



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y
ECONÓMICAS
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

MARIDAJES DE VINOS ECUATORIANOS CON GASTRONOMÍA
TRADICIONAL DE IMBABURA

TESIS

Trabajo de Grado previo a la obtención del título de Licenciada en
Gastronomías

AUTOR:

Jethy Jazmín Flores Cajas

DIRECTOR DE TESIS:

Lic. Mauricio Fabián Gaibor Monar

IBARRA 2023

UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

TEMA

MARIDAJES DE VINOS ECUATORIANOS CON GASTRONOMÍA
TRADICIONAL DE IMBABURA

TRABAJO DE TITULACIÓN, PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE
LICENCIADO/A EN GASTRONOMÍA

APROBADO POR:

Msc. Mauricio Gaibor
DIRECTOR

Msc. Santiago Falcón
Miembro Tribunal

Mag. Mónica Buenaño
Miembro Tribunal



CERTIFICACIÓN DE AUDITORÍA

Certifico que este trabajo fue desarrollado por JETHY JAZMÍN FLORES CAJAS, bajo mi supervisión.

En la ciudad de Ibarra, a los 6 días del mes de junio de 2023

Firma

A handwritten signature in blue ink, consisting of several overlapping loops and strokes, positioned above a horizontal line.

Msc. Mauricio Gaibor

DIRECTOR DE TESIS

UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE
BIBLIOTECA UNIVERSITARIA
AUTORIZACIÓN DE USO Y PUBLICACIÓN A FAVOR DE LA
UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA OBRA

En cumplimiento del Art. 144 de la Ley de Educación Superior, hago la entrega del presente trabajo a la Universidad Técnica del Norte para que sea publicado en el Repositorio Digital Institucional, para lo cual pongo a disposición la siguiente información:

DATOS DE CONTACTO			
CÉDULA DE IDENTIDAD:	1718573387		
APELLIDOS Y NOMBRES:	Flores Cajas Jethy Jazmín		
DIRECCIÓN:	Leonardo Da Vinci y Salvador Dalí		
EMAIL:	jethyflores3d@hotmail.com		
TELÉFENO FIJO:	-	TELÉFONO MÓVIL:	0994988897
TÍTULO:	“MARIDAJES DE VINOS ECUATORIANOS CON GASTRONOMÍA TRADICIONAL DE IMBABURA”,		
AUTOR (ES):	Flores Cajas Jethy Jazmín		
FECHA:	14/09/2020		
SOLO PARA TRABAJOS DE GRADO			
PROGRAMA:	<input checked="" type="checkbox"/> PREGRADO <input type="checkbox"/> POSGRADO		
TÍTULO POR EL QUE OPTA:	Licenciatura en Gastronomía		
ASESOR/DIRECTOR:	Lic. Mauricio Gaibor		

2. CONSTANCIAS

La autora manifiesta que la obra objeto de la presente autorización es original y se la desarrollo, sin violar los derechos de autor de terceros, por lo tanto, la obra es original y que es la titular de los derechos patrimoniales, por lo que asume la responsabilidad sobre el contenido de esta y saldrá en defensa de la Universidad en caso de reclamación por parte de terceros.

En la ciudad de Ibarra, a los 6 días del mes de junio de 2023

LA AUTORA



.....
Flores Cajas Jethy Jazmín

DEDICATORIA

La realización de este trabajo va dedicado a mis padres Mónica y Juan por el apoyo constante, moral y económico en cada una de las etapas durante el desarrollo estudiantil.

A mi hermano Paúl que siempre me apoyó en cada momento.

AGRADECIMIENTOS

Agradezco mi familia, por su incondicional apoyo en cada parte de mi vida y por sostenerme en este proceso

Al personal de servicio de la Hostería Chorlaví por colaborarme para que se lleve a cabo el desarrollo de este trabajo.

A todos los docentes que se involucraron en esta investigación ya que con sus consejos me pudieron guiar para la conclusión del mismo.

RESUMEN

El presente trabajo fue realizado con el fin de investigar el maridaje de la gastronomía de Imbabura con vinos ecuatorianos. Esta investigación se divide en cuatro capsulas diferentes, en el primer capítulo se presenta todo relacionado con tema, objetivos, planteamiento del problema, etc., en cuanto al segundo capítulo, hay la información teórica, empírica y conceptual correspondiente a vinos ecuatorianos, análisis sensorial, gastronomía de Imbabura, maridaje. En el tercer capítulo se da a conocer la metodología con la cual se determinó y cumplió los objetivos propuestos en este trabajo como son una investigación holística ya que es cuantitativa y cualitativa, a través de los métodos teórico, sintético, analítico y matemático, y como instrumentos de recolección de datos se realizó a través de una ficha descriptiva de vinos y una ficha de maridaje elaborados por la autora de este trabajo que fue aceptado por el docente a cargo, en el cuarto capítulo se exponen los resultados obtenidos mediante los instrumentos diseñados, para ello se aplicó a 6 profesionales del vino para que puedan realizar la cata y el maridaje de la gastronomía de imabura (10 productos) con los vinos ecuatorianos (6), dando a conocer cual armonía es y no es adecuado, tomando en cuenta que son totalmente subjetivos.

Finalmente, se da a conocer las conclusiones y recomendaciones, las mismas que servirán para que futuras investigaciones puedan seguir fortaleciendo la información a vinos, gastronomía y maridaje del local.

Palabras claves: Maridaje, cata, subjetivo, vinos, gastronomía

ABSTRACT

The present work was carried out with the purpose of investigating the pairing of Imbabura's gastronomy with Ecuadorian wines. This research is divided into four different chapters, the first chapter, everything related to subject, objectives, problem statement, etc. is presented, as for the second chapter, there is the theoretical, empirical and conceptual information corresponding to Ecuadorian wines, sensory analysis, Imbabura gastronomy, pairing. The third chapter presents the methodology used to determine and fulfill the objectives proposed in this work, such as a holistic research, since it is quantitative and qualitative, through the theoretical, synthetic, analytical and mathematical methods, and the data collection instruments used were a wine description sheet and a pairing sheet prepared by the author of this document, which was accepted by the professor in charge, The fourth chapter presents the results obtained by means of the instruments designed, for which 6 wine professionals were asked to perform the tasting and pairing of Imabura gastronomy (10 products) with Ecuadorian wines (6), revealing which harmony is appropriate or it's not, taking into account that they are totally subjective.

Finally, the conclusions and recommendations are presented, which will serve for future research to continue strengthening the information on wines, gastronomy and pairing of the local.

Key words: pairing, tasting, subjective, wines, gastronomy.

INDICE

CAPÍTULO I.....	12
1. Problema de la investigación	12
Tema	12
Antecedentes	12
Planteamiento del problema.....	13
Objetivos	13
1.1.1. Objetivo general	13
1.1.2. Objetivos específicos	13
Preguntas directrices	14
Justificación	14
CAPÍTULO II.....	15
2. Marco teórico	15
2.1. El Vino.....	15
2.1.1. El vino en Ecuador	15
2.1.2. Tipo de uva en el Ecuador	15
2.1.3. Marcas de los vinos	16
2.1.4. Ficha técnica de los vinos.....	17
2.1.4.1. Vinos Dos Hemisferios C.A. Vidoheca	17
a) Travesía	17
b) Enigma.....	18
c) Del Morro	19
2.1.4.2. Chaupiestancia Winery S.A.	19
a) Alyce gran reserva	19
b) Pinot Noir	19
c) Palomino fino	20
2.2. Análisis sensorial del vino	20
2.2.1. Vista.....	20
2.2.2. Olfato	20
2.2.3. Gusto.....	21
2.3. Gastronomía.....	21
2.3.1. Gastronomía tradicional	21
2.3.2. Gastronomía del Ecuador	21
2.3.2.1. Gastronomía tradicional de la provincia de Imbabura	22
2.3.3. Elección de los platos tradicionales de Imbabura.....	22
2.3.4. Recetas estándar	23

2.3.4.1.	Empanadas de morocho	23
2.3.4.2.	Pan de leche.....	24
2.3.4.3.	Choclo con queso	25
2.3.4.4.	Carnes coloradas	26
2.3.4.5.	Fritada	27
2.3.4.6.	Cuy frito	28
2.3.4.7.	Papas con berro	29
2.3.4.8.	Nogadas.....	29
2.3.4.9.	Helados de paila	30
2.3.4.10.	Tortillas de tiesto	30
2.4.	Maridajes	31
	Definición	31
	Proceso para el maridaje	31
CAPÍTULO III		32
3.	Metodología de la investigación	32
	Diseño	32
	Tipo de datos.....	32
3.1.1.	Teórico.....	32
3.1.2.	Práctico	32
	Métodos	32
3.1.3.	Teóricos	32
3.1.3.1.	Inductivo	32
3.1.4.	Sintético	33
3.1.5.	Analítico	33
3.1.6.	Matemáticos	33
	Población	33
	Instrumento y estrategias	34
CAPÍTULO IV		35
4.	Recopilación y resultados de la información	35
	Fichas descriptivas de vinos.....	35
	Ficha de maridaje.....	42
	Conclusiones.....	49
	Recomendaciones	49
	Bibliografía.....	50
ANEXOS		52
	ANEXO 1: Portada del manual	52

Figura 1	53
Figura 2	54
Certificado	55
Fichas descriptivas de vinos aplicadas	55
Dos Hemisferios	56
Chaupi Estancia	65

CAPÍTULO I

1. Problema de la investigación

Tema

Maridaje de vinos ecuatorianos con gastronomía tradicional de Imbabura

Antecedentes

El maridaje es la combinación de un sólido (plato) y un líquido (vino), para realzar sabores de los platillos, generando así una experiencia única en el paladar de cada ser humano. “El maridaje es la relación de armonía entre el vino y los alimentos que lo acompañan. Con el fin de que el uno realce las características organolépticas del otro y viceversa” (Vaquero, 2013, pág. 171).

La historia de la vid está ligada a los comienzos de la humanidad. Las tablas de arcilla con escritura cuneiforme de Babilonia y los papiros egipcios ya nombran y hacen referencias a la elaboración de la uva fermentada. En la Biblia se menciona el vino en más de 200 ocasiones. En el famoso British Museum se guardan unos bajo relieves datados en más de 2.500 años de antigüedad (a.C.) con escenas haciendo alusión al vino y sus faenas agrícolas. (Gallur, 2011, pág. 9)

El vino es muy poco común en el Ecuador y sobre todo de grandes cultivos de uva para la fabricación de vinos, todo empieza con la conquista española, y así en la religión católica se introduce el vino que hoy por hoy lo conocemos como vino para consagrar.

Al momento de realizar una cata de vino y el maridaje correcto se debe tomar en cuenta diferentes factores, como las características organolépticas tanto del vino como del plato a prueba, con la ayuda del análisis sensorial (vista, olfato y gusto).

En el caso de un plato se debe determinar el género principal del mismo, y así se adecúa el vino que combine.

La gastronomía del Ecuador es muy variada, es decir tiene diferentes platos ya sean típicos, España; para que exista una gran cantidad de materia prima como frutas, hortalizas, tubérculos, etc., se debe a la diversidad de climas que existe, ayudando así al cultivo. “La herencia tanto indígena como europea ha cimentado un sincretismo que se centra en la sazón y creatividad constantemente renovada a través de las nuevas generaciones de cocineros y comensales” (Ministerio de Turismo, 2013)

Planteamiento del problema

La mayoría de las personas en la actualidad no tienen conocimiento de un maridaje adecuado, entre un platillo específico de la provincia de Imbabura y un vino; en Imbabura por lo general las personas no tienen conocimientos de cómo combinar un vino (líquido) con un plato tradicional (sólido), es por ello que esta investigación se llevará a cabo con las técnicas y como realizar una correcta armonía.

El desconocimiento de los maridajes de un vino con un platillo es causado por diversos factores entre ellos se encuentra la falta de conocimiento sobre las características organolépticas de cada vino, para así poder identificar al momento de realizar combinaciones con la gastronomía tradicional imbabureña.

En la parte cultural del consumo del vino, hay una inexperiencia de las personas sobre la armonía entre un líquido y un sólido ya que es ocasionado por la falta de oferta de vinos ecuatorianos que se ve reflejado por un deficiente consumo y su maridaje con la gastronomía tradicional de Imbabura.

Una inapropiada aplicación de matrimonio entre un vino con un platillo es por la falta de conocimiento sobre los tipos de maridajes, es por ello que no se podrá aplicar la técnica adecuada, ya sea maridaje tradicional o contemporáneo. Es importante tener conocimientos sobre la combinación de vinos con la gastronomía tradicional en este caso de Imbabura.

Objetivos

1.1.1. Objetivo general

Proponer variedades de maridajes con vinos ecuatorianos con la gastronomía tradicional de Imbabura.

1.1.2. Objetivos específicos

Identificar las características enológicas de los principales vinos del medio para realizar un correcto maridaje.

Realizar maridajes adecuados de los vinos ecuatorianos y gastronomía tradicional de Imbabura a través de una ficha de maridaje.

Socializar los diferentes tipos de maridajes a través de un manual, proporcionando nuevas alternativas culinarias de la provincia de Imbabura.

Preguntas directrices

¿De qué manera las características organolépticas de los vinos a usar aportaran a la gastronomía tradicional de la provincia de Imbabura?

¿Qué resultado brindará el contraste del maridaje con la gastronomía típica de Imbabura como apoyo a la mejora de alternativas culinarias?

¿Qué beneficios tendrán las personas o instituciones que puedan acceder al manual de maridajes?

Justificación

El consumo del vino en nuestro medio es muy escaso, es decir solo para eventos importantes, brindis, ocasiones formales, entre otros; pero la adquisición de los vinos es de otras localidades, menos ecuatorianos.

Los vinos ecuatorianos no son reconocidos a nivel nacional, pero hay que tomar en cuenta que los vinos nacionales tienen reconocimientos internacionales y premios como medallas de oro, plata, bronce.

En el caso de los maridajes de vinos ecuatorianos y la gastronomía tradicional de Imbabura, no existe información avalada por alguna institución, ni por especialistas del tema; es por ello se llevará a cabo con esta investigación.

La realización de esta investigación es para resaltar y destacar la calidad que tienen los vinos ecuatorianos y que en el medio no son tomados en cuenta; los maridajes que son realizados en el Ecuador son con quesos o chocolates, mas no con la gastronomía de un lugar específico como Imbabura.

Los beneficiarios de este trabajo son todas las personas nacionales o internacionales que visiten la provincia de Imbabura y quieran complementar sus comidas con el vino; ya que por lo general todos los ecuatorianos acostumbran a consumir sus alimentos con bebidas como: gaseosas, jugos incluso hasta cerveza.

La investigación se llevará a cabo en la Hostería Chorlaví, con el personal de servicio de vinos.

CAPÍTULO II

2. Marco teórico

2.1. El Vino

2.1.1. El vino en Ecuador

Existen dos empresas con la elaboración de vinos ecuatorianos ganadoras de premios internacionales tales como: Vinos Dos Hemisferios C.A. VIDOHECA (con nueve premios internacionales) y Chaupiestancia Winery S.A. (con reconocimientos internacionales)

Para la elección de la empresa de vinos con la que se va a trabajar se realizó de acuerdo con los vinos con mayor aceptación en el mercado.

Los vinos que sus uvas son cultivadas, procesadas, embotelladas, más reconocidos a nivel nacional e internacional son: Paradoja, Travesía, Enigma, Del morro, Bruma con la empresa Dos Hemisferios, ya que es ganadora de premios internacionales con su cepa Chardonnay. “Desafió la creencia de que en la mitad del mundo no existían las condiciones para cosechar uva para vino, hecho que se creía posible solo en países de otras latitudes y con cuatro estaciones climáticas” (Dos Hemisferios , 2019).

La gran mayoría de personas adquieren y consumen vino solo en fechas importantes, brindis, celebraciones, entre otros; pero no existe consumo de manera informal de esta bebida, ya que una comida lo acompañamos con jugos, agua, té, incluso cervezas.

El bajo consumo del vino es un problema latente y evidente debido a la falta de reconocimiento del producto nacional a nivel de consumidores de clase media alta y alta y, en si el poco fomento que tiene la cultura vinícola en el Ecuador. (Benavides, 2015)

2.1.2. Tipo de uva en el Ecuador

Asociación Productores de Uva del Ecuador (APRUEC), es la primera asociación que se encarga de producir uva nacional de excelente calidad como: Red Globe, Sugraon, Sweet Celebration, Jack´s Salute, Crimson, Allison, Sweet Globe, Ivory, Arra15. “APRUEC como institución representativa del sector productor y exportador Vitícola del Ecuador” (APRUEC, 2019)

2.1.3. Marcas de los vinos

Empresa	Características	Si / No
Compañía de vinos y bebidas La Toscana	Producidos bajo Cantina Cooperativa Riunite de Italia.	No
Vinos Dos Hemisferios C.A. Vidoheca	Uvas sembradas en San Miguel del Morro Guayaquil	Si
Italcom Cía. Ltda.	Empresa importadora	No
Vinesa	No especifica la procedencia de las uvas	No
Bocebar fabrica de vinos Echeverria S.A.	No tiene ningún tipo de información	No
Chaupiestancia Winery S.A.	Uvas sembradas, cultivadas en Yaruquí	Si
Otros	Vinos utilizados en las Iglesias, artesanalmente	No

Hemisferios adquirió hectáreas en San Miguel del Morro, a partir del año 1999 la empresa comienza con la cosecha de uvas para vinos como: Cabernet Sauvignon, Malbec, Merlot, Pinot Noir, Shiraz y Chardonnay; teniendo vinos de alta calidad, que ha obtenido varios premios como los mejores vinos ecuatorianos a nivel internacional.

Chaupi Estancia Winery está ubicado en Yaruquí, Quito- Ecuador, los viñedos nacen en 1994 y a partir del 2002 se produce los primeros vinos.

Chaupiestancia Winery S.A. Es una empresa que ha ganado una mención de honor en “Decanter World Wine Awards” marcando así la calidad de los cuatro vinos ecuatorianos que existe en Ecuador.

2.1.4. Ficha técnica de los vinos

2.1.4.1. Vinos Dos Hemisferios C.A. Vidoheca

a) Travesía

COMPOSICIÓN VARIETAL: 100% CABERNET SAUVIGNON

CATEGORÍA: Vino de larga guarda con añejamiento en Barricas de Roble por 18 meses.

AÑEJAMIENTO EN MADERA: El 100% del vino se conservó en barricas de roble durante 18 meses.

AÑEJAMIENTO EN BOTELLAS: Posee un tiempo de conservación en botella mínimo de 6 meses.

ANÁLISIS QUÍMICOS:

Alcohol:	14.00 % v/v
Az. Red.:	0,8 g/l
Ac. Volátil:	0.43 g/l expresado en ácido acético
Ac. Total:	5.36 g/l expresado en ácido tartárico
SO2 LIBRE:	45 mg/l
SO2 T:	86 mg/l

ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO:

VISTA: Color rojo cereza, típico del varietal que le da origen y que encuentra en este clima marítimo su plena expresión.

NARIZ: Con aromas característicos de la variedad, amalgamado con el roble. Se destacan especies como la pimienta y mostaza, y aromas dulzones de clavo de olor y ciruela.

BOCA: Buen cuerpo, taninos amables que lo hacen potente y equilibrado a la vez. Tiene un recuerdo largo en boca.

(Dos Hemisferios, pág. 1)

b) Enigma

COMPOSICIÓN VARIETAL: 100% CHARDONNAY

CATEGORÍA: Vino de guarda con añejamiento parcial en Barricas de Roble.

AÑEJAMIENTO EN MADERA: El 20% del vino se conservó en barricas de roble francés durante 6 meses. Luego se mezcla con el vino de la próxima cosecha.

AÑEJAMIENTO EN BOTELLAS: Posee un tiempo de conservación en botella mínimo de 4 meses.

BLEND FINAL: Se mezcla, antes del embotellado, el 20% de vino proveniente de las barricas con fermentación maloláctica las cuales le han dado al vino su máxima complejidad aromática y el 80% del vino proveniente de tanques sin fermentación maloláctica con toda la expresión aromática frutal de la siguiente cosecha. Esta técnica es propia de esta zona que posee 2 cosechas al año donde ambas dan excelente calidad.

ANÁLISIS QUÍMICOS:

Alcohol:	13.00 % v/v
Az. Red.:	0.90 g/l
Ac. Volátil:	0.16 g/l expresado en ácido acético
Ac. Total:	6.58 g/l expresado en ácido Tartárico
SO2 LIBRE:	43 mg/l
SO2 T:	66 mg/l

ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO:

VISTA: Tiene un color amarillo verdoso atractivo propio del varietal, con un brillo intenso.

NARIZ: Tiene aromas típicos del varietal, recuerda a la piña, durazno, banana, coco, frutas blancas y miel. Tiene una fuerte intensidad aromática. Este varietal se ha aclimatado y adaptado muy bien en San Miguel del Morro, donde su expresión varietal se desarrolla intensamente por la influencia marítima del Océano Pacífico.

BOCA: Es suave, elegante, untuoso, da una sensación que llena la boca, fácil de beber, con un ataque dulzón y un final largo y agradable. Un vino de alta estirpe, que acompaña y resalta los quesos sobre todo los de tipo manchego (de cabra).

(Dos Hemisferios, pág. 1)

c) Del Morro

COMPOSICIÓN VARIETAL: CABERNET SAUVIGNON

AÑEJAMIENTO EN BOTELLA: Posee un tiempo de añejamiento en botella mínimo de 6 meses.

ANÁLISIS QUÍMICOS:

Alcohol:	13,00 %v/v
Az. Red.:	0,90 g/l
Ac. Volátil:	0,36 g/l expresado en acético
Ac. Total:	6,12 g/l expresado en tartárico
SO2 LIBRE:	38 mg/l
SO2 TOTAL:	75 mg/l

ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO:

VISTA: Posee tonos rojo rubí. De buena intensidad, propia del Cabernet, tiene un tono levemente opaco propio de su tratamiento delicado sin filtración enérgica.

NARIZ: Con alta intensidad aromática, muy frutado. Recuerda a los frutos rojos como cerezas, ciruelas pasas, con aromas especiados como la pimienta y el pimientón, también coco, chocolate y vainilla.

BOCA: Es redondo, untuoso, delicado y elegante, acompaña muy bien todas las comidas realzándolas a cada una.

(Dos Hemisferios, pág. 1)

2.1.4.2. Chaupiestancia Winery S.A.

a) Alyce gran reserva

El Alyce Gran Reserva es una mezcla de: Mourvedre, Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet, guarda de 12 a 18 meses en barrica de roble francés.

Color: Violáceo y brillante.

Aroma: Gran intensidad de aromas a frutillas frescas, frutos rojos, toques de eucaliptos, combinado con roble tostado y vainillas.

Sabor: Es un vino suave, de cuerpo medio, con taninos maduros. Redondo y buen final de boca. (CHAUPI ESTANCIA WINERY, s.f.)

b) Pinot Noir

100% Pinot Noir, con guarda en barrica de roble francés de 8 a 12 meses.

Color: Rubí suave, brillante.

Aromas: Frutillas, especias, combinados en forma balanceada y elegante.

Sabor: Suave, delicado con notas a frutillas y florales. (CHAUPI ESTANCIA WINERY, s.f.)

c) Palomino fino

100% Palomino. Palomino es la noble cepa de Jerez, España. Tras una larga fermentación a muy baja temperatura, para extraer sabores, aromas frutales y florales, el vino pasa por un guarda de 4 a 6 meses en barrica de roble francés.

Color: Brillante. Amarillo suave.

Aromas: Complejos, con toques de frutas tropicales y una ligera nota de roble francés. Vainilla y coco.

Sabor: Balanceado. Sedoso. Frutas tropicales, nueces entremezcladas con notas de roble francés. Un final generoso y largo. Refrescante. (CHAUPI ESTANCIA WINERY, s.f.)

2.2. Análisis sensorial del vino

2.2.1. Vista

La vista es la primera fase que se realiza al momento de realizar una cata correctamente, y sirve para determinar el color, limpieza, la cantidad de alcohol entre otras cosas. “El examen de la apariencia o aspecto del vino es la primera operación que debe realizar el catador. Permite juzgar las cualidades de fluidez, limpidez, color y efervescencia” (Aleixandre & Aleixandre, 2011, pág. 2018).

“Es la primera operación que hace la persona que va a degustar el vino, su observación, valorando el color y determinando el estado del vino” (Gallur, 2011)

2.2.2. Olfato

Es la segunda fase para una buena cata de vinos, esto ayuda a determinar de que está compuesto el vino, si es o no dulce, ácido o el contenido alcohólico, siendo la fase que va a ayudar al gusto sea más certero y poder tener idea de lo que vamos a degustar.

Olfato puede determinar el tipo de vino del que se trata. Por eso es tan importante realizar este paso antes de degustarlo, ya que a través de la aspiración profunda de los aromas que tiene el vino, se puede tener una idea aproximada y bastante certera de que nos disponemos a degustar. (Vaquero, 2013)

“Esta fase reclama especial atención y concentración, ya que las sensaciones percibidas en este momento de la cata son de suma importancia para la evaluación de los vinos catados” (Gallur, 2011)

2.2.3. Gusto

El sentido del gusto ayuda a determinar sabores más profundos que en la fase anterior, como la acidez, madera, vegetales, etc. En esta fase podemos determinar si la vista y el olfato coinciden con el sentido del gusto.

El sabor no solo se percibe a través de las papilas gustativas del sentido del gusto, sino que además participa el sentido del olfato por la vía retronasal, conocido como gusto de boca o flaveur. El sentido del gusto permite detectar sabores amargos, dulces, ácidos, a madera, a vegetales, y un largo etcétera. (Vaquero, 2013)

“El catador no debe conformarse con registrar una sensación global, sino que debe intentar analizar sus impresiones, sabiendo distinguir entre lo que pertenece al paladar y lo que es del dominio olfativo” (Gallur, 2011).

2.3. Gastronomía

2.3.1. Gastronomía tradicional

La gastronomía tradicional es la identificación de un lugar a través de sus alimentos o platillos que suelen consumir, y se transmite en cada generación. “En base a las necesidades de las personas –influenciadas por la zona en la que viven y los víveres de los que disponen (productos de temporada)-, estas han ido desarrollando diferentes formas de cocinar un mismo producto” (Restaurante Ramon, 2018).

2.3.2. Gastronomía del Ecuador

Es un país con gran diversidad de productos, y así nace los diferentes platos tradicionales de las distintas localidades. “Cada provincia se caracteriza por una

variedad de platos y bebidas, que representan la riqueza de su tierra y la cultura de su gente” (Ministerio de Turismo, 2013, pág. 4).

2.3.2.1. Gastronomía tradicional de la provincia de Imbabura

La gastronomía tradicional de Imbabura se caracteriza por la gran cantidad de granos, tubérculos que son cultivados a lo largo de la región Sierra; los platos tradicionales de Imbabura son: Cuy, fritada, carnes coloradas, empanadas de morocho, cordero asado, hornado, tamales de Maíz, cerdo con mote y morcilla, papas con berro; todo este tipo de alimentos contienen papas, mote, maíz, y su proteína son el cerdo, cuy, cordero ya que son muy consumidos en esta provincia. “Se caracteriza por el maíz, trigo, cebada, fréjol, papa, legumbres, hortalizas, tomate riñón cabuya, alfalfa, papaya, piña, caña de azúcar, ciruela, guabo, aguacate, plátano, naranja, cacao y café” (Ministerio de Turismo, 2013, pág. 38)

2.3.3. Elección de los platos tradicionales de Imbabura

	TREN DEL ECUADOR	ECUADOR CULINARIO	IMBABURA TURISMO	PLATOS PRINCIPALES A UTILIZAR
Entrada/ Sopa	Caldo de patas	Caldo de 31	Colada de haba	Empanadas de morocho
		Empanadas de morocho	Empanadas de morocho	Pan de leche
		Bonitísimas	Tamal	Choclo con queso
Plato principal	Tortillas de papa	Cuy	Carnes coloradas	Cuy
	Fritada	Fritada	Cuy	Carnes coloradas
	Carne colorada	Carne colorada	Fritada	Fritada
		Guandules con chuleta	Cordero asado	Papas con berro
Postre	Nogadas	Nogadas	Nogadas	Nogadas
	Helados de paila	Helados de paila	Helados de paila	Helados de Paila
		Dulce de guayaba	Helado de chirimoya	Tortillas de tiesto
		Dulce de porotos		
Citas	(Tren del Ecuador, 2011, págs. 41-50)	(Gallardo, 2012, págs. 61-90)	(Prefectura de Imbabura, 2018)	

2.3.4. Recetas estándar

2.3.4.1. Empanadas de morocho



Ingredientes	Cantidad en gramos/ml	Unidad casera
carne de pollo molida	50	2 cds
cebolla perla	40	2u
Zanahorias	80	2u
Arvejas	250	½ lb
Morocho crudo	500	1lb
Manteca de chanco	20	1cd
Claras de huevos	90	2u
Aceite	c/n	c/n

PROCEDIMIENTO

MASA

1. Dejar remojar el morocho un día antes; cocine el morocho en 2 tazas de agua durante media hora, escurra y deje enfriar. Muélalo en un molino y añada sal, manteca de chanco y claras de huevo.
2. Amase hasta obtener una masa firme. Forme bolitas del tamaño de un limón y extienda la masa en medio de un plástico ligeramente engrasado.

RELLENO

3. Fría a carne de pollo en aceite hasta que se dore. Añada la cebolla, la zanahoria y la arveja cocida, sazone y deje cocer por unos minutos.
4. Ponga el relleno, cierre la empanada y frías en aceite caliente.

2.3.4.2. Pan de leche



Ingredientes	Cantidad en gramos/ml	Unidad casera
Harina de maíz	260	½ libra
Leche	173	½ tz
Sal	5	1 pizca
Azúcar	26	1 cda.
Margarina	53	2 cds
Huevos	32	1 huevo
Levadura	7	½ cucharadita
Queso fresco	53	2 cds

PROCEDIMIENTO

1. Mezclar todos los ingredientes sólidos (harina, sal, azúcar, queso)
2. Calentar la leche a unos 14° y mezclar con la levadura
3. Derretir la margarina
4. Batir los huevos
5. Mezclar los líquidos (leche, margarina, huevo)
6. Mezclar los sólidos en los líquidos y amasar hasta que la masa sea uniforme
7. Precalentar el horno a máxima temperatura
8. Meter la lata de pan a 180° por 20 a 30 minuto, servir.

2.3.4.3. Choclo con queso



Ingredientes	Cantidad en gramos/ml	Unidad casera
Choclo tierno en mazorca	1000	4 unidades
Queso fresco	120	¼ de queso de lb
Huevo	60	1 unidad
Sal	5	1 pizca
Cebolla paiteña	20	1 cda
Aceite	120	½ tz
Perejil	20	1 cda
PROCEDIMIENTO		
1. Cocer los choclos en carbon que estén en su punto 2. Hacer la mayonesa con huevo, sal, perejil cebolla ya el aceite 3. Rallar el queso en trozos 4. Servir el choclo con la mayonesa y queso		

2.3.4.4. Carnes coloradas



Ingredientes	Cantidad en gramos/ml	Unidad casera
Lomo de Cerdo	500	1 libra
MARINADA		
Ajo	20	1 cda
Achiote Pepa	20	1 cda
Comino en Grano	20	1 cda
Orégano	20	1 cda
Jugo de Limón	40	2 cda
Cerveza	250	1 lata
Cebolla Paiteña	40	1 u
GUARNICIONES		
Mote	250	½ libra
Papa Cecilia o leona	50	10 u
Tostado	100	½ taza
Queso de mesa	250	½ libra
Leche	200	1 taza
Perejil	20	1 cda
Cebolla blanca	40	2 u
MANTECA DE CERDO	250	½ libra
PROCEDIMIENTO		
<p>ADOBO MARINADA</p> <p>1.- Moler en una piedra el ajo, achiote en grano, comino en grano, orégano, mezclar con la cerveza y el jugo de limón</p> <p>PREPARACIÓN CARNE</p> <p>1.- El lomo se le puede hacer tipo cecina, en cubos de 4cm + 4 cm o tiras de 3 cm de ancho.</p> <p>2.- Colocar la carne en un bowl con el adobo mezclar y refrigerar por un tiempo de 1 hora a 2 horas (se puede marinar toda la noche que quedara mejor)</p> <p>3.- Luego freír la carne hasta que esté completamente dorada.</p> <p>GUARNICIONES</p> <p>1.- Cocinar las papas con cascara</p> <p>2.- Colocar en una licuadora el queso, leche, crema de leche, sal rectificar sabores</p> <p>3.- Cuando este la lista agregar la cebolla blanca</p>		

2.3.4.5. Fritada



Ingredientes	Cantidad en gramos/ml	Unidad casera
Lomo de Cerdo	500	1 libra
MARINADA		
Ajo	20	1 cda
Achiote Pepa	20	1 cda
Comino en Grano	20	1 cda
Orégano	20	1 cda
Jugo de Limón	40	2 cda
Cerveza	250	1 lata
Cebolla Paiteña	40	1 u
GUARNICIONES		
Mote	250	½ libra
Papa Cecilia o leona	50	10 u
Tostado	100	½ taza
Queso de mesa	250	½ libra
Leche	200	1 taza
Perejil	20	1 cda
Cebolla blanca	40	2 u
MANTECA DE CERDO	250	½ libra
PROCEDIMIENTO		
<p>ADOBO MARINADA</p> <p>1.- Moler en una piedra el ajo, achiote en grano, comino en grano, orégano, mezclar con la cerveza y el jugo de limón</p> <p>PREPARACIÓN CARNE</p> <p>1.- El lomo se le puede hacer tipo cecina, en cubos de 4cm + 4 cm o tiras de 3 cm de ancho.</p> <p>2.- Colocar la carne en un bowl con el adobo mezclar y refrigerar por un tiempo de 1 hora a 2 horas (se puede marinar toda la noche que quedara mejor)</p> <p>3.- Luego freír la carne hasta que esté completamente dorada.</p> <p>GUARNICIONES</p> <p>1.- Cocinar las papas con cascara</p> <p>2.- Colocar en una licuadora el queso, leche, crema de leche, sal rectificar sabores</p> <p>3.- Cuando este la lista agregar la cebolla blanca</p>		

2.3.4.6. Cuy frito



Ingredientes	Cantidad en gramos/ml	Unidad casera
Cuy	1	u
Jugo de limón	10	ml
Papa chola	5	u
Cebolla blanca	1	u
Pasta de maní	150	gr
Ajo	3	u
Leche	100	ml
Achiote	30	ml
Comino	c/n	c/n
Pimienta	c/n	c/n
Lechuga nacional	3	hojas

PROCEDIMIENTO

1. Adobar el cuy con sal, comino, jugo de limón y pimienta durante 20 minutos en el refrigerador.
2. Freir el cuy hasta que esté perfectamente cocido.
3. Cocinar las papas con sal.
4. Con la cebolla blanca, el achiote, el ajo, la sal, el comino y la pimienta, hacemos un refrito.
5. A este refrito le añadimos la leche licuada con la pasta de maní. Mezclamos constantemente a fuego medio hasta conseguir una textura espesa.
6. Rectificamos sabores.
7. Cortamos el cuy y con las papas cocidas y con la salsa de maní sobre una hoja de lechuga.

2.3.4.7. Papas con berro



Ingredientes	Cantidad en gramos/ml	Unidad casera
Papas	500	1 lb
Berro	500	1 atado
Hierva buena	50	2 cds
Cebolla larga	100	2 ramas
Cilantro	30	1 cda
Maní	50	2 cdas
Pepa de zambo	50	2 cdas
Leche	250	½ lt
PROCEDIMIENTO		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Cocinar las papas 2. Cocinar el berro y una vez cocida escurrir bien 3. Picar la cebolla larga, cilantro y hierva buena 4. Realizar un sofrito con la cebolla larga, cilantro y hierva buena previamente picados. 5. Incluir en el sofrito el berro 6. Hacer una salsa de maní con pepa de zambo y leche 7. Servir las papas untadas en salsa de mami y el berro 		

2.3.4.8. Nogadas



Ingredientes	Cantidad en gramos/ml	Unidad casera
Panelas	1000	2u
Tocte	250	½ lb
Machica	125	¾ tz
Margarina	50	2cda
Agua	600	3tz
PROCEDIMIENTO		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Picar la panela en pedazos. 2. Hervir el agua e ir agregando los pedazos de panela hasta que esté a punto. 3. Añadir el tocte, la máchica y la margarina. Batir hasta que todo se mezcle. 4. Verter en un molde cuadrado previamente engrasado. 5. Enfriar un poco y cortar en cuadrados antes que se endurezca. 		

2.3.4.9. Helados de paila



Ingredientes	Cantidad en gramos/ml	Unidad casera
Pulpa de mora	1000	1lt
Azúcar	300	1 ½ tz
Claros de huevo	90	2u
Paja	c/n	c/n
Hielo	c/n	c/n
Sal en grano	c/n	c/n

PROCEDIMIENTO

1. Realice una cama con la paja, el hielo y sal.
2. Coloque la paila de bronce.
3. Añada la pulpa de fruta previamente mezclada con el azúcar.
4. Mueva la paila en forma circular y, con la ayuda de una espátula de madera, mueva el contenido hasta que la pulpa empiece a endurecerse.
5. Incorpore las claras de huevo a punto de nieve para adquirir una textura más cremosa.
6. Retire la mezcla y colóquela en un recipiente, donde se almacenará hasta su servicio.

2.3.4.10. Tortillas de tiesto



Ingredientes	Cantidad en gramos/ml	Unidad casera
Harina de maíz	250	½ lb
Azúcar	20	1 cda
Huevos	60	1 u
Leche	10	2 cdt
Agua	10	2 cdt
Polvo de hornear	20	1 cdt
Mantequilla	30	1 cda

PROCEDIMIENTO

1. Prender el carbón
2. Mezclar solidos (harina, azúcar, polvo de hornear)
3. Derretir la mantequilla y mezclar con el huevo leche y agua, dejar que se enfríe
4. Mezclar solidos con los líquidos hasta que la masa quede homogénea
5. Realizar bolitas y cocinar en el tiesto, servir

2.4.Maridajes

Definición

El maridaje en el servicio de vinos es la combinación o matrimonio del vino con un plato y así poder buscar la armonización entre los dos productos quedando un sabor agradable en el paladar del degustador.

Consiste en la combinación de la comida con la bebida. El vino debe eliminar suavemente el gusto de la comida quedando en el paladar el sabor del vino que predispone para un nuevo bocado. Al degustarse, un plato debe armonizar con el vino. Si esto se produce, se consigue un maridaje perfecto. (Fernández, 2016, pág. 178)

Proceso para el maridaje

Los vinos deben seguir un orden de menor a mayor grado alcohólico, de blancos ligeros a tintos. (Martinez, 2010)

CAPÍTULO III

3. Metodología de la investigación

Diseño

La presente investigación “Maridaje de vinos ecuatorianos con gastronomía tradicional de Imbabura” es una investigación holística es decir cualitativa y cuantitativa

Cualitativo, ya que se necesitará saber las características organolépticas de los vinos, dirigiéndose a una determinada población, es decir con especialistas de maridaje y cata, presentando una ficha con todos los maridajes que se van a poner a prueba.

Cuantitativo debido a que se necesitará saber la calificación que va a tener cada vino con el plato propuesto.

Tipo de datos

3.1.1. Teórico

Serán datos de tipo teórico porque se describirán los hallazgos y resultados de la investigación a partir del capítulo 4.

3.1.2. Práctico

Será práctico porque la presente investigación elaborará los maridajes con vinos de la localidad a través de recetarios, fichas de cata y maridaje.

Métodos

3.1.3. Teóricos

3.1.3.1. Inductivo

Con este método se permitirá realizar nuevos conocimientos a partir de la observación al momento de realizar la cata y el maridaje correcto

3.1.4. Sintético

Este método permitirá sintetizar la información en base a toda la recopilación bibliográfica que se utilizará en toda la investigación y así poder contrastar con las practicas que se van a realizar de los maridajes.

3.1.5. Analítico

Este tipo de método permitirá contrastar la información primaria, las fichas organolépticas y de maridaje con la secundaria ya que será basada en datos bibliográficos.

3.1.6. Matemáticos

Al ser una investigación cuantitativa se utilizó la media aritmética promedio para poder obtener los resultados de las fichas de maridaje.

Población

La población para realizar los correctos tipos de maridajes fue escogido a través del muestreo no probabilístico: Muestreo circunstancial, porque los especialistas son cercanos y fueron voluntarios, pero tienen amplios conocimientos sobre el vino; es decir que va dirigido a 6 expertos de la Hostería Chorlaví ya que toda su vida laboral se dedicaron al servicio, cata y maridajes de vinos.

Años de experiencia

Freddy Galeano: 17 años

Orlando Paspuel: 17 años

Juan Carlos Andrango: 15 años

Joselo Chacón: 14 años

Edgar Benitez: 10 años

Manuel Andrango: 10 años

Instrumento y estrategias

Los instrumentos para la presente investigación, fueron validados por parte de los docentes de la carrera de gastronomía, para así poder llevar a cabo el desarrollo de la investigación.

Se elaborará una ficha descriptiva de vinos el cual será utilizado para los segmentos ya antes mencionados y poder recopilar la información necesaria. **Anexos. Figura 1**

También se utilizará como instrumento una ficha de maridaje lo cual será aplicada a la población determinada para poder obtener datos numéricos en las degustaciones. **Anexos. Figura 2**

Las estrategias de los datos recopilarse será de manera directa y personal debido a que se solicitara una reunión el segmento ya definido, las fichas serán registradas manualmente.

CAPÍTULO IV

4. Recopilación y resultados de la información

Fichas descriptivas de vinos

Para realizar la cata de los vinos, primero se comenzó con los vinos blancos y vinos tintos.

En la categoría de los vinos tintos se empezó con menos a más alcohol.

La elección y descripción del vino junto con la ficha técnica deben coincidir en su mayoría, pero en el caso de que no exista un ítem en la ficha técnica del vino se tomará en cuenta la ficha descriptiva y sobre todo las elecciones que coincidan.

De acuerdo con las fichas descriptivas de los vinos que fueron realizadas por personas que se han dedicado toda su vida laboral a trabajar directamente con los vinos dan los siguientes resultados:

Ficha descriptiva		
Nombre del vino: Enigma		
Tipo de vino: Chardonnay	Añada: 2017	
Bodega: Dos Hemisferios	Origen: Ecuador	
Variedad: Vino Blanco	Tiempo de crianza: 3 años	
Temperatura del vino: 8°C	Grado alcohólico: 13°	
Nombre del degustador: Personal dedicado al servicio de vinos		
Lugar: Ibarra	Fecha: 30 de octubre 2019	Hora: 12:05
Vista		Ficha técnica
Profundidad del color	<u>Limpidez</u> Acuoso/pálido/mediano/profundo/oscurο	No especifica
Tonalidad del color	Verdoso/amarillo/ <u>amarillo paja</u> /dorado/ámbar/rojo-púrpura/rubí/granate/ladrillo/marrón/rosa/salmón/rosa anaranjado	Amarillo verdoso
Limpidez	<u>Brillante</u> /cristalino/limpio/apagado/turbio/nublado	Brillante
Olfato		
Intensidad	Alto	Alto
Aromas:	Frutales, plátano, piña, durazno, coco	Frutas tropicales, madera, vainilla, coco
Gusto		
Seco-dulce	Muy seco/seco/semisecho/ <u>semidulce</u> /abocado/dulce	Semi dulce
Cuerpo	Muy liviano/liviano/ <u>medio</u> /mucho cuerpo	Suave
Acidez	Excesiva/ácido/vivo/fresco/ <u>suave</u> /flojo	No especifica
Taninos	Ninguno/débil/ <u>mediano</u> /alto/suave/astringente/duro	No especifica

Sabores: Frutales, plátano, piña, durazno, coco, madera	Frutas tropicales, nueces y roble
---	-----------------------------------

Con la cata de vinos a expertos se puede añadir a la información de la ficha organoléptica o descriptiva de la empresa lo siguiente:

ENIGMA	
Ficha descriptiva de la empresa	Ficha descriptiva de los expertos
VISTA: Tiene un color amarillo verdoso, brillo intenso. NARIZ: Tiene aromas típicos del varietal, recuerda a la piña, durazno, banana, coco, frutas blancas y miel. Tiene una fuerte intensidad aromática. BOCA: Es suave, elegante, untuoso, ataque dulzón.	VISTA: Limpidez acuoso refiriéndose a la profundidad del color. BOCA: el vino en boca es suave en cuanto acidez y la presencia de los taninos es mediano
Citas	(Chaupi Estancia, pág. 1)
	Ficha aplicada a expertos

El vino Enigma según la ficha técnica de la empresa coinciden con la ficha técnica de las personas que realizaron la cata, por lo que la información de los expertos da una información extra a los datos que brinda la empresa.

Ficha descriptiva		
Nombre del vino: Del Morro		
Tipo de vino: Cabernet Sauvignon	Añada: 2017	
Bodega: Dos Hemisferios	Origen: Ecuador	
Variedad: Vino tinto	Tiempo de crianza: 3 años	
Temperatura del vino: 16°C	Grado alcohólico: 13°	
Nombre del degustador: Personal dedicado al servicio de vinos		
Lugar: Ibarra	Fecha: 30 de octubre 2019	Hora: 12:20
Vista		Ficha técnica
Profundidad del color	Limpidez Acuoso/pálido/mediano/ <u>profundo</u> /oscuro	No especifica
Tonalidad del color	Verdoso/amarillo/amarillo paja/dorado/ámbar/rojo-púrpura/ <u>rubí</u> /granate/ladrillo/marrón/rosa/salmón/rosa anaranjado	Rubí
Limpidez	Brillante/cristalino/ <u>limpio</u> /apagado/turbio/nublado	No especifica
Olfato		
Intensidad	Alto	Alta
Aromas:	Frutos rojos, pimienta, chocolate	Frutas rojas, pimienta, coco, pimienta, vainilla, chocolate
Gusto		
Seco-dulce	Muy seco/seco/semisecho/ <u>semidulce</u> /abocado/dulce	Redondo
Cuerpo	Muy liviano/ <u>liviano</u> /medio/mucho cuerpo	Redondo
Acidez	Excesiva/ácido/vivo/ <u>fresco</u> /suave/flojo	Redondo
Taninos	Ninguno/débil/mediano/alto/ <u>suave</u> /astringente/duro	Redondo
Sabores: Frutos rojos, pimienta, chocolate, vainilla, coco		No especifica

DEL MORRO		
Ficha descriptiva de la empresa		Ficha descriptiva de los expertos
VISTA: Rojo rubí. NARIZ: Con alta intensidad aromática, aromas a cerezas, ciruelas pasas, pimienta y el pimienta, también coco, chocolate y vainilla. BOCA: Es redondo, untuoso, delicado y elegante		VISTA: Tonalidad profundo refiriéndose a la profundidad del color y un vino limpio. BOCA: el vino tiene sabores a frutos rojos, pimienta, chocolate, vainilla, coco.
Citas	(Chaupi Estancia, pág. 1)	Ficha aplicada a expertos

El vino Del Morro según la ficha técnica de la empresa coincide con la ficha descriptiva de las personas que realizaron la cata, por lo que la información de los expertos da algunos datos extras que está brindando la empresa.

Ficha descriptiva		
Nombre del vino: Travesía		
Tipo de vino: Malbec	Añada: 2016	
Bodega: Dos Hemisferios	Origen: Ecuador	
Variedad: Vino tinto	Tiempo de crianza: 4 años	
Temperatura del vino: 16°C	Grado alcohólico: 14°	
Nombre del degustador: Personal dedicado al servicio de vinos		
Lugar: Ibarra	Fecha: 30 de octubre 2019	Hora: 12:30
Vista		Ficha técnica
Profundidad del color	Limpidez Acuoso/pálido/mediano/ <u>profundo</u> /oscuro	No especifica
Tonalidad del color	Verdoso/amarillo/amarillo paja/dorado/ámbar/ <u>rojo-púrpura</u> /rubí/granate/ladrillo/marrón/rosa/salmón/rosa anaranjado	Rojo violáceo
Limpidez	<u>Brillante</u> /cristalino/limpio/apagado/turbio/nublado	Brillante
Olfato		
Intensidad	Medio	No especifica
Aromas:	Frutos rojos, vainilla	Frutos rojos, vainilla
Gusto		
Seco-dulce	Muy seco/seco/semisecho/ <u>semidulce</u> /abocado/dulce	Redondo
Cuerpo	Muy liviano/liviano/ <u>medio</u> /mucho cuerpo	Redondo
Acidez	Excesiva/ácido/ <u>vivo</u> /fresco/suave/flojo	Redondo
Taninos	Ninguno/débil/mediano/alto/ <u>suave</u> /astringente/duro	Redondo
Sabores: Frutos rojos, ahumado, vainilla		Frutas rojas, roble.

TRAVESÍA		
Ficha descriptiva de la empresa		Ficha descriptiva de los expertos
<p>VISTA: tonos rojo violáceo brillante. NARIZ: Recuerda a las frutas rojas, como la mora y ciruela, también a las especias de vainilla y regaliz. BOCA: Es redondo, amable, aterciopelado y largo su recuerdo en boca. Se perciben los mismos aromas de frutas rojas, con tonos de roble.</p>		<p>VISTA: tonalidad profunda refiriéndose a la profundidad del color y un vino limpio. NARIZ: la intensidad del vino es medio. BOCA: el vino tiene sabores a frutos rojos, pimienta, chocolate, vainilla, coco.</p>
Citas	(Chaupi Estancia, pág. 1)	Ficha aplicada a expertos

El vino Travesía según la ficha técnica de la empresa coincide con la ficha descriptiva de las personas que realizaron la cata, por lo que la información de los expertos da algunos datos extras que está brindando la empresa.

Ficha descriptiva		
Nombre del vino: Chaupi Estancia		
Tipo de vino: Palomino Fino	Añada: 2016	
Bodega: Chaupi Estancia	Origen: Yaruquí Ecuador	
Variedad: Vino Blanco	Tiempo de crianza: 3 años	
Temperatura del vino: 10°C	Grado alcohólico: 11.3°	
Nombre del degustador: Personal dedicado al servicio de vinos		
Lugar: Ibarra	Fecha: 31 de octubre 2019	Hora:
Vista		Ficha técnica
Profundidad del color	<u>Limpidez Acuoso</u> /pálido/mediano/profundo/oscurο	No especifica
Tonalidad del color	Verdoso/amarillo/amarillo paja/ <u>dorado</u> /ámbar/rojo-púrpura/rubí/granate/ladrillo/marrón/rosa/salmón/rosa anaranjado	Amarillo suave
Limpidez	<u>Brillante/cristalino</u> /limpio/apagado/turbio/nublado	Brillante
Olfato		
Intensidad	Profundo	No especifica
Aromas:	Frutales, madera	Frutas tropicales, madera, vainilla, coco
Gusto		
Seco-dulce	Muy seco/seco/semisecco/ <u>semidulce</u> /abocado/dulce	No especifica
Cuerpo	Muy liviano/liviano/ <u>medio</u> /mucho cuerpo	No especifica
Acidez	Excesiva/ácido/vivo/ <u>fresco</u> /suave/flojo	No especifica
Taninos	Ninguno/débil/ <u>mediano</u> /alto/suave/astringente/duro	No especifica
Sabores: Uvas frescas, ácido, sabor a madera, almendras tiernas		Frutas tropicales, nueces y roble

PALOMINO FINO		
Ficha descriptiva de la empresa		Ficha descriptiva de los expertos
VISTA: Brillante. Amarillo suave. NARIZ: Toques de frutas tropicales y una ligera nota de roble francés. Vainilla y coco. BOCA: Balanceado. Sedoso. Frutas tropicales, nueces entremezcladas con notas de roble francés.		VISTA: Tonalidad limpidez acuoso refiriéndose a la profundidad del color. NARIZ: La intensidad del vino es profundo. BOCA: Es semi dulce, con cuerpo y taninos medio, acides fresco
Citas	(Chaupi Estancia, pág. 1)	Ficha aplicada a expertos

El vino Palomino Fino según la ficha técnica de la empresa coincide con la ficha descriptiva de las personas que realizaron la cata, por lo que la información de los expertos da algunos datos extras que está brindando la empresa.

Ficha descriptiva		
Nombre del vino: Chaupi Estancia		
Tipo de vino: Pinot Noir	Añada: 2015	
Bodega: Chaupi Estancia	Origen: Yaruquí Ecuador	
Variedad: Vino tinto	Tiempo de crianza: 4 años	
Temperatura del vino: 16°C	Grado alcohólico: 12.4°	
Nombre del degustador: Personal dedicado al servicio de vinos		
Lugar: Ibarra	Fecha: 31 de octubre 2019	Hora:
Vista		Ficha técnica
Profundidad del color	Limpidez Acuoso/pálido/ <u>mediano</u> /profundo/oscurο	No especifica
Tonalidad del color	Verdoso/amarillo/amarillo paja/dorado/ámbar/rojo-púrpura/ <u>rubí</u> /granate/ladrillo/marrón/rosa/salmón/rosa anaranjado	Rubí
Limpidez	<u>Brillante</u> /cristalino/limpio/apagado/turbio/nublado	Brillante
Olfato		
Intensidad	Medio	No especifica
Aromas:	Frutal, madera	Frutillas
Gusto		
Seco-dulce	Muy seco/seco/semiseco/ <u>semidulce</u> /abocado/dulce	No especifica
Cuerpo	Muy liviano/ <u>liviano</u> /medio/mucho cuerpo	No especifica
Acidez	Excesiva/ácido/vivo/fresco/ <u>suave</u> /flojo	No especifica
Taninos	Ninguno/débil/ <u>mediano</u> /alto/suave/astringente/duro	No especifica
Sabores: Uvas frescas, ácido, sabor a madera		Frutillas

PINOT NOIR		
Ficha descriptiva de la empresa		Ficha descriptiva de los expertos
VISTA: Rubí suave, brillante. NARIZ: Frutillas, especias, combinados en forma balanceada y elegante. BOCA: Suave, delicado con notas a frutillas y florales.		VISTA: Profundidad del color medio. NARIZ: La intensidad del vino es medio. BOCA: semidulce, cuerpo liviano, acidez suave y taninos medio
Citas	(Chaupi Estancia, pág. 1)	Ficha aplicada a expertos

El vino Pinot Noir según la ficha técnica de la empresa coincide con la ficha descriptiva de las personas que realizaron la cata, por lo que la información de los expertos da algunos datos extras que está brindando la empresa.

Ficha descriptiva		
Nombre del vino: Alyce Gran Reserva		
Tipo de vino: Tinto blend	Añada: 2015	
Bodega: Chaupi Estancia	Origen: Yaruquí Ecuador	
Variedad: Vino tinto	Tiempo de crianza: 4 años	
Temperatura del vino: 18°C	Grado alcohólico: 14.4°	
Nombre del degustador: Personal dedicado al servicio de vinos		
Lugar: Ibarra	Fecha: 31 de octubre 2019	Hora:
Vista		Ficha técnica
Profundidad del color	Limpidez Acuoso/pálido/mediano/ <u>profundo</u> /oscuro	No especifica
Tonalidad del color	Verdoso/amarillo/amarillo paja/dorado/ámbar/rojo-púrpura/ <u>rubí</u> /granate/ladrillo/marrón/rosa/salmón/rosa anaranjado	Rubí
Limpidez	<u>Brillante</u> /cristalino/limpio/apagado/turbio/nublado	Brillante
Olfato		
Intensidad	Medio	Gran intensidad
Aromas:	Frutal, madera	Frutillas
Gusto		
Seco-dulce	Muy seco/seco/ <u>semisecco</u> /semidulce/abocado/dulce	Redondo
Cuerpo	Muy liviano/ <u>liviano</u> /medio/mucho cuerpo	Medio
Acidez	Excesiva/ácido/vivo/ <u>fresco</u> /suave/flojo	Redondo
Taninos	Ninguno/ <u>débil</u> /mediano/alto/suave/astringente/duro	Maduro
Sabores: Uvas frescas, ácido, sabor a madera		Frutillas

Alyce Gran Reserva		
Ficha descriptiva de la empresa		Ficha descriptiva de los expertos
VISTA: Violáceo y brillante. NARIZ: Gran intensidad de aromas a frutillas frescas, frutos rojos, toques de eucaliptos, combinado con roble tostado y vainillas. BOCA: Es un vino suave, de cuerpo medio, con taninos maduros. Redondo y buen final de boca.		VISTA: Profundidad del color es profundo. BOCA: semidulce, cuerpo liviano, acidez suave y taninos medio
Citas	(Chaupi Estancia, pág. 1)	Ficha aplicada a expertos

El vino Alyce Gran Reserva según la ficha técnica de la empresa coincide con la ficha descriptiva de las personas que realizaron la cata, por lo que la información de los expertos da algunos datos extras que está brindando la empresa.

Ficha de maridaje

UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

Nombre del experto: Personal dedicado al servicio de los vinos

Lugar: Ibarra

Fecha: 09/12/2019 al 14/12/2019

Hora: 12h:00

FICHA DE MARIDAJE

Dar una puntuación al platillo con cada uno de los vinos de acuerdo con el maridaje correcto; siendo 1 el maridaje inadecuado y 5 maridaje correcto.

Platos	Del Morro (cabernet Sauvignon)	Travesía (Malbec)	Enigma (Chardonnay)	Alyce Gran Reserva	Chaupi Reserva (Pinot Noir)	Chaupi Reserva (Palomino Fino)
Empanadas de morocho	3.6	2.6	4	5	3.8	4.4
Pan de leche	3.2	3.6	5	3.6	3.4	3.8
Choclo con queso	2.8	3.8	3.6	2.6	5	4
Cuy	3.4	1.4	2.2	5	2.6	2.8
Carnes coloradas	5	3.8	3	4.4	1	1.6
Fritada	4.6	3.4	3	5	1.6	2.2
Papas con berro	3.6	5	3.8	2.2	3.8	3
Nogadas	3.6	5	4.2	4.2	4.8	1.8
Helados de Paila	4.2	4.4	5	3	4.6	3.6
Tortillas de tiesto	4.6	4	4.2	2.6	5	4.8

Para la calificación de los maridajes, se realizó primero con los vinos blancos y vinos tintos.

En la categoría de los vinos tintos se empezó con menos a más alcohol o de menos a más cuerpo.

Una de las características principales para empezar con el maridaje, se debe tomar en cuenta la realización, procedimiento o preparación que tuvo el platillo y así pueda ser armonioso con el vino, es necesario considerar la procedencia, manipulación del plato.

Los expertos informaron que para la realización del maridaje se debe hacer en diferentes tiempos, y así evitar que el paladar confunda o mezcle los sabores.

Al iniciar con el maridaje, primero se procedió a enjuagar la boca con agua y la absorción del vino para la amortiguación del paladar.

Para dar el paso de un plato a otro era necesario tener agua y tajada de pan blanco para limpiar el gusto, evitando que los sabores se mezclen o confundan.

EMPANADAS DE MOROCHO	
Incorrecto (Travesía Malbec)	
Expertos	Bibliografía
La combinación de las empanadas de morocho (con su respectivo relleno) con el vino travesía Malbec, no fue el maridaje correcto ya que las empanadas tienen un grado de grasa alto y demasiado cuerpo, mientras el vino es ligero, por ende al momento de hacer la degustación el vino desapareció.	Arroz, verduras, carnes blancas; vinos tintos jóvenes. (Vaquero, 2013, pág. 176)
Correcto (Alyce Gran Reserva Syrah)	
Expertos	
La empanada de morocho con el vino Alyce Gran Reserva, da un resultado muy agradable al final, siendo así un correcto maridaje	

El vino Alyce Gran Reserva es un vino tinto joven ya que tiene 12 meses de crianza y así coincide con la revisión bibliográfica, ya que el vino Travesía Malbec tiene 24 meses de crianza entre barrica y en botella.

PAN DE LECHE	
Incorrecto (Del Morro Cabernet Sauvignon)	
Expertos	Bibliografía
El pan de leche tiene una textura esponjosa y la fuerza del vino, hizo que al final tenga un sabor amargo.	Para los aperitivos, vino blanco. (Fernández, Servicio especializado de vinos, 2016, pág. 176)
Correcto (Enigma Chardonnay)	
Expertos	
El vino Enigma Chardonnay tiene tonos dulces y eso ayudó a que el pan sobresalga, obteniendo un sabor agradable a queso.	

El pan se considera un aperitivo, por lo tanto, la investigación bibliográfica con la aplicación a los expertos coincide, ya que el maridaje correcto del pan de leche es con el vino Enigma Chardonnay, mientras que Del Morro es un vino tinto.

CHOCLO CON QUESO	
Incorrecto (Alyce Gran Reserva)	
Expertos	Bibliografía
El vino Alyce Gran Reserva al momento de combinar con el choclo con queso hizo que el alimento se desaparezca por completo y así el protagonista sea el vino.	El queso fresco, se aconsejan vinos blancos secos, rosados o tintos jóvenes. (Fernández, Servicio especializado de vinos, 2016, pág. 177)
Correcto (Chaupi Reserva Pinot Noir)	
Expertos	
El Pinot Noir por ser un vino suave y algo ácido, ayudó a que se mantenga al final los tres sabores del choclo, queso y vino, siendo una combinación agradable al paladar.	

La información bibliográfica dice que se puede maridar con vinos tintos jóvenes, mientras que el maridaje correcto del choclo con queso es Chaupi Reserva Pinot Noir siendo un vino tinto joven de 8 meses en barrica; y la combinación incorrecta según los expertos es con Alyce Gran reserva con guarda de 12 meses en barrica

CUY FRITO	
Incorrecto (Travesía Malbec)	
Expertos	Bibliografía
El cuy tiene un sabor fuerte y así opaca al vino ya que es muy suave en boca	La pachamanca, tiene carnes de vaca, cerdo, pollo y cuy, llevados a maceración con especias y los toques del Syrah, lo convierten en el vino ideal para este plato. (Bonvino, s.f.)
Correcto (Alyce Gran Reserva)	
Expertos	
Los expertos consideraron que la combinación ideal del cuy es el vino Alyce Gran Reserva, ya que el vino realza los sabores del cuy eliminando el tufo que tiene el animal.	

Según el autor el maridaje correcto del cuy frito es un vino con cepa Syrah y el maridaje correcto que indicaron los expertos es el vino Alyce Gran Reserva que predomina la cepa Syrah, mientras que Travesía es 100% Malbec.

CARNES COLORADAS	
Incorrecto (Pinot Noir)	
Expertos	Bibliografía
Los sabores de la carne colorada se disiparon al momento de maridar con el vino Pinot Noir y al final ningún sabor perduró en boca.	Carnes rojas, vino tinto de reserva. (Vaquero, 2013, pág. 179)
Correcto (Del Morro Cabernet Sauvignon)	
Expertos	
El vino del Morro hizo que las carnes coloradas puedan cortar la gran cantidad de grasa y condimentos que contiene este patillo, logrando así un equilibrio.	

El autor menciona que el maridaje correcto de la carne de res es un vino tinto de reserva, y no coincide con los datos que dan los expertos, es decir que el maridaje correcto es con el vino Del Morro, siendo un vino tinto joven.

FRITADA	
Incorrecto (Chaupi Reserva Pinot Noir)	
Expertos	Bibliografía
La fritada con el vino Pinot Noir tuvo la menor calificación, ya que la fritada opaca al 100% al vino, sin tener una armonía justa o correcta.	Vino tinto joven o media crianza, el cerdo. (Vaquero, 2013, pág. 178)
Correcto (Alyce Gran Reserva)	
Expertos	
El vino ayudo a que la fritada realce sus sabores y teniendo una agradable combinación al final.	

La información bibliográfica para el maridaje de la fritada es con un vino tinto joven o media crianza, mientras los expertos brindan más información ya que el maridaje correcto es con el vino Alyce Gran Reserva siendo un vino joven con 12 meses de crianza, mientras que Chaupi Reserva Pinot Noir tienen una crianza de 8 meses.

PAPAS CON BERRO	
Incorrecto (Alyce Gran Reserva)	
Expertos	Fuente Bibliográfica
El vino Travesía hizo que se elimine por completo el sabor de las papas con berro, sin sabor alguno.	El berro tiene una similitud a la espinaca, es por lo que se tomará en cuenta este vegetal.
Correcto (Travesía Malbec)	Espinaca, papas, vino Malbec.
Expertos	(Fernández, Servicio especializado de vinos, 2016, pág. 177)
El vino ayudo a que las papas con berro se puedan disolver en el paladar, quedando un equilibrio en boca.	

El autor informa que la espinaca, papas combinan con un vino Malbec y coincide con los datos que brindan los expertos, siendo un correcto maridaje el plato con Travesía Malbec; mientras que la combinación incorrecta es Alyce Gran Reserva predominando la cepa Syrah.

NOGADAS	
Incorrecto (Chaupi Reserva Palomino Fino)	
Expertos	Fuente Bibliográfica
El dulce excesivo de la nogada y la acidez fresca del vino hizo que la combinación sea muy dulce en boca.	Pastelería, dulces; vino semi espumoso. (Vaquero, 2013, pág. 178)
Correcto (Travesía Malbec)	
Expertos	
La acidez viva de Travesía Malbec ayuda a que el dulce de la nogada se reduzca y sea una combinación adecuada.	

La información bibliográfica no coincide con los datos de los expertos, ya que en el libro menciona como dulces combinan con vinos espumosos, mientras que los expertos dicen que el correcto maridaje de la nogada es el vino Travesía Malbec.

HELADOS DE PAILA	
Incorrecto (Alyce Gran Reserva)	
Expertos	Fuente Bibliográfica
La acidez del helado de paila (mora), con la acidez fresco del vino, hizo que la combinación sea muy acido en boca.	Todos los helados, sin excepción alguna, son enemigos del vino (Gallur, 2011, pág. 257)
Correcto (Enigma Chardonnay)	
Expertos	
La acidez suave del Enigma Chardonnay ayuda a que se reduzca la acidez del helado, así permitiendo que la combinación en boca sea muy agradable.	

El autor menciona que el helado es enemigo del vino, pero los expertos coinciden que el helado se lleva bien con la mayoría de los vinos, sobre todo con el Enigma Chardonnay.

TORTILLAS DE TIESTO	
Incorrecto (Chaupi Reserva)	
Expertos	Fuente Bibliográfica
El vino con acidez fresco hace el al final en boca la tortilla torne a ácido, siendo así desagradable en boca	Pastelería, dulces; vino semi espumoso. (Vaquero, 2013, pág. 178)
Correcto (Alyce Gran Reserva)	
Expertos	
La acidez suave del vino con la combinación de la tortilla ayuda a que el dulce del alimento disminuya, haciendo una combinación perfecta.	

La información bibliográfica no coincide con los datos de los expertos, ya que en el libro menciona como dulces combinan con vinos espumosos, mientras que los expertos dicen que la tortilla de tiesto combina correctamente con la mayoría de los vinos sobre todo con Alyce Gran Reserva.

Conclusiones

Las características organolépticas de los vinos fueron plasmadas en ficha descriptivas que eran realizadas por expertos y comparadas con las fichas que brindan las empresas, dando así resultados positivos, ya que coinciden las dos informaciones, siendo evidentes, comprobadas para poder llevar a cabo los maridajes de una manera correcta.

Los maridajes fueron realizados por expertos y registrados a través de fichas de maridajes con puntuaciones numéricas (del 1 siendo un maridaje incorrecto y 5 un maridaje adecuado), también fue importante hacer una comparación con fuentes bibliográficas, para que la información sea más verídica, tomando en cuenta que no existe datos válidos en libros sobre este tipo de maridaje, para obtener esta información, se tomó en cuenta el género más importante que es el producto cárnico.

El manual fue realizado con los datos que proporcionaron los expertos y la información bibliográfica para brindar una investigación adecuada, ya que en el medio no existe este tipo de maridajes, con esta guía se puede saber la armonía de los platillos y los vinos mencionados en ese trabajo, siendo así una ayuda a todas las personas que deseen empezar a involucrarse al mundo amplio del maridaje, apreciando el producto de buena calidad que tienen los vinos ecuatorianos, dando un balance entre platos tradicionales y el vino.

Recomendaciones

Incentivar el consumo de vinos ecuatorianos, ya que son de buena calidad con premios y menciones, sobre todo para fomentar la actividad productiva de las uvas que se necesitan para la realización de los vinos.

Fomentar los maridajes tradicionales ya que en el Ecuador no existe un estudio verídico y comprobado por especialistas, sin embargo, es necesario experimentar nuevas sensaciones, es decir la combinación de un vino ecuatoriano y gastronomía tradicional de la provincia de Imbabura.

Ayudar a que las personas tengan una experiencia única en el paladar a través de los maridajes de vinos ecuatorianos especialmente con la gastronomía tradicional de Imbabura, y también incentivar a que más especialistas del tema se unan para que la gastronomía y vinos ecuatorianos sobresalgan a nivel internacional.

Bibliografía

- Aleixandre, B., & Aleixandre, T. (2011). *Conocimiento del vino: Cata y degustación*. Obtenido de <http://ebookcentral.proquest.com/lib/utnortesp/detail.action?docID=3206983>.
- APRUEC. (2019). *Asociacion Productores de Uvas del Ecuador*. Obtenido de <http://www.aprucec-ecuador.com/>
- Benavides, P. (2015). *ESTUDIO DE LA PRODUCCIÓN DE VINO Y EL COMPORTAMIENTO DE LOS CONSUMIDORES DE LA CIUDAD DE QUITO*.
- Bonvino. (s.f.). *Maridaje de vino y cocina peruana*. Obtenido de https://bonvino.mitiendanube.com/cocina_peruana_1/
- Chaupi Estancia. (s.f.). *Palomino Fino*. Obtenido de <http://www.chaupiestancia.com/espanol/vinos.html>
- CHAUPI ESTANCIA WINERY. (s.f.). *CHAUPI ESTANCIA WINERY*. Obtenido de <http://www.chaupiestancia.com/espanol/vinos.html>
- Dos Hemisferios* . (2019). Obtenido de <http://doshemisferios.com/wb/index.php/es/>
- Dos Hemisferios. (s.f.). *Del Morro*. Obtenido de <http://www.doshemisferios.com/wb/images/fichas/fichadelmorro3.pdf>
- Dos Hemisferios. (s.f.). *Enigma*. Obtenido de <http://www.doshemisferios.com/wb/images/fichas/fichaenigma3.pdf>
- Fernández, M. (2016). *Servicio especializado de vinos*. Obtenido de <https://ebookcentral.proquest.com/lib/utnortesp/reader.action?docID=5486562&ppg=1&query=maridaje%20chile#>
- Fernández, M. (Enero de 2016). *Servicio especializado de vinos. MF1110*. Obtenido de <https://ebookcentral.proquest.com/lib/utnortesp/reader.action?docID=4499117&query=El+vino+y+su+servicio.+Manual+de+sumiller%C3%ADa+#>
- Gallardo, C. (2012). *Ecuador Culinario*. Obtenido de <https://es.slideshare.net/UDLAQuito/libro-ecuador-culinario-udla>
- Gallur, J. (2011). Obtenido de <https://ebookcentral.proquest.com/lib/utnortesp/reader.action?docID=3212541&ppg=1&query=maridaje%20de%20vinos>
- Martinez, A. (2010). *Excelencias Gourmet*. Obtenido de <http://www.revistasexcelencias.com/andoni-aduriz/maridaje/9-reglas-para-el-maridaje>
- Ministerio de Turismo. (2013). *Ecuador Culinario saberes y sabores*. Obtenido de <https://issuu.com/direcdigital/docs/gastronomiaii>
- Nicolau, L. C. (22 de Septiembre de 2015). *El vino y su servicio. Manual de sumillería*. Obtenido de <https://www.sintesis.com/data/indices/9788490771907.pdf>

- Prefectura de Imbabura*. (2018). Obtenido de <http://www.imbaburaturismo.gob.ec/index.php/antes-de-viajar/alimentacion>
- Pulido, C. (2016). *Preparación y cata de vinos y otras bebidas alcohólicas*. Obtenido de <https://ebookcentral.proquest.com/lib/utnortesp/reader.action?docID=5486565&ppg=1&query=ficha%20de%20cata%20vino>
- Pulido, C. (2016). *Preparación y cata de vinos y otras bebidas alcohólicas*. Obtenido de <https://ebookcentral.proquest.com/lib/utnortesp/reader.action?docID=5486565&ppg=1&query=ficha%20de%20cata>
- Restaurante Ramon. (2018). *3 CARACTERÍSTICAS DE LA COCINA TRADICIONAL, LA BASE DE TODAS LAS COCINAS*. Obtenido de <http://www.ramonrestaurante.com/caracteristicas-de-la-cocina-tradicional/>
- Ruiz, C. (2013). *QUESO Y RECETAS LA PASIEGA*. Obtenido de <http://quesoyrecetaslapasiega.com/2013/01/19/como-hacer-un-maridaje-de-queso-con-los-amigos/>
- Superintendencia de Compañías, Valores y Seguros*. (2018). Obtenido de www.supercias.gob.ec/portalscv
- Tren del Ecuador. (2011). *Tren del Ecuador*, 41-50. Obtenido de <http://trenecuador.com/ferrocarrilesdeecuador/wp-content/uploads/pdf/Libro-Gastronomico.pdf>
- Vaquero, J. (2013). *Servicio de vinos*. Obtenido de <https://ebookcentral.proquest.com/lib/utnortesp/reader.action?docID=3217179&query=maridaje>

ANEXOS

ANEXO 1: Portada del manual



Figura 1

Ficha descriptiva		
Nombre del vino:		
Tipo de vino:	Añada:	
Bodega:	Origen:	
Variedad:	Tiempo de crianza:	
Temperatura del vino:	Grado alcohólico:	
Nombre del degustador:		
Lugar:	Fecha:	Hora:
Vista		
Profundidad del color	Limpidez Acuoso/pálido/mediano/profundo/oscurο	
Tonalidad del color	Verdoso/amarillo/amarillo paja/dorado/ámbar/rojo-púrpura/rubí/ granate/ladrillo/marrón/rosa/salmón/rosa anaranjado	
Limpidez	Brillante/cristalino/limpio/apagado/turbio/nublado	
Olfato		
Intensidad		
Aromas:		
Gusto		
Seco-dulce	Muy seco/seco/semisecco/semidulce/abocado/dulce	
Cuerpo	Muy liviano/liviano/medio/mucho cuerpo	
Acidez	Excesiva/ácido/vivo/fresco/suave/flojo	
Taninos	Ninguno/débil/mediano/alto/suave/astringente/duro	
Sabores:		

(Pulido, 2016, pág. 107)

Figura 2

Dar una puntuación al platillo con cada uno de los vinos de acuerdo con el maridaje correcto; siendo 1 el maridaje inadecuado y 5 maridaje correcto.

Platos	Del Morro (cabernet Sauvignon)	Travesía (Malbec)	Enigma (Chardonnay)	Alyce Gran Reserva	Chaupi Reserva (Pinot Noir)	Chaupi Reserva (Palomino Fino)
Empanadas de morocho						
Pan de leche						
Choclo con queso						
Cuy						
Carnes coloradas						
Fritada						
Papas con berro						
Nogadas						
Helados de Paila						
Tortillas de tiesto						

(Ruiz, 2013)

Certificado



Ibarra, 25 de Febrero del 2020

CERTICADO

A quien corresponda. Hostería Chorlaví, certifica que el Personal del Área de Restaurante y Servicio al Cliente se encuentran en constante Capacitación para poner en práctica el Análisis Organoléptico de los Vinos y Maridajes.

Es todo en cuanto puedo Certificar.

Atentamente,

Lic. Verónica Vaca

ADMINISTRADORA HACIENDA CHORLAVI

HOSTERÍA CHORLAVÍ CIA. LTDA.



Ibarra - Ecuador

Panamericana Norte / Ibarra, Ecuador
Teléfono: (5936) 2 932222 / 2 932223
Fax: (5936) 2 932224 / Cel: 0999700006
E-mail: reservaciones@haciendachorlavi.com
E-mail: ventas@haciendachorlavi.com
www.haciendachorlavi.com

Fichas descriptivas de vinos aplicadas
Dos Hemisferios

FICHA DESCRIPTIVA DE VINOS

Ficha descriptiva		
Nombre del vino: <i>Enigma</i>		
Tipo de vino: <i>Chardonnay</i>	Añada: <i>2017</i>	
Bodega: <i>Dos Hemisferios</i>	Origen: <i>Ecuador</i>	
Variedad: <i>Btinto</i>	Tiempo de crianza: <i>3 años</i>	
Temperatura del vino: <i>8°</i>	Grado alcohólico: <i>13°</i>	
Nombre del degustador: <i>Juan C. Anrango</i>		
Lugar: <i>Ibarra</i>	Fecha: <i>30 Octubre</i>	Hora: <i>12:05</i>
Vista		
Profundidad del color	<u>Limpidez</u> Acuoso/pálido/mediano/profundo/oscurο	
Tonalidad del color	Verdoso/amarillo/ <u>amarillo paja</u> /dorado/ámbar/rojo-púrpura/rubi/ granate/ladrillo/marrón/rosa/salmón/rosa anaranjado	
	<u>Brillante</u> /cristalino/limpio/apagado/turbio/nublado	
Olfato		
Intensidad	<i>Alta</i>	
Aromas:	<i>Frutos, miel, plátano</i>	
Gusto		
Seco-dulce	Muy seco/seco/semisecco/semidulce/ <u>abocado</u> /dulce	
Cuerpo	Muy liviano/liviano/ <u>medio</u> /mucho cuerpo	
Acidez	Excesiva/ácido/vivo/ <u>fresco</u> /suave/flojo	
Taninos	Ninguno/débil/ <u>mediano</u> /alto/suave/astringente/duro	
Sabores:	<i>Frutas, modera, piña, coco, durazno</i>	

FICHA DESCRIPTIVA DE VINOS

Ficha descriptiva		
Nombre del vino: <u>Del Morro</u>		
Tipo de vino: <u>Cabernet Sauvignon</u>	Añada: <u>2017</u>	
Bodega: <u>Dos hemisferios</u>	Origen: <u>Ecuador</u>	
Variedad: <u>Vino Tinco</u>	Tiempo de crianza: <u>2 años</u>	
Temperatura del vino: <u>12°</u>	Grado alcohólico: <u>13°</u>	
Nombre del degustador: <u>Juan C. Anrango</u>		
Lugar: <u>Ibarra</u>	Fecha: <u>30 Octubre</u>	Hora: <u>12:20</u>
Vista		
Profundidad del color	Limpidez Acuoso/pálido/mediano/ <u>profundo</u> /oscuro	
Tonalidad del color	Verdoso/amarillo/amarillo paja/dorado/ámbar/ <u>rojo</u> -púrpura/ <u>rubi</u> / granate/ladrillo/marrón/rosa/salmón/rosa anaranjado	
	Brillante/cristalino/ <u>limpio</u> /apagado/turbio/nublado	
Olfato		
Intensidad	<u>Alto</u>	
Aromas:	<u>Frutas rojas</u>	
Gusto		
Seco-dulce	Muy seco/seco/semiseco/ <u>semidulce</u> /abocado/dulce	
Cuerpo	Muy liviano/ <u>liviano</u> /medio/mucho cuerpo	
Acidez	Excesiva/ácido/vivo/ <u>fresco</u> /suave/flojo	
Taninos	Ninguno/débil/mediano/alto/ <u>suave</u> /astringente/duro	
Sabores:	<u>Frutas rojas, pimienta, vainilla</u>	

FICHA DESCRIPTIVA DE VINOS

Ficha descriptiva		
Nombre del vino: <i>Travesía</i>		
Tipo de vino: <i>Malbec</i>	Añada: <i>2016</i>	
Bodega: <i>Dos Hemisferios</i>	Origen: <i>Ecuador</i>	
Variedad: <i>Tinto</i>	Tiempo de crianza: <i>4 años</i>	
Temperatura del vino: <i>12°</i>	Grado alcohólico: <i>14°</i>	
Nombre del degustador: <i>Juan C. Arrango</i>		
Lugar: <i>Ibarra</i>	Fecha: <i>30 Octubre</i>	Hora: <i>12:30</i>
Vista		
Profundidad del color	Limpidez Acuoso/pálido/mediano/ <u>profundo</u> /oscuro	
Tonalidad del color	Verdoso/amarillo/amarillo paja/dorado/ámbar/ <u>rojo-púrpura</u> /rubí/ granate/ladrillo/marrón/rosa/salmón/rosa anaranjado	
	<u>Brillante</u> /cristalino/limpio/apagado/turbio/nublado	
Olfato		
Intensidad	<i>Medio</i>	
Aromas:	<i>Frutos rojos vainilla</i>	
Gusto		
Seco-dulce	Muy seco/seco/semiseco/ <u>semidulce</u> /abocado/dulce	
Cuerpo	Muy liviano/liviano/ <u>medio</u> /mucho cuerpo	
Acidez	Excesiva/ácido/vivo/ <u>fresco</u> /suave/flojo	
Taninos	Ninguno/débil/mediano/alto/ <u>suave</u> /astringente/duro	
Sabores: <i>Frutos rojos, ahumado, vainilla</i>		

FICHA DESCRIPTIVA DE VINOS

Ficha descriptiva		
Nombre del vino: <i>Galano</i>		
Tipo de vino: <i>Chardonnay</i>	Añada: <i>2017</i>	
Bodega: <i>Los Hemisferios</i>	Origen: <i>Ecuador</i>	
Variedad: <i>Tinto</i>	Tiempo de crianza: <i>3 años</i>	
Temperatura del vino: <i>8°C</i>	Grado alcohólico: <i>13°</i>	
Nombre del degustador: <i>Juan Duran</i>		
Lugar: <i>Ibiza</i>	Fecha: <i>30 octubre 2019</i>	Hora: <i>12:05</i>
Vista		
Profundidad del color	Limpidez Acuoso/pálido/mediano/profundo/oscurο	
Tonalidad del color	Verdoso/amarillo/amarillo paja/dorado/ámbar/rojo-púrpura/rubi/ granate/ladrillo/marrón/rosa/salmón/rosa anaranjado	
	Brillante/cristalino/limpio/apagado/turbio/nublado	
Olfato		
Intensidad	<i>Alto</i>	
Aromas:	<i>Frutal plátano, pino durazno</i>	
Gusto		
Seco-dulce	Muy seco/seco/semisecco/semidulce/abocado/dulce	
Cuerpo	Muy liviano/liviano/ <u>medio</u> /mucho cuerpo	
Acidez	Excesiva/ácido/vivo/ <u>fresco</u> /suave/flojo	
Taninos	Ninguno/débil/ <u>mediano</u> /alto/suave/astringente/duro	
Sabores: <i>Frutas, madera pino, durazno, plátano</i>		

FICHA DESCRIPTIVA DE VINOS

Ficha descriptiva		
Nombre del vino: <i>Del Horro</i>		
Tipo de vino: <i>Cabernet Sauvignon</i>	Añada: <i>2017</i>	
Bodega: <i>Des Herrerias</i>	Origen: <i>Ecuador</i>	
Variedad: <i>Vino Tinto</i>	Tiempo de crianza: <i>3 años</i>	
Temperatura del vino: <i>12°</i>	Grado alcohólico: <i>13°</i>	
Nombre del degustador: <i>Judm Duran</i>		
Lugar: <i>Ibarra</i>	Fecha: <i>30 octubre</i>	Hora: <i>12:20</i>
Vista		
Profundidad del color	Limpidez Acuoso/pálido/mediano/ <u>profundo</u> /oscuro	
Tonalidad del color	Verdoso/amarillo/amarillo paja/dorado/ámbar/rojo-púrpura/ <u>rubi</u> / granate/ladrillo/marrón/rosa/salmón/rosa anaranjado	
	Brillante/cristalino/ <u>limpio</u> /apagado/turbio/nublado	
Olfato		
Intensidad	<i>Alto</i>	
Aromas:	<i>Frutos rojos, chocolate, pimienta</i>	
Gusto		
Seco-dulce	Muy seco/seco/semisecho/ <u>semidulce</u> /abocado/dulce	
Cuerpo	Muy liviano/ <u>liviano</u> /medio/mucho cuerpo	
Acidez	Excesiva/ácido/vivo/ <u>fresco</u> /suave/flojo	
Taninos	Ninguno/débil/mediano/alto/ <u>suave</u> /astringente/duro	
Sabores: <i>Frutos rojos, pimienta chocolate</i>		

FICHA DESCRIPTIVA DE VINOS

Ficha descriptiva		
Nombre del vino: <i>Travesía</i>		
Tipo de vino: <i>Malbec</i>	Añada: <i>2016</i>	
Bodega: <i>Dos Hemisferios</i>	Origen: <i>Ecuador</i>	
Variedad: <i>Tinto</i>	Tiempo de crianza: <i>4 años</i>	
Temperatura del vino: <i>12°C</i>	Grado alcohólico: <i>14°</i>	
Nombre del degustador: <i>Juan Duran</i>		
Lugar: <i>Ibarra</i>	Fecha: <i>30 Octubre 2019</i>	Hora: <i>12:30</i>
Vista		
Profundidad del color	Limpidez Acuoso/pálido/mediano/ <u>profundo</u> /oscuro	
Tonalidad del color	Verdoso/amarillo/amarillo paja/dorado/ámbar/ <u>rojo-púrpura</u> /rubi/ granate/ladrillo/marrón/rosa/salmón/rosa anaranjado	
	<u>Brillante</u> /cristalino/limpio/apagado/turbio/nublado	
Olfato		
Intensidad	<i>Medio</i>	
Aromas:	<i>Frutos rojos, vainilla.</i>	
Gusto		
Seco-dulce	Muy seco/seco/semisecho/ <u>semidulce</u> /abocado/dulce	
Cuerpo	Muy liviano/liviano/ <u>medio</u> /mucho cuerpo	
Acidez	Excesiva/ácido/vivo/ <u>fresco</u> /suave/flojo	
Taninos	Ninguno/débil/mediano/alto/ <u>suave</u> /astringente/duro	
Sabores: <i>Frutos rojos, ahumado, vainilla</i>		

FICHA DESCRIPTIVA DE VINOS

Ficha descriptiva		
Nombre del vino: <i>Enigma</i>		
Tipo de vino: <i>Chardonnay</i>	Añada: <i>2017</i>	
Bodega: <i>Des Hemisferios</i>	Origen: <i>Ecuador</i>	
Variedad: <i>Blanco</i>	Tiempo de crianza: <i>3 años</i>	
Temperatura del vino: <i>8°C</i>	Grado alcohólico: <i>13°</i>	
Nombre del degustador: <i>Jefferson Vera</i>		
Lugar: <i>Ibarra</i>	Fecha: <i>30 Octubre 2019</i>	Hora: <i>12:05</i>
Vista		
Profundidad del color	Limpidez Acuoso/pálido/mediano/profundo/oscurο	
Tonalidad del color	Verdoso/amarillo/amarillo paja/dorado/ámbar/rojo-púrpura/rubi/ granate/ladrillo/marrón/rosa/salmón/rosa anaranjado	
	Brillante/cristalino/limpio/apagado/turbio/nublado	
Olfato		
Intensidad	<i>Alto</i>	
Aromas:	<i>Frutal, piña, durazno, coco.</i>	
Gusto		
Seco-dulce	Muy seco/seco/semiseco/semidulce/ <u>abocado</u> /dulce	
Cuerpo	Muy liviano/liviano/ <u>medio</u> /mucho cuerpo	
Acidez	Excesiva/ácido/vivo/ <u>fresco</u> /suave/flojo	
Taninos	Ninguno/débil/ <u>mediano</u> /alto/suave/astringente/duro	
Sabores:	<i>Frutas, coco, piña, durazno.</i>	

FICHA DESCRIPTIVA DE VINOS

Ficha descriptiva		
Nombre del vino: <i>DEL NORRO</i>		
Tipo de vino: <i>Cabernet Sauvignon</i>	Añada: <i>2017</i>	
Bodega: <i>Dos Hemisferios</i>	Origen: <i>Ecuador</i>	
Variedad: <i>Vino Tinto</i>	Tiempo de crianza: <i>3 Años</i>	
Temperatura del vino: <i>12°C</i>	Grado alcohólico: <i>13°</i>	
Nombre del degustador: <i>Jeferson Vera</i>		
Lugar: <i>Ibarra</i>	Fecha: <i>30- Octubre 2019</i>	Hora: <i>12:20</i>
Vista		
Profundidad del color	Limpidez Acuoso/pálido/mediano/ <u>profundo</u> /oscuro	
Tonalidad del color	Verdoso/amarillo/amarillo paja/dorado/ámbar/rojo-púrpura/ <u>rubi</u> / granate/tadrillo/marrón/rosa/salmón/rosa anaranjado	
	Brillante/cristalino/ <u>limpio</u> /apagado/turbio/nublado	
Olfato		
Intensidad	<i>Alto</i>	
Aromas:	<i>Frutos rojos, chocolate</i>	
Gusto		
Seco-dulce	Muy seco/seco/semisecho/ <u>semidulce</u> /abocado/dulce	
Cuerpo	Muy liviano/ <u>liviano</u> /medio/mucho cuerpo	
Acidez	Excesiva/ácido/vivo/ <u>fresco</u> /suave/flojo	
Taninos	Ninguno/débil/mediano/alto/ <u>suave</u> /astringente/duro	
Sabores: <i>Frutos rojos, chocolate, vainilla, pimiente, coco.</i>		

FICHA DESCRIPTIVA DE VINOS

Ficha descriptiva		
Nombre del vino: <i>Travesía</i>		
Tipo de vino: <i>Malbec</i>	Añada: <i>2016</i>	
Bodega: <i>Dos Hemisferios</i>	Origen: <i>Ecuador</i>	
Variedad: <i>Tinto</i>	Tiempo de crianza: <i>4 años</i>	
Temperatura del vino: <i>12°C</i>	Grado alcohólico: <i>14°</i>	
Nombre del degustador: <i>Jeferson Vera</i>		
Lugar: <i>Ibarra</i>	Fecha: <i>30 Octubre 2019</i>	Hora: <i>12:30</i>
Vista		
Profundidad del color	Limpidez Acuoso/pálido/mediano/ <u>profundo</u> /oscuro	
Tonalidad del color	Verdoso/amarillo/amarillo paja/dorado/ámbar/ <u>rojo-púrpura</u> /rubi/ granate/ladrillo/marrón/rosa/salmón/rosa anaranjado	
	<u>Brillante</u> /cristalino/limpio/apagado/turbio/nublado	
Olfato		
Intensidad	<i>Medio</i>	
Aromas:	<i>Frutos rojos</i>	
Gusto		
Seco-dulce	Muy seco/seco/semisecco/ <u>semidulce</u> /abocado/dulce	
Cuerpo	Muy liviano/liviano/ <u>medio</u> /mucho cuerpo	
Acidez	Excesiva/ácido/vivo/ <u>fresco</u> /suave/flojo	
Taninos	Ninguno/débil/mediano/alto/ <u>suave</u> /astringente/duro	
Sabores: <i>Frutos rojos, madera.</i>		

Chaupi Estancia

FICHA DESCRIPTIVA DE VINOS

Ficha descriptiva		
Nombre del vino: <i>Chaupi Estancia</i>		
Tipo de vino: <i>Palomino fino</i>	Añada: <i>2016</i>	
Bodega: <i>Chaupi/Yanguí</i>	Origen: <i>Ecuador</i>	
Variedad: <i>Blanco</i>	Tiempo de crianza: <i>3 años</i>	
Temperatura del vino: <i>10°</i>	Grado alcohólico: <i>11.3</i>	
Nombre del degustador: <i>Graciela Gallego</i>		
Lugar: <i>Ibarra</i>	Fecha: <i>31-10-19</i>	Hora: <i>15:00</i>
Vista		
Profundidad del color	Limpidez <u>Acuoso</u> /pálido/mediano/profundo/oscurο	
Tonalidad del color	Verdoso/amarillo/amarillo paja/ <u>dorado</u> /ámbar/rojo-púrpura/rubi/ granate/ladrillo/marrón/rosa/salmón/rosa anaranjado	
	<u>Brillante/cristalino</u> /limpio/apagado/turbio/nublado	
Olfato		
Intensidad	<i>Profundo</i>	
Aromas:	<i>Frutales, con tonos maderosos, cítricos, anandaco</i>	
Gusto		
Seco-dulce	Muy seco/seco/semiseco/ <u>semidulce</u> /abocado/dulce	
Cuerpo	Muy liviano/liviano/ <u>medio</u> /mucho cuerpo	
Acidez	Excesiva/ácido/vivo/ <u>fresco</u> /suave/flojo	
Taninos	Ninguno/débil/ <u>mediano</u> /alto/suave/astringente/duro	
Sabores:	<i>Uvas frescas, tonos ácidos como naranjas, almendras tiernas.</i>	

FICHA DESCRIPTIVA DE VINOS

Ficha descriptiva		
Nombre del vino: <i>Champi Estancia</i>		
Tipo de vino: <i>Pinot noir</i>	Añada: <i>2015</i>	
Bodega: <i>Champi Estancia</i>	Origen: <i>Yanqui - Ecuador</i>	
Variedad: <i>lindo</i>	Tiempo de crianza: <i>4a.</i>	
Temperatura del vino: <i>16°</i>	Grado alcohólico: <i>12,4</i>	
Nombre del degustador: <i>Josaf Balboa</i>		
Lugar: <i>Ibarra</i>	Fecha: <i>31-10-19</i>	Hora: <i>15:20</i>
Vista		
Profundidad del color	Limpidez Acuoso/pálido/ <u>mediano</u> /profundo/oscurο	
Tonalidad del color	Verdoso/amarillo/amarillo paja/dorado/ámbar/rojo-púrpura/ <u>rubi</u> / granate/ladrillo/marrón/rosa/salmón/rosa anaranjado	
	<u>Brillante</u> /cristalino/limpio/apagado/turbio/nublado	
Olfato		
Intensidad	<i>media</i>	
Aromas:	<i>maderas - araudanos - nuez</i>	
Gusto		
Seco-dulce	Muy seco/seco/semiseco/ <u>semidulce</u> /abocado/dulce	
Cuerpo	Muy liviano/ <u>liviano</u> /medio/mucho cuerpo	
Acidez	Excesiva/ácido/vivo/fresco/ <u>suave</u> /flojo	
Taninos	Ninguno/débil/ <u>mediano</u> /alto/suave/astringente/duro	
Sabores:	<i>Acanalado - maderoso - uvas frescas jóvenes.</i>	

FICHA DESCRIPTIVA DE VINOS

Ficha descriptiva		
Nombre del vino: <i>Alyce Gran Reserva</i>		
Tipo de vino: <i>Varietal</i>	Añada: <i>2015</i>	
Bodega: <i>Champi Estancia</i>	Origen: <i>Yasugú-Ecuador</i>	
Variedad: <i>Tinto</i>	Tiempo de crianza: <i>4a.</i>	
Temperatura del vino: <i>18°</i>	Grado alcohólico: <i>14.4</i>	
Nombre del degustador: <i>Jocaf Salazar</i>		
Lugar: <i>Ibarra</i>	Fecha: <i>31-10-19</i>	Hora: <i>15:10</i>
Vista		
Profundidad del color	Limpidez <u>Acuoso/pálido/mediano/profundo/oscur</u>	
Tonalidad del color	Verdoso/amarillo/amarillo paja/dorado/ámbar/rojo-púrpura/ <u>rubi</u> / granate/ladrillo/marrón/rosa/salmón/rosa anaranjado	
	<u>Brillante/cristalino/limpio/apagado/turbio/nublado</u>	
Olfato		
Intensidad	<i>Medía</i>	
Aromas:	<i>Roble, cerezas, almibar</i>	
Gusto		
Seco-dulce	Muy seco/seco/ <u>semise</u> co/semidulce/abocado/dulce	
Cuerpo	Muy liviano/ <u>liviano</u> /medio/mucho cuerpo	
Acidez	Excesiva/ácido/vivo/ <u>fresco</u> /suave/flojo	
Taninos	Ninguno/ <u>débil</u> /mediano/alto/suave/astringente/duro	
Sabores:	<i>cinelas maduras, acaramelado ligeramente, ácido.</i>	

FICHA DESCRIPTIVA DE VINOS

Ficha descriptiva		
Nombre del vino:	Chaupi Estancia	
Tipo de vino:	Palomino Tinto	Añada: 2016
Bodega:	Chaupi Estancia	Origen: Yaguqui - Ecuador
Variedad:	Uva Blanco	Tiempo de crianza: 3 Años
Temperatura del vino:	10°C	Grado alcohólico: 11,3°
Nombre del degustador:	Luis Recalde	
Lugar:	Ibarra	Fecha: 31 de Octubre de 2019 Hora: 12:00
Vista		
Profundidad del color	Limpidez Acuoso/pálido/mediano/profundo/oscuero	
Tonalidad del color	Verdoso/amarillo/amarillo paja/dorado/ámbar/rojo-púrpura/rubi/ granate/ladrillo/marrón/rosa/salmón/rosa anaranjado	
	Brillante/cristalino/limpio/apagado/turbio/nublado	
Olfato		
Intensidad	Alto	
Aromas:	Frutales	
Gusto		
Seco-dulce	Muy seco/seco/semiseco/semidulce/abocado/dulce	
Cuerpo	Muy liviano/liviano/medio/mucho cuerpo	
Acidez	Excesiva/ácido/vivo/fresco/suave/flojo	
Taninos	Ninguno/débil/mediano/alto/suave/astringente/duro	
Sabores:	Maderoso, Uvas, ácido	

FICHA DESCRIPTIVA DE VINOS

Ficha descriptiva		
Nombre del vino: Chaupi Estancia		
Tipo de vino: Pinot Noir	Añada: 2015	
Bodega: Chaupi Estancia	Origen: Yarugui - Ecuador	
Variedad: vino Tinto	Tiempo de crianza: 4 años	
Temperatura del vino: 16°C	Grado alcohólico: 12,4°	
Nombre del degustador: Luis Recalde		
Lugar: Barra	Fecha: 31 de Octubre 2019	Hora: 12:33
Vista		
Profundidad del color	Limpidez Acuoso/pálido/mediano/profundo/oscurο	
Tonalidad del color	Verdoso/amarillo/amarillo paja/dorado/ámbar/rojo-púrpura/rubi/ granate/ladrillo/marrón/rosa/salmón/rosa anaranjado	
	Brillante/cristalino/limpio/apagado/turbio/nublado	
Olfato		
Intensidad	Medio	
Aromas:	Frutales, Madera	
Gusto		
Seco-dulce	Muy seco/seco/semiseco/semidulce/abocado/dulce	
Cuerpo	Muy liviano/liviano/medio/mucho cuerpo	
Acidez	Excesiva/ácido/vivo/fresco/suave/flojo	
Taninos	Ninguno/débil/mediano/alto/suave/astringente/duro	
Sabores:	Uvas, acido.	

FICHA DESCRIPTIVA DE VINOS

Ficha descriptiva		
Nombre del vino: <i>Alice Jan Reserva</i>		
Tipo de vino: <i>Varietal</i>	Añada: <i>2015</i>	
Bodega: <i>Champi Estancia</i>	Origen: <i>Jauquesi - Ecuador</i>	
Varietal: <i>Tinto</i>	Tiempo de crianza: <i>4 años</i>	
Temperatura del vino: <i>18°C</i>	Grado alcohólico: <i>14,4°</i>	
Nombre del degustador: <i>Luis Recalde</i>		
Lugar: <i>Ibarrá</i>	Fecha: <i>31 de octubre de 2015</i>	Hora: <i>12:18</i>
Vista		
Profundidad del color	Limpidez <u>Acuoso</u> /pálido/mediano/profundo/oscurο	
Tonalidad del color	Verdoso/amarillo/amarillo paja/dorado/ámbar/rojo-púrpura/ <u>rubi</u> /granate/ladrillo/marrón/rosa/salmón/rosa anaranjado	
	<u>Brillante</u> /cristalino/limpio/apagado/turbio/nublado	
Olfato		
Intensidad	<i>Medio</i>	
Aromas:	<i>Uvas, Madera</i>	
Gusto		
Seco-dulce	Muy seco/seco/ <u>semisecco</u> /semidulce/abocado/dulce	
Cuerpo	Muy liviano/ <u>liviano</u> /medio/mucho cuerpo	
Acidez	Excesiva/ácido/vivo/ <u>fresco</u> /suave/flojo	
Taninos	Ninguno/ <u>débil</u> /mediano/alto/suave/astringente/duro	
Sabores:	<i>Ácidos, Uvas, Madera</i>	

FICHA DESCRIPTIVA DE VINOS

Ficha descriptiva		
Nombre del vino: <i>chaupi estancia</i>		
Tipo de vino: <i>Pabisco fino</i>	Añada: 2016	
Bodega: <i>chaupi estancia</i>	Origen: <i>Yacupi - Ecuador</i>	
Variedad: <i>vino blanco</i>	Tiempo de crianza: 2016	
Temperatura del vino: <i>10°</i>	Grado alcohólico: <i>11.3</i>	
Nombre del degustador: <i>Manuel Andrade</i>		
Lugar: <i>Ibarra</i>	Fecha: <i>31-10-2019</i>	Hora: <i>16:00</i>
Vista		
Profundidad del color	<u>Limpidez</u> Acuoso/pálido/mediano/profundo/oscuero	
Tonalidad del color	Verdoso/amarillo/amarillo paja/ <u>dorado</u> /ámbar/rojo-púrpura/rubi/ granate/ladrillo/marrón/rosa/salmón/rosa anaranjado	
	<u>Brillante/cristalino</u> /limpio/apagado/turbio/nublado	
Olfato		
Intensidad	<i>fuerte</i>	
Aromas:	<i>profundo a frutas</i>	
Gusto		
Seco-dulce	Muy seco/seco/semiseco/ <u>semidulce</u> /abocado/dulce	
Cuerpo	Muy liviano/liviano/ <u>medio</u> /mucho cuerpo	
Acidez	Excesiva/ácido/vivo/ <u>fresco</u> /suave/flojo	
Taninos	Ninguno/débil/ <u>mediano</u> /alto/suave/astringente/duro	
Sabores:	<i>sabores excelentes a uvas y amaderado</i>	

FICHA DESCRIPTIVA DE VINOS

Ficha descriptiva		
Nombre del vino: <i>chaupi estancia</i>		
Tipo de vino: <i>piot piit</i>	Añada: <i>2015</i>	
Bodega: <i>chaupi estancia</i>	Origen: <i>Yaguqui Ecuador</i>	
Variedad: <i>tinto</i>	Tiempo de crianza:	
Temperatura del vino: <i>16.</i>	Grado alcohólico: <i>12.4°</i>	
Nombre del degustador: <i>Manuel Andango</i>		
Lugar: <i>Ibarra</i>	Fecha: <i>31-10-2019</i>	Hora: <i>16:30</i>
Vista		
Profundidad del color	Limpidez Acuoso/pálido/ <u>mediano</u> /profundo/oscurο	
Tonalidad del color	Verdoso/amarillo/amarillo paja/dorado/ámbar/rojo-púrpura/ <u>rubi</u> / granate/ladrillo/marrón/rosa/salmón/rosa anaranjado	
	<u>Brillante</u> /cristalino/limpio/apagado/turbio/nublado	
Olfato		
Intensidad	<i>medio</i>	
Aromas:	<i>uvas</i>	
Gusto		
Seco-dulce	Muy seco/seco/semiseco/ <u>semidulce</u> /abocado/dulce	
Cuerpo	Muy liviano/ <u>liviano</u> /medio/mucho cuerpo	
Acidez	Excesiva/ácido/vivo/fresco/ <u>suave</u> /flojo	
Taninos	Ninguno/débil/ <u>mediano</u> /alto/suave/astringente/duro	
Sabores:	<i>amaderado y uvas rojas</i>	

FICHA DESCRIPTIVA DE VINOS

Ficha descriptiva		
Nombre del vino: <i>Aligote gran reserva</i>		
Tipo de vino: <i>tinto Blend</i>	Añada: <i>2015</i>	
Bodega: <i>Champi Estancia</i>	Origen: <i>Yaguqui Ecuador</i>	
Variedad: <i>tinto</i>	Tiempo de crianza: <i>4 años</i>	
Temperatura del vino: <i>18°</i>	Grado alcohólico: <i>14.4</i>	
Nombre del degustador: <i>Manuel Andrade</i>		
Lugar: <i>Ibaya</i>	Fecha: <i>31-10-2019</i>	Hora: <i>16:00</i>
Vista		
Profundidad del color	Limpidez Acuoso/pálido/mediano/ <u>profundo</u> /oscuro	
Tonalidad del color	Verdoso/amarillo/amarillo paja/dorado/ámbar/rojo-púrpura/ <u>rubi</u> / <u>granate</u> /ladrillo/marrón/rosa/salmón/rosa anaranjado	
	<u>Brillante</u> /cristalino/limpio/apagado/turbio/nublado	
Olfato		
Intensidad	<i>medio</i>	
Aromas:	<i>frutas</i>	
Gusto		
Seco-dulce	Muy seco/seco/ <u>semiseco</u> /semidulce/abocado/dulce	
Cuerpo	Muy liviano/ <u>liviano</u> /medio/mucho cuerpo	
Acidez	Excesiva/ácido/vivo/ <u>fresco</u> /suave/flojo	
Taninos	Ninguno/ <u>débil</u> /mediano/alto/suave/astringente/duro	
Sabores:	<i>a base de madera y uvas rojas</i>	



MANUAL DE MARIDAJE

Maridajes de vinos ecuatorianos con gastronomía tradicional de Imbabura



Jethy Flores C.



PRÓLOGO



La gastronomía de la provincia de Imbabura es muy variada; ya que contiene en cada plato un gran número de elementos, que son muy apreciados por las personas que se encuentran en la localidad y también de turistas.

El mundo del vino es muy amplio al igual que la gastronomía; ya que existe vinos blancos, tintos, espumosos; vinos jóvenes, de crianza, entre otros. Al momento de hablar de vinos ecuatorianos nos referimos a vinos de jóvenes y crianza, ya sean tintos o blancos.

El maridaje de vinos ecuatorianos con la gastronomía tradicional de Imbabura se convirtió en un reto muy amplio y variado, teniendo de esta manera una guía para todas las personas que quieran degustar de este tipo de combinaciones.

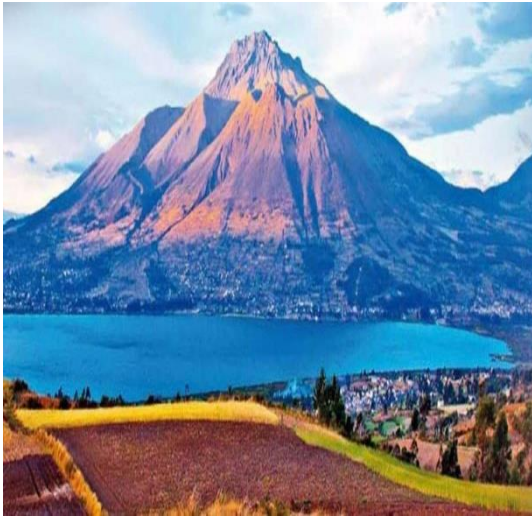
En esta guía se presentará imágenes de: vinos y gastronomía; también temperatura de servicio de los vinos, y sobre todo el vino adecuado para acompañar cada platillo imbabureño.

ÍNDICE

HISTORIA DE IMBABURA	79
GASTRONOMÍA TRADICIONAL DE LA PROVINCIA DE IMBABURA	79
GASTRONOMÍA	79
Entrada.....	80
Empanadas de morocho.....	80
Pan de leche	80
Choclo con queso	80
Plato principal	80
Cuy frito.....	80
Carnes coloradas	80
Fritada	81
Papas con berro	81
Postre	81
Nogadas.....	81
Helados de paila	81
Tortillas de tiesto.....	82
Vinos Blancos	82
VINOS	82
Enigma Chardonnay	82
Chaupi Estancia Palomino Fino	82
Vinos Tintos.....	83
Chaupi Estancia Pinot Noir	83
Travesía Malbec	83
Alyce Gran Reserva	83
Del Morro Cabernet Sauvignon.....	84
MARIDAJE DE VINOS ECUATORIANOS CON GASTRONOMÍA TRADICIONAL DE IMBABURA	84
Empanadas de morocho y Alyce Gran Reserva.....	85
MARIDAJE	85
Pan de leche y Enigma Chardonnay	85
Choclo con queso y Chaupi Reserva Pinot Noir.....	86
Cuy frito y Alyce Gran Reserva	86
Carnes coloradas y Del Morro.....	86
Fritada y Alyce Gran Reserva	86
Papas con berro y Travesía.....	87
Nogadas y Travesía	87

Helado de paila y Enigma	87
Tortillas de tiesto y Chaupi Estancia Pinot Noir.....	87

HISTORIA DE IMBABURA



El 25 de junio de 1824, se creó la provincia de Imbabura con su capital Ibarra, la extensión de la provincia era desde Rumichaca hasta el río Guayllabamba.

En 1855, el cantón Cayambe pasó a formar parte de la provincia de Pichincha.

En 1880, se creó la provincia de Carchi, separándose territorialmente de la provincia de Imbabura.

A partir del 2 de marzo de 1938 fue la creación del cantón Antonio Ante. El 26 de mayo de 1981 el cantón Pimampiro. El 9 de febrero de 1984 se creó el último cantón: Urcuquí.

El 16 de agosto de 1868, la provincia de Imbabura fue destruida totalmente por el terremoto que hubo, en el año de 1972 la ciudad de Ibarra fue reconstruida, en 1987 existió otro sismo, haciendo daños a la provincia y en 1929 el ferrocarril llega a Ibarra

GASTRONOMÍA TRADICIONAL DE LA PROVINCIA DE IMBABURA

La gastronomía de es caracterizada por una gran cantidad de productos como: el maíz, trigo, cebada, fréjol, papa, legumbres, hortalizas, tomate riñón, alfalfa, papaya, piña, caña de azúcar, ciruela, guabo, aguacate, plátano, naranja, cacao y café.



Al igual productos cárnicos como: cerdo, cuy, cordero. Dando paso a las fritadas, carnes coloradas, caldo de 31, tortillas de tiesto, helados de paila, cuy, entre otros.

GASTRONOMÍA

Entrada

Empanadas de morocho

Las empanadas de morocho provenientes de Ibarra, este alimento se lo puede servir como



entrada o también como acompañan de un té, café, jugos, etc. Este plato tradicional se lo puede preparar con pollo, cerdo o res, dependiendo el gusto de cada persona, aparte de los cárnicos también hay arvejas, zanahoria, arroz, etc. Las empanadas son muy apetecidas por las personas que lo han probado. Lugar Tradicionales

Empanadas de Morocho, calle José Joaquín de Olmedo y García Moreno

Pan de leche



El pan de leche es tradicional de la parroquia de Caranqui, ciudad de Ibarra, este producto es muy esponjoso y de agradable sabor, siendo así apetecido por los moradores y sobre todo por los turistas; se puede degustar con helados de crema de la localidad o también con jugo, café, agua aromática. Lugar El tradicional pan de leche, calle Rumiñahui y Calicuchina

Choclo con queso



Los choclos asados en carbón con queso rallado, tradicional de la provincia de Imbabura. Lugar Mercado La Playa

Plato principal

Cuy frito

En Chaltura se elaboran los cuyes más representativos de la provincia de Imbabura, este plato va



acompañado de tostado, mote, papa, choclo; que es deleitado por las personas que habitan el lugar y también por los turistas. Lugar Restaurante La Colina, Obispo Mosquera, Chaltura

Carnes coloradas



Las carnes coloradas son originarias de la ciudad de Cotacachi, existe dos versiones: carne de cerdo y carne de res (para la realización del manual se trabajó con la carne de res), este plato se prepara principalmente con achiote, cerveza, jugo de limón y entre otros aliños y se acompaña con llapingacho (tortilla de papa), mote, aguacate, empanada,

ensalada. Es un plato muy atractivo para las personas que lo han degustado. Lugar Carnes Coloradas de Esther Moreno de Unda, Calle Simón Bolívar y Av. Modesto Peñaherrera

Fritada



Las fritadas más reconocidas de la provincia de Imbabura, son las de Atuntaqui, este plato va acompañado con: tostado, mote, maduro frito, choclo. Siendo un alimento muy apreciado entre el paladar de los ecuatorianos. Lugar Fritada Mama Miche, Calle Bolívar y Abdón Calderón

Papas con berro

Las papas con berro, es un plato tradicional de la provincia de Imbabura, el consumo era por



parte de los antepasados, ya que con el pasar del tiempo se va perdiendo, este plato es nutricional bajo en grasas, por el hecho de tener vegetal que es el berro. Lugar Ocasional Mercado Amazonas.

Postre

Nogadas



Es un postre muy delicioso, similar a un caramelo de panela, acompañado con tocte, y la presentación de este dulce son en cajitas de madera, las nogadas se pueden encontrar en el centro de la ciudad de Ibarra. Lugar Dulce Tradición Ana de Núñez, calles José Joaquín de Olmedo y Miguel Oviedo

Helados de paila



Los helados de paila, es el postre más representativo de la provincia de Imbabura, especialmente de la ciudad de Ibarra, la realización de estos helados es con base de paja, luego hielo y sal en grano (ayuda a que se mantenga el hielo y no se derrita), posteriormente se coloca encima la paila, por último se empieza hacer el helado con jugo de fruta más la clara de huevo, para la consistencia cremosa característica del helado.

Lugar Helados de Paila Rosalía Suárez, calles Miguel Oviedo y José Joaquín de Olmedo

Tortillas de tiesto



Las tortillas de tiesto de maíz provienen de la ciudad de Ibarra, especialmente del centro Mercado Amazonas, con mas de 50 años, es un dulce que ya no solo queda en la localidad, si no también para personas de otros lugares, las tortillas de tiesto dulce se pueden acompañar con leche, y las tortillas de tiesto de sal con helado, café, té, jug. Lugar Tortillas de tiesto Doña Rosita, Mercado Amazonas.

VINOS

Vinos Blancos

El servicio de los vinos blancos debe ser frío, ya sea por medio de refrigeración, o en un cubo con hielos; la temperatura adecuada de los vinos blancos es entre 6°C – 12°C.

Enigma Chardonnay



Empresa Dos Hemisferios C.A. Vidoheca

Año 2017

El vino Enigma es 100% Chardonnay, siendo un vino 20 % añejado en barricas de Roble durante 6 meses y el 80% proviene de tanques sin fermentación maloláctica de la siguiente cosecha

El añejamiento de vino también se lo realiza en las botellas como 4 meses mínimo

Chaupi Estancia Palomino Fino



Empresa Chaupiestancia Winery S.A

Año 2016

Palomino fino es un vino 100% de la cepa Palomino, con esta cepa se elaboran los famosos vinos de Jerez de España. Tras una larga fermentación a muy baja temperatura, para extraer sabores, aromas frutales y florales, el vino pasa por un guarda de 4 a 6 meses en barrica de roble francés. (Chaupi Estancia)

Vinos Tintos

El servicio de los vinos tintos se realiza con temperatura ambiente o en temperatura entre 15°C a 18°C, para el mayor disfrute de esta bebida alcohólica.

Chaupi Estancia Pinot Noir



Empresa Chaupiestancia Winery S.A

Año 2015

100% Pinot Noir, con guarda en barrica de roble francés durante 8 meses.

Travesía Malbec

Empresa Dos Hemisferios C.A. Vidoheca



Año 2016

Es un vino 100% Malbec.

Es un vino con una larga guarda de añejamiento en barricas de roble; el 100% del vino es conservado en las barricas durante 18 meses y una conservación en botella alrededor de 6 meses.

Alyce Gran Reserva

Empresa Chaupiestancia Winery S.A



Año 2015

El Alyce Gran Reserva es un vino blend mezcla de predominando Syrah y por consiguiente Mourvedre, Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Barbera, San Giovese, Pinot Noir, Pinot Meunier; con una guarda de 12 meses en barrica de roble francés.

Del Morro Cabernet Sauvignon

Empresa Dos Hemisferios C.A. Vidoheca



Año 2017

Es un vino 100% Cabernet Sauvignon

Posee un tiempo de añejamiento en botella mínimo de 6 meses.

MARIDAJE DE VINOS ECUATORIANOS CON GASTRONOMÍA TRADICIONAL DE IMBABURA

Platos	Del Morro (Cabernet Sauvignon)	Travesía (Malbec)	Enigma (Chardonnay)	Alyce Gran Reserva	Chaupi Reserva (Pinot Noir)	Chaupi Reserva (Palomino Fino)
Empanadas de morocho	3.6	2.6	4	5	3.8	4.4
Pan de leche	3.2	3.6	5	3.6	3.4	3.8
Choclo con queso	2.8	3.8	3.6	2.6	5	4
Cuy	3.4	1.4	2.2	5	2.6	2.8
Carnes coloradas	5	3.8	3	4.4	1	1.6
Fritada	4.6	3.4	3	5	1.6	2.2
Papas con berro	3.6	5	3.8	2.2	3.8	3
Nogadas	3.6	5	4.2	4.2	4.8	1.8
Helados de Paila	4.2	4.4	5	3	4.6	3.6
Tortillas de tiesto	4.6	4	4.2	2.6	5	4.8

Las calificación que se encuentran en esta tabla es de 1 al 5 de acuerdo a los expertos; siendo 1 el maridaje inadecuado, y 5 el maridaje correcto.

MARIDAJE

Para realizar un maridaje correcto debemos tomar en cuenta que es totalmente subjetivo, este documento se basa a las prácticas y opiniones de las personas que se dedican al servicio del vino.

Para la realización de forma correcta de un buen maridaje en este manual se basa en:

- a) Servir los vinos de blancos a tintos.
- b) Basándose en los grados de alcohol que está marcados en la botella, se debe servir vinos blancos de menos a mas alcohol y así mismo con los vinos tintos.
- c) Es importante no servir mas de tres vinos con algún platillo, ya que existe una saturación en las papilas gustativas.
- d) Para la combinación de un platillo y el vino, es importante que los dos elementos se complementen, y que el vino no opaque al plato o viceversa.
- e) Entre consumo de un vino a otro es importante enjuagar la boca con pan blanco y un poco de agua.

Empanadas de morocho y Alyce Gran Reserva

Las empanadas de morocho con el vino Alyce Gran Reserva, da un resultado muy agradable,



ayudando a resaltar los sabores del platillo, pero sin opacar al vino, siendo así un correcto maridaje, también el vino ayuda a que corte totalmente la grasa de las empanadas ayudando a que se pueda digerir bien.

Pan de leche y Enigma Chardonnay



El vino Enigma Chardonnay tiene tonos dulces y eso ayudó a que el pan de leche sobresalga, obteniendo al final un sabor agradable a queso, ya que el pan de leche, como su nombre lo dice es hecho con la cuajada de la leche.

Choclo con queso y Chaupi Reserva Pinot Noir



El Pinot Noir por ser un vino suave y algo ácido, ayudó a que se mantenga al final los tres sabores del choclo, queso y vino, pero aun así no opaca los sabores de frutos rojos del vino, siendo una combinación agradable al paladar.

Cuy frito y Alyce Gran Reserva



Los expertos consideraron que la combinación ideal del cuy frito es el vino Alyce Gran Reserva, ya que el vino realza los sabores del cuy eliminando el sabor característico que tiene el género cárnico, y también no se eliminan los sabores del vino al momento de degustar.

Carnes coloradas y Del Morro



El vino del Morro hizo que las carnes coloradas puedan cortar la gran cantidad de grasa y condimentos que contiene este platillo, logrando así un equilibrio más armónico entre el plato y el vino.

Fritada y Alyce Gran Reserva



El vino ayudó a que la fritada realce sus sabores, pero también no desaparece el sabor ahumado y frutos rojos del vino, obteniendo una agradable combinación en el paladar.

Papas con berro y Travesía



El vino ayudo a que las papas con berro se puedan disolver con facilidad, obteniendo una sensación muy agradable en el paladar, siendo un maridaje muy equilibrado.

Nogadas y Travesía



La acidez viva de Travesía Malbec ayuda a que el dulce de la nogada se reduzca, y así evitando que el maridaje sea muy dulce en el paladar siendo una combinación adecuada y sobre todo agradable.

Helado de paila y Enigma



La acidez suave y semi dulce del Enigma Chardonnay ayuda a que se reduzca la acidez del helado, así permitiendo que la combinación en boca sea muy agradable.

Tortillas de tiesto y Chaupi Estancia Pinot Noir



La acidez suave del vino con la combinación de la tortilla ayuda a que el dulce del alimento disminuya, haciendo una combinación perfecta realzando los sabores de los dos productos.