating é muito alcoólico / Ribatejo	Colocar o nº respondido
-	W	20	IV	Rating é muito alcoólico/ Península de Setúbal	Colocar o nº respondido
-	X	20	IV	Rating é muito alcoólico / Alentejo	Colocar o nº respondido
-	Y	21	IV	Rating tem bom aroma / Vinhos Verdes	Colocar o nº respondido
-	Z	21	IV	Rating tem bom aroma / Douro e Trás-os-Montes	Colocar o nº respondido
-	AA	21	IV	Rating tem bom aroma / Estremadura (região Oeste)	Colocar o nº respondido
-	AB	21	IV	Rating tem bom aroma / Dão	Colocar o nº respondido
-	AC	21	IV	Rating tem bom aroma / Bairrada	Colocar o nº respondido
-	AD	21	IV	Rating tem bom aroma / Ribatejo	Colocar o nº respondido
-	AE	21	IV	Rating tem bom aroma / Península de Setúbal	Colocar o nº respondido
-	AF	21	IV	Rating tem bom aroma / Alentejo	Colocar o nº respondido
-	AG	22	IV	Rating tem boa qualidade / Vinhos Verdes	Colocar o nº respondido
-	AH	22	IV	Rating tem boa qualidade / Douro e Trás-os-Montes	Colocar o nº respondido
-	AI	22	IV	Rating tem boa qualidade / Estremadura (região Oeste)	Colocar o nº respondido
-	AJ	22	IV	Rating tem boa qualidade / Dão	Colocar o nº respondido
-	AK	22	IV	Rating tem boa qualidade / Bairrada	Colocar o nº respondido
-	AL	22	IV	Rating tem boa qualidade / Ribatejo	Colocar o nº respondido
-	AM	22	IV	Rating tem boa qualidade / Península de Setúbal	Colocar o nº respondido

-	AN	22	IV	Rating tem boa qualidade / Alentejo	Colocar o nº respondido
-	AO	23	IV	Rating tem uma cor clara / Vinhos Verdes	Colocar o nº respondido
-	AP	23	IV	Rating tem uma cor clara / Douro e Trás-os-Montes	Colocar o nº respondido
-	AQ	23	IV	Rating tem uma cor clara / Estremadura (região Oeste)	Colocar o nº respondido
-	AR	23	IV	Rating tem uma cor clara / Dão	Colocar o nº respondido
-	AS	23	IV	Rating tem uma cor clara / Bairrada	Colocar o nº respondido
-	AT	23	IV	Rating tem uma cor clara / Ribatejo	Colocar o nº respondido
-	AU	23	IV	Rating tem uma cor clara / Península de Setúbal	Colocar o nº respondido
-	AV	23	IV	Rating tem uma cor clara / Alentejo	Colocar o nº respondido
-	AW	24	IV	Rating tem um bom potencial de envelhecimento / Vinhos Verdes	Colocar o nº respondido
-	AX	24	IV	Rating tem um bom potencial de envelhecimento / Douro e Trás-os-Montes	Colocar o nº respondido
-	AY	24	IV	Rating tem um bom potencial de envelhecimento / Estremadura (região Oeste)	Colocar o nº respondido
-	AZ	24	IV	Rating tem um bom potencial de envelhecimento / Dão	Colocar o nº respondido
-	BA	24	IV	Rating tem um bom potencial de envelhecimento / Bairrada	Colocar o nº respondido
-	BB	24	IV	Rating tem um bom potencial de envelhecimento / Ribatejo	Colocar o nº respondido
-	BC	24	IV	Rating tem um bom potencial de envelhecimento / Península de Setúbal	Colocar o nº respondido
-	BD	24	IV	Rating tem um bom potencial de envelhecimento / Algarve	Colocar o nº respondido
-	BE	25	IV	Rating tem boa imagem de marca / Vinhos Verdes	Colocar o nº respondido
-	BF	25	IV	Rating tem boa imagem de marca / Douro e Trás-os-Montes	Colocar o nº respondido
-	BG	25	IV	Rating tem boa imagem de marca / Estremadura (região Oeste)	Colocar o nº respondido
-	BH	25	IV	Rating tem boa imagem de marca / Dão	Colocar o nº respondido
-	BI	25	IV	Rating tem boa imagem de marca / Bairrada	Colocar o nº respondido
-	BJ	25	IV	Rating tem um bom potencial de envelhecimento / Ribatejo	Colocar o nº respondido
-	BK	25	IV	Rating tem boa imagem de marca / Península de Setúbal	Colocar o nº respondido
-	BL	25	IV	Rating tem boa imagem de marca / Alentejo	Colocar o nº respondido
-	BM	26	IV	Rating é pouco ácido / Vinhos Verdes	Colocar o nº respondido
-	BN	26	IV	Rating é pouco ácido / Douro e	Colocar o nº respondido

				Trás-os-Montes	
-	BO	26	IV	Rating é pouco ácido / Estremadura (região Oeste)	Colocar o nº respondido
-	BP	26	IV	Rating é pouco ácido / Dão	Colocar o nº respondido
-	BQ	26	IV	Rating é pouco ácido / Bairrada	Colocar o nº respondido
-	BR	26	IV	Rating é pouco ácido / Ribatejo	Colocar o nº respondido
-	BS	26	IV	Rating é pouco ácido / Península de Setúbal	Colocar o nº respondido
-	BT	26	IV	Rating é pouco ácido / Alentejo	Colocar o nº respondido
-	BU	27	IV	Rating o ano de colheita é muito importante na escolha de um vinho / Vinhos Verdes	Colocar o nº respondido
-	BV	27	IV	Rating o ano de colheita é muito importante na escolha de um vinho / Douro e Trás-os-Montes	Colocar o nº respondido
-	BW	27	IV	Rating o ano de colheita é muito importante na escolha de um vinho / Estremadura (região Oeste)	Colocar o nº respondido
-	BX	27	IV	Rating o ano de colheita é muito importante na escolha de um vinho / Dão	Colocar o nº respondido
-	BY	27	IV	Rating o ano de colheita é muito importante na escolha de um vinho / Bairrada	Colocar o nº respondido
-	BZ	27	IV	Rating o ano de colheita é muito importante na escolha de um vinho / Ribatejo	Colocar o nº respondido
-	CA	27	IV	Rating o ano de colheita é muito importante na escolha de um vinho / Península de Setúbal	Colocar o nº respondido
-	CB	27	IV	Rating o ano de colheita é muito importante na escolha de um vinho / Alentejo	Colocar o nº respondido
-	CC	28	IV	Rating consumir vinho dá um elevado status / Vinhos Verdes	Colocar o nº respondido
-	CD	28	IV	Rating consumir vinho dá um elevado status / Douro e Trás-os-Montes	Colocar o nº respondido
-	CE	28	IV	Rating consumir vinho dá um elevado status / Estremadura (região Oeste)	Colocar o nº respondido
-	CF	28	IV	Rating consumir vinho dá um elevado status / Dão	Colocar o nº respondido
-	CG	28	IV	Rating consumir vinho dá um elevado status / Bairrada	Colocar o nº respondido
-	CH	28	IV	Rating consumir vinho dá um elevado status / Ribatejo	Colocar o nº respondido
-	CI	28	IV	Rating consumir vinho dá um elevado status / Península de Setúbal	Colocar o nº respondido
-	CJ	28	IV	Rating consumir vinho dá um elevado status / Alentejo	Colocar o nº respondido
-	CK	29	IV	Rating é bom para ocasiões especiais / Vinhos Verdes	Colocar o nº respondido

-	CL	29	IV	Rating é bom para ocasiões especiais / Douro e Trás-os-Montes	Colocar o nº respondido
-	CM	29	IV	Rating é bom para ocasiões especiais / Estremadura (região Oeste)	Colocar o nº respondido
-	CN	29	IV	Rating é bom para ocasiões especiais / Dão	Colocar o nº respondido
-	CO	29	IV	Rating é bom para ocasiões especiais / Bairrada	Colocar o nº respondido
-	CP	29	IV	Rating é bom para ocasiões especiais / Ribatejo	Colocar o nº respondido
-	CQ	29	IV	Rating é bom para ocasiões especiais / Península de Setúbal	Colocar o nº respondido
-	CR	29	IV	Rating é bom para ocasiões especiais / Alentejo	Colocar o nº respondido
-	CS	30	IV	Rating não deixa um travo desagradável / Vinhos Verdes	Colocar o nº respondido
-	CT	30	IV	Rating não deixa um travo desagradável / Douro e Trás-os-Montes	Colocar o nº respondido
-	CU	30	IV	Rating não deixa um travo desagradável / Estremadura (região Oeste)	Colocar o nº respondido
-	CV	30	IV	Rating não deixa um travo desagradável / Dão	Colocar o nº respondido
-	CW	30	IV	Rating não deixa um travo desagradável / Bairrada	Colocar o nº respondido
-	CX	30	IV	Rating não deixa um travo desagradável / Ribatejo	Colocar o nº respondido
-	CY	30	IV	Rating não deixa um travo desagradável / Península de Setúbal	Colocar o nº respondido
-	CZ	30	IV	Rating não deixa um travo desagradável / Alentejo	Colocar o nº respondido
-	DA	31	IV	Rating a opinião dos amigos/familiares ou especialistas é muito importante na escolha de um bom vinho / Vinhos Verdes	Colocar o nº respondido
-	DB	31	IV	Rating a opinião dos amigos/familiares ou especialistas é muito importante na escolha de um bom vinho / Douro e Trás-os-Montes	Colocar o nº respondido
-	DC	30	IV	Rating a opinião dos amigos/familiares ou especialistas é muito importante na escolha de um bom vinho / Estremadura (região Oeste)	Colocar o nº respondido
-	DD	31	IV	Rating a opinião dos amigos/familiares ou especialistas é muito importante na escolha de um bom vinho / Dão	Colocar o nº respondido
-	DE	31	IV	Rating a opinião dos	Colocar o nº respondido

				amigos/familiares ou especialistas é muito importante na escolha de um bom vinho / Bairrada	
-	DF	31	IV	Rating a opinião dos amigos/familiares ou especialistas é muito importante na escolha de um bom vinho / Ribatejo	Colocar o nº respondido
-	DG	31	IV	Rating a opinião dos amigos/familiares ou especialistas é muito importante na escolha de um bom vinho / Península de Setúbal	Colocar o nº respondido
-	DH	31	IV	Rating a opinião dos amigos/familiares ou especialistas é muito importante na escolha de um bom vinho / Alentejo	Colocar o nº respondido
-	DI	32	IV	Rating as castas são muito importantes para as características do vinho / Vinhos Verdes	Colocar o nº respondido
-	DJ	32	IV	Rating as castas são muito importantes para as características do vinho / Douro e Trás-os-Montes	Colocar o nº respondido
-	DK	32	IV	Rating as castas são muito importantes para as características do vinho / Estremadura (região Oeste)	Colocar o nº respondido
-	DL	32	IV	Rating as castas são muito importantes para as características do vinho / Dão	Colocar o nº respondido
-	DM	32	IV	Rating as castas são muito importantes para as características do vinho / Bairrada	Colocar o nº respondido
-	DN	32	IV	Rating as castas são muito importantes para as características do vinho / Ribatejo	Colocar o nº respondido
-	DO	32	IV	Rating as castas são muito importantes para as características do vinho / Península de Setúbal	Colocar o nº respondido
-	DP	32	IV	Rating as castas são muito importantes para as características do vinho / Alentejo	Colocar o nº respondido
-	DQ	33	IV	Rating consumir vinho de qualidade está na moda/ Vinhos Verdes	Colocar o nº respondido
-	DR	33	IV	Rating consumir vinho de qualidade está na moda / Douro e Trás-os-Montes	Colocar o nº respondido
-	DS	33	IV	Rating consumir vinho de	Colocar o nº respondido

				qualidade está na moda / Estremadura (região Oeste)	
-	DT	33	IV	Rating consumir vinho de qualidade está na moda / Dão	Colocar o nº respondido
-	DU	33	IV	Rating consumir vinho de qualidade está na moda / Bairrada	Colocar o nº respondido
-	DV	33	IV	Rating consumir vinho de qualidade está na moda / Ribatejo	Colocar o nº respondido
-	DW	33	IV	Rating consumir vinho de qualidade está na moda / Península de Setúbal	Colocar o nº respondido
-	DX	33	IV	Rating consumir vinho de qualidade está na moda / Alentejo	Colocar o nº respondido
-	A	34	V	Rating a região de proveniência do vinho é	Colocar o nº respondido
-	B	34	V	Rating o local de compra do vinho é	Colocar o nº respondido
-	C	34	V	Rating o produtor do vinho é	Colocar o nº respondido
-	D	34	V	Rating consumir um vinho caro é	Colocar o nº respondido
-	E	34	V	Rating escolher o tipo de vinho em função da ocasião de uso é	Colocar o nº respondido
-	F	35	V	Rating o vinho melhora os cozinhados	Colocar o nº respondido
-	G	35	V	Rating o vinho é benéfico para a saúde, quando bebido moderadamente	Colocar o nº respondido
-	H	35	V	Rating o vinho é prejudicial à saúde	Colocar o nº respondido
-	I	35	V	Rating o consumo do vinho, é para ocasiões especiais	Colocar o nº respondido
-	J	35	V	Rating os vinhos com maiores graduações são os de melhor qualidade	Colocar o nº respondido
-	K	35	V	Rating beber vinho dá status	Colocar o nº respondido
-	A-AB	36	VI	Rating semelhanças entre as regiões	Nada Semelhante - 0 25 50 75 Totalmente semel. - 100
-	AC-AJ	37	VI	Crítérios utilizados para avaliação das semelhanças entre as regiões	Sujeito a codificação futura 1 = utilizado 0 = não utilizado
-	A-H	38	VII	Rating de perfis dos vinhos alentejanos	De 1 a 10

Anexo nº 23

Tratamento Estatístico dos Questionários Rejeitados

Quadro nº 1 – Frequência de Respostas por Região

REGIÃO

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulativ e Percent
Lisboa	18	25,7	25,7	25,7
Porto	8	11,4	11,4	37,1
L. Norte	12	17,1	17,1	54,3
L. Centro	8	11,4	11,4	65,7
Interior	17	24,3	24,3	90,0
Sul	7	10,0	10,0	100,0
Total	70	100,0	100,0	

Fonte: Dados recolhidos

Quadro nº 2 – Frequência de Respostas por Sexo

SEXO

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulativ e Percent
Feminino	41	58,6	58,6	58,6
Masculino	29	41,4	41,4	100,0
Total	70	100,0	100,0	

Fonte: Dados recolhidos

Quadro nº 3 – Frequência de Respostas por Idade

IDADE

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulativ e Percent
18 - 34	29	41,4	41,4	41,4
35 - 54	27	38,6	38,6	80,0
+ 55	14	20,0	20,0	100,0
Total	70	100,0	100,0	

Fonte: Dados recolhidos

Quadro nº 4 – Frequência de Respostas por Quantidade Bebida em Média por Mês

Quantidade

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
menos 2 litros	48	68,6	68,6	68,6
5 litros	12	17,1	17,1	85,7
15 litros	10	14,3	14,3	100,0
Total	70	100,0	100,0	

Fonte: Dados recolhidos

Semelhanças

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Resp. Completa	7	10,0	10,0	10,0
Sem Resposta	39	55,7	55,7	65,7
Resp. Incompleta	24	34,3	34,3	100,0
Total	70	100,0	100,0	

Fonte: Dados recolhidos

Anexo nº 24

Tratamento Estatístico da Questão 7 ao Nível dos Questionários Rejeitados

Quadro nº 1 – Semelhanças versus Região

			REGIÃO					Total	
			Lisboa	Porto	L. Norte	L. Centro	Interior		Sul
Semelhanças	Resp. completa	% within REGIÃO	1 5,6%	1 12,5%		1 12,5%	2 11,8%	2 28,6%	7 10,0%
	Sem resposta	% within REGIÃO	10 55,6%	4 50,0%	3 25,0%	7 87,5%	10 58,8%	5 71,4%	39 55,7%
	Resp. incompleta	% within REGIÃO	7 38,9%	3 37,5%	9 75,0%		5 29,4%		24 34,3%
Total			18 100,0%	8 100,0%	12 100,0%	8 100,0%	17 100,0%	7 100,0%	70 100,0%

Fonte: Dados recolhidos

Quadro nº 2 – Semelhanças versus Sexo

			SEXO		Total
			Feminino	Masculino	
Semelhanças	Resp. completa	% within SEXO	1 2,4%	6 20,7%	7 10,0%
	Sem Resposta	% within SEXO	25 61,0%	14 48,3%	39 55,7%
	Resp. incompleta	% within SEXO	15 36,6%	9 31,0%	24 34,3%
Total			41 100,0%	29 100,0%	70 100,0%

Fonte: Dados recolhidos

Quadro nº 3 – Semelhanças versus Idade

			IDADE			Total
			18 - 34	35 - 54	55	
Semelhanças	Resp. completa	% within IDADE	3 10,3%	1 3,7%	3 21,4%	7 10,0%
	Sem Resposta	% within IDADE	12 41,4%	19 70,4%	8 57,1%	39 55,7%
	Resp. incompleta	% within IDADE	14 48,3%	7 25,9%	3 21,4%	24 34,3%
Total			29 100,0%	27 100,0%	14 100,0%	70 100,0%

Fonte: Dados recolhidos

Quadro nº 4 – Semelhanças *versus* Quantidade

		Quantidade			Total
		Menos de 2 litros	5 litros	15 litros	
Semelhanças	Resp. completa	2	3	2	7
	% within Quantidade	4,2%	25,0%	20,0%	10,0%
	Sem Resposta	26	7	6	39
	% within Quantidade	54,2%	58,3%	60,0%	55,7%
	Resp. incompleta	20	2	2	24
	% within Quantidade	41,7%	16,7%	20,0%	34,3%
Total		48	12	10	70
	% within Quantidade	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%

Fonte: Dados recolhidos

Anexo nº 25

Tratamento Estatístico das Respostas Rejeitadas aos Cartões

Quadro nº1 – Frequências por Regiões

REGIÃO				
	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulativ e Percent
Lisboa	191	26,4	26,4	26,4
Porto	101	14,0	14,0	40,4
L. Norte	125	17,3	17,3	57,7
L. Centro	96	13,3	13,3	71,0
Interior	149	20,6	20,6	91,6
Sul	61	8,4	8,4	100,0
Total	723	100,0	100,0	

Fonte: Dados recolhidos

Quadro nº 2 – Frequências por Sexo

SEXO				
	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulativ e Percent
Feminino	366	50,6	50,6	50,6
Masculino	357	49,4	49,4	100,0
Total	723	100,0	100,0	

Fonte: Dados recolhidos

Quadro nº3 – Frequências por Escalões Etários

IDADE				
	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulativ e Percent
18-34	260	36,0	36,0	36,0
35-54	263	36,4	36,4	72,3
+ 55	200	27,7	27,7	100,0
Total	723	100,0	100,0	

Fonte: Dados recolhidos

Quadro nº4 – Frequências por Quantidade Consumida em Média por Mês

Quantidade Consumida

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulativ e Percent
Branco	1	,1	,1	,1
- 2 litros	395	54,6	54,6	54,8
5 litros	183	25,3	25,3	80,1
15 litros	113	15,6	15,6	95,7
30 litros	25	3,5	3,5	99,2
40-50 litros	5	,7	,7	99,9
+ 60 litros	1	,1	,1	100,0
Total	723	100,0	100,0	

Fonte: Dados recolhidos

Quadro nº5 – Frequências por *Rankings* Atribuídos à Região Alentejo

ALENTEJO

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulativ e Percent
Ranking 1	210	29,0	29,1	29,1
2	119	16,5	16,5	45,6
3	99	13,7	13,7	59,4
4	94	13,0	13,0	72,4
5	53	7,3	7,4	79,8
6	59	8,2	8,2	87,9
7	40	5,5	5,5	93,5
8	47	6,5	6,5	100,0
Total	721	99,7	100,0	
Missing System	2	,3		
Total	723	100,0		

Fonte: Dados recolhidos

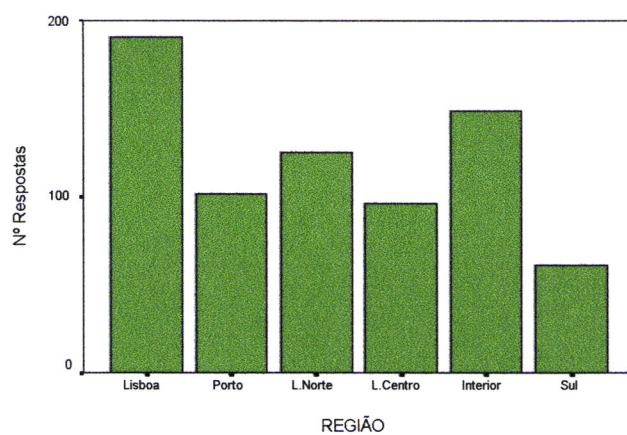
Quadro nº 6 – Frequências por Tipo de Respostas aos Cartões

CARTÃO

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulativ e Percent
Branco	687	95,0	95,0	95,0
Incompleto	36	5,0	5,0	100,0
Total	723	100,0	100,0	

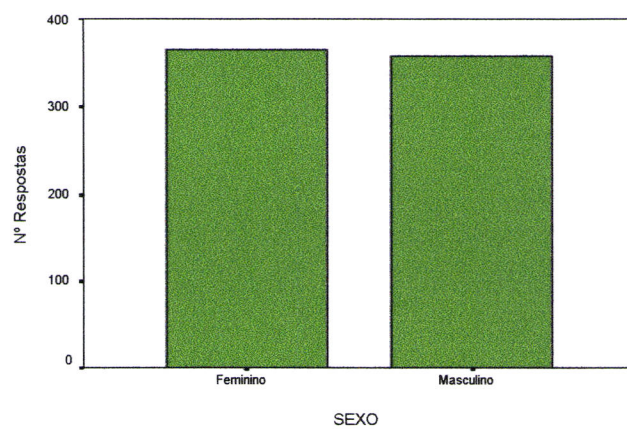
Fonte: Dados recolhidos

Gráfico nº 1 – Frequências por Regiões



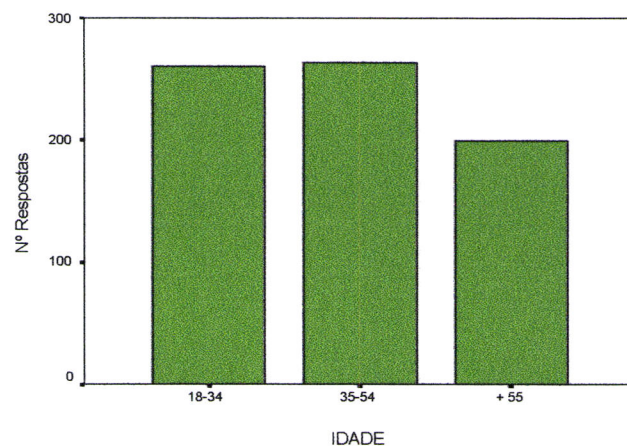
Fonte: Quadro nº 1

Gráfico nº 2 – Frequências por Sexo



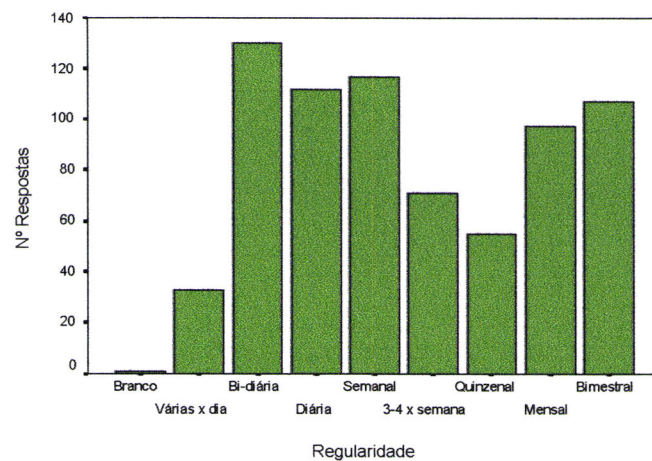
Fonte: Quadro nº 2

Gráfico nº 3 – Frequências por Escalões Etários



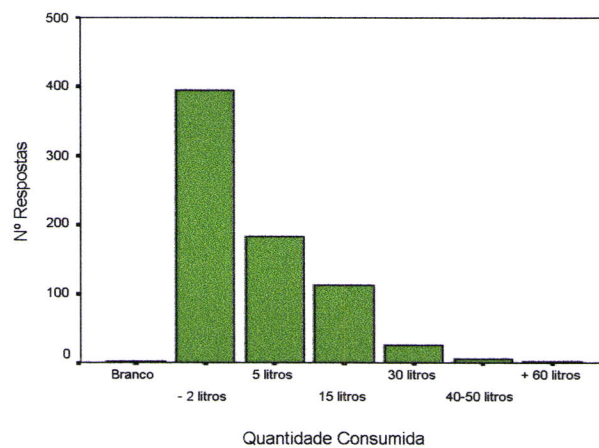
Fonte: Quadro nº 1

Gráfico nº 4 – Frequências por Quantidade Consumida em Média por Mês



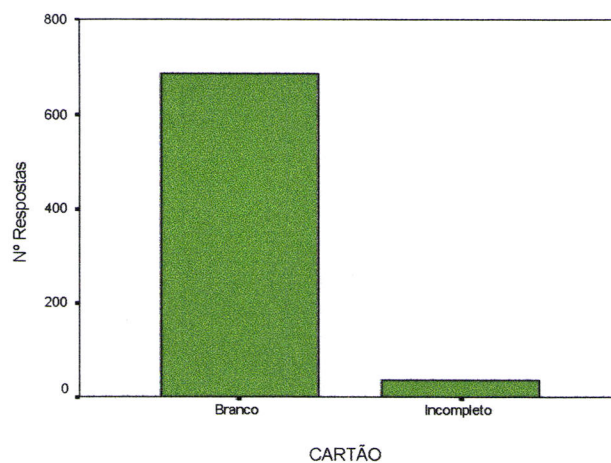
Fonte: Quadro nº 4

Gráfico nº 5 – Frequências por Ratings Atribuídos à Região Alentejo



Fonte: Quadro nº 5

Gráfico nº 7 – Frequências por Tipo de Resposta Dada aos Cartões



Fonte: Quadro nº 6

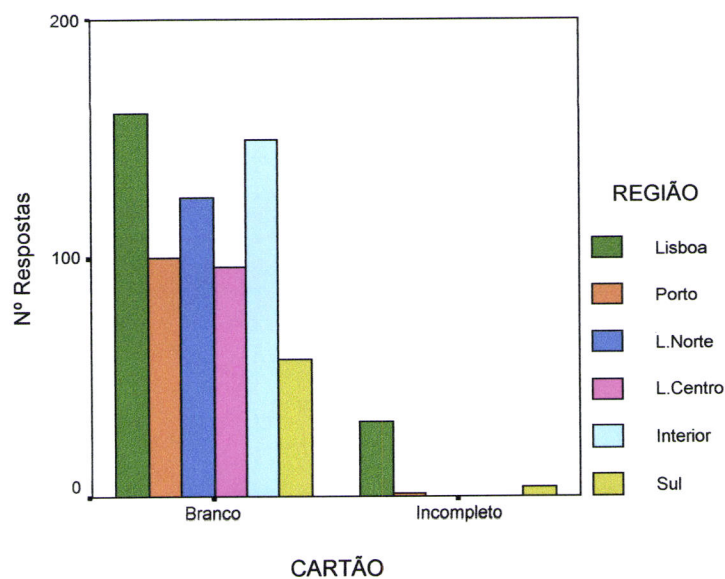
Quadro nº 7 – Regiões versus Tipo de Resposta aos Cartões

Crosstab

			REGIÃO						Total
			Lisboa	Porto	L.Norte	Litoral Centro	Interior	Sul	
CARTÃO	Branco	Count	160	100	125	96	149	57	687
		% within CARTÃO	23,3%	14,6%	18,2%	14,0%	21,7%	8,3%	100,0%
		% within REGIÃO	83,8%	99,0%	100,0%	100%	100,0%	93,4%	95,0%
		% of Total	22,1%	13,8%	17,3%	13,3%	20,6%	7,9%	95,0%
	Incompleto	Count	31	1				4	36
		% within CARTÃO	86,1%	2,8%				11,1%	100,0%
		% within REGIÃO	16,2%	1,0%				6,6%	5,0%
		% of Total	4,3%	,1%				,6%	5,0%
Total	Count	191	101	125	96	149	61	723	
	% within CARTÃO	26,4%	14,0%	17,3%	13,3%	20,6%	8,4%	100,0%	
	% within REGIÃO	100,0%	100,0%	100,0%	100%	100,0%	100,0%	100,0%	
	% of Total	26,4%	14,0%	17,3%	13,3%	20,6%	8,4%	100,0%	

Fonte: Dados Recolhidos

Gráfico nº 7 – Regiões versus Tipo de Resposta aos Cartões



Fonte: Quadro nº 7

Quadro nº 8 – Sexo *versus* Tipo de Resposta aos Cartões

Crosstab

			SEXO		Total
			Feminino	Masculino	
CARTÃO	Branco	Count	356	331	687
		% within CARTÃO	51,8%	48,2%	100,0%
		% within SEXO	97,3%	92,7%	95,0%
		% of Total	49,2%	45,8%	95,0%
	Incompleto	Count	10	26	36
		% within CARTÃO	27,8%	72,2%	100,0%
		% within SEXO	2,7%	7,3%	5,0%
		% of Total	1,4%	3,6%	5,0%
Total	Count	366	357	723	
	% within CARTÃO	50,6%	49,4%	100,0%	
	% within SEXO	100,0%	100,0%	100,0%	
	% of Total	50,6%	49,4%	100,0%	

Fonte: Dados Recolhidos

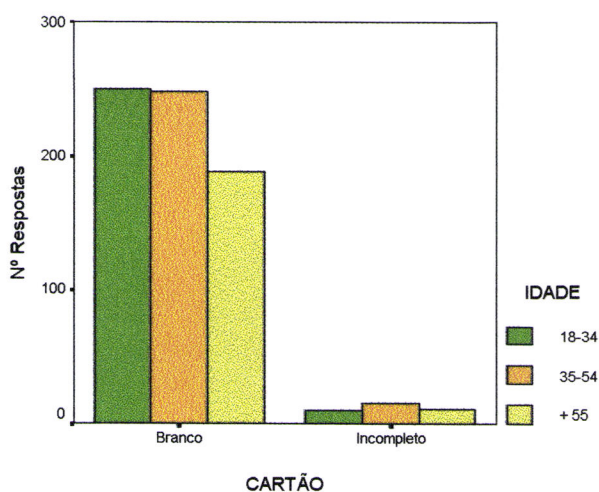
Quadro nº 9 – Escalão Etário *versus* Tipo de Resposta aos Cartões

Crosstab

			IDADE			Total
			18-34	35-54	+ 55	
CARTÃO	Branco	Count	250	248	189	687
		% within CARTÃO	36,4%	36,1%	27,5%	100,0%
		% within IDADE	96,2%	94,3%	94,5%	95,0%
		% of Total	34,6%	34,3%	26,1%	95,0%
	Incompleto	Count	10	15	11	36
		% within CARTÃO	27,8%	41,7%	30,6%	100,0%
		% within IDADE	3,8%	5,7%	5,5%	5,0%
		% of Total	1,4%	2,1%	1,5%	5,0%
Total	Count	260	263	200	723	
	% within CARTÃO	36,0%	36,4%	27,7%	100,0%	
	% within IDADE	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	
	% of Total	36,0%	36,4%	27,7%	100,0%	

Fonte: Dados Recolhidos

Gráfico nº 8 – Escalões Etários versus Tipo de Resposta aos Cartões



Fonte: Quadro nº 9

Quadro nº 10 – Quantidade Consumida versus Tipo de Resposta aos Cartões

Crosstab

		Quantidade Consumida em Média por Mês							Total
		Branco	- 2 litros	5 litros	15 litros	30 litros	40-50 litros	+ 60 litros	
CARTÃO Branco	Count	1	383	170	103	24	5	1	637
	% within CARTÃO	,1%	55,7%	24,7%	15,0%	3,5%	,7%	,1%	100,0%
	% within Quantidade Consumida	100,0%	97,0%	92,9%	91,2%	96,0%	100,0%	100,0%	95,0%
	% of Total	,1%	53,0%	23,5%	14,2%	3,3%	,7%	,1%	95,0%
Incompleto	Count		12	13	10	1			36
	% within CARTÃO		33,3%	36,1%	27,8%	2,8%			100,0%
	% within Quantidade Consumida		3,0%	7,1%	8,8%	4,0%			5,0%
	% of Total		1,7%	1,8%	1,4%	,1%			5,0%
Total	Count	1	395	183	113	25	5	1	723
	% within CARTÃO	,1%	54,6%	25,3%	15,6%	3,5%	,7%	,1%	100,0%
	% within Quantidade Consumida	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%
	% of Total	,1%	54,6%	25,3%	15,6%	3,5%	,7%	,1%	100,0%

Fonte: Dados Recolhidos

Quadro nº 11 – Ranking atribuído à Região Alentejo versus Tipo de Resposta aos Cartões

Crosstab

		ALENTEJO - Ranking								Total
		1	2	3	4	5	6	7	8	
CART. Branco	Count	186	114	96	92	52	58	40	47	685
	% within CART	27,2%	16,6%	14,0%	13,4%	7,6%	8,5%	5,8%	6,9%	00,0%
	% within ALENTEJO	88,6%	95,8%	97,0%	97,9%	98,1%	98,3%	00,0%	00,0%	95,0%
	% of Total	25,8%	15,8%	13,3%	12,8%	7,2%	8,0%	5,5%	6,5%	95,0%
Incompl.	Count	24	5	3	2	1	1			36
	% within CART	66,7%	13,9%	8,3%	5,6%	2,8%	2,8%			00,0%
	% within ALENTEJO	11,4%	4,2%	3,0%	2,1%	1,9%	1,7%			5,0%
	% of Total	3,3%	,7%	,4%	,3%	,1%	,1%			5,0%
Total	Count	210	119	99	94	53	59	40	47	721
	% within CART	29,1%	16,5%	13,7%	13,0%	7,4%	8,2%	5,5%	6,5%	00,0%
	% within ALENTEJO	00,0%	00,0%	00,0%	00,0%	00,0%	00,0%	00,0%	00,0%	00,0%
	% of Total	29,1%	16,5%	13,7%	13,0%	7,4%	8,2%	5,5%	6,5%	00,0%

Fonte: Dados Recolhidos

Anexo nº 26

Tratamento Estatístico das Variáveis Gerais

Quadro nº1 – Frequências por Regiões

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulativ e Percent
Lisboa	235	23,5	23,5	23,5
Porto	125	12,5	12,5	36,0
L.Norte	188	18,8	18,8	54,7
L.Centro	138	13,8	13,8	68,5
Interior	203	20,3	20,3	88,8
Sul	112	11,2	11,2	100,0
Total	1001	100,0	100,0	

Fonte: Dados Recolhidos

Quadro nº2 – Frequências por Sexos

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulativ e Percent
Feminino	429	42,9	42,9	42,9
Masculino	572	57,1	57,1	100,0
Total	1001	100,0	100,0	

Fonte: Dados Recolhidos

Quadro nº 3 – Frequências por Escalões Etários

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulativ e Percent
18-34	357	35,7	35,7	35,7
35-54	376	37,6	37,6	73,2
+ 55	268	26,8	26,8	100,0
Total	1001	100,0	100,0	

Fonte: Dados Recolhidos

Quadro nº 4 – Frequências por Estado Civil

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulativ e Percent
Casado	614	61,3	61,3	61,3
Separado	60	6,0	6,0	67,3
Solteiro	285	28,5	28,5	95,8
Viúvo	42	4,2	4,2	100,0
Total	1001	100,0	100,0	

Fonte: Dados Recolhidos

Quadro nº 5 – Frequências por Habilitações Literárias

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulativ e Percent
Não sabe ler	7	,7	,7	,7
Instrução primária	194	19,4	19,4	20,1
Ensino Preparatório	87	8,7	8,7	28,8
Ensino Secundário	194	19,4	19,4	48,2
Curso Complementar-11º e 12º ano	249	24,9	24,9	73,0
Curso Superior Inc. / médio	149	14,9	14,9	87,9
Curso superior ou mais	121	12,1	12,1	100,0
Total	1001	100,0	100,0	

Fonte: Dados Recolhidos

Anexo nº 27

Tratamento Estatístico dos Hábitos de Consumo e Compra de Vinho

Quadro nº 1 – Frequências por Regularidade de Consumo

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulativ e Percent
branco	1	,1	,1	,1
Várias x dia	46	4,6	4,6	4,7
Bi-diária	207	20,7	20,7	25,4
Diária	174	17,4	17,4	42,8
Semanal	162	16,2	16,2	58,9
3 a 4 x semana	111	11,1	11,1	70,0
Quinzenal	71	7,1	7,1	77,1
Mensal	114	11,4	11,4	88,5
Bimestral	115	11,5	11,5	100,0
Total	1001	100,0	100,0	

Fonte: Dados Recolhidos

Quadro nº 2 – Frequências por Quantidade Consumida em Média por Mês

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulativ e Percent
Branco	1	,1	,1	,1
- 2 litros	495	49,5	49,5	49,6
5 litros	265	26,5	26,5	76,0
15 litros	194	19,4	19,4	95,4
30 litros	39	3,9	3,9	99,3
40-50 litros	6	,6	,6	99,9
+ 60 litros	1	,1	,1	100,0
Total	1001	100,0	100,0	

Fonte: Dados Recolhidos

Quadro nº 3 – Quantidade Consumida em Média por Mês versus Regularidade

		Quantidade Consumida						Total
		0	menos 2 litros	5 litros	15 litros	30 litros	40-50 litros	
Regularidade 0	Count			1				1
	% within Regularidade			100,0%				100,0%
	% within Quantidade Consumida			,4%				,1%
	% of Total			,1%				,1%
Várias x dia	Count			1	29	13	2	1
	% within Regularidade			2,2%	63,0%	28,3%	4,3%	2,2%
	% within Quantidade Consumida			,4%	14,9%	33,3%	33,3%	100%
	% of Total			,1%	2,9%	1,3%	,2%	,1%
Bi-diária	Count		6	58	121	19	3	207
	% within Regularidade		2,9%	28,0%	58,5%	9,2%	1,4%	100,0%
	% within Quantidade Consumida		1,2%	21,9%	62,4%	48,7%	50,0%	20,7%
	% of Total		,6%	5,8%	12,1%	1,9%	,3%	20,7%
Diária	Count	1	21	115	32	4	1	174
	% within Regularidade	,6%	12,1%	66,1%	18,4%	2,3%	,6%	100,0%
	% within Quantidade Consumida	100,0%	4,2%	43,4%	16,5%	10,3%	16,7%	17,4%
	% of Total	,1%	2,1%	11,5%	3,2%	,4%	,1%	17,4%
Semanal	Count		117	37	7	1		162
	% within Regularidade		72,2%	22,8%	4,3%	,6%		100,0%
	% within Quantidade Consumida		23,6%	14,0%	3,6%	2,6%		16,2%
	% of Total		11,7%	3,7%	,7%	,1%		16,2%
3 a 4 x semana	Count		59	46	4	2		111
	% within Regularidade		53,2%	41,4%	3,6%	1,8%		100,0%
	% within Quantidade Consumida		11,9%	17,4%	2,1%	5,1%		11,1%
	% of Total		5,9%	4,6%	,4%	,2%		11,1%
Quinzenal	Count		67	4				71
	% within Regularidade		94,4%	5,6%				100,0%
	% within Quantidade Consumida		13,5%	1,5%				7,1%
	% of Total		6,7%	,4%				7,1%
Mensal	Count		111	2	1			114
	% within Regularidade		97,4%	1,8%	,9%			100,0%
	% within Quantidade Consumida		22,4%	,8%	,5%			11,4%
	% of Total		11,1%	,2%	,1%			11,4%
Bimestral	Count		114	1				115
	% within Regularidade		99,1%	,9%				100,0%
	% within Quantidade Consumida		23,0%	,4%				11,5%
	% of Total		11,4%	,1%				11,5%
Total	Count	1	495	265	194	39	6	1001
	% within Regularidade	,1%	49,5%	26,5%	19,4%	3,9%	,6%	100,0%
	% within Quantidade Consumida	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%
	% of Total	,1%	49,5%	26,5%	19,4%	3,9%	,6%	100,0%

Fonte: Dados Recolhidos

Quadro nº 4 – Variedade de Vinho

	Nº Respostas	Mais preferido
M.Branco	380	86
M.Tinto	619	196
V.Branco	315	63
V.Tinto	76	12
Rosé	91	16

Fonte: Dados Recolhidos

Quadro nº 5 – Tipo de Vinho

	NºRespostas	Mais preferido
Vinho Mesa	315	28
Vinho Regional	499	100
V.P.Q.R.D.	417	74

Fonte: Dados Recolhidos

Quadro nº 6 – Tipo de Vinho

	Escolha única	Mais preferido	Total
M.Branco	132	86	218
M.Tinto	316	196	512
V.Branco	130	63	193
V.Tinto	22	12	34
Rosé	24	16	40

Fonte: Dados Recolhidos

Quadro nº 7 – Tipo de Vinho

	Escolha única	Mais preferido	Total
Vinho Mesa	234	28	262
Vinho Regional	313	100	413
V.P.Q.R.D.	250	74	324

Fonte: Dados Recolhidos

Quadro nº 8 – Local de Aquisição do Vinho

	Nº Respostas
Restaurantes	426
Hipermercados	567
Supermercados	307
Lojas da Especialidade	266
Entidades que vendem vinho a sócios	54
Mercearias	133
Directamente ao produtor	262

Fonte: Dados Recolhidos

Quadro nº 9 – Factores de escolha do Local de Aquisição do Vinho

	Nº Respostas
Confiança no vendedor	97
Atendimento no revendedor	9
Localização do revendedor	56
Boa reputação	66
Já ser cliente	41
Preço	153

Fonte: Dados Recolhidos

Quadro nº 10 – Fontes de Informação

	Nº Respostas
Revistas comuns	131
Revistas especializadas	149
Secção especializada de um jornal	88
Publicidade em revistas	105
Publicidade em jornais	54
Publicidade na TV	159
Conselho de colegas, amigos,...	690
Folhetos promocionais dos produtos	290
Informação obtida nos revendedores	239

Fonte: Dados Recolhidos

Anexo nº 28

MATRIZ DE SEMELHANÇAS

Código de Estudo:

Região	V. Verde	Douro e T. Montes	Estrema- dura	Dão	Bairrada	Ribatejo	Península Setúbal
Douro e Trás-os-Montes							
Estremadura							
Dão							
Bairrada							
Ribatejo							
Península de Setúbal							
Alentejo							

