



**SOCIEDADE
CRISE E RECONFIGURAÇÕES**

VII CONGRESSO PORTUGUÊS DE SOCIOLOGIA

19 a 22 Junho 2012

Universidade do Porto - Faculdade de Letras - Faculdade de Psicologia e Ciências da Educação

ÁREA TEMÁTICA: Teorias e Metodologias

ESPAÇOS SEMIPÚBLICOS DE BEBIDAS E DE BEBIDAS E/OU RESTAURAÇÃO: PLANO DE AÇÃO E PERCURSO METODOLÓGICO SUBJACENTE À SELEÇÃO DE PLATAFORMAS EMPÍRICAS

MAGALHÃES, Dulce

Doutorada em Sociologia,

Sociologia do consumo e Sociologia das Classes Sociais

Departamento de Sociologia da Faculdade de Letras da Universidade do Porto

dulcem@letras.up.pt; dulcegracamagalhaes@gmail.com

Resumo

Qualquer trabalho de natureza científica exige considerável clarificação quanto aos processos adoptados para o implementar, tendo em vista os *outputs* que, em termos de respostas, se pretendem alcançar.

A comunicação que nos propomos apresentar resultou de um trabalho de investigação decorrido em espaços semipúblicos portuenses associados ao vinho, tendo contado com um conjunto articulado de múltiplas estratégias metodológicas com vista a um maior conhecimento da realidade em estudo. Tentar conhecer a realidade passa, precisamente, por um processo de construção dessa mesma realidade, à qual não é alheia nem a perspectiva de abordagem nem a prática acional adoptadas. Assim, esteve presente um traçado metodológico tão rigoroso quanto a própria pesquisa o permitiu.

Nesse sentido, e para evitar arbitrariedades e garantir o rigor sociológico exigido pela ciência, elaborámos, meticolosamente, um plano de ação e um percurso metodológico conducentes à seleção de plataformas empíricas para recolha de informação.

Nesta comunicação propomo-nos, por conseguinte, apresentar o processo de construção da amostra de espaços semipúblicos associados a consumos vínicos, incidindo particularmente em três etapas: i) delimitação do universo no espaço geográfico circunscrito ao estudo; ii) construção de uma tipologia dos estabelecimentos inseridos nos Centros Históricos do Porto e de Vila Nova de Gaia; iii) seleção das plataformas de observação empírica para um estudo focalizado nos consumos vínicos.

Abstract

All scientific works require considerable clarification of the processes adopted to fulfil their objectives, bearing in mind the type of outputs they intend to obtain in terms of answers.

This paper will present the results of a study on semi-public spaces associated to wine in Porto, based on a cohesive set of multiple methodological strategies aimed at obtaining broader insights into this reality. The approach implied a process aimed at constructing this reality, bearing in mind the perspective and plan of action adopted. Thus the methodological outline was as meticulous as the research itself would allow.

So as to avoid arbitrariness and to ensure the sociological consistency required by the science, we prepared a detailed plan of action and methodological pathway which served as the based to select the empirical platforms for data collection.

This paper will thus present the process involved in constructing a sample of semi-public spaces associated to wine consumption, covering three main stages: i) delimitation of the universe in the geographical area circumscribed to the study; ii) construction of a typology of the establishments located in the Historical Centres of Porto and Vila Nova de Gaia; iii) selection of the platforms for empirical observation required by a study focused on wine consumption.

PALAVRAS-CHAVE: construção de amostra de espaços vínicos; construção de tipologia; consumos vínicos

KEYWORDS: construction of the sample of wine spaces; construction of a typology; wine consumption

PAP1353

Introdução

Qualquer trabalho de natureza científica exige considerável clarificação quanto aos processos adoptados para o implementar, tendo em vista o tipo de *outputs* que, em termos de respostas, se pretendem alcançar.

A comunicação que vamos apresentar resultou de um trabalho de investigação que norteou a nossa dissertação de Doutoramento (Magalhães, 2005) centrada no consumo de vinhos (vinho corrente e vinho do Porto) em espaços semipúblicos portuenses. Para o efeito, acionou-se um conjunto articulado de múltiplas estratégias metodológicas com vista a um maior conhecimento da realidade em estudo. Tentando, desde logo, captar significados sociológicos, a ação de pesquisa incidiu primordialmente nos seguintes objetivos: i) dinamismos, emergentes e decorrentes de consumos vínicos em espaços semipúblicos diferenciados, passíveis de traduzir apropriações, regularidades, estratégias e aspirações aliadas a gramáticas simbólico-comportamentais; ii) rituais, inerentes ao vinho, de acordo com os contextos sociais em observação; iii) sociabilidades associadas ao consumo do vinho, com toda a carga simbólica e representativa que daí advém, e que a pretexto de uma forma de consumir são passíveis de se estabelecerem em função da apropriação da devida gramática comportamental. Tentar conhecer a realidade passa, precisamente, por um processo de construção dessa mesma realidade, à qual não é alheia nem a perspectiva de abordagem nem a prática acional adotadas. Assim, esteve presente um traçado metodológico tão rigoroso quanto a própria pesquisa o permitiu.

Nesse sentido, para evitar arbitrariedades e garantir o rigor sociológico exigido pela ciência, elaborámos, meticulosamente, um plano de ação e um percurso metodológico conducentes à seleção de plataformas empíricas para recolha de informação. Aqui, a questão subjacente e essencial insere-se na seleção dos estabelecimentos (amostra) para recolha das informações necessárias à prossecução dos nossos objetivos de estudo. Ou seja, que estabelecimentos integrar na amostra, quantos e como os selecionar? – Eis a questão metodológica de partida, cuja resposta importa decidir.

Passaremos, por conseguinte, a apresentar o processo de construção da amostra de espaços semipúblicos associados a consumos vínicos, incidindo particularmente em três etapas: i) delimitação do universo no espaço geográfico circunscrito ao estudo; ii) construção de uma tipologia dos estabelecimentos inseridos nos Centros Históricos do Porto e de Vila Nova de Gaia; iii) seleção das plataformas de observação empírica para um estudo focalizado nos consumos vínicos.

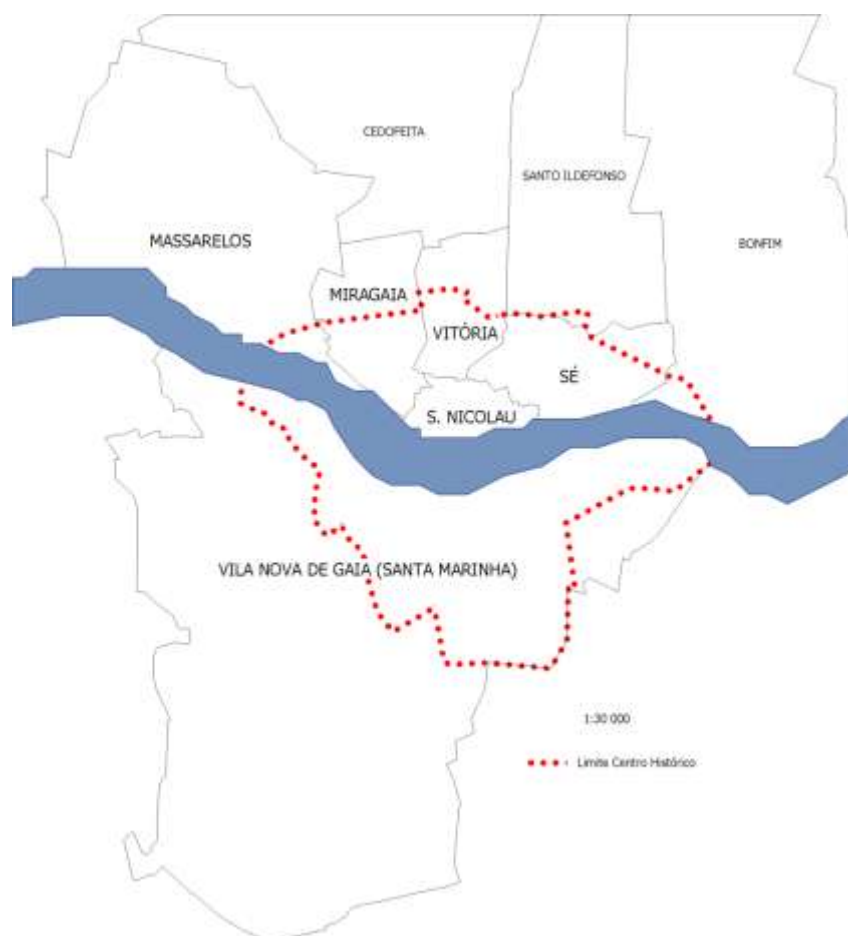
1. Delimitação do universo no espaço geográfico circunscrito ao estudo

1. 1. Plano de ação para recolha de informação: estratégias metodológicas

O estudo que realizámos passou por uma prolongada pesquisa de terreno. A observação no local permitiu-nos, assim, uma recolha profícua de informação útil às nossas preocupações científicas, para a qual foi fundamental um registo organizado e sistematizado. Foi este procedimento que nos permitiu conhecer e selecionar os contextos sociais a investigar, para conhecimento e aprofundamento das dinâmicas sociais que, a propósito das nossas questões axiais de partida, aí emergem no quotidiano.

Como contextos de ação para observação empírica foram eleitos os Centros Históricos das cidades do Porto e de Vila Nova de Gaia. Esta opção ficou a dever-se, por um lado, à riqueza de concentração, nestes espaços geográficos, de estabelecimentos inseridos na categoria bebidas e/ou bebidas e restauração; por outro, após um estudo estatístico sobre a questão, comprovou-se uma contiguidade entre estes dois Centros Históricos, apenas interrompidos pelo rio Douro – Mapa 1 – a nível social, económico, cultural e simbólico, presentes nos fazeres quotidianos dos sujeitos (Magalhães, 2005, cap. 6).

Mapa 1 – Delimitação dos Centros Históricos do Porto e de Vila Nova de Gaia



Gabinete de Cartografia da Faculdade de Letras da Universidade do Porto

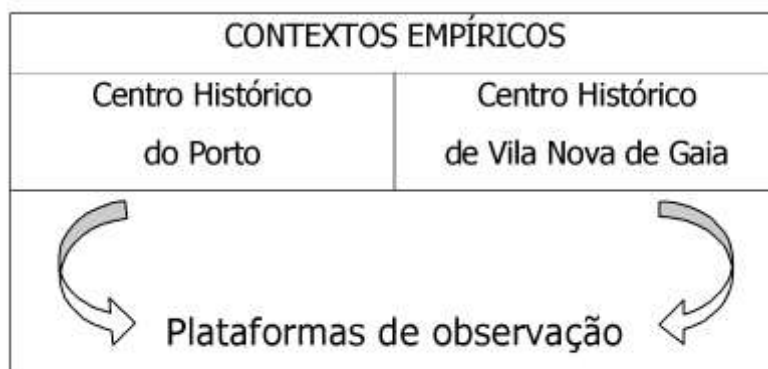
Os primeiros passos metodológicos foram marcados por observação exploratória em espaços semipúblicos de práticas circunscritas ao vinho. Começámos por percorrer alguns dos estabelecimentos de bebidas e/ou de bebidas e restauração na cidade do Porto, com o intuito de nos apercebermos das dinâmicas neles subjacentes. Nesta fase, as nossas visitas tiveram a duração de um *lanche* ao longo de aproximadamente 15/20 minutos, ingerido de pé e ao balcão ou num local estratégico à observação sempre que aquele não se prestasse para o efeito.

Os nossos interesses sociológicos (e curiosidade, porque não assumi-la?) conduziram-nos, posteriormente, à cidade de Vila Nova de Gaia, nomeadamente ao seu Centro Histórico onde, previamente, soubéramos da existência de estabelecimentos voltados para a venda quer de vinho corrente quer de vinho do Porto. A sua especificidade levou-nos, assim, a explorar alguns daqueles, aí implantados. Nessas incursões, o bloco de notas e a caneta foram nossos companheiros fiéis, encobertos, é um facto. Contudo, a cada visita, independentemente do local onde esta se efetuasse, sucedeu-se um anotar de informação, de comentários e de pistas, trabalhados de forma catalogada e sistematizada ao fim do dia¹.

O conjunto de notas trabalhadas a propósito de cada estabelecimento visitado, inseridas numa grelha de observação provisória (Magalhães, 2005, Anexo 1.1), que foi sendo construída, ajustada e reajustada ao contexto geral ao longo desta fase, deu-nos a certeza de estarmos perante contextos empiricamente válidos para operacionalizar o objeto e objetivos de estudo, tendo em conta a questão de partida, os objetivos e as hipóteses.

A Figura 1 permite uma primeira aproximação aos contextos empíricos, de onde foram seleccionadas quatro das cinco plataformas de observação acionais.

Figura 1 – Contextos empíricos



Em suma, começámos o nosso percurso com uma série de observações empíricas exploratórias, posteriormente submetidas a sistematização, acompanhadas quer por conversas informais, quer por entrevistas pouco ou nada estruturadas em alguns espaços semipúblicos incluídos em ambos os contextos, seguindo-se a introdução paulatina da entrevista formal e estruturada a informantes privilegiados, sempre que justificada.

1.1.1. Preparação do dispositivo de observação direta metódica e sistemática

Paralelamente àquela grande fase de recolha primária de informação *in loco*, que poderíamos denominar de (re)conhecimento do terreno, avançámos para o levantamento dos estabelecimentos em questão em ambos os Centros Históricos, registado, respetivamente, em dois diretórios criados para o efeito. O levantamento foi efetuado com base no cruzamento da informação disponível em listas telefónicas (Páginas Amarelas), listagens disponíveis nos departamentos de emissão de alvarás das respetivas Câmaras Municipais e listagens disponíveis no serviço de informática do Governo Civil do Portoⁱⁱ. Este processo foi bastante moroso e funcionou por etapas até ser possível encontrar a nossa amostra, constituída pelos estabelecimentos de bebidas e/ou bebidas e restauração inseridos nos Centros Históricos. Todos os demais, inseridos fora dos limites destes Centros, foram excluídos.

Como havia sido constatada uma grande panóplia de designações dos estabelecimentos oficialmente registadas em alvará, foram incluídos nos diretórios os seguintes tipos de estabelecimentos: café, taberna, casa de pasto, café vinho e pastelaria, café vinho e cerveja, adega, vinhos, casa de comidas, comidas e bebidas, taberna com designação de cafetaria, bufete. Em caso de dúvida incluiu-se também restaurante e snack-bar, uma vez que o posterior percurso pedonal nos permitiu esclarecer, com base nas características do estabelecimento, da pertinência em mantê-lo ou não no diretório.

O passo que se seguiu incidu numa primeira abordagem exploratória à realidade dos espaços semipúblicos normalmente associados ao consumo do vinho, que foram submetidos a um teste piloto; este, que constou da caracterização de todos os estabelecimentos listados na freguesia da Vitória, foi efetuado com base em registos sistemáticos, através de uma grelha elaborada (Magalhães, 2005, Anexo 1.2) para tal. Com este procedimento procurou-se perceber, o grau de aplicabilidade da grelha de caracterização a todos os estabelecimentos e/ou a necessidade de algum tipo de reformulação da mesma. A freguesia da Vitória, pode ser considerada como uma freguesia tipo neste domínio, dado ser uma das que maior número de espaços com aquela configuração apresenta. Para além daquele objetivo, este percurso proporcionou-nos o relato direto dos proprietários/gerentes desses espaços, assim como a captação de um conjunto de informação suplementar mas enriquecedora. O trabalho de campo efetuado permitiu, assim, aferir algumas ideias já existentes, eliminar eventuais preconceitos e, sobretudo, obter uma informação que consideramos fundamental para o prosseguimento do estudo, dado o carácter exploratório e de aprendizagem desta primeira abordagem no terreno.

Seguiu-se, então, um périplo pedonal por ambos os Centros, para a aplicação da grelha de caracterização; a aplicação desta técnica incidu em todos os estabelecimentos existentes no circuito delimitado – tabernas, tascas, casas de pasto, afins e similares -, na freguesia da Vitória inclusiveⁱⁱⁱ, tendo estes sido inscritos no observatório de análise, com a finalidade de se proceder à seleção das plataformas de observação acionais para operacionalização empírica do nosso objeto de estudo, em função da sua diferenciação, supostamente estrutural. Esta operação exigiu que os Centros Históricos do Porto e de Vila Nova de Gaia fossem completa e sistematicamente percorridos a pé, de forma a permitir não só a aplicação da grelha de caracterização como também colmatar lacunas no que respeita ao levantamento dos estabelecimentos, uma vez que ainda foram acrescentados alguns casos que não constavam das listagens levantadas, por, tudo o leva a crer, não terem alvará atualizado nem constarem das listagens a que tivemos acesso. Por outro lado, houve estabelecimentos que, pese embora o facto de integrarem a lista prévia, já não existiam de todo ou tinham mudado de ramo, o que nos obrigou a eliminá-los da lista respetiva.

O Quadro 1 incide justamente no processo de construção da amostra em cada Centro Histórico a partir do recenseamento em papel, isto é, da construção dos respetivos diretórios de estabelecimentos de bebidas e/ou de bebidas e restauração. Para além disso, este quadro dá, ainda, conta do número de estabelecimentos de cada freguesia do respetivo Centro Histórico, de entre todos os que foram submetidos à grelha de caracterização.

Como se pode constatar, existem algumas diferenças entre o número de estabelecimentos apresentado no diretório de cada freguesia e o número inserido na amostra relativa a cada freguesia; essa diferença é mesmo gritante para Santa Marinha, culminando a sua amostra numa dimensão bastante mais restrita face ao volume de estabelecimentos inicialmente constitutivos do diretório. Isso justifica-se, pela imprecisão de alvarás emitidos, pela troca de atividades efetuadas no estabelecimento a que não corresponde atualização de alvará e pelo encerramento de estabelecimentos cujos alvarás também não se encontravam atualizados.

Quadro 1 – Processo de construção da amostra nos Centros históricos

	Freguesias do Centro Histórico do Porto							Freguesia do C. H. V. N. Gaia
	Bonfim	Massarelos	Miragaia	S. Nicolau	Sto. Ildefonso	Sé	Vitória	Santa Marinha
a) Directório	61	24	20	44	71	66	62	537
b) Centro Histórico	-	7	20	44	-	66	62	196
c) Percurso pedonal	-	-	2	3	-	8	7	9
d) Amostra	-	4	15	29	-	37	37	50

Legenda:

- Estabelecimentos listados no directório tendo em conta a freguesia
- Estabelecimentos inseridos na parte da freguesia abrangida pelo respectivo Centro Histórico de pertença
- Estabelecimentos acrescentados ao directório aquando do percurso pedonal
- Estabelecimentos submetidos a grelha de caracterização

Estes procedimentos permitiram-nos traçar um mapa dos estabelecimentos, atualizado à data e, com base neste, partir-se para o traçado de uma tipologia relativa aos estabelecimentos de bebidas e/ou de bebidas e restauração, de onde se selecionou um estabelecimento de cada Tipo, perfazendo dois estabelecimentos em cada Centro Histórico e um outro – Solar do Vinho do Porto – situado este exteriormente a este circuito. Estava montado, então, um primeiro dispositivo de observação.

1.1.2. Etapas empírico-metodológicas subjacentes à recolha de informação nas plataformas de observação para estudo – uma breve síntese

Tendo em linha de conta que o nosso objetivo implicava conhecer o terreno para se delimitar, de forma científica e pertinente, as plataformas de observação a estudar e construir os instrumentos de trabalho para uma análise sociológica tão rigorosa quanto possível, podemos sintetizar, da maneira que se seguem, as etapas empírico-metodológicas implementadas:

Construção de um diretório com os estabelecimentos existentes em todas as freguesias da cidade do Porto. Posteriormente, e face ao resultado obtido, decidiu-se, já com base num conhecimento mais rigoroso da realidade portuense, eleger como terreno de pesquisa empírica apenas a parte das freguesias integradas no Centro Histórico do Porto com representatividade deste tipo de estabelecimentos: Massarelos, Miragaia, S. Nicolau, Sé, Vitória, pelo que se eliminou o Bonfim e Stº Ildefonso.

De igual modo, foi construído um diretório com os estabelecimentos existentes na única freguesia que abrange o Centro Histórico de Vila Nova de Gaia: Santa Marinha.

Seguiu-se a construção de uma grelha para caracterizar todos os estabelecimentos recenseados nos respetivos diretórios dos Centros Históricos do Porto e de Vila Nova de Gaia, com vista à sua posterior integração numa tipologia.

Impôs-se de seguida o teste piloto da grelha de caracterização. Como o próprio nome indica, o teste piloto visou a aferição da grelha de caracterização em função da realidade encontrada. Escolheu-se para o efeito a freguesia da Vitória. Esta freguesia foi então totalmente submetida a um percurso pedonal, com um triplo objetivo: i) confirmar a existência e o funcionamento dos estabelecimentos recenseados; ii) detetar estabelecimentos não recenseados anteriormente no diretório por não constarem de nenhuma das fontes consultadas; iii) aplicar a grelha de caracterização a todos os estabelecimentos em funcionamento, com vista ao seu reajustamento à realidade.

Elaborou-se e pré-testou-se a grelha de observação para registos sistemáticos a aplicar nos estabelecimentos visitados ou a visitar.

Posto isto, reformulou-se a grelha de caracterização dos estabelecimentos tendo em conta os ajustamentos necessários com vista quer à sua aplicação, quer à construção de uma tipologia desses estabelecimentos.

Construiu-se, então, um primeiro ensaio de tipologia dos estabelecimentos. Esta tipologia foi testada na fase seguinte, após a aplicação da grelha de caracterização em todos os estabelecimentos existentes nos Centros Históricos do Porto e de Gaia.

Seguiu-se a aplicação da grelha de caracterização a todos os estabelecimentos integrados nos Centros Históricos do Porto e de Vila Nova de Gaia que, tendo sido recenseados nos dois diretórios acima referidos, se encontravam em funcionamento.

Após esta primeira e demorada fase de pesquisa no terreno, procedeu-se à reconstrução da tipologia dos estabelecimentos.

A integração dos respetivos estabelecimentos na tipologia definida, com vista à seleção dos tipos constitutivos da amostra de trabalho foi o passo que se seguiu, passando, contudo, por uma forte articulação com o passo anterior.

Paralelamente, procedeu-se ao ajustamento final dos guiões de entrevista a aplicar, respetivamente, aos proprietários/gerentes dos estabelecimentos a selecionar, em função da amostra, e a informantes privilegiados.

Deu-se ainda início à construção do inquérito por questionário a aplicar aos frequentadores dos estabelecimentos a selecionar, que após alguns reajustamentos e testes piloto, encontrou a sua versão final.

Simultaneamente implementou-se uma estratégia de teor mais prático: procedeu-se a observações sistemáticas no Solar do Vinho do Porto, tendo-se as observações estendido, também, a alguns estabelecimentos da zona ribeirinha do Centro Histórico de Vila Nova de Gaia.

Nestes percursos, as entrevistas, quer informais quer estruturadas, e a aposta fotográfica foram basilares.

Atendendo aos fios condutores da pesquisa e aos resultados obtidos nas etapas metodológicas já concluídas, foram então reunidas as condições necessárias para executar a última fase de pesquisa: a aplicação das entrevistas em profundidade aos proprietários/gerentes e a aplicação do inquérito por questionário aos frequentadores de todos os estabelecimentos tipo selecionados de acordo com as respetivas cotas. Com este inquérito por questionário, integrado numa metodologia de teor extensivo, pretendeu-se detetar as grandes regularidades, as grandes tendências relativas às grandes forças que norteiam ações e representações sociais da população inquirida face à prática sociocultural em estudo.

Passemos, então, a dar conta, e já de seguida, da construção da tipologia dos estabelecimentos inseridos nos Centros Históricos do Porto e de Vila Nova de Gaia.

2. Construção da tipologia dos estabelecimentos inseridos nos Centros Históricos do Porto e de Vila Nova de Gaia

O alicerce para a construção da tipologia dos estabelecimentos foi a grelha de caracterização aplicada aos estabelecimentos de bebidas e/ou de bebidas e restauração, motivo pelo qual vale a pena determo-nos esmiuçadamente nos passos metodológicos que nos conduziram até à sua finalização e, posteriormente, à prossecução da construção da tipologia dos estabelecimentos.

Na grelha de caracterização dos estabelecimentos foram tidas em conta 17 variáveis – Quadro 2, Coluna A.

Foi, portanto, com base nos resultados obtidos com a aplicação da grelha de caracterização a todos os estabelecimentos encontrados, que pudemos dar os primeiros passos na construção dos tipos de estabelecimentos, selecionando para tal algumas das variáveis retidas na etapa anterior e consideradas mais pertinentes para o efeito. É a respeito da sua seleção que iremos agora explicar o nosso procedimento.

Nem todas as variáveis utilizadas na grelha de caracterização foram consideradas pertinentes para a construção da tipologia. Primeiro, porque, sob a pena de se multiplicarem de tal forma os tipos considerados ideais, que de tão complexo, seria impossível o seu tratamento. Por outro lado, ao elaborarmos a grelha, incluímos premeditadamente variáveis passíveis de serem úteis numa fase posterior, nomeadamente no que respeita à caracterização geral e detalhada dos estabelecimentos. Outras variáveis foram tidas também em linha de conta na grelha de caracterização dos estabelecimentos com o objetivo de evidenciarem particularidades nos estabelecimentos a selecionar para a amostra de trabalho.

Quadro 2 – Variáveis utilizadas na grelha de caracterização e na construção da tipologia dos estabelecimentos de bebidas ou de bebidas e restauração

A – VARIÁVEIS UTILIZADAS NA GRELHA DE CARACTERIZAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS	B – VARIÁVEIS UTILIZADAS NA CONSTRUÇÃO DA TIPOLOGIA DOS ESTABELECIMENTOS
1. Pertence ao Centro Histórico	1. -
2. Balcão	2. Balcão
3. Comes	3. -
4. Pipas	4. Pipas
5. O vinho é tirado diretamente da pipa	5. -
6. Cheiro de vinho no ar	6. -
7. Venda de vinho corrente ao copo/taça	7. Venda de vinho corrente ao copo/taça
8. Temporalidade de venda (do VC)	8. Temporalidade de venda (do VC)
9. Existência de garrafas de vinho do Porto expostas	9. Existência de garrafas de vinho do Porto expostas
10. Venda de vinho do Porto ao copo/cálice	10. Venda de vinho do Porto ao copo/cálice
11. Temporalidade de venda (do VP)	11. Temporalidade de venda (do VP)
12. Maior <u>consumo</u>	12. Maior <u>consumo</u>
13. Mesas de quatro lugares	13. -
14. Mesas compridas coletivas	14. -
15. Restaurante	15. -
16. mercearia	16. -
17. Espaço exterior	17. -

Uma vez delimitado o universo de trabalho – constituído por todos os estabelecimentos submetidos à grelha de caracterização - passámos, então, à construção da nossa amostra de trabalho que contou com dois patamares: um primeiro que incluiu, de entre o universo de trabalho, apenas os tipos de estabelecimentos considerados ideais, no sentido em que integram a tipologia construída, por forma a permitir uma comparação de cariz sociológica entre os mesmos; um segundo, que incluiu de entre esses, apenas um estabelecimento respeitante a cada tipo, alvo de uma incidência mais intensiva no que respeita à aplicação das técnicas centrais de recolha de informação neste estudo. Poderíamos representar sinteticamente a amostra de trabalho, recorrendo ao seguinte esquema:

Quadro 3 – Construção da amostra de trabalho

Estabelecimentos de bebidas ou de bebidas e restauração			
Centro Histórico do Porto	Centro Histórico de Gaia	Universo de trabalho	Solar do Vinho do Porto
122	50	172	
71	26	Primeiro patamar da amostra	
2	2	Segundo patamar da amostra	1

Explanemos, então, a forma como a tipologia foi construída, começando pela seleção das variáveis retidas para estabelecer a tipologia; somente após esta fase, estaremos aptos a abordar de forma mais concreta os dois patamares da amostra de trabalho.

2.1. Sobre a construção

Para a construção da tipologia, e numa fase última desta etapa, foram retidas oito^{iv} das dezassete variáveis utilizadas para a caracterização dos estabelecimentos, respetivamente a segunda, a quarta, a sétima, a oitava, a nona, a décima, a décima primeira e a décima segunda – Quadro 2 Coluna B -, agora apresentadas do seguinte modo:

QUADRO 4– VARIÁVEIS UTILIZADAS NA CONSTRUÇÃO DA TIPOLOGIA DOS ESTABELECIMENTOS*

EXISTÊNCIA	NÃO EXISTÊNCIA
2. Balcão	2. Não existe balcão
4. Pipas	4. Não existem pipas
7. Vinho corrente ao copo/taça	7. Não há vinho corrente ao copo/taça
8. Temporalidade da venda de VC	8. Temporalidade da venda de VC
9. Número de garrafas de vinho do Porto	9. Número de garrafas de vinho do Porto

10. Vinho do Porto ao copo/cálice	10. Não há vinho do Porto ao copo/cálice
11. Temporalidade da venda de VP	11. Temporalidade da venda de VP
12. Maior consumo de vinho corrente	12. Maior consumo de vinho do Porto

Destas oito variáveis, cinco foram utilizadas agora em termos dicotómicos; as três restantes não puderam ser utilizadas da mesma forma em virtude da variedade de categorias previamente integradas em cada uma delas, duas das quais tendo como objetivo graduarem o tempo da venda; assim, para estas variáveis específicas, *temporalidade da venda*, quer do vinho corrente, quer do vinho do Porto, considerámos pertinente, para a construção dos possíveis Tipos-ideais, uma mais pequena variabilidade de categorias restringidas a um menor, mas significativo, número de situações: i) venda diária, ii) venda primordial, iii) venda rara e iv) nunca vende. A categorização da terceira variável daquele conjunto de três - *existência de garrafas de vinho do Porto expostas* - obedece integralmente à categorização previamente traçada para a grelha de caracterização: i) *sim, menos de 10*, ii) *sim, 10 ou mais*, iii) *não existem*.

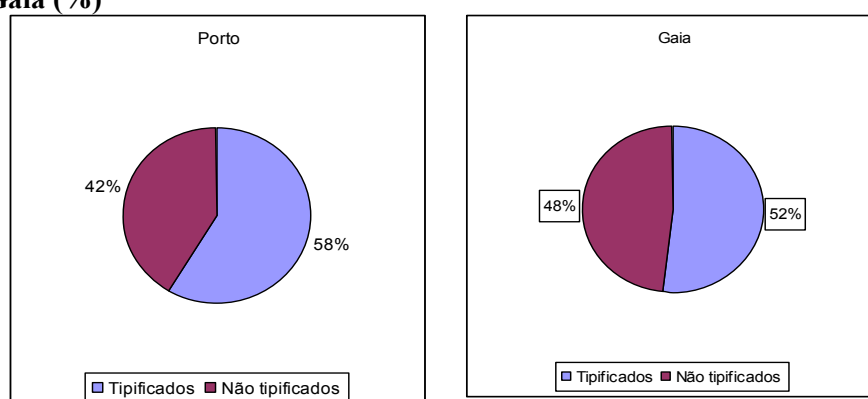
2.2. Notas sobre um percurso a propósito da construção da tipologia

Cumprida aquela etapa, importa agora delinear o restante percurso conducente à construção dos tipos ideais, isto é, à tipologia dos estabelecimentos. Note-se que é precisamente o conjunto dos estabelecimentos incluídos em qualquer um dos tipos ideais constantes da tipologia que constituirá o primeiro patamar da nossa amostra de trabalho.

Construir uma tipologia deparou-se-nos bastante menos linear do que poderíamos esperar inicialmente. Como condição fundamental considerou-se que os tipos fossem exclusivos entre si, isto é, que cada estabelecimento fosse abrangido apenas por um ideal-tipo. Não foi considerada condição obrigatória a inserção de todos os estabelecimentos submetidos à grelha de caracterização num dos tipos ideais. Isto quer dizer que, logo à partida, admitimos a possibilidade de existirem estabelecimentos no nosso universo que não fossem abrangidos por nenhum ideal-tipo, portanto, não tipificados, o que de facto aconteceu, cifrando-se estes em 42% no Centro Histórico do Porto e em 48% no de Vila Nova de Gaia – Gráfico 1^{vi}.

Em síntese, pode-se dizer que, subjacente à Tipologia construída, houve trabalho árduo e moroso, tendo em conta as condições que impusemos à partida.

Gráfico 1 – Estabelecimentos submetidos à grelha de caracterização nos Centros Históricos do Porto e de Vila Nova de Gaia (%)



Para chegarmos à última versão, e numa tentativa de definição dos alicerces básicos com vista à construção dos ideais-tipos, escalonámos o que consideramos fundamental para cada tipo. Foi assim que obtivemos o que denominámos *Esqueleto para a Tipologia dos Estabelecimentos*, isto é, cinco combinações que considerámos primordiais para o nosso estudo – Quadro 5. Este *Esqueleto* permitiu-nos uma mais clara visualização das diferenças fundamentais entre os tipos a serem considerados. A estratégia adotada para o esboço deste *Esqueleto* privilegiou basicamente os dois tipos de vinho aqui considerados, temporalidades de venda, maior tipo de consumo e, como não podia deixar de ser, a existência ou não de pipas.

A partir daqui conseguimos obter uma versão definitiva da nossa tipologia de trabalho - Quadro 6 - cujos estabelecimentos por ela abrangidos farão parte integrante do primeiro patamar da nossa amostra.

Esta tipologia, de acordo com o inicialmente estipulado, não regista sobreposições, mas também não abrange todos os 172 estabelecimentos submetidos ao preenchimento da grelha de caracterização - 122 no Centro Histórico do Porto e 50 no de Gaia - e que integram o universo de trabalho.

Quadro 5 – Esqueleto para a Tipologia dos Estabelecimentos

TIPO I	TIPO II	
1. PIPAS 2. VC 3. VP – VENDA DIÁRIA MAIOR CONSUMO DE VC	1. PIPAS 2. VC 3. VP – VENDA DIÁRIA MAIOR CONSUMO DE VC	
TIPO III	TIPO IV	TIPO V
1. NÃO PIPAS 2. VC 3. VP – TEMPORALIDADE IRRELEVANTE MAIOR CONSUMO DE VC	1. NÃO PIPAS 2. VC 3. VP – VENDA DIÁRIA MAIOR CONSUMO DE VP	1. NÃO PIPAS 2. NÃO VC 3. VP – VENDA DIÁRIA SÓ CONSUMO DE VP

Quadro 6 – Tipologia dos Estabelecimentos: caracterização dos tipos e sua dimensão em cada Centro Histórico

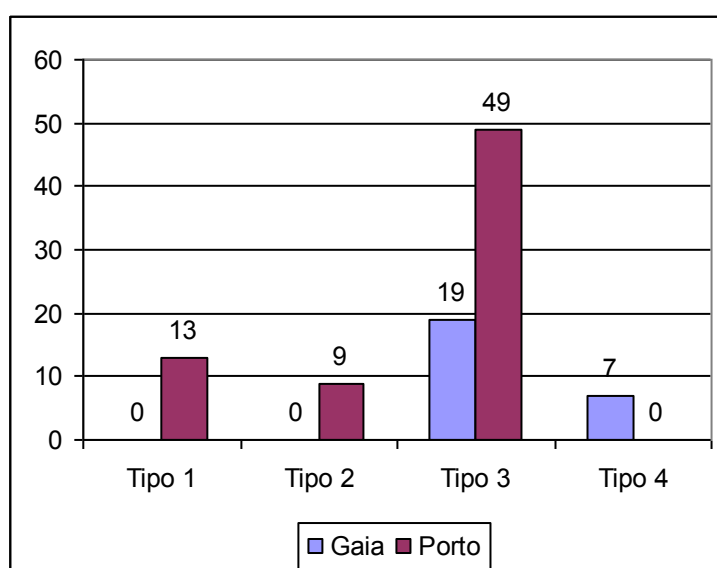
TIPO I	TIPO II	
1. Balcão 2. Pipas 3. Vinho corrente ao copo/taça 4. Venda diária de VC 5. Existência ou não de garrafas – irrelevante 6. Vinho do Porto ao copo/cálice 7. Venda rara de VP 8. Maior consumo de Vinho corrente	1. Balcão 2. Pipas 3. Vinho corrente ao copo/taça 4. Venda diária de VC 5. Existência ou não de garrafas – irrelevante 6. Vinho do Porto ao copo/cálice 7. Venda diária ou primordial (ambos) 8. Maior consumo de Vinho corrente	
C. H. PORTO 13 C. H. VILA NOVA DE GAIA 0	C. H. PORTO 9 C. H. VILA NOVA DE GAIA 0	
TIPO III	TIPO IV	TIPO V
1. Balcão 2. Não há pipas 3. Vinho corrente ao copo/taça 4. Venda diária de VC ou primordial à semana 5. Existência ou não de garrafas – irrelevante 6. Vinho do Porto ao copo/cálice 7. Temporalidade irrelevante 8. Maior consumo de Vinho corrente	1. Balcão 2. Não há pipas 3. Vinho corrente ao copo/taça 4. Venda diária de VC ou primordial (ambos) 5. 10 ou mais garrafas de vinho do Porto 6. Vinho do Porto ao copo/cálice 7. Venda diária de VP 8. Maior consumo de Vinho corrente	1. Balcão 2. Não há pipas 3. Não há vinho corrente ao copo/taça 4. Nunca vende VC 5. 10 ou mais garrafas de vinho do Porto 6. Vinho do Porto ao copo/cálice 7. Venda diária de VP 8. Maior consumo de Vinho corrente
C. H. PORTO 49 C. H. VILA NOVA DE GAIA 19	C. H. PORTO 0 C. H. VILA NOVA DE GAIA 7	SOLAR DO VINHO DO PORTO

Como se pode verificar, a diferença básica entre os Tipos I e II está na *temporalidade da venda do VP*. Trata-se de uma diferença bastante significativa, na medida em que acarreta implicações a muitos outros níveis que tocam o nosso objeto de estudo, justificando, deste modo, a emergência destes dois Ideais-Tipo. Note-se que, o facto de se *vender raramente vinho do Porto* ou *vender diariamente ou primordialmente vinho do Porto*, estabelece uma espécie de fronteira que toca hábitos e fazeres no quotidiano. Pode haver uma diferença significativa entre estabelecimentos que se caracterizem por uma destas duas temporalidades de venda. É também tentando perceber essas diferenças e essas significâncias que prosseguimos este percurso. Poderia ter sido pertinente categorizar no Tipo II o maior consumo de vinho do Porto. Contudo, essa experiência tornar-se-ia inexpressiva, daí termos optado pela combinação das variáveis presentes no Tipo II. Note-se que manter as sete primeiras variáveis do Tipo II e substituir a última - maior consumo de vinho corrente - por maior consumo de vinho do Porto, resultaria em zero casos, para ambos os Centros Históricos.

Os Tipos III e IV diferenciam-se dos dois primeiros logo à partida pela ausência de pipas, estando o Tipo III mais vocacionado para a venda de vinho corrente, enquanto o Tipo IV é mais propenso a um maior consumo de vinho do Porto.

Gráfico 2 – Estabelecimentos tipificados dos Centros

Históricos do Porto e de Vila Nova de Gaia



Depois da inserção dos casos em cada um dos quatro tipos traçados, o que ressalta quase de imediato, é o que se poderia considerar de discrepância relativamente à dimensão do Tipo III face aos outros tipos – Gráfico 2. Contudo, esta diferença pode ser explicada, se tivermos em conta a estrutura basilar de cada tipo, e isso é visível pelo Quadro 5.

Se, no Tipo III, isolássemos a variável *existência de garrafas de vinho do Porto*, tornando-a relevante, e admitíssemos combinações das restantes variáveis com as categorias afins, teríamos decerto um leque menos expressivo de casos integrados neste tipo. Contudo, mostrou-nos a realidade através de uma série de visitas re-efetuadas o número de vezes que se considerou necessário, essas novas situações não trariam novidade, nada acrescentando ao estudo nem contribuindo para o seu avanço. Apenas conseguiríamos multiplicar o

número de tipos, correspondendo todos eles ao mesmo alicerce. Desta forma, a operacionalização poderia ficar comprometida. Consideramos, deste modo, que o facto deste tipo se caracterizar por um estado mais híbrido relativamente aos demais não lhe retira o valor, uma vez que prioritariamente a diferença entre os tipos está numa combinação específica entre determinadas variáveis e não na estrutura física de cada estabelecimento.

Para finalizar, teremos de fazer uma breve referência ao último tipo. O Tipo V, como facilmente se pode constatar, não integra nenhum estabelecimento recenseado na área geográfica delineada para o nosso estudo. Como já esperávamos antecipadamente, nenhum dos estabelecimentos submetidos à grelha se caracterizam pelo conjunto de categorias combinadas e presentes nesse tipo. A existência desse tipo justifica-se, no entanto, na medida em que se adequa a um estabelecimento único e específico, que, pese embora o facto de se situar exogenamente à área geográfica delimitada, não poderia ser deixado de lado neste estudo que, para além do vinho corrente, privilegia também o vinho do Porto. Referimo-nos ao Solar do Vinho do Porto que, desta forma, se vê, ele próprio, adequado e integrado a um determinado tipo ideal, sendo, muito embora, o único estabelecimento – paradigmático neste estudo concreto. Com as suas características específicas, não conhecemos, nenhum outro, nem nos Centros Históricos do Porto e de Vila Nova de Gaia, nem nas próprias cidades do Porto e de Vila Nova de Gaia, aquando da pesquisa empírica. Veja-se que se trata de uma “casa” de consumo de vinho do Porto, oficialmente designada por bar de luxo, cujo produto central proporcionado aos frequentadores-consumidores (vulgo cliente) é o vinho do Porto, sendo aí larga e essencialmente consumido. Quem lá vai, consome basicamente vinho do Porto, um dos variados tipos e das mais variadas empresas, postos à disposição dos consumidores. Daí, e novamente tendo em consideração o nosso objeto de estudo, forçoso seria contemplar este estabelecimento, este espaço, na escolha dos micro contextos, pese embora a sua exterioridade físico-geográfica aos Centros Históricos em consideração. Pelo referido, decerto não causará estranheza que ambos os Centros Históricos em estudo contem com zero casos relativos ao Tipo V.

3. A seleção das plataformas de observação empírica para um estudo mais focalizado nos consumos vínicos

O plano de ação para recolha de informação mais precisa contou, então, fundamentalmente com um observatório de análise empírica incidente em cinco plataformas de observação específicas: quatro tabernas/afins, duas das quais situadas no Centro Histórico do Porto e outras duas no Centro Histórico de Vila Nova de Gaia e uma quinta plataforma – Solar do Vinho do Porto, situado exogenamente a estes Centros Históricos.

Se as quatro primeiras plataformas de observação são marcadas por uma forte articulação entre caracterização do estabelecimento em si (a sua tipicidade) e a sua própria implantação geográfica, já a escolha da última é marcada pelas suas especificidades próprias e únicas na cidade do Porto.

Assim, assumimos desde já, que não enveredámos por comparações efetuadas com base numa componente geográfica dos estabelecimentos. O nosso centro de interesse incidiu no vinho corrente e no vinho do Porto em contexto social. Em consequência, a escolha das plataformas de observação acima referidas permitiram-nos estabelecer comparações entre tipos de estabelecimentos onde, a pretexto de um determinado tipo de consumo (inerente aos vinhos delimitados) são visíveis determinadas disposições para ações: sociabilidades, ritualidades e as próprias estratégias de consumo em si.

Esteve sempre presente no nosso horizonte processual, operacionalizar o objeto deste estudo científico tendo em conta a especificidade de dois domínios em cada micro contexto de ação: i) o próprio estabelecimento de bebidas e/ou bebidas e restauração e ii) frequentadores-consumidores de cada estabelecimento, pelo que, após termos procedido à inserção dos estabelecimentos na tipologia construída, importou, então, selecionar-se um estabelecimento de entre cada tipo ideal. No Tipo V, a escolha estava feita à partida. A questão colocava-se, apenas, face aos quatro primeiros tipos. Aqui, imperaram, com forte pendor decisivo, as características individuais dos estabelecimentos integrados em cada tipo. Foi o nosso conhecimento de perto, pois novas visitas se impuseram, que juntamente com as possibilidades reais de termos sucesso quanto ao preenchimento das cotas

traçadas para a aplicação dos inquéritos – passo seguinte – que determinou a nossa escolha. Ou seja, por muito interessante e pertinente que o estabelecimento se apresentasse face aos objetivos do nosso estudo, duas condições se impuseram quanto à sua seleção: autorização por parte do proprietário/gerente para aí efetivarmos a nossa pesquisa com aplicação de inquéritos e algumas entrevistas aos clientes e carteira de clientes significativa. Isto é, a dimensão da clientela, em alguns casos, era extremamente reduzida, o que funcionou, desde logo, como obstáculo à sua seleção. Note-se que, nestes casos, e mesmo partindo do princípio que todos os clientes se prestariam a integrar a nossa amostra, esta corresponderia ao universo de clientes^{vii}, constituindo a sua dimensão um número bastante inferior ao estabelecido pelas cotas.

Depois de equacionarmos todos estes vetores, com peso significativo para a decisão final, foram selecionados os seguintes estabelecimentos: *Casa Jaime* e *Cafetaria Soraya*, ambas situadas na freguesia de Santa Marinha, Centro Histórico de Vila Nova de Gaia; selecionou-se ainda, e agora integradas no Centro Histórico do Porto, *A Nova Adega de A. Valente*, pertencente à freguesia da Sé e a *Taberna do Túnel da Ribeira*, na freguesia de S. Nicolau.

Podemos então organizar as plataformas de observação empírica da seguinte forma – Quadro 7.

Quadro 7– Plataformas de observação empírica selecionadas

Tipo ideal	Estabelecimentos selecionados	Contexto empírico
Tipo I	A Nova Adega de A. Valente	Centro Histórico do Porto
Tipo II	A Taberna do Túnel da Ribeira	
Tipo III	Casa Jaime	Centro Histórico de Vila Nova de Gaia
Tipo IV	Cafetaria Soraya	Porto
Tipo V	Solar do Vinho do Porto	

Estas plataformas de observação permitiram-nos configurar uma variabilidade significativa de cenários alicerçados em contextos de ação e situações reais retiradas do quotidiano e atravessadas por interações simbólicas entre agentes socialmente diferenciados uns dos outros, porque também diferenciadas são as plataformas de observação empíricas umas das outras. Equacionou-se, por conseguinte, a prática vínica em plataformas de observação acionais, à partida diferenciadas em termos sociais, económicos, culturais e simbólicos, sendo assim possível a apreensão de consumos vínicos diferenciados em função de diferenciações sociais que emergem desde logo dos quotidianos dos sujeitos, talhando-os, por sua vez, de forma também diferenciada.

Bibliografia

Magalhães, Dulce (2005). *A Dimensão Simbólica de uma Prática Social: Consumo do Vinho em quotidianos Portuenses*. Porto: FLUP. (Policopiado)

ⁱ Qualquer manual ou mesmo artigo sobre metodologia que aborde técnicas de pesquisa alude à importância da observação ser registada e catalogada e, num segundo momento, sistematizada, sob a pena de se descurarem dinâmicas e perder informação que se pretende obter e guardar.

ⁱⁱ Realce-se que se tentou ainda obter informação na conservatória Comercial do Porto; porém, constatámos que a informação desejada estava organizada pela designação oficial e pelo respetivo número de contribuinte fiscal. Ora, a informação que nos poderia ser disponibilizada encontra-se organizada segundo critérios impossíveis de determinar, dado serem esses, precisamente, os dados que se pretendiam obter à partida, motivo pelo qual deixámos cair esta fonte possível.

ⁱⁱⁱ É de sublinhar que a freguesia da Vitória foi alvo de uma dupla aplicação da grelha de caracterização. Note-se que a primeira delas, na qualidade de teste, não pode ser considerada definitiva uma vez que o reajustamento da grelha ditou-nos, pelo rigor e bom senso, a necessidade de nova aplicação em igualdade de circunstâncias face à aplicação da grelha nas restantes freguesias e no mesmo tempo de operação.

^{iv} Os motivos subjacentes à utilização destas oito variáveis, bem como os que nortearam a exclusão das restantes estão explanados em Magalhães (2005, pp. 195-204).

^v Neste quadro as variáveis assumiram o mesmo número que assumiram no Quadro 2.

^{vi} Esta situação explica-se se recordarmos que a listagem inicial dos estabelecimentos a serem submetidos à grelha de caracterização foi obtida através do cruzamento de fontes diversas, entre as quais, e fundamentalmente, os alvarás concedidos e as listas telefónicas. Acontece, no entanto, que uma boa parte dos alvarás concedidos estavam desadequados à realidade encontrada e, por conseguinte, desatualizados. Daqui resultou, não raro, encontrarem-se estabelecimentos cujo alvará sendo respeitante por exemplo a uma taberna, não encontra atualmente na prática a mesma função, tendo essa sido adequada a um restaurante, por hipótese, a uma cafetaria ou mesmo a uma drogaria. Como fora estipulado aplicar-se a grelha de caracterização a todos os estabelecimentos listados e ainda no ativo, sempre que se tratasse de casa de bebidas e/ou de bebidas e restauração, esse princípio foi seguido, o que veio a contribuir para aumentar o número dos estabelecimentos não abrangidos por nenhum Ideal-Tipo.

^{vii} Não deixa de ser curioso, e problemático do ponto de vista dos proprietários, o facto de alguns destes estabelecimentos sobreviverem à custa de um reduzidíssimo número de clientes que repetem as suas visitas ao estabelecimento ou mesmo aí vão permanecendo horas a fio. Nestes casos é a mesma *meia dúzia* de clientes que mantém a porta do estabelecimento aberta, ficando assim comprometida a sua atividade por não renovação de clientela. Registámos mesmo casos em que, aquando da nossa primeira visita já fôramos alertados para uma muito próxima cessação de atividade nesse estabelecimento precisamente por falta de clientes que justificasse a *porta aberta* no estabelecimento. Efetivamente, numa segunda visita, o estabelecimento já havia encerrado definitivamente a sua atividade encontrando-se para venda ou trespasse.