



**INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR DE TURISMO Y
HOTELERÍA**

CARRERA: GASTRONOMÍA

TEMA:

CARTA DE MARIDAJE PARA LA COCINA ECUATORIANA

Trabajo de Investigación previo a la obtención del Título de
Tecnólogo en Gastronomía

Autor: Anderson Suntasig Segovia

Directora: Lcda. Norelia Ortega

Quito-Ecuador

2015

DEDICATORIA

La presente tesis se la dedico a mi madre quien me ha apoyado en todo momento para poder llegar esta instancia de mis estudios, ya que ha estado siempre presente apuntalando mi formación educativa. También se la dedico a mi padre que desde el cielo me cuida y ayuda.

AGRADECIMIENTO

Agradezco a Dios por haberme dado la fuerza y motivación para poder culminar esta tesis. A la Lic. Norelia Ortega quien supo guiarme de excelente manera en el proceso investigativo. También quiero Agradecer a todos mis profesores del instituto por todo el conocimiento brindado.

AUTORIA

Yo, Anderson Suntasig Segovia, autor del presente informe, me responsabilizo por los conceptos, opiniones y propuestas contenidos en el mismo.

Atentamente

Anderson Suntasig Segovia

Quito, 08 de Marzo del 2015

LCDA. NORELIA ORTEGA

DIRECTORA DE TRABAJO DE GRADO

CERTIFICA

Haber revisado el presente informe de investigación, que se ajusta a las normas institucionales y académicas establecidas por el Instituto Tecnológico Superior de Turismo y Hotelería ITHI, de Quito, por tanto se autoriza su presentación final para los fines legales pertinentes.

Lcda. Norelia Ortega

Quito, 08 de Marzo de 2015

ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE TRABAJO FIN DE CARRERA

Conste por el presente documento la cesión de los derechos en trabajo fin de carrera, de conformidad con las siguientes cláusulas:

PRIMERA: La Licenciada Norelia Ortega y por sus propios derechos en calidad de Director del trabajo fin de carrera; y el Sr. Anderson Suntasig por sus propios derechos, en calidad de autor del trabajo fin de carrera.

SEGUNDA:

UNO.-

El Sr. Anderson Suntasig Segovia realizó el trabajo fin de carrera titulado: CARTA DE MARIDAJE PARA LA COCINA ECUATORIANA, para optar por el título de: Tecnólogo en Gastronomía en el Instituto Tecnológico Superior de Turismo y Hotelería ITHI, bajo la dirección de la Lic. Norelia Ortega.

DOS.- Es política del Instituto Tecnológico Superior de Turismo y Hotelería ITHI, que los trabajos fin de carrera se aplique, se materialicen y difundan en beneficio de la comunidad.

TERCERA:

Los comparecientes la Lic, Norelia Ortega, en calidad de director del trabajo fin de carrera y la Sr. Anderson Suntasig Segovia, como autor del mismo, por medio del presente instrumento, tienen a bien ceder en forma gratuita sus derechos en el trabajo fin de Carrera titulado: Carta de maridaje para la cocina ecuatoriana, y conceden autorización para que el ITHI pueda utilizar este trabajo en su beneficio y/o de la comunidad, sin reserva alguna.

CUARTA: aceptación: las partes declaradas que aceptan expresamente todo lo estipulado en la presente cesión de derecho.

Lic.Norelia Ortega

Anderson Suntasig Segovia

Quito, 08 de Marzo del 2015

ÍNDICE

Portada.....	i
Dedicatoria.....	ii
Agradecimiento.....	iii
Declaración de autoría.....	iv
Certificado del Director	v
Acta de cesión de derechos	vi
Índice de Contenidos.....	vii
Índice de Figuras	ix
Índice de Tablas.....	xii
Resumen.....	xiii
Introducción.....	xiv
PRIMERA PARTE - PROBLEMA	15
1.1. Identificación del problema de investigación	15
1.2. Formulación del problema	16
1.3. Objetivos	17
1.4. Justificación	18
SEGUNDA PARTE - MARCO TEÓRICO	19
2.1. Fundamentación teórica	19
2.2 Estructura del Marco Teórico.....	21
CAPÍTULO I LA VID Y EL VINO	21
1.1. La vid	21
1.2. Historia del vino.....	24
1.3. Tipos de vino.....	30
1.4. Principales cepas de la vid	36
CAPÍTULO II EL VINO EN EL NUEVO MUNDO	49
2.1. Historia.....	49
2.2. Principales países vinícolas latinoamericanos	52
2.3. El vino en el Ecuador.....	58
CAPÍTULO III LA GASTRONOMÍA EN EL ECUADOR.....	63
3.1. Historia de la gastronomía ecuatoriana.....	63

3.2. Elementos específicos de la gastronomía ecuatoriana	72
3.3. Fiestas populares y la gastronomía en el Ecuador	81
CAPÍTULO IV MARIDAJE	90
4.1. Introducción al maridaje	90
4.2. Tipos de maridaje.....	93
4.3. Reglas claves de maridaje.....	97
TERCERA PARTE - METODOLOGÍA	106
3.1. Tipos y diseños de investigación	106
3.2. Universo y muestra	107
3.3. Instrumentos de recolección de datos	108
3.4 Descripción del trabajo de campo.....	108
3.5. Procesamiento y análisis	108
CUARTA PARTE - PRESENTACIÓN DE RESULTADOS.....	110
4.1. Presentación gráfica de resultados	110
4.2. Análisis e interpretación de resultados.....	130
4.3. Conclusiones	131
4.4. Recomendaciones.....	132
QUINTA PARTE - PROPUESTA	133
5.1. Título de la propuesta.....	133
5.2. Justificación	133
5.3. Impacto	133
5.4. Objetivos	134
5.4.1. Objetivo General	134
5.4.2. Objetivo Específico.....	134
5.5 Ubicación sectorial y física.....	134
5.6. Viabilidad.....	135
5.7. Recursos	136
Apéndice A Encuesta	137
Apéndice B Entrevista.....	140
Apéndice C ficha de Degustación.....	141

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura N°1: Partes de la plata de la vid	22
Figura N°2: Proceso de elaboración del vino.....	29
Figura N°3: Los colores del vino tinto	31
Figura N°4: Los colores del vino blanco	32
Figura N°5: Los colores del vino Rosado.....	33
Figura N°6: Cepa Chardonnay.....	36
Figura N°7: Cepa Chenin Blanc	36
Figura N°8: Sauvignon Blanc	37
Figura N°9: Cepa Semillon.....	38
Figura N°10: Cepa Ugni Blanc	40
Figura N°11: Cepa Riesling	41
Figura N°12: Cepa Viognier	41
Figura N°13: Cepa Alvaríño	42
Figura N°14: Cepa Cabernet Sauvignon	43
Figura N°15: Syrah	43
Figura N°16: Cepa Malbec	44
Figura N°17: Cepa Merlot	44
Figura N°18: Cepa Carmenere	45
Figura N°19: Cepa Tempranillo	45
Figura N°20: Cepa Pinot Noir	46
Figura N°21: Cepa Tannat	46
Figura N°22: Cepa Bonarda	47
Figura N°23: Pinot Gris	48
Figura N°24: Cepa Canari	48
Figura N°25: Mapa Vinícola Chileno	53
Figura N°26: Mapa Vinicola Argentino	55
Figura N°27: Variedades del maiz	67
Figura N°28: Variedades de papa	68
Figura N°29: Variedades de Platano	68

Figura N°30: Variedades de cereales de espiga	70
Figura N°31: Variedades de Verdudras	70
Figura N°32: Variedades de Citricos	71
Figura N°33: Animales domésticos introducidos	71
Figura N°34: Humita	73
Figura N°35: Quimbolito	73
Figura N°36: tamal de Yuca	73
Figura N°37: Tamal lojano	74
Figura N°38: Bollo	74
Figura N°39: Ceviche	75
Figura N°40: Ají de tomate de árbol	76
Figura N°41: Ají de Chocho	76
Figura N°42: Ají de Zambo	77
Figura N°43: Ají de Maní	77
Figura N°44: Sopas Ecuatorianas	78
Figura N°45: Colada morada y guagua de pan tradición día de los difuntos	82
Figura N°46: Ingredientes de la Fanesca	83
Figura N°47: Carnaval de Guaranda	84
Figura N°48: Carnaval de Ambato	85
Figura N°49: Inti Raymi	86
Figura N°50: Fiesta de la Mama Negra	87
Figura N°51: La fiesta del Yamor	88
Figura N°52: Maridaje con Vino	90
Figura N°53: Principales tipos de Maridaje con Comida	92
Figura N°54 Maridaje por complemento	94
Figura N°55: Maridaje por contraste	94
Figura N°56: Maridaje Regional	95
Figura N°57: Maridaje con espumantes	96
Figura N°58: Temperatura adecuada para el consumo de vino.	101
Figura N°59 : Tabulación pregunta 1	110
Figura N°60 : Tabulación pregunta 2	111

Figura N°61: Tabulación pregunta 3	111
Figura N°62: Tabulación pregunta 4	112
Figura N°63: Tabulación pregunta 5	112
Figura N°64: Tabulación pregunta 5	113
Figura N° 65: Tabulación pregunta 5	113
Figura N°66: Tabulación pregunta 5	114
Figura N° 67: Tabulación pregunta 6	114
Figura N°68 : Tabulación pregunta 7	115
Figura N° 69: Tabulación pregunta 8	115
Figura N°70: Tabulación pregunta 9	116
Figura N°71 : Tabulación pregunta 10	116

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla N°1: Clasificación de los tipos de vino.....	30
Tabla N°2: Principales cepas de la vid	36
Tabla N °3: Denominaciones de origen y regiones vitivinícolas chilenas	54
Tabla N °4: Principales Cepas Tintas y Blancas de Chile con Presencia en Ecuador	54
Tabla N °5: Principales Bodegas de Chile con Presencia en Ecuador.....	54
Tabla N° 6: Regiones vitivinícolas de Argentina	55
Tabla N ° 7: Principales Cepas Tintas y Blancas de Argentina con Presencia en Ecuador	56
Tabla N °8: Principales Bodegas de Argentina con Presencia en Ecuador	56
Tabla N °9: Maridajes más comunes aceptados	95
Tabla N °10: Alimentos que interactúan negativamente con el vino.	97
Tabla N °11: Criterios de orden de servicio de vino.....	100

“CARTA DE MARIDAJE PARA LA COCINA ECUATORINA”

Autor: Anderson Suntasig Segovia

Directora: Lic. Norelia Ortega

Fecha: 08 marzo de 2015

Resumen

El presente trabajo tiene por título Carta de maridaje para la cocina ecuatoriana, El contenido de la misma son recomendaciones de maridaje entre platos representativos de las principales regiones del país y vinos seleccionados, su objetivo es introducir al vino como bebida acompañante de los platillos de la gastronomía ecuatoriana. Dentro del marco teórico se puede encontrar una introducción al mundo del vino con temas como historia del vino, tipos de vino, principales cepas, además información sobre antecedentes del desarrollo vinícola en el Ecuador y los principales países vinícolas latinoamericanos, también otros temas como introducción al maridaje, tipos de maridaje y reglas claves para maridar. Para la investigación existe personal involucrado de cocina (ayudantes, cocineros, chefs) y servicio (meseros, capitanes, maitres) de la cadena hotelera Swissotel, de la misma manera estudiantes y docentes del Instituto Tecnológico Superior de Turismo y Hotelería ITHI con quienes se logro recabar importante información ejecutando encuestas y degustaciones. Los métodos utilizados en la investigación fueron encuestas, observación de campo, entrevista a expertos cuyos resultados indicaron una aceptación positiva de la gente hacia la propuesta de maridaje.

Palabras Clave: Vid, Maridaje, Vino

Introducción

El presente trabajo de investigación trata el maridaje para la cocina ecuatoriana el primer capítulo llamado la Vid y el Vino describe el proceso de cultivo de la uva, la descripción de las partes de la planta y sus formas de cosecha. Además incluye un breve resumen de la historia del vino y la clasificación de los tipos de vinos que existen. En el capítulo dos llamado el Vino el nuevo mundo se puede obtener información acerca del desarrollo de la industria vinícola en el continente americano se profundiza en la historia del vino en el Ecuador y las condiciones actuales en las que se encuentra el comercio del vino en el país.

El tercer capítulo indica los antecedentes históricos de la gastronomía ecuatoriana sus principales platillos, también las fiestas más tradicionales y la gastronomía consumida en estos eventos. El cuarto capítulo hace referencia al maridaje en si dando una introducción de los tipos de maridaje que existen y reglas clave para maridar incluye un vocabulario enológico muy útil para introducirse en el mundo del vino. Para la propuesta de la carta de maridaje se trabajo con personal de Swissotel, estudiantes y docentes del instituto ITHI los cuales fueron de gran ayuda para recopilar la información necesaria. Para establecer los maridajes se selecciono una gama de vinos de bodegas de la región entre tintos, blancos y espumantes. Se establecieron varios platillos de las diferentes regiones del país y se procedió a ejecutar las degustaciones con la utilización de fichas técnicas y notas de cata para juzgar la apreciación de los maridajes sugeridos. Como resultado se pudieron establecer varios maridajes que agradaron mucho al público teniendo gran acogida hacia esta tendencia. La carta en si consta de maridajes establecidos entre vinos tintos, blancos y espumantes con platos que en el proceso investigativo obtuvieron mayor puntaje en la fichas técnicas de maridaje en base a una calificación entre olfato y gusto

Además se agregaron datos históricos de los platos seleccionados para destacar la importancia de los mismos en la gastronomía ecuatoriana. Las fotos de los platos fueron realizadas con la intención de salir de la rutina tradicional dándoles un enfoque más moderno con montajes de vanguardia, para tratar de esta manera de llamar la atención y ser un aporte a la cultura eno-gastronómica del Ecuador.

PRIMERA PARTE.- PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN

1.1. IDENTIFICACIÓN DEL PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN.

Ecuador es un país con una gran variedad gastronómica. Lastimosamente tiene una escasa herencia culinaria ligada al vino. Lo que hace que en el país el consumo de esta bebida sea casi imperceptible. El concepto de maridaje se vuelve nulo en la mayoría de ecuatorianos. Existen pocos documentos que den sugerencia de combinaciones armónicas entre comida ecuatoriana y vino.

La mayoría de las personas optan por consumir sus alimentos con gaseosas, cerveza, agua o alguna bebida azucarada, dejando a un lado las bondades que el vino puede brindar, tanto en la salud, como en las sensaciones que el vino puede ofrecer. No es raro ver en restaurantes y dentro de hoteles de lujo al personal de servicio con una carencia de conocimiento acerca de maridaje. Convirtiéndose en un problema grave, ya que hoy en día las carreras involucradas con la industria turística como son la Gastronomía y Hotelería son muy demandadas, de ahí surge la necesidad que los profesionales de la hostelería reciban conocimientos de vino y su maridaje.

La difusión del conocimiento de vino y específicamente de maridaje es escasa. Actualmente existen instituciones dedicadas a promover esta cultura en el Ecuador como es el caso de la Cofrada del vino, De Vinum, Shiraz, La Guarda, Sommellerie de Liquors; Lamentablemente sigue siendo un grupo pequeño sectorizado a un nivel socio económico medio alto, excluyendo así a la gran mayoría de ecuatorianos.

1.2. Formulación del problema

¿Cómo incide la falta de conocimiento de maridaje en la cocina ecuatoriana?

El desconocimiento de maridaje conlleva a que no haya una apreciación correcta de cómo combinar la comida y bebida. Esta carencia de información hace que en el Ecuador la mayoría de personas tengan un criterio poco razonable para armonizar bebida y platillo.

La escasa preparación en el tema de maridaje de vino y cocina ecuatoriana hace que no existan documentos de consulta para estudiantes y personas interesadas en esta nueva corriente enológica. El problema radica en la falta de información, el vino es una bebida de gran variedad capaz de adaptarse a la gastronomía del país. Penosamente no ha sido difundido por lo que escasas personas en el país son las que disfrutan de esta bebida.

1.3. Objetivos

1.3.1. Objetivo General:

- Elaborar una carta de maridaje para los platos tradicionales más representativos del Ecuador, estableciendo un equilibrio adecuado entre los platos típicos y vinos seleccionados.

1.3.2. Objetivos Específicos:

- Realizar una selección de vinos blancos, tintos, rosados y fortificantes para maridar los platos tradicionales más representativos del Ecuador
- Ejecutar degustaciones con personal de cocina y servicio del hotel Swissotel de los platos tradicionales y una gama de vinos previamente seleccionada.
- Efectuar notas de cata para señalar las principales características en cuantos aromas y sabores de los vinos seleccionados para establecer categorías de calidad de los mismos y tomarlos en cuenta para realizar un maridaje con los principales platos de cocina ecuatoriana.
- Indagar y seleccionar los cinco platos más representativos de cada región del Ecuador, que acepten al vino como bebida para su maridaje.

1.4. Justificación

1.4.1 Relevancia Social

Una carta de maridaje para la comida ecuatoriana es una ayuda fundamental para promover esta nueva tendencia gastronómica de maridar la comida nacional con vino. La versatilidad de esta bebida hace posible armonizar perfectamente a los perfiles de sabor de la cocina ecuatoriana. La presente investigación busca ser un apoyo para quienes se interesen por conocer los beneficios que esta bebida puede ofrecer al momento de maridar con la gastronomía local. Este conocimiento será de gran ayuda ya que se convierte en una guía para hacer recomendaciones de maridaje de determinados vinos con gastronomía nacional. Datos muy útiles para estudiantes de hostelería, profesionales como Capitanes, Chefs, Hostess, etc.

El introducir al vino como bebida acompañante sugiere un cambio positivo en la dieta ecuatoriana sustituyendo a otras bebidas por vino que ha demostrado tener varias propiedades medicinales entre las siguientes : desarrollo de longevidad gracias a sus propiedades antioxidantes, mejor funcionamiento del corazón, reducción del colesterol malo , beneficios cerebrales, el resveratrol presente en la uva ayuda al cerebro, previniendo problemas como la demencia, el Alzheimer y accidentes cerebro vasculares.

II. MARCO TEÓRICO

2.1. Fundamentación teórica

Para el desarrollo de la presente investigación se deben considerar los siguientes recursos bibliográficos como:

Robinson, J. (2006). *Curso de vino*. Singapur: Blume ed.

Donde se puede encontrar una síntesis de la historia y evolución del vino. Además ofrece una amplia información de la situación actual de esta bebida en los principales países productores de Europa y el continente Americano.

Philips, H. (2005). *Degustar el vino – el sabor el sabor del vino explicado*. Buenos Aires: Albatros ed.

Aquí se puede encontrar importantes estudios sobre los sabores del vino, como describir un sabor y un detalle muy bien realizado de los aromas que se pueden encontrar en el vino.

García, J. (2008). *Maridaje, enología y cata de vinos*. Madrid: Innova ed.

Cuenta con información fundamental de las principales reglas de maridaje así como metodología para la elaboración de platos y su maridaje.

Zambrano, P. (2010). *111 platos populares del Ecuador*. Quito: Ediecuatorial

Reseña importante de los principales sabores de nuestro país.

Guía Gastronómica del Ecuador (2012). Ministerio de Turismo. (Primera Edición).

Recuperado de <http://issuu.com/direcdigital/docs/guiagastronomicag>

Ecuador Culinario (2013). Ministerio de Turismo. (Primera Edición). Recuperado de http://issuu.com/pancholink/docs/ecuador_culinario_web

Ambos publicaciones realizadas por el Ministerio de Turismo”. Los cuales brindan un amplio estudio sobre la cocina ecuatoriana con los principales ingredientes utilizados, los géneros más destacados, la reseña histórica de algunos platos. Datos importantes que ayudaran sin duda al desarrollo del presente tema de investigación.

Estudio de mercado de vinos en el Ecuador (2011) Recuperado de: http://www.prochile.gob.cl/wpcontent/blogs.dir/1/files_mf/documento_06_21_11131314.

Historia de la cocina ecuatoriana (2012) Recuperado de: <http://www.ecuaworld.com.ec/coci>

Revista Vinissimo (20013) Recuperado de : <http://www.revistavinissimo.com/>

2.2. Estructura del Marco Teórico

Capítulo I. La Vid y el Vino

1.1. La Vid

La Vid, Viña, Parra, Vitis Vinífera, es un arbusto trepador es una planta leñosa, trepadora que cuando se deja crecer libremente puede alcanzar más de 30 m, por la acción humana, podándola anualmente, queda reducida a un pequeño arbusto de 1 m. Posee ramas cilíndricas, muchas veces trepadoras, con zarcillos. Sus hojas son de forma variable, pero siempre lobuladas y ligeramente dentadas; su color varía en tonalidad de verde, dependiendo de la variedad. Las flores, pequeñas y poco aparentes, son de color verdoso. El fruto (la uva) es una baya ovalada o redonda, de color cerúleo a granate, que contiene varias semillas.

1.1.2. Las partes de la Vid

-Tronco: la mayoría de las vides cultivadas lo hacen sobre unas raíces de patrón americano, el cual es resistente a la filoxera, enfermedad que arrasó las viñas españolas a principios del siglo XX y para la cual no hay cura. Por encima del punto de unión está la parte aérea que es la que produce frutos.

-Brazos: son cada una de las partes en la que se divide el tronco. Pueden haber varios. Dependiendo la madurez de la planta.

-Yema: hay muchos tipos de yemas. Las más importantes son las fructíferas que de donde salen los sarmientos.

-Pulgar o pitón: se llama así a la estructura que se deja en la poda con como mucho dos yemas.

-Sarmientos: de aquí es de donde salen los racimos. El número de ellos es una decisión que ha de tomar el viticultor y es resultado de la experiencia.

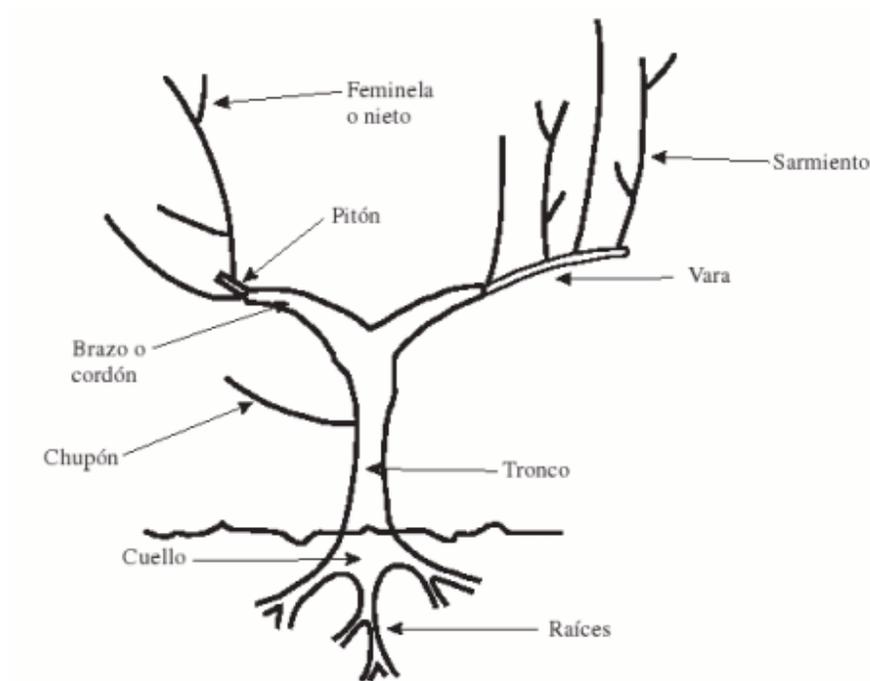


Figura N°1: Partes de la plata de la vid

Fuente: obtenida de: http://cocinayrecetas-static.hola.com/velodeflor/files/2012/03/diagrama_vid.gif Acceso: 26/03/2014

1.1.3 Tipos de cosechas de la Vid

-Manual: es utilizada para la producción de vino de elevada calidad y de vinos espumosos, para lo cual es necesario elegir los racimos de modo más selectivo, lo que inevitablemente aumento los costos de producción.

-Mecánica: la vendimia mecánica es más económica que la manual. La falta de personal cualificado y el incremento de los costes de recogida de la uva están provocando que se implante de forma acelerada en algunas comarcas vitícolas, un hecho que afecta sobre todo a las grandes explotaciones, que necesitan de más mano de obra. Para realizar este tipo de vendimia, el cultivo debe estar formado en espaldera.

1.1.4 Tipos de poda de la Vid

La poda de la vid es una práctica realizada por el viticultor, que consiste en reducir la parte vegetativa de la vid a fin de limitar su crecimiento natural y de mejorar su rendimiento y la calidad de las uvas. Según la finalidad y el momento en que se realiza, podemos clasificar la poda en:

Poda de formación.- cuando la vid es joven y acaba de ser plantada, las primeras podas determinan la forma y el tipo de crecimiento de la planta. Éstos varían según el clima de la región y el tipo de cepa o variedad.

Podas de fructificación.-cuando la vid ha adquirido su forma definitiva, las podas de fructificación sirven para mantener la forma de la vid y controlar su crecimiento. La selección y reducción de los sarmientos y de las yemas que brotan cada año permitirá que los racimos de uvas se beneficien de una mayor insolación y de una mejor ventilación. Así aumentarán su rendimiento, su calidad y su resistencia a las plagas.

Poda de rejuvenecimiento o renovación.-se realiza sobre plantas envejecidas, que presentan bajo vigor, con escaso crecimiento vegetativo, deficiente floración y excesiva cantidad de madera vieja improductiva. Se trata justamente de eliminar aquellas partes envejecidas y menos productivas, para estimular el nacimiento de otras nuevas.

Poda de restauración o reconversión.-Es una poda drástica, en donde sólo se deja el tronco principal y de ser necesario algún brazo o parte del mismo o un cargador para cumplir la función de “tirasavia”. La finalidad es la reconversión varietal por medio de injertos de yema.

1.2 Historia del vino

El vino es una bebida alcohólica, realizada a partir de la fermentación del zumo de la uva, también llamado mosto. El vino es una bebida muy antigua en el planeta, de acuerdo a los historiadores 20.000 años a.n.e. en el Mioceno ya crecía la uva en Europa Occidental. Sin embargo el vino como bebida tiene su origen en el Neolítico 7000 años a.C. en la llamada edad de piedra, con el inicio y desarrollo de la agricultura. De acuerdo a los vestigios arqueológicos señalan que en los yacimientos de Hajji Firuz Tepe en los Montes Zagros (Irán) ya se elaboraba vino. Se realizaron pruebas químicas cuyos resultados fueron la determinación de ácido tartárico en las trazas encontradas en recipientes de alfarería.

La uva es un fruto con una tendencia natural a fermentar, por lo que probablemente, el vino fue la primera bebida alcohólica que conoció la humanidad. El descubrimiento el vino pudo producirse por casualidad, cuando alguien dejó olvidadas unas uvas en algún recipiente, éstas fermentaron y luego alguien probó el caldo resultante. Además, la vid presenta una gran facilidad de adaptación, posee unos bajos requerimientos de agua y minerales, crece en tierras donde otros frutales no crecerían, gracias a su capacidad regenerativa permite una recolección intensiva, factores que sin duda ayudaron en su expansión por todo el planeta. Actualmente la planta de la Vid se extiende a todas las zonas templadas del mundo (además de algunas tropicales.) El origen del vino se encuentra en la *vitis vinífera*, de la que se dividieron 3 tipos: las sultanas (sin semillas), las corintias (también sin semillas) y la *vitis occidentalis*, antecesor de las uvas que conocemos hoy para elaborar vino. Entre los cambios más drásticos que ha sufrido la vid fue cuando, en la antigüedad, se convirtió por selección artificial de una variedad "salvaje" (de sexualidad dioica en su mayoría) a una "domesticada" (hermafrodita), se desconoce en

la actualidad las razones de este cambio. Pronto se pudo comprobar que el vino era la suma de un conjunto de factores ambientales: clima, latitud, altura, horas de luz, etc.

El vino es una bebida que llega de por sí cargada de simbolismo, entre las principales referencias, para narrar su historia se encuentra la Biblia, donde en el Antiguo Testamento en el Libro del Génesis tras el diluvio universal detalla: "Noé comenzó a labrar la tierra, y plantó una viña; bebió el vino y se embriagó" (Génesis 9-21). Dentro de las sagradas escrituras se cita constantemente a la vid, que es vista en el Antiguo Testamento como una fuente de riqueza y placer. Para el nuevo testamento llega a alcanzar un simbolismo todavía más alto, al ser comparado con la sangre de Cristo, e incorporarse hasta hoy en día dentro de los rituales religiosos de los cristianos y otras religiones.

En el antiguo Egipto 3000 a.n.e. el vino era una bebida muy utilizada dentro de sus celebraciones religiosas denominada Shede. Hecho a partir de uvas tintas mezcladas con el zumo de granadas. El vino era considerado un lujo que estaba reservado a los sacerdotes y a los nobles, sin embargo en los periodos festivos lo escanciaban hasta los egipcios de las clases más bajas. Era costumbre cocinar el vino tras la fermentación con el objeto de evitar su deterioro. Los egipcios atribuían la invención del vino al dios Osiris. En la actualidad se han encontrado dentro de las tumbas de los faraones ánforas llenas de vino con el nombre del productor, el viñedo y el año inscritos mostrando la preocupación por vino en esa época. De Egipto el vino llegó a Grecia para el año 700 a.n.e. el vino se popularizó tanto que ya era considerado una bebida estándar. La bebida tenía su propio dios, Dionisio, el vino era empleado en las libaciones a los dioses, así como en los ritos funerarios y fiestas comunales.

Fueron los griegos los que expandieron el cultivo de la vid en la zona mediterránea. Cerca del año 200 a.n.e. la vid recorría toda la península de Italia pronto todo ese territorio era conocido como "Oenotria" (tierra de uva). Los romanos tuvieron como aporte en la tecnología del vino el haber comenzado con la técnica del injerto en las cepas de las vides.

El efecto de divulgación del vino que se hizo durante el imperio romano fue muy extenso en Europa ya que se plantó viñas en todos los territorios ocupados, llegando a tener viñedos incluso por encima de los 55° de latitud, en Normandía, Flandes, norte de Alemania y los países bálticos. El vino fue substituyendo a otras bebidas alcohólicas fermentadas como la hidromiel (hydromeli) o el aqua mulsa.

Después de la caída del Imperio Romano, en Europa el desarrollo de la viticultura y de la enología corrió a cargo de los monjes cristianos, que pusieron mucho empeño en mejorar todos los sistemas de elaboración de vino, aprovechando para ello los viñedos heredados de los romanos. No es casualidad que las regiones con mayor tradición vinícola en Europa, suelen ser también las que tenían mayor concentración de monasterios y enclaves religiosos. Actualmente muchas bodegas (algunas de ellas muy recientes) recurren a nombres latinos para sus vinos, o rehabilitan o usan comercialmente antiguos edificios, monasterios o abadías, ubicados entre sus viñedos.

El año 1865 marca una etapa importante en la historia del vino, en este año los viñedos del mundo se ven afectados ante el nacimiento de una plaga llamada "Phylloxera" la enfermedad comenzaba con una pequeña mosca de color verde (apenas 2 mm) las larvas del insecto se comían las raíces hasta causar la muerte de la vid.

Creando una profunda crisis en el sector vinícola por más de diez años .La solución vendría del continente americano, se experimento injertando la viña europea en el pie de una americana se lograba una viña resistente a la plaga, que mantenía sus propiedades originales.

Hoy, prácticamente todas las viñas europeas están injertadas sobre 'pies' americanos. Chile es el único país vinícola que sigue cultivando naturalmente, gracias a sus barreras naturales; al norte el desierto de Atacama, por el sur la Antártida, en el este Océano Pacífico, y en el oeste en la cordillera de los andes jamás la plaga de la Phylloxera pudo entrar a su territorio. Obteniendo una gran ventaja ya que los viñedos que se cultivan naturalmente duran cien años mientras que los con injerto solo duran 40 años.

1.2.1 Proceso de elaboración del vino

La uva es la materia prima para la elaboración del vino, que nace a partir de un proceso natural en el que el azúcar –a través de la fermentación del mosto- se transforma en alcohol.

Los vinos rojos se hacen exclusivamente con uvas tintas, en cambio los blancos pueden elaborarse con uvas blancas o tintas. Esto se debe a que la materia colorante se encuentra en la piel u hollejo; si al moler las uvas se deja el jugo en contacto con la piel, aparece el color. Por el contrario, si el jugo se separa inmediatamente del hollejo, el vino será blanco.

Las etapas:

1.-Las uvas se cosechan en cajas pequeñas para evitar cualquier “maltrato”. Vendimiadas en su punto óptimo de maduración, El proceso de maduración de la uva para elaborar vino depende de varios factores entre ellos las condiciones climáticas a mayor latitud más

demora la uva en madurar. También interviene la zona geográfica en la que se encuentre el viñedo mientras más altitud más rápido madura la uva, además tienes que ver el tipo de uva que se coseche las uvas blancas maduran más rápido que las negras.

2.- Pasan a una máquina que separa los granos del escobajo (parte verde del racimo).

3.- Los granos casi enteros pasan a una prensa neumática que los “estruja” suavemente (no los muele) para que liberen el jugo o mosto y la pulpa.

4-La uva prensada y su jugo son llevados a vasijas de acero inoxidable, madera o cemento. Comienza la fermentación alcohólica (dura 4 a 10 días), proceso que se produce porque las levaduras que naturalmente trae la uva, se alimentan de los azúcares y los transforman en alcohol.

Al mismo tiempo las sustancias contenidas en la piel de las uvas tintas se difunden en el jugo. Este proceso se denomina “maceración” y puede ser más o menos prolongado, según el tipo de vino que se quiera elaborar.

En el caso de las uvas blancas, después de la molienda se realiza el desborre previo para eliminar los restos vegetales y las impurezas en suspensión por sedimentación.

5-Finalizada la maceración, se escurre la parte líquida y se separa de los sólidos (orujo).

6-Luego de la fermentación, todo vino exige cuidados hasta que llega a la botella. Algunos han sido concebidos para la crianza, otros saldrán rápidamente al mercado. Así se completa un proceso que nació en la viña y finalizará en su copa.

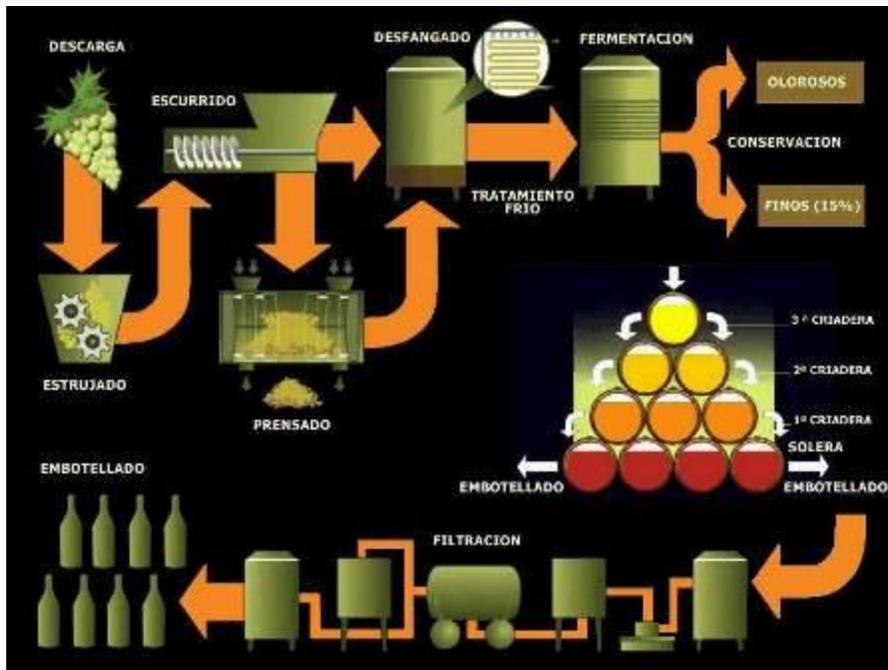


Figura N°2: Proceso de elaboración del vino

Fuente: obtenido de: <http://cordovita.blogspot.es/img/bodegasrobles.jpg/2015>

Vinos rosados: nacen a partir de uvas tintas, sólo que durante el proceso de vinificación el jugo permanece poco tiempo en contacto con las pieles coloreadas. Por eso, el jugo no se tiñe completamente pero adquiere delicados matices y notas típicas de aroma y sabor. Actualmente se está reposicionando el vino rosado a partir de ejemplares elaborados con Syrah, Merlot, Malbec, entre otros.

1.3 Tipos de vino

El vino se puede clasificar de distintas maneras: según su color, según su añejamiento, según el corte del vino, según la gasificación.

Tabla N°1: Clasificación de los tipos de vino.

<ul style="list-style-type: none">• 1.- Según el color<ul style="list-style-type: none">○ Vino tinto○ Vino blanco○ Vino rosado	<ul style="list-style-type: none">• 2.- Según el añejamiento<ul style="list-style-type: none">○ Vino del año, joven o cosechero○ Vino de guarda o de crianza○ Vino reserva (RSV)○ Vino gran reserva○ Vinos de hielo también llamados de cosecha tardía.
<ul style="list-style-type: none">• 3.- Según el corte de Vino.<ul style="list-style-type: none">○ Vino varietal o monovarietal○ Vino de corte, de assemblage, genérico o mezclado	<ul style="list-style-type: none">○ 4.- Según la Gasificación<ul style="list-style-type: none">○ Vinos tranquilos○ Vinos Espumantes

Fuente: Curso de vino Jancis Robinson 2008
Elaborador por: Anderson Suntasig

1.3.1 Según el color

Vino tinto

Elaborados mayoritariamente a partir de uvas tintas. Los taninos, presentes en el hollejo, son las sustancias responsables de dar color al vino. Además que por la presencia de taninos los tintos suelen tener una astringencia característica, Habitualmente la fermentación se realiza con el mosto y el hollejo y, sólo una vez terminada la fermentación (unos 20 días), se procede al descube o sangrado.



Figura N°2: Los colores del vino tinto

Fuente: obtenido de: <http://www.conchaytoro.com/web/wine-magazine-es/la-importancia-del-color-del-vino-30/03/2014>

Vino blanco.

Elaborados a partir de uvas blancas o tintas (a partir de pulpa no coloreada). En este segundo caso, se separa el mosto del hollejo inmediatamente para que no le dé color. En general la fermentación se realiza con mosto, separado de hollejos, pepitas, raspones, etc.

Y, aunque no es frecuente añejarlo, existen vinos blancos con crianza. Dentro de los vinos blancos se encuentra el llamado vino verde, un vino portugués joven con poca maduración. También se considera un vino blanco al vin jaune o vino amarillo, elaborado en la región francesa de Jura, con uvas de la variedad savagnin vendimiadas de forma tardía y con elevado contenido de azúcares. El vino blanco presenta las siguientes tonalidades.



Figura N°3: Los colores del vino blanco

Fuente: Obtenido de : <http://www.secretosdelvino.com.ar/colores-del-vino/> Acceso 27/03/2014

Vino rosado.

Hay tres formas básicas de obtener vinos rosados:

1.- Reducción del contacto con los hollejos.- se basa en el empleo de uvas tintas, las cuales son aplastadas incluyendo sus hollejos. Se mantienen los mismos durante un corto período de tiempo en contacto con el mosto y luego se retiran dejando solo el zumo sin permitir que estén presentes durante la totalidad del proceso fermentativo, por lo que la tonalidad obtenida es rosada.

2.- Sangrado.- A diferencia del anterior donde se planificaba en todo momento la obtención de un vino color rosa, en este caso el vino rosado obtenido es un subproducto del proceso de producción de un determinado vino tinto. A veces se desean obtener tintos con alta concentración de taninos y una fuerte coloración, por lo que se retira antes de finalizar la fermentación una parte del zumo dejando la totalidad de los hollejos e incrementando la concentración de los componentes. El zumo extraído que ha alcanzado cierta tonalidad es empleado para fabricar vino rosado.

3.Mezcla de vinos tintos y blancos.- Quizás el método menos recomendado y asociado con la falta de calidad en el producto obtenido.

El vino Rosado presenta las siguientes tonalidades.



Figura N°4: Los colores del vino blanco

Fuente: Obtenido de : <http://www.secretosdelvino.com.ar/colores-del-vino/> Acceso 27/03/2014

1.3.2 Según el añejamiento

Vino del año, joven o cosechero.

Es un vino con un máximo de seis meses de añejamiento en barrica. Está destinado a ser consumido en espacio de como máximo seis meses. La elaboración del vino joven con barrica es un estilo de vino cada vez más demandado por su fácil beber, versatilidad y relación calidad-precio. En general, son vinos muy sabrosos y golosos. Tienen mucha fruta y la barrica les da una elegancia y una consistencia que les otorga una vida más larga. Estos vinos reciben distintos nombres: semicrianza, tinto roble, joven con barrica.

Vino de guarda o de crianza.

Son vinos con un mínimo de dos años de añejamiento, de los cuales al menos seis meses en barrica. Son aptos para ser conservados numerosos años.

Vino reserva (rsv).

Son vinos con tres años de añejamiento, de los cuales al menos uno en barrica.

Vino gran reserva.

Son vinos con al menos cinco años de añejamiento, de los cuales al menos dos en barrica.

Vino de hielo.

Son vinos blancos producidos originalmente en Alemania y más tarde también en Francia, Austria y Canadá. Se caracterizan porque las uvas se cosechan en diciembre (pleno invierno boreal) y, al estar frías —por reacciones químicas naturales—, de ellas se obtienen estos

vinos, que resultan muy dulces y ácidos. Con un procedimiento similar se elabora el vin de paille o vino de paja, un vino dulce francés.

1.3.3 Según el corte de vino

Vino varietal o monovarietal.

Son vinos elaborado con un solo tipo de uva o prácticamente sólo con una. En la legislación de la Unión Europea se considera varietales a los vinos que contienen más del 80% de la uva principal, por ejemplo Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo, Garnacha, etc. También se llama varietal al carácter aromático de un vino en el que predomina el aroma de una determinada variedad de uva.

Vino de corte, de assemblage, genérico o mezclado.

Son aquellos vinos en los que intervienen dos o más variedades de uva.

1.3.4 Según la gasificación

Vinos tranquilos.

Vinos sin presencia de burbujas, a 20° la cantidad de CO₂ es inferior a un gramo de litro por vino.

Vinos espumosos o efervescentes.

Vino con presencia de burbujas. Se clasifican, a su vez en:

- Cava ó champagne:, obtenido a partir de una segunda fermentación en botella.
- Transfer, obtenido a partir de vino cuya segunda fermentación se realiza en envases de gran capacidad para después terminar su maduración en la botella.

- Gran Vas, obtenido a partir de una segunda fermentación en envases de gran capacidad cerrados a presión.
- Vino gasificado. Es un vino al cual se le ha producido una gasificación artificial, mediante la inyección de gas carbónico.

1.4 PRINCIPALES CEPAS DE LA VID

Tabla N°2: Principales cepas de la vid

CEPAS BLANCAS	CEPAS TINTAS
<ul style="list-style-type: none"> • Chardonnay. • Chenin blanc • Sauvignon blanc • Semillon • Torrontes • Ugni blanc • Riesling: • Viognier • Alvariano 	<ul style="list-style-type: none"> • Cabernet sauvignon. • Syrah • Malbec • Merlot • Carménère • Tempranillo • Pinot noir • Tannat • Bonarda
<p>CEPAS ROSADAS: Existen tres formas de producir vinos rosados por sangrado, por contacto con los hollejos y por mezcla. las cepas rosadas son muy escasas de las cuales se pueden mencionar las siguientes : pinot gris,canari</p>	

Fuente: Curso de vino Jancis Robinson 2008
 Elaborador por: Anderson Suntasig

1.4.1 CEPAS BLANCAS

Chardonnay.



Figura N°5: Cepa Chardonnay
Fuente: Obtenido de : <http://www.secretosdelvino.com.colores-del-vino/> Acceso 27/03/2014

Considerada la reina de las cepas blancas, producida en la borgoña francesa. Puede ser cultivada con éxito en la mayoría de las áreas vitivinícolas con diferentes condiciones climáticas. Es considerada las más indicada para realizar lo más finos vinos varietales blancos. Acompaña muy bien al salmón y otros pescados grasos.

Chenin blanc.



Figura N°6: Cepa Chenin Blanc
Fuente: Obtenido de : <http://www.secretosdelvino.com.colores-del-vino/> Acceso 27/03/2014

De origen francés, de la región del Valle de la Loira . De muy buena calidad con singular cuerpo. Se utiliza para elaborar vinos espumosos, a partir de esta sepa se obtienen vinos secos, semi secos y dulces de calidad destacada. Necesita de abundante sol para madurar

bien en América Latina la podemos encontrar al noroeste de Argentina. . Sus características aromáticas son netamente frutales. Sus características de sabor son netamente secas

Sauvignon blanc.



Figura N°7: Sauvignon Blanc
Fuente: Obtenido de : <http://www.secretosdelvino.com.colores-del-vino/> Acceso 27/03/2014

Uva originaria del sudoeste de Francia (Burdeos). De esta variedad se obtienen excelentes y delicados vinos blancos secos . Mundialmente puede utilizársela sola o combinada con otra cepa como el Semillón. Es una uva muy versátil produce vinos de buen cuerpo, muy aromáticos y de buena acidez. Posee un matiz ahumado muy apetecible aparte de detectársele perfumes a cassis, pomelo y maracuyá. Es un vino para beber preferentemente joven.

Semillon

Originaria de Burdeos Francia, este cepaje otorga características especiales para obtener vinos dulces, o para vinos secos de largo envejecimiento. En Argentina ha logrado gran auge. Puede utilizárselo solo o combinado con un sauvignon blanc .Es la variedad principal para la producción de los famosos vinos dulces llamados Sauternes, ya que es propensa a

recibir el hongo de la Botrytis Cinerea , que debilita la piel y quita el contenido hídrico de la uva, dejando una uva pasa con gran contenido a zucarina y de acidez.



Figura N°8: Cepa Semillon
Fuente: Obtenido de : <http://www.secretosdelvino.com.colores-del-vino/> Acceso 27/03/2014

Torrontes

Tiene origen Español. Aunque estudios científicos sugieren que la variedad plantada en Argentina es nativa de ese lugar. Diferenciándose genéticamente de la española. En Argentina existen variedades de Torrontes Mendocino, San Juanino y Riojano. De esta cepa es consumida la mayoría de vino blanco en Argentina. Siendo la variedad blanca típica que representa al país internacionalmente. Da vinos muy perfumados que recuerdan a uva de mesa fresca, cascara de naranja, flores como el jazmín, rosas y eucalipto.



Figura N°9: Cepa Torrontes
Fuente: Obtenido de : <http://www.secretosdelvino.com.colores-del-vino/> Acceso 27/03/2014

Ugni blanc

Originaria del centro de la Península Itálica. Donde se la denomina Trebbiano, posee un rendimiento generoso en el país se le aplica a varios cortes de vinos blancos y en el vino de los champagnes. Generalmente utilizada para vinos de corte por su alto nivel de acidez o hacen ideal para tal combinación. De ser varietales presenta un color amarillo brillante con notas verdosas. En Francia se llama Saint Emilio o Charante y está muy desarrollada en la región de Cognac .



Figura N°10: Cepa Ugni Blanc
Fuente: Obtenido de : <http://www.secretosdelvino.com.colores-del-vino/> Acceso 27/03/2014

Riesling:

Tradicional cepaje alemán también cultivado con éxito en la Alsacia Francesa, donde se elaboran los mejores vinos de esta cepa. Es una de las uvas blancas menos conocida fuera de su entorno de cultivo, da lugar a muchos de los vinos blancos secos más finos del mundo y a algunos dulces maravillosos, sobre todos los elaborados con la uva atacada por el hongo que produce la "podredumbre noble". Es una uva de maduración temprana que se adapta perfectamente a los climas fríos de Alemania, en Argentina hay muy pocos ejemplares puros, prácticamente no se produce con excepción de alguna bodega. Produce vinos extraordinariamente aromáticos, muy frutales con sabores como el de la manzana, los

minerales o la miel. Una característica particular es que los ejemplares elaborados con Riesling tienen un enorme potencial de envejecimiento.



Figura N°11: Cepa Riesling
Fuente: Obtenido de : <http://www.secretosdelvino.com.colores-del-vino/> Acceso 27/03/2014

Viognier:

Su origen es todo un misterio pero existen algunas hipótesis sobre su llegada a Francia: una es que los griegos la pudieran traer al Valle del Ródano junto con la Syrah, este varietal produce unos vinos realmente originales. Madura de manera óptima y puede alcanzar los 15 grados de alcohol, aunque se obtiene vinos de baja acidez. Su color típico es un inconfundible amarillo dorado, sus aromas evocan a flores como la magnolia y la madreselva y aparecen con gran intensidad y calidad recuerdos de aromas frutales como de melocotón, damasco y melón.



Figura N°12: Cepa Viognier
Fuente: Obtenido de : <http://www.secretosdelvino.com.colores-del-vino/> Acceso 27/03/2014

Alvariño:

Es considerada una de las variedades autóctonas más importantes de Galicia, aunque aún hoy su verdadero origen permanece incierto. Se cultiva en Pontevedra, Galicia, bajo la Denominación de Origen Rias Baixas y en el norte de Portugal donde se emplea en el Vinho Verde portugués. Es una uva de brotación precoz y tardía maduración, lo que conlleva un largo ciclo vegetativo. Presenta un color amarillo-palliza, brillante, con irisaciones doradas y verdes. Poseen aromas florales y afrutados, finos y distinguidos, que impresionan agradablemente, de intensidad media y duración media-larga.



Figura N°13: Cepa Alvariño
Fuente: Obtenido de : <http://www.secretosdelvino.com.colores-del-vino/> Acceso 27/03/2014

1.4.2 Cepas tintas

Cabernet Sauvignon.

Es considerada la reina de las uvas tintas de la región de Burdeos Francia es un vino complejo, robusto y tánico, con notas de frutos negros (arándanos y moras). El roble francés le aporta notas a café, tabaco y chocolate.; mientras que el roble americano le

brinda recuerdos a vainilla y coco. Muy adecuado para acompañar carnes de vacuno logrando suavizar su textura fibrosa haciéndolo más fácil de digerir, puede ser de color purpura oscuro o rubí .

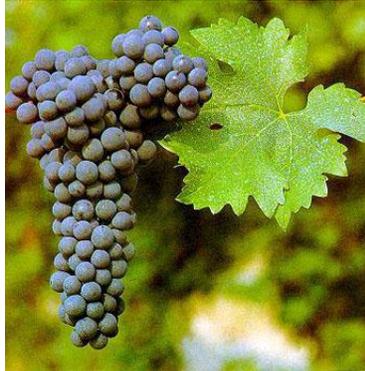


Figura N°14: Cepa Cabernet Sauvignon
Fuente: Obtenido de : <http://www.secretosdelvino.com.colores-del-vino/> Acceso 27/03/2014

Syrah.

En Australia y Sudáfrica es también conocido como Shiraz. Es un vino de acidez moderada que presenta aromas y sabores a frutos silvestres negros y especias como la pimienta negra. Ideal para ser mezclado con variedades como el Garnacha y Cabernet es un vino de potentes taninos que consiguen fundir la grasa del cordero, cabrito y el de las carnes de caza . Se encuentran notas de frutas dulces y especias (pimienta, canela, clavo de olor)



Figura N°15: Syrah
Fuente: Obtenido de : <http://www.secretosdelvino.com.colores-del-vino/> Acceso 27/03/2014

Malbec.

Su cosecha alguna vez fue importante en Burdeos y el valle de Loira (Francia). Actualmente, los veranos calurosos y secos de Argentina lo han convertido en la uva por excelencia del país sudamericano. Es ideal para el maridaje con carnes rojas. Es un vino de cuerpo medio y taninos dulces y amables con notas florales y especiadas. Su aroma recuerda a frutas como la ciruela , el cassis, guindas, con la crianza aporta notas de cuero vainilla y chocolate



Figura N°16: Cepa Malbec
Fuente: Obtenido de : <http://www.secretosdelvino.com.colores-del-vino/> Acceso 27/03/2014

Merlot.

Originario de la región de Burdeos, Por su baja acidez, ha ganado una gran popularidad en los últimos años. Es un vino suave con sabores a moras, ciruelas y cerezas, es recomendado para bebedores principiantes. Se puede mezclar con el Cabernet. Acompañan bien a carnes blancas de textura media como las del pollo, pavo y cerdo.



Figura N°17: Cepa Merlot
Fuente: Obtenido de : <http://www.secretosdelvino.com.colores-del-vino/> Acceso 27/03/2014

Carménère.

Es una variedad de uva que se considera originaria de la región de Médoc en Burdeos, Francia, donde se cultivaba. Hoy en día es la cepa emblemática del vino chileno. Con esta variedad se obtiene un vino con cuerpo y muy coloreado,. El Carménère se distingue por un color rojo violáceo profundo, En su sabor se encuentra chocolate y notas de frutas rojas, bayas y especias.



Figura N°18: Cepa Carmenere
Fuente: Obtenido de : <http://www.secretosdelvino.com.colores-del-vino/> Acceso 27/03/2014

Tempranillo

Tempranillo, Tinta del país o Cencibel, es una variedad de uva tinta cultivada extensamente para producir vinos tintos con cuerpo en España, de donde es originaria. Como su nombre lo indica esta uva madura rápidamente siendo privilegiada por que mejora notablemente los cortes en los que interviene. Los vinos generados a partir de esta uvas son ligeros de color intenso y taninos suaves.



Variedad Tempranillo
Figura N°19: Cepa Tempranillo
Fuente: Obtenido de : <http://www.secretosdelvino.com.colores-del-vino/> Acceso 27/03/2014

Pinot noir.

De este tipo de cepa, aunque es una uva muy difícil de cultivar, se obtiene una excelente calidad de vino. Esta uva cosechada en Borgoña (Francia) o en regiones más frías de California (Estados Unidos), es también utilizada para la elaboración de champagne rosa. El aroma recuerda a flores y frutas rojas y con la crianza aporta trufas, humus, vainilla, manteca. En boca presenta baja acidez, bajos taninos y notas a anís, cuero y frutos rojos y rosas.



Figura N°20: Cepa Pinot Noir
Fuente: Obtenido de : <http://www.secretosdelvino.com.colores-del-vino/> Acceso 27/03/2014

Tannat.

Originaria de Maridan Francia. Es la cepa emblemática de Uruguay. Una uva exótica da vinos coloridos y poderosos con taninos delicados pero notables. Esto permite envejecer a este vino elegantemente. Es conocido por revelar un aroma sustancioso. Posee un color rubí tirando a granate. En la boca es seco de estructura poderosa y con un delicado sabor a moras.



Figura N°21: Cepa Tannat
Fuente: Obtenido de : <http://www.secretosdelvino.com.colores-del-vino/> Acceso 27/03/2014

Bonarda

Proveniente del Piamonte italiano o de la cepa francesa corbeau noir es hoy por hoy la uva de mayor proyección en Argentina. Por muchos años se utilizó como base para producción de vinos de corte (mezcla de diversas uvas), pero dadas sus inigualables características, ahora es la segunda cepa más plantada en Argentina. Los vinos producto de esta uva son armoniosos, con taninos elegantes y atractivos aromas a frutos negros, cedro y de forma muy específica.



Figura N°22: Cepa Bonarda
Fuente: Obtenido de : <http://www.secretosdelvino.com.colores-del-vino/> Acceso 27/03/2014

1.4.3 Cepas rosadas

Pinot gris.

La reconocen Como descendiente de la Pinot Noir, es originaria de Borgoña Francia. La palabra Pinot significa piña en frances debido a que los racimos presentan una forma de cono de pino, de baya azul grisácea. Estudios realizados por prestigiosas universidades han determinado que la Pinot Gris corresponde a una mutación genética de la Pinot Noir. Los vinos producidos de esta variedad van desde amarillos dorados intensos a cobrizos y hasta reflejos rosas. El don de esta cepa es producir vinos amarillo dorado hacia cobrizo o levemente rosado. Seco en boca, cuerpo medio, afrutado con recuerdos a hojas secas, hierbas y hongos secos.



Figura N°23: Pinot Gris
Fuente: Obtenido de : <http://www.secretosdelvino.com.colores-del-vino/> Acceso 27/03/2014

Canari.

En la región de Cuyo en Mendoza durante muchos años se le denominó erróneamente Pinot Gris por su gran parecido en el racimo. El racimo de Canari es chico pero de mayor tamaño que el Pinot . Incluso sus granos son más grandes.

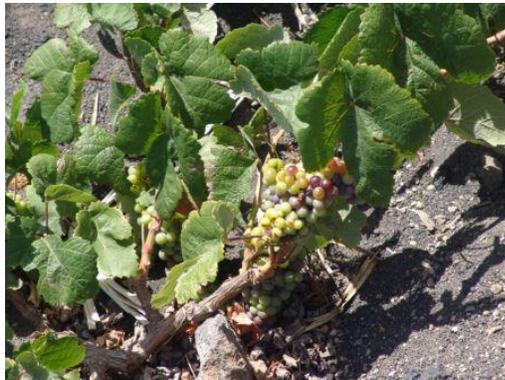


Figura N°24: Cepa Canari
Fuente: Obtenido de : <http://www.secretosdelvino.com.colores-del-vino/> Acceso 27/03/2014

Capítulo II. El vino en el nuevo mundo

En la viticultura, se denominan vinos del nuevo mundo a los vinos procedentes de áreas fuera de los viñedos de Europa, como son Argentina, Chile, Estados Unidos, México, Perú, Canadá, Australia, Nueva Zelanda y Sudáfrica.

2.1. Historia

El 12 de octubre de 1492 el navegante Cristóbal Colón realiza el descubrimiento de América en lo que se denominó el "Nuevo Mundo", las nuevas tierras abren nuevas posibilidades de cultivo de la vid. En su testamento Colón cita que transportaba vino de Ribadavia, que fue documentalmente el primero en llegar a América, por aquel entonces el más célebre y caro de la península Ibérica. En el año 1525 Hernán Cortés siendo Gobernador de México ordena la plantación de viñedos en las tierras colonizadas. El éxito de las plantaciones fue tal que se expandió por completo el cultivo a las regiones del Virreinato del Perú, pronto el rey de España prohibió nuevas plantaciones en México en el año en 1595, debido a los temores que existían en la Casa Real de que los nuevos territorios fuesen autosuficientes. Este edicto real se mantuvo vigente durante casi siglo y medio, sólo se podían plantar nuevas vides bajo licencias especiales otorgadas por el reino de España, los jesuitas estaban exentos de la concesión de tales licencias. Las primeras vides llegan a la zona de la actual provincia de Santiago del Estero (Argentina) en el año 1556 y posteriormente en la provincia de Mendoza (1561).

En América del norte en el año 1697, en las primeras incursiones de misioneros jesuitas españoles, dirigidas por Juan de Ugarte en la Baja California se plantaron viñas con objeto de poder tener vino para celebrar la Eucaristía. La variedad traída de los viñedos españoles,

en la actualidad se denomina en EE. UU.: uva de la misión (mission grape). Estas primeras plantaciones se reprodujeron en las diversas misiones dando lugar a los primeros vinos de California. 1769 el padre Serra llevó la vid a San Diego. Algunas de las misiones dejaron nombre a famosos y extensos viñedos así como por ejemplo la "Misión de Nuestra Señora de Guadalupe del Norte" que hoy en día es una extensa zona de viñedos con el nombre de valle de Guadalupe.

En el año 1765, Benjamin Franklin decide usar el Almanaque del pobre Richard (Poor Richard's Almanack) para promover el cultivo de variedades autóctonas de la uva americana, reforzado de esta forma la producción de vino en las colonias. Uno de los amigos de Franklin, Benjamin Gale, estableció que se bebiera vino de cosechas coloniales, o nada en absoluto; esta opinión pareció prevalecer en las colonias desde 1764 hasta la Revolución. Thomas Jefferson (1743-1826), tercer presidente de EE. UU, fue embajador en Francia y cuando regresó a su país, tuvo destacados intentos de promover la viticultura..

Entre las décadas de 1850 y 1860 el colono de origen húngaro Agoston Haraszthy inició actividades viticultoras en la zona de California. Es considerado por sus esfuerzos el "padre de la moderna viticultura en California" Fundó el Buena Vista winery (conocido hoy en día como Buena Vista Carneros en el valle de Sonoma). En 1842 Nicholas Longworth IV planta vides con la variedad Catawba y realiza el primer vino espumoso de América.

Entre 1532 y 1580 se fundaron en el Perú más de 700 centros poblados, entre ciudades, villas y pueblos. Cada vecino o morador recibió un solar para su vivienda y tierras para el cultivo de plantas y crianza de ganados. De inmediato se cultivaron los "frutos de Castilla", entre ellos la vid. En 1550 la crónica registra cultivos de la vid en varias regiones del Perú,

especialmente en la costa. En 1560 ya se comercializaba los "vinos de la tierra" considerados como buenos y muy buenos. A fines del siglo en referencia, ya se producía aguardiente de uva que se embarcaba por el puerto de Pisco. En el siglo XVII ambos productos logran gran distinción. Razones sociales y naturales contribuyeron a la decadencia de ambas bebidas; pero a mediados del siglo XX se produce la revitalización. Los viticultores buscan primero mejorar la calidad y luego expandir la frontera vitivinícola.

En Argentina, Uruguay, Chile como en varios países de Latinoamérica, la expansión de las cosechas de viñedos se relaciona estrechamente con la difusión del cristianismo, sobre todo porque el clero necesitaba indudablemente del vino para poder celebrar la misa.

En 1946, después de la Segunda Guerra Mundial (1939-1945), Argentina y Uruguay llegan a tecnificar la producción de vino debido a la migración de europeos. Los vinos argentinos adquirieron calidad, y las cepas traídas desde Francia, Italia y España dieron excelentes resultados en un suelo y clima que, sin duda, eran ideales para el cultivo de la vid.

Para 1960, en la Argentina había 242.324 hectáreas de viñedos plantados y se registraba un consumo anual de 90 litros por persona al año.

2.2 Principales países vinícolas latinoamericanos

2.2.1. Chile.

Las características geográficas de Chile hacen posible un clima templado de tipo mediterráneo con veranos cálidos, secos donde la temperatura entre el día y la noche varía mucho. En los últimos años Chile se ha convertido en un gran productor de vino a nivel mundial ocupando el octavo lugar con 9.869.000 hectolitros, después de Francia, España, Estados Unidos, Argentina, China y Australia. (winesofchile.com,2012)

Los vinos chilenos se caracterizan por tener una buena relación precio-calidad por lo que dentro del mercado ecuatoriano son muy comercializados. A nivel europeo su mayor comprador es Gran Bretaña, actualmente las bodegas chilenas cuentan con tecnología de punta para la producción de vino que favorece el desarrollo de viticultura de este país. Los vinos tintos chilenos son famosos por su color y cuerpo entre las cepas emblemáticas de este país está la Carmenere, Syrah y el infaltable Cabernet Sauvignon.

2.2.1.1 Denominaciones de origen y regiones vitivinícolas chilenas.

La industria chilena del vino se ha apresurado a promover un sistema propio de denominaciones de origen, y las zonas geográficas elegidas son los valles que van del este al oeste, siguiendo los ríos que descienden de los Andes hacia el mar. A continuación se presenta una tabla con las principales regiones vitivinícolas de Chile.

Tabla N °3: DENOMINACIONES DE ORIGEN Y REGIONES VITIVINÍCOLAS CHILENAS

D.O. COQUIMBO	D.O.ACONCAGUA	D.O VALLE CENTRAL	D.O REGION SUR
Valle Elqui Valle Limarí Valle Choapa	Valle Aconcagua Valle Casa Blanca Valle San Antonio	Valle Del Maipo Valle Cachapoal Valle Colchagua Valle Curico Valle Maule	Valle Itata Valle Bio Bio Valle Malleco

Fuente : Wines of Chile 2010
Elaborado por : Anderson Suntasig

En el presente mapa se aprecian las zonas donde se cultivan la vid en el territorio Chileno

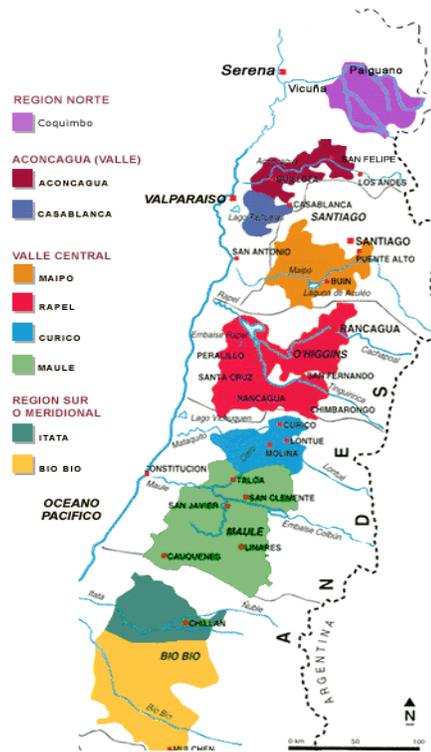


Figura N°25: Mapa Vinícola Chileno

Fuente: obtenido de: <http://www.conchaytoro.com/web/>

Principales Cepas y Bodegas chilenas con presencia en Ecuador.

Tabla N °4: Principales Cepas Tintas y Blancas de Chile con Presencia en Ecuador

PAÍS	CHILE
Cepas Tintas	Cabetnet Sauvignon, Carmenere, Syrah, Merlot, Malbec, Pinot Noir.
Cepas Blancas	Sauvignon Blanc, Chardonay, Riesling, Viognier, Pinot Grisio.

Fuente: Catalogo La Guarda 2014
Elaborado por: Anderson Suntasig

Tabla N °5: Principales Bodegas de Chile con Presencia en Ecuador

PAÍS	CHILE
BODEGAS	Concha y Toro, Montes, Viña Maipo, Casa Silva, Morande, La Postolle, Cousino Macul, Chadwick, Errazuriz, Doña Dominga, Ventisquero

Fuente: Catalogo La Guarda 2014
Elaborado por: Anderson Suntasig

2.2.2 Argentina

Argentina es el mayor productor de vino de Sudamérica. La cultura vinícola en este país tiene mucha tradición tanto que en este país se declara al vino como bebida nacional y se festeja el día internacional del Malbec, la cepa tinta emblemática de los argentinos junto con la cepa torrontes en blancos. Los vinos argentinos han sido ganadores de varios premios internacionales teniendo relevancia comercial y un notable reconocimiento de su calidad en el mercado. En la actualidad el turismo enológico genera grandes ingresos para las provincias donde se encuentran ubicados los viñedos argentinos. (vinoargentino.com)

2.2.1.1 Denominaciones de origen y regiones vitivinícolas de Argentina.

Argentina posee tres regiones vitivinícolas importantes la cuales se puede apreciar en el siguiente cuadro.

Tabla N° 6: REGIONES VITIVINÍCOLAS DE ARGENTINA

REGIONES	NORTE	CUYO	PATAGONIA
VALLES VITIVINICOLAS	CATAMARCA SALTA TUCUMAN	LA RIOJA MENDOZA SAN JUAN	LA PAMPA NEUQUEN RIO NEGRO

Fuente: Wines of Argentina 2012
Elaborado por: Anderson Suntasig

En el presente mapa se puede apreciar mejor la distribución geográfica vinícola de Argentina.



Figura N°26: Mapa Vinicola Argentino
Fuente: Obtenido de : <http://www.academiadovinho.com>.

Principales Cepas y Bodegas Argentinas con presencia en Ecuador.

Tabla N ° 7: Principales Cepas Tintas y Blancas de Argentina con Presencia en Ecuador

PAÍS	ARGENTINA
Cepas Tintas	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah, Merlot, Malbec, Pinot Noir, Tempranillo, Tannat.
Cepas Blancas	Sauvignon Blanc, Chardonay, Viognier, Semillon, Chenin Blanc

Fuente: Catalogo La Guarda 2014

Elaborado por: Anderson Suntasig

Tabla N °8: Principales Bodegas de Argentina con Presencia en Ecuador

PAÍS	ARGENTINA
BODEGAS	Catena Zapata, Trivento, Achaval, San Gimignano , Alta vista , Del Fin del Mundo, Trapiche, Santa Julia, Zuccardi, Miguel Escorihuela Gascon, Humberto Canale, Bramare, Etchart, Alamos, Alma Criolla, Pampas del Sur, Pequeña Vasija.

Fuente: Catalogo La Guarda 2014

Elaborado por: Anderson Suntasig

2.2.3. El vino en el resto de América latina

BRASIL.

Este país productor muy marginal de vinos en Sudamérica, detrás de Uruguay según la sofisticación y el potencia de exportación de sus caldos. A causa de su clima extremadamente caluroso. Se plantan híbridos por su mayor resistencia a las enfermedades producidas por los hongos especialmente en la región sureña de Rio Grande do Sul. Pero la

vitis vinífera se cultiva en los suelos arenosos de la región de Campanha, en la frontera sur del país es tropical, por lo que las vides siempre producen más de una cosecha por año, y necesitan un cuidado especial para producir frutos de cualquier nivel de calidad. Los mejores han comenzado a elaborar varietales de tipo internacional.

URUGUAY.

Es el cuarto productor de vino en Sudamérica, y gracias a la nutrida afluencia de inmigrantes vascos del sudoeste de Francia que se produjo en el siglo XX, es uno de los centros mundiales de cultivo de la uva Tannat. Las mezclas de esta con variedades francesas (y una mezcla de Semillon y Chardonnay) fueron las primeras que se exportaron a los supermercados británicos a mediados de la década de 1990. Los vinos tienen mucho cuerpo y son muy prometedores, y existen toda clase de pruebas de que Tannat produce los vinos mas voluptuosos y amigables aquí, en Latinoamérica, que en el sudoeste de Francia, su hogar natal, tal como sucede con Malbec en Argentina en los suelos especialmente pedregosos. Las onduladas colinas verdes de Uruguay no producen las cantidades de las regiones vinícolas argentinas, pero es seguro que su calidad atraerá pronto el interés internacional.

MEXICO.

El clima de México posee excesivo calor, que puede hacer madurar las uvas antes de que desarrollen mucho sabor. Por esta razón, los viñedos de mejor calidad tienden a hallarse en el extremo norte del país , en la Baja California, o en grandes altitudes en la región sur. La empresa vino de piedra elabora un Tempranillo intenso e interesante, mientras que el Cabernet Sauvignon de Château Camou, el Merlot de Monte Xanic y el Nebbiolo y el Petite

Sirah de L A Cetto son excepcionales para México. En las bodegas del valle de Guadalupe y en Ensenada Reina un ambiente de verdadero interés y de ambición.

Tomado de : Robinson, J. (2006). *Curso de vino*. Singapur: Blume ed.pag 307

2.3 EL VINO EN EL ECUADOR

2.3.1 HISTORIA

“En el año 1544 existían más de sesenta mil vides plantadas en el valle del Chota en la cuenca del río Mira. Esta cepa era conocida como la de la misión por ser las primeras plantas traídas por los franciscanos a tierras ecuatorianas”. (revista vinissimo,2013)

Para el año de 1860 el italiano Jose Dulbecco conocido como Pipo encuentra rasgos de viña en el valle de Puenbo; así en varios puntos de la provincia de Imbabura. El italiano motivado por su descubrimiento compra tierras en Pomasqui y funda la Herlinda plantando su viñedo, plantando plantas francesa y después italianas para producir vino de mesa.

“La viña Dávalos nace en 1982 en el valle del Chota precisamente donde en 1534 los españoles plantaron 60 mil vides para celebrar la eucaristía. Esta viña con la asesoría de enólogos extranjeros logra producir un vino blanco y otro tinto además licor de uva y naranja y uva y mandarin”a. (revista vinissimo, 2008)

En 1994 se funda Chaupi Estancia Winery, propiedad del norteamericano Dick Handal situada en Yaruqui. La bodega tiene la satisfacción de haber ganado medallas de calidad en la famosa competencia internacional, World Wine Awards, en las dos ocasiones (2002 y 2004) que participaron sus vinos.

La bodega Dos Hemisferios ganadora de la medalla de oro con su vino Enigma en el prestigioso concurso VINOANDINO en Mendoza, Argentina. Nace en 1999 en la parroquia de San Miguel del Morro, Península de Santa Elena. Al principio se focalizó en la producción de uva de mesa, pero el agradable clima de la zona favoreció para que se de vitis vinífera y como resultado nacieron los primeros vinos de esta bodega llamados Paradoja y Bruma. (bodegadoshemisferios.com,2012)

2.3.2 Actualidad del vino en el Ecuador.

Ecuador no es un país con una herencia vinícola, sin embargo en los últimos 10 años se podido evidenciar un aumento en el gusto por esta bebida. El crecimiento promedio es de 178% en las importaciones de este producto, los vinos chilenos dominan el mercado con un 73% , le sigue los vinos argentinos con un 13 % . El consumo anual per cápita es de botella y media un crecimiento enorme si se compara con el año 2000 donde apenas era de una copa. El Ecuador importa cerca de millones de este producto, en el país se encuentran vinos de Chile, Argentina, España, Estados Unidos, Canadá, Italia, Francia, entre otros.

Actualmente el vino se encuentra en la mayoría de restaurantes de lujo, existen entidades que se dedican a promocionar el consumo de esta bebida como en el caso de la Cofradía del Vino. En el país el 90 % de los vinos que se consumen son importados y el restante producido por 5 empresas ecuatorianas, dos de esas empresas también son exportadoras Chaupi Estancia y Dos Hemisferios. Tomado de la pág : <http://www.explored.com.ec/noticias-ecuador/la-importacion-y-el-consumo-de-vino-en-el-ecuador-aumento-496366.html>

El Ecuador se catalogado en el consumo de vino por escoger precio antes de calidad, actualmente existen unas 60 empresas formales que se dedican a la importación de vinos, de las cuales las que tienen mayor peso son tres : Grupo Juan el Juri, Liquors y Agencia y Representaciones Cordobés, el 65 % de los vinos se comercializa en supermercados. El consumo de vino en el país es estable todo el año, sin embargo se pueden calcular temporadas altas en festividades como navidad, fin de año, fiestas de Quito y Guayaquil. Se puede notar que tradición vinícola se esta instaurando con mayor peso en la sierra como referente destacado la capital. Tomado de la pag: http://www.prochile.gob.cl/wpcontent/blogs.dir/1/files_mf/documento_06_21_111313

2.3.3 Entidades que fomentan el consumo de vino en el Ecuador

La Cofradía del vino.

Fundada en el año 2002 con el objetivo de de fomentar las cultura del vino en el Ecuador, su intención es que las personas amantes del vino y su cultura puedan compartir con otras personas sus experiencias y toda la información acerca del mundo del vino. Actualmente la agrupación cuanta con más de mil socios y estas presente en Quito, Guayaquil, Cuenca y Machala. En los últimos años creo las especialización de Sommellerie, conjuntamente con la Universidad San Francisco y ha instituido con existo cada dos años la realización de la Gala del Vino de Ecuador. (cofradiadelvino.com,2013)

La Gala del vino

Es la muestra vitivinícola internacional más grande del Ecuador en el que se da a conocer las principales marcas y variedades de vino de todas las viñas presentes en el mercado ecuatoriano. Participan más de 50 marcas de todos los países (Chile, Argentina, Italia,

España, EEUU). Adicionalmente se realiza el concurso de vinos donde participan cincocategorías: Vinos blancos, Vinos Rosados, Tintos, Espumantes y Nacionales. También se realizan rondas de negocios para dueños de hoteles y restaurantes, así como potenciales clientes, para que tengan un contacto directo con los proveedores (importadores/distribuidores). Esta feria es Bi-anual y en su última edición alcanzo más de 4000 asistentes. (galadelvino.com,2013)

Revista Vinissimo

La revista Vinissimo nace el 2005 con el propósito de impulsar esa incipiente cultura del vino que se viene gestando en los últimos años en el Ecuador. Al ser una revista especializada trata de abarcar todo los aspectos del vino: social, cultural, educativo, etc también se ha enfocado en promocionar la gastronomía nacional eh impulsar iniciativas académicas en el área de la restauración. Por los que sus suscriptores y lectores cada día va en aumento. (revistavinissimo.com,2014)

Asociación de sommeliers del Ecuador

LA ASE es una agrupación de Sommeliers profesionales de tercero y cuarto nivel cuyo objetivo es divulgar la cultura del vino y otras bebidas como, café, cacao, etc. ayudando a los consumidores a tomar conciencia sobre las bondades de su consumo moderado y responsable. Promover el conocimiento en profundidad de los vinos y otras bebidas, en combinación con diversos platos, y otros aspectos de la profesión de sommelier a través de un estudio continuo y entrenamiento, la investigación, la interacción con otras asociaciones del exterior y la difusión por medio de publicaciones, seminarios, reuniones, concursos y talleres de actualización de la cata del vino. Contribuir a la mejora del servicio de bebidas y

maridajes en restaurantes y hoteles. Expandir y prestigiar la profesión de sommelier, insertar en el Ecuador la posición que merece en la escena de la sommellerie internacional.

Capítulo III La Gastronomía en el Ecuador.

3.1 Historia de la Gastronomía Ecuatoriana

Todas las costumbres y tradiciones gastronómicas ecuatorianas son fruto del proceso de mestizaje propio de su historia nacional. Este fenómeno, que se inicia en 1492 con la llegada de Cristóbal Colón a América, significa para los países de América del Sur y específicamente para el Ecuador la incursión de la cocina española en las tradiciones precolombinas. Es durante el periodo colonial donde la gastronomía aborígen y española empieza su periodo de hibridación. (ecuaworld.com, 2014)

Este, menguado en principio por consideraciones étnicas que discriminan los aportes indígenas como inferiores, en la república alcanza perfecta armonía y florece en platos tradicionales y auténticos. La comida preparada ya no es ni española ni indígena, es ecuatoriana. En efecto, productos, recetas y métodos culinarios de ambos mundos crean la cocina criolla ecuatoriana o cocina mestiza. Ejemplo de ello es el locro de papas, preparado con la planta de origen americano y con la leche extraída del ganado bovino, traído por los europeos.

Durante finales del siglo XIX e inicios del XX, con el auge económico del cacao y más tarde del banano, el Ecuador se abre paulatinamente a las grandes tradiciones culinarias del mundo. Destaca en este sentido las primeras aproximaciones (incipientes) a la gastronomía francesa. Décadas más tarde, ya en la segunda mitad del siglo XX, con el dinero obtenido con la explotación petrolera y la construcción de los primeros edificios modernos, entre ellos grandes hoteles, la gastronomía ecuatoriana, pero concretamente los chefs nacionales,

da un salto y se incorpora de forma más o menos oculta a los estándares internacionales. Sin embargo, solo en las últimas décadas es cuando se abren primero institutos y luego universidades para la formación profesional de chefs. En efecto, la tradición gastronómica ecuatoriana es predominantemente oral y empírica.

Es necesario destacar que la cocina ecuatoriana se amplía también con las tradiciones africanas. Estas fueron insertadas desde el siglo XVI por el naufragio de un buque de esclavos en la costa de la actual Esmeraldas. Los negros que sobrevivieron vivieron de forma libre pudiendo desarrollar sus tradiciones culinarias con los ingredientes vernáculos. En el caso de Ibarra, las comunidades de afro ecuatorianos fueron liberadas, pero no nacieron libres.

Tomado del pág. : http://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/9770/1/23171_1.pdf

Todo este proceso de hibridación y sincretismo culinario presente en la gastronomía ecuatoriana se ve gratamente enriquecido gracias a las condiciones geográficas extraordinarias del territorio. Ecuador, al encontrarse protegido por la Cordillera de los Andes y atravesado por la corriente fría de Humbolt y la corriente cálida del niño brinda condiciones de producción asombrosas. En tres de sus cuatro regiones se produce durante todo el año sin el peligro de heladas o sequías regular como las que se producen en los países europeos. Además, la gran cantidad de etnias y nacionalidades indígenas autóctonas brindan a la gastronomía ecuatoriana la versatilidad característica de las grandes tradiciones culinarias del mundo.

En la actualidad la cocina ecuatoriana ha avanzado mucho gracias a esfuerzos de chefs ecuatorianos que desde hace 10 años vienen realizando investigaciones para conocer el origen de productos y promocionar esa herencia culinaria en muchos casos endémica de nuestro país. Instituciones de educación superior como la Universidad de las Américas UDLA y la Universidad San Francisco de Quito han sido pioneras en impulsar investigaciones que rescaten la identidad gastronómica ecuatoriana. Haciendo varias publicaciones culinarias como el libro Rescate de los Sabores Tradicionales del Ecuador de la UDLA dirigido por el Chf. Carlos Gallardo. La escena actual de la gastronomía del Ecuador está cambiando para bien, muchas entidades públicas y privadas ya están poniéndole interés a la cocina nacional. En las públicas, el Ministerio de Patrimonio genera la Dirección Patrimonial de Cultura Gastronómica. Y en el Ministerio de Turismo se genera la Dirección de Promoción Culinaria. Y se asignan fondos para trabajar. La empresa privada se ha volcado en desarrollar proyectos con comida ecuatoriana. La industria hotelera también pone su grano de arena por promocionar la gastronomía del Ecuador por ejemplo en los principales hoteles de Quito (Hilton Colon, Swissotel, Marriot) se puede apreciar buffet ecuatorianos donde los turistas pueden degustar de la comida nacional. Hoy en día es posible degustar de la comida ecuatoriana en otros países como es el caso del restaurante Mi Patria en Iowa U.S.A. Donde se puede encontrar platos de las cuatro regiones del Ecuador. Nombres como Homero Miño Chef de la USFQ y chef Gard Manger reconocido internacionalmente. Miguel Ponce Coordinador Académico en Escuela de Ciencias Gastronómicas UEES actualmente pasante del Celler de Can Roca uno de los mejores restaurantes del mundo. Pablo Zambrano Chef Ejecutivo Del Hotel Hilton Colon y autor del libro 111 Recetas Populares del Ecuador. Son referentes que día a día hacen nombrar al Ecuador en el ámbito gastronómico internacional.

3.1.1 Aportes de la Gastronomía Precolombina

Antes de la llegada de los españoles, las costumbres alimenticias de los pueblos aborígenes eran muy diferentes. Al carecer del trigo y la cebada, cuatro productos eran indispensables en el plato de los pueblos ancestrales: maíz, papas, plátano (en sus tres variedades principales: guineo, maduro y verde) y porotos. El maíz alcanzaba una dimensión ritual y cotidiana. Es decir, su consumo trascendía el simple acto alimenticio hacia dimensiones de entendimiento antropológico, social y cultural del indígena. Asimismo, su consumo estaba ampliamente diversificado, pues se lo preparaba en tostado, en mote, en chuchuca, mazamorra, tortillas, chumal (antecesor directo de la humita), canguil , choclomote, entre otros. Las papas en cambio constituían una rica fuente de energía y normalmente se las comía cocinadas y se almacenaban en grandes pndos cubiertos por telas gruesas para conservarlas calientes. El plátano se consumía principalmente en la costa y se lo acompañaba con pescado y con frutas tropicales de la región.

El consumo de carne era más bien escaso. Dentro de las costumbres y tradiciones que los Incas obligaban a compartir a sus pueblos conquistados se encontraba el consumo de porotos en lugar de carnes, pues, la ganadería era vista de forma ineficiente comparada a los beneficios que les reportaba la agricultura. A pesar de ello, la caza de animales era practicada con regularidad. Las carnes favoritas eran las provenientes del cuy, el conejo, la danta, el tapir, los guanacos, venados, corzas, perdices, codornices, garzas, pava de monte patos, gallaretas y codornices.

La comida en general se preparaba sin mayores condimentos y con bajo nivel de grasa- Lo importante era que sea muy proteica y rica en fibra pues al igual que las hojas de coca

tenía como una de sus funciones principales sostener el cuerpo en las arduas jornadas de trabajo o en los largos viajes de intercambio. La machica, harina de maíz molida, mezclada con agua y transformada en chapo es un ejemplo típico de la simplicidad y funcionalidad de la gastronomía aborígen. En cuanto a los postres, se consumían diversas frutas y ocas o mashuas dejadas al sol para que adquirieran su dulzura tradicional.

En cuanto a las bebidas existían algunas de consumo común, es decir cuyo consumo era socialmente aceptado. La chicha de maíz se elaboraba con un proceso parecido al de la cerveza. Otras chichas (por su origen mas bien sidras) se preparaban con arduo proceso de fermentación de frutas como moras o el molle. El chaguarmishqui es una bebida típica y tradicional de fiestas y celebraciones religiosas que se bebe desde antes de la colonia.

3.1.1.2 Principales alimentos precolombinos.

Maíz.- Es una especie de gramínea originaria de América extendida por todo el continente, evolucionó de manera diferente en cada zona y de forma paralela al desarrollo de las civilizaciones indígenas, dando lugar a especies y cultivares propios de cada zona y cultura. se han registrado más de 300 variedades .



Figura N°27: Variedades del maíz
Fuente: Obtenido de : <http://veoverde.com/> Acceso 22/03/2014

Papa.- La papa o patata es una planta perteneciente a la familia de las solanáceas originaria de Suramérica¹ y cultivada por todo el mundo por sus tubérculos comestibles. Fue domesticada en el altiplano andino por sus habitantes hace unos 7000 años existen mas de 2500 especies diferentes en tamaños y colores.

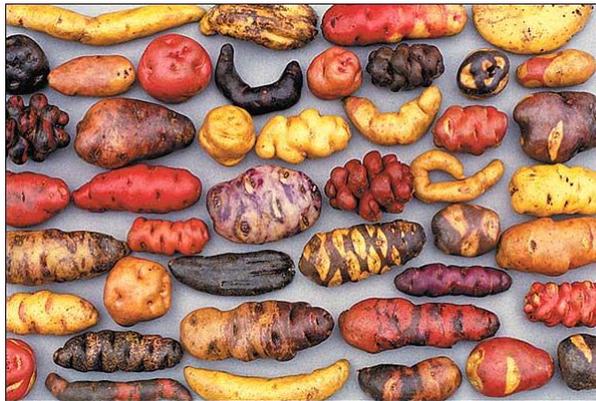


Figura N°28: Variedades de papa
Fuente: Obtenido de : <http://www..sabordecasa.com>,2014

Plátano.- Pertenece a la misma especie del plátano común (banano), y se cultiva como si fuera una hortaliza en zonas de la selva tropical. Su origen es asiático y se cultiva en todas las regiones tropicales y subtropicales de América.

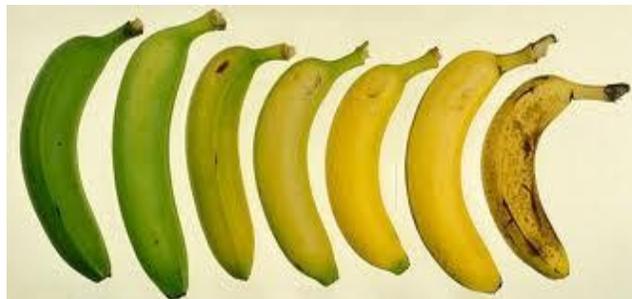


Figura N°29: Variedades de Platano
Fuente: Obtenido de : <http://www.gruposdeconsuoamericano/>Acceso 28/03/2014

3.1.2 Aporte de la gastronomía española

La llegada de los españoles a América conllevó a la introducción de productos y técnicas nuevas a la gastronomía aborígen, adecuadas según la idiosincrasia del pueblo mestizo que surgió a la par del establecimiento de relaciones de mestizaje entre ambos pueblos. Se puede resumir los aportes en tres grandes campos: condimentos, carnes y cereales. En el caso de los primeros la introducción del ajo, la pimienta, la albahaca y otras especerías brindaron un sabor más refinado a la carne de los indígenas, lo mismo que fomento su consumo. En el caso del cuy con el enriquecimiento de productos europeos al aliño tradicional lo convirtió en un plato altamente exquisito. Además, la incursión de la gallina, el cerdo, la oveja, la res cambiaron para siempre la conformación del plato y las expectativas del mismo. Así, pues, la carne alcanzó una dimensión privilegiada al punto de que desde la colonia su presencia dentro del imaginario social es una muestra equivocada de la riqueza o pobreza de un plato.

Cereales como el trigo y la cebada sirvieron para hacer pan y cambiaron para siempre el desayuno constituido anteriormente por granos. Ciertos métodos de cocción aunque ya eran conocidos por los indígenas fueron fomentados por los españoles para la creación de nuevos platos. Tal es el caso de la fritura en la fritada y el hornado. Ambos platos llevan como ingrediente principal al cerdo y son acompañados por productos originarios como el mote cocinado y las papas hechas en tortillas.

Sin duda, los nuevos platos surgieron no tanto de un vínculo de cooperación tácito sino más bien forzado por las nuevas interrelaciones que impuso el mestizaje. La cultura gastronómica cambió en cuanto la convivencia social la obligó a cambiar. El caso del caldo

de patas o el menudo son ejemplos de cómo la gastronomía se adaptó a las necesidades del medio. Despreciadas por los españoles y primeros habitante criollos por considerarlos desperdicios del animal, las vísceras de la vaca y la gallina fueron reutilizadas por los indígenas en diversos caldos que aunque nacían en principio de una cuestión de necesidad con el pasar del tiempo adquirieron un sabor propio, obtenido a través de una preparación rigurosa

3.1.2 .1 Principales alimentos introducidos por los españoles.

Cereales.- Trigo (harinas, pan), Cebada, Avena, Centeno.



Figura N°30: Variedades de cereales de espiga
Fuente: Obtenido de : <http://www.gruposdeconsuoamericano/> Acceso 28/03/2014

Verduras.- Alfalfa, Lentejas, Lechugas, Col, Rábanos, Espárrago, Zanahoria, Espinaca



Figura N°31: Variedades de Verduras
Fuente: Obtenido de : <http://www.gruposdeconsuoamericq.com>,2014

Frutas.- Limones, Naranjas, Limas, Toronjas, Manzanas, Uvas



Figura N°32: Variedades de Citricos
Fuente: Obtenido de : <http://www.citrosvad.com>

Animales.- Ganado vacuno, Gallina, Ovejas, Cabras, Chivos, Perros y Gatos



Figura N°33: Animales domésticos introducidos
Fuente: Obtenido de : <http://blogadomesticos.com>,2012

3.2 Elementos específicos de la gastronomía ecuatoriana

Como toda gastronomía la ecuatoriana tiende a singularizarse por el empleo de ciertos productos y formas de prepararlos propios del medio en el que se desenvuelve. En este sentido es necesario destacar los siguientes elementos:

Envueltos y Maitos

Estas preparaciones se caracterizan por una masa base, acompañada por un refrito o condumio y envuelta en hojas típicas de la región como la, achira, la acera la hoja del choclo. El envuelto es cocinado generalmente al vapor o baño María. Su preparación e ingredientes dependen de la zona en la que se produzcan y en general alcanzan un alto grado de variedad. Por ejemplo existen quimbolitos de almidón de papa, de maqueño, de harina de trigo, tamales de yuca, de mote, de verde, lojanos, zarumeños, lampreados, criollos, rellenos de pollo, carne o de productos del mar. Asimismo muchines, chigüiles, hallacas, humitas, chumales, boyos, entre otros son productos que según cada región adquieren características específicas unificadas a través de la idea del envuelto.

En consecuencia, dada su manifiesta variedad y autenticidad, los envueltos constituyen alimentos típicos de nuestro país y se caracterizan por conservar las técnicas de cocción, así como productos ancestrales utilizados por los pueblos precolombinos pero modernizados y potenciados por la gastronomía ecuatoriana moderna. Por tal, su preparación constituye un rasgo fundamental en la caracterización de una verdadera cocina ecuatoriana.

Tipos de envueltos

1.- Humitas



Figura N°34: Humita
Fuente: Obtenido de : <http://www.mirecetafavorita.com>,2013

2.- Quimbolito



Figura N°35: Quimbolito
Fuente: Obtenido de : <http://www.mirecetafavorita.com>,

3.- Tamal de yuca.



Figura N°36: tamal de Yuca
Fuente: Obtenido de : <http://www.mirecetafavorita.com>,2013

4.- Tamal Lojano



Figura N°37: Tamal lojano
Fuente: Obtenido de : <http://www.mirecetafavorita.com>,2013

5.- Bollo



Figura N°38: Bollo
Fuente: Obtenido de : <http://www.mirecetafavorita.com>,2013

El ceviche ecuatoriano

El ceviche se extiende en todas la regiones del país. Así en la costa se puede encontrar por ejemplo el ceviche de camarón y en la sierra el ceviche de chochos. Su preparación se origina desde centro América El ceviche ecuatoriano ha logrado autenticidad por su delicado refinamiento el ceviche más común es el de camarón. Se prepara con camarones hervidos, jugo de limón, jugo de naranja, salsa de tomate, cilantro, pimienta, cebolla colorada picada en pluma en cantidades abundantes. Las recetas varían regionalmente,

incorporando o prescindiendo del jugo de naranja o de la salsa de tomate. Se acompaña con maíz tostado, chifles o canguil.



Figura N°39: Ceviche
Fuente: Obtenido de : <http://www.listoyservido.com/2012>

El ají

Antes de llegada de los españoles e incluso de la llegada de los incas a Sudamérica el ají ya constituía para pueblos como los Quitus Kara o los Cañaris el condimento fundamental para sus elementos. Solo con la llegada de Colon y la introducción del ajo y la cebolla el ají perdió algo de su protagonismo en la preparación de alimentos. Sin embargo, su sabor picante se inscribió en los mestizos como reivindicación de sus raíces ancestrales. La frase *comida mala con ají resbala* demuestra un fenómeno de resistencia cultural y de reapropiación de los elementos extranjeros como las carnes del cerdo o la vaca a través de un producto original del Ecuador.

Dentro de las variedades principales del ají tenemos el ají rocoto, ají gallinazo, ají de yunguilla, ají de Paute, entre otros. Sin embargo, se puede simplificar las diferencias en un ají criollo de forma alargado y color anaranjado y en un ají uña de pavo, pequeño, redondo y de color verde.

La preparación del ají se asocia con el despertar del apetito y de forma secundaria como un catalizador de las características de los alimentos. En su preparación en salsa, típico elemento de una mesa ecuatoriana, se puede diferir desde las más simples elaboraciones con agua, sal y cebolla hasta otras más complejas como la salsa de aji con pepa de zambo o con tomate de árbol.

Distintos tipos de ajíes ecuatorianos

1.- Ají de tomate de árbol



Figura N°40: Ají de tomate de árbol
Fuente: Obtenido de : <http://www.listoyservido.com/2011>

2.- Ají de Chocho



Figura N°41: Ají de Chocho
Fuente: Obtenido de : <http://www.listoyservido.com/2012>

3.- Ají de Zambo



Figura N°42: Ají de Zambo
Fuente: Obtenido de : <http://www.listoyservido,.com/2012>

4.- Ají de Maní



Figura N°43: Ají de Maní
Fuente: Obtenido de : <http://www.listoyservido,.com/2012>

Los caldos y las sopas



Figura N°44: Sopas Ecuatorianas
Fuente: obtenido de <http://lavilita.com/recetas/2012>

Dentro de la tradición gastronómica ecuatoriana el almuerzo se divide en tres partes fundamentales: el primero, constituido por la sopa o caldo, el segundo, el plato fuerte, y el tercero, el postre. Al contrario de la mayoría de países extranjeros, la sopa es indispensable dentro de la gastronomía ecuatoriana. Existe de hecho la creencia de que si no hay sopa la comida no sacia el apetito del comensal.

Por tanto, al ser un plato de uso cotidiano, en el Ecuador se han desarrollado diversos tipos de sopas y caldos, dotados de receta enriquecidas por la diversidad geográfica y cultural. En la costa un buen viche de pescado o en el oriente un caldo de gallina criolla o una Timbushca serrana son platos tan inmanentes al país como el vino lo es para Francia. De hecho la palabra loco proviene del quichua lucrú, que en inicio utilizaba zapallo y

frijoles para constituir un plato altamente nutritivo. El caso de la fanesca es insigne por llevar a una sopa a significaciones de origen religioso- antropológico.

Dentro de la gastronomía ecuatoriana se han llegado a contabilizar más de 800 tipos de sopas. Loja y Cuenca son las ciudades con mayor variedad. El país por poseer cuatro regiones hace que los productos con los que se elaboran las sopas sean muy diversos. Un yaguarlocro está tan arraigado en la cultura de la gente de la Sierra como un encebollado identifica a las personas de la Costa y un buen sancocho al Oriente. Quizás la región Insular queda de cierta manera fuera de esta clase de identificación porque al reunir personas de distintas partes del país y turistas extranjeros, su cocina es una mezcla. Se pueden encontrar sopas con ingredientes no tan comunes: sopas con plátanos y guineos verdes, sopas con quinua, sopas de habas, con patas de res, y hasta caldos con guanchaco.

Sin duda la reina de las sopas en Ecuador es el locro. Se han hallado 43 tipos de locro que se derivan del de papa. Otra de las sopas que tiene grandes derivaciones es la de Bolas de Verde. Con 14 tipos de relleno para las bolas: queso, cerdo, pollo, carne y mariscos, entre otras. Existen sopas más populares que otras, fácilmente se pueden encontrar un caldo de 31, un repe lojano, un viche de pescado, un encebollado, o un aguado de gallina por toda la capital quiteña sin necesidad de ir a sus ciudades de origen.

Las huecas y la picantería

Al ser la cocina ecuatoriana predominantemente oral y empírica no ha desarrollado a lo largo de su historia grandes restaurantes que den cuenta de su desarrollo. La comida más bien ha sido y es tratada de forma familiar e íntima. Los secretos gastronómicos se han

transmitido de familia en familia. Este tratamiento informal, carente de estandarizaciones, antes que desmejorar los platos y recetas los ha mejorado, pues la variedad y las formas de preparación han contribuido a mejorar el sabor de los platos en la lucha que el dueño de una hueca o picantería tiene para diferenciarse del resto de la competencia.

La hueca además de ser un espacio físico, generalmente de tamaño pequeño pero con un ambiente muy ameno, es un espacio cultural. Es decir, recuerda a los ecuatorianos el sentimiento de tradicionalidad del plato que come. Es frecuente decir que en tal hueca se prepara la auténtica receta, tal como la hacía la abuelita del cliente. La hueca tiene el alma de la gente, pues se adecúa a las exigencias y particularidades de sus clientes; esto se materializa sobre todo en la idea de que no se impone como las cadenas de comida rápida actuales lo que el dueño de la empresa quiere vender, sino se vende aquello que el cliente busca desde siempre. Por esta razón la hueca transmite a través de la comida la sensación del retorno al hogar y, aun más, el retorno a los orígenes ancestrales

La Agroecología ecuatoriana

La gran diversidad de la gastronomía ecuatoriana se debe en gran medida a la pureza de sus productos, a la forma limpia en los que se los cultiva. El Ecuador, a diferencia de Estados Unidos y Europa, cultiva casi en su mayoría sus productos de forma natural, sin la excesiva utilización de químicos y tecnologías industriales. Esto ha permitido que las recetas conserven los sabores originales de los productos, sin ser modificados por conservantes o transgénicos.

Sin embargo, esta tradición se ve en la actualidad fuertemente afectada por la falta de protecciones reales que proteja el trabajo de los campesinos y el advenimiento cada vez mayor de la comida chatarra. En este sentido, sin productos naturales, la gastronomía ecuatoriana corre peligro de desaparecer, pues su originalidad depende en gran medida de la pureza de los ingredientes.

3.3 Fiestas populares y gastronomía en el Ecuador

La comida, al igual que la música y el baile, trasciende su funcionalidad práctica para insertarse como un proceso cultural que afianza los lazos de cooperación e identificación de una comunidad determinada. Es decir, no comemos por comer, por simple y llana hambre, sino que además buscamos en esta actividad compartir e intercambiar valores simbólicos.

Nuestro país conserva en sus fiestas populares estos esquemas de significación común que permiten la convivencia. La gastronomía se inserta en este sentido como la concreción de dichos valores, como la exteriorización material del sentimiento de comunidad. En otras palabras, cuando brindamos alimento en una fiesta afianzamos nuestra pertenencia y nuestra aceptación de la sociedad en la que se produce.

La fiesta popular es definida por Bajtin como el espacio carnavalesco en el que se desafían los límites sociales y se trascienden las dimensiones de lo prohibido; lo popular subvierte las diferencias sociales y empodera al pueblo en el rito y en la festejo. El exceso que caracteriza a la fiesta también se manifiesta en la comida, no tanto en la cantidad de la

misma sino en su calidad. Durante las fiestas los invitados suelen ser exigentes y los anfitriones pródigos.

A continuación se enumeran las fiestas populares más importantes y se describe la relación cultural que sustenta su preparación

La colada morada y el día de los difuntos

El día de los difuntos celebrado el 02 de noviembre en Ecuador es por excelencia un ejemplo del sincretismo cultural en el Ecuador. En efecto, esta fiesta popular nace de la conjunción entre tradiciones culturales indígenas y ritos religiosos católicos. Históricamente, puede considerarse a 998 d. C como el año en que el Abad de Cluny (ubicado al sur de Francia) San Odilon integra con la autorización papal a esta fecha como día de conmemoración a los muertos. Sin embargo, este tipo de festividades coinciden en la fecha con la celebración de los difuntos entre los Incas y los pueblos subordinados a su imperio antes de la llegada de la religión católica al continente.



Figura N°45: Colada morada y guagua de pan tradición día de los difuntos
Fuente: Obtenido de : <http://eluniverso.com/2012>

Gastronómicamente, este hecho se concreta en la realización de la colada morada y la guagua de pan. Así, pues, la bebida se hace a base de maíz negro y mortiño (planta propia de los páramos nacionales) mientras que la guagua es realizada con harina de trigo, planta exógena traída por los conquistadores españoles.

Las tradiciones culinarias durante esta festividad incluyen comer los alimentos preferidos por los muertos en o frente a su tumba. En el cementerio de Calderón es usual ver en estas fechas a familias enteras, acompañadas por los respectivos músicos, provistas de grandes canastos en los que se lleva mote, habas, fritada, chicha, entre otros alimentos.

La Fanesca y la Semana Santa

La fanesca es una sopa elaborada a base de granos tiernos (arveja, choclo, zambo, zapallo, fréjol entre otros) que va acompañada de bacalao, empanadas de trigo fritas y se sirve junto al molo (puré de papa con queso) y un postre de higos dulces. Simbólicamente representa por un lado los antiguos rituales de la cosecha prehispánicos e incluso preincaicos y por otro, la semana santa y la última cena de Jesús. Durante estas fechas Quito se vuelve sacro.



Figura N°46: Ingredientes de la Fanesca
Fuente: Obtenido de :. <http://infoandes.com>,2014

El "Arrastre de las caudas" y la procesión "Jesús del Gran Poder" son los principales atractivos entre el Jueves y Viernes Santo. Otras celebraciones "Bendición del Fuego" en la población de Alangasí, la procesión nocturna de Puéllaro y la estremecedora caravana en La Merced, se celebran en las cercanías de la capital ecuatoriana.

Asimismo, la ciudad es invadida por artistas de todo el mundo durante el Festival Internacional de Música Sacra. Las melodías son cantadas desde los campanarios de las iglesias del casco colonial quiteño.

El carnaval de Guaranda y la fiesta de las flores y las frutas en Ambato

El carnaval es una fiesta pública que se celebra en el mundo entero un poco antes de la semana de la cuaresma cristiana, generalmente entre los meses de febrero y marzo, dependiendo del año en cursos. Son famosos en el mundo los carnavales de Rio de Janeiro, de Venecia y de Nuevo Orleans, caracterizados todos ellos por desfiles, disfraces y carros alegóricos elaborados con un alto grado de complejidad. En el Ecuador el carnaval más famoso es el de Guaranda .



Figura N°47: Carnaval de Guaranda
Fuente: Obtenido de: <http://eluniverso.com>,2014

Este carece del fasto grandilocuente de otros carnavales contemporáneos, pero en compensación tiene una historia provista de una gran tradición cultural que conserva una serie de valores y ritos autóctonos francamente extintos en cualquier otra parte de la orbe.

Así, pues, la figura del Taita Carnaval, resulta conmovedora pues encarna el arquetipo de unidad y felicidad de toda buena fiesta. De la misma manera, el empleo de agua, espuma, huevos y harina para el juego del carnaval recuerda las tradiciones indígenas de reciprocidad, pues lo líquidos que caen al suelo sirve para nutrir la tierra.

En la gastronomía, el Carnaval de Guaranda se caracteriza por una bebida insigne: El pájaro azul. Esta bebida de color azulada, hecha a base de hojas de naranja, mandarina, caldo y carne de gallina y anisado de caña, es repartida entre los concurrentes al carnaval con gran algarabía y generosidad. Asimismo comidas como la fritada, el mote, la morcilla, los chigüiles, el dulce de zambo, el membrillo, la chicha, y las papas bañadas en salsa de maní con cuy son alimentos degustados por los asistentes al carnaval.



Figura N°48: Carnaval de Ambato
Fuente: Obtenido de : <http://eluniverso.com>,2011

Otro carnaval importante del Ecuador se vive en Ambato bajo el nombre de Fiesta de las flores y las frutas. Esta fiesta tiene su origen en los intentos de revitalizar la ciudad después del terremoto que sufrió en 1951. Entre sus actividades principales se encuentran numerosos desfiles y carros alegóricos, así como la elección de la reina de Ambato y la bendición del pan y las frutas realizada desde el atrio de la Catedral de Ambato

El Inti Raymi

Tradición de origen prehispánica significa etimológicamente Celebración Sagrada del Sol. Constituye un homenaje al astro, dios y creador de la vida según la cosmovisión andina, y al nuevo año solar. Se celebra el 21 de junio en el solsticio de invierno principalmente en el sector norte de las provincias de Pichincha e Imbabura.



Figura N°49: Inti Raymi
Fuente: Obtenido de :. <http://eluniverso.com>,2012

Los pueblos indígenas americanos a diferencia de la tradición occidental consideran al tiempo como circular y no como lineal. El consumo de alimentos durante el ritual representa también las ideas de circularidad y complementariedad. Antes de las fiestas, los participantes directos (curacas, vírgenes del sol, danzantes, etc.) ayunan para purificarse.

Ya en las celebraciones las ofrendas de frutas, panes y otros alimentos que difieren según la zona son entregados al sol de forma simbólica, para después ser consumidos por los asistentes. Es interesante la costumbre de llenar un gran tazón de chicha y dejarlo todo el día descubierto para que el calor del sol lo evapore, dando así la sensación de que se lo ha bebido.

La Mama negra

La fiesta de la mama negra se ofrece en honor a la virgen de la merced. Este festejo inicia los últimos días de septiembre y termina el primer sábado del mes de noviembre con el desfile final. Su origen apela al agradecimiento a la virgen de la merced, “patrona contra la furia del volcán, por cuidar a la ciudad de las múltiples erupciones del volcán Cotopaxi.



Figura N°50: Fiesta de la Mama Negra
Fuente: Obtenido de : <http://eluniverso.com>,2013

Sin embargo, la mama negra no se reduce a un acto católico común, pues guarda elementos tanto de la cultura indígena, como de tradiciones africanas. Por ejemplo, su personaje principal, la mama negra, es un hombre pintado la cara de negro y vestido como mujer. El mismo lleva en la mano derecha una muñeca de piel negra, su hija Baltazara y en

la izquierda un pomo de agua y leche que es lanzado a los asistentes al desfile, en señal de burla y señalización del proceso de blanqueamiento de la población indígena y negra.

Otro personaje importante y ligado directamente a la gastronomía es el ashanguero, personaje representado generalmente por un hombre fuerte, pues en su espalda lleva una canasta provista de cuyes, gallinas, panes, pedazos de cerdo, frutas y sobre todo licores. Se le considera como el marido de la mama negra. Los chapuceros en cambio encarnan una especie de mayordomos que reparten el champus (colada dulce hecha de maíz) entre los concurrentes. Otros personajes importantes son el Rey moro, el Ángel de la estrella, las yumbadas, los payasos.

La Fiesta del Yamor

La Fiesta del Yamor tiene como sede la provincia de Imbabura y mas precisamente el cantón Otavalo. Esta celebración se da como agradecimiento a la Pacha Mama(madre tierra) por la cosecha del maíz y como homenaje a la virgen de Monserrath. Siete tipos de maíz(amarillo, blanco, negro, chulpi, canguil, morocho y la jora) crean la chicha Yamor.



Figura N°51: La fiesta del Yamor
Fuente: Obtenido de : <http://eluniverso.com>,2014

El yamor se consume junto a tortillas de papa, fritada y mote. Además del desfile esta fiesta se celebra a través de la elección de la reina del Yamor y en una feria artesanal. Aunque esta fiesta fue institucionalizada por la municipalidad en la década del cincuenta del siglo pasado, su origen se remonta antes de la llegada de los incas a territorios ecuatorianos. La inclusión de la virgen de Monserrath es relativamente nueva pues coincidió con la instauración institucional de la fiesta en la fecha ya mencionada. Su duración va desde el 1 al 8 de septiembre.

Capítulo IV. Maridaje

4.1 introducción al Maridaje



Figura N°52: Maridaje con Vino
Fuente: Obtenido de :. <http://planetavino.com>,2014

El maridaje es cuando el vino y la comida se potencian entre sí, cuando existe un equilibrio y complemento adecuado. En muchas culturas el vino ha sido considerado un alimento básico en la mesa, y de alguna manera tanto la producción como las tradiciones culinarias de una región han evolucionado conjuntamente a lo largo de los años. Más que seguir una serie de normas, las tradiciones culinarias lugareñas simplemente se combinaban con los vinos de la zona. Así, el arte de combinar los alimentos es un fenómeno relativamente nuevo, más aun en Ecuador pero que va creciendo gracias a la difusión de los medios como las publicaciones de maridaje de la revista Vinissimo , entidades como la Cofradía del Vino y ferias gastronómicas como Latitud Cero.

En el ámbito de la restauración, el sommelier normalmente es el encargado de recomendar las combinaciones de comida y vino a los comensales. El concepto principal tras el maridaje reside en que ciertos elementos que se encuentran en los alimentos y en el vino, como la textura y el sabor, reaccionan de manera diferente al mezclarse; y encontrar

la combinación adecuada de éstos hará del comer una experiencia más placentera para el paladar. La meta del maridaje es crear sensaciones nuevas, tanto en la degustación del vino como de la comida con la que lo acompañamos.

Aunque la combinación vino y comida es todo un arte, si se siguen ciertas recomendaciones, no es difícil encontrar el vino adecuado para un plato particular, para esto hay que tener en claro tres conceptos básicos:

1. Armonía:

En el maridaje, se busca que los sabores del vino y de la comida armonicen entre sí y se puedan sentir y disfrutar tanto las notas características del vino como los sabores del plato. Ninguno de los dos debe sobrepasar los sabores del otro, tampoco debe salir un tercer sabor desagradable.

2. Sabor y consistencia:

Una buena combinación debe equilibrar dos elementos: los sabores predominantes y la consistencia tanto del vino como de la comida. Así por ejemplo, un plato preparado con pimienta se podría servir con un vino que tenga notas de esta verdura. Por otra parte, la consistencia de un plato debe ser contrapesada con la del vino, por ejemplo, un pescado con una salsa blanca ligera se puede combinar con el cuerpo más espeso de un Chardonnay.

3. Contraste y similitud:

Hay dos formas de entrelazar un vino y una comida: por la semejanza de sus sabores y también por su contraste. Los sabores similares se potencian y se refuerzan. En cambio, al

4.2. Tipos de maridaje

En la actualidad se trata de romper ideas erróneas que hay acerca de maridaje como por ejemplo el de maridar de vinos tintos, con carnes rojas, vinos blancos con carnes blancas y rosados para postres. El estudio del vino a demostrado la gran versatilidad de sabores que esta bebida puede tener rompiendo así muchos mitos de maridaje. Si bien hay muchos libros, revistas y sitios web con directrices detalladas sobre cómo combinar comida y el vino, la mayoría de expertos en alimentación y vino creen que el elemento más básico de maridaje es entender el equilibrio entre el "peso" de los alimentos y la peso del vino. Pesados, vinos robustos como Cabernet Sauvignon puede abrumar plato delicado luz como un quiche mientras que los vinos con cuerpo ligero como Pinot grigio verían abrumados similares por un guiso. Más allá del peso, sabores y texturas bien pueden contrastarse o complementadas. Desde allí, un maridaje de vinos y también puede tomar en cuenta el azúcar, el ácido, el alcohol y los taninos del vino y la forma en que se pueden acentuar o minimizar si se combina con ciertos tipos de alimentos.

Maridaje por complemento

Los sabores del vino y de los alimentos son parecidos y por lo tanto se refuerza la gama de ambos, un alimento suave intensifica el sabor de un vino suave y viceversa, un ejemplo sería un vino Acido Sauvignon Blanc con un ceviche..



Figura N°54 Maridaje por complemento
Fuente: Obtenido de :. <http://conchaytoro.com>,2014

Maridaje por contraste

La intensidad de los sabores del vino y de los alimentos es distinta. Un buen contraste permite resaltar uno de los dos o enfrentarlos. El contraste si bien va con la potencia, se refiere a la contradicción de sabores, es decir, vino dulce, plato ácido y viceversa.



Figura N°55: Maridaje por contraste
Fuente: Obtenido de :. <http://conchaytoro.com>,2014

Maridaje regional

Consiste en combinar platos de una determinada región con vino del mismo origen por ejemplo Paella – Vino Blanco Español o Vino tinto con menos potencia.

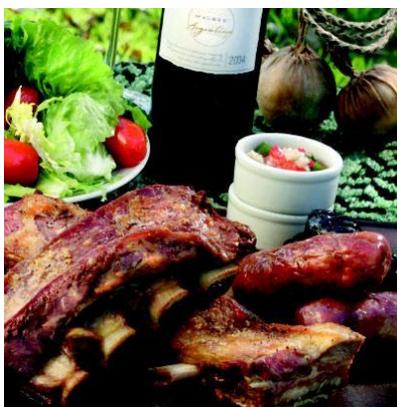


Figura N°56: Maridaje Regional
 Fuente: Obtenido de :. <http://planetavino.com>,2014

Maridajes clásicos

Son Maridajes que el mundo acepta como alianzas perfectas

Tabla N °9: Maridajes más comunes aceptados

PLATO	VINO
Ostras.	Chablis.
Cordero.	Tinto de Bordeaux.
Pescado Asado.	Vinho Verde.
Foie Gras.	Sauternes o Gewürztraminer Late Harvest.
Carne Asada.	Barolo.
Pollo Asado.	Beaujolais.
Almendras y Aceitunas.	Jerez.
Quesos madurados como el manchego o el roquefort.	Late Harvest o Porto.
Ceviche.	Blancos elaborados con Sauvignon Blanc.
Postres	Late Harvest o Espumante Demi-Sec
Plato Típico de la zona	Vino típico de la misma Zona
Pescados blancos y Mariscos.	Vino Blanco Seco o Jerez.

Tabla N°8 : Maridajes Clásicos
 Fuente: Enólogos Andaluz 2013, Juan José Meza
 Elaborado por: Anderson Suntasig

Maridaje con espumantes

Un buen espumante se reconoce por sus burbujas, cuánto más pequeñas mucho mejor, se bebe a una temperatura de 4 ó 5 grados. Debe enfriarse en la heladera, nunca en el freezer, aunque la mejor manera de enfriar una botella de espumante es en una champañera (balde) con hielo. Servirlo en copas flauta, porque este tipo de copa nos permite apreciar la burbuja y su bouquet, y si son de cristal mucho mejor. En lo que se refiere a su combinación con las

comidas, tomamos principalmente como regla elemental, si bien depende como siempre decimos del gusto personal de cada uno. Que el menú no sea muy condimentado, no va con platos a base de carnes con salsas fuertes, sí con salsas suaves a base de cremas, por supuesto que va muy bien con mariscos crudos o cocidos, excelente con las ensaladas frescas de verano, Con Sushi hace un complemento ideal, pescados como la trucha y el salmón aceptan muy bien a un espumante

A la hora del postre el vino espumante va con casi todo, frutos rojos, helados artesanales, y por supuesto infaltablemente chocolate.



Figura N°57: Maridaje con espumantes
Fuente: Obtenido de :: <http://santaflorentina.com>,2014

Maridajes complicados

Algunos elementos de la cocina interactúan negativamente, casi con cualquier vino, y por ende, cuando son usados en un plato, son muy difíciles de maridar:

Tabla N °10: Alimentos que interactúan negativamente con el vino.

ALIMENTO	EFEECTO SOBRE LOS VINOS BLANCOS	EFEECTO SOBRE LOS VINOS TINTOS
El Ajo	Anula aromas.	Endurece el sabor
Apio Puerro Espárragos Berro Alcachofa	Elimina la frutuosidad.	Elimina la frutuosidad en los jóvenes.
El vinagre	En exceso es imposible de maridar.	En exceso es imposible de maridar
Picante	En abundancia choca con cualquier alianza.	En abundancia choca con cualquier alianza

Tabla N°9 : Alimentos que anulan las propiedades del vino

Fuente: Enólogos Andaluz 2013

Elaborado por: Anderson Suntasig

4.3. Reglas claves de maridaje

Tomar en cuenta la preparación de los alimentos

Hoy en día la elaboración de platos, es mucho más compleja de lo que era, utilizando una gran variedad de ingredientes. Un pescado sazonado con pura sal, al horno, al vapor o a la parrilla, se podría aventurar sugerir un maridaje general, como un vino blanco, joven y seco, y este funcionaría en la gran mayoría de los casos. Pero si esta cubierto con una espesa salsa de mariscos, muy condimentada, o al curry, se tiene un plato totalmente diferente, por lo cual se cambiaría a un maridaje con un vino blanco con mucho cuerpo o incluso en un tinto joven. Se debe que tomar en cuenta que hay pescados de carne roja, como el atún, o el salmón, cuyo sabor es mucho más fuerte que un pescado blanco, esto obliga a pensar en vinos con mayor cuerpo, que no sean opacados por el sabor del plato.

Para maridar hay que tomar en cuenta las guarniciones, si lleva salsa el género principal la forma de cocción no es el mismo sabor a la plancha que al horno.

Reglas básicas para beber vinos con comidas:

1.-Vinos blancos con pescados.

2.-Vinos tintos con carnes rojas.

REGLAS DE ORDEN:

1.-Beber vinos blancos antes que los tintos.

2.-Beber vino seco antes que el dulce.

3.-Beber vino joven antes que los viejos

Reglas actuales que se agregan a las básicas:

1.-Maridar el cuerpo y las características del vino con la comida.

2.-La riqueza e intensidad del vino con la riqueza e intensidad de la comida.

3.-Maridar la acidez de la comida con la acidez del vino.

4.-Maridar el sabor dulce de los vinos con el sabor dulce de las comidas.(frutas , miel, almendras ,comidas con pimienta).

5.-Maridar las comidas frías con vinos ligeros.

6.-Maridar las comidas especiadas que llaman al frescor de la comida con carnes frías y con bebidas frescas si hay dulzor mucho mejor.

7.-Las comidas saladas que se maridan con vinos altos en alcohol y que tienden a ser dulzones dará como resultado cierto amargo.

Otras reglas de maridajes

1. Unir no sólo el sabor de la comida con el del vino, sino también con la intensidad de sabor y el peso o cuerpo del vino. Esta fórmula es clave, es incluso más importante que la referente a la conexión entre colores apuntada: carnes rojas con tinto y blancos con pescados.
2. Considerar la textura de los alimentos: algunos entumescen la boca y dificultan la percepción del vino.
3. La riqueza de sabor de un plato puede ser minimizada a través de un vino ácido o bien acompañada con un vino también consistente y untuoso.
4. Complementar la acidez de un plato con la de un vino. El limón, por ejemplo, requiere vinos también ácidos.
5. Los platos salados pueden acompañarse muy bien con vinos con cierto dulzor, que podemos encontrar tanto en algunos tintos como en blancos. También combinan bien con la acidez, otorgada asimismo por ciertos tintos y blancos. Los platos dulces se acompañan bastante bien por vinos también dulces.
6. Si un plato tiene salsa, los sabores de la misma se han de tener en cuenta en la elección del vino.
7. El queso se toma tradicionalmente con vino tinto pero el blanco es generalmente mejor. Dentro de los blancos los dulces tienen más afinidades con el queso. Para los tintos es mejor elegir un queso suave.

8. Tener en cuenta que ciertos alimentos van mejor con tipos concretos de uva. Por ejemplo, el Cabernet Sauvignon casa muy bien con el cordero. También una uva tinta como el Pinot Noir casa mejor que las blancas para pescados como el salmón.

Reglas de orden de servicio

Son muchos los criterios que se pueden aplicar para determinar el orden del servicio de los vinos que intervendrán en el maridaje a lo largo de una comida. Es conveniente saber cuántos se servirán. Es más agradable una buena diversificación, al estilo de un menú degustación, en lugar de hacer toda la comida con un mismo vino.

Tabla N °11: Criterios de orden de servicio de vino

CRITERIOS DE ORDEN DE SERVICIO DE VINO	
Tipo de vino: <ol style="list-style-type: none"> 1. Blanco 2. Rosado 3. Tinto 4. Dulce 5. Generoso 	Edad: Joven <ol style="list-style-type: none"> 1. Envejecido 2. Reserva 3. Gran Reserva
Contenido en azúcar residual: Seco <ol style="list-style-type: none"> 1. Semi seco 2. Dulce 	<ul style="list-style-type: none"> · Temperatura: De menos a más · Alcohol: De menos a más · Calidad: De menos a más

Tabla N° 10: Criterios de orden de servicio de vino
 Fuente: Guía de Vino y Maridajes.2013
 Elaborado por: Anderson Suntasig

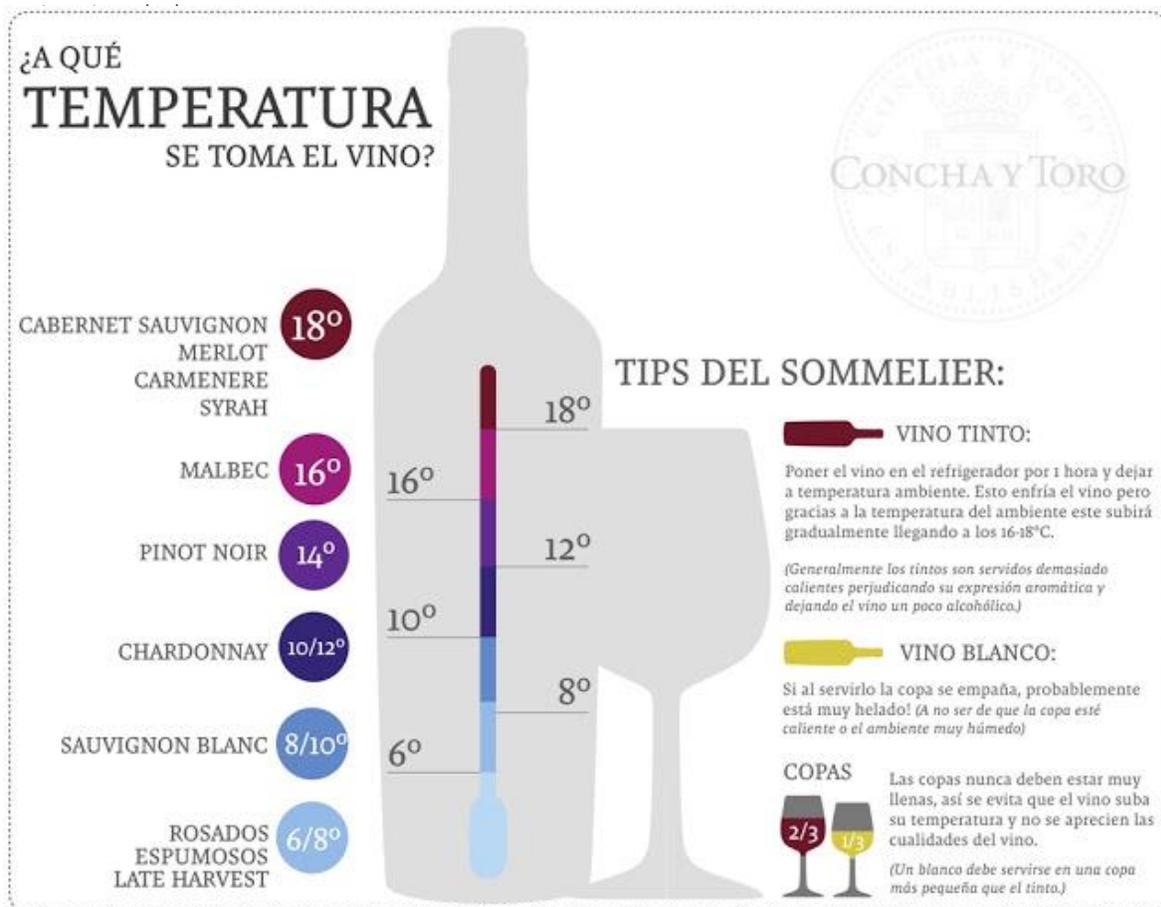


Figura N°58: Temperatura adecuada para el consumo de vino.
Fuente: Obtenido de .: <http://santaflorentina.com>,2014

En el transcurso de una comida, la sensibilidad sensorial se va durmiendo, disminuye progresivamente, y es necesario que cuando se presenten muchos vinos haya una gradación de sabores. No conviene sacar primero la botella de prestigio (poner el listón alto), sino que es mejor sacar una primera que le sirva de lanzamiento. Hay gente experta que recomienda no probar el vino antes de tener el plato en la mesa, de esta forma se prueba el vino y el plato juntos y se aprecia el maridaje en mejores condiciones.

Reglas negativas. Combinaciones difíciles

Hay platos que son auténticos asesinos de los vinos, en tanto que presentan una dificultad importante a la hora de encontrar un acompañante idóneo. En estos casos cabe optar por la sencilla solución de beber sólo agua,

Algunos alimentos comprometedores:

- Curry: determinados finos y manzanillas amontilladas, o algunos amontillados.
- Anchoas: casi sólo un rosado es capaz de amansar el sabor salado de las anchoas.
- Huevo
- Espárrago blanco
- Merengue: un moscatel de vieja solera.
- Salsa de menta: fino viejo, manzanilla pasada en rama.
- Salsa de mostaza
- Naranjas: moscateles jóvenes y viejos.
- Sorbetes y helados: vinos dulces de crianza oxidativa.
- Salsa tártara
- Agua de mar: incompatible con el vino tinto.

VOCABULARIO DE CATA

Ácido: Predominio del sabor ácido a causa de los ácidos naturales de la fruta o la fermentación.
Acuoso: Vino desequilibrado y débil.
Afrutado: Sabor que recuerda a la uva; cualidad de un vino joven.
Agresivo: Desagradable por ácido, tánico o demasiado alcohol.
Agrio: Defecto referente a un exceso de ácido acético (con olor a vinagre).
Aguja (de): Con ligero desprendimiento gaseoso; chispeante.
Aireado: Vino que ha perdido aromas por una exposición al aire demasiado intensa (oxidado).
Alegre: Con acidez fresca y aroma limpio; vino espumoso cuyas burbujas son adecuadas.
Alterado: Reducido.
Amable: Que se bebe con facilidad.
Ambarino: Vino blanco viejo de color dorado como el ámbar (defecto de un vino joven).
Animal: Con aroma a piel o lana y manteca y cuero.
Apagado: Sin carácter.
Apetitoso: Fresco y ligero, que se bebe fácilmente.
Armonioso: Exento de características dispares.
Aroma: Olor procedente de la uva (más evidente en los vinos jóvenes).
Áspero: Textura sin fineza.
Astringente: Sensación de sequedad debida a los taninos.
Ataque: Impresión sensorial inicial al paladar.
Aterciopelado: Textura muy suave y agradable.
Austero: Duro, con taninos y ácidos (necesita envejecer).
Azufrado: Defecto referente a una sensación picante, de sequedad.

Brillante: Perfectamente límpido.
Buqué (o bouquet): Conjunto de las cualidades olfativas del vino derivado de su envejecimiento más o menos prolongado en botella o bodega.
Caído: Maduro, con pocas cualidades gustativas y exceso de acidez.
Carácter: Cualidades bien marcadas y reconocibles.
Carnoso: Sensación de plenitud y textura suave.
Cerrado: Inmaduro, que todavía no está listo para beber, pero prometedor.
Cocido: Con aromas de una infusión de té muy concentrada.
Complejo: Con una gran gama de sensaciones olfativas y gustativas.
Corchado: Defecto referente a un olor a moho, a corcho podrido.
Corto: Vino que no deja impresión duradera en el paladar.
Cuerpo (con): De carácter marcado: impresión de peso y consistencia en el paladar.
Débil: Pobre en alcohol y buqué.
Decrépito: Vino viejo que ha perdido sus valores.
Delgado: Con poco grado de alcohol.
Delicado: Ligero, fino y elegante, sin ser un gran vino.
Desarrollado: Vino en su apogeo, con todas sus cualidades.
Desvaído: Con poca consistencia en el paladar, con poco sabor.
Dulce: Con una proporción de azúcar no transformada en alcohol.
Elegante: Fino y con clase; armonioso y sin impresiones agresivas.
Empalagoso: Dulce en exceso, sin la acidez necesaria.
Envolvente: Aterciopelado pero pastoso, al contener glicerina (subproducto de la fermentación alcohólica).

Equilibrado: Sin que tenga un componente que realce sobre los demás; armonioso.
Especiado: Con aroma a especias (pimienta, clavo, regaliz, anís, canela).
Espirituoso: Aromático y alcohólico.
Estructura (con): Con cuerpo y a la vez carnoso.
Etéreo: Con aromas sutiles.
Fatigado: Vino que ha perdido cualidades (tinto demasiado viejo).
Final: Gustos y aromas que se prolongan después de degustar el vino.
Fino: De buqué delicado, de gran categoría.
Flexible: Tinto poco cargado en tanino y poco ácido.
Floral: Con aroma a flores (rosa, violeta, acacia, jazmín, azahar).
Forado: Envolvente.
Fresco: Con dominante ácida y afrutada (provoca salivación).
Frutal: Con aroma a fruta (limón, pomelo, grosella, cereza, manzana).
Generoso: Con una buena proporción del alcohol.
Graso: Con cierta untuosidad, lleno, armonioso.
Grosella: Olor y gusto típico de los vinos de la variedad de uva Cabernet Sauvignon.
Hueco: Sin cuerpo, sin el sabor adecuado, corto en boca.
Intenso: Con cuerpo, rico en alcohol.
Joven: Sin la plenitud adecuada si se trata de un vino que debe envejecer; en su apogeo para un vino que se bebe en los tres primeros años.
Largo: Vino persistente.
Licoroso: Vino blanco muy dulce.
Ligero: Vino con poca graduación alcohólica.
Madera (a): Sabor de crianza en barrica de roble u otra madera.
Maduro: Dulzura derivada de uvas muy maduras.

Manchado: Vino blanco de color ligeramente rosado.
Mantequilla: Olor relacionado con la variedad de uva Chardonnay.
Mudo: Vino poco maduro.
Nervioso: Con acidez pero agradable.
Nuevo: Tinto de menos de un año de edad.
Oxidado (o maderizado): Defecto referente a un vino blanco con demasiado contacto con el oxígeno, de sabor acidulado; vino tinto de aspecto poco brillante, amarronado y de sabor agridulce.
Pajizo: Vino blanco de color claro, como la laja.
Pálido: Vino blanco con poco color.
Pasado: Vino con exceso de crianza.
Pastoso: Vino blanco con carácter dulce y afrutado.
Persistencia: Signo distintivo de un vino de gran calidad.
Pesado: Con mucho grado de alcohol.
Picado: De sabor picante, que inicia la transformación en vinagre.
Plano: Vino espumoso que ha perdido efervescencia; falta de frescor.
Posgusto: Sabor que permanece en la garganta después de degustar el vino.
Pos (con): Vino tinto viejo que debe decantarse.
Potente: Vino con intensas cualidades gustativas.
Redondo: Flexible, afrutado, poco tánico; listo para beber.
Reducido: Defecto referente a un olor a huevo podrido o vegetales en descomposición.
Retrogusto: Sensaciones que el vino deja después de degustarlo.
Robusto: Con cuerpo y potente debido a un grado elevado de alcohol.
Rústico: Poco refinado.
Sano: De gusto franco; sin defectos.
Seco: Sin azúcar, ya que se ha transformado en alcohol por

fermentación (sobre todo vino blanco).
Sedoso: Vino blanco aterciopelado.
Suave: Vino agradable de beber, sin asperezas.
Tanino: Sustancia extraída del hollejo de las uvas que da carácter a los vinos tintos.
Teja (color de): Vino tinto con una tonalidad anaranjada (de ladrillo), que se encuentra en su límite de edad.

Terpénico: Con aromas densos.
Terroso: Que evoca la tierra.
Tierno: Joven, ligero, fácil de beber.
Tranquilo: Vino no espumoso.
Turbio: Poco límpido.
Untuoso: Con cuerpo; dulce, graso.
Uva: Sabor y aroma que evoca el zumo de las uvas frescas (moscateles).

Figura N°59: Vocabulario de Cata

Fuente: Obtenido de :Enologos Andaluz/ Tomado de la pág: <http://www.animalgourmet.com/2014/01/28/el-vocabulario-de-las-catas-de-vino/>

TERCERA PARTE - METODOLOGÍA

3.1. Tipo y diseño de Investigación

Para la presente investigación se determino aplicar la investigación cuantitativa – cualitativa debido a la utilización de métodos y técnicas como la observación, encuesta y la entrevista.

Observación de campo.-

Mediante la ejecución de degustaciones de los platos tradicionales y una gama de vinos previamente seleccionada, de manera sistemática se observó las reacciones positivas y negativas del maridaje de los mismos. Mediante el manejo de fichas.

Encuesta.-

Esta técnica de investigación fue elegida por que ayuda fácilmente a recabar gran cantidad de información en un corto tiempo. Además que con un formulario de preguntas el encuestado responde sin inhibiciones y entrega datos más veraces.

Entrevista a expertos.-

Dado a que no toda información es posible obtenerla de forma numérica, se manejó este recurso para recabar datos de interés como son opiniones y sugerencias acerca de esta investigación de expertos en el tema como son la Sra. Cristina Jarrin (Directora a de la Revista Vinisimo).

3.2.- Universo y Muestra.

Universo:

Para el desarrollo de la investigación se ha escogió una población de 210 personas. Todos empleados de la empresa Swissotel. Divididos en 90 personas que trabajan en cocina y 120 del personal de servicio del hotel. De Las 90 personas que trabajan en cocina se dividen de la siguiente manera:

Cocina Caliente 10	Pastelería 10	Restaurante la Locanda 8
Cocina Fría 8	Panadería 9	Restaurante Café Quito 12
Producción 5	Chocolatería 4	Restaurante Time Out 8
Carnicería 4	Restaurante Tanoshi 9	Restaurante Les Alpes 3

Las 120 personas que conforman el personal de servicio se dividen así:

Restaurante la Locanda 8	Restaurante Tanoshi 10	Restaurante Les Alpes 3
Restaurante Café Quito 15	Room Service 12	Bar Le Point 8
Restaurante Time Out 9	Piso Ejecutivo 9	Banquetes 46

Muestra:

Por ser un universo menor a 300 elementos las encuestas se realizaron con todas las persona es decir se tomaran en su totalidad 210 encuestas.

3.3. Instrumentos de recolección de datos.

Encuesta: se realizaron 210 encuestas con un formulario base de 10 preguntas de las cuales cinco son cerradas y cinco abiertas.

Fichas técnicas de vinos: Al realizar las degustaciones se tomaran fichas técnicas para cada vino seleccionado. En la ficha se juzgo el maridaje con apreciaciones sobre olfato y gusto con valoraciones desde 1 insuficiente hasta 5 excelente.

Entrevistas: Se recopiló información importante de personalidades que tienen trascendencia en la fomentación de la cultura del vino en Ecuador como son autoridades de la Cofradía del Vino, revista Vinissimo y Sommelieres.

3.4. Descripción del trabajo de campo

El trabajo de campo se efectuó desde el viernes veinte ocho de marzo del presente año con la recolección de datos a partir de la aplicación de las encuestas al personal de servicio y cocina de Swissotel Quito. El Estudio se realizó en fin de semana por el motivo que en estos días la población a encuestar tiene menor carga laboral y están más prestos a colaborar con la investigación.

3.5. Procesamiento y análisis.

Procesamiento

La información recolectada fue procesada en hojas de cálculo para esto se utilizó como herramienta fundamental como lo es el programa Microsoft Excel.

Análisis

Para el análisis se utilizó estadística descriptiva, porcentajes y media aritmética, estándar, rango y moda.

CUARTA PARTE PRESENTACIÓN DE RESULTADOS

4.1. Presentación gráfica de resultados

4.1.1 Tabulación y análisis de las encuestas

El propósito de este contenido es mostrar en porcentajes la información recabada a través de la encuesta aplicada al personal de servicio y de cocina del hotel Swissotel en Quito en total se realizaron 210 encuestas de 10 preguntas.

Pregunta 1: ¿Qué tan agradable es para usted consumir vino?

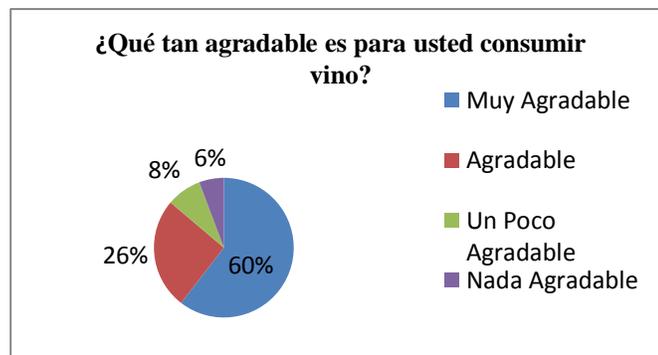


Figura N°59 : Tabulación pregunta 1
Fuente: Encuesta Aplicada 04/08/2014
Elaborado por: Anderson Suntasig

Análisis: El 60 % de la población encuestada considera muy agradable el consumo de vino. El 26% lo considera agradable. Con un 86 % el vino se muestra como una bebida que agrada mucho al paladar de los encuestados. La minoría alcanza apenas el 6% de desagrado. Con estos datos se puede concluir que el vino es una bebida que resulta agradable al público encuestado por lo que la tendencia de su consumo tiende a aumentar cada vez más.

Pregunta 2: ¿Con que frecuencia consume usted vino?

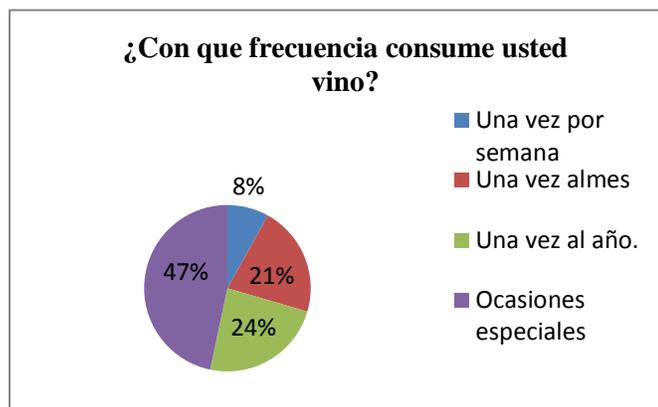


Figura N°60 : Tabulación pregunta 2
Fuente: Encuesta Aplicada 04/08/2014
Elaborado por: Anderson Suntasig

Análisis: El consumo de vino va creciendo en el Ecuador con un 47% los encuestados dicen beber vino en ocasiones especiales esto quiere decir que lo consumen más de tres veces en el año. Un 24% por lo menos una vez al año y un 21% lo consume una vez al mes.

Pregunta 3: ¿De los rangos de precios señalados a continuación indique usted cual es el más accesible según su economía?

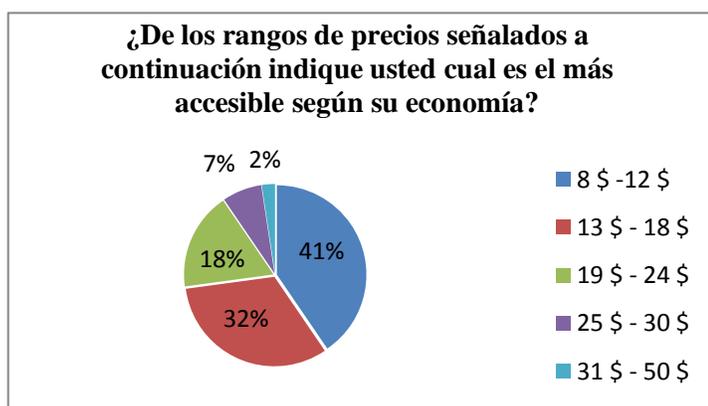


Figura N°61: Tabulación pregunta 3
Fuente: Encuesta Aplicada 04/08/2014
Elaborado por: Anderson Suntasig

Análisis: Dentro de los rangos de precios señalados los precios que van desde los 8 hasta los 12 dólares son los más accesibles para el bolsillo de los encuestados con un 42%. También cabe destacar que un 32 % puede pagar hasta 18 dólares por una botella de vino.

Un grupo pequeño con 18 % paga hasta 24 dólares por botella. Lo que significa que la gran mayoría de encuestados tiene la posibilidad económica de consumir una botella de vino.

Pregunta 4: ¿Cual es el tipo de vino de su preferencia?

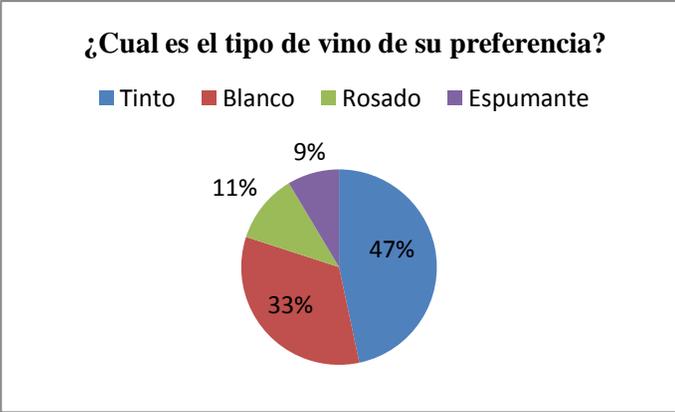


Figura N°62 : Tabulación pregunta 4
Fuente: Encuesta Aplicada 04/08/2014
Elaborado por: Anderson Suntasig

Análisis: Con un 47% los vinos tintos son los preferidos de los encuestados le siguen los vinos blancos con un 33%. Los vinos rosados tienen poca aceptación con un 11%. Los espumantes son desconocidos para el público obtienen apenas el 9%.

Pregunta 5: ¿En qué ocasiones consume usted vino?

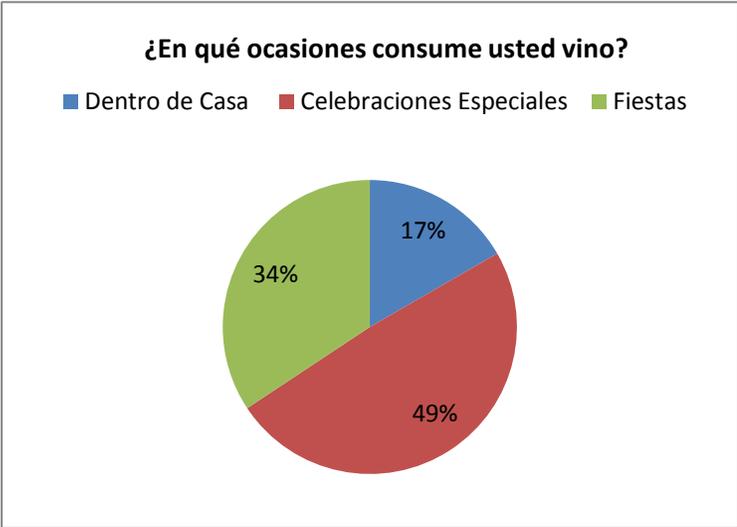


Figura N°63 : Tabulación pregunta 5
Fuente: Encuesta Aplicada 04/08/2014
Elaborado por: Anderson Suntasig

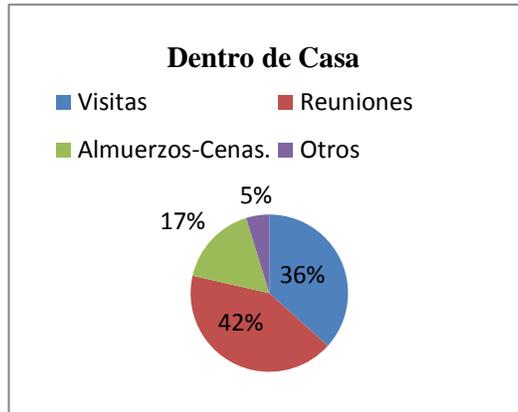


Figura N° :64 Tabulación pregunta 5
 Fuente: Encuesta Aplicada 04/08/2014
 Elaborado por: Anderson Suntasig

Análisis: El consumo de vino dentro de casa mayoritariamente se debe a reuniones familiares con un 42%. Otro motivo importante es la presencia de visitas en casa con un 36%.

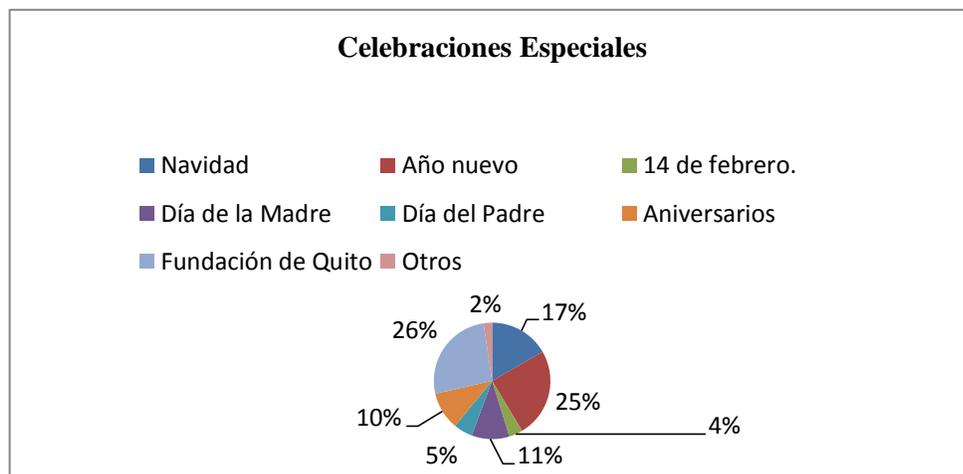


Figura N° 65: Tabulación pregunta 5
 Fuente: Encuesta Aplicada 04/08/2014
 Elaborado por: Anderson Suntasig

Análisis: En lo que se refiere Celebraciones Especiales el consumo de vino aumenta en fechas como Navidad, Año nuevo y fundación de Quito, juntos conforman el 68%. Otro grupo importante es día de la madre y del padre con un 16%.

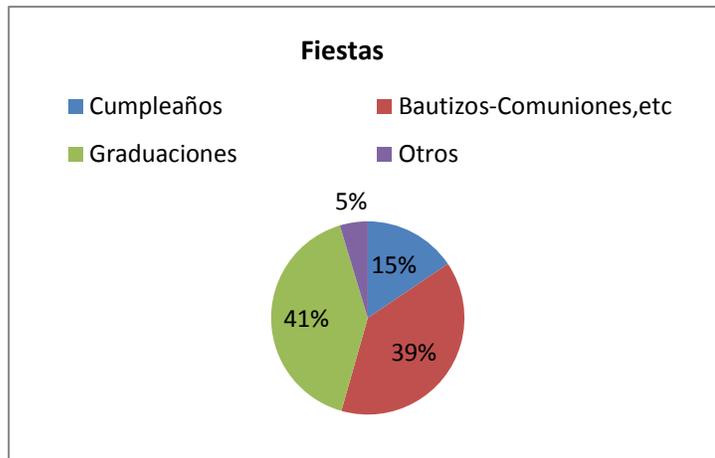


Figura N°66 : Tabulación pregunta 5
 Fuente: Encuesta Aplicada 04/08/2014
 Elaborado por: Anderson Suntasig

Análisis: Las fiestas con motivos religiosos como bautizos, comuniones, confirmaciones, incrementan el consumo de vino un 39% de los encuestados así lo muestra. Las fiestas con motivo de alguna graduación también tienen al vino como bebida con un 41%.

Pregunta 6:

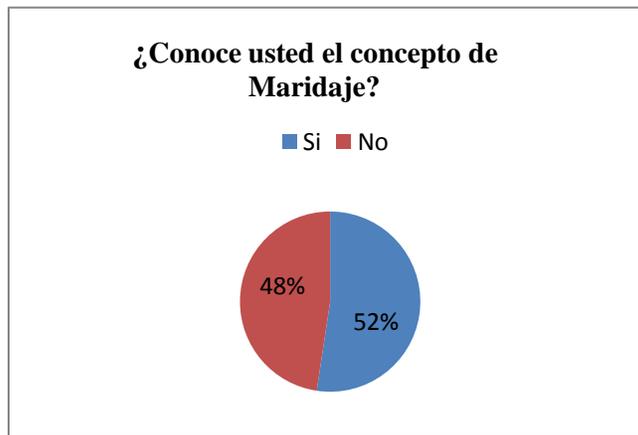


Figura N° 67: Tabulación pregunta 6
 Fuente: Encuesta Aplicada 04/08/2014
 Elaborado por: Anderson Suntasig

Análisis: El Término maridaje aún es desconocido para casi la mayoría de personas, un 48% no tiene conocimiento de su significado y un 52 % posee escaso conocimiento del tema.

Pregunta 7:

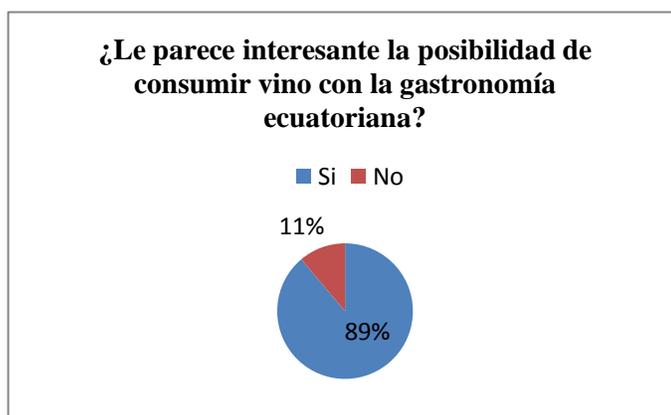


Figura N°68 : Tabulación pregunta 7
Fuente: Encuesta Aplicada 04/08/2014
Elaborado por: Anderson Suntasig

Análisis: La idea de consumir vino con la gastronomía ecuatoriana se muestra muy interesante para los encuestados un 89 % tiene una actitud positiva hacia esta posibilidad.

Pregunta 8:



Figura N° 69: Tabulación pregunta 8
Fuente: Encuesta Aplicada 04/08/2014
Elaborado por: Anderson Suntasig

Análisis: La gastronomía de la Costa ecuatoriana se consolida como la favorita de los encuestados con un porcentaje mayoritario del 60% le sigue la comida de la sierra con un 31% y finalmente la gastronomía amazónica con un 9%

Pregunta 9:



Figura N°70 : Tabulación pregunta 9
Fuente: Encuesta Aplicada 04/08/2014
Elaborado por: Anderson Suntasig

Análisis: La tendencia del consumo de vino en el Ecuador tiene una buena acogida un 93 % de la población encuestada le apuesta a la prosperidad de la cultura del vino en el país, siendo un dato positivo para la investigación realizada.

Pregunta 10:

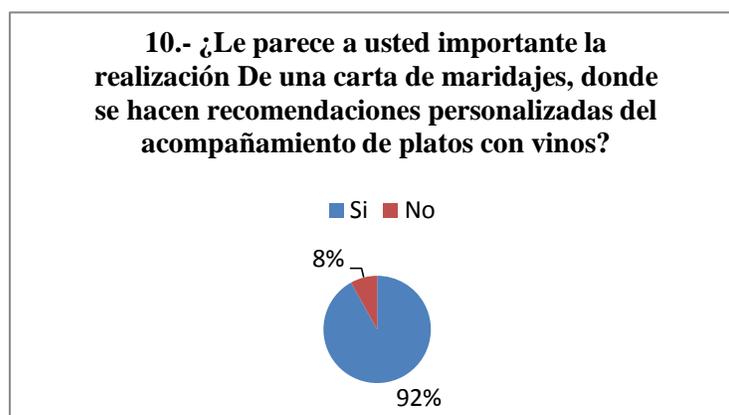


Figura N°71 : Tabulación pregunta 10
Fuente: Encuesta Aplicada 04/08/2014
Elaborado por: Anderson Suntasig

Análisis: La posibilidad de tener una carta de maridajes de la cocina ecuatoriana es de mucho agrado para los encuestados el 92% ve con actitud positiva la creación de la misma.

4.1.2 RESULTADOS DE LAS DEGUSTACIONES DE MARIDAJE

<p>Maridaje N °1</p> 	<p>Técnicas utilizadas :</p> <p>Observación de campo</p> <p>Tabla de calificación de vinos</p>
<p>Plato: Chugchucara</p>  <p>Figura N°72: Chuchucara Fuente: Obtenido de : http://mirecetafavorita.com,2014</p>	<p>Opciones de Maridaje:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Enigma Chardonnay (Dos Hemisferios) -Pinot Noir (Trapiche)
<p>Análisis : En la observación de campo realizada se puede decir que ambos vinos son de agrado para el publico degustador. Sin embargo en la tabla de calificación utilizada Pinot Noir Trapiche supera ampliamente al vino Enigma Chardonnay de la bodega Ecuatoriana Dos hemisferios con un puntaje de 163/200 pts. Sobre los 112 pts. Del vino Enigma en una calificación juzgada en base a olfato y gusto.</p>	
<p>Realizado por : Anderson Suntasig</p>	<p>Fecha: 01-09-2014</p>

<p>Maridaje N °2</p> 	<p>Técnicas utilizadas :</p> <p>Observación de campo</p> <p>Tabla de calificación de vinos</p>
<p>Plato: Tigrillo</p>  <p>Figura N°73: Tigrillo Fuente: Obtenido de : http://mirecetafavorita.com,2014</p>	<p>Opciones de Maridaje:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sauvignon Blanc (Casillero del Diablo) - Enigma Chardonnay (Dos Hemisferios)
<p>Análisis: En la ejecución de la degustación se pudo observar una entrada limpia por parte de los dos vinos . En la tabla de calificación de maridaje surge un empate técnico los vinos obtienen 170 y 172 pts /200. Los cual manifiesta que cualquiera de los vinos queda muy bien para maridar al Tigrillo.</p>	
<p>Realizado por : Anderson Suntasig</p>	<p>Fecha: 01-09-2014</p>

<p>Maridaje N °3</p> 	<p>Técnicas utilizadas :</p> <p>Observación de campo</p> <p>Tabla de calificación de vinos</p>
<p>Plato: Moncaibas</p>  <p>Figura N°74: Moncaibas Fuente: Obtenido de : http://mirecetafavorita.com,2014</p>	<p>Opciones de Maridaje:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sauvignon Blanc (Concha y Toro) - Chardonnay (Trapiche)
<p>Análisis: la observación de campo pudo manifestar una franqueza de los dos vinos los participantes no resaltaron defectos. En el Maridaje el vino ChardonnayTrapiche gana el maridaje con 182pts/200 superando a los 131 pts obtenidos por el Saugvignon Blanc de Concha y Toro.</p>	
<p>Realizado por : Anderson Suntasig</p>	<p>Fecha: 01-09-2014</p>

<p>Maridaje N °4</p> 	<p>Técnicas utilizadas :</p> <p>Observación de campo</p> <p>Tabla de calificación de vinos</p>
<p>Plato: Corviche</p>  <p>Figura N°75: Corviche Fuente: Obtenido de : http://mirecetafavorita.com,2013</p>	<p>Opciones de Maridaje:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sauvignon Blanc (Casillero del Diablo) - Chardonay (Trapiche)
<p>Análisis : En la degustación realizada se muestran gestos de agrado hacia los vinos elegidos . Ambos de cepas blancas , en la tabla la diferencia fue por muy poco .La inclinación de los degustadores fue hacia el Chardonay de Trapiche que obtuvo 173 pts./200. Sobre los 156pts de Sauvignon Blanc de Casillero del Diablo</p>	
<p>Realizado por : Anderson Suntasig</p>	<p>Fecha: 01-09-2014</p>

<p>Maridaje N °5</p> 	<p>Técnicas utilizadas :</p> <p>Observación de campo</p> <p>Tabla de calificación de vinos</p>
<p>Plato: Tamal Lojano</p>  <p>Figura N°76: Tamal lojano Fuente: Obtenido de : http://mirecetafavorita.com,2014</p>	<p>Opciones de Maridaje:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sauvignon Blanc (Casillero del Diablo) - Enigma Chardonay (Dos Hemisferios)
<p>Análisis: Los degustadores destacan la limpidez de los vinos seleccionados. En la calificación de olfato y gusto el Saugvinon Blanc de casillero del diablo se impone con 182pts /200.</p>	
<p>Realizado por : Anderson Suntasig</p>	<p>Fecha: 01-09-2014</p>

<p>Maridaje N °6</p> 	<p>Técnicas utilizadas :</p> <p>Observación de campo</p> <p>Tabla de calificación de vinos</p>
<p>Plato: Volquetero</p>  <p>Figura N°77: Volquetero Fuente: Obtenido de : http://mirecetafavorita.com,2014</p>	<p>Opciones de Maridaje:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sauvignon Blanc (Casillero del Diablo) - Sauvignon Blanc(Doña Dominga)
<p>Análisis : Mediante la observación se aprecia como los participantes de la degustación se percatan del aroma a manzana verde del vino Sauvigno blanc de Casillero del Diablo. Nombrándolo ganador con 193pts/200 sobre los 160 de Doña Dominga.</p>	
<p>Realizado por : Anderson Suntasig</p>	<p>Fecha: 01-09-2014</p>

<p>Maridaje N °7</p> 	<p>Técnicas utilizadas :</p> <p>Observación de campo</p> <p>Tabla de calificación de vinos</p>
<p>Plato: Seco de Chivo</p>  <p>Figura N°78: Seco de Chivo Fuente: Obtenido de : http://mirecetafavorita.com,2014</p>	<p>Opciones de Maridaje:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sauvignon Blanc (Casillero del Diablo) - Pinot Noir (Trapiche)
<p>Análisis: Al momento de realizar el maridaje se produce en la mayoría de comensales una sensación más placentera al maridar el seco de chivo con el Pinot Noir de la bodega Trapiche consiguiendo 183pts/200. Dejando atrás al Sauvignon blanc de (Casillero del diablo). En esta ocasión el preferido fue el tinto.</p>	
<p>Realizado por : Anderson Suntasig</p>	<p>Fecha: 01-09-2014</p>

<p>Maridaje N °8</p> 	<p>Técnicas utilizadas :</p> <p>Observación de campo</p> <p>Tabla de calificación de vinos</p>
<p>Plato: Bonitísimas</p>  <p>Figura N°79: Bonitísimas Fuente: Obtenido de : http://mirecetafavorita.com,2014</p>	<p>Opciones de Maridaje:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sauvignon Blanc (Casillero del Diablo) - Enigma Chardonay (Dos Hemisferios)
<p>Análisis: El sabor de las bonitísimas reacciona muy bien combinada con las cepas de vino blanco . En el maridaje los puntajes son parejos 173 y 180 /200 pts. Lo que significa que cualquiera de los dos vinos marida de forma agradable a las Bonitissimas.</p>	
<p>Realizado por : Anderson Suntasig</p>	<p>Fecha: 01-09-2014</p>

<p>Maridaje N °9</p> 	<p>Técnicas utilizadas :</p> <p>Observación de campo</p> <p>Tabla de calificación de vinos</p>
<p>Plato: Hornado</p>  <p>Figura N°80: Hornado Fuente: Obtenido de : http://mirecetafavorita.com,2014</p>	<p>Opciones de Maridaje:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pinot Noir (Trapiche) - Sauvignon Blanc (Casillero del Diablo)
<p>Análisis: En la observación cabe destacar la alegría de los comensales al ver el platillo de hornado. A la gente le gusta probar su gastronomía y le parece interesante probarlo con vino. Lo que hace de este maridaje una experiencia única. En la tabla de calificación la sepa blanca se impuso con 188/200 pts . El tinto gusto menos con apenas 140 pts.</p>	
<p>Realizado por : Anderson Suntasig</p>	<p>Fecha: 01-09-2014</p>

<p>Maridaje N °10</p> 	<p>Técnicas utilizadas :</p> <p>Observación de campo</p> <p>Tabla de calificación de vinos</p>
<p>Plato: Humitas</p>  <p>Figura N°81: Humita Fuente: Obtenido de : http://mirecetafavorita.com,2014</p>	<p>Opciones de Maridaje:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sauvignon Blanc (Morande) - Late Harvest (Concha y Toro)
<p>Análisis: En la observación se pudo observar que este fue de los maridajes que mas gustaron . Al público le gusta inmediatamente el dulzor del cosecha tardía y en maridaje con Humita los califican con 195/200 pts. La Calificación más alta realizada en todos los maridajes.</p>	
<p>Realizado por : Anderson Suntasig</p>	<p>Fecha: 01-09-2014</p>

<p>Maridaje N °11</p> 	<p>Técnicas utilizadas :</p> <p>Observación de campo</p> <p>Tabla de calificación de vinos</p>
<p>Plato: Quimbolito</p>  <p>Figura N°82:Quimbolito Fuente: Obtenido de : http://mirecetafavorita.com,2014</p>	<p>Opciones de Maridaje:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sauvignon Blanc (Morande) - Late Harvest (Concha y Toro)
<p>Análisis : El maridaje de este plato realzo mejor un ensamble con el vino dulce Late Harvest de la bodega Concha y Toro superando ampliamente al Sauvignon Blanc de Morande con 190 a 170/ 200pts del vino .Ambos vinos chilenos.</p>	
<p>Realizado por : Anderson Suntasig</p>	<p>Fecha: 01-09-2014</p>

<p>Maridaje N °12</p> 	<p>Técnicas utilizadas :</p> <p>Observación de campo</p> <p>Tabla de calificación de vinos</p>
<p>Plato: Encocado de pescado</p>  <p>Figura N°83: Encocado de pescado Fuente: Obtenido de : http://mirecetafavorita.com,2014</p>	<p>Opciones de Maridaje:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Espumante Brut (Casillero del Diablo) - Enigma Chardonay (Dos Hemisferios)
<p>Análisis: Al ser pescado el género principal y su forma de cocción se opto por utilizar cepas blancas . En el momento del maridaje el Espumante fue favorito en sabor y olfato haciéndose acreedor a una calificación de 188/200pts en sabor y olfato.</p>	
<p>Realizado por : Anderson Suntasig</p>	<p>Fecha: 01-09-2014</p>

<p>Maridaje N °13</p> 	<p>Técnicas utilizadas :</p> <p>Observación de campo</p> <p>Tabla de calificación de vinos</p>
<p>Plato: Carapacho de Cangrejo</p>  <p>Figura N°84: Carapacho de cangrejo Fuente: Obtenido de : http://mirecetafavorita.com,2014</p>	<p>Opciones de Maridaje:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Espumante Brut (Casillero del Diablo) - Enigma Chardonay (Dos Hemisferios)
<p>Análisis: El carapacho de cangrejo se adapto muy bien al espumante Brut. Plato y vino de textura suave formaron una combinación exquisita en el maridaje se lo llevo el Espumante Brut de Casillero del Diablo</p>	
<p>Realizado por : Anderson Suntasig</p>	<p>Fecha: 01-09-2014</p>

<p>Maridaje N °14</p> 	<p>Técnicas utilizadas :</p> <p>Observación de campo</p> <p>Tabla de calificación de vinos</p>
<p>Plato: Encebollado</p>  <p>Figura N°85: Encebollado Fuente: Obtenido de : http://mirecetafavorita.com,2014</p>	<p>Opciones de Maridaje:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Espumante Brut (Casillero del Diablo) - Sauvignon Blanc (Morande)
<p>Análisis: El sabor fuerte del encebollado ecuatoriana combino de mejor manera con la cepa blanca del vino chileno Morande. Obtiene una puntuación de 173/200pts. La efervescencia del espumante no agrado mucho en este plato obteniendo apenas 135pts</p>	
<p>Realizado por : Anderson Suntasig</p>	<p>Fecha: 01-09-2014</p>

<p>Maridaje N °15</p> 	<p>Técnicas utilizadas :</p> <p>Observación de campo</p> <p>Tabla de calificación de vinos</p>
<p>Plato: Pincho de Patas muyo o Cacao</p>  <p>Figura N°86: Pincho de cacao Fuente: Obtenido de : http://mirecetafavorita.com,2014</p>	<p>Opciones de Maridaje:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sauvignon Blanc (Casillero del Diablo) - Enigma Chardonay (Dos Hemisferios)
<p>Análisis : Este platillo tradicional del Ecuador acepta al vino como su acompañante en los dos vinos de sabores afrutados combinaron muy bien a la hora de degustar. El Enigma Chardonay de bodega ecuatoriana supero con 10 puntos obteniendo 170/200 a su competidor chileno.</p>	
<p>Realizado por : Anderson Suntasig</p>	<p>Fecha: 01-09-2014</p>

<p>Maridaje N °16</p> 	<p>Técnicas utilizadas :</p> <p>Observación de campo</p> <p>Tabla de calificación de vinos</p>
<p>Plato: Maito de Carachama</p>  <p>Figura N°87: Maito de Carachama Fuente: Obtenido de : http://mirecetafavorita.com,2014</p>	<p>Opciones de Maridaje:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Espumante Brut (Casillero del Diablo) - Sauvignon Blanc (Morande)
<p>Análisis: El Maito de Carachama al ser una comida poco condimentada se adaptó mejor a las delicadas burbujas del espumante Brut de Casillero del Diablo. Los sabores delicados, pero persistentes en boca hacen un maridaje único. El espumante obtiene una calificación de 183/200 pts.</p>	
<p>Realizado por : Anderson Suntasig</p>	<p>Fecha: 01-09-2014</p>

<p>Maridaje N °17</p> 	<p>Técnicas utilizadas :</p> <p>Observación de campo</p> <p>Tabla de calificación de vinos</p>
<p>Plato: Carne Colorada</p>  <p>Figura N°88: Carne colorada Fuente: Obtenido de : http://mirecetafavorita.com,2014</p>	<p>Opciones de Maridaje:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Syrah (Trapiche) - Malbec (Abel Furlan)
<p>Análisis : Al ser un platillo de sabor fuerte para este plato se eligen vinos tintos de sabor también fuerte para que no puedan ser opacados. Así en el maridaje Syrah de Trapiche obtiene 178pts y el Malbec de Abel Furlan 184 /200 pts. Por lo que se recomienda el maridaje con cualquiera de los dos.</p>	
<p>Realizado por : Anderson Suntasig</p>	<p>Fecha: 01-09-2014</p>

<p>Maridaje N °18</p> 	<p>Técnicas utilizadas :</p> <p>Observación de campo</p> <p>Tabla de calificación de vinos</p>
<p>Plato: Llapingachos</p>  <p>Figura N°89: Llapingachos Fuente: Obtenido de : http://mirecetafavorita.com,2014</p>	<p>Opciones de Maridaje:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Syrah (Trapiche) - Malbec (Abel Furlan)
<p>Análisis : La variedad de géneros de este plato hace pensar en un maridaje complicado sin embargo en la degustación agrado mucho a los participantes . Los vinos elegidos obtienen puntuaciones parecidas por lo con cualquiera de los dos Syrah o Malbec quedan bien con llapingacho.</p>	
<p>Realizado por : Anderson Suntasig</p>	<p>Fecha: 01-09-2014</p>

<p>Maridaje N °19</p> 	<p>Técnicas utilizadas :</p> <p>Observación de campo</p> <p>Tabla de calificación de vinos</p>
<p>Plato: Mote con Manahuirá</p> 	<p>Opciones de Maridaje:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sauvignon Blanc (Casillero del Diablo) - Enigma Chardonay (Dos Hemisferios)
<p>Análisis : La observación manifiesta agrado en la degustación los participantes notan la acidez del vino de casillero del diablo forma un maridaje de contraste con la mapahuirá siendo este el vino escogido con una puntuación de 188 /200 pts.</p>	
<p>Realizado por : Anderson Suntasig</p>	<p>Fecha: 01-09-2014</p>

<p>Maridaje N °20</p> 	<p>Técnicas utilizadas :</p> <p>Observación de campo</p> <p>Tabla de calificación de vinos</p>
<p>Plato: Chanfaina</p>  <p>Figura N°91: Chanfaina Fuente: Obtenido de : http://mirecetafavorita.com,2014</p>	<p>Opciones de Maridaje:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cabernet Sauvignon(León de Tarapaca) - Carmenere (Morande)
<p>Análisis : Carne utilizada para la chanfaina combino muy bien con vinos tintos por lo que ambos vinos obtuvieron puntajes parecidos con 178 y 183 /200 pts cualquiera de estos vinos marida muy bien a este plato.</p>	
<p>Realizado por : Anderson Suntasig</p>	<p>Fecha: 01-09-2014</p>

<p>Maridaje N °21</p> 	<p>Técnicas utilizadas :</p> <p>Observación de campo</p> <p>Tabla de calificación de vinos</p>
<p>Plato: Tripa Mishki</p>  <p>Figura N°92: Tripa Mishki Fuente: Obtenido de : http://mirecetafavorita.com,2014</p>	<p>Opciones de Maridaje:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cabernet Sauvignon(León de Tarapaca) - Carmenere (Morande)
<p>Análisis : El sabor de las tripas hechas al carbón se complementa muy bien con los sabores a madera del Carmenere de Morande superando así este vino al Cavernet Saugvignon de León de Tarapaca con 32 puntos de diferencia 189/200pts</p>	
<p>Realizado por : Anderson Suntasig</p>	<p>Fecha: 01-09-2014</p>



Entrevista a la Lic. Cristina Jarrín

Fecha: Jueves 16 de octubre de 2014

Nombre persona que entrevista: María Cristina Jarrín

Lugar: De Vinum

Finalidad: Recabar información para la investigación realizada.

Tfno. de contacto: 0999569250 -

Actividad empresarial: Editora General Revista Vinissimo.

Cuestionario.-

¿Cómo manejan los medios la difusión de maridaje de cocina nacional?

Los medios de comunicación en el Ecuador carecen, en su mayoría, de personas especialistas para elaborar y presentar sus contenidos, por lo que los temas se difunden de manera superficial y sin fondo, se transite una idea vaga que no esclarece la realidad del tema. Específicamente en el tema de maridaje, se ha trabajado un poco, se habla y enfatiza este tema para lugares de alta categoría sin embargo, desde Vinissimo y otras plataformas como mortarodepiedra, winefoodmusic, la cocina de Laylita, se ha dado a conocer el maridaje con cocina nacional de una manera especilizada, concreta, completa y directa al lector.

¿Cómo observa usted la tendencia de maridaje nacional con vinos?

Como un tema de actualidad debido a la globalización gastronómica, el Ecuador no es un país con cultura de vino, pero esta ha evolucionado en los últimos años y el consumo de

bebidas alcohólicas ya no solo se limita a la hora de celebrar algo, sino también para disfrutarlos dentro de la comida. Muchos lugares no solo de alta categoría han empezado a establecer vinos en su carta, la amplitud de marcas y perfiles es basta, por lo que es un tema en auge.

¿Cuál es el objetivo de los medios de comunicación respecto al maridaje?

El objetivo es simple, dar a conocer, informar al lector acerca del tema, socializar generalidades y brindar tips, dar consejos para su experimentación, la idea finalmente es que las personas puedan disfrutar del maridaje.

¿Usted como editora de la revista Vinissimo cual considera ser el mayor aporte que ha realizado acerca de este tema?

En la revista, hemos trabajado en varias ediciones acerca del tema, y no solamente de generalidades de maridaje, sino especiales acerca de vinos y comida ecuatoriana, dividida por regiones, también hemos elaborado reportajes del maridaje de cerveza con cocina ecuatoriana, y siempre que existe la oportunidad damos énfasis en el tema.

¿Considera usted que el maridaje nacional tendrá una aceptación permanente?

Ya la tiene, es bastante simple concluir que las nuevas generaciones tienen más conocimiento gastronómico, el público es cada vez más exigente debido al alcance de información existente por el internet y el uso constante de redes sociales, que finalmente, hacen que el lector sea un foodie por naturaleza, un amante de la buena comida y bebidas, y aquí en el Ecuador esta tendencia vino para quedarse.

4.2 Análisis e interpretación de resultados

El tema de maridaje sufre una carencia de profesionales de los medios de comunicación especializados en el tema. Motivo por el cual la información llega al público de una manera superficial y con poco contenido. El vino es una bebida que se puede considerar de alta categoría sus puntos de comercio siguen siendo lugares para personas con ingresos económicos acomodados. Sin embargo el maridaje de la cocina ecuatoriana está surgiendo y avanza cada vez más, la curiosidad por esta tendencia día a día es más grande. Si se hace un análisis de hace diez años. El Ecuador ha avanzado bastante en lo que se refiere a materia vinícola. Los instrumentos utilizados en la investigación tales como fichas, observación de campo, entrevistas, cuestionarios y degustaciones muestran un alto grado de interés del consumidor ecuatoriano hacia el vino, Además se pudo constatar la aceptación que tiene la gastronomía ecuatoriana hacia esta bebida obteniendo maridajes equilibrados con los vinos seleccionados, creando así una experiencia placentera y diferente en el paladar de quienes se animen a seguir esta tendencia de maridar la comida nacional con el vino.

4.3 Conclusiones

- El Ecuador posee escasa herencia vinícola, pese a eso está evolucionando rápidamente en el tema. Actualmente cuenta con sus propios vinos ecuatorianos. Han surgido instituciones como La revista Vinissimo y La Cofradía del Vino que hacen posible una difusión más grande del conocimiento enológico.
- Las nuevas generaciones han desarrollado el interés por el tema de maridaje no se descarta que pocos años sea una costumbre común almorzar o cenar un plato típico de la gastronomía del país acompañado de un delicioso vino.
- El vino tiene futuro en el Ecuador, cada vez se elevan más sus ventas. Generando así nuevos puntos de comercialización. Los ecuatorianos ya están adoptando la costumbre de consumir vino sobre todo en fiestas. Empresarios ya pueden calcular temporadas altas y bajas de consumo de vino como es el caso de la PRO CHILE.
- El ciudadano ecuatoriano valora mucho la gastronomía nacional. Mantiene la preferencia de degustar un plato típico del país antes que un extranjero. La versatilidad del vino hace posible que surja un Maridaje de cocina ecuatoriana y Vino.
- La gran cantidad de platillos de la gastronomía ecuatoriana y la gran variedad de cepas que posee el vino, deja abierta la posibilidad de conseguir muchos más maridajes que faciliten la promoción de esta nueva tendencia del maridaje.

4.4 Recomendaciones

- Promocionar la carta de maridaje en instituciones gastronómicas llegando al público más joven que es que se muestra más interesado en el tema.
- Ejecutar ferias enológicas donde se pueda degustar comida nacional con vino llegando a la gente con la idea de maridaje.
- Impulsar la difusión en los medios de comunicación con comunicadores especializados sobre la cultura del vino y su maridaje con la gastronomía nacional.
- Incentivar en las instituciones educativas como universidades e institutos que forman profesionales de la hostelería la correcta formación enológica de sus estudiantes para que puedan ellos ser portavoces del vino en el Ecuador.
- Capacitar a restaurantes especializados en comida nacional para que creen sus propias cartas de vinos, también instruir en el tema al personal de servicio para que pueda ampliar dicha información y de esta manera llegar al comensal con la idea de probar un vino con comida ecuatoriana.

QUINTA PARTE - PROPUESTA

5.1. Título de la propuesta

Carta de Maridaje para la Cocina Ecuatoriana

5.2. Justificación

El desarrollo de una carta de maridaje es una ayuda fundamental para promover esta nueva tendencia gastronómica de maridar la comida nacional con vino. La presente investigación busca ser un apoyo para quienes se interesen por conocer los beneficios que esta bebida puede ofrecer.

5.3. Impacto

La presente investigación es una guía destinada a estudiantes de hostelería, profesionales del área como Capitanes, Chefs, Hostess, etc. Para hacer recomendaciones de determinados vinos en el acompañamiento de la gastronomía nacional (Maridaje); sugiere un cambio positivo en la dieta ecuatoriana sustituyendo a otras bebidas por vino. El público joven se muestra más ávido de información sobre el tema de maridaje la carta propone al comensal degustar comida de su agrado, pero con vino, con maridajes ya establecidos gracias a la investigación de campo realizada que garantizan una experiencia edificante para quienes se animan a probar esta propuesta. Creando así la difusión de la información acerca de este tema.

5.4. Objetivos

5.4.1. General

- Elaborar una carta de maridaje para los principales platos de la cocina ecuatoriana.

5.4.2. Específicos

- Realizar fotografías de autor de los maridajes realizados.
- Incluir en la carta de maridaje la reseña histórica de los platos seleccionados resaltando la importancia de los mismos.
- Diseñar la carta de tal manera que pueda ser comprendida para el público en general.
- Escoger para la carta de maridaje varios tipos de vino de bodegas sudamericanas entre espumantes, tintos y blancos.

5.5. Ubicación sectorial y física

La presente investigación se enfocó en dos lugares principalmente, el Instituto Internacional de Hotelería y Turismo (ITHI) donde fueron ejecutadas las degustaciones de maridaje utilizando la colaboración del Segundo Hotelaría “A”. También en las instalaciones del hotel Swissotel en el que fueron realizadas las encuestas a su personal de cocina y servicio, Aquí mismo se realizó las fotografías de los maridajes.

5.6. Viabilidad

En el desarrollo de la investigación se mostro gran interés por las partes involucradas dentro de la empresa Swissotel. Por ejemplo, a Maurizio di Munno, Chef Ejecutivo del hotel, le agrado mucho la idea de una carta de Maridaje para la cocina ecuatoriana. Lo cual significa que a futuro la presente investigación pueda generar beneficios para el autor. De ahí la importancia de ser pionero en esta nueva tendencia da relevancia a la propuesta. Condiciones como el aumento de consumo de vino en los últimos años deja abierta la puerta para que exista un maridaje de vino y gastronomía ecuatoriana.

Toda la información recogida muestra aceptación e interés en el tema por parte del público al que se le indica la carta de maridaje, estas condiciones aseguran el cumplimiento de los objetivos.

5.7 Recursos

MATERIAL	UNIDAD	CANTIDAD
EQUIPOS	Cámara fotográfica	1
SUMINISTROS	Resma de papel	3
UTENSILLOS	Cuchillo	1
VAJILLA	Platos	6
	Cucharas de aperitivo	6
CRISTALERIA	Copas	6
MATERIA PRIMA	vinos	24

Talento humano

Investigador: Anderson Suntasig Segovia

Director: Lic. Norelia Ortega

Asesores: Lic. Ingrid Arevalo

Entrevistada: Sra. Cristina Jarrín Directora de la revista Vinissimo

Encuestados: Personal de cocina y servicio de Swissotel.

Apéndice A

MODELO DE ENCUESTA



La presente encuesta tiene como objetivo medir la importancia que tiene la investigación para el personal de cocina y servicio de Swissotel. Recabar información sobre el entorno del vino en el mercado ecuatoriano. Gustos, preferencias, temporadas altas de consumo, Datos que ayuden a desarrollar la carta de maridaje apropiadamente.

1.- ¿Qué tan agradable es para usted consumir vino?

- Muy agradable
- Agradable
- Un poco agradable
- Nada agradable

2.- ¿Con que frecuencia consume usted vino?

- Una vez por semana
- Una vez al mes
- Una vez al año
- Ocasiones especiales
- Otros especifique:



3.- ¿de los rangos de precios señalados a continuación indique usted indique cual es el más accesible?

Si No

¿Por que? _____

4.- ¿Cual es el tipo de vino de su preferencia?

- Tinto
- Blanco
- Rosado
- Espumante

5.- ¿En qué ocasiones consume usted vino?

- **Dentro de casa**

Visitas Reuniones Almuerzos-Cenas Otros _____

- **Fiestas**

Cumpleaños Bautizos-Comuniones etc. Graduaciones otros _____

- **Celebraciones Especiales**

Navidad Año nuevo 14 de febrero Día de la Madre

Día del padre Aniversarios Fundación de Quito Otros _____

6.-¿ Conoce usted el concepto de maridaje ?

Si No

7.- ¿Le parece interesante la posibilidad de consumir vino con la gastronomía ecuatoriana?

Si No

8.- ¿Dentro de la gastronomía ecuatoriana, la comida de que región es la de su preferencia?

- Costa
- Oriente
- Sierra

10.- ¿Le parece a usted importante la realización De una carta de maridajes, donde se hacen recomendaciones personalizadas del acompañamiento de platos con vinos?

Si No

Apéndice B



ENTREVISTA A LA SRA. CRISTINA JARRIN

Fecha: _____

Nombre persona que entrevista: _____

Lugar: _____

Finalidad: _____

Tfno. de contacto: _____

Actividad empresarial: _____

CUESTIONARIO.-

¿Cómo manejan los medios la difusión de maridaje de cocina nacional?

¿Cómo observa usted la tendencia de maridaje nacional con vinos?

¿Cuál es el objetivo de los medios de comunicación respecto al maridaje?

¿Usted como editora de la revista Vinissimo cual considera ser el mayor aporte que ha realizado acerca de este tema?

¿Considera usted que el maridaje nacional tendrá una aceptación permanente?

Apéndice C

MODELO DE FICHA PARA LA DEGUSTACIÓN DE MARIDAJE



Fecha: _____

Degustador: _____

Maridaje N°1 _____ Nombre del plato _____

Vino _____ Cepa _____ Bodega _____

Señale los descriptores acorde a su apreciación

FICHA TÉCNICA		EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	INSUFICIENTE	OBSERVACIONES
OLFATO	INTENSIDAD	5	4	3	2	1	
	FRANQUEZA	5	4	3	2	1	
	CALIDAD	5	4	3	2	1	
GUSTO	INTENSIDAD	5	4	3	2	1	
	FRANQUEZA	5	4	3	2	1	
	CALIDAD	5	4	3	2	1	
	PERSISTENCIA	5	4	3	2	1	
APRECIACIÓN GLOBAL							

