

# **INSTITUTO TECNOLÓGICO DE HOTELERÍA Y TURISMO**



**ITHI**

## **GASTRONOMÍA**

### **LA UTILIZACIÓN DEL PISCO CHILENO VS. EL PÁJARO AZUL EN LA GASTRONOMÍA**

**Trabajo de Fin de Carrera para la obtención del Título de Tecnólogo  
en Gastronomía**

**AUTOR: Topón Guallichico Wilson Santiago**

**TUTO: Tcnlg. Juan Granda**

**QUITO-ECUADOR**

**13 de Enero del 2011**

A María y Wilson, mis padres  
a mis hermanos Jenny y David.

## **DEDICATORIA**

A los Gastrónomos  
Emprendedores de este país.

## **AGRADECIMIENTO**

A Dios mi Guía espiritual, a mis Padres, Hermanos y Familiares por darme las fuerzas y el apoyo que me brindan cada día para poder llegar a este logro, que definitivamente no hubiese podido ser realidad sin ustedes Gracias por Ayudarme y regalarme este fruto.

A mis Profesores y Tutor que creyeron en mí, en no dejarme decaer y fueron mis guías gracias por ayudarme a presentar este proyecto que hoy tengo el honor de presentarles a ustedes.

Mil Gracias por todo a todos

Sr. Tcnlg. Juan Granda

TUTOR DEL TRABAJO FIN DE CARRERA

### **CERTIFICA**

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

-----  
Tcnlg. Juan Granda

13 de Enero del 2011

## **AUTORÍA**

Yo, **Topón Guallichico Wilson Santiago** autor del presente informe, me responsabilizo por los conceptos, opiniones, propuestas y contenidos en el mismo informe.

**Atentamente**

-----  
**Topón Guallichico Wilson Santiago**

**13 de Enero del 2011**

## ACTA DE SESIÓN DE DERECHO DE TRABAJO FIN DE CARRERA

Conste por el presente documento la sesión de los derechos del Trabajo de Fin de Carrera, de conformidad con las siguientes cláusulas:

PRIMERA: El Sr. **Tcnlg. Juan Granda**, por sus propios derechos, en calidad de Tutor del Trabajo de Fin de Carrera; y el Sr. **Wilson Santiago Topón Guallichico**, por sus propios derechos, en calidad de autor del Trabajo de Fin de Carrera.

SEGUNDA:

UNO.- El Sr. Wilson Santiago Topón Guallichico realizo, el Trabajo de Fin de Carrera, Titulado: “**LA UTILIZACIÓN DEL PISCO CHILENO VS. EL PÁJARO AZUL EN LA GASTRONOMÍA**”, para optar por el Titulo de **TECNÓLOGO EN GASTRONOMÍA** en el Instituto Tecnológico de Hotelería y Turismo Internacional ITHI, bajo la tutoría del SR. Tcnlg. Juan Granda.

DOS.- Es política del Instituto Tecnológico de Hotelería y Turismo Internacional ITHI, que los trabajos de Fin de Carrera se apliquen, se materialicen y difundan en beneficio de la comunidad.

TERCERA.- Los comparecientes, **Tcnlg. Juan Granda** calidad de tutor del trabajo de Fin de Carrera, y el Sr. **Wilson Santiago Topón Guallichico** como autor del mismo, por medio del presente instrumento, tiene a bien ceder en forma gratuita sus derechos en el trabajo de Fin de Carrera Titulado: “**LA UTILIZACIÓN DEL PISCO CHILENO VS. EL PÁJARO AZUL EN LA GASTRONOMÍA**” y conceden autorización para que el ITHI pueda utilizar este trabajo en su beneficio de la comunidad, sin reserva alguna.

CUARTA.- Aceptación: Las partes declaran que aceptan expresamente todo lo estipulado en la presente sesión de derechos.

**Tcnlg. Juan Granda**

**Sr. Wilson Santiago Topón Guallichico**

**13 de Enero del 2011**

## ÍNDICE

| CONTENIDO  | PÁG. |
|--|------|
| 1. JUSTIFICACIÓN.....  | 2    |
| 2. OBJETIVO.....   | 2    |
| 2.1 OBJETIVO GENERAL.....                                      | 2    |
| 2.2 OBJETIVO ESPECÍFICO.....                                   | 2    |
| 3. MARCO TEÓRICO.....  | 3    |
| 3.1 REPUBLICA DE CHILE.....                                    | 3    |
| 3.2 ECONOMÍA DE CHILE.....                                     | 3    |
| 3.3 MONEDA DE CHILE.....                                       | 3    |
| 3.4 TASA DE CAMBIO.....  | 4    |
| 3.5 GEOGRAFÍA.....   | 5    |
| 3.6 CLIMA.....   | 5    |
| 3.7 ESTACIONES.....  | 6    |
| 3.8 HIDROGRAFÍA.....   | 6    |
| 3.9. FLORA Y FAUNA.....  | 7    |
| 3.10 GASTRONOMÍA.....  | 8    |
| 3.11 REGIONES VINÍCOLAS DE CHILE.....                          | 9    |
| 3.11.1 Valle de Elqui & Limarí.....                            | 9    |
| 3.11.2 Valle de Aconcagua.....                                 | 9    |
| 3.11.3 Valle de Casablanca.....                                | 9    |
| 3.11.4 Valle del Maipo.....                                    | 10   |
| 3.11.5 LA VID CULTIVO Y SIEMBRA.....                           | 11   |
| 3.11.5.TAXONOMÍA Y MORFOLOGÍA.....                             | 11   |
| 3.11.5.2 EXIGENCIAS DE CLIMA Y SUELO Y FISIOPATIAS.....        | 11   |
| 3.1.1 PISCO CHILENO.....                                       | 13   |
| 3.1.1.1 ORIGEN:.....   | 13   |
| 3.1.1.2.- ELABORACIÓN DEL PISCO CHILENO.....                   | 14   |
| 3.1.1.2.1 ELABORACIÓN DELVINO BASE.....                        | 14   |
| 3.1.1.2.1.1.- DETERMINACIÓN DE LA FECHA DE VENDIMIA.....       | 14   |
| 3.1.1.2.1.2.- TOMA DE MUESTRA.....                             | 14   |
| 3.1.1.2.1.3.- OBTENCIÓN DEL MOSTO.....                         | 15   |
| 3.1.1.2.1.4.- DETERMINACIÓN DE LA ACIDEZ.....                  | 15   |
| 3.1.1.2.1.5.- VENDIMIA O COSECHA.....                          | 15   |
| 3.1.1.2.1.6.- RECEPCIÓN Y PESADA.....                          | 15   |
| 3.1.1.2.1.7.- ESTRUJADO Y DESPALILLADO.....                    | 15   |
| 3.1.1.2.1.8.- ENCUBADO.....                                    | 15   |
| 3.1.1.2.1.9.- SIEMBRA DE LAS LEVADURAS PARA USO ENOLÓGICO..... | 15   |

|   |    |
|---|----|
| 3.1.1.2.1.10.- FERMENTACIÓN.....  | 15 |
| 3.1.1.2.1.11.- DESENCUBADO.....   | 15 |
| 3.1.1.2.2.- DESTILACIÓN.....  | 15 |
| 3.1.1.2.3.- DESTILACIÓN DISCONTINUA.....                                | 16 |
| 3.1.1.2.4.- REPOSO.....   | 16 |
| 3.1.1.2.5.-REBAJE DEL GRADO ALCOHÓLICO, AFINAMIENTO Y EMBOTELLADO ..... | 16 |
| 4.1.1.3.- VARIEDADES DEL PISCO CHILENO.....                             | 17 |
| 4.1.1.4.- UTILIZACIÓN EN LA GASTRONOMÍA.....                            | 17 |
| 4.1.1.5.- UTILIZACIÓN EN COCTELERÍA.....                                | 18 |
| 4.1.1.5.1.-PISCOLA.....   | 18 |
| 4.1.1.5.2.-PISCO SOUR CHILENO.....                                      | 19 |
| 4.1.1.5.3.- SERENA LIBRE.....   | 19 |
| 5.1.1.1 COMERCIALIZACIÓN.....   | 19 |
| 5.1.1.1.1.- DÍA NACIONAL DEL PISCO.....                                 | 19 |
| 5.1.1.1.2.- DÍA DE LA PISCOLA.....                                      | 19 |
| 5.1.1.1.3.- MESA NACIONAL DEL PISCO.....                                | 20 |
| 5.1.1.1.4.- RUTA DEL PISCO EN CHILE.....                                | 20 |
| 5.1.1.1.5.- MUSEO DEL PISCO CHILENO.....                                | 20 |
| 5.1.1.1.6 RUEDA DE LOS AROMAS DEL PISCO CHILENO.....                    | 20 |
| 5.1.1.1.7.- IMPORTANCIA DEL PISCO CHILE EN LA ECONOMÍA CHILENA.....     | 21 |
| 3.2.- REPUBLICA DEL ECUADOR.....  | 22 |
| 3.3. ECONOMÍA DEL ECUADOR.....  | 22 |
| 3.4 MONEDA DE ECUADOR.....  | 22 |
| 3.5 GEOGRAFÍA.....  | 23 |
| 3.6 CLIMA.....  | 23 |
| 3.7 ESTACIONES.....   | 24 |
| 3.8 HIDROGRAFÍA.....  | 24 |
| 3.9 FLORA Y FAUNA.....  | 24 |
| 3.10 GASTRONOMÍA.....   | 25 |
| 3.11.- REGIÓN DE PRODUCCIÓN DE AGUARDIENTE ECUATORIANO.....             | 26 |
| 3.11.1.- GUARANDA.....  | 26 |
| 3.11.1.1.- DATOS BÁSICOS.....   | 26 |
| 3.11.1.2.- CONTEXTO GEOGRÁFICO.....                                     | 26 |
| 3.11.1.3.- CARNAVAL.....  | 26 |
| 3.11.1.4.- HISTORIA.....  | 27 |
| 3.11.1.5.- CLIMA.....   | 27 |
| 3.11.2.- LA CAÑA DE AZÚCAR.....   | 28 |
| 3.11.2.1.- TAXONOMÍA Y MORFOLOGÍA.....                                  | 28 |
| 3.11.2.2.- EXIGENCIAS DEL CULTIVO.....                                  | 28 |
| 3.2.1 PÁJARO AZUL ECUATORIANO.....                                      | 29 |
| 3.2.1.1.- LOS COMIENZOS DEL PÁJARO AZUL.....                            | 29 |
| 3.2.1.2.- ORIGEN.....   | 29 |
| 3.2.1.3.- ELABORACIÓN DEL PÁJARO AZUL ECUATORIANO.....                  | 30 |

|   |            |
|---|------------|
| 3.2.1.3.1.- ZAFRA.....  | 30         |
| 3.2.1.3.2.- TRANSPORTE.....   | 30         |
| 3.2.1.3.3.- ESTRUJE DE LA CAÑA.....   | 30         |
| 3.2.1.3.4.- FERMENTACIÓN.....   | 30         |
| 3.2.1.3.5.- DESTILACIÓN Y RECTIFICACIÓN.....                                  | 31         |
| 3.3. UTILIZACIÓN EN LA GASTRONOMÍA.....                                       | 32         |
| 3.3.1. IDEAS DE MEJORAMIENTO PARA EL AGUARDIENTE PÁJARO AZUL ECUATORIANO..... | 32         |
| 3.3.1.1. PROCESO DE ELABORACIÓN TÉCNICO RECOMENDAD.....                       | 32         |
| 3.3.1.2. ZAFRA.....   | 32         |
| 3.3.1.3. TRANSPORTE.....  | 32         |
| 3.3.1.4. ESTRUJE.....   | 33         |
| 3.3.1.5. FERMENTACIÓN.....  | 33         |
| 3.3.1.6. DESTILACIÓN.....   | 33         |
| 3.3.1.7. REPOSO.....  | 33.3.1.8.  |
| 3.3.1.8. CÁNTAROS.....  | 32         |
| 3.3.1.9.- MALTAS.....   | 33         |
| 3.3.1.10. FILTRACIÓN.....   | 34.3.1.11. |
| 3.3.1.11. REBAJEDEGRADOALCOHÓLICO.....  | 34         |
| 3.3.1.12. AGUADESMINERALIZADA.....  | 34         |
| 3.3.1.13.EMBOTELLADO.....   | 34         |
| 3.3.1.14.ETIQUETADO.....  | 34         |
| 3.3.2.-MEJORAMIENTO A TRAVÉSDELAAROMATIZACIÓN.....                            | 35         |
| 3.3.2.1. AROMATIZAR.....  | 35         |
| 3.3.2.1.1.MENTA.....  | 35         |
| 3.3.2.1.2 HIERBABUENA.....  | 35         |
| 3.3.2.1.3 LIMÓN.....  | 35         |
| 3.3.2.1.4 CAFÉ.....   | 36         |
| 3.3.3.- MEJORAMIENTO A TRAVÉS DE LA MACERACIÓN.....                           | 37         |
| 3.3.3.1 LEMONPÁJARO.....  | 37         |
| 3.3.3.2.- CAFÉ AZUL.....  | 38         |
| 3.3.3.3.- PÁJARO ROJO.....  | 39         |
| 3.3.3.4.- MENTA AZULADA.....  | 40         |
| 3.3.4.- BEBIDAS MEZCLADAS CON PÁJARO AZUL.....                                | 41         |
| 3.4. COMERCIALIZACIÓN.....  | 44         |
| 3.5. IMPORTANCIA DEL PÁJARO AZUL EN LA ECONOMÍA.....                          | 44         |
| 4.-ANÁLISIS COMPARATIVO.....  | 45         |
| 4.1.- CUADRO COMPARATIVO ENTRE EL PISCO Y EL PÁJARO AZUL.....                 | 45         |
| 5.- CONCLUSIONES.....   | 51         |
| 6.- RECOMENDACIONES.....  | 52         |
| 7. BIBLIOGRAFÍA.....  | 53         |
| 8.- ANEXOS.....   | 54         |



## INTRODUCCIÓN

Esta investigación realizada como pasantía a Chile tiene como objetivo y propósito presentar a las personas un análisis comparativo de la elaboración, producción y comercialización del Pisco Chileno y el Pájaro Azul Ecuatoriano.

La producción de alcohol de caña de azúcar es una manera de ganarse la vida para muchas familias de diferentes regiones de Ecuador. En las estribaciones de la cordillera de los Andes, la mayoría de los agricultores cultivan y procesan la caña con un método aún tradicional, a diferencia de Chile el proceso de elaboración es más detallado y con la ayuda de tecnología de punta.

En la vida cotidiana y para aquellos consumidores de aguardiente en Chile, el uso del Pisco es habitual ya que es un aguardiente de calidad que cumple con todas las normas tanto en sabor, color y aroma, su acogida es mayoritaria que al mismo vino; debido a que su precio es menor y se puede consumir en diferentes preparaciones de cocteles.

En el caso del aguardiente Pájaro Azul Ecuatoriano su acogida es minoritaria y solo se lo consume en festejos relacionados a carnavales o diferentes festejos.

Son dos tipos de Aguardientes de diferentes condiciones el uno procede de la destilación de la uva mientras que el otro viene de la caña de azúcar, sus procesos son diferentes; pero poseen una gran conexión; son aguardientes que presentan historias e identidad que son acogidos como emblemas de sus pobladores tanto para Chile como para el pueblo Ecuatoriano.

Los Chilenos han puesto gran apoyo para que su aguardiente sea reconocido mundialmente, hoy en día el Pisco chileno lo podemos encontrar en diferentes país de América del Sur inclusive en Europa, donde es poseedor de varios premios Internacionales.

En el afán de tratar de seguir los pasos de los chilenos en el presente informe también se encontrará diferentes ideas para el mejoramiento del Pájaro Azul y algunas aplicaciones en coctelería.

## **1. JUSTIFICACIÓN**

La pasantía que se realizó en el país de Chile, ha permitido plasmar este análisis del Pisco Chileno y el aguardiente Pájaro Azul Ecuatoriano como trabajo de finalización de Carrera para la obtención del Título de Tecnólogo de Gastronomía.

Además este trabajo permite conocer la utilización de los aguardientes en la gastronomía tanto Chilena como Ecuatoriana, sus procesos de elaboración y comercialización de los países mencionados respectivamente.

Aportar con nuevas ideas para el reconocimiento del Pájaro Azul a nivel nacional y en lo posible fomentar su exportación es uno de los objetivos establecidos.

Emplear los conocimientos adquiridos durante el periodo de estudio de la carrera de gastronomía y aplicarlos al futuro en la vida práctica de la profesión.

## **2. OBJETIVOS**

### **2.1.- OBJETIVO GENERAL**

- Analizar comparativamente la utilización y comercialización de los aguardientes Pisco Chileno y Pájaro Azul Ecuatoriano en la gastronomía.

### **2.2.- OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

- Investigar el uso en la gastronomía de los Aguardientes Pisco chileno y Pájaro Azul ecuatoriano.
- Mostrar el origen, comercialización e importancia del Pisco Chileno y Pájaro Azul Ecuatoriano en la comunidad que lo consume.
- Proponer la utilización e impulsar nuevas ideas para la utilización del Pájaro azul en la gastronomía ecuatoriana como un aguardiente de calidad.
- Comparar las características organolépticas del Pisco Chileno y del Pájaro Azul Ecuatoriano.

### **3. MARCO TEÓRICO**

#### **3.1.- REPUBLICA DE CHILE<sup>1</sup>**

Embellorado por sus paisajes y glaciares Chile es un país de gran acogida turística a nivel mundial, su producción de vino y pisco a base del mosto de uva, hacen que lo ponga en el pedestal más alto de la industria vinícola.

La capital de Chile es Santiago de Chile, fundada 12 de febrero de 1541 por Pedro Valdivia en honor al Apóstol Santiago, santo patrono de España.; cuenta con una superficie de 756.096,3 km<sup>2</sup> y su población es de 17 millones de habitantes.

El idioma de Chile es el español.

#### **3.2 ECONOMÍA DE CHILE**

La economía de Chile es considerada como una de las más desarrolladas de Latinoamérica, y se cree que será un país desarrollado entre los años 2018 y 2020. Además, cuenta con el Índice de Desarrollo Humano (IDH) más alto de Latinoamérica. Según estimaciones del FMI el país alcanzará un PIB per cápita de poco más de 18,000 USD en un periodo de 4 años (2014).

Chile posee una economía diversificada y competitiva, destacando el mercado del retail o minorista en el que destacan empresas chilenas con inversiones en distintos países de Sudamérica, tales como Cenco sud, Fala bella y Replay. Además, tiene uno de los sistemas bancarios más estables y desarrollados de América. Su principal sector económico es la minería, principalmente el cobre, del cual es el mayor productor de concentrado de cobre en el mundo.

#### **3.3 MONEDA DE CHILE**

El peso chileno es la moneda de curso legal de Chile. El código ISO 4217 es CLP y su símbolo es \$.

Se puede cambiar el dinero en cualquier banco, casa de cambio o casa autorizada para ello, como restaurantes, hoteles y clubes.

---

1

[http://www.google.com.ec/search?hl=es&biw=1337&bih=676&q=ca%C3%B1a+de+azucar+taxonom%C3%ADa+y+morfologia&aq=f&aqi=&aql=&oq=&gs\\_rfai=](http://www.google.com.ec/search?hl=es&biw=1337&bih=676&q=ca%C3%B1a+de+azucar+taxonom%C3%ADa+y+morfologia&aq=f&aqi=&aql=&oq=&gs_rfai=)

Se aceptan las tarjetas de crédito internacionales Diners Club, Visa, Mastercard y American Express. También los cheques de viaje, siempre que se acuda a las casas de cambio de las grandes ciudades antes del mediodía.

### 3.4 TASA DE CAMBIO

La tasa de cambio entre el Peso Chileno y La moneda actual de Ecuador Dólares es:

**1000 Pesos = 2.06 Dólares Americanos**

Es decir, se estableció el sistema decimal en el peso, estando constituido por 100 centavos; sin embargo desde el 1° de enero de 1984 la contabilidad debe llevarse en pesos sin centavos.

Por lo tanto el Peso Chileno es utilizado en todas las partes sean lugares turísticos para acceder al transporte público, siendo el más utilizado el Subterráneo, comprar frutas y vegetales en los mercados, comer etc.

A continuación les ofrecemos imágenes de algunos billetes:

| VALOR                | BILLETE   | DÓLARES       |
|----------------------|---|---------------|
| 1000 pesos chilenos  |  | 2.06 Dólares  |
| 5000 pesos chilenos  |  | 10.30 Dólares |
| 10000 pesos chilenos |  | 20.60 Dólares |

### 3.5 GEOGRAFÍA<sup>2</sup>



Chile es una república cuyo territorio se extiende por el oeste y suroeste de Sudamérica; limita al norte con Perú, al este con Bolivia y Argentina, y al sur y al oeste con el océano Pacífico. De norte a sur tiene una longitud aproximada de 4.300 km y una anchura cuyo promedio es de 177 km.

En la costa meridional de Chile se encuentran una serie de archipiélagos, desde Chiloé hasta las islas Diego Ramírez, el punto más meridional del continente sudamericano; entre ellos pueden mencionarse el archipiélago de los Chonos, el archipiélago de las Guaitecas y la parte occidental de Tierra del Fuego. Otras islas pertenecientes a Chile son las de Juan Fernández, la isla de Pascua, la de Sala y Gómez y la de San Félix y San Ambrosio, todas ellas en el Pacífico sur.

Además, Chile mantiene una soberanía histórica en la Antártica, entre los 53° y los 90° de longitud Oeste.

### 3.6 CLIMA

Chile posee un clima variado así que el norte tiene un clima más seco con temperaturas relativamente altas. Al sur, hay un clima más fresco y más húmedo. La precipitación es más frecuente durante los meses del invierno. Además se deben mencionar el clima tropical lluvioso, de Isla de Pascua, clima Marítimo en el Archipiélago Juan Fernández y el del Territorio Chileno Antártico, con un clima polar.

Los factores más importantes que controlan el clima en Chile son el Anticiclón del Pacífico, el área de baja presión circumpolar austral, la corriente fría de Humboldt y la Cordillera de los Andes. A pesar de la longitud de las costas chilenas, algunas zonas del interior pueden experimentar amplias oscilaciones de temperatura, y ciudades como San Pedro de Atacama, pueden experimentar incluso un clima de tipo continental. En los extremos noreste y sureste las zonas fronterizas se internan en el altiplano y en las llanuras de la Patagonia chilena, dando a estas regiones patrones climáticos similares a los de Bolivia y Argentina, respectivamente.

Entre los numerosos efectos del clima presente en este país, destaca su influencia en la flora de Chile

---

<sup>2</sup> <http://www.trekkingchile.com/ES/vinias/vino-regiones.php>

### 3.7 ESTACIONES

La mayor parte del país se encuentra dentro de la zona de latitudes "templadas" del hemisferio sur, siendo en ella donde se manifiestan con mayor nitidez las estaciones.

Las fechas son aproximadas, y las determinan los solsticios y equinoccios:

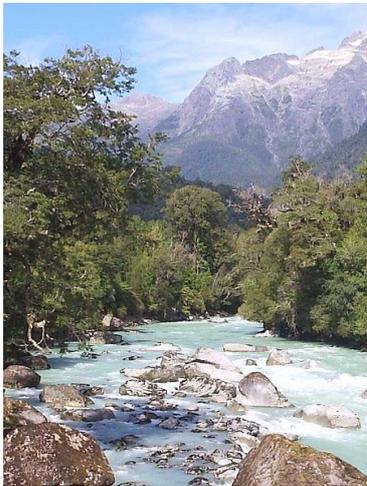
**Verano:** desde el 21 de diciembre (solsticio) al 21 de marzo (equinoccio).

**Otoño:** desde el 21 de marzo (equinoccio) al 21 de junio (solsticio).

**Invierno:** desde el 21 de junio (solsticio) al 21 de septiembre (equinoccio).

**Primavera:** desde el 21 de septiembre (equinoccio) al 21 de diciembre (solsticio)

### 3.8 HIDROGRAFÍA



El territorio chileno está cruzado por diversos ríos que generalmente transcurren desde la Cordillera de los Andes hacia el Océano Pacífico en sentido este-oeste. Sin embargo, debido a las características del territorio, la longitud de estos ríos es corta.

Debido a las características del desierto, en la zona del Norte Grande no existen ríos, a excepción de cortas quebradas de carácter endorreico y del río Loa, que con sus 440 km de longitud es el más largo del país, principalmente debido a su extraña forma en U. En la zona del altiplano se encuentran las zonas de los bofedales que dan origen al lago Chungará, ubicado a una altitud de 4.500 msnm, y de los ríos Lauca y Lluta, compartidos con Bolivia y que no superan los 100 km de longitud. En el centro-norte del país comienzan a aumentar el número de ríos que forman valles de gran importancia agrícola, destacándose el río Elqui con 170 km de extensión, el río Aconcagua con 142 km, el río Maipo con 250 km y su afluente, el Mapocho con 120 km, y el Maule, con 240 km. Su caudal procede principalmente de los deshielos cordilleranos en el verano y de las lluvias durante el invierno. La zona casi no presenta lagos de importancia, a excepción del artificial lago Rapel, el lago Colbún, la Laguna del Maule y la Laguna de La Laja.

Hacia el sur, el río Biobío, en la Región del Biobío, se extiende desde las estribaciones andinas en la Región de la Araucanía a lo largo de 380 km, recorre un centenar de poblados junto a sus múltiples afluentes y alimenta importantes centrales hidroeléctricas

que abastecen a gran parte de la población del país. Otros ríos de importancia son el río Imperial y el río Toltén, donde desagua el lago Villarrica.



El Villarrica es el primero de los diversos lagos cordilleranos que existen entre la Región de la Araucanía y la Región de Los Lagos. Algunos lagos importantes son el sistema de los Siete Lagos, el lago Ranco, el lago Puyehue, el lago Rupanco, el lago Todos Los Santos y el lago Llanquihue, el segundo más grande del país. En la zona patagónica, los ríos son de menor envergadura pero de un fuerte caudal, como el Futaleufú, el Palena, el Baker y el Pascua, mientras que los lagos, a excepción del lago Presidente Ríos en la Península de Taitao y de la Laguna de San Rafael, se encuentran junto al límite internacional con Argentina, siendo compartidos entre ambos países. Es el caso del lago General Carrera, que con sus 970 km<sup>2</sup> en el territorio chileno es el más grande del país, el lago Cochrane, el lago O'Higgins y el lago Fagnano, en Tierra del Fuego.

### 3.9 FLORA Y FAUNA



Chile es un país largo y angosto, lo que provoca que el clima varíe notoriamente de una región a la otra.

Este es justamente uno de los factores que determinan la existencia de animales y flora sumamente variados en una zona u otra del país. En el norte por ejemplo tenemos Llamas, Guanacos y Vicuñas, camélidos trashumantes acostumbrados al calor y las alturas.

Por el contrario, en el sur tenemos zorros como el de Darwin y el pequeño y tierno pudú.

Nuestra flora presenta el mismo fenómeno. En el norte de Chile tenemos poca presencia de vegetación. Las únicas especies que logran sobrevivir el extremo calor del quemante sol son las cactáceas como el cactus quisco.

En el sur, cada vez más cerca de la Antártica, la vegetación es mucho más verde y tupida. Allí tenemos bellos árboles que basan su sobrevivencia en la humedad que entregan las constantes lluvias. En esta área son comunes las Araucarias y las Lengas.

### 3.10 GASTRONOMÍA

Al igual que en el caso del arte, la gastronomía chilena surge de la mezcla entre la gastronomía colonial española con elementos de origen incaico y mapuche y algunas influencias europeas. Los principales ingredientes en la cocina tradicional chilena corresponden a alimentos propios de esta zona: como el maíz, la papa y el tomate, entre otros. También se incorpora la carne de vacuno y de cordero en la zona austral del país, mientras que el consumo de alimentos marinos es importante en las zonas costeras.

Los platos más tradicionales de la cocina chilena corresponden, entre otros, a los anticuchos, el asado, la carbonada, la cazuela, el charquicán, el curanto, las empanadas de pino, las humitas y el pastel de choclo. Algunos postres tradicionales son los alfajores, el manjar y el mote con huesillos.

El vino chileno es la principal bebida alcohólica, principalmente en sus cepas Cabernet Sauvignon, Carménère y Merlot, famosas internacionalmente. Otras bebidas tradicionales son la chicha y el pisco chileno, también producidas de la uva.

### 3.11 REGIONES VINÍCOLAS DE CHILE<sup>3</sup>



Chile posee 11 regiones vinícolas que recorre desde el norte hasta el sur del país.

#### 3.11.1 Valle de Elqui & Limarí:

El Valle de Elqui, ubicado a 500 kilómetros de Santiago, conforma la frontera norte de las regiones vinícolas de Chile. Aquí las condiciones climáticas para el cultivo de uvas son excelentes.

En los años 90 se descubrió que el cercano Valle del Limarí era apropiado para el cultivo de cepas nobles. Condiciones climáticas y suelos similares al de Elqui permitieron aquí el origen de casi 1.700 hectáreas de viñedos, de las cuales aproximadamente la mitad están cubiertas con cabernet Sauvignon.

#### 3.11.2 Valle de Aconcagua:

A unos 100 kilómetros al norte de Santiago pasa el río Aconcagua, a través del valle central de cordillera a mar.

El Valle de Aconcagua ofrece condiciones climáticas ideales para el cultivo de cepas, con días calurosos y noches frescas-húmedas. Los suelos son arenosos y pedregosos, con sedimentos fluviales ricos en minerales y material orgánico. Con respecto a la producción de vino, ésta comenzó en el año 1870, y si bien es cierto que se cultivan diversas cepas como cabernet Sauvignon, merlot y cabernet franc, es el syrah de Viña Errázuriz el que alcanzó fama. A pesar de que la superficie cultivada apenas sobrepasa el 10%, el syrah es considerado el vino emblemático del Valle de Aconcagua.

#### 3.11.3 Valle de Casablanca:

Entre los Andes y la cordillera de la Costa se extiende el fresco Valle de Casablanca, a unos 60 kilómetros de Santiago a un costado de la ruta 68 que une la capital con Valparaíso.

La cercanía del mar influye en el clima, lo que se traduce en humedad permanente debido a la niebla matinal. Los suelos son por naturaleza muy arcillosos y ricos en minerales descompuestos, provenientes del derretimiento de la nieve de los Andes. Las condiciones son ideales en esta zona especialmente para las uvas blancas que maduran

---

<sup>3</sup> <http://www.trekkingchile.com/ES/vinias/vino-regiones.php>

lentamente, es por ello que casi las tres cuartas partes de los cultivos fueron destinados a la cepa chardonnay. Otras cepas características del Valle de Casablanca son el Sauvignon blanc, el pinot noir y el Merlot.

#### **3.11.4 Valle del Maipo:**

En el Valle del Maipo, en las cercanías de la capital Santiago, tiene sus inicios la historia de la producción del vino chileno. Hasta hoy día es esta región vinícola la más conocida de Chile. De aquí provienen los vinos de exportación más exitosos y aquí se encuentran los pilares de la historia de la producción del vino.

En Chile todos los Valles Vinícolas son de importancia pero hemos detallado los más importantes debido a su trascendencia e historia.

### **3.11.5.- LA VID CULTIVO Y SIEMBRA**

#### **3.11.5.1.-TAXONOMÍA Y MORFOLOGÍA**

La vid es una planta con flores, esta es, una angiosperma, de la clase de las dicotiledóneas, de la subclase con flores más simples (choripetalae), pero en el grupo dotado de cáliz y corola (Dyalypetalae), es decir es el más avanzado.

La vid es un arbusto constituido por raíces, tronco, sarmientos, hojas, flores y fruto. Ya se sabe que a través de las raíces se sustenta la planta, mediante la absorción de la humedad y las sales minerales necesarias, y que el tronco y los sarmientos son meros vehículos de transmisión por los que circula el agua con los componentes minerales. La hoja con sus múltiples funciones es el órgano más importante de la vid. Las hojas son las encargadas de transformar la sabia bruta en elaborada, son las ejecutoras de las funciones vitales de la planta: transpiración, respiración y fotosíntesis. Es en ellas dónde a partir del oxígeno y el agua, se forman las moléculas de los ácidos, azúcares, etc. que se van a acumular en el grano de la uva condicionando su sabor.

Entre las especies más importantes podemos citar:

- Vitis Labrusca: serie Labruscoideae americanae; por ejemplo, la uva Isabel procede de esta especie.
- Vitis Rupestris: serie Rupestres. Originaria de terrenos semisecos de aluvión, ha dado origen a muchos portainjertos.
- Vitis Riparia: serie Ripariae. Originaria de regiones mucho más frescas, ha dado origen a muchos portainjertos y a uvas de vino (híbridos productores directos).
- Vitis Berlandieri: serie Cinerascentes. Originaria de regiones áridas y suelos calcáreos; ha sido trascendental para la constitución de portainjertos resistentes a la clorosis y a la sequedad.
- Vitis Vinifera: es la vid común.

#### **3.11.5.2.-EXIGENCIAS DE CLIMA Y SUELO Y FISIOPATIAS**

En zonas montañosas se ven viñedos sólo hasta cierta altura. El clima impone límites de altura. Los límites macro climáticos determinados por la altura y la latitud son ampliamente rebasados en muchas regiones, por el hecho de que el viñedo se planta en pendientes muy bien orientadas. Estas zonas disfrutan de un régimen térmico más elevado, sufren menos con las heladas invernales y las escarchas de primavera se secan rápidamente, de manera que la vegetación es más breve y el grado de azúcar más elevado. Se habla en estos casos de microclima. Cuando un cultivador planta las variedades más precoces en terrenos menos soleados y los tardíos en terrenos mejor orientados no hace otra cosa que adecuarse a las exigencias micro climáticas.

En invierno, las temperaturas mínimas que puede la vid aguantar son de hasta  $-20^{\circ}\text{C}$ . Por debajo tendrían lugar graves daños. Se consideran daños ligeros a la necrosis de la

médula y el diafragma. Daños muy graves sería la muerte de las yemas en los sarmientos de un año y en el tronco. Estos males se dan más en las vides jóvenes, en las vides vigorosas y en las que ya han producido mucho.

Producen graves daños las heladas por debajo de los  $-2^{\circ}\text{C}$  después de la brotación pues destruyen completamente la cosecha.

Como medios empleados contra las heladas tenemos las nieblas artificiales y el riego por aspersión. El segundo es realmente eficaz pero costosísimo, aunque la instalación sirva contra el hielo, como riego estival y como lucha antiparasitaria.

También se pueden adoptar variedades de brotación tardía, o retrasar la poda, de modo que, aunque haya habido daños, también haya más brotes utilizables. Los cultivos elevados son menos castigados que en los bajos.

Las temperaturas demasiado altas ( $30-34^{\circ}\text{C}$ ), especialmente si van acompañadas de sequedad, viento caliente y seco, son temperaturas que queman hojas y racimos. Las temperaturas óptimas para el cultivo de la vid en sus distintas etapas de desarrollo serían las siguientes:

- Apertura de yemas:  $9-10^{\circ}\text{C}$
- Floración:  $18-22^{\circ}\text{C}$
- De floración a cambio de color:  $22-26^{\circ}\text{C}$
- De cambio de color a maduración:  $20-24^{\circ}\text{C}$
- Vendimia:  $18-22^{\circ}\text{C}$

En relación con las lluvias la distribución de éstas en el cultivo sería aproximadamente la que se indica:

- Durante la brotación: 14-15 mm. Hay una intensa actividad radicular, que resulta promovida por la lluvia.
- Durante la floración: 10 mm. Las lluvias resultan por lo general perjudiciales.
- De la floración al cuajado de los frutos: 40-115 mm. Es necesaria una intensa fotosíntesis.
- Entre el cuajado y la maduración: 80-100 mm. Es necesaria una intensa fotosíntesis.
- Durante la vendimia: 0-40 mm. Las lluvias suelen ser perjudiciales.

### **3.1.1- PISCO CHILENO**

El pisco chileno es una bebida alcohólica de la familia del brandy, perteneciente a una variedad de aguardiente de uvas.

Los especialistas lo definen como una bebida que se obtiene de la destilación del mosto fermentado, cuando aun contiene una pequeña cantidad de azúcar de uva sin transformar, diferenciándolo de otros aguardientes de uva.

Esta forma de destilación trae como consecuencia que el producto mantenga sus características organolépticas particulares derivadas de las impurezas naturales que se evaporan y condensan durante este proceso.

#### **3.1.1.1.- ORIGEN**

Pisco es una palabra de origen quechua que significa avecilla o pájaro, que ya figuraba en los registros de los cronistas y religiosos llegados con los primeros conquistadores.

Su nombre además según investigadores se deriva del Perú así, Cieza de León en su Crónica General del Perú de 1550 escribía “Piscos, que es nombre de pájaros”

La palabra también forma parte de un buen número de pueblos, caseríos, comarcas y pueblos dispersos en todo el Perú (Piscohuasi, Piscobamba, etcétera).

Para Chile el nombre se deriva de un pueblo ubicado en la cuarta región llamado Pisco Elquin el cual en 1872 llevaba el nombre de la Unión, el cambio fue realizado por Gabriel Gonzales Villeda en un proyecto de ley para proteger y reconocer el origen del aguardiente Pisco y así hacer reconocer que el Pisco es Chileno.

Este lugar no fue tomado al azar, ya que de acuerdo con Pablo Lacoste, las características del suelo, la temperatura y las aguas provenientes del río Elqui facilitaron el desarrollo de la industria de la vid y el vino en la zona. Tales condiciones ambientales produjeron uvas con mucha azúcar que habrían permitido elaborar excelentes aguardientes como el Pisco.

Sin duda alguna la controversia del nombre para este aguardiente tiene gran historia que aun no se define, ya que hoy en día todavía chilenos y peruanos se disputan el nombre.

### 3.1.1.2.- ELABORACIÓN DEL PISCO CHILENO<sup>4</sup>

El pisco chileno es un aguardiente elaborado por destilación de vino genuino potable. Su producción consta de cuatro grandes fases: el cultivo y cosecha de las uvas pisqueras, la vinificación para fines pisqueros, la destilación del vino para la obtención del pisco y, finalmente, el envasado en unidades de consumo. Tales actividades sólo pueden realizarse en la zona pisquera.

#### 3.1.1.2.1.- ELABORACIÓN DEL VINO BASE

##### 3.1.1.2.1.1.- DETERMINACIÓN DE LA FECHA DE VENDIMIA

Consiste en determinar el momento oportuno de cosecha observando la apariencia de los racimos, determinar el contenido de azúcar y la acidez del mosto. Aquí se toma en cuenta la gran variedad de uvas que existe

- Moscatel de Alejandría
- Moscatel de Austria
- Moscatel rosada
- Pedro Jiménez
- Torontel
- Chaselas Musque Vrai
- Moscatel de Frontignan
- Moscatel de Hamburgo
- Moscatel amarilla
- Moscatel blanca temprana
- Moscatel negra
- Moscato de Canelli, y
- Muscat Orange.



*Alambique industrial*

Las cinco primeras variedades se consideran como principales y las ocho restantes, como accesorias.

##### 3.1.1.2.1.2.- TOMA DE MUESTRA

---

<sup>4</sup> PEREA CÁCERES José; EL PISCO TIENE SABOR PERUANO; Edición Primera; Páginas 44-48.

Durante el cual se determina el grado de maduración y sanidad de la uva.

#### **3.1.1.2.1.3.- OBTENCIÓN DEL MOSTO**

Preparación de una muestra de mosto para ser analizada, la cual se realiza con diez kg de uva. Determinar el grado glucométrico. Determinación de los grados Baumé mediante el uso del mostímetro y el refractómetro.

#### **3.1.1.2.1.4.- DETERMINACIÓN DE LA ÁCIDEZ**

Se obtiene mediante la cinta pH el uso del phi metro.

#### **3.1.1.2.1.5.- VENDIMIA O COSECHA**

Se lleva a cabo en las mañanas utilizando cajas de madera, plástico o canastas de caña con capacidad máxima de veinte kg. , las cuales se transportan en camiones o camionetas. Entre las principales vendimias están: Moscatel de Alejandría, Moscatel de Austria, Moscatel rosada, Pedro Jiménez

#### **3.1.1.2.1.6.- RECEPCIÓN Y PESADA**

Verificación de las condiciones de sanidad, madurez, color de la uva cosechada y del grado glucométrico.

#### **3.1.1.2.1.7.- ESTRUJADO Y DESPALILLADO**

Consiste en romper la uva para extraer el jugo sin romper la semilla y separar los palillos (escoba), a fin de que el mosto entre al proceso libre de materias extrañas.

#### **3.1.1.2.1.8.- ENCUBADO**

Consiste en el vaciado del mosto a las cubas de fermentación, debiendo hacer las correcciones de acidez y grado de glucosa.

#### **3.1.1.2.1.9.- SIEMBRA DE LAS LEVADURAS PARA USO ENOLÓGICO**

Consiste en la aplicación de levaduras al mosto una vez que se inicia la fermentación.

#### **3.1.1.2.1.10.- FERMENTACIÓN**

Durante este proceso hay producción de calor, disminución de densidad y aumento de grado alcohólico, el mismo que debe ser vigilado dos veces al día a fin de regular la temperatura para que no supere los 25° C.

#### **3.1.1.2.1.11.- DESENCUBADO**

Se efectúa para separar la parte sólida de la líquida del mosto.

#### **3.1.1.2.2.- DESTILACIÓN**

Para la elaboración de pisco se utiliza la operación de destilación discontinua y sólo pueden utilizarse equipos de destilación directa.

Además que deben estar contruidos de cobre y recubiertos internamente con estaño o acero inoxidable.

### **3.1.1.2.3.- DESTILACIÓN DISCONTINUA**

- El procedimiento consiste en la carga, colocado del vino en la caldera ocupando las dos terceras partes de su capacidad.
- Inyección de calor, encendido del horno y regulación de la temperatura.
- Evaporación de los componentes del vino pasan al estado gaseoso al alcanzar punto de ebullición, a mayor temperatura mayor cantidad de vapor.
- Condensación, se inicia cuando el serpentín recibe al vapor de la caldera y se aplica agua de refrigeración para lograr una condensación eficiente.
- Fraccionamiento, es la separación de cabeza cuerpo y cola de acuerdo al control de temperatura, grado alcohólico y rendimiento.
- Cabeza, tiene un punto de ebullición inferior a los 78.4 ° C, elimina al alcohol metílico y el acetato de etilo y constituye el 1 a 2% del volumen de carga.
- Cuerpo, se obtiene entre 78.4 °C a 90 °C, representa la parte noble del destilado, rico en alcohol etílico y sustancias volátiles positivas; el contenido alcohólico es de 40°GL-50°GL.
- Cola, se obtiene cuando se supera los 90°c y se le conoce como “pucho”.

### **3.1.1.2.4.- REPOSO**



El reposo después del destilado es el punto más importante del pisco ya que aquí es donde se concentra o se busca los sabores que posee, deben tener un reposo mínimo de 60 días. Esto se lo realiza en las Pisqueras de barro o se guarda en vasijas de madera que agrega un toque muy agradable a la bebida.

### **3.1.1.2.5.- REBAJE DEL GRADO ALCOHOLICO, AFINAMIENTO Y EMBOTELLADO**

En el pisco chileno los productores pueden agregar agua desmineralizada para ajustar la graduación alcohólica resultante, que alcanza regularmente los 60° y llegar hasta 73°c.

En el afinamiento consiste en la filtración para eliminar las partículas en suspensión.

Luego se procede a la maduración a fin de que alcance las características organolépticas.

Finalmente se efectúa el embotellado, previo otro filtrado, es encapsulado y etiquetado.

#### **4.1.1.3.- VARIEDADES DEL PISCO CHILENO<sup>5</sup>**

El pisco chileno se clasifica de acuerdo a su graduación alcohólica, que se indica a continuación

- Pisco corriente o tradicional: 30°.
- Pisco especial: 35°.
- Pisco reservado: 40°.
- Gran pisco: 43°.

Sin perjuicio de la clasificación anterior, existen piscos denominados de guarda, cuyos alcoholes son objeto de guarda con madera noble y por un tiempo mínimo de 180 días, y piscos envejecidos, cuyos alcoholes son objeto de envejecimiento en madera noble y por un tiempo mínimo de 360 días.

#### **4.1.1.4.- UTILIZACIÓN EN LA GASTRONOMÍA**

La gastronomía chilena es producto de la combinación de la tradición indígena a lo largo de Chile, junto al aporte colonial español, combinando sus alimentos, costumbres y hábitos gastronómicos. Ha tenido aportes menores de cocinas europeas por parte de inmigrantes, como la alemana e italiana, pero en el siglo XX tuvo una importante y marcada influencia de la reconocida cocina francesa. Estos elementos conforman lo que se conoce actualmente como la cocina criolla de Chile, la cual destaca por su variado sabor y color, acompañada de bebidas alcohólicas como el pisco chileno.

La historia señala que, en la mitad del mismo siglo XIX, cuando se publicaron los primeros tomos de importantes recetas culinarias, aparecieron en Santiago y Valparaíso varios libros de recetas, destacando El libro de las familias, que eran publicaciones que contenían manuales de cocina, economía doméstica, repostería, confitería, bebidas como el pisco, chicha, vino y lavandería.

La gastronomía y las bebidas en Chile tiene una línea estrecha que las une, los chilenos la han convertido en un hábito de su mesa para sus comidas diarias (almuerzos y cenas) e incluso festejos y reuniones siempre está el infaltable Pisco; por lo cual la gente se aficionó mucho al consumo de la chicha y el Pisco, este último ha alcanzado premios mundiales, reconocidos por su buena calidad.

Los chilenos poseen dos bebidas que los caracterizan y son emblemas nacionales, el Pisco Sour y la Pisco la siendo la segunda la más representativa, y que tiene un día en su

---

5

[http://www.google.com.ec/search?hl=es&biw=1337&bih=676&q=ca%C3%B1a+de+azucar+taxonom%C3%ADa+y+morfologia&aq=f&aqi=&aql=&oq=&gs\\_rfai=](http://www.google.com.ec/search?hl=es&biw=1337&bih=676&q=ca%C3%B1a+de+azucar+taxonom%C3%ADa+y+morfologia&aq=f&aqi=&aql=&oq=&gs_rfai=)

conmemoración, hay también bebidas dulces no alcohólicas de consumo popular, como el típico mote con huesillo, el plátano con leche, el batido de piña, los camotes en almíbar, la macedonia, el ponche de frutas y el mango con leche en el norte.

La utilización del Pisco chileno es de gran importancia para las personas que lo consumen su facilidad en combinación y la gran variedad de pisco que se puede encontrar, hacen de este aguardiente imprescindible en las mesas de los comensales Chilenos.

Para un asado o parrillada, chorizos en pan llamados chori panes, anticuchos, Chancho en piedra: Causeo o salsa preparada con tomates y condimentos (no lleva carne de cerdo a pesar de su nombre). Son algunos de los platos en los cuales los chilenos acompañan con un buen pisco.

La introducción del pisco hacia la gastronomía ha sido de gran aceptación para las personas ya que no hay lugar o establecimiento de comidas e incluso restaurantes de lujo que no ofrezcan un Pisco en cualquiera de sus preparaciones sea solo o como un Pisco Sour o Pisco.

El Pisco es utilizado en los restaurantes como un aperitivo, varios establecimientos ofrecen a los turistas un Pisco Sour.

#### **4.1.1.5.- UTILIZACIÓN EN COCTELERÍA:**

La utilización del Pisco para la coctelería es de gran utilidad para los chilenos, se le da varias preparaciones con la utilización de una gama de productos como: huevos, gaseosas hasta el zumo de frutas.

La gran variedad de Cocteles con Pisco es enorme, cada uno con un sabor inigualable; pero conservando su aroma característico del aguardiente.

Para la preparación de los cocteles se cuidan muchos detalles desde que variedad de pisco se va a utilizar hasta en que se lo sirve.

Conociendo la gran variedad de preparaciones en cocteles con el pisco mencionaremos algunos de los más reconocidos y de acogida por los consumidores; y así tenemos: La Pisco, Pisco Sour, Serena libre.

##### **4.1.1.5.1.-PISCOLA**



La Pisco Colón es un popular cóctel consistente en la mezcla de Pisco chileno con Coca Cola o Pepsi Cola. Su creación coincide con la introducción de la bebida Coca Cola al mercado nacional de Chile durante los años 1940.

Es una de las bebidas con alcohol más populares y

representativos de Chile, debido a su bajo costo y a su fácil preparación. A lo largo de los años, ha desplazado en popularidad a otras bebidas como chicha, cerveza, whisky y ron, en todos los estratos socio-económicos.

#### **4.1.1.5.2.-PISCO SOUR CHILENO**



El Pisco Sour chileno es un cóctel preparado en base al pisco y al jugo de limón de Pica con diversos agregados. Respecto al origen de este cóctel, también existe una controversia con el Perú.

Su preparación ha sido habitualmente casera, sin embargo, a partir de los últimos años la industria chilena del pisco comenzó a comercializar pisco Sour envasado.

#### **4.1.1.5.3.- SERENA LIBRE**



La Serena Libre es un cóctel creado durante la década de los 90, en los bares de La Serena (Chile), en base al Pisco y al jugo de papaya, un fruto muy cultivado en la zona de la Región de Coquimbo y símbolo de la ciudad.

Es de fácil preparación, pues contiene: 2 medidas de pisco chileno, jugo de papaya, azúcar flor a gusto y hielo, ingredientes que se batan.

### **5.1.1.1 COMERCIALIZACIÓN**

La comercialización del pisco es de gran auge tanto dentro del país como externamente, para alcanzar esas ventas máximas los chilenos han puesto gran apoyo y realización de algunas estrategias de ventas y promociones como:

#### **5.1.1.1.1.- DÍA NACIONAL DEL PISCO:**

El 15 de mayo se celebra en Chile el "Día nacional del pisco". La idea sobre el establecimiento de esta fiesta fue generada, en abril de 2008, en la mesa nacional del pisco, integrada por el Ministro de Agricultura, el Intendente de la Región de Coquimbo y representantes de la Asociación de Productores de Pisco.

#### **5.1.1.1.2.- DÍA DE LA PISCOLA:**

El 8 de febrero se celebra en Chile el "Día nacional de la PiscoLa"; aunque no es feriado oficial, es una fecha que se estableció en el año 2003 por los productores pisqueros nacionales. En este día se realizan diferentes actividades referentes a la PiscoLa, especialmente espectáculos en discotecas, pubs y otros locales del rubro, donde habitualmente se hacen promociones para adquirir el trago a un costo más bajo.

#### **5.1.1.1.3.- MESA NACIONAL DEL PISCO**

La Mesa Nacional del Pisco, o simplemente, la Mesa del Pisco, es una instancia de trabajo establecida en abril de 2008, por el Ministerio de Agricultura, que reúne a representantes del sector -público y privado, vinculados a la cadena productiva del pisco, que busca desarrollar una estrategia de mejora de la competitividad del rubro Pisquero.

#### **5.1.1.1.4.- RUTA DEL PISCO EN CHILE**

En el año 2003, las cooperativas CAPEL y Control iniciaron el proyecto Ruta del Pisco, con el objetivo de mostrar a los visitantes y turistas un recorrido por diversos lugares del valle del Elqui, relacionados con la historia, tradición y producción del pisco chileno.

#### **5.1.1.1.5.- MUSEO DEL PISCO CHILENO**

En el marco de la Ruta del Pisco, CAPEL creó el Museo del Pisco en las cercanías de Vicuña, donde se expone la historia del pisco chileno, desde sus orígenes alrededor del siglo XVI, y los principales hitos en su producción.

#### **5.1.1.1.6 RUEDA DE LOS AROMAS DEL PISCO CHILENO<sup>6</sup>**

La "rueda de aromas" se usa convencionalmente para catar e incluye un listado de conceptos que representan aromas percibibles en la bebida. La objetividad de este procedimiento está dada porque estos aromas tienen referentes naturales, reconocibles por la mayoría de las personas.

Debido a que no era posible utilizar los parámetros del coñac, el whisky u otras bebidas destiladas, por las particularidades del pisco chileno, el Centro de Aromas de la Pontificia Universidad Católica de Chile desarrolló entre el año 1999 y 2001 un proyecto para crear una rueda de terminología de los aromas del pisco, que reunió a enólogos, expertos y técnicos de la industria.

Los participantes del proyecto fueron generando la terminología con la cual es posible describir las distintas muestras de piscos. "Tras degustar más de quince marcas, los enólogos llegaron a describir 42 aromas pisqueros. Desde "cítrico", "jazmín" o "vainilla", hasta "jabón", "quemante" y "vinagre". Estos fueron organizados de manera jerárquica en una rueda descriptiva de aromas de tres niveles, y que incluye tanto virtudes como defectos, y que hoy se conoce como la "Rueda de los Aromas del Pisco Chileno"

---

<sup>6</sup> <http://www.trekkingchile.com/ES/vinias/vino-regiones.php>

La aceptación del Pisco Chileno en el mercado nacional e Internacional es buena ya que ha participado en varios concursos en los cuales ha sido galardonado por sus sabores y aromas delicados.

#### **5.1.1.1.7.- IMPORTANCIA DEL PISCO CHILE EN LA ECONOMÍA CHILENA**

La zona de producción del pisco chileno, fue definida por el Decreto con Fuerza de Ley N° 181 de 16 de mayo de 1931, incluyendo a las provincias de Atacama y Coquimbo, equivalentes a las actuales regiones de Atacama y de Coquimbo.

En esta zona, conocida como Norte Chico, la depresión intermedia es reemplazada por valles transversales, que van de la cordillera al mar, regados por los ríos Copiapó, Huasco, Elqui, Limarí y Choapa.

Con contrastes de temperatura y un clima cálido y seco, la zona es ideal para el cultivo de la uva moscatel, la principal con que el pisco chileno es elaborado.

En el año 1985 existían 5.875 hectáreas de superficie destinadas al cultivo de vides pisqueras en las Regiones de Atacama y Coquimbo, ubicándose en su mayor proporción en la segunda (con 5.364 ha).

Hacia el 2004 dicha superficie se había casi duplicado, llegando a 9.883 ha (9.282 ha en la Región de Coquimbo). La última cifra, de acuerdo al Catastro Vitivinícola Nacional 2004, se distribuye de la siguiente manera: 2.606 ha de Moscatel rosada; 1.747 ha de Moscatel de Alejandría; 2.283 ha de Moscatel de Austria; 2.363 ha de Pedro Jiménez; 778 ha de Torontel; 62 ha de Moscatel amarilla; 20 ha de Moscatel blanca temprana; 1 ha de Albilla; y 20 de otras variedades.

Al 2006, según la Asociación de Productores de Pisco AG, Chile produjo 49 millones de litros de pisco y exportó US\$1,3 millones a diversos países, tales como Estados Unidos, Japón, Argentina y algunos países europeos. Las exportaciones del pisco chileno se han duplicado en los últimos 6 años. En julio de 2008 las exportaciones chilenas fueron superadas por un producto similar fabricado en el Perú.

Las dos grandes empresas productoras y comercializadoras de pisco chileno son la Cooperativa Capel y la Compañía Pisquera de Chile.

Su importancia a la Economía del pueblo Chileno es de gran importancia ya que el Pisco se ve en diversos países, y su rubro es elevando.

### 3.2.- REPÚBLICA DEL ECUADOR

Ecuador es un país andino de América del Sur que posee una gran biodiversidad a nivel mundial cruzado por la cordillera de los Andes hacen del Ecuador un país embellecido por sus paisajes.

La capital de Ecuador es Quito, fundada el 6 de Diciembre de 1534 por Francisco de Orellana, con una superficie de aproximada de 283.561 km<sup>2</sup> y con una población de 14 millones de personas.

El español es el idioma hablado aunque convive con varias lenguas indígenas, reconocidas como co-oficiales, en jurisdicciones especiales, por el Estado ecuatoriano.

### 3.3. ECONOMÍA DEL ECUADOR

La economía de Ecuador es la octava más grande de América Latina después de las de Brasil, México, Argentina, Chile, Colombia, Venezuela, y Perú.

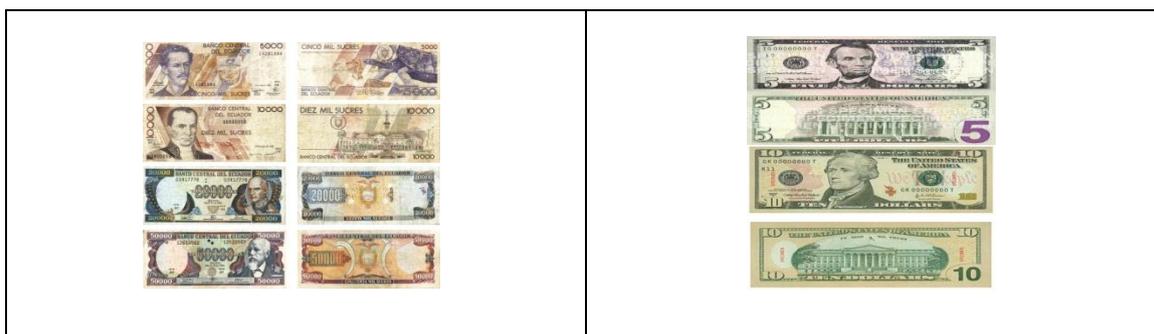
Ecuador se distingue por ser uno de los países más intervencionistas y donde la generación de riqueza es una de las más complicadas de Latinoamérica. Existen diferencias importantes del ingreso donde el 20% de la población más rica posee el 54.3% de la riqueza y el 91% de las tierras productivas. Por otro lado, el 20% de la población más pobre apenas tiene acceso al 4.2% de la riqueza y tiene en propiedad sólo el 0.1% de la tierra. Existe cierta estabilidad económica pero con bases débiles y de forma forzosa.

### 3.4 MONEDA DE ECUADOR

En Ecuador es el dólar de Estados Unidos, que en 2000 sustituyó al sucre, anterior divisa oficial. 1 dólar (US\$) = 100 céntimos. Se emiten billetes de 100, 50, 20, 10, 5, 2 y 1 dólar, y monedas de 1 dólar y 50, 25, 10, 5 y 1 céntimo.

Aún luego de la dolarización el país emitió sus propios centavos de dólar de Ecuador.

A continuación les ofrecemos imágenes de algunos billetes Sucres y Dólares:



### 3.5 GEOGRAFÍA



Ecuador se encuentra sobre la línea ecuatorial terrestre por lo cual su territorio se encuentra en ambos hemisferios. Comprende dos espacios distantes entre sí: el territorio continental al noroeste de América del Sur con algunas islas adyacentes a la costa y, el archipiélago o provincia insular de Galápagos, que se encuentra a casi 1.000 kilómetros de distancia del litoral ecuatoriano en el Océano Pacífico.

Las principales unidades del relieve ecuatoriano son la llanura costera al norte del Golfo de Guayaquil, la sección de la Cordillera de los Andes en el centro del país y un extenso sector de la llanura amazónica ubicado al oriente del país.

Hacia el suroeste se ubica el Golfo de Guayaquil, donde desemboca el río Guayas en el Océano Pacífico. Muy cerca de Quito, la capital, sobre la cordillera de los Andes, se alza el Cotopaxi, el volcán activo más alto del mundo. El punto más alto del Ecuador es el volcán Chimborazo, con 6.313 metros de altura sobre el nivel del mar y cuya cima es el lugar más lejano al núcleo de la tierra debido a la silueta elíptica del planeta

### 3.6 CLIMA



Debido a la presencia de la cordillera de los Andes y según la influencia del mar, el Ecuador continental se halla climatológicamente fragmentado en diversos sectores. Además, a causa de su ubicación tropical, cada zona climática presenta sólo dos estaciones definidas: húmeda y seca. Tanto en la Costa como en el Oriente la temperatura oscila entre los 20 °C y 33 °C, mientras que en la sierra, ésta suele estar entre los 8 °C y 26 °C. La estación húmeda se extiende entre diciembre y mayo en la costa, entre noviembre a abril en la sierra y de enero a septiembre en la Amazonía. Galápagos tiene un clima más bien templado y su temperatura oscila entre 22 y 32 grados centígrados, aproximadamente.

### 3.7 ESTACIONES

Ecuador posee en si solo dos estaciones durante todo el año, como son Invierno y verano.

### 3.8 HIDROGRAFÍA



La cordillera andina es el divortium aquarum entre la cuenca hidrográfica del río Amazonas, que discurre hacia el este, y del Pacífico, que incluye de norte a sur los ríos: Mataje, Santiago, Esmeraldas, Chone, Guayas, Jubones y Puyango-Tumbes.

### 3.9 FLORA Y FAUNA



Posee una rica fauna y flora por lo que se encuentra dentro de la lista de países mega diversos. En efecto, el bioma de selva o bosque tropical se extiende por la mayor parte de su territorio, mientras que en el occidente, adyacente a la costa, se encuentra también el bioma del bosque seco y de los manglares. En las alturas cordilleranas, se hallan dispersos además los bosques y los páramos andinos. El occidente forma parte del Chocó biogeográfico y el Oriente, de la Amazonía.

Las islas Galápagos poseen una gran variedad de especies endémicas, las cuales en su momento fueron estudiadas por el célebre naturalista inglés Charles Darwin, lo cual le permitió desarrollar su teoría de la evolución por selección natural. Las islas han ganado fama a nivel mundial debido a la particularidad de su fauna, especialmente de las tortugas conocidas como "galápagos". Además en la provincia de Esmeraldas en un lugar conocido como Majagual, se encuentran los manglares más altos del mundo.

Está además, el Parque Nacional Yasuní, con 982.000 hectáreas fue designado por la Unesco en 1989 como una reserva de la biosfera y es parte del territorio donde se encuentra ubicado el pueblo Huaorani, los Tagaeri y Taromenane, grupos no contactados. Según un reciente estudio el Parque Nacional y la zona ampliada subyacente se consideran la zona más biodiversa del planeta por su riqueza en anfibios, aves, mamíferos y plantas. Este parque cuenta con más especies de animales por hectárea que toda Europa junta.

### 3.10 GASTRONOMÍA

A pesar de ser un país pequeño, la gastronomía de Ecuador es bastante variada, esto se debe a que dentro del país se encuentran cuatro regiones naturales (costa, sierra, oriente y región insular) las cuales tienen diferentes costumbres y tradiciones. En base a las regiones naturales del país se subdividen los diferentes platos típicos e ingredientes principales.

Ecuador es un fuerte país exportador de plátano, por lo que este representa un importante elemento en la gastronomía, en especial en la costa ecuatoriana. Existen tres principales variedades de plátano, siendo las tres más importantes: el plátano verde, el plátano maduro y el guineo. El plátano verde suele comerse frito o hervido, es de un sabor salado y de consistencia dura. El plátano maduro suele consumirse frito o hervido de igual manera, tiene un sabor más dulce y una consistencia más suave, y el "guineo" suele comerse crudo como una fruta cualquiera, aunque también hay una plétora de postres preparados a base del guineo.

Las verduras están presentes en diferentes formas, el arroz, el plátano verde o maduro, la yuca, o la salsa de maní (cacahuete) tostado y molido. El maíz se suele comer en las muy populares tortillas de maíz conocidas como bonitísimas, cocinan los choclos (elotes) en agua y sal, las mazamoras y los comen con queso fresco. Igual los frijoles, que acompañan a muchos de sus platos. Las papas, que sirve de base para platos como los llapingachos tortillas y locros.

Se suele comer carne de vaca, cordero y cabra. Algunos platos se combinan con verduras y crean el famoso "seco" que son trozos de carne servida con arroz. Dentro de los platos exóticos se tiene el cuy, que suele comerse asado en las celebraciones de ciertas partes del país. La carne de chanco (cerdo, lechón, cachorro) se come en varios lugares del país, participa en la elaboración de diversos platos, algunos de ellos como fritada, hornado, chugchucaras.

Es de destacar de la cocina de Ecuador los caldos (conocidos como sopas o locros) que suelen prepararse con verduras muy diversas y carne de gallina, son frecuentemente servidos en los mercados callejeros como desayuno. Algunos de ellos son muy populares como el Yaguarlocro que es una sopa de papas que lleva como ingrediente borrego y una salsa especial, que visitando el Ecuador sabrá degustar.

### **3.11.- REGIÓN DE PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DEL AGUARDIENTE ECUATORIANO PÁJARO AZUL<sup>7</sup>**

En la provincia de Bolívar se encuentra el cantón Echandia un cantón dedicado a la producción de aguardiente y en especial el Pájaro Azul, aguardiente emblemático de Guaranda.

Su producción se lo realiza en este cantón debido a las condiciones climáticas que posee, siendo producido en ese lugar su comercialización en si se lo hace en Guaranda específicamente en la parroquia Guanujo la cual es la puerta de ingreso del sector norte del cantón, aun se puede encontrara en sus calles y corredores la venta de este aguardiente el cual está expendido por gente de la tercera edad que hacen de este licor su fuente de empleo.

#### **3.11.1.- GUARANDA**

##### **3.11.1.1.- DATOS BÁSICOS**

Fue declarada Patrimonio Cultural del Ecuador el 23 de octubre de 1997.

Tiene alrededor de 25.000 habitantes.

##### **3.11.1.2.- CONTEXTO GEOGRÁFICO**

Se encuentra enclavada en el corazón de país, al pie del nevado Chimborazo. Guaranda es conocida también como "La Ciudad de las Siete Colinas" y "La Ciudad de los Eternos Carnavales".

##### **3.11.1.3.- CARNAVAL**

El Carnaval constituye la "Fiesta Mayor" de la ciudad y la provincia, su celebración es reconocida tanto nacional como internacionalmente.

Es una celebración popular que se ofrece en honor a la siembra y a la fertilidad de las tierras, y para que las deidades bendigan el inicio de la siembra.

Es una costumbre que se realiza en Ecuador, especialmente en Guaranda, en la cual se congregan bandas de los diferentes pueblos aledaños, música nacional popular, como albazos, yaravíes, y la típica canción del Carnaval. La principal característica de esta celebración es jugar con agua, pero existe una variante en la cual los diferentes actores se untan y arrojan entre sí, harina, huevos y maicena además de agua.

---

<sup>7</sup> DIARIO LOS ANDES 12/10/2008; El sabor embriagante del Pájaro Azul; Pág.

Así también no falta el PÁJARO AZUL típico de la región, éste es un destilado de la caña de azúcar fermentada, y su peculiar nombre es debido a su color azulado.

#### **3.11.1.4.- HISTORIA**

Fue fundada por los españoles en 1571, pasó a ser corregimiento de Guaranda en 1702, fue elevada a Villa el 11 de noviembre de 1811, su independencia fue el 10 de noviembre de 1820, y se constituyó como cantón el 23 de junio de 1824.

#### **3.11.1.5.- CLIMA**

Varía desde los páramos fríos 4° C a 7° C hasta un clima subtropical cálido con entre 18 y 24 °C. Guaranda está rodeada por un marco de montañas que conforman una hoya geográfica por la Cordillera Oriental y Occidental de los Andes y una cadena montañosa por el norte y sur que une las dos Cordilleras formando un micro clima único, cabe resaltar que a pocos kilómetros queda el MAGESTUOSO NEVADO CHIMBORAZO, el más alto del Ecuador , formando junto con la Mama Tungurahua, el Impresionante Volcán Activo del Sangay al norte el Magnifico Cotopaxi volcán activo más alto del mundo y el Pasivo Cayambe junto con al Volcán Pichincha.

Por estar cerca del Chimborazo el clima es frio, y los demás cantones gozan de un clima subtropical con mansos ríos de aguas cálidas y claras, estos demás cantones están en las estribaciones de la Cordillera Occidental de los Andes hacia la costa.

### 3.11.2.- LA CAÑA DE AZÚCAR<sup>8</sup>

#### 3.11.2.1.- TAXONOMÍA Y MORFOLOGÍA

La caña de azúcar común se cultiva a partir de esquejes desde la antigüedad; algunas variedades no producen semillas fértiles.

Pertenece a la familia de las gramíneas, género *Saccharum*. Las variedades cultivadas son híbridos de la especie *officinarum* y otras afines (*spontaneum*) procede del extremo Oriente, de donde llegó a España en el siglo IX. España la llevó a América en el siglo XV.

Es un cultivo plurianual. Se corta cada 12 meses, y la plantación dura aproximadamente 5 años.

Tiene un tallo macizo de 2 a 5 metros de altura con 5 ó 6 cm de diámetro. El sistema radicular lo compone un robusto rizoma subterráneo; puede propagarse por estos rizomas y por trozos de tallo.

La caña tiene una riqueza de sacarosa del 14% aproximadamente, aunque varía a lo largo de toda la recolección.

#### 3.11.2.2.- EXIGENCIAS DEL CULTIVO

La caña de azúcar no soporta temperaturas inferiores a 0 °C, aunque alguna vez puede llegar a soportar hasta -1 °C, dependiendo de la duración de la helada. Para crecer exige un mínimo de temperaturas de 14 a 16 °C. La temperatura óptima de crecimiento parece situarse en torno a los 30 °C., con humedad relativa alta y buen aporte de agua.

Se adapta a casi todos los tipos de suelos, vegetando mejor y dando más azúcar en los ligeros, si el agua y el abonado es el adecuado. En los pesados y de difícil manejo constituye muchas veces el único aprovechamiento rentable.

La caña de azúcar comprende una gama de seis especies; cuatro de estas domesticadas y dos silvestres. En el Ecuador el cultivo de caña es de dos especies como:

- *Saccharum Officinarum*.- Es originaria de Nueva Guinea, es conocida como la caña noble. Se caracteriza por su alto contenido de sacarosa tallos gruesos y pesados, con bajo contenido de fibra y altura media.
- *Saccharum Barberi*.-Originaria del norte de la india. Se caracteriza por su altura media, tallos delgados, entrenudados largos y cilíndricos y su contenido de sacarosa es bajo.

---

<sup>8</sup> SUBIROS RUIZ Fermín; El Cultivo de la caña de Azúcar; Segunda Edición

### **3.2.1 PÁJARO AZUL ECUATORIANO**

Es un licor espirituoso destilado y re-destilado en alambiques que contienen el almibarado guarapo para evaporación, según se dice mezclado con gallina de campo, frutas maduras, principalmente guineo y anís. Es un aguardiente de primera calidad mezclado con anetol y pequeños cristales de permanganato de potasio para darle ese colorcito azul tornasol.

Aproximadamente hace 80 años empezó la producción de esta bebida, considerada como de contrabando, no existía la venta libre. Los productores tenían que entregar de dos mil a tres mil litros al Estado para producir otras bebidas.

Posteriormente se dio la venta libre en la década de los setenta, en donde empezó la difusión del Pájaro Azul, conocido primero como Anisado, luego como: Caldo de gallina, Patas de res y del alcohol llamado Puntas porque es muy fuerte y tiene 80 grados alcohólicos.

#### **3.2.1.1.- LOS COMIENZOS DEL PÁJARO AZUL**

Tal como lo hicieron sus antepasados durante un siglo, Dagoberto Escudero prepara la bebida más tradicional de su natal San Pedro de Guanujo: el Pájaro Azul.

La receta la heredo de su abuelo, Alfonso Núñez, cuando tenía 16 años. Aun sigue al pie de la letra usando todos los ingredientes. Por ello, en el pueblo tiene prestigio. A sus 75 años, dice con orgullo:” “Este es el autentico Pájaro Azul porque está elaborado con todos los elementos”. La coloración y la extravagante forma de sazonarlo con frutas, jugo de caña fermentado, carne de gallina, patas de res, albahaca, hierba luisa y el fragante anís, seducen a los catadores.

Cubrir la demanda de los fieles paladares no es tarea fácil. Sin embargo don Dagoberto destila 15000 litros de licor por año, en el viejo alambique de cobre. Don Dagoberto es uno de los más antiguos productores de esta bebida en Guanujo. No hace de más de un siglo, centenares de campesinos se dedicaron a la siembra exclusiva de la caña de azúcar en Echeandia e inventaron el preparado con sabor a anís.

Al final de la zafra dice elaboraban un licor con las sobras de la caña. Le añadían carne de gallina, patas de res. La combinación era extraña pero deliciosa para alegrar las parrandas y el Carnaval. Poco a poco la bebida se convirtió en parte de nuestra identidad, de nuestra vida.

#### **3.2.1.2.- ORIGEN**

Resulta que en el año 1937 sobrevoló por Guaranda un monoplano de color azul celeste que pasó rasante provocando tremendo susto entre los habitantes de Guaranda y Guanujo. (Hasta entonces no conocían lo que era el avión porque no llegaban los periódicos en toda su amplitud informativa). Los paisanos creyeron que era un gigantesco pájaro azul, salieron todos los varones a la plaza y organizaron una

expedición en dirección norte hacia el Arenal Grande para "cazar el pájaro azul". La expedición llevaba como provisiones grandes trozos de panela y botellas llenas de anisado de primera calidad que iban tomando por el camino y en el brindis decían "tómame un pájaro azul". Los militares del Batallón España acantonado en Guaranda habían encontrado el avioncito de color azul celeste que había aterrizado forzosamente en el Arenal Grande.

Su nombre se debe a que luego de ingerir las facultades mentales de las personas empiezan a mirar luces y soñar volando, como un pájaro en completa trinar y felicidad; y Azul en honor a su coloración.

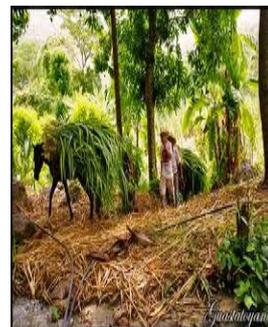
### **3.2.1.3.- ELABORACIÓN DEL PÁJARO AZUL ECUATORIANO**

#### **3.2.1.3.1.- ZAFRA**

La zafra es en si la caña de azúcar que se cultiva a partir de esquejes desde la antigüedad. Pertenece a la familia de las gramíneas, género Saccharum.

Es un cultivo plurianual. Se corta cada 12 meses, y la plantación dura aproximadamente 5 años. Tiene un tallo macizo de 2 a 5 metros de altura con 5 ó 6 cm de diámetro. El sistema radicular lo compone un robusto rizoma subterráneo; puede propagarse por estos rizomas y por trozos de tallo.

La caña tiene una riqueza de sacarosa del 14% aproximadamente, aunque varía a lo largo de toda la recolección.



*Utilización de mulas*

#### **3.2.1.3.2.- TRANSPORTE**

Una vez madura la planta, las cañas son cortadas y apiladas a lo largo del campo, de donde se recogen, luego se atan en haces y se transporta al trapiche empleando mulares o vehículo.

#### **3.2.1.3.3.- ESTRUJE DE LA CAÑA**

Para el estruje del jugo las cañas de azúcar pasan por el trapiche, que es un molino en el cual se trituran los tallos y se les extrae el azúcar. Mediante la presión se extrae el jugo de la caña, saliendo el bagazo con aproximadamente 50% de fibra leñosa.



*Estruje de la caña*

En el recorrido de la caña por el molino se agrega agua, generalmente caliente, o jugo diluido para extraer al máximo la sacarosa que contiene el material fibroso (bagazo). El proceso de extracción con agua es llamado maceración y con jugo se llama imbibición. Una vez extraído el jugo se tamiza para eliminar el bagazo y el bagacillo.

#### **3.2.1.3.4.- FERMENTACIÓN**

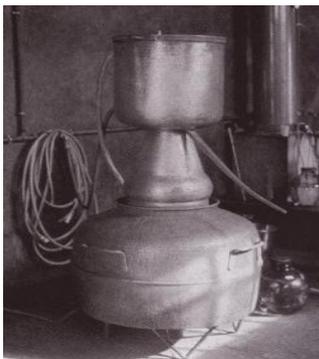
Consiste en el desdoblamiento de grandes moléculas, juega un papel fundamental la materia en fermentación (carbohidratos) el fermento es el que produce la transformación

los mismos que son biocatalizadores, es decir que se aceleran las reacciones químicas para producir el alcohol etílico.

La fermentación favorece el desdoblamiento de los almidones en encimas como: diastasa, maltasa, maltosa en esta fermentación el proceso toma ocho días que es el resultado de 3 meses de molienda. Su fermentación se realiza en cajones de madera el cual tiene dimensiones de doce metros de largo y un metro de profundidad.

Al cabo de ocho días el jugo de caña produce la fermentación alcohólica con la perdida de azúcar, la temperatura de fermentación es de 20 a 25 grados centígrados, cuando cesa la fermentación es transportada al caldero, constituye la destilación y rectificación.

### **3.2.1.3.5.- DESTILACIÓN Y RECTIFICACIÓN**



El líquido azucarado y fermentado pasa a ebullición para producir el alcohol en una primera destilación, cuyos vapores son transportados por un brazo o refrigerante para luego ser recolectado en un recipiente adecuado.

A continuación se procede a una segunda destilación con el líquido de bajo grado alcohólico. Se inicia el proceso añadiendo distintos aditamentos aromáticos como: hierva luisa, hojas de mandarina, piña, guineo, gallina, panela, anís de pan y carbón el mismo que sirve para absorber todas las sustancias tóxicas e impuras que se puedan presentar en el momento del cambio de estado. Con todos estos componentes empieza la segunda ebullición hasta obtener el nativo Pájaro Azul, además de una rectificación que se hace con agua potable.

Cabe indicar su color azul es secreto de fórmula donde no se adiciona ningún tipo de sustancia química colorante, ni preservantes, siendo ésta natural. El grado alcohólico del pájaro Azul es de 45 a 50 grados, de sabor agradable picante y de color azulado.

### **3.3. UTILIZACIÓN EN LA GASTRONOMÍA**

La utilización del Pájaro Azul en la gastronomía es de muy poca acogida, se puede decir que es casi nula, ya que no se han encontrado documentos o recetas en las que se incluyan este aguardiente.

La falta de uso en la gastronomía se debe a la carencia de información que existe sobre este aguardiente, o a temas relacionados como: alto grado alcohólico y escasa combinación con otras bebidas.

Si quitamos ese mito de nuestras cabezas podemos conocer que el Pájaro Azul es un aguardiente de gran utilidad para la gastronomía y de fácil introducción.

Una de esas formas sería en la coctelería ya que puede ser utilizado como aperitivo, bajativo, solo o en alguna preparación.

Para lograr estos procesos debemos tomar en cuenta ciertos pasos que mencionamos para el mejoramiento de este aguardiente y así hacer más fácil su introducción al mundo gastronómico.

El Pájaro Azul posee características únicas de un producto ya existente en el mercado, nuestro afán es el mejoramiento de este aguardiente ecuatoriano y hacer que más personas nacionales y extranjeras disfruten de un licor de buena calidad.

#### **3.3.1. IDEAS DE MEJORAMIENTO PARA EL AGUARDIENTE PÁJARO AZUL ECUATORIANO**

Para la utilización del Pájaro Azul en la gastronomía y en la coctelería es necesario que este aguardiente cumpla y siga un proceso de mejoramiento continuo; para así lograr mejorar sus características. Para ello recomendamos un Proceso Técnico Recomendado el cual se puntualiza a continuación.

##### **3.3.1.1- PROCESO DE ELABORACIÓN TÉCNICO RECOMENDADO**

**3.3.1.2.- ZAFRA:** Esta etapa en la que se corta la caña debe cuidarse que se haga en el tiempo adecuado ya que cuando la caña se pasa de grado de madurez empieza a secarse y por ende afecta el sabor de su jugo.

**3.3.1.3.- TRANSPORTE:** Una vez madura la planta, las cañas serán cortadas y se apilarán a lo largo del campo, de donde se recogerán a mano o a máquina, se procederá a atar en haces y se transportará. Tradicionalmente los productores de aguardiente realizan el transporte en mulas, lo ideal sería transportar en vehículo.

**3.3.1.4.- ESTRUJE:** Antes de la llegada de la materia prima al trapiche se debe realizar una completa sanitación del lugar y una buena limpieza de la caña para obtener el jugo.

Recomendamos que no debe transcurrir mucho tiempo al transportar la caña recién cortada a la fábrica porque de no procesarse dentro de las 24 horas después del corte se producen pérdidas por inversión de glucosa y fructuosa.

**3.3.1.5- FERMENTACIÓN:** Después de obtener el jugo se recomienda pasarlo por colador para eliminar las impurezas (Bagazos) u otros elementos que afectan al sabor y calidad.

**3.3.1.6.- DESTILACIÓN:** Colocar el guarapo fermentado en el alambique y aplicar la temperatura ideal. Se recomienda que dicho equipo sea de cobre, material ideal para la destilación.

En esta etapa se debe estar pendientes del proceso de evaporación y condensación para tomar correctivos si es necesario.

**3.3.1.7- REPOSO:** Se recomienda almacenar en vasijas de barro para que tenga un buen sabor.

#### **3.3.1.8.- CÁNTAROS**

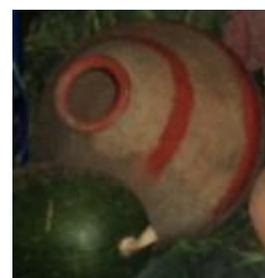
Estos recipientes de barro serán una de las opciones en las cuales fermentaremos el jugo de caña, los mismos que aportarán un sabor excelente debido a sus características de fabricación; ya que al ser de barro estos desprenden minerales de la tierra.



Los materiales a emplear deben ser de buena calidad, si no se quiere correr el riesgo de imperfecciones.

#### **3.3.1.9.- MALTAS**

Una malta es la descripción de un tipo de olla también llamada manca, de características similares a los cántaros, su diferencia es que posee un mayor tamaño, una forma alargada y cilíndrica de cuello grande pero de boca estrecha, posee una base de forma irregular y su descanso se lo realiza en forma inclinada.



Son instrumentos de buena calidad que podrían garantizar un buen proceso de fermentación, en si son antiguos pero son de gran importancia ya que estos eran utilizados años atrás por las diferentes culturas obteniendo grandes procesos y sabores.

La compra de estos instrumentos no es de difícil acceso, ya que hoy en día muchas de las personas de diferentes lugares las realizan, y las comercializan a buenos precios.

Su fermentación se lo realizará cerca de 7 a 8 días controlando su proceso de elaboración de levaduras, para luego ser transportado a ser destilado.

**3.3.1.10.- FILTRACIÓN:** Utilizar filtros de silicona para eliminar mejor las impurezas del aguardiente.

**3.3.1.11.- REBAJE DE GRADO ALCOHÓLICO:** Se recomienda utilizar agua desmineralizada.

**3.3.1.12.- AGUA DESMINERALIZADA:**

El agua desmineralizada o el agua demi es el agua a la cual se le quitan los minerales y las sales. Se utiliza cuando se requiere agua con bajo contenido en sal o baja conductividad.

Esta agua es en la cual retiramos todos los minerales que posee mediante la evaporación y condensación de la misma, es muy utilizada en el rebaje de alcoholes por sus características, es liviana y se puede decir que es muy pura.

**Composición Química**

|          |     |
|----------|-----|
| Cloruros | 1mg |
| Sulfatos | 1mg |
| Calcio   | 1mg |
| Sodio    | 1mg |

El uso de agua en nuestro rebaje es de suma importancia para alcanzar lo requerido si es cierto cada tipo de agua posee sus características pero solo en nosotros esta la manera de cómo utilizarla, cuidarla y manejar. Para lo cual el uso de laboratorios e implementación de tecnología es de suma importancia.

**3.3.1.13.- EMBOTELLADO:** Utilizar botellas en condiciones de higiene saludable.

**3.3.1.14.-ETIQUETADO:** Colocar la Etiqueta principal y contra etiqueta, con la información respectiva.

### 3.3.2.- MEJORAMIENTO A TRAVÉS DE LA AROMATIZACIÓN

**3.3.2.1.- AROMATIZAR:** Es la acción de agregar especias, hierbas o esencias con el fin de dar aroma a una preparación.

En la aromatización de nuestro aguardiente utilizaremos diferentes tipos desde plantas hasta algunas especias.

#### 3.3.2.1.1 MENTA:



Esta hierba procede de Asia Central y del Mediterráneo. Es una planta muy versátil y de la que existen muchas variedades. Su olor desvela sus virtudes tónicas y estimulantes. Es energética. Su aroma es fuerte, fresco, dulzón, picante y refrescante.

Sus propiedades: digestiva, es buena para el mal aliento, inflamaciones gingivitis, contra las náuseas, espasmos intestinales.

En los postres casa muy bien con el chocolate (ver recetas de chocolate), las frutas, los helados, la mousse. Es muy utilizada para elaborar productos farmacéuticos, aromatizar bebidas, caramelos, pasteles.

#### 3.3.2.1.2 HIERBA BUENA:



Es originaria de Europa, África y Asia. También se la llama Sándalo de Huerta.

Su olor y sabor es parecido a la menta, pero más suave. Combina muy bien con otras hierbas, la utilización de su suave aroma harán del pájaro azul un sabor extraordinario, la utilización de esta hierba es para tratar de atrapar un licor conocido como el mojito cubano, si

bien son licores diferentes podríamos alcanzar una variación pero un buen sabor y aspecto.

#### 3.3.2.1.3 LIMÓN:



Fruta cítrica que florece en los limoneros del Mediterráneo aportando salud y un sabor delicioso a muchísimas cosas.

El limón pertenece a la familia de las Rutáceas, al género Citrus. Posee vitamina C en abundancia que refuerza las defensas del organismo.

Especial para aliviar la sed en días calurosos hacen de esta

fruta un esencial aromatizante.

#### **3.3.2.1.4 CAFÉ:**



Es un ingrediente de características inigualables; sus propiedades organolépticas hacen que cualquier preparación sea inigualable. El grano de café tostado no tiene más de 5% de humedad.

### 3.3.3.- MEJORAMIENTO A TRAVÉS DE LA MACERACIÓN

#### 3.3.3.1 LEMONPÁJARO

| RECETA                               |          |   |
|--------------------------------------|----------|---|
| <b>Nombre del Plato:</b> LemonPájaro |          | <b>Tiempo de Preparación:</b> 1<br>Semana |
| <b>Dificultad:</b> XX                |          | <b>Región:</b><br>Nacional                |
| INGREDIENTES                         | CANTIDAD | UNIDAD                                    |
| LIMONES                              | 10       | U   |
| PAJARO AZUL                          | 1        | LITRO                                     |
| AGUA<br>MINERAL                      | 1250     | CC  |
| AZUCAR                               | 750      | GR  |

#### **Preparación:**

- En un frasco hermético dejar macerar el aguardiente Pájaro Azul y las cascaras de los limones durante 1 semana
- Entibiar el agua mineral y agregarle el azúcar. Disolver
- Retirar las cascaras de los limones y combinar las dos preparaciones líquidas.
- Dejar enfriar a temperatura ambiente y colocar en la heladera.
- Dejar reposar una semana antes de consumir.

### 3.3.3.2.- CAFÉ AZUL

| <b>RECETA</b>                     |                                       |               |
|-----------------------------------|---------------------------------------|---------------|
| <b>Nombre del Plato</b> Café Azul | <b>Tiempo de Preparación:</b> 15 días |               |
| <b>Dificultad:</b> XX             | <b>Región:</b> Nacional               |               |
| <b>INGREDIENTES</b>               | <b>CANTIDAD</b>                       | <b>UNIDAD</b> |
| CAFÉ TOSTADO                      | 300                                   | GR            |
| PAJARO AZUL                       | 1,2                                   | LITRO         |
| AGUA                              | 750                                   | CC            |
| AZUCAR                            | 1                                     | KG            |
| VAINILLA                          | 1                                     | GR            |

#### **Preparación:**

- En un recipiente de vidrio colocar el café, la vainilla y el alcohol.
- Cerrar el frasco herméticamente y dejar macerar hasta que los granos estén blancos (por lo menos 5 días).
- Hervir el agua y el azúcar hasta obtener un almíbar consistente.
- Aguardar que se enfríe y mezclar con el Pájaro Azul.
- Embotellar y consumir a partir de los 10 días.

### 3.3.3.3.- PÁJARO ROJO

| <b>RECETA</b>                        |                 |  |
|--------------------------------------|-----------------|--|
| <b>Nombre del Plato:</b> Pájaro Rojo |                 | <b>Tiempo de Preparación:</b> 20<br>Días |
| <b>Dificultad:</b> XX                |                 | <b>Región:</b><br>Nacional               |
| <b>INGREDIENTES</b>                  | <b>CANTIDAD</b> | <b>UNIDAD</b>                            |
| CEREZAS                              | 1250            | GR                                       |
| PAJARO AZUL                          | 500             | CC                                       |
| AGUA                                 | 750             | CC                                       |
| AZUCAR                               | 300             | GR                                       |

#### **Preparación:**

- Lavar las cerezas.
- Quitarles los cabitos, córtalos al medio y conservarlos.
- En un frasco colocar las frutas y cubrirlas con la totalidad del Pájaro Azul.
- Incorporar los tronquitos, cerrar herméticamente y conservar 20 días.
- Preparar un almíbar con agua y el azúcar, dejarlo enfriar.
- Sumar el almíbar al Pájaro Azul macerado.
- Filtrar y embotellar.

### 3.3.3.4.- MENTA AZULADA

| <b>RECETA</b>                               |                 |  |
|---|-----------------|--|
| <b>Nombre del Plato:</b> Menta Azul Azulada |                 | <b>Tiempo de Preparación:</b> 1 Semana |
| <b>Dificultad:</b> XX                       |                 | <b>Región:</b> Nacional                |
| <b>INGREDIENTES</b>                         | <b>CANTIDAD</b> | <b>UNIDAD</b>                          |
| HOJAS DE MENTA                              | 300             | GR                                     |
| PAJARO AZUL                                 | 500             | CC                                     |
| AGUA  | 600             | CC                                     |
| AZUCAR                                      | 450             | GR                                     |

#### **Preparación:**

- Lavar y secar las hojas de menta.
- Introducir las en un recipiente de vidrio grande y cubrirlas con el alcohol.
- Tapar herméticamente y dejar macerar 1 mes.
- Filtrar cuando el alcohol haya obtenido una coloración verde oscuro.
- Con el agua y el azúcar, preparar un almíbar. Cuando se enfríe añadirlo al pájaro azul.
- Mezclar y enfriar.
- Embotellar en envases de vidrio

### 3.3.4.- BEBIDAS MEZCLADAS CON PÁJARO AZUL

Para las bebidas mezcladas o conocidas con el nombre de cocteles procederemos a la preparación de diferentes recetas; las cuales detallaremos a continuación.

| RECETA                          |          |        |
|---------------------------------|----------|--------|
| Nombre del coctel: Pájaro Verde |          |        |
| Dificultad: xx                  |          |        |
|                                 |          |        |
| Nº Receta: 1                    |          |        |
| Ingredientes                    | Cantidad | Unidad |
|                                 |          |        |
| Vodka                           | 2        | onzas  |
| Pájaro azul                     | 1        | onza   |
| Crema de menta                  | 1        | onza   |

#### Preparación:

- 1.- En una coctelera echamos todos los ingredientes mezclamos
- 2.- Una vez listo servimos en un vaso Collins
- 3.- Decoramos con una cereza.



| <b>RECETA DE COSTOS</b>                   |                 |               |
|---|-----------------|---------------|
| <b>Nombre del coctel:</b> Cura Sin cabeza |                 |               |
| <b>Dificultad:</b> xx                     |                 |               |
| <b>N° Receta:</b> 2                       |                 |               |
| <b>Ingredientes</b>                       | <b>Cantidad</b> | <b>Unidad</b> |
|   |                 |               |
| Agua tónica                               | 3               | onzas         |
| Pájaro azul                               | 2               | onzas         |
| limón                                     | 3               | u             |

**Preparación:**

- 1.- En un vaso alto colocar algunos cubitos de hielo y la rodaja de un limón.
- 2.-Incorporar el pájaro azul.
- 3.- Añadir el agua tónica hasta completar el vaso.



| RECETA                                 |          |        |
|--|----------|--------|
| <b>Nombre del coctel:</b> Rompope Azul |          |        |
| <b>Dificultad:</b> xx                  |          |        |
| <b>Nº Receta:</b> 3                    |          |        |
| Ingredientes                           | Cantidad | Unidad |
|  |          |        |
| Leche                                  | 750      | cc     |
| Pájaro azul                            | 3        | Onzas  |
| Huevos                                 | 9        | u      |
| Vainilla en polvo                      | 5        | gr     |
| Azúcar                                 | 500      | gr     |

### Preparación:

- 1.- Hierva la leche en una olla con el azúcar y la vainilla durante 5 minutos.
- 2.- Retírela del fuego y deje enfriar.
- 3.- A continuación, vertemos las claras y las yemas ligeramente batidas, junto con un poco de la leche con azúcar.
- 4.- Incorpore el resto de la leche y el aguardiente y licue de nuevo. Pase por un papel filtro, envásela y tápela bien y sirva en un vaso corto.



### **3.4. COMERCIALIZACIÓN<sup>9</sup>**

La comercialización de este licor ya existe ya que hay reportes de distribución a nivel nacional e internacional, como bebida apetecida y típica en los festejos como en la fiesta mayor de Guaranda que es el carnaval.

Guanujo es una parroquia urbana de Guaranda, donde sus pobladores comienzan a industrializar la bebida en forma rustica, sin la aplicación de ninguna tecnología.

Hasta el momento existen alrededor de doce productores que desde antaño eran contrabandistas como: Dagoberto Escudero, Ruperto Ibarra, Velasteguí Lara...

El producto es transportado desde Echeandia en tanques de plástico, hasta Guanujo lugar de expendio, de allí se distribuye en embases de plástico para los consumidores.

### **3.5. IMPORTANCIA DEL PÁJARO AZUL EN LA ECONOMÍA**

La venta del licor sustenta la economía de Guanujo, decenas de familias mueven su economía por la venta y producción del licor.

Las festividades son la puerta para promocionar el Pájaro Azul, para venderlo solo basta una mesa y unas cuantas botellas de plástico que sirve como envase para este aguardiente.

La gente aprovecha las festividades del carnaval para obtener recursos, en estas fiestas mínimo se vende 300 litros a los turistas vinientes de Ambato, Riobamba, Quito y obviamente de Guaranda donde el licor es infaltable en estos festejos.

Este licor era vendido a tan solo 1.10 dólares el litro, en la actualidad el licor es vendido a 2.00 dólares el litro. Esto es lo que mueve la economía de Guanujo, parroquianos cuentan que con la venta del licor se puede dar la entrada para un lote o simplemente se usa para los estudios de hijos, así cuenta Dagoberto Escudero personaje más reconocido de la parroquia de, en su cuarto oscuro de su vivienda guarda 7000 litros del famoso licor, con orgullo Don Dagoberto cuenta que el licor ya se está enviando a sus coterráneos en España, Estados Unidos y a otros país Europeos.

Don Dagoberto es vivo ejemplo de que en Guaranda la economía se basa en la venta del Pájaro Azul ya que con esto estudiaron 15 hijos.

---

<sup>9</sup> EL COMERCIO 16/11/2008, REVISTA 7 DIAS; Cuatro senderos para llegar a los míticos tragos populares; Pag.8.

#### 4.-ANÁLISIS COMPARATIVO

##### 4.1.- CUADRO COMPARATIVO ENTRE EL PISCO Y EL PÁJARO AZUL

| ANÁLISIS  | PISCO CHILENO  | PÁJARO AZUL GUARANDEÑO  |
|---|--|---|
| <p><b>Características de la materia prima</b></p> | <p>La materia prima utilizada (uva) posee minuciosos cuidados debido a su composición natural.</p> <p>El terreno de cultivo de la uva posee características esenciales de minerales necesarios para el crecimiento de la uva.</p> <p>La uva no resiste a cambios bruscos de temperatura por mínimos que sean.</p> <p>Su cultivo se realiza mediante parrales para luego ser podados.</p>                                   | <p>La materia prima utilizada (caña de azúcar) no posee muchos cuidados como los que contiene la uva.</p> <p>El terreno destinado para el cultivo de la caña tiene ciertas características básicas sin mayor cuidado.</p> <p>Resiste a cambios de clima pero no muy severos.</p> <p>Su cultivo se realiza mediante esquejes no son podados.</p>                           |
| <p><b>Proceso de Elaboración</b></p>              | <p>El proceso de elaboración del Pisco Chileno es industrializado y consta de 14 pasos.</p> <p>El control de las vendimias antes de la cosecha son puntos claves para la calidad del aguardiente.</p> <p>El estrujado de la uva consiste en la extracción del jugo sin romper la semilla.</p> <p>La fermentación no debe superar los 25°C.</p> <p>La destilación del Pisco se realiza con una destilación discontinua.</p> | <p>El proceso de elaboración del Pájaro azul Guarandeño es artesanal y consta de 5 pasos.</p> <p>No se realiza controles de la caña de azúcar.</p> <p>El estrujado de la caña es diferente; es aplastar la caña para obtener jugo y bagazo.</p> <p>La fermentación no debe superar los 25° C.</p> <p>La destilación del Pájaro Azul se realiza en alambiques simples.</p> |

|   |  |   |
|---|--|---|
| <p><b>Proceso de Elaboración</b></p>              | <p>La utilización de la tecnología para el Pisco es de suma importancia para alcanzar las características de calidad que posee.</p> <p>Posee un periodo de reposo que se lo realiza en las vasijas de barro llamadas Pisco o incluso vasijas de madera.</p> <p>Las características de sabor, color y aroma del Pisco son proporcionadas de las uvas, dependiendo de qué clase se usó.</p> <p>Su rebaje y rectificación del grado alcohólico se realiza mediante la utilización de agua desmineralizada.</p> <p>Contiene algunas variedades de Pisco dependiendo del grado alcohólico, destilado y reposo.</p> <p>Posee un proceso de embotellamiento y etiquetado con aparatos modernos y de tecnología.</p> | <p>No se toma mucha importancia la utilización de tecnología.</p> <p>No posee un periodo de reposo.</p> <p>Las características de sabor, color y aroma son proporcionados por diferentes ingredientes desde hierbas, frutas y animales de campo como la gallina.</p> <p>Su rebaje de grado alcohólico se realiza mediante la utilización de agua potable.</p> <p>Solo existe una variedad de Pájaro Azul.</p> <p>No posee embotellado ni etiquetado de ninguna forma que lo distinga.</p> |
| <p><b>Características de los Aguardientes</b></p> | <p>El Pisco Chileno deja apreciar aromas y sabores únicos gracias a los componentes que contiene la uva.</p> <p>Posee algunos tipos de coloración desde amarillo</p>   | <p>El Pájaro Azul deja apreciar los aromas y sabores que se le designa gracias a los diferentes ingredientes utilizados.</p> <p>Su coloración es única posee un azul transparente</p>   |

|                                      |   |  |
|--------------------------------------|---|--|
|                                      | <p>pardo a colores oscuros taninos.</p> <p>Su grado alcohólico es variado que va desde los 30° hasta los 43° de alcohol.</p>  | <p>cristalino.</p> <p>Posee un solo grado alcohólico de 35° de alcohol.</p>  |
| <b>Aceptación y Consumo</b>          | <p>El Pisco Chileno tiene gran acogida tanto en su país como en el resto del mundo.</p> <p>Es un aguardiente emblemático para todos los chilenos.</p> <p>Posee un coctel emblemático Pisco Sour que ha cruzado fronteras tanto en el país como en otras partes del mundo.</p>   | <p>El Pájaro Azul tiene poca acogida en el país y para el mercado internacional es desconocido.</p> <p>Es un aguardiente emblemático solo para una provincia del Ecuador.</p> <p>No posee ningún coctel emblemático.</p>   |
| <b>Utilización en la Gastronomía</b> | <p>El pisco Chileno es utilizado en varias preparaciones de cocteles y en la utilización en preparaciones gastronómicas.</p> <p>La relación que tiene con la gastronomía es inigualable su utilización es indispensable para festejos o cualquier tipo de reuniones.</p> <p>Restaurantes de alta categoría incluyen esta bebida como carta de presentación.</p> | <p>EL pájaro azul es utilizado como una bebida de consumo en fiestas en su estado natural.</p> <p>No es utilizado en gastronomía ni en coctelería.</p> <p>Su utilización es limitada ya que se consume solo en festejos carnavales.</p> <p>Pocos son los establecimientos que ofrecen en sus cartas este aguardiente</p> |

|                                |   |   |
|--------------------------------|---|---|
|                                | <p>La gama de sabores y tipos de pisco hacen de este aguardiente poseedor de características únicas y de gran utilidad en la coctelería.</p> <p>Hoy en día existe una lista larga de cocteles preparados con Pisco que incluso está siendo industrializado; es el caso del Pisco Sour.</p>                              | <p>No posee gran variedad o incluso un coctel representativo.</p>   |
| <p><b>Comercialización</b></p> | <p>Su comercialización es de enorme alcance ya que realiza diferentes promociones para el conocimiento de este aguardiente.</p> <p>Posee gran difusión tanto en libros, reportajes de televisión y páginas de internet.</p> <p>Su comercialización es realizada mediante un apoyo mutuo de productores y el Estado.</p> | <p>No existe una comercialización y menos promociones para que sea conocido.</p> <p>Su información es escasa incluso nula, ya que no hay documentos libros o reportajes acerca de este aguardiente.</p> <p>No existe cooperación entre productores y el Estado, el apoyo es mínimo.</p> |
|                                | <p>El Pisco Chileno está considerado como un emblema más del país; genera empleo directa e indirectamente.</p>  | <p>Es considerado emblema pero no de todo el país, solo es apreciado más en las festividades del cantón</p>   |

|   |  |   |
|---|--|---|
| <p style="text-align: center;"><b>Importancia</b></p> | <p>Genera divisas al país por exportación que hacen sus productores.</p> <p>Posee reconocimientos a nivel mundial por el aporte que da a través de su comercialización.</p> <p>A alcanzado varias premiaciones en el exterior debido a su calidad esto hace que los chilenos se sientan orgullosos de su producto.</p> <p>Los productores de Pisco chileno ya posicionados en el mercado poseen un mejoramiento continuo.</p> <p>Organiza diferentes tipos de catas continuas.</p> <p>Participa en eventos internacionales continuamente para captar más mercado.</p> <p>Aplica varios tipos de estándares de calidad aplicando un marketing directo o indirecto además de un marketing mix.</p> | <p>Guaranda.</p> <p>No genera divisas pero si mueve la economía de los pobladores dedicados a la venta de este aguardiente.</p> <p>No ha alcanzado premios, ya que no hay tal interés en un mejoramiento que lo pueda catapultar a alcanzar un mercado.</p> <p>No existen eventos ni concursos como catas, en los cuales expertos puedan analizar y comparar las características del aguardiente.</p> |
|---|--|---|

## ANÁLISIS COMPARATIVO

Este análisis comparativo entre estos dos aguardientes, Pisco chileno y Pájaro azul ecuatoriano me permitió conocer las diferentes características que posee cada uno.

Si bien está, podemos mencionar la gran línea que los separan, ya que el Pisco chileno es un producto de exportación que es reconocido mundialmente, posee una gran cantidad de premios nacionales e internacionales; esto se debe a que los productores de Pisco pusieron afán en el cuidado y mejoramiento continuo para así lograr lo que hoy en día es un aguardiente de calidad internacional.

Al hablar del Pájaro Azul ecuatoriano es un aguardiente de características únicas, pero la diferencia que tiene al Pisco es que este producto no posee el cuidado ni el mejoramiento continuo por partes de sus productores.

Son diferencias marcadas para estos aguardientes pero como hay características que los separan hay otras que los unen.

Entre esas características tenemos que sus nombres quieren decir pájaro, que vienen del producto de la destilación de la uva, el otro de caña, que además son de gran importancia para la comunidad que los consume por trascendencia ancestral, además son de gran importancia en cuestiones económicas; mueven dinero el uno a gran escala el otro en menor pero igual de importante.

Son características importantes que fui conociendo en el transcurso del desarrollo de este informe, que fueron de gran utilidad para mi conocimiento y para el uso en la vida profesional.

Con este estudio puedo dar respuestas certeras; como orígenes de los dos tipos de aguardientes, su transcurso en el tiempo y todo lo que ese consume.

Para finalizar expresaremos, que hoy en día el Pisco chileno es uno de los aguardientes en auge, ya que encontramos una gran variedad y expendio en diferentes partes del mundo.

No olvidemos que nosotros también poseemos un buen aguardiente que con un trato mejor podrá y llegará a ser también uno de los mejores del mundo.

## 5.- CONCLUSIONES

- El aguardiente pájaro azul es de gran importancia en la población guarandeña para las diferentes festividades que se celebran en este cantón y sus alrededores.
- El Pájaro Azul siendo un licor con el cual se identifican los guarandeños no existe una acogida para un continuo mejoramiento a través de sus productores.
- La falta de información acerca del aguardiente Pájaro Azul hizo difícil un correcto estudio de su origen y trascendencia durante todo este tiempo.
- La receta original del pájaro azul se está perdiendo, ya que las generaciones siguientes no la quieren aprender como también sucede con el Pisco Chileno.
- El Pisco Chileno es un licor emblemático para los chilenos por lo cual ellos han adoptado un mejoramiento continuo de su aguardiente.
- El Pisco Chileno posee gran información el cual permite un fácil estudio ya que este se encuentra en diferentes textos, sean revistas, libros o reportajes televisivos.
- El mejoramiento continuo del Pisco Chileno ha hecho que este aguardiente obtenga varios premios internacionales y alcance una denominación importante tanto nacional como internacional.
- La investigación realizada de los dos tipos de aguardientes me dio a conocer que el Pájaro Azul puede mejorar su calidad a través de procedimientos que se quiere incluir para un mejor proceso de elaboración.
- La utilización del pisco tanto en coctelería como en gastronomía es de gran importancia para los chilenos.
- La gran variedad de piscos hacen una fácil combinación para la creación de nuevos cocteles y preparaciones.
- El uso del Pájaro Azul no ha sido desarrollado ya que no se encuentran preparaciones de cocteles ni en recetas gastronómicas.
- El Pájaro Azul no posee variedad como lo tiene el Pisco Chileno.

## 6.- RECOMENDACIONES

- Realizar investigaciones acerca del aguardiente Pájaro Azul para tener fuentes de información para las futuras generaciones. Y así poder difundir a este aguardiente.
- Para la producción de Pájaro azul se debe disponer de la mejor materia prima posible para que de esta manera el aguardiente sea de buena calidad así como lo hacen con el Pisco chileno.
- Un seguimiento en los pasos de elaboración del aguardiente Pájaro Azul para rectificar posibles puntos que no se estén tomando en cuenta durante su proceso.
- Mejorar la productividad del Pájaro Azul mediante la implementación del Proceso Técnico Recomendado en el informe, para la elaboración de un aguardiente que cumpla con las expectativas de los consumidores e incentivar a un mejoramiento continuo.
- Los organismos internacionales competentes deben concretar la concreción de la denominación de origen del pisco como producto chileno y llevar a cabo una gran campaña de difusión nacional e internacional sobre el tema.
- Con las campañas de promoción y mejoramiento del Pisco chileno, los productores seguir ganado más mercado en países aun no conocidos.
- Las exportaciones a otros países tales como Ecuador, deben ser evaluadas ya que en nuestro país no se encuentra la variedad como lo hay en otros países europeos o asiáticos.
- Se debe diseñar un tipo de cristalería especial para el servicio del Pisco chileno, ya que así se podrá diferenciar de los demás aguardientes.
- Introducir el Pájaro Azul en la gastronomía y coctelería para así ganar una identidad con el aguardiente que poseemos.
- Seguir los pasos de introducción en la gastronomía del Pisco y aprender sus técnicas para el uso en coctelería y gastronomía.
- Realizar exposiciones o ferias en la cuales se puedan dar a conocer las características del Pájaro azul.
- Difundir y enseñar las preparaciones de cocteles con Pájaro Azul en establecimientos y restaurantes de todo el Ecuador.

## 7.- BIBLIOGRAFÍA

- PEREA CÁCERES José; EL PISCO TIENE SABOR PERUANO; Edición Primera; Páginas 44-48
- DIARIO LOS ANDES 12/10/2008; El sabor embriagante del Pájaro Azul; Pág.
- EL COMERCIO 16/11/2008, REVISTA 7 DIAS; Cuatro senderos para llegar a los míticos tragos populares; Pag.8.
- SUBIROS RUIZ Fermín; El Cultivo de la caña de Azúcar; Segunda Edición
- BIAZZI Eliza; EL Maravilloso poder de las Plantas; Edición Segunda; Páginas 33-43
- GRUPO LATINO; Manual del Ingeniero de Alimentos; Edición 2007
- PASOS Julio; Cocinas Regionales Andinas; Edición Primera; Páginas 17-21
- <http://www.alambiques.com/aguardientes.htm>
- <http://www.trekkingchile.com/ES/vinias/vino-regiones.php>
- [http://www.google.com.ec/search?hl=es&biw=1337&bih=676&q=ca%C3%B1a+de+azucar+taxonom%C3%ADa+y+morfologia&aq=f&aqi=&aql=&oq=&gs\\_rfai=](http://www.google.com.ec/search?hl=es&biw=1337&bih=676&q=ca%C3%B1a+de+azucar+taxonom%C3%ADa+y+morfologia&aq=f&aqi=&aql=&oq=&gs_rfai=)

## 8.- ANEXOS

### GLOSARIO DE TERMINOS

**Pisco.-** Aguardiente obtenido de la destilación del vino que también en quechua significa avecilla o pájaro.

**Charquicán.-** Cocina ancestral Mapuche que consiste en Carne salada y secada al aire o al sol para que se conserve.

**Gluconométrico.-** Relacionado a la glucosa aparato de medición de utilización en la fabricación de vino.

**Baumé.-** Tipo de medición Ejemplo Grados Baumé.

**Mostímetro.-** Instrumento que permite conocer con facilidad la cantidad de azúcar en la uva.

**PH.-** Índice que expresa el grado de acidez o alcalinidad de una disolución. Entre 0 y 7 la disolución es ácida, y de 7 a 14, básica.

**Chugchucaras.-** Plato de gran tamaño que consta de carne de cerdo mote plátano empanadas y cuero de cerdo reventado.

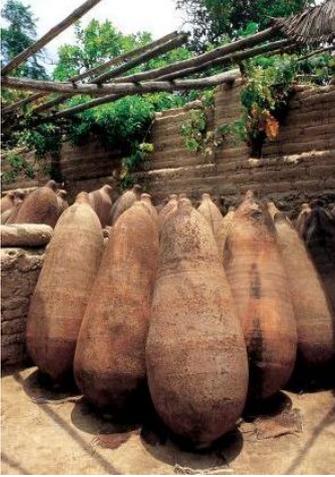
**Yaguarlocro.-** Plato de la región andina del Ecuador que significa loco de sangre. Es preparada con carne de borrego y papas.

**Pájaro Azul.** Licor destilado de la caña de azúcar.

**Cantaros.-** Utensilios de barro de la época incaica

**Maltas.-** Vasija de barro en forma de cantaros de boca estrecha y cuerpo alargado.

## FOTOS<sup>10</sup>



## Fotos Chile<sup>11</sup>



---

<sup>10</sup> FOTOS; VASIJAS DE BARRO LLAMADOS PISCOS; UTILIZADO PARA LA FERMENTACION DEL PISCO. ALAMBIQUE.

<sup>11</sup> FOTOS DE LA BODEGA DE VINOS CONCHA Y TORO; SANTIAGO DE CHILE

## Val Paraíso <sup>12</sup>



<sup>12</sup> FOTOS; CIUDAD DE CHILE; VAL PARAISO, PLAZA CENTRAL Y MERCADO CENTRAL DE CHILE.