



**UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL**

**FACULTAD: HOTELERÍA, TURISMO Y GASTRONOMÍA**

**CARRERA: GASTRONOMÍA**

**TESIS PREVIA A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE ADMINISTRADOR**

**GASTRONÓMICO**

**ELABORACIÓN DE UNA GUÍA DE MARIDAJE DE VINO APLICADA A LOS**

**POSTRES DE LA GASTRONOMÍA ECUATORIANA**

**AUTOR: WILSON CHECA GUDIÑO**

**DIRECTOR: ING. MARÍA LOURDES LARREA**

**QUITO - ECUADOR**

**MAYO 2012**

## **CERTIFICACIÓN**

Certifico que bajo mi dirección la presente tesis ha sido realizada por el señor Wilson Checa Gudiño

-----  
Ingeniera María Lourdes Larrea  
Directora de tesis

## **AUTORÍA**

Del contenido de la presente tesis se responsabiliza  
Exclusivamente el autor

-----  
WILSON CHECA GUDIÑO  
C.I.N°.

## **DEDICATORIA**

Esta tesis se la dedico a mi Bella mujer Diana Luna ella es la fuente de mi inspiración su amor y entendimiento me ayudan todos los días. A mis padres Pedro Checa y Teresa Gudiño por poner toda su confianza en mí durante lo largo de mi carrera estudiantil, apoyarme en los momentos difíciles de mi vida y ser el pilar de mi formación.

A mis Hermanos por estar siempre unidos y ayudarnos en nuestras decisiones a mis sobrinas y sobrinos que los quiero mucho a todos en general por ayudarme a crecer profesionalmente en mi carrera.

“La ciencia se compone de errores que a su vez, son los pasos hacia la verdad”

Julio Verne

## **AGRADECIMIENTOS**

Primero muchas gracias a Dios, él es mi guía durante mi trascorrir en la tierra.

Gracias a mis padres, Pedro Checa y Teresa Gudiño, quienes siempre van a ser pilares fundamentales para mi formación profesional y humana, de ellos he recibido valiosos consejos que me han convertido en una persona digna para el resto de mi vida.

Pablo Checa y Patricia Checa ellos son mis hermanos y somos muy unidos, nos apoyamos en todas las cosas y amamos a nuestra familia.

Mi Bella mujer Diana Luna por estar siempre conmigo, apoyarme en mis decisiones y amarme por lo que soy y además, sinceros recuerdos de gratitud para la Universidad Tecnológica Equinoccial por el aporte de conocimientos dignos de una institución educativa superior.

Debo agradecer de manera especial y sincera a la Ing. María Lourdes Larrea por su orientación, seguimiento y la supervisión continua esto me ha ayudado a la realización de este trabajo.

Finalmente a todos aquellos quienes no he nombrado aquí, gracias por aportar con ideas y creer en mí.

Wilson Checa

## ÍNDICE DE CONTENIDOS

<b>CERTIFICACIÓN</b> .....	<b>II</b>
<b>AUTORÍA</b> .....	<b>III</b>
<b>DEDICATORIA</b> .....	<b>IV</b>
<b>AGRADECIMIENTOS</b> .....	<b>V</b>
<b>PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA</b> .....	<b>1</b>
<b>ANTECEDENTES</b> .....	<b>1</b>
<b>JUSTIFICACIÓN</b> .....	<b>2</b>
<b>OBJETIVO GENERAL</b> .....	<b>3</b>
<b>OBJETIVOS ESPECÍFICOS</b> .....	<b>3</b>
<b>IDEA A DEFENDER</b> .....	<b>4</b>
<b>METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN</b> .....	<b>4</b>
<b>Métodos de investigación</b> .....	<b>4</b>
<b>Técnicas de investigación</b> .....	<b>5</b>
<b>CAPITULO I</b> .....	<b>6</b>
<b>1. GENERALIDADES DE LA VITICULTURA</b> .....	<b>6</b>
<b>1.1 Origen e Historia</b> .....	<b>6</b>
1.1.1 Variedad de uva cultivada.....	9
<b>1.2 Variedades tintas</b> .....	<b>10</b>
1.2.1 Cabernet Sauvignon (Ventisquero).....	10
1.2.2 Merlot (Castillo de Molina).....	12
1.2.2 Syrah (Trapiche Roble).....	14
<b>1.3 Variedades Blancas</b> .....	<b>16</b>
1.3.1 Chardonnay (San Esteban) .....	16
1.3.2 Sauvignon Blanc (Montes) .....	18
1.3.3 Vinos Espumosos (Brut Nature) .....	20
<b>CAPITULO II</b> .....	<b>23</b>
<b>2. EL VINO</b> .....	<b>23</b>
<b>2.1 Origen del vino</b> .....	<b>23</b>
2.1.1 El sabor, el gusto y el olfato .....	24

<b>2.2 La Viticultura.....</b>	<b>28</b>
2.2.1 La Phylloxera.....	31
<b>2.3 La Vinificación.....</b>	<b>33</b>
2.3.1 Hojas y Hollejos.....	34
2.3.2 Despalillado y Estrujado.....	35
2.3.3 Maceración.....	36
2.3.4 Prensado.....	36
2.3.5 Clarificación del mosto y Ajuste.....	37
2.3.6 Fermentación.....	38
2.3.7 Fermentación Maloláctica.....	39
<b>CAPITULO III.....</b>	<b>40</b>
<b>3 MARIDAJE.....</b>	<b>40</b>
<b>3.1. Definición.....</b>	<b>40</b>
<b>3.2 Los sentidos y el maridaje.....</b>	<b>44</b>
3.2.1 Reglas clásicas.....	45
3.2.2 Copas y Vasos.....	46
3.2.2.1 El cuidado de las copas.....	48
3.2.3 La temperatura un aspecto esencial.....	48
3.2.3.1 La decantación.....	50
3.2.3.2 El vino y la salud.....	51
3.2.4 El catador.....	52
3.2.4.1 Como se cata un vino.....	54
3.2.5 Como mejorar su técnica de cata.....	56
<b>CAPITULO IV.....</b>	<b>58</b>
<b>4. EL MARIDAJE Y LOS POSTRES ECUATORIANOS.....</b>	<b>58</b>
<b>4.1 Aspectos importantes a considerar en el maridaje.....</b>	<b>59</b>
<b>4.2 Utilizaciones del maridaje y los postres.....</b>	<b>60</b>
4.2.1 El maridaje con higos con queso.....	61
4.2.2 El maridaje con helados de paila.....	62
4.2.3 El maridaje con pastel de camote.....	63
4.2.4 El maridaje con dulce de guayaba y queso.....	64
4.2.5 El maridaje con emborrinado de plátano.....	65

4.2.6 Maridaje de compota de tomate de árbol .....	66
4.2.7 Maridaje con buñuelos de maíz .....	67
4.2.8 Maridaje con pristiños .....	68
4.2.9 Maridaje con dulce de babaco .....	69
<b>CAPITULO V .....</b>	<b>70</b>
<b>5. ESTUDIO DE MERCADO.....</b>	<b>70</b>
<b>5.1 Determinación de la muestra.....</b>	<b>70</b>
<b>5.2 Objetivo de la encuesta.....</b>	<b>70</b>
<b>5.3 Diseño de la encuesta.....</b>	<b>71</b>
<b>5.4 Tabulación y análisis de datos.....</b>	<b>73</b>
<b>CAPITULO VI.....</b>	<b>82</b>
<b>6 CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....</b>	<b>82</b>
<b>6.1 Conclusiones.....</b>	<b>82</b>
<b>6.2 Recomendaciones.....</b>	<b>82</b>
<b>BIBLIOGRAFÍA .....</b>	<b>84</b>
<b>GLOSARIO.....</b>	<b>85</b>



## ÍNDICE DE CUADROS

<b>Cuadro 1.</b> Mejores temperaturas para servir los vinos .....	49
<b>Cuadro 2.</b> Género .....	73
<b>Cuadro 3.</b> Vinos de preferencia .....	74
<b>Cuadro 4.</b> Postres de agrado .....	75
<b>Cuadro 5.</b> Establecimientos de vinos y postres .....	76
<b>Cuadro 6.</b> Establecimientos más frecuentes de postres .....	77
<b>Cuadro 7.</b> Sectores en la ciudad de Ibarra .....	78
<b>Cuadro 8.</b> Factores en la elección del vino.....	79
<b>Cuadro 9.</b> Precio a pagar por un vino.....	80

## ÍNDICE DE GRÁFICOS

<b>Gráfico 1.</b> Género .....	73
<b>Gráfico 2.</b> Vinos de preferencia .....	74
<b>Gráfico 3.</b> Postres de agrado .....	75
<b>Gráfico 4.</b> Establecimientos de vinos y postres .....	76
<b>Gráfico 5.</b> Establecimientos más frecuentes de postres .....	77
<b>Gráfico 6.</b> Sectores en la ciudad de Ibarra .....	78
<b>Gráfico 7.</b> Factores en la elección del vino.....	79
<b>Gráfico 8.</b> Precio a pagar por un vino.....	80

## **PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA**

“En los últimos años hemos visto con gran satisfacción que el desarrollo de la cocina latinoamericana ha sido un boom que ha posicionado sabores y aromas de las distintas regiones de América.” (MacNeil, 2001 , pág. 83)

El maridaje por tradición es el que se inspira más que todo a la comida regional, según en la que los platos y los vinos locales son combinados entre ellos, por eso la creación de un guía de maridaje de vinos para aplicarla con nuestros postres ecuatorianos y aprender a combinarlas bien para mantenerla como costumbre y traspasarlas de generación en generación. Estas combinaciones son muy fáciles de entender, estos legados entre la comida y el vino de la propia tierra la perfecta valorización para ambos y para las propias idiosincrasias<sup>1</sup>.

Desde 1539, la famosa carta escrita de SanteLancerio, cantinero del Papa Pablo III, al Cardenal Guido Ascanio Forza, puede ser considerada el primer borrador del Primer Tratado de Enología. En esta carta se describen evaluaciones sobre la calidad de los vinos respecto al color, a los perfumes, a los sabores, al retrogusto, a la gradación alcohólica y a su longevidad, también a sus características en función de la mejor combinación con las distintas recetas culinarias.

## **ANTECEDENTES**

“Para producir un gran vino, se precisa la mejor uva y la mejor vinificación. Sin embargo, si no se sirve con afecto y profesionalidad, el vino no podrá expresar todas sus cualidades. Pero un vino solo es bueno si hay comensales que sepan apreciarlo. No es necesario que sean grandes expertos; basta con que tengan sensibilidad e interés por disfrutarlo.” (FERRA, 2001, pág. 324)

---

<sup>1</sup> Proviene del griego “temperamento en particular” algo proveniente del lugar en el cual nació; costumbres, formas y rasgos.

La Escuela Inglesa con su experto exponente CyrilRay<sup>2</sup> la que más que cualquier otra sostiene la absoluta independencia para cada elección. Que dice que cada uno de nosotros tiene su propio gusto y preferencia en saborear y gustar cada comida y cada vino para apreciar este solo necesitamos nuestros sentidos.

La Escuela Francesa siempre se ha basado en el gusto personal más que en la búsqueda de establecer algunas reglas prácticas que puedan ser una guía para no caer en grandes errores. El tema del maridaje siempre se ha visto como un aspecto artístico de la gastronomía ya que su causa en los tipos de vino tiene un efecto de realzar la textura y el sabor en la comida.

Antes de que Roma fuese una potencia mundial, la cultura gastronómica de la gente era más bien modesta. Los huevos, el queso, la carne de cerdo y el pollo constituían las cimas de las familias acomodadas en Roma se puso de moda el tener un cocinero e invitar huéspedes para que se sirvieran una comida bien preparada y la consecuencia mezcla del vino con el agua como lo hacían los griegos para favorecer en su digestión.” (PIRAS, 2012, pág. 289). Las Autoridades supremas de las iglesias no se caracterizaron en general por la moderación y el ascetismo<sup>3</sup> de sus hábitos gastronómicos.

## **JUSTIFICACIÓN**

Los resultados de este proyecto contribuirán al desarrollo del conocimiento, enfocándose en las instituciones académicas de gastronomía, para conocer y despertar más los sentidos en todos los lectores y así saber combinar un postre con un buen vino realzando los sabores de los platos a su máxima expresión.

Busca fortalecer las empresas, en nuevos conocimientos y buenas prácticas, fortalecimiento de nuestra cultura vinícola con valor gourmet, constituyéndose en un escenario propicio para proyectar un mejor destino gastronómico y turístico.

---

<sup>2</sup> Autor Inglés y Periodista, escritor de comida especialmente, el vino. Escribió historias de los mayores productores de vino como: Ch. Lafite, Ch. Mouton Rothschild and Bollinger.

<sup>3</sup> Doctrina filosófica o religiosa que busca purificar el espíritu

Se presenta este proyecto y consulta acerca del maridaje de vino aplicado a los postres de la gastronomía ecuatoriana para aprovechar correctamente los recursos en la restauración de alimentos y bebidas para un mejor desarrollo socio económico de los habitantes de la zona y generar más empleos en la comunidad, priorizando el buen uso y conocimiento en su uso.

Busca ayudar a los estudiantes de diferentes instituciones académicas en aprender y conocer al máximo sobre el maridaje de vino aplicada a los postres de la gastronomía ecuatoriana y así lograr emprender en ellos un interés de continuar con el arte de combinar vinos con los platos más selectos de nuestra gastronomía.

“Entender de vinos ha dejado de ser un terreno acotado<sup>4</sup> para una minoría selecta. El vino no es clasista; es accesible y se puede adquirir en la tienda más cercana. El mundo actual es todo un paraíso para los bebedores de vino. Otro factor importante es que médicos y científicos han confirmado lo que los griegos de la Antigüedad siempre supieron, es decir, que el vino es bueno para la salud.” (FIONA SIMS. GUÍA DEL VINO pg. 7)

## **OBJETIVO GENERAL**

Presentación de una guía de maridaje de vinos, aplicada en los postres de la gastronomía ecuatoriana, con la elección del vino más adecuado para armonizar los postres ecuatorianos resaltando sus sabores e ir creando más cultura vinícola en nuestra gastronomía.

## **OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

- 1 Describir las propiedades del vino y sus características.
- 2 Obtener los conocimientos básicos sobre las distintas formas de maridaje.
- 3 Seleccionar los postres ecuatorianos que se van a maridar.

---

<sup>4</sup> Para referirse a una situación en la que un objeto construido a partir del mismo puede establecer una relación de orden con otro tipo de entidad llamada cota superior.

- 4 Determinar los vinos utilizados para maridaje de postres y conocer las diferencias entre los vinos para combinarlos mejor con los postres ecuatorianos.
- 5 Realizar la propuesta del maridaje de vinos con postres ecuatorianos y elaboración de fichas técnicas.

## **IDEA A DEFENDER**

El conocimiento del maridaje de vinos y su aplicación en los postres de la gastronomía ecuatoriana,

Permite elegir el vino más adecuado para armonizar cualquier postre resaltando sus sabores para incrementar su venta, clientela y generar cultura vinícola en nuestros postres tradicionales.

## **METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN**

### **Métodos de investigación**

El método de investigación que se utilizó para el estudio sobre el maridaje y su aplicación en la gastronomía; fue el cualitativo, pues su enfoque es muy específico, puntual y nos facilita un mejor suministro de datos e información relevante sobre los distintos aspectos del fenómeno que se está estudiando, utilizando sondeos de información a través de informantes seleccionados con base en su conocimiento y experiencia.

Como aspecto importante, la metodología cualitativa permite explorar desde el punto de vista de la concepción cultural y simbólica que la sociedad tiene de nuestro estudio investigativo.

### **Método deductivo**

Es un método de razonamiento que consiste en tomar conclusiones generales para explicaciones particulares.

### **Método Inductivo**

Con este método se utiliza el razonamiento para obtener conclusiones que parten de hechos particulares aceptables como válidos, para llegar a conclusiones, cuya aplicación sea de carácter general.

### **Método Inductivo-deductivo**

Este es un método de inferencia basado en la lógica y relacionado con el estudio de hechos particulares.

### **Método Analítico**

Este método es un proceso cognoscitivo, que consiste en descomponer un objeto de estudio separando cada una de las partes del todo para estudiarlas en forma individual.

### **Técnicas de investigación**

**Encuestas:** estudio observacional cuyo objetivo es el de conocer estados de opinión, características o hechos específicos. Recaudando estos datos por medio de un cuestionario prediseñado.

**Entrevistas:** es un acto de comunicación oral o escrita que se establece entre dos o más personas, con el fin de obtener una información o una opinión.

**Observaciones:** es una actividad para detectar y asimilar información de un hecho, o el registro de los datos utilizando los sentidos como instrumentos principales.

## CAPITULO I

### 1. GENERALIDADES DE LA VITICULTURA

#### 1.1 Origen e Historia

“Es tan importante conocer el tipo de uva que se utilizan en la elaboración de los vinos, en varias partes del mundo, los vinos se denominan con el mismo nombre de las uvas que los producen, de manera que se puedan identificar con facilidad” (ÁLVAREZ ASPERO, 1991, pág. 53)

La ciencia de la clasificación es la taxonomía. Su auge fue en el siglo XIX cuando los caballeros alrededor del mundo se pavoneaban<sup>5</sup> reuniendo tantas clases de criaturas (término que también incluye a las plantas) diferentes como les era posible. Al llegar a la casa clasificaban las criaturas y escribían acerca de ellas. Si estas no habían sido descubiertos por nadie les daban una denominación. Los nombres eran en latín para demostrarles a otros caballeros que los científicos no eran otros campesinos ignorantes estos les asignaban un género o especie de acuerdo con sus características morfológicas, eran ordenadas de manera tal que las cosas que parecían similares eran clasificadas como de la misma familia, la distribución en categorías dependía de las persona que las encontraba, lo que ocasionaba bastante confusión. Como método, no es absolutamente científica, pero era lo mejor que se podía hacerse, y las cosas fueron ordenadas de tanto en tanto y se logró un tipo de clasificación bastante confiable de todos los seres vivos o al menos de aquellos que conocemos.

Los métodos de análisis de ADN son mejores, pero implica esencialmente el mismo método, solo que con herramientas de más clase. Uno de los mayores inconvenientes con la clasificación biológica es que los seres vivos tienden a cambiar; desaparecen tipos viejos y emergen otros nuevos al evolucionar plantas o animales en respuesta a entornos cambiantes. Lo que fomenta este proceso es la tendencia (que todos los seres vivos muestran a las mutaciones genéticas. la mayor contribución de Darwin fue la de

---

<sup>5</sup> Hacer una vana ostentación de sus prendas

mostrar cómo podían evolucionar las especies para ocupar nichos ambientales libres y para reemplazar especies menos evolucionadas en hábitats disponibles basado en la mutación aleatoria y la ventaja de la supervivencia que podía surgir de la mutación.

Una de las especies de plantas más diferentes es la del género *Vitis* de la familia de las Vitaceas que merece mención de honor. Las Vitaceas son plantas trepadoras cuyas semillas se encuentran encerradas en el fruto. Todas ellas tienen hojas que se alternan ambos lados de los sarmientos, con flores o sarcillos que se desarrollan en el lado opuesto de cada hoja. La familia de las Vitaceas tiene poco más de mil miembros conocidos que crecen, en su mayoría, en ambientes tropicales o subtropicales.

El género que nos interesa es el *Vitis*, la vid. Sus especies tienen una velocidad de mutación muy alta, lo que les permitió ocupar nichos ambientales en Europa, Asia y América. Se han encontrado restos fósiles de *Vitis* lo que demuestra que tiene más de cincuenta y cinco millones de años por lo menos. Hace aproximadamente diez mil años, al final de la última glaciación, varias especies de *Vitis* evolucionaron en Eurasia, América y China.

La *Vitis vinífera* (literalmente en latín la vid del vino), es la vid que tiene uvas a partir de las cuales se puede hacerse vino. Hace su primera aparición en la paleobotánica aproximadamente diez mil años atrás, en el sur de Francia, al final de la última era glacial. Los primeros signos de cultivos domésticos se encontraron en el creciente fértil al norte del actual Irán y sur de Anatolia hace aproximadamente seis mil años. Desde ese momento parece haberse extendido con bastante rapidez. Hay razones suficientes para pensar que alrededor del 2700 a.C la especie era cultivada en Inglaterra y también en otras regiones hasta la Mesopotamia (sud este de Asia). La historia de la difusión de los cultivares de la vid, como viaje en la antigüedad y llegó a Israel y a Egipto; luego a Grecia; como los griegos la llevaban donde quiera que se establecían, en Italia, Francia y España, como los romanos la llevaron a Alemania y a Inglaterra.

“Se puede hacer un vino malo de buenas uvas, pero no se puede hacer un vino bueno de malas uvas”(PHILIP, 2004, pág. 85)



La primera y más importante fuente de sabor en el vino es la uva. Una persona habilosa puede elaborar un producto pasable con materiales de inferior calidad, pero nunca uno excelente. Lo mismo ocurre con los vinos. A partir de diferentes uvas, el buen viticultor al aplicar habilidad y conocimiento, produce un vino bebible sin errores obvios. Pero nunca puede elaborar un buen vino y mucho menos, uno muy bueno. La razón, es que la calidad en el vino, una vez satisfechos los requisitos de dulzor, acidez y taninos, depende de muchos componentes del sabor que estaban presentes en la uva o bien fuera creados más tarde.

Las principales partes de la planta son utilizadas como remedios medicinales desde los tiempos antiguos. La medicina tradicional europea utiliza sus ramas para las enfermedades de la piel. Sus hojas tienen propiedades astringentes y hemostáticas. Su fruto es refrescante, tónico y diurético. La vid fue una de las primeras plantas cultivada por los seres humanos.

La uva es una planta trepadora de larga vida que creciendo libremente y sin podas podría alcanzar hasta 30 metros de largo.

El racimo está formado por:

- El raspón: conjunto de ramificaciones y los granos engarzados<sup>6</sup> a él. Presentan distintos aspectos en su forma exterior.
- El grano: consta de una envoltura externa, que se llama piel u hollejo; de una porción media que ocupa casi todo el contenido. Que es la pulpa y de una parte central donde están alojadas las semillas o pepitas.
- El Hollejo: Piel delgada que cubre el grano de uva. El hollejo es el fundamento de la calidad de los vinos, ya que en él se encuentran los pigmentos, los aromas y los taninos. Su misión es encerrar los tejidos vegetales que contienen las sustancias de reserva que acumula el fruto y proteger las semillas

---

<sup>6</sup> Unir una cosa con otra formando una cadena

- La pulpa: Parte carnosa y jugosa del grano de uva, es la parte más voluminosa del grano de uva, representando un 75 a 85 % del peso de éste, La pulpa es un tejido de acumulación de las sustancias sintetizadas por la vid y excedentarias de las no utilizadas por las pepitas.
- Las pepitas o semilla: Son los elementos de la vid encargados de reproducir la vid por vía sexual, procediendo de los óvulos fecundados contenidos en pistilo<sup>7</sup> de la flor y desarrollándose desde la fecundación, hasta la fase del envero, momento en que la semilla alcanza su maduración fisiológica.

### **1.1.1 Variedad de uva cultivada**

El número de variedades de uva utilizadas hoy por hoy es muy alto; se pueden encontrar en una misma región multitud de ellas. Sin embargo, por tradición histórica, por aclimatación y por las recientes investigaciones al efecto, se conocen bastante bien las variedades más apropiadas para cada zona, que son en principio las más recomendables para plantar.

Desde la invasión de la filoxera a finales del siglo pasado, se cultiva la vid mediante el injerto de las variedades tradicionales sobre patrones de vid americana. La variedad de vinífera injertada sobre este patrón americano depende del clima más que del suelo, ya que el primero es el factor que determina la época de maduración y los aportes hídricos<sup>8</sup> para el suelo y la planta.

El pie americano influye en la calidad de la uva recolectada, pero la influencia del injerto de vinífera es muchísimo más determinante; como el primero viene recomendado por criterios agrícolas, lo más conveniente es utilizar el que se emplee habitualmente en la zona. Para ello hemos dividido las variedades en tintas y blancas de clima fresco y cálido o lo que es lo mismo de maduración precoz y tardía.

---

<sup>7</sup> Órgano femenino de la flor de las plantas fanerógamas

<sup>8</sup> Relativo al agua

## 1.2 Variedades tintas

### 1.2.1 Cabernet Sauvignon(Ventisquero)

Las hojas son medianas o grandes, de uno a siete lóbulos bien marcados y nervaduras perfectamente expuestas. Los racimos son pequeños, de forma cónica y de constitución floja. El fruto es pequeño, redondo, de piel gruesa y muy pigmentada. Al llegar a su madurez, desarrolla un perfumado aroma y sabor penetrante. Esta uva es uno de los cultivares más exitosos comercialmente. Tolera rápidamente una variedad de suelos y climas y es poco susceptible a la podredumbre noble y al moho. Los vinos Cabernet Sauvignon tienen altos niveles de taninos en el sabor y en el olor. Los antocianinos en el hollejo tienen altos niveles, como la cianidina y la definina, que se acumulan en el extremo azul del espectro; de ahí, la coloración purpura azulada.



85 % Cabernet Sauvignon y 15 % Syrah



12 a 14 meses en barricas francesas



Hasta 2 años



16° - 18°C



Quesos maduros, platos grasos y chocolates

<b>FECHA DE CATA</b>	<b>29/06/2013</b>	<b>CALIFICACIÓN GLOBAL:</b>	<b>8.1 /10</b>
<b>No Catador: Wilson Checa</b>	<b>Fecha: 29/06/2013</b>	<b>No Muestra: 1</b>	<b>D.O. Zona:Chile</b>

<b>Bodega: Ventisquero</b>	<b>Marca: Cabernet Sauvignon</b>
----------------------------	----------------------------------

		Excelente	Muy Bueno	Bueno	Aprobado	Regular	Malo	Defectuoso	PTOS
Vista	Matriz de color	12	10	8	6	4	2	0	8
	Intensidad color	6	5	4	3	2	1	0	5
	Aspectos del vino	18	15	12	9	6	3	0	18
Vía nasal	Calidad de aroma	30	25	20	15	10	5	0	25
	Intensidad aroma	24	20	16	12	8	4	0	24
Sensaciones Gustativas	Calidad sabores	24	20	16	12	8	4	0	24
	Intensidad Sabores	24	20	16	12	8	4	0	24
Vía retro nasal	Calidad sensaciones	30	25	20	15	10	5	0	25
Sensaciones táctiles	Calidad	18	15	12	9	6	3	0	12
Persistencia	Cantidad/Calidad	24	20	16	12	8	4	0	16
Equilibrio, Aroma, Sensación global		30	25	20	15	10	5	0	25
Corcho		18	15	12	9	6	3	0	9
Presentación		12	10	8	6	4	2	0	6
Relación Precio/Calidad		30	25	20	15	10	5	0	15
<b>TOTAL PUNTOS</b>									<b>244</b>

## 1.2.2 Merlot (Castillo de Molina)



Sus hojas son de color verde oscuro, con lóbulos bien definidos, en número de cinco o siete. El racimo es de tamaño mediano y de forma cónica alargada, lleno pero no compacto. El fruto es de tamaño mediano, ligeramente ovalado, de piel gruesa bien pigmentada, que cuando madura se vuelve azul negruzco. La Merlot es una de las uvas más finas que se utiliza para hacer vinos tintos el papel de este es el de actuar como relleno proveyendo cuerpo para completar la estructura y riqueza para complementar la elegancia inquieta del Cabernet Sauvignon. Este

es el compañero sin brillo de la estrella glamorosa, este es el complemento de muchos, muchos vinos, la mayoría de los cuales son buenos y pocos sobresalientes.



100% Merlot



12 meses en barricas de roble francés



Hasta 2 años



16° - 17°C



Chocolates, manzanas, algunas salsas cítricas y queso camembert

<b>FECHA DE CATA</b>	<b>29/06/2013</b>	<b>CALIFICACIÓN GLOBAL:</b>	<b>7.4 /10</b>
<b>No Catador: Wilson Checa</b>	<b>Fecha: 29/06/2013</b>	<b>No Muestra: 2</b>	<b>D.O. Zona: Chile</b>

<b>Bodega: Castillo Molina</b>	<b>Marca: Cabernet Sauvignon</b>
--------------------------------	----------------------------------

		Excelente	Muy Bueno	Bueno	Aprobado	Regular	Malo	Defectuoso	PTOS
Vista	Matriz de color	12	10	8	6	4	2	0	6
	Intensidad color	6	5	4	3	2	1	0	4
	Aspectos del vino	18	15	12	9	6	3	0	12
Vía nasal	Calidad de aroma	30	25	20	15	10	5	0	20
	Intensidad aroma	24	20	16	12	8	4	0	20
Sensaciones Gustativas	Calidad sabores	24	20	16	12	8	4	0	24
	Intensidad Sabores	24	20	16	12	8	4	0	20
Vía retro nasal	Calidad sensaciones	30	25	20	15	10	5	0	30
Sensaciones táctiles	Calidad	18	15	12	9	6	3	0	15
Persistencia	Cantidad/Calidad	24	20	16	12	8	4	0	16
Equilibrio, Aroma, Sensación global		30	25	20	15	10	5	0	25
Corcho		18	15	12	9	6	3	0	9
Presentación		12	10	8	6	4	2	0	6
Relación Precio/Calidad		30	25	20	15	10	5	0	15
<b>TOTAL PUNTOS</b>									<b>222</b>

## 1.2.2 Syrah (Trapiche Roble)



Sus hojas son de color verde rojizo oscuro, con cinco lóbulos bien marcados. Sus racimos son de tamaño mediano, forma cónica y con hombros muy definidos. El fruto es pequeño, ovalado. La uva produce vinos de color oscuro y muy robusto, con aroma a grosella negra, con un alto grado de tanino cuando son jóvenes y ricos cuando se han desarrollado. Las uvas Syrah tienen altos niveles de fenólicos, por ende, una pigmentación profunda, oscura y densa. De ahí también, su feroz astringencia cuando nuevas.

Pero los taninos son la clave de su capacidad de añejamiento, necesarios tanto para la conservación del vino como para la complejidad de su sabor cuando añejos. Es la uva tinta predominante en Australia: Tolera las altas temperaturas que encontrara en muchos de los vinos nobles australianos y producirá uvas de buen sabor a altos rendimientos. No hace falta aclarar que, en estas formas, su sabor es débil en comparación con los grandes vinos Syrah franceses, pero no es una comparación competente: el Syrah australiano debe ser analizado en comparación con los vinos Syrah del Ardèche o de Provence, en cuyo caso no les va nada mal.



100% Shyraz



12 meses en roble americano



Hasta 2 años



16° - 18°C



Quesos semiduros, higos en salsa, frutas frescas.

<b>FECHA DE CATA</b>	<b>29/06/2013</b>	<b>CALIFICACIÓN GLOBAL:</b>	<b>7.9 /10</b>
<b>No Catador: Wilson Checa</b>	<b>Fecha:29/06/2013</b>	<b>No Muestra: 3</b>	<b>D.O. Zona: Argentina</b>

<b>Bodega: Trapiche Roble</b>	<b>Marca: Syrah</b>
-------------------------------	---------------------

		Excelente	Muy Bueno	Bueno	Aprobado	Regular	Malo	Defectuoso	PTOS
Vista	Matriz de color	12	10	8	6	4	2	0	10
	Intensidad color	6	5	4	3	2	1	0	6
	Aspectos del vino	18	15	12	9	6	3	0	15
Vía nasal	Calidad de aroma	30	25	20	15	10	5	0	30
	Intensidad aroma	24	20	16	12	8	4	0	20
Sensaciones Gustativas	Calidad sabores	24	20	16	12	8	4	0	16
	Intensidad Sabores	24	20	16	12	8	4	0	20
Vía retronasal	Calidad sensaciones	30	25	20	15	10	5	0	30
Sensaciones táctiles	Calidad	18	15	12	9	6	3	0	15
Persistencia	Cantidad/Calidad	24	20	16	12	4	4	0	20
Equilibrio, Aroma, Sensación global		30	25	20	15	10	5	0	25
Corcho		18	15	12	9	6	3	0	9
Presentación		12	10	8	6	4	2	0	6
Relación Precio/Calidad		30	25	20	15	10	5	0	15
<b>TOTAL PUNTOS</b>									<b>237</b>



## 1.3 Variedades Blancas

### 1.3.1 Chardonnay (San Esteban)

Esta variedad tiene hojas lisas o palmeadas de color verde oscuro cuando son tiernas y que cambian a tono más claro cuando son adultas. Sus racimos son pequeños, cilíndricos y de frutos pequeños y redondos, de piel delgada, de color que varía desde el amarillo verdoso hasta el ámbar, según la etapa de madurez. El fruto es de sabor dulce y fresco y de aroma poco penetrante. Es tan bueno que los propietarios de vinos clásicos franceses continúan solo usando el nombre del viñedo y el año como medio para identificar el vino. La mayoría de vinos Chardonnay, ante un análisis, muestran un contenido de beta-damascenona, una cetona con un intenso aroma similar al de las rosas que contribuye al componente floral de su constitución. Pero aparte de ello, los químicos hasta ahora no han podido identificar compuestos de aroma característico. Por cierto, algunos Chardonnay muestran sabores aromáticos similares a aquellos encontrados en la madera del roble, por lo que la práctica de fermentar y madurar en roble puede ser considerada una intensificación de los sabores naturales y no simplemente una coloración ajena.



100% Chardonnay



8 meses en acero inoxidable



Listo para servir



6° - 8°C



Babaco, platos con salsas livianas, pasteles

<b>FECHA DE CATA</b>	<b>29/06/2013</b>	<b>CALIFICACIÓN GLOBAL:</b>	<b>7.3 /10</b>
<b>No Catador: Wilson Checa</b>	<b>Fecha: 29/06/2013</b>	<b>No Muestra: 4</b>	<b>D.O. Zona: España</b>

<b>Bodega: San Esteban</b>	<b>Marca: Chardonnay</b>
----------------------------	--------------------------

		Excelente	Muy Bueno	Bueno	Aprobado	Regular	Malo	Defectuoso	PTOS
Vista	Matriz de color	12	10	8	6	4	2	0	8
	Intensidad color	6	5	4	3	2	1	0	4
	Aspectos del vino	18	15	12	9	6	3	0	15
Vía nasal	Calidad de aroma	30	25	20	15	10	5	0	20
	Intensidad aroma	24	20	16	12	8	4	0	16
Sensaciones Gustativas	Calidad sabores	24	20	16	12	8	4	0	20
	Intensidad Sabores	24	20	16	12	8	4	0	20
Vía retronasal	Calidad sensaciones	30	25	20	15	10	5	0	30
Sensaciones táctiles	Calidad	18	15	12	9	6	3	0	15
Persistencia	Cantidad/Calidad	24	20	16	12	8	4	0	20
Equilibrio, Aroma, Sensación global		30	25	20	15	10	5	0	20
Corcho		18	15	12	9	6	3	0	9
Presentación		12	10	8	6	4	2	0	6
Relación Precio/Calidad		30	25	20	15	10	5	0	15
<b>TOTAL PUNTOS</b>									219

### 1.3.2 SauvignonBlanc (Montes)



El atractivo de los vinos SauvignonBlanc no es difícil de comprender. En su aspecto negativo, son simplemente ácidos pero raramente agresivos. En su aspecto positivo, aunque la acidez es con frecuencia suficiente para irritar, es equilibrado por un buen aroma frutal dejado por suficiente aroma a césped verde para formar un vino muy satisfactorio y ser disfrutado en un restaurante soleado o al aire libre y no en los salones húmedos de días pasados. Es un vino para tiempos modernos. La fuente de acidez no es ningún misterio; la del aroma frutal es menos definida porque las frutas que contienen son poco comunes principalmente grosellas, maracuyá y otras frutas cítricas. El

efecto del añejamiento en vinos SauvignonBlanc es curioso.

En cortes como el Sauternes puede durar por mucho tiempo sin cambio, sin mejorar ni empeorar, lo que si podemos saber es que el SauvignonBlanc es una parte del matrimonio celebrado en el cielo de los vinos, en Semillon, cuya bendita Progenia consiste en los vinos dulces Sauternes y graves. La acidez y el vigor del SauvignonBlanc agregados a la exquisitez del Semillon producen vinos que equilibran el dulzor con acedia.



Sauvignon Blanc



Este vino no tiene envejecimiento en barricas ni fermentación maloláctica



Listo para servir



8° - 10°C



Va bien con algunos postres de frutas cítricas como tomare de árbol.

<b>FECHA DE CATA</b>		<b>CALIFICACIÓN GLOBAL:</b>	<b>7.7 /10</b>
<b>No Catador: Wilson Checa</b>	<b>Fecha:</b>	<b>No Muestra: 5</b>	<b>D.O. Zona:</b>

<b>Bodega: Montes</b>	<b>Marca: Sauvignon blanc</b>
-----------------------	-------------------------------

		Excelente	Muy Bueno	Bueno	Aprobado	Regular	Malo	Defectuoso	PTOS
Vista	Matriz de color	12	10	8	6	4	2	0	8
	Intensidad color	6	5	4	3	2	1	0	4
	Aspectos del vino	18	15	12	9	6	3	0	15
Vía nasal	Calidad de aroma	30	25	20	15	10	5	0	25
	Intensidad aroma	24	20	16	12	8	4	0	24
Sensaciones Gustativas	Calidad sabores	24	20	16	12	8	4	0	20
	Intensidad Sabores	24	20	16	12	8	4	0	24
Vía retronasal	Calidad sensaciones	30	25	20	15	10	5	0	25
Sensaciones táctiles	Calidad	18	15	12	9	6	3	0	12
Persistencia	Cantidad/Calidad	24	20	16	12	4	4	0	20
Equilibrio, Aroma, Sensación global		30	25	20	15	10	5	0	25
Corcho		18	15	12	9	6	3	0	9
Presentación		12	10	8	6	4	2	0	6
Relación Precio/Calidad		30	25	20	15	10	5	0	15
<b>TOTAL PUNTOS</b>									232

### 1.3.3 Vinos Espumosos (BrutNature)



El método superior para crear burbujas es el método tradicional. Hasta que en 1994, fue prohibido a este método se lo conocía como método de champán, llamado así porque la técnica se desarrolló en la región francesa de Champagne.

En el método tradicional se produce un vino y se lo mezcla de manera normal. El vino base luego es embotellado y sellado con una tapa en corona junto con una mezcla de azúcar, vino y levadura que simula una segunda fermentación. El dióxido de carbono, uno de los productores responsables de la fermentación, queda atrapado en la botella y es este gas el que crea las burbujas pequeñas y brillantes. Al morir las células de levadura y hundirse al fondo de la botella, se forma un sedimento sobre el cual el vino descansa muchos meses, adicionando, de esta manera, sabor extra durante el proceso. Lo siguiente es separar el vino de los sedimentos, esto se logra volteando la botella cabeza abajo gradualmente, lo que provoca que el sedimento se deslice hacia el cuello. Este es congelado, se quita la tapa en corona y el tapón de sedimento helado sale disparado gracias a la presión que ejerce el dióxido de carbono. La botella se rellena con una pequeña cantidad de solución de azúcar (este proceso se llama dosage), se le vuelve a poner el corcho y se le coloca la tapa de metal. Todo se realiza lo más rápido posible.

El método alternativo o método de transferencia es la segunda mejor manera para agregar burbujas al vino y elimina el componente dinero y tiempo el método tradicional. La fermentación secundaria se produce dentro de la botella, de manera que el vino tiene la oportunidad de absorber los sabores de la levadura, pero es luego traspasado a tanques más grandes para ser filtrado, sometido a dosage y embotellado.



50% Chardonnay 25% Macabeo 15% Parrellada 10% Xarel-lo



Método tradicional



2 años



9°C



Fresas con crema, tiramisú, frutas tropicales frescas.

<b>FECHA DE CATA</b>		<b>CALIFICACIÓN GLOBAL:</b>	<b>7.5 /10</b>
<b>No Catador:</b>	<b>Fecha: 29/06/2013</b>	<b>No Muestra: 6</b>	<b>D.O. Zona: España</b>

<b>Bodega: Sumarroca</b>	<b>Marca: Brut Nature</b>
--------------------------	---------------------------

		Excelente	Muy Bueno	Bueno	Aprobado	Regular	Malo	Defectuoso	PTOS
Vista	Matriz de color	12	10	8	6	4	2	0	10
	Intensidad color	6	5	4	3	2	1	0	4
	Aspectos del vino	18	15	12	9	6	3	0	15
Vía nasal	Calidad de aroma	30	25	20	15	10	5	0	20
	Intensidad aroma	24	20	16	12	8	4	0	20
Sensaciones Gustativas	Calidad sabores	24	20	16	12	8	4	0	16
	Intensidad Sabores	24	20	16	12	8	4	0	20
Vía retro nasal	Calidad sensaciones	30	25	20	15	10	5	0	30
Sensaciones táctiles	Calidad	18	15	12	9	6	3	0	15
Persistencia	Cantidad/Calidad	24	20	16	12	4	4	0	20
Equilibrio, Aroma, Sensación global		30	25	20	15	10	5	0	25
Corcho		18	15	12	9	6	3	0	9
Presentación		12	10	8	6	4	2	0	6
Relación Precio/Calidad		30	25	20	15	10	5	0	15
<b>TOTAL PUNTOS</b>									<b>225</b>

## REFERENCIA



-Variedad o variedades de uva



-Tiempo de crianza en barril



-Tiempo de conservación en botella



-Temperatura optima de consumo

## CAPITULO II

### 2. EL VINO

#### 2.1 Origen del vino

Invento no tanto del ingenio como de la casualidad, está asociado al hombre desde sus primeros pasos, lo demuestran los fósiles prehistóricos con vestigios<sup>9</sup> de orujo<sup>10</sup> y uvas prensadas. Pero dejando aparte estas ancestrales huellas 3000 A.C los seres humanos habían logrado una indudable maestría en el arte de obtener el líquido embriagador, como demuestra con toda claridad en el museo británico o los papiros del antiguo Egipto en los que se habla de la elaboración del vino. Quizás por los asombrosos efectos que producía en los bebedores poco prudentes, el vino estuvo asociado desde sus orígenes a la magia, el espiritismo y la religión. Así los egipcios lo usaban para sus ceremonias fúnebres, los griegos para sus fiestas y exaltaciones dionisiacas y el cristianismo para el santo oficio de la misa.

“Y fue también un Monje, quien en el siglo XVII, incorporaría el tapón de corcho a las botellas de vino. Don Perignon, que así se llamaba, buscando la forma de evitar que la fermentación secundaria producida en el vino de Champagne después de embotellado, explosionara el ligero tapón, formado por tejido de lana y lacre, perdiéndose así el líquido. Como no recordar aquellas sublimes palabras del monje al cantar: venez, vite mes freres, je bois des étoiles, (venid rápido hermanos míos; estoy bebiendo estrellas)”(DELGADO, 2003, pág. 15).

La fermentación alcohólica es un proceso metabólico anaeróbico (en ausencia de oxígeno) que permite a las levaduras, consumir los azúcares del mosto para liberar dióxido de carbono y alcohol etílico, que permanece en disolución el vino final. La concentración de alcohol se suele medir en porcentaje de volumen total. El contenido de alcohol etílico varía dependiendo del tipo de uva y de las condiciones, por ejemplo en

---

<sup>9</sup> Memoria o noticia de las acciones de los Antiguos

<sup>10</sup> Hollejo de la uva después de exprimida y sacada la sustancia



los vinos de mesa está entre los 7%-14%, en los espumosos: 11%-13%, en el jerez y otros vinos encabezados 16%-18% y en el oporto así como en vinos de postre suele estar por debajo de 17%. La forma más común para averiguar el contenido de alcohol en un vino es medir el punto de ebullición.

Los vinos poseen además pequeñas cantidades de otros alcoholes como puede ser alcohol metílico (CH<sub>3</sub>OH),<sup>21</sup> no son resultado directo de la fermentación, sino de la hidrolización de las pectinas (existente en la piel de la uva) mediante acción enzimática<sup>11</sup>. Debido a que la pectina se encuentra más en la piel que en el mosto, los vinos blancos contienen mucho menos alcohol metílico que los vinos tintos. En algunas ocasiones se pre-calienta el mosto para que elimine este contenido metílico y quede en concentraciones por debajo de las 30 ppm. Informes del contenido de metanol en vinos de todo el mundo indican concentraciones de 60 mg/litro (en un rango que va desde 40-120 mg/litro) para los vinos blancos y 150 mg/litro (en un rango de 120-250 mg/litro) para los vinos tintos.<sup>48</sup> A pesar de ser el metanol tóxico, las cantidades que poseen el vino no son del todo malignas ya que las dosis letales de 340 ml/kg de peso,<sup>50</sup> hace que una persona media de 70 kg tenga que tomar aproximadamente dos centenas de litros.

### **2.1.1 El sabor, el gusto y el olfato**

#### **EL SABOR**

La impresión general que se produce del “gusto” y del “olor”, será mencionada como sabor. En general se nos atribuye cinco sentidos: vista, oído, tacto, gusto y olfato. Si los sometemos a un examen, parecen involucrar respuestas solamente a tres clases de estímulos. Al ver, respondemos a radiación electromagnética en un ancho de banda bastante estrecho. El oído y el tacto son dos percepciones de estímulos mecánicos. El gusto y el olfato son las sensaciones que asociamos con estímulos químicos. El gusto es la respuesta a un estímulo químico de las células receptoras ubicadas en la boca y el olfato lo mismo, pero en la nariz. Al comer o beber, la sensación que usualmente describimos como “gusto” está conformada, de hecho, por el gusto y el olfato. Con un gran resfrió es muy poco lo que se puede saborear. Esto se debe a que un componente

---

<sup>11</sup> Molécula formada principalmente por proteína que producen las células vivas.

importante del sabor es la sensación del olfato producida por componentes fragantes que se trasladan por el aire desde la boca a través de pasajes internos hasta la nariz. Todos los seres vivos son sensibles a la conformación química de su entorno.

La preponderancia que se le otorga a la vista ha producido que se desarrolle menos otros sentidos: cuando sentidos diferentes proveen información conflictiva, se le da prioridad a la que se recibe por medio de la vista. Con pocas excepciones, el olfato es un indicador confiable de si los alimentos están en mal estado, pero algunos del mundo desarrollado ahora prefieren su sentido del olfato a lo que dice en el envase. La preponderancia otorgada a la vista se aplica a la degustación del vino, dado que el aspecto de un vino afecta indudablemente la forma de percibir su sabor. Raramente se hace mención sobre la más importante y única forma en que el aspecto de un vino afecta la manera de percibir su sabor. Se trata de la etiqueta de la botella, un vino que lleva una etiqueta costosa será considerado superior en sabor que el mismo vino con una etiqueta económica, esto no es tan influenciado en todos los aficionados al vino, simplemente que la percepción del sabor tienen un gran componente psicológico. Este componente es tenido en cuenta en las organizaciones de degustaciones comparativas serias donde las etiquetas están siempre ocultas.

## EL GUSTO

Se percibe a través de las papilas gustativas. Aproximadamente 10.000 de ellas están



ubicadas en la boca; la mayoría, pero no todas, sobre la lengua. La rugosidad de la lengua es producida por pequeñas prolongaciones denominadas papilas con las que está recubierta. Hay tres tipos diferentes y la mayor parte contienen células epiteliales con neuronas receptoras que detectan la naturaleza química de lo que se coloca en la boca. La lengua es la fuente de cuatro tipos principales de sabores: dulce, ácido, salado y amargo.

Todos los otros componentes del sabor son causados por el olfato.

“Puede haber excepciones menores de las cuales la principal es la sensibilidad a los glutamatos. Se trata de componentes de sabor, de acuerdo con lo comprobado por su amplio uso en la cocina china y en la industria de los saborizantes artificiales, aunque no se ha establecido si tenemos receptores especiales para los mismos”(PHILIP, 2004, pág. 12)

Las neuronas en las papilas en la parte anterior de la lengua son sensibles a lo dulce, mientras que lo amargo es percibido por la parte central posterior de la lengua. Distinguimos lo ácido, a los lados de la lengua y lo salado, a lo largo del borde superior de la parte anterior. Hay algunas variantes individuales en esto, algunas personas perciben lo ácido dentro de las mejillas o detrás de los labios y no en la lengua propiamente dicha. Las sensaciones subjetivas del dulzor y del amargo son muy diferentes, pero sus mecanismos causales están íntimamente relacionados, como lo están, de hecho, las estructuras moleculares de muchos de los compuestos de sabor dulce y amargo. Cambios muy pequeños en la estructura de sabor dulce pueden volverlos en amargos, y viceversa. Es evidente que los sabores dulces pueden tapar lo amargo, y viceversa. Existen factores, además de otros gustos, que afectan la percepción del sabor. La presencia del alcohol mejora el dulzor y algunas formas menores de amargor mientras que por otro lado, reduce la acidez, que es la razón por la cual los vinos con alto contenido de alcohol tiendan a saber mejor que aquellos con bajo contenido de alcohol. La temperatura también afecta la sensación: lo amargo de los vinos tintos aumenta al caer la temperatura, lo que se supone es la razón por la cual los tintos se beben a temperatura ambiente. Los vinos blancos espumantes se benefician de la mayor efervescencia retenida a bajas temperaturas.

La percepción de los gustos se ve afectada por lo que nos sucede tanto en el cuerpo como fuera de él, factores somáticos y ambientales, en términos formales. Todos sabemos que la disminución del sentido del gusto provocada por enfermedades. Es decir, el efecto de una experiencia previa sobre la forma en que se degustan las cosas. El vino tinto se bebe con el plato principal de una comida puede haber tenido un buen

sabor, pero si se lo bebe con el postre su sabor resultara muy amargo. No obstante, podrá recuperarse si lo conserva hasta los quesos. De esto se trata saber combinar el vino con la comida, ya que el gusto del vino se ve groseramente afectado por la comida con la que se acompaña. Todo tiene que ver con el dulzor y la acidez y tiene poco que ver con tomar la mejor opción para pescados, carnes y postres. El mismo vino puede ir bien con uno como con el otro. Posiblemente lo más importante que haya que tener en cuenta cuando se degusta un vino sea la influencia de un fenómeno denominado adaptación del gusto. La tendencia de cualquier sabor es la desvanecerse con rapidez si se lo mantiene con lo que se está degustando.

## **EL OLFATO**

Como medio para detectar la estructura química del entorno, la nariz constituye un instrumento mucho más sutil que la boca. Por empezar, siempre está abierta, mientras que la mayoría de las personas mantienen la boca cerrada una gran parte del tiempo y solamente saborean las cosas si se las coloca en ella. La nariz por otro lado, siempre está disponible a cualquier corriente de aire, podemos detectar olores incluso al dormir. La nariz es un instrumento más sensible que la boca tanto en variedad de estímulos que puede detectar como en las concentraciones a las que puede hacerlo. Si la nariz y la boca fueran receptores de radio, la boca solamente podría captar cuatro estaciones y solo si la señal fuese intensa. La nariz por otro lado, recibiría cualquier señal a través de un amplio ancho de banda sería capaz de detectar las señales más débiles. Para tener alguna idea del orden de disparidad entre nariz y boca, basta con comparar los instrumentos, la boca tiene aproximadamente 10000 papilas gustativas. La boca puede detectar solamente aquellas sustancias que se le presenten en forma directa o que son disueltas y modificadas por la saliva. La nariz, en cambio, obtiene información de las moléculas transportadas por el aire que ingresan a través de las fosas nasales en el aire inhalado o bien son levadas desde la boca a través de la parte posterior de la garganta al interior de la cavidad nasal. Las células epiteliales de la nariz están programadas para responder a una gran variedad de olores. El aire que ha subido por la garganta, pasa a través de tres superficies óseas conocidas como cornetes en su camino hacia los receptores olfativos. Cada una de estas regiones contiene alrededor de 10 millones de células receptoras. La nariz aproximadamente es dos millones más sensible que la boca.

“La bebida es, en definitiva, una vivencia sensomotriz sumamente poderosa, donde a los componentes sensibles se agregan las emociones y sentimientos, y también las imágenes y expectativas asociadas a la situación”(DELGADO, 2003, pág. 92)

El olfato, al igual que el gusto es afectado por condiciones externas. Las mujeres son mejor para oler que los hombres aunque la habilidad de las mujeres se ve afectada por los cambios hormonales causada por su ciclo menstrual. Los jóvenes huelen con mayor precisión que los mayores aunque pueden ser menos capaces de identificar olores, principalmente debido a la inexperiencia. Se aprende qué olores buscar y cómo buscarlos y dichas capacidades aprendidas tenderán a compensar toda pérdida de sensibilidad, al menos, hasta que decline la velocidad de reemplazo de las neuronas olfativas, a los setenta u o chench años de edad.

## **2.2 La Viticultura**

Todo aquello que tenga relación con el desarrollo y la cosecha de las uvas es estudiado por la viticultura, que es, literalmente la cultura del vino. Los sabores de la uva contribuyen a que el vino varíe notablemente con el tipo de uva y el sabor de la uva depende de las condiciones en que se desarrolla y cosecha. El surgimiento de las variedades de uva es producida por una combinación entre mutación y selección, Esta selección es una tarea permanente y con intervención humana ya que se plantan vides continuamente. Esta propagación se lleva a cabo de dos maneras sexual y vegetativa.

La propagación sexual se lleva a cabo cuando el polen de la flor macho fecunda la hembra, lo que produce el crecimiento de la semilla. La mayoría de las vides silvestres son macho o hembra, siendo estas últimas las más numerosas. Para el desarrollo de las uvas, el polen de una vid macho debe ser colocado sobre las flores de la vid hembra. Esto sucede por acción del viento o mediante vectores<sup>12</sup> animales, especialmente insectos.

---

<sup>12</sup> Es un segmento orientado que va del punto A al punto B.

Como parte del proceso normal de mutación, de vez en cuando, las parras<sup>13</sup> dan plantas con órganos de ambos sexos. Estos ejemplares hermafroditas tienen un índice de polinización mucho más alto y por ende, se los selecciona como los más adecuados para su cultivo alto, y por ende se le selecciona como los más indicados para el cultivo. Hoy en día todas las vides cultivadas son hermafroditas. La planta se propaga sexualmente cuando las semillas de la uva resultantes de la fertilización son plantadas y se desarrollan para formar una nueva vid que, salvo la mutación, será genéticamente idéntica a su ancestro hermafrodita.

“La calidad de uva cosechada es quizás el factor más determinante de todos aquellos que confluyen en la elaboración del vino. Se debe a su propia composición química pero a niveles muy complejos”(PÉREZ, 2003, pág. 13)

Cuando el agricultor toma sarmientos<sup>14</sup>, solo lo hace de las mejores vides, con la esperanza de que sus virtudes se presenten en sus clones.

La superioridad es con frecuencia identificada con racimos más pesados por lo que los clones pueden ser perpetrados y cuyo sabor deja mucho que desear.

Una clonación bien manejada puede mejorar la vid de muchas maneras. Puede ser utilizada para producir cierta resistencia genética a enfermedades y también, para mejorar el sabor.

Sin embargo para este último caso, se requiere tiempo y esfuerzo. La selección del sabor de la uva sola es problemática y el traspaso de los sabores de la uva a los sabores del vino es incierto.

“Por lo general, quien se lleva el mérito de haber elaborado un buen vino es el viticultor o enólogo. Sin duda, su trabajo es muy importante: un vinicultor puede manipular

---

<sup>13</sup> Se refiere generalmente a la vitis.

<sup>14</sup> Vástago nudoso de la vid

incluso una mala cosecha y llegar a tener una bebida aceptable si utiliza los medios adecuados". (SIMS, 2001, pág. 148)

Comúnmente, se hace una distinción entre cruza e híbridos. Si bien una cruza se da entre dos varietales, un híbrido se da entre miembros de especies diferentes pero relacionadas. Aquí puede surgir cierta falta de certeza a la duda relacionada con el hecho de que si las diferencias se dan entre varietales<sup>15</sup> o especies. El interés en la hibridación interespecie se acentuó con la gran plaga de la filoxera del siglo XIX. Se sabe que las vides norteamericanas autóctonas son muy resistentes y durante el último siglo se produjeron muchos híbridos franco-norteamericanos y germano-norteamericanos al este de América del Norte, Alemania e Inglaterra con un éxito considerablemente alto en el sabor de los vinos como en su resistencia a la filoxera y enfermedades fúngicas. La selección clonal, la cruza y la hibridación no están dirigidas a la uva solamente y tampoco en forma directa. El rizoma<sup>16</sup> de la vid no es un simple vehículo pasivo para el injerto. Influye en la forma de desarrollo de la planta e indirectamente en la cantidad y calidad de fruto que proveerá. Los rizomas varían en resistencia a las enfermedades, en el desarrollo de sus sistemas de enraizamiento y en la naturaleza del crecimiento vegetativo del ejemplar. Como sucede con frecuencia en la producción del vino, debe lograrse un cierto equilibrio: si se tiene un rizoma demasiado fuerte en relación con el suelo, las hojas se desarrollarán a costa de la uva; si se tiene un rizoma demasiado débil, hay un crecimiento insuficiente para que la fruta se desarrolle por completo. Si se cuenta con el tipo incorrecto del rizoma, se adquiere una enfermedad.

“Cualquier persona sensata sabe el alcohol alivia la tensión nerviosa, pero han sido necesarios estudios científicos para demostrar que beber uno o dos vasos de vino al día puede reducir el riesgo de padecer enfermedades cardíacas, que son la causa de muerte más común en el hemisferio occidental; parece que los fenoles<sup>17</sup> que distinguen el vino

---

<sup>15</sup> Es el vino elaborado con un solo tipo de uva o prácticamente solo con una uva

<sup>16</sup> Es un tallo subterráneo con varias yemas que crece de forma horizontal emitiendo raíces y brotes de sus nudos

<sup>17</sup> Es forma pura es un sólido cristalino de color blanco-incoloro a temperatura ambiente

tinto del blanco, reducen la cantidad de colesterol que se deposita en las arterias, lo que disminuye el riesgo de sufrir infartos”(JANCIS, 2006, pág. 38)

Después del varietal de la uva, los dos determinantes más importantes del sabor son el suelo y el clima. El término *terroir*, hace referencia a la combinación de los dos. Este es un término francés que surgió al observar como un viñedo o grupo de viñedos producían en forma permanente un vino mejor que viñedos vecinos aunque las variedades de uva, la práctica viticultural y las técnicas de elaboración del vino fueran las mismas. El término *terroir* busca explicar lo exclusivo. Aparte de la tierra y el clima, está la gente. Es la gente de la tierra y, si bien la tierra les pertenece, hay integración, una identidad de interés y de cultura. Si se rompe esa identidad, ya no habrá ciencia ni arte que la recreen.

### **2.2.1 La Filoxera**

El control de enfermedades es de suma importancia. Algunas pestes pueden ser aniquiladas directamente; otras, como los virus y algunos insectos perjudiciales, pueden ser controladas a través de la selección de rizomas resistentes. La gran plaga de la filoxera que azotó las vides de Europa en el siglo XIX fue provocada por un insecto introducido desde América donde era endémico<sup>18</sup>. Devastó los viñedos europeos, y más tarde los de otras regiones. Nadie pudo idear nada para exterminarlo y lo único que pudo hacerse fue utilizar los rizomas que tenían una inmunidad natural, es decir, las vides americanas que habían evolucionado junto con el insecto durante tanto tiempo, que habían mutado hasta hacerse resistente al mismo. La mayoría de los vinos del mundo es hoy elaborada a partir de variedades de uvas europeas injertadas en rizomas americanos resistentes a la filoxera. Desde el punto de vista de la vida significa que sus vectores naturales, humanos, se han adaptado lo suficiente como para proveer un nicho ambiental que le permita emerger.

---

<sup>18</sup> Una especie biológica que se halla exclusivamente determinado en un ámbito geográfico reducido, no encontrándose en ninguna parte del mundo.



En el siglo XIX fue un momento preocupante si se estaba en el negocio del vino, pero también hubo todo tipo de cosas desagradables que se arrastraban y reptaban<sup>19</sup> hasta el corazón de las vides europeas que tenían como meta devastar la producción de vinos en todo el continente: oídium, *Plasmoparahalstedii*, virus de la hoja en abanico, enrollamiento foliar etc. Sin duda, se creía que los años dorados habían concluido y que el nuevo siglo presagiaba momentos difíciles. Para el vino se presentó medio siglo de estreches, mercados en crisis y un cambio de actitud. Las clases medias de Inglaterra dejaron de beber vinos fortificados y los americanos prohibieron las bebidas alcohólicas por completo.

“La variedad de vinífera injertada sobre este patrón americano depende del clima más que del suelo, ya que el primero es el factor que determina la época de maduración y los aportes hídricos para el suelo y la planta”. (PÉREZ, 2003, pág. 15)

Los franceses abordaron los problemas con una mezcla, al pulverizar azufre en polvo se acabó con el oídium con la mezcla de cal y sulfato de cobre se acabó con la *Plasmoparahalstedii*, pero como hemos visto, la única cura la filoxera resulto ser la introducción de rizomas americanos en Europa y su injerto en los ejemplares europeos. Por eso, en América, el insecto de filoxera desarrollo un gusto especial por las raíces de vid con el transcurso de los siglos durante los cuales la vid desarrollo una tolerancia a la filoxera.

Sin embargo, cuando los dos fueron introducidos en Europa, el equilibrio se modificó porque se contaba con una peste voraz que se encontró con un huésped que no tenía resistencia. Por ello, la solución fue introducir huéspedes que la tuviera, solo que nadie se dio cuenta que los huéspedes traían muchos otros organismo, entre ellos, varios virus pero al menos se erradico la filoxera.

---

<sup>19</sup> Desplazarse arrastrándose por el suelo como los reptiles.

## 2.3 La Vinificación

La vinificación nos da a entender como las uvas cosechadas logran llegar hacia el vino y como afecta el gusto de esta bebida a lo que se le hace en el proceso. Los elementos de la producción del alcohol son siempre los mismos, independientemente de donde se parta. El azúcar es fermentada por la levadura en alcohol.

La elaboración del vino a partir de uvas tuvo lugar mucho antes de la producción de cerveza utilizando cebada por la simple razón de que el azúcar ya viene con la uva, mientras que con la cebada y todos los otros cereales que almacenan su energía en forma de almidón, se necesita descomponer el polímero<sup>20</sup> del almidón en sus fracciones de azúcar antes de comenzar. Es más: al elaborar vino, ni siquiera es necesario agregar la levadura.

Si bien la uva crece en el viñedo, las levaduras que pasan se posan en el hollejo y allí permanecen. Cuando las uvas son cosechadas, algunos de los hollejos se rompen y liberan jugo, las levaduras inmediatamente comienzan a trabajar en los jugos y se inicia la fermentación que es la de convertirlos en vino. Dado que, el productor de vino necesita que todas las uvas fermenten simultáneamente si desea evitar sabores inconvenientes, las uvas son trasladadas inmediatamente del viñedo al lagar<sup>21</sup>.

En la elaboración doméstica tradicional del vino esto representa pocos inconvenientes ya que el lagar está próximo al viñedo, cuando el vino es elaborado en escala industrial, las uvas son frecuentemente transportadas en camiones que atraviesan largas distancias por lo que se requiere su refrigeración para retardar el proceso de fermentación.

Una fermentación prematura no es el único riesgo posible de daño en el hollejo. Siempre que el hollejo se rompe o se magulla, el jugo queda expuesto al oxígeno atmosférico y comienza el proceso de oxidación, causando que el color y el sabor del

---

<sup>20</sup> Es la unión de cientos de miles de moléculas pequeñas denominadas monómeros que constituyen enormes cadenas de las formas más diversas.

<sup>21</sup> Sitio donde se pisa la uva, se prensa la aceituna o se machaca la manzana para obtener su jugo.

vino sean afectados. Es más: las levaduras no son los únicos visitantes que pueblan el hollejo de las uvas, gran cantidad de bacterias se sienten como en casa en el hollejo y en consecuencia, se acomodan para hacerse un festín con los jugos liberados por los hollejos dañados, esta fermentación bacteriana se muestra como componentes del sabor que no son necesarios.

Una vez en el lagar, las uvas son estrujadas y las levaduras comienzan a trabajar. La velocidad de fermentación depende de la temperatura y de las cepas de levadura presente. El uso de levaduras cultivadas le permite al viticultor cierto grado de control de la fermentación y así, puede influir en el sabor del vino resultante.

### **2.3.1 Hojas y Hollejos**

Existen varios factores que pueden afectar radicalmente el sabor del vino terminado. Lo más importante de esto es la presencia de tallos y hojas en el vino en fermentación, estos son potentes fuentes de fenólicos. Si los tallos y las hojas son colocados en los tanques de fermentación, el alcohol de vino extrae grandes cantidades de los mismos. En la elaboración del vino blanco, que tiene por lo general bajos niveles de taninos, estos deben evitarse especialmente. En la elaboración del vino tinto, es considerado excepcionalmente conveniente dado que los fenólicos asistidos por tallos y hojas son de tipos muy diversos y por lo tanto, de diferentes sabores en comparación con los taninos que proviene del hollejo de las uvas.

Los taninos de tallos y hojas tienen un gusto mucho más amargo y astringente que los taninos del hollejo. En general, los taninos provienen de alcoholes de seis carbonos y sus aldehídos<sup>22</sup> cuyas enzimas son producidas a partir de ácidos linoleicos y linolenicos. Le dan al vino terminado un olor a césped y hierba. En algunos vinos, esto es aceptable hasta cierto punto pero sobre límites bastantes bajos son considerados como una nota desagradable. En la elaboración del vino tradicional cuando los campesinos recolectaban las uvas eran los mismo que las arrojaban en una cuba para luego pisarlas,

---

<sup>22</sup> Cada uno de los compuestos orgánicos que contiene un grupo carbonilo y que se obtienen deshidrogenando un alcohol primario

no hay duda de que también introducían una gran cantidad de tallos, también podemos estar seguros que muchos de los que pisaban la uva no se preocupaban por lavarse los pies primero pensando que la mejor manera que les quedaran limpios era pisando las uvas, estas afirmaciones son probablemente verdaderas ya que por la acción antibacteriana del alcohol y a causa de la influencia benéfica sobre el sabor de pequeñísimas cantidades de compuestos interesantes encontradas en los pies sudorosos. Existe un fundamento para mantener los tallos en la mezcla. Evitan que la masa prensada de hollejos y pepitas sean demasiado compacta para que el jugo se escurra. En consecuencia, se requiere una presión menor y lleva menos tiempo completar el prensado, por lo que hay una menor oportunidad de extraer los taninos.

### **2.3.2 Despalillado y Estrujado**

Tan pronto como las uvas llegan al lagar son despalilladas y estrujadas y esto es llevado a cabo, en general por la misma máquina. El despalillado usualmente consiste en pasar los racimos de uva a través de un tambor con orificios lo suficientemente grandes como para que las uvas pasen sin los tallos. Los racimos son empujados por el tambor por una serie de paletas que desprenden los tallos. Esto es imposible de hacer sin romper las uvas por lo que de inmediato se lleva a cabo el estrujado para minimizar la influencia de la oxidación. El requisito principal es evitar triturar las semillas cuyos taninos son muchos más amargos que los del hollejo. El método tradicional doméstico de estrujado con los pies desnudos era muy efectivo porque los pies no son lo suficientemente duros como para romper las pepitas y estrujar los tallos.

Cuando se estrujan las uvas, se extrae una gran parte del zumo. Se trata del jugo contenido en la parte central de las uvas. Tiene muy poco contacto con el hollejo, las semillas o los tallos y tiende a presentar niveles bajos de fenólicos y altos niveles de compuestos de sabor.

### **2.3.3 Maceración**

El tiempo es importante. Cuando más tiempo se dejan las uvas estrujadas sumergidas en el primer jugo, seden más fenólicos del hollejo. Las células divididas liberan enzimas que facilitan la liberación de los compuestos del sabor y del color de los hollejos y de las semillas de las uvas. El momento oportuno y la temperatura de maceración determinan el sabor del vino. Los fenoles no son los únicos sabores extraídos por maceración. El contacto del hollejo también aumenta los niveles de una gran cantidad de otros sabores. Este proceso es mejorado si el jugo es calentado por un breve periodo de tiempo. La duración y temperatura de maceración es, en consecuencia, una herramienta importante que el productor puede emplear para dar carácter a su vino.

La maceración es lo que permite que los vinos tintos desarrollen el color y mucho de sus sabores. Los vinos tintos tienen maceraciones más prolongadas que los blancos. Cuando la maceración es de menos de 24 horas, el resultado es un vino rosado. Estos vinos son esencialmente de gran carácter. Exhiben poco de los compuestos del sabor que desarrollan los blancos mientras que el poco periodo de maceración no les permite desarrollar la intensidad de color y color que encontramos en los vinos tintos.

### **2.3.4 Prensado**

Existe una gran diferencia entre vinos tintos y blancos en cuestión de prensado. Dado que se requiere el menor contacto posible con el hollejo, las uvas para vinos blancos son generalmente prensadas tan pronto como son estrujadas de hecho es como la elaboración de vinos blancos que la misma máquina estruje y preñe.

Con los vinos tintos, la situación cambia un poco, las uvas estrujadas van directamente al tanque de fermentación, jugo, hollejo, pepitas y cualquier otra materia que haya escapado a la despalladora. Allí, las levaduras de la uva, asistidas, de ser necesario, por levaduras cultivadas, comienzan la fermentación de hollejos y otros, ya que el alcohol producido por la fermentación aumenta su intensidad. El dióxido de carbono producido por la fermentación queda atrapado bajo los residuos de la uva que flota en la superficie.

Eventualmente, se empuja esta capa al interior del líquido en fermentación para asegurar que se disuelva en el jugo, tantos componentes del sabor como sea posible.

### **2.3.5 Clarificación del mosto y Ajuste**

El primer ajuste, en caso de vino blanco solamente, es el de clarificación. El mosto, tal como sale de la prensa, es turbio, debido a la presencia de partículas de materia sólida dejadas por el filtrado muy parcial proporcionado por la prensa. Si estos sólidos son dejados en el mosto durante las fermentaciones, ocasionaran varias consecuencias desafortunadas para el sabor del vino.

La formación de alcoholes superiores se ve facilitada por la presencia de partículas. Los alcoholes superiores están asociados con una pérdida de sabores frutales y por ello, son inconvenientes estas partículas están asociadas con la oxidación catalizada por enzimas que arruina el sabor, y la formación de sulfuro de hidrogeno, que es una de las notas más desagradables, y al ser muy reactivo, es un productor de compuestos fétidos asociados.

Se utilizan varios métodos para retirar las partículas. El método tradicional consiste simplemente en permitir que la materia sólida repose y decante, su desventaja es que lleva bastante tiempo, lo que trae aparejado el peligro de oxidación y de la actividad de levaduras y de bacterias. Para combatirlos se enfría el mosto y se le trata con dióxido de azufre. El tiempo transcurrido para la sedimentación puede ser reducido tratando el mosto con bentonita<sup>23</sup>, una arcilla formada por óxidos hidratados de aluminio y sodio. Esto es la clarificación.

El método de centrifugación es eficiente y controlable sirve para remover partículas, su desventaja es que puede inducir una oxidación inconveniente sino se le utiliza con cuidado, al remover las partículas más pequeñas puede despojar de nutrientes a la levadura que son importantes para la fermentación. Un método menos agresivo es el de

---

<sup>23</sup> Arcilla de grano muy fino utilizado en cerámica

flotación. Se hacen burbujas de nitrógeno en el mosto para que lleven las partículas a la superficie donde puede ser desnatada.

Además de la clarificación puede hacerse determinadas alteraciones en este momento del proceso que mejoran en gran medida la transformación del mosto en un vino decente. Entre las más conocida y de mayor influencia es el agregado de azúcar.

### **2.3.6 Fermentación**

El termino fermentación es utilizado para describir una amplia gama de reacciones bioquímicas, bacterianas así como también, fúngicas<sup>24</sup>. La fermentación bacteriana es producida por acción de bacterias en vez de hongos. Cuando la levadura se pone en contacto con los azúcares de la uva, utiliza esos azúcares para estimular su reproducción. Si dispone de suficientes azucars, las cantidades de células de levadura aumentan exponencialmente hasta que se detiene este aumento a través de algún medio externo. Si se dispone de un aporte adecuado de oxígeno, el resultado final de la actividad de la levadura es dióxido de carbono y agua. En la primera etapa de fermentación, el oxígeno está disponible por lo que la velocidad en que aumenta la cantidad de células de levadura es asombroso, el oxígeno es normalmente el enemigo número uno del vino pero en esta etapa es altamente beneficiosa y es rápidamente agotado por la levadura. Una vez agotado el suministro de oxígeno, la levadura no puede metabolizar por completo el azúcar y, en vez de agua, produce etanol. A partir de una molécula de azúcar se obtienen dos moléculas de alcohol y dos de dióxido de carbono. Es una cantidad demasiado alta de dióxido de carbono en las bodegas este gas es simplemente liberado al exterior en otras es recolectado y comprimido para uso industrial. El dióxido de carbono en cualquiera de sus presentaciones es altamente toxico para el ser humano y debe tenerse mucho cuidado al retirar.

El etanol es fundamental para toda producción de bebidas alcohólicas. Con moderación, sus efectos intoxicantes nos hacen sentir bien, pero posiblemente lo que es más importante al menos respecto al vino es que se le parecía por los sabores que lo acompañan o de cuya producción forma parte. Los vinos tintos son usualmente

---

<sup>24</sup>Envenenamiento por los hongos

fermentados a temperaturas considerablemente más altas que los blancos. La madera del barril de fermentación contribuye directamente con el sabor del vino. El productor de vino puede ejercer un determinado grado de control al elegir con cuidado el barril. Puede especificar la región donde se cortaron las duelas<sup>25</sup> y por lo tanto, alguna variante en la química de la madera. La mayoría de los barriles son tostados antes de ser usados y el grado de tostado afecta tanto la naturaleza como las cantidades de compuestos en el sabor.

### **2.3.7 Fermentación Maloláctica**

Se trata de una fermentación bacteriana secundaria que puede llevarse a cabo una vez terminada la fermentación alcohólica primaria. La acción de bacterias de ácido láctico provoca que el ácido málico de gusto tan nítido se convierta en el ácido láctico menos definido junto con la liberación de dióxido de carbono. En vinos excesivamente ácidos, la fermentación maloláctica es muy conveniente. No solo reduce el gusto nítido del vino sino que, junto con el efecto emoliente, mejora notablemente en otros aspectos el sabor. Se reducen los sabores vegetales, herbáceos y aumentan los sabores frutales, este es más común en la elaboración de vino tinto y en algunos vinos blancos.

Paradójicamente, los vinos que más necesitan de una fermentación maloláctica son aquellos donde es más difícil inducirla y aquellos en donde su inducción es simple, son aquellos donde no es conveniente. Las bacterias de ácido láctico actúan mejor en condiciones relativamente cálidas de baja acidez. La más beneficiosa es la *Leuconostoc*.

---

<sup>25</sup> Tabla que forma con otras semejantes las paredes curvas de un barril, cuba o tonel.



## CAPITULO III

### 3 MARIDAJE

#### 3.1. Definición

En muchas culturas el vino ha sido considerado un alimento básico en la mesa, y de alguna manera tanto la producción como las tradiciones culinarias de una región han evolucionado conjuntamente a lo largo de los años. Más que seguir una serie de normas, las tradiciones culinarias lugareñas simplemente se combinaban con los vinos de la zona. Así, el arte de combinar los alimentos es un fenómeno relativamente nuevo y moderno que mueve a la industria editorial y a los medios de comunicación mediante publicaciones sobre el maridaje del vino y la comida.

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

“Las cosas han cambiado desde los tiempos el blanco para el pescado, el tinto para la carne. Han cambiado las comidas, han cambiado también los vinos. Eso no quiere decir que se pueda hacer cualquier cosa. Una mala combinación puede estropear una comida por completo.”(SIMS, 2001, pág. 46)

El buen vino sabe bien por sí solo, pero, si quiere que de lo mejor de sí mismo, va a necesitar algo de comer y un grupo de amigos. Los placeres que rigen el binomio comida-bebida operan a tanto niveles que los maridajes perfectos van muchísimo más allá de una simple asociación gustativa hecha en un laboratorio. Coma lo que coma si a usted le apetece tomarse un champagne, no permita que nadie se lo impida. Y si el lugar, las condiciones meteorológicas o la compañía le piden a gritos un cierto tipo de vino, pues adelante.

Una buena combinación debe equilibrar dos elementos: los sabores predominantes y la consistencia tanto del vino como de la comida. Si se bebe un vino seco con un plato dulce, el sabor del vino resultara desvaído<sup>26</sup> y ácido; si se come un delicado pescado al vapor con un tinto muy tánico, la combinación será muy desagradable.

La primera regla básica es saber que al igual que la comida afecta el sabor del vino, el vino afecta los sabores de la comida. Cuando las características fundamentales del vino y la comida armonizan, el conjunto de sabores debería erigirse en un único canto. La mayoría de las combinaciones pueden ser sumamente agradables y algunas llegan a ser, además, excepcionales, pero no se puede negar que un maridaje desafortunado puede quitarle a uno y a otra toda su gracia.

Los peores enemigos del vino pueden ser las alcachofas, espárragos, espinacas, salsas picantes o muy condimentadas, vinagres pueden hacer que un vino sepa plano. Si quiere tomar un vino que contenga estos alimentos, la regla general para los tintos sería evitar los vinos muy tánicos y elegir, a cambio, un tinto joven y jugoso, y, en cuanto a los blancos, escoger uno con profusión frutal de refrescante acidez.

Los aliños muy avinagrados y las salsas picantes o muy condimentadas necesitan algo que complemente esa acidez, de modo que no dude en acompañarlos de un sauvignon blanc o un riesling seco.

Los huevos pueden ser bastantes problemáticos al elegir un vino. Escoja un chardonnay ligero sin crianza o un blanco neutro (los vinos con muchas notas de madera o muy afrutados no les van tan bien). Solo los tintos más ligeros como el beaujolais, por ejemplo casa bien con los huevos.

Cuando más fuerte sea el sabor de un plato, más fuerte debe ser el vino para que pueda resistir a su lado. Si en una misma comida se piensa servir más de un vino, habrá que descorchar los más ligeros antes que los de cuerpo, y los secos antes que los dulces.

---

<sup>26</sup> Color que está apagado, pálido o que ha perdido intensidad

Siempre hay que tener en cuenta la salsa que acompaña un plato y la forma de cocción de los alimentos: un pescado al vapor tiene un sabor mucho más delicado que los dulces y acaramelados sabores que se desarrollan cuando se asa a la parrilla de carbón.

Aquí se añaden algunas indicaciones que serán de utilidad antes de sentarse ante la botella y el plato elegido.

### **Acidez.**

Un vino ácido contrarresta la grasa y hace que un plato graso parezca mucho más ligero. Un vino ácido también puede realzar el aroma de un plato, del mismo modo que un chorro de limón. Y hablando de limón, o de vinagre, o de cualquier plato envuelto en aromas cítricos: El vino que lo acompañe debe tener el mismo grado de acidez para no resultar insípido. Por lo general, eso significa vino blanco en esas ocasiones, pero también se puede elegir entre algunos tintos de elevada acidez.

Así mismo, se puede optar por un tinto bajo en taninos.

### **Dulzura.**

Existen algunos alimentos que dejan sentir en la boca cierto dulzor. En el caso que fueran ingredientes prominentes, la mejor opción sería un vino de gran madurez frutal. Una regla empírica general es que el vino debe ser como mínimo tan dulce como el alimento que acompaña, y puede serlo más. Si ocurre al revés el vino tendrá poca consistencia y sabrá a alquitrán.<sup>27</sup> Casar vinos dulces y platos salados es más que un desafío. Existen maridajes celebres como el de Sauternes y foie-gras, el del famoso queso inglés Stilton y el oporto, y otros emparejamientos no tan famosos pero excelentes, como el de las vieiras en salsa cremosa con un Spatlese Alemán.

### **Tanino.**

Solo hay una auténtica pareja para un vino tánico, de los que parece que se mastican: la carne. Muchos buenos vinos italianos como el Nebbiolo y el Brunello, defraudan si no

---

<sup>27</sup> sustancia grasa, oscura y de olor fuerte, que se obtiene de la destilación de ciertas materias orgánicas.

van acompañados de un plato de carne. Sin embargo, el queso no combina nada bien con el tánico, como lo mismo que los huevos y el pescado.

### **Peso**

Además de armonizar el sabor del vino comida, es absolutamente aconsejable armonizar el peso (o cuerpo) del vino con esa intensidad gustativa. Un vino pesado y alcohólico ira estupendamente con un plato de comida robusto y contundente, pero, si se trata de un plato delicado, habrá entonces que elegir un vino ligero.

### **Edad/Madurez**

Un vino maduro habrá desarrollado con los años una gran complejidad olfativa y gustativa. Si quiere deleitarse con él lo más posible, no lo sirva con un plato elaborado: una carne sencilla, asada o a la plancha, resultara simplemente perfecta.

### **Salsas y condimentos**

Téngalos siempre presentes. Es más importante armonizar el vino con una salsa grasa o un condimento especiado que con el ingrediente principal.

### **Roble**

Un vino que presente fuertes notas de crianza (y por lo tanto de madera) puede ahogar cualquier plato que no tenga la riqueza sávida necesaria.

“Catalina de Medicis puso de moda a las espinacas ala florentina hacia preparar grandes cantidades de alcachofa para su esposo y, según ciertas informaciones, introdujo la uva trebbiano, aunque, según otras fuentes, como contrapartida llevo la uva cabernet de Francia a Toscana. En definitiva, para ser alguien en Paris había que seguir la pauta marcada por Catalina y comer a la mode de la Reine Catharine. Siglos después se le reconoció el impulso que dio a la técnica de la cocina” (PIRAS, 2012, pág. 228)

### 3.2 Los sentidos y el maridaje

La percepción del sabor se divide en cuatro elementos esenciales: ácido, amargo, dulce y salado. El vino tiene estos cuatro elementos, que afectan su relación con la comida y que al degustar una comida se tienen en cuenta igualmente:

- **La acidez:** se percibe en los costados de la lengua y es muy fácil de identificar. Es el elemento que da la sensación de frescura. Si un vino presenta sabor ácido, potenciará ese gusto de alimentos como el tomate, el limón y otros. Por otra parte, disminuye la sensación oleosa de preparaciones con crema o queso. En general un vino con buena acidez resalta los sabores de las comidas.
- **Dulzor:** El sabor dulce es el primero que se percibe y llega directo a la punta de la lengua. Todos los vinos tienen algún grado de dulzor, porque el azúcar es un elemento presente en la uva y en la vinificación. Mientras menos dulzor tenga un vino se habla de que es más seco. Los vinos que tienen más dulzor son los blancos como el Riesling y Gewürztraminer.
- **Salado:** Se percibe en la parte central y media de la lengua. Está presente en el vino, pero es casi imperceptible. Si quiere aminorar la sensación de salado, utilice vinos ácidos, pues la aminoran. Por otra parte, tenga en cuenta que la sal acentúa el sabor de los taninos y el alcohol.
- **Amargo:** Se siente al interior de lengua, casi al final. El vino tinto, especialmente, presenta esta característica principalmente por los taninos que posee. Estos elementos se llevan bien con los sabores fuertes de la carne asada o los sabores ahumados.

## **Tipos de vino**

### **Rosados**

Los que son secos y afrutados armonizan a la perfección con una extensísima gama de platos, desde pescados delicados hasta platos robustos y especiados pero, al tratarse de vinos ligeros, lo mejor será que se aleje de los platos de carne demasiado pesados.

### **Espumosos secos**

Otro estilo todoterreno, aunque acompaña especialmente bien tanto al marisco como al pescado ahumado.

La ostra y el champagne son un lujoso maridaje convertido ya en todo un clásico.

### **Vinos punzantes y encabezados**

Acompañados de aceitunas y frutos secos resultan estupendos para hacer boca. Son un buen maridaje para la sopa y como no, el clásico acompañamiento de unas buenas tapas.

### **Vinos reconfortantes y fortificados**

Armonizan bien con el queso y con el chocolate.

### **Vinos dulces y dorados**

Casan bien tanto con el queso azul como con los platos dulces.

## **3.2.1 Reglas clásicas**

- Vinos blancos con pescados
- Vinos tintos con carnes
- Vinos espumosos con postres, quesos y frutas.
- Vinos rosados con vinagretas, conservas y quesos.
- Beber vinos blancos antes que los tintos.
- Beber vino seco antes que el dulce.
- Beber vino joven antes que los viejos.

### 3.2.2 Copas y Vasos

El vino se bebe en copas y vasos, y no en tazas ni en cubiletes de plata, porque el cristal es inerte, relativamente delgado y permite observar bien el aspecto del caldo. La copa perfecta para vino tiene pie y un recipiente que se estrecha en el borde.

Es de cristal transparente, a fin de que se pueda apreciar con claridad el color del vino, que es un elemento importante para evaluarlo y disfrutarlo cabalmente. A los fanáticos del vino también les gusta comulgar con sus vinos con la mayor inmediatez física posible, por lo que aprecian mucho el cristal delgado, mientras que el coloreado o tallado les agrada menos.

No existe razón alguna para que las copas sean de tamaños distintos, sino que se suelen necesitar las más pequeñas para servir los vinos dulces y los encabezados. Por convención los vinos blancos se sirven en copas más pequeñas que los tintos.

Las copas más utilizadas son:

- La copa Paris  
Es una de las más económicas que existen (cuatro de ellas valen lo mismo que una botella del vino más barato).  
Satisface el criterio de poseer pie y de estrecharse hacia el borde.
- La copa tulipán  
Es una copa pequeña, y estrecha, pero su cristal es demasiado espeso, por lo que no permite el contacto íntimo con el vino.
- La copa ISO  
Copa cuidadosamente diseñada en la década de 1970 según las directivas de la Organización Internacional del Normas, con el asesoramiento de un grupo internacional de catadores profesionales del vino, cumple extraordinariamente

bien su cometido. Existen versiones hechas a máquina, que no cuestan más que una botella de vino barato.

- La copita  
Para servir jerez, y que usan quienes realmente lo conocen todo de esta bebida. Como todos los vino, el jerez se degusta mejor si solo se llena los dos tercios de la copa.
- La Copa clásica  
Son copas con el pie elegantemente ahusado. En el este de Europa, y en la República checa en particular, existe una antigua tradición de fabricación de muy buena cristalería.
- La copa Sommelier  
Fabricada a máquina, pero soplada a mano, por lo que resulta de muy alto costo.
- La copa Flauta  
La única copa de forma especial, es alta y estrecha para servir vinos espumosos, solo deja que escape un mínimo de gas, permite ver la ascensión de las burbujas y ofrece en sí misma una forma adecuadamente vistosa.
- La copa anticuada  
Se supone modelada con la forma de los senos de María Antonieta, con ella es más fácil derramar el contenido y permite que el dióxido de carbono se escape.
- Vasos  
Es posible que en algunos restaurante italianos utilicen vasos, pero el espesor del convierten en enemigos



### **3.2.2.1 El cuidado de las copas**

Las copas deben guardarse de pie, en un sitio libre de polvo y de olores fuertes. Desde el punto de vista estético, deben estar limpias y presentan una tendencia a quebrarse y a mostrar cualquier tendencia de marca o huella. En lo que respecta al vino, lo importante es que el cristal carezca de olor alguno, ni a detergente que puede impedir la formación de burbujas en los vinos espumosos). Muchas copas elegantes, se pueden lavar correctamente en el lavavajillas, y las temperaturas elevadas las benefician. Sin embargo, el agua ha de ser blanda y no es necesario detergente. El mejor lavado a mano de las copas es el que se efectúa con agua muy caliente, para aclararlas luego con agua fría y secarlas con paños reservados para ese uso exclusivamente.

### **3.2.3 La temperatura un aspecto esencial**

Sería imposible exagerar el efecto que tiñe la temperatura en el vino en su sabor al momento de servirse. Servir el vino a la temperatura más apropiada puede parecer un preciosismo y una exageración, pero es un acto que realmente puede transformar la paja en oro. A la inversa, hacerlo a una temperatura inadecuada convierte el placer en desilusión.

Los principios de observar son muy sencillos:

- 1 Cuanto más frío este el vino, menos aroma tendrá.
- 2 Cuando más templado este, más perfume tendrá.
- 3 Las temperaturas bajas aumenta la acidez y el sabor a tanino.
- 4 Las temperaturas elevadas los reducen.

La consecuencia de la regla 1 es que si se encuentra ante un vino que sabe fatal (esto es, que huele) pero no puede evitar servir o beber, debe dejar enfriarlo todo lo posible, esta regla también implica cuanto más aromático sea un vino por naturaleza (como el riesling, el sauvignon blanc o el cabernet franc), más frío se puede servir; lo que resulta

muy útil cuando desea disfrutar de una bebida fría. Los vinos espumosos también se adaptan bien a las temperaturas bajas que reducen la liberación de dióxido de carbono.

La regla 2 implica que los vinos con mucho cuerpo (también los blancos), cuyas moléculas aromáticas luchan por escarpar y alcanzar la zona olfativa, pueden servirse a temperaturas muy superiores a los más ligeros, se suprimen.

La regla 3 significa que puede conseguir que un vino flojo mejore ostensiblemente su sabor enfriándolo un poco. Así, todos los vinos, menos los dulces mejor equilibrados, se benefician de las temperaturas bajas, como lo hacen muchos borgoñas tintos y muchos caldos tintos blandos, como el Beaujolais al que le viene bien un poco de estructuración artificial.

La regla 4 es especialidad utilidad, porque significa que los vinos tintos jóvenes, que parecen casi intolerablemente ásperos al servirlos ligeramente fríos, se pueden mejorar inconmensurablemente calentándolos.

Esta lista proporciona buena guía de las mejores temperaturas para servir los vinos

**Cuadro 1.** Mejores temperaturas para servir los vinos

<b>TIPO DE VINO</b>	<b>TEMPERATURA IDEAL, EN GRADOS CENTÍGRADOS</b>	<b>CONSEJO PRACTICO: EN LA NEVERA DURANTE HORAS</b>
Blancos ligeros y dulces	5-10	4 +
Blancos espumosos	6-10	4
Blancos secos y ligeros	8-12	2
Tintos espumosos	10-12	1.5
Blancos secos de cuerpo medio	10-12	1.5
Blancos Dulces de mucho cuerpo	8-12	2
Tintos ligeros	10-12	1.5
Blancos secos de mucho cuerpo	12-16	1
Tintos medios	14-17	-

Tintos de mucho cuerpo o tánicos	15-18	-
ADVERTENCIA: En todos los casos, los rosados se comportan como equivalentes de los Blancos, pero con más cuerpo.		

Cuadro tomado de (Curso del vino, Jancis Robinson, traducción JocklAlejandro edición 2006, ART BLUME, pág. 28)

### 3.2.3.1 La decantación

Decantar el vino solo es realmente necesario cuando hay mucho pozo en la base de la botella y un sedimento considerable únicamente se presenta cuando el vino es viejo. El pozo es tan fino en un borgoña tinto viejo, por ejemplo, que casi la mitad de la botella será imbebible sino se sirve de modo adecuado. Si la botella se ha guardado casi horizontal (el almacenaje correcto), habrá que tenerla en posición vertical uno o dos días antes de abrirla para que los pozos se asienten.

“El vino fue considerado una creación celestial mucho antes de convertirse en la sangre de Cristo, utilizado en sacramentos y rituales. Añadamos que el cristianismo jugó un papel crucial en la expansión y desarrollo del vino y de su producción” (COLLOMBERT, 2002, pág. 46)

Después de descorchar la botella, el vino se verterá en un chorro lento y continuo en la decantadora. La operación se interrumpirá cuando el pozo empiece a acercarse al cuello de la botella (se podría necesitar iluminarla con una linterna o una vela). Generalmente no hay demasiado desperdicio, pero si queda más de una copa de vino, se deberá colar a través de una muselina.

Hay gente que, al margen de los vinos añejos, decanta vinos relativamente jóvenes. Esto se debe a que la decantación puede hacer que un vino joven, con cuerpo, tánico, resulte un poco más flexible. La explicación viene dada por el oxígeno. Vertiendo el vino de una botella en una decantadora o jarra se expone más al aire. El vino vuelve a respirar.

El sabor y los aromas pueden adquirir realice, en especial cuando se trata de vinos maduros.

Ahora bien, la decantación no establece una diferencia real en caso de vinos baratos. Y lo mismo es vida a la hora de dejar respirar un vino sin decantarlo.

Pero no hay que dejar expuestos al aire demasiado tiempo los vinos añejos pues podrían acabar perdiendo todo su aroma.

### **3.2.3.2 El vino y la salud**

El vino contiene alcohol, y esta es una de las razones de que gusta tanto un vaso de vino alegra el espíritu, y hace que el mundo parezca mucho más agradable pero el alcohol tiene el poder de modificar nuestra conducta; y es por ello que nunca debemos beber sin pensar en las consecuencias que acarrea.

En la época anterior al desarrollo de la sanidad pública, se creía que el vino era una bebida mucho más saludable que el agua, por el alcohol, y en especial el ácido que contienen, suprime todas las bacterias dañinas para el ser humano. Hasta bien entrado el siglo XX, los médicos siempre aconsejaban beber vino, pero hace muchos años que los bebedores reciben mensajes mucho menos positivos.

Beber demasiado alcohol puede llevar a la dependencia, provocar accidentes, trastornos hepáticos y de demencia. Se han descubierto relaciones entre la ingesta excesiva de alcohol y el cáncer de boca, los infartos, la presión arterial elevada y el aumento de la infertilidad, se ha logrado convencer a las mujeres que la ingesta de bebida de alcohol.

Durante el embarazo, puede provocar defectos congénitos, al bebe, mensaje que viene impreso en todas las botellas de vino que circulan en el comercio.

Por lo tanto, resulta en alto grado bienvenida la reciente noticia de que beber alcohol moderadamente puede producir efectos beneficiosos en la salud. Cualquier persona sensata sabe que el alcohol alivia la tensión nerviosa, pero han sido necesarios estudio

científicos para demostrar que beber 1 o 2 vasos de vino tinto al día puede reducir el riesgo de padecer enfermedades cardiacas, que son la causa de muerte más común en el hemisferio occidental; parece que los fenoles, que distinguen el vino tinto del blanco reducen la cantidad de colesterol que se depositan en las arterias lo que disminuye el riesgo de sufrir infartos.

### **3.2.4 El catador**

La circunstancia más importante de toda degustación es el catador. Nuestra percepción del sabor es determinada por la psicología y el entorno. Si deseamos poder evaluar el sabor de un vino, entonces, el primer requisito que debemos cumplir es que nosotros, los que haremos la evaluación, estemos en un buen estado. No se puede calcular el brillo del día o la temperatura si se está en un lugar frío u oscuro, o si se tiene fiebre. Incluso si uno se siente bien y al parecer no se presentan sustancias extrañas, no podemos estar seguros de lo que se perciba por que puede haber influencias de las que no se tienen consciencia.

Esto se aplica hasta cierto punto, a todas las percepciones sensoriales, dado que a un nivel fundamental, no puede haber seguridad en la verdad de nada que veamos, o escuchemos u oloamos o probemos. La búsqueda de la certeza ha engendrado un vasto género filosófico ampliamente estéril.

Las personas varían mucho en la capacidad de degustar vinos. Algunos cuentan con percepciones muy agudas y otros no afortunadamente muy pocos carecen del equipo básico para no poder catar y en la degustación del vino al igual que cualquier otro campo, uno puede tener éxito con capacidades muy limitadas, siempre haya voluntad. Mencionamos con anterioridad la incapacidad de oler denominada anosmia. Si se sufre de esta enfermedad hasta el grado de no poder oler nada, sería un problema, existen otros problemas que afectan el sentido del olfato como un resfriado o algún otro trastorno similar. No obstante las infecciones del tracto respiratorio superior pueden afectar la percepción del sabor mucho después de determinada la infección, por lo que se debe evitar la degustación.

El fumar es un tema también conflictivo, en primer lugar y de manera obvia el hecho de que el fumador no le afecte el olor del humo cualquier no fumador que pretenda degustar un vino se verá afectado. En segundo lugar, incluso para un fumador las condiciones de degustación pueden variar tanto que resulta imposible detectar sabores. Y la aspiración del humo si daña a largo plazo las delicadas células del epitelio olfativo, por lo que los fumadores son significativamente menos capaces de detectar aromas que los no fumadores.

Deben evitarse los olores personales. Tales como los perfumes, los desodorantes, maquillaje perfumado, perfumes de hombre, e incluso los también denominados lociones para después de afeitarse. Cualquiera que quiera degustar un vino cerca de otras personas debe reparar en si tiene un olor personal que pueda detectarse. Es una cuestión delicada que todo catador debe considerar la mayoría de nosotros no huele en forma tan intensa como para ser detectados por el aparato olfativo inferior de simples seres humanos, pero algunos de nosotros si lo hacen.

En general, lo mejor es realizar una degustación antes de las comidas y no después ya que es en ese momento que las capacidades olfatorias se encuentran en su punto más agudo. Por ello, vale la pena intentar qué situación se adapta a cada uno. Por cierto no es una buena idea degustar vinos después de una comida pesada.

En cuanto a las mujeres gozan de una ventaja innata cuando se trata de degustar vinos, ya que varios estudios han demostrado que las mujeres tienen un olfato más agudo que los hombres.

La causa más importante de variación inducida por el catador es: el estado de ánimo del catador. Lo que degustemos depende de la gran mayoría de nosotros mismos; de las actitudes y creencias, de la experiencia personal y las intenciones. Depende de nuestra personalidad.

### **3.2.4.1 Como se cata un vino**

#### 3.2.4.1.1 Lea la etiqueta

Una etiqueta le dirá muchas cosas sobre el vino que lleva dentro y además lo situara dentro de un contexto: así, debería el año en que fueron vendimiadas las uvas, la región de la que proceden , su categoría cualitativa, el nombre y la dirección del productor y también su contenido alcohólico. Algunos le dirán además la variedad utilizada. En la actualidad, podemos encontrar un buen número de botellas que llevan en la parte de detrás una contra etiqueta donde se informa al consumidor si se trata de un vino seco o dulce, cuánto tiempo conviene guardarlo y con qué tipo de comidas es mejor acompañarlo.

#### 3.2.4.1.2Mire el vino

Eche el vino en la copa y llénela solo a un tercio de su capacidad (una copa grande en forma de tulipán, ancha en la base y más estrecha en el borde, le ayudara a concentrar los aromas del vino).

Sobre un fondo blanco, incline la copa y compruebe la progresión cromática que existe desde el centro del vino hasta el menisco. Por lo general, los vinos de clima cálido o los que presentan mayor corpulencia son los más cubiertos.

#### 3.2.4.1.3 Huela el vino

Imprima a la copa con un enérgico movimiento giratorio para liberar los aromas que lleve dentro meta la nariz directamente dentro de la copa y, como si de una flor se tratara, inspire con suavidad pero sin detenerse.

Estas primeras fracciones de segundo pondrán al descubierto toda clase de aromas tanto familiares como desconocido. Interpretelos siempre de forma que a usted le digan algo.

Si a usted ese olor le recuerdan la miel, o el chocolate o las manzanas o bien las frambuesas, no habrá entonces términos mejores para describir sus sensaciones.

Recuerde que aquí lo que cuenta es su nariz. No importa si otra persona interpreta esos olores de modo distinto: en eso radica la parte del deleite del vino. Solo así reacciona con honradez ante el aroma y el sabor de un vino podrá hacerse un banco de sabores en la memoria que le sirva de referencia a la hora de juzgar futuros vinos y que le ayude a reconocer futuros vinos que ya ha tenido ocasión de probar.

#### 3.2.4.1.3 Tome un sorbo

Tome un buen sorbo (lo suficiente como para llenar un tercio de la capacidad de la boca). La lengua solo es capaz de detectar elementos sápidos<sup>28</sup> muy básicos: el sabor dulce en la punta, el ácido en los lados (también el salado, aunque no es un sabor que vaya a encontrar en muchos vino) y el amargo al fondo. El verdadero proceso de la cata (no solo del vino, sino de cualquier cosa) tiene lugar en una cavidad que se encuentra al final de la boca y que en realidad, forma parte de la nariz, cuando se cata, lo que se busca es hacer que las emanaciones que el vino desprende en la boca suba a través de esta cavidad nasal.

#### 3.2.4.1.5 Evalué el vino

Fíjese primero en cualquier sensación de dureza, de acidez o de dulzor que la lengua pueda detectar. Entre abra los labios y haga entrar un poco de aire para ayudar a subir a esos aromas y para disfrutar de paso de toda la personalidad y el sabor que imparte en dichas emanaciones. A continuación, mastique, despacito, el vino como si fuera un trozo de comida, y deje que recubra bien la lengua, los dientes, las encías y las paredes internas de la boca.

Anote sus primeras impresiones y luego cómo evoluciona el sabor una vez que el vino ha estado en la boca unos instantes. Algunos sabores son clarísimos e inconfundibles,

---

<sup>28</sup>Aplicativo a la sustancia que tiene algún sabor.



otros cambian con gran sutileza (algunos tanto que se escapan). No se obsesione por encontrar sabores y aromas. Casi siempre es más fácil que sean ellos los que vengan a buscarlo cuando se esté relajado, la tensión, el estrés y la ansiedad harán todo lo imposible por catar lo que tiene en la boca.

#### 3.2.4.1.6 Trágueselo o escúpalo

¿Por qué escupen el vino los catadores después de probarlo? Porque es la única manera de catar muchos vinos sin marearse, si quiere beber el vino, es inútil que lo escupa no lo dude y trágueselo, sin embargo si se trata de una cata sería lo más normal es que el vino se escupa. No le hace falta una escupidera especial: con un cubo y un poco de papel periódico puesto debajo para recoger posibles salpicaduras. Después de tragar o escupir el vino, anote cualquier impresión que le produzca la degustación del vino.

### 3.2.5 Como mejorar su técnica de cata

1. Tenga su nariz siempre conectada. Haga un esfuerzo deliberado por recordar los olores que encuentra en su vida cotidiana y asígnele nombres concretos. Estos términos constituirán la base de vocabulario de cata y será la clave que le ayudara a desenmarañar los escurridizos aromas del vino.
2. Recuerde los sabores frutales. Es normal encontrar constantemente aromas y sabores frutales en el vino, por lo que conviene en sobremanera estar familiarizado con frutas como los arándanos las grosellas negras, las cerezas, las frambuesas, las fresas o las ciruelas (en caso de los tintos) o los limones, las limas las manzanas, los albaricoques, los melocotones y las frutas tropicales en el caso de los blancos.
3. Tome nota. Deje constancia escrita de los vinos que haya tenido ocasión de catar, pero no solo de su nombre: escriba también cual ha sido la valoración que ha hecho de ellos. No hace falta que escriba nada pomposo, con que ponga 203 palabras claves en su diario basta.

4. Convierta la cata en una costumbre. Siempre que tenga una copa de vino en la mano, aproveche para mirarla, olerla o degustarla. Si toma el vino con la comida, parece a pensar como interacciona el vino con este plato (hace cada uno que el otro adquiriera una nueva dimensión sávida o se aniquilan mutuamente)
  
5. Celebre sus propias catas. Reúnase con algunos amigos y comparen algunos vinos. Una buena forma de empezar es descubrir las diferencias que existen entre dos o tres variedades. A medida que adquiriera experiencia pruebe a comparar con vinos elaborados a partir de una única variedad. Otra posibilidad sería catar varias añadas de un mismo vino o bien varios vinos de una misma añada, elaborados por distintos productores de una región específica.

## CAPITULO IV

### 4.PROPUUESTA DE MARIDAJE CON POSTRES ECUATORIANOS

La adecuación de un determinado vino para acompañar un postre, definitivamente no es tarea fácil, pues se tienen que tener en cuenta diferentes factores para que el resultado sea un deleite para el paladar.

Inicialmente se debe considerar que el azúcar del postre y del vino esté a la misma altura. Otro factor que hay que tener en cuenta es la calidez o frescura de la elaboración, ya sea por su tipicidad (helados o semifríos) o por las características de sus ingredientes (acidez de las frutas), en este sentido podemos intentar contrastar la frescura del postre con la calidez del vino. La textura de los postres en los que aparecen masas de hojaldre y crujientes necesitan mucha frescura en los vinos. También se debe pensar en la prolongación de sabores afines entre fruta y vino.

Sin embargo, aunque vinos de postre como el Oporto, el moscatel o una copa de jerez Pedro Ximénez son ideales para acompañar tortas, dulces y diferentes reposterías, en los últimos tiempos cada vez son más los que se atreven a maridajes más atrevidos, e incluso a utilizar dentro de la realización de los postres al vino como uno de sus ingredientes. Así, hoy se sugieren combinaciones atrevidas del chocolate con el vino y el champaña -algo hasta hace poco considerado casi tabú- pues el chocolate amargo, por ejemplo, que contiene un 50 por ciento de cacao, combina con vinos tintos dulces añejados como el Oporto o el Banyuls, o en su defecto, tintos con un poco de oxidación. A su vez, un postre que contenga algún tipo de crema (inglesa o pastelera) puede acompañarse de un vino espumoso seco, un champán brut o un blanco seco, mientras que un tinto de crianza, confeccionado con uvas nebbiolo o cabernet sauvignon, que posea un ligero sabor achocolatado con algún toque de frutos rojos pacificados, pudiera ser el acompañante perfecto de un pastel de chocolate amargo.

Utilizaciones del maridaje y postres:

- Vinos blancos con postres
- Vinos tintos con postres
- Vinos espumosos con postres
- Vinos rosados con postres
- Beber vinos blancos antes que los tintos.
- Beber vino seco antes que el dulce.
- Beber vino joven antes que los viejos.

La clave para estos maridajes osados, según los expertos, está en lograr que el azúcar del vino esté al nivel adecuado con respecto al postre, así como tener en cuenta la calidez o frescura de la elaboración (helados o semifríos), las características de los ingredientes (acidez de las frutas), para contrastar la frescura del plato con la bebida, así como en lograr que la combinación prolongue los sabores afines entre fruta y vino. Cuidar que el vino sea igual o más dulce que el postre, de no ser así, el vino estará en evidente desventaja, tenga en cuenta tanto la dulzura del vino como del postre, ya que si ambos son demasiado dulces puede llegar a empalagar.

#### **4.1 Aspectos importantes a considerar en el maridaje**

##### **Historia del maridaje**

“La jornada culinaria de un romano medio era similar a los actuales hábitos mediterráneos. Desayunaba con pan blanco, que empapaba en vino, y al medio día tomaba queso, cebollas, huevos y, tal vez, un poco de carne fría. Existía la posibilidad de acudir al mosaico del suelo, en el que aparecen los restos de un banquete, reproduce el motivo de Asarotos Oikos<sup>29</sup> el mosaico procede del siglo I D.C y se encuentra en el museo Gregoriano Profano del Vaticano” (PIRAS, 2012, pág. 292)

---

<sup>29</sup> También conocido como “cuarto sin barrer” porque en el pavimento se representaba diferentes cosas de una comida un gran banquete.

Desde el siglo IV A.C., el escritor Archestrato di Siracusa, reunió en un poema, con el título “Gastronomía: las varias artes de la refinación de vivir. En 1560, la publicación de “La singolare dottrina” de Domenico Romoli, describe en forma precisa las funciones del cantinero, sugiriendo también una sucesión de vinos para servirse en la mesa.


Así una nutrición sencilla llega a ser signo de una vida virtuosa, mientras que las comidas refinadas y preparadas sensualmente se enjuician como una manifestación de costumbres corrompidas y lujuriosas, aunque no se detengan a dar amplio espacio a las descripciones de los lujos de la Roma Imperial.

“También la escuela francesa siempre se ha basado en el gusto personal más que en la búsqueda de un método que pueda ser generalmente válido, aunque se ha buscado establecer algunas reglas prácticas que puedan ser una guía para no caer en grandes errores. El tema del maridaje siempre se ha visto como un aspecto artístico de la gastronomía.” (RAIMOND DUMAI, GUIDE DU VIN, pág. 71)

#### **4.2 Utilizaciones del maridaje y los postres**

- Maridar el cuerpo y las características del vino con los postres
- La riqueza e intensidad del vino con la riqueza e intensidad de los postres.
- Maridar la acidez de los postres con la acidez del vino.
- Maridar el sabor dulce de los vinos con el sabor dulce de los postres
- Maridar los postres fríos con vinos ligeros.
- Maridar los postres agrídulces con vinos que tengan un poco de dulzor mucho mejor.
- Por otra parte debe existir un equilibrio entre la carta menú y la de vinos. se debe tomar en cuenta: ambiente, servicio, carta de comida y carta de vinos.


#### 4.2.1 El maridaje con higos con queso

FACULTAD DE TURISMO, HOTELERIA Y GASTRONOMIA			
			Foto
Nombre de La receta:	Higos con queso		
Porción /peso	10 PAX		
fecha de producción	21/11/2012		
observaciones:	tiempo de preparacion 2 dias		
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE
higos verdes	16	uni	
ladrillo de panela	1 1/2	uni	
agua	2	lt	
canela	c/n		
PREPARACION			
cortar el higo en cruz por la parte mas delgada evitar que se partan			
remojar durante un día y poner un peso encima para que no floten			
escurrir el agua			
colocar en agua hirviendo los higos			
cocinar hasta que queden blandos			
retirar del fuego			
dejar en la misma agua hasta el día siguiente			
exprimir cada higo con la mano			
diluir la panela con un litro de agua			
colar			
añadir los higos a la preparacion anterior			
cocinar junto con la miel y la canela			
dejar cocinar a temperatura baja sin revolver			
hervir hasta que se reduzca la cantidad de miel a la mitad			
finalmente dejar enfriar			

#### RECOMENDACIÓN DE MARIDAJE

Maridar este postre acompañado de un vino tinto como un Syrahsu temperatura más óptima es a los 16°C a 18°C


#### 4.2.2 El maridaje con helados de paila

FACULTAD DE TURISMO, HOTELERIA Y GASTRONOMIA			
Foto			
Nombre de La receta:	Helados de Paila		
Porción /peso	10 pax		
fecha de producción	21/11/2012		
observaciones:	tiempo de preparacion de 40 a 50 minu		
			
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE
Pulpa de fruta	450	gr	
Azucar	250	gr	
Huevos	2	Uni	
<b>PREPARACION</b>			
o Colocar la fruta de la pulpa con el azúcar.			
o Batir con una cuchara de madera haciendo girar la paila por 15 min. Aproximadamente.			
o Cuando comience a tomar consistencia, agregar las claras de huevo sin dejar de batir por 5 minutos mas.			

#### RECOMENDACIÓN DE MARIDAJE

Maridar estos helados con un vino espumoso Brut a una temperatura del vino para apreciar más su sabor es de 5°C– 7°C.

### 4.2.3 El maridaje con pastel de camote


FACULTAD DE TURISMO, HOTELERIA Y GASTRONOMIA			
			Foto
Nombre de La receta:	Pastel de Camote		
Porción /peso	12 pax		
fecha de producción	21/11/2012		
observaciones:	tiempo de preparacion 40 a 50 minutos		
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE
Camote	220	gr	
Harina de Trigo	400	gr	
Azúcar	250	gr	
Mantequilla	350	gr	
Polvo de hornear	15	gr	
Esencia de vainilla	3	rg	
Huevos	3	Unidad	
<b>PREPARACION</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>o Batir la mantequilla con el azúcar hasta que este cremosa y hayan desaparecido los grumos de azúcar.</li> <li>o Agregar la harina, el polvo de hornear, los huevos y 250 ml de agua.</li> <li>o Batir sin parar.</li> <li>o Añadir el resto de agua.</li> <li>o Batir nuevamente hasta que la masa este sumamente suave.</li> <li>o Agregar el camote previamente cocinado y majado.</li> <li>o Revolver hasta que todo se mezcle.</li> <li>o Enmantequillar el molde.</li> <li>o Espolvorear con harina para soltar la preparación del pastel.</li> <li>o Hornear a 220 °C durante 40 minutos.</li> </ul>			

#### RECOMENDACIÓN DE MARIDAJE

Maridar esta torta con un vino tinto Shiraz su temperatura optima es a los 16°C a 18°C



#### 4.2.4 El maridaje con dulce de guayaba y queso

FACULTAD DE TURISMO, HOTELERIA Y GASTRONOMIA			
			Foto
Nombre de La receta:	Dulce de guayaba con queso		
Porción /peso	12 pax		
fecha de producción	21/11/2012		
observaciones:	tiempo de preparacion 30 a 60 min		
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE
Guayaba	500	gr	
Queso Fresco	220	gr	
Azúcar	220	gr	
Limón	6	gr	
PREPARACION			
o Lavar la guayaba			
o Colocar la guayaba en una olla con abundante agua.			
o Añadir zumo de limón.			
o Cocinar durante 25 minutos hasta que estén blandos.			
o Dejar que se enfrié y retirar la carozo (corazón de la fruta).			
o Preparar un puré homogéneo.			
o Añadir el azúcar y cocinar a fuego lento.			
o Revolver constantemente durante 25 minutos aproximadamente.			
o Verter la preparación en un molde previamente forrado con papel encerado o plástico de cocina.			
o Dejar reposar durante 2 horas mínimo.			

#### RECOMENDACIÓN DE MARIDAJE

Maridar este plato con un vino tinto Merlot su temperatura optima es de 16 °C a 17°C


#### 4.2.5 El maridaje con emborrajado de plátano

FACULTAD DE TURISMO, HOTELERIA Y GASTRONOMIA			
			Foto
Nombre de La receta:	Emborrajados		
Porción /peso	12 pax		
fecha de producción	21/11/2012		
observaciones:	tiempo de preparacion 15 a 20 min		
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE
Maqueño	750	gr	
Leche	150	ml	
Harina de Trigo	350	gr	
Queso Fresco	150	gr	
Aceite	250	ml	
Sal	15	gr	
Polvo de hornear	15	gr	
Huevos	8	gr	
PREPARACION			
o Cortar los platanos a lo largo sin que se separen por completo			
o Freir en aceite bien caliente			
o Retirar del aceite.			
o Dejar enfriar.			
o Rellenar el corte con el queso.			
o Batir los huevos con leche y sal			
o Agregar la harina de trigo y el polvo de hornear.			
o Batir hasta obtener una masa homogénea.			
o Introducir los maqueños con queso en la masa hasta que se cubran completamente.			
o Freir en aceite caliente			
o Dorar por completo.			

#### RECOMENDACIÓN DE MARIDAJE

Maridar este plato con un vino tinto Cabernet Sauvignon su temperatura óptima es 16°C - 18°C

#### 4.2.6 Maridaje de compota de tomate de árbol

FACULTAD DE TURISMO, HOTELERIA Y GASTRONOMIA			
			Foto
Nombre de La receta:	Compota de tomate de arbol		
Porción /peso	6 pax		
fecha de producción	21/11/2012		
observaciones:	tiempo de preparacion 10 a 15 min		
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE
Tomate de arbol	250	gr	
Azúcar	200	gr	
Canela en rama	2	gr	
PREPARACION			
o Hacer un jarabe con el agua, la canela, el azúcar y la cascara de naranja.			
o Dejar hervir			
o Colar el agua.			
o Añadir los tomates de árbol antes de que el jarabe se enfríe.			

#### RECOMENDACIÓN DE MARIDAJE

Maridar este plato con un Sauvignon Blancsu temperatura optima es de 6° - 8°C


#### 4.2.7 Maridaje con buñuelos de maíz

<b>FACULTAD DE TURISMO, HOTELERIA Y GASTRONOMIA</b>			
			Foto
Nombre de La receta:	Buñuelos de yuca		
Porción /peso	10 pax		
fecha de producción	21/11/2012		
observaciones:	tiempo de preparacion 25 a 35 min		
<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>MISE EN PLACE</b>
Yuca	250	gr	
Queso Fresco	200	gr	
Mantequilla	100	gr	
Huevos	4	uni	
Aceite	500	ml	
Sal	10	gr	
<b>PREPARACION</b>			
o Mezclar la yuca cruda con la cocinada.			
o Agregar el queso, la mantequilla las yemas de huevo y la sal.			
o Amasar			
o Formar bolitas pequeñas.			
o Freir en abundante aceite.			
o Servir con miel de panela.			

#### RECOMENDACIÓN DE MARIDAJE

Maridar este plato con un vino blanco Sauvignon Blanc su temperatura optima es de 8° - 10°C


#### 4.2.8 Maridaje con pristiños

FACULTAD DE TURISMO, HOTELERIA Y GASTRONOMIA			
			Foto
Nombre de La receta:	Pristiños		
Porción /peso	10 pax		
fecha de producción	21/11/2012		
observaciones:	tiempo de preparacion 25 a35 min		
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE
Harina de Trigo	250	gr	
Manteca	200	gr	
Vino blanco	50	gr	
Polvo de hornear	10	gr	
Sal	10	gr	
<b>PREPARACION</b>			
o Colocar en un recipiente la harina con el agua, el vino blanco, la manteca, el polvo de hornear y la sal.			
o Amasar a mano todos los ingredientes.			
o Reposar durante unos 15 minutos aproximadamente.			
o Con el bolillo estirar la masa hasta dejarla delgada 3 ml.			
o Cortar en rectángulos de unos 17 cm de largo por unos 6 cm de ancho.			
o Picar los fillos y unir los extremos formando una corona.			
Freír en abundante aceite hasta dorarlos.			

#### RECOMENDACIÓN DEL MARIDAJE

Maridar este vino con un Chardonnay su temperatura óptima es de 6°C

#### 4.2.9 Maridaje con dulce de babaco

FACULTAD DE TURISMO, HOTELERIA Y GASTRONOMIA			
			Foto
Nombre de La receta:	Dulce de babaco		
Porción /peso	6 pax		
fecha de producción	21/11/2012		
observaciones:	tiempo de preparacion de 10 a15 min		
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE
Babaco	350	gr	
Azúcar	200	gr	
Canela en rama	5	gr	
PREPARACION			
o Pelar el babaco.			
o Cortar en cubos			
o Cocinar con agua, la cascara de naranja, la canela y el azúcar hasta que el babaco este suave.			
o Servir una vez este frio.			

#### RECOMENDACIÓN DE MARIDAJE

Maridar este plato con un vino Blanco Chardonnay su temperatura optima es 6° - 8°C

## CAPITULO V

### 5. ESTUDIO DE MERCADO

#### 5.1 Determinación de la muestra

Se define población a la totalidad del fenómeno a estudiar donde las unidades de la población poseen una característica común la cual se estudia y da origen a los datos de investigación. En este caso hemos tomado como muestra, a los estudiantes de las universidades de Ibarra: Universidad Técnica del Norte y Universidad Católica, facultad de gastronomía.

$$n = \frac{Z^2 \times p \times q \times N}{E^2 (N - 1) + Z^2 \times p \times q}$$

$n$ = Tamaño de muestra

$Z^2$ = Nivel de confianza elegida

$p$ = Probabilidad de ocurrencia

$q$ = Probabilidad de no ocurrencia

$E$ = Error admisible

$$n = \frac{(1,96)^2 \times 0,5 \times 0,5 \times 180}{(0,5)^2 (180-1) + (1,96)^2 \times 0,5 \times 0,5}$$

$$n = 179,7$$

$$n = \mathbf{180}$$

#### 5.2 Objetivo de la encuesta

Conocer la preferencia de consumo de postres ecuatorianos combinados con vino en el sector del terminal de Ibarra av. Eugenio Espejo y Av. Teodoro Gómez de la Torre.

### 5.3 Diseño de la encuesta

#### MARIDAJE DE VINOS CON POSTRES ECUATORIANOS

##### 1. Datos Generales.

Nombre: \_\_\_\_\_ Edad: \_\_\_\_\_

Género: F\_\_\_\_ M\_\_\_\_

Correo electrónico: \_\_\_\_\_

##### 2. ¿Que vino prefiere?

Tintos

Blancos

Rosados

Espumosos

##### 3. ¿Cuál es el postre de su agrado?

Con frutas

Con masa de hojaldre

Helados de paila

##### 4. ¿Conoce usted algún tipo de establecimiento que brinde la combinación de postres con vino?

Sí\_\_\_\_ No\_\_\_\_

Si contesta si, seguir a la pregunta No 5

Si contesta no,

Porque: \_\_\_\_\_.

##### 5. ¿Cuál es el tipo de establecimiento de postres que usted frecuenta?

Restaurante

Parque Santo Domingo

Cafés

Hechos en casa

Otros \_\_\_\_\_.



6. En cuál de estos sectores usted vive:

Terminal terrestre

Los ceibos

El Centro

La Esperanza

Otros \_\_\_\_\_

7. ¿A la hora de escoger el tipo de vino, cual es el factor más importante en su decisión?

Precio

Calidad

País de origen

Otros \_\_\_\_\_

8. ¿Cuál es el valor que usted pagaría por el vino?

\$6

\$9

\$12

\$15 o más

## 5.4 Tabulación y análisis de datos

Una vez realizada la encuesta los resultados fueron los siguientes:

### 1. Datos generales

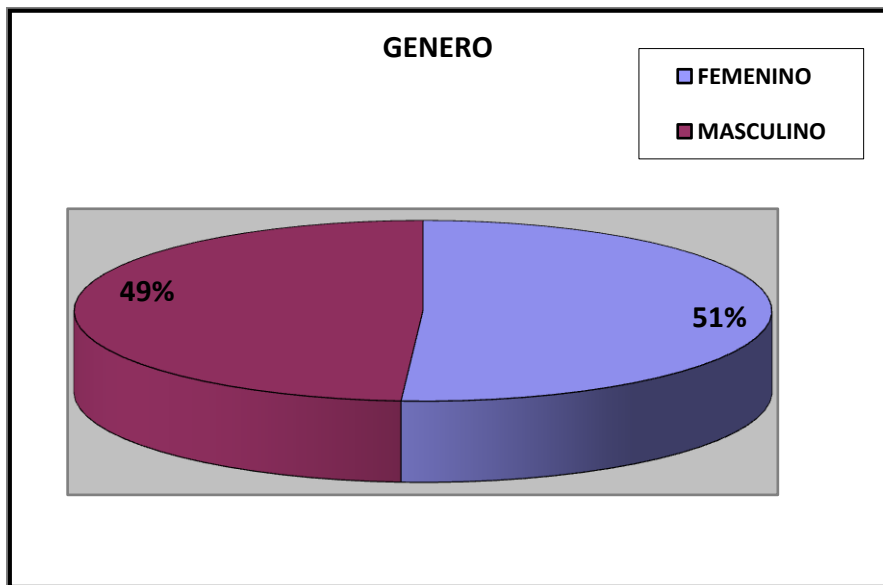
**Cuadro 2. Género**

<b>GENERO</b>	<b>NUMERO</b>	<b>PORCENTAJE</b>
Femenino	92	51%
Masculino	88	49%
<b>TOTAL</b>		<b>100%</b>

**Elaborado por:** Wilson Checa

**Análisis de datos:** según los resultados de esta interrogante no hay una mayor variedad en el género de los estudiantes encuestados, pues tanto hombres como mujeres disfrutaron de un buen postre y un buen vino.

**Gráfico 1. Género**



**Elaborado por:** Wilson Checa

## 2. ¿Qué vino prefiere?

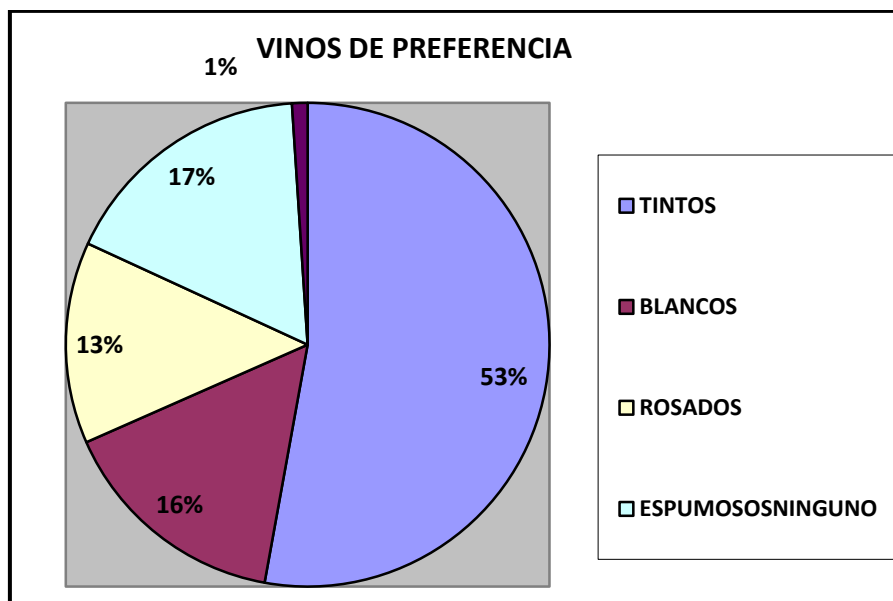
**Cuadro 3.** Vinos de preferencia

GENERO	NUMERO	PORCENTAJE
Tintos	102	53%
Espumoso	33	17%
Blancos	30	16%
Rosados	26	13%
Ninguno	2	1%
<b>Total</b>		<b>100%</b>

**Elaborado por:** Wilson Checa

**Análisis de datos:** cómo podemos ver el 53% de los encuestados manifiestan su preferencia por los vinos tintos; esto también se debe a la popularidad que tienen los vinos tintos a nivel mundial, causando un gran efecto a la hora de preferir un vino. Con un menor porcentaje se encuentran los vinos blancos, rosados y espumosos que también son muy exquisitos y deliciosos en la combinación con comidas y postres, pero no de mucho conocimiento en la gran mayoría de personas.

**Gráfico 2.** Vinos de preferencia



**Elaborado por:** Wilson Checa

### 3. ¿Cuál es el postre de su agrado?

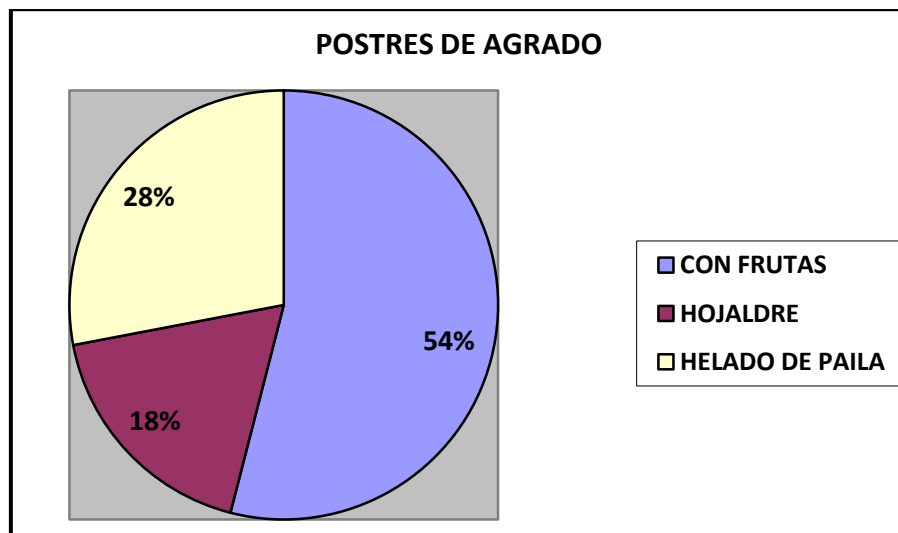
**Cuadro 4.**Postres de agrado

GENERO	NUMERO	PORCENTAJE
CON FRUTAS	104	54%
HELADO DE PAILA	55	28%
HOJALDRE	34	18%
<b>TOTAL</b>		<b>100%</b>

**Elaborado por:** Wilson Checa

**Análisis de datos:** Es evidente la preferencia de los ecuatorianos por los postres con frutas, ya que debido al clima que posee nuestro país, tenemos una gran variedad de frutas, que son parte de la cultura ecuatoriana; de igual manera los helados de paila son una tradición ibarreña que se encuentra por más de un siglo satisfaciendo el paladar de muchos. Mientras que la masa de hojaldre no es tan popular entre los postres siendo la menos preferida por los estudiantes encuestados.

**Gráfico 3.**Postres de agrado



**Elaborado por:** Wilson Checa

4. ¿Conoce usted algún tipo de establecimiento que brinde la combinación de postres con vino?

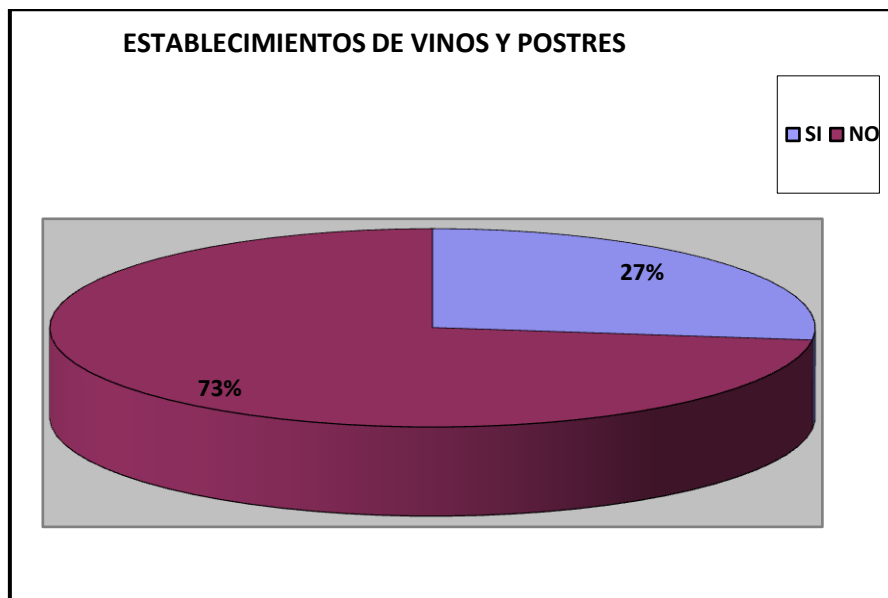
**Cuadro 5.**Establecimientos de vinos y postres

GENERO	NUMERO	PORCENTAJE
Sí	48	27%
No	132	73%
TOTAL		100%

**Elaborado por:** Wilson Checa

**Análisis de datos:** Se puede notar la gran necesidad de crear un establecimiento que brinde la combinación de vinos con alimentos especialmente postres en la ciudad de Ibarra. Y así empezar a crear más cultura vinícola en la población Ibarreña, dada que no existe un establecimiento que brinde dicha combinación. Siendo este un tema poco conocido y de mucho interés.

**Gráfico 4.** Establecimientos de vinos y postres



**Elaborado por:** Wilson Checa

**5. ¿Cuál es el tipo de establecimiento de postres que usted frecuenta?**

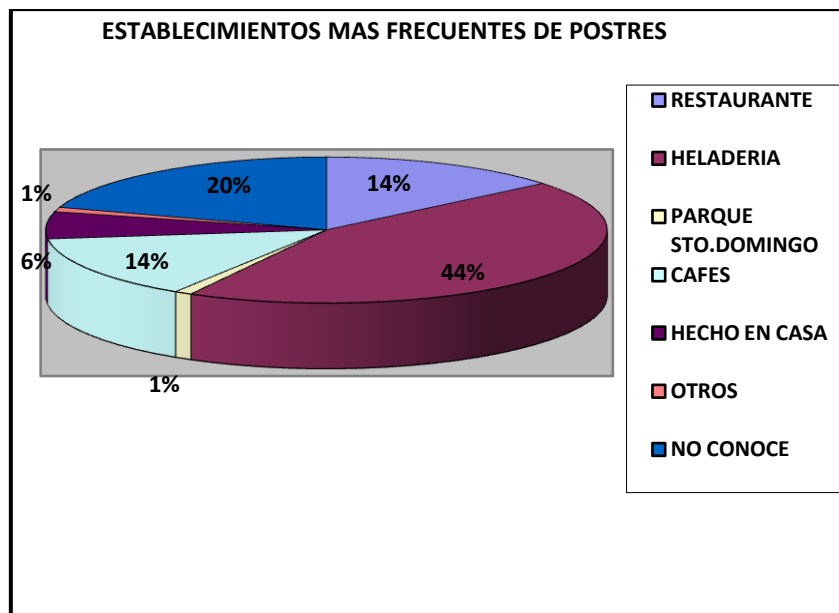
**Cuadro 6.** Establecimientos más frecuentes de postres

GENERO	NUMERO	PORCENTAJE
HELADERÍA	88	44%
NO CONOCE	41	20%
RESTAURANTES	27	14%
CAFÉS	29	14%
HECHOS EN CASA	12	6%
OTROS	2	1%
PARQUE STO. DOMINGO	2	1%
<b>TOTAL</b>		<b>100%</b>

**Elaborado por:** Wilson Checa

**Análisis de datos:** De acuerdo a los resultados de la encuesta, el 44% opina que las heladerías son los lugares que más frecuentan en el momento de comer un postre, Lo cual nos indica la importancia de tener una heladería en el establecimiento. Seguido por un 20% de encuestados que no conocen ningún lugar de postres, lo cual sería un mercado importante para explotar.

**Gráfico 5.** Establecimientos más frecuentes de postres



**Elaborado por:** Wilson Checa

**6. ¿En cuál de estos sectores usted vive?**

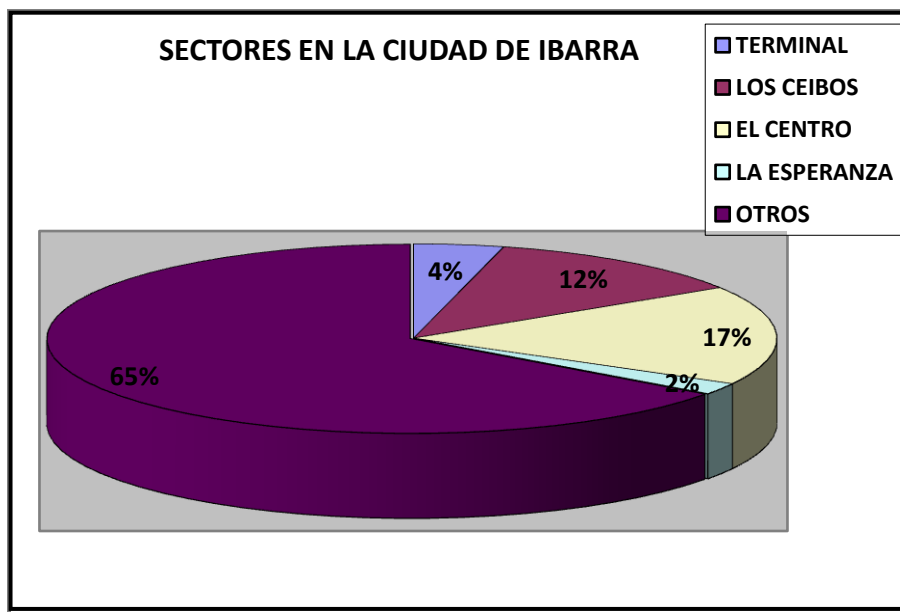
**Cuadro 7.** Sectores en la ciudad de Ibarra

<b>GENERO</b>	<b>NUMERO</b>	<b>PORCENTAJE</b>
OTROS	117	65%
EL CENTRO	30	17%
LOS CEIBOS	22	12%
TERMINAL TERRESTRE	8	4%
LA ESPERANZA	3	2%
<b>TOTAL</b>		<b>100%</b>

**Elaborado por:** Wilson Checa

**Análisis de datos:** El proyecto se realizara en la zona rural de Ibarra dándonos a nosotros un interés superior al estar ubicados a las afueras en dicha ciudad y no en la zona del centro, ceibos , o terminal, Así tenemos el 65% de mercado, que también se encuentra en las afueras.

**Gráfico 6.**Sectores en la ciudad de Ibarra



**Elaborado por:** Wilson Checa

**7. A la hora de escoger el tipo de vino, ¿cuál es el factor más importante en su decisión?**

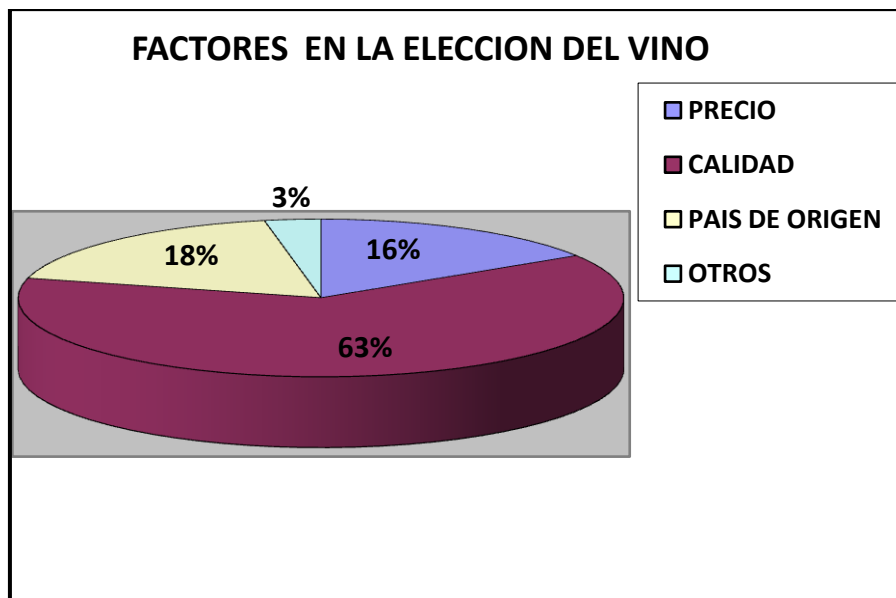
**Cuadro 8.** Factores en la elección del vino

<b>GENERO</b>	<b>NUMERO</b>	<b>PORCENTAJE</b>
CALIDAD	121	63%
PAÍS DE ORIGEN	34	18%
PRECIO	30	16%
OTROS	6	3%
<b>TOTAL</b>		<b>100%</b>

**Elaborado por:** Wilson Checa

**Análisis de datos:** Lo más importante para los encuestados es la calidad del vino, lo cual nos indica que la elección de este es fundamental para tener una correcta armonización entre el vino, las comidas y los postres; midiendo su calidad por su concentración de taninos, aroma y sabor.

**Gráfico 7.** Factores en la elección del vino



**Elaborado por:** Wilson Checa



**8. ¿Cuál es el valor que usted pagaría por el vino?**

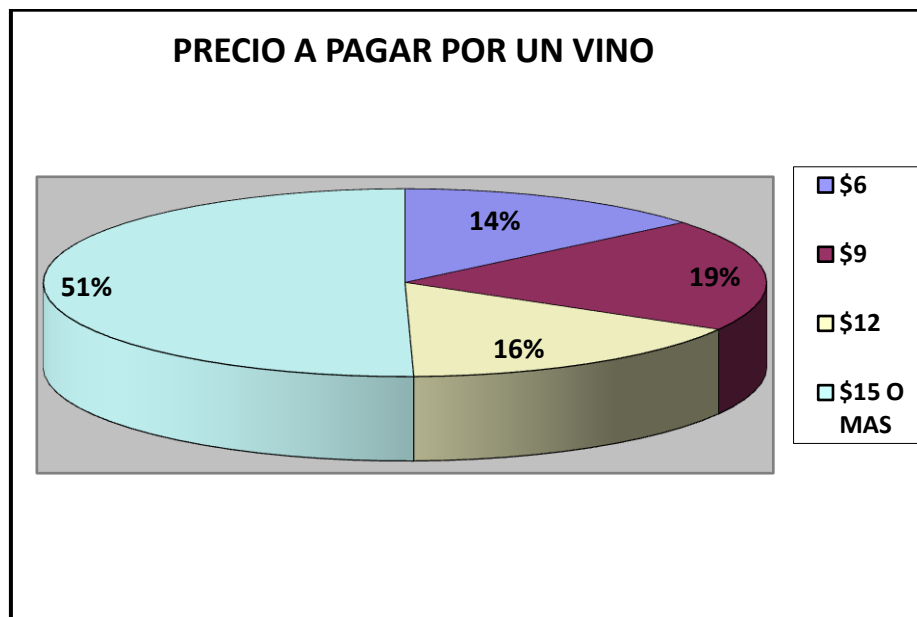
**Cuadro 9.** Precio a pagar por un vino

GENERO	NUMERO	PORCENTAJE
\$15 O MAS	65	36%
\$9	45	25%
\$12	37	21%
\$6	33	18%
<b>TOTAL</b>		<b>100%</b>

**Elaborado por:** Wilson Checa

**Análisis de datos:** Se puede observar que el precio no es ningún tipo de problema para los encuestados, brindándolos la posibilidad de ofrecerles una amplia gama de vinos de diferentes países y así dar a conocer vinos jóvenes, vinos de crianza y gran crianza.

**Gráfico 8.** Precio a pagar por un vino



**Elaborado por:** Wilson Checa

## **Conclusiones de la encuesta**

Como conclusiones generales de la encuesta, ésta nos permitió conocer las preferencias y gustos de los estudiantes que conforman el público objetivo y de ese modo, ayudarnos a diseñar un servicio de acuerdo a dichas preferencias y gustos.

Nos ayudó a determinar el desconocimiento o desinformación que existe alrededor del tema de maridaje, y más puntualmente en el de el maridaje con postres ecuatorianos.

Nos da a conocer la preferencia de realizar postres a base de frutas y maridarlos con vinos de calidad.

Para finalizar concluimos que por un servicio También se logra observar que están dispuestos a pagar sin importar el precio por un producto cuyo resultado final es el de la eficiencia, eficacia y un gran esfuerzo para satisfacer las necesidades que se encuentran en una población determinada.

## CAPITULO VI

### 6 CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

#### 6.1 Conclusiones

- Según los resultados de la encuesta realizada concluyo la falta de información del tema maridaje de vinos con la comida en general.
- También es claro que el consumo de vino se ha incrementado con el paso del tiempo, por eso es importante culturizar más a las personas acerca de este tema.
- La elección de un adecuado vino para finalizar una comida con un buen postre, es algo que requiere de un buen conocimiento en esta materia para obtener el mejor resultado.
- También se puede decir que ha mayor consumo de vino con los postres en una forma moderada se han hecho estudios científicos que este es de mucho beneficio para las enfermedades coronarias.

#### 6.2 Recomendaciones

- Organizan cursos, en los que explican, entre otras cosas, los criterios básicos para calificar los vinos de acuerdo a sus características visuales, olfativas y gustativas. Para promover más la cultura vinícola.
- Es importante tener en cuenta los aspectos del maridaje propuestos en este texto ya que son una herramienta de gran ayuda para un buen maridaje entre el vino y los postres.

- Los vinos tintos, blancos, espumosos o rosados elaborados en diferentes estilos pueden ser muy versátiles y no solo pueden refrescar sino también acompañar muchas comidas.
  
- Se debe tener en cuenta la importancia de servir los vinos a su temperatura adecuada tanto blancos, tintos, rosados o espumosos para percibir sus sabores y aromas.
  
- Es claro sabor que no se obtendrá un vino exclusivo si no un vino de calidad y precio cuyo sabor sea de nuestro agrado para disfrutarlo con el postre.

## BIBLIOGRAFÍA

- ÁLVAREZ ASPERO, J. (1991). *La viña, la vid y el vino*. Buenos Aires, Argentina: Editorial Trillas.
- ÁLVAREZ, J. (2002). *La vid y el vino*. Castilla, España: Trillas.
- CLARKE, O. (2001). *Enciclopedia del vino*. Barcelona, España: Blume.
- COLLOMBERT, F. y. (2002 ). *El mundo del vino*. Italia: Berlibro.
- DELGADO, C. (2003). *El libro del vino*. Madrid, España: Alianza.
- FERRA, A. (2001). *Cómo funciona el bulli*. New York, EEUU: Edelvier.
- JANCIS, R. (2006). *Curso del vino*. Madrid, España: Blume.
- MacNeil, K. (2001 ). *The Wine Bible - Workman Publishing* .Burdeos, España: ISBN.
- MONTANARI, M. (2003). *El mundo en la cocina*. Imola, Italia: Paidós.
- PÉREZ, C. y. (2003). *Elaboración artesanal del vino*. México D. F: Blume.
- PHILIP, H. (2004). *Apreciaciones para la producción del vino*. EEUU: Eine Explained.
- PIRAS, C. (2012). *Especialidades de Italia - El arte en la cocina*. Italia: Ulmann.
- SIMS, F. (2001). *Un viaje práctico por el apasionante mundo del vino*. Buenos Aires, Argentina: Parragón.
- MASSIMO MONTANARI, (2003). *El Mundo en la cocina*. Editorial Paidos Buenos Aires Argentina
- Francisco Garcia Ortiz (2004). *Bebidas*. Editor Thomson paraninfo. España

## GLOSARIO

**Acidulo:** Sabor muy acido, algo así como el que presentan las manzanas poco maduras

**Agresivo:** Vino que le crispa<sup>30</sup> las encías por culpa de su pronunciada acidez o que le seca la garganta debido a un exceso de tanino.

**Aromático:** Vino especialmente punzante o especiado, elaborado por lo general a partir de alguna variedad aromática, como la gewurztramienr.

**Astringente.** Vino que deja en la boca una gran sensación de sequedad debido a su fuerte carga tánica.

**Audaz:** vino que muestra unos sabores bien delimitados y claramente reconocibles.

**Bien enfocado.** Vino en el que todos los sabores están bien delimitados.

**Blando:** Débil, carente de acidez.

**Carnoso:** Tinto pesado y contundente que deja sentir en boca notas robustas y compactas, casi masticables. Algunos vinos si llegan a saber a carne.

**Complaciente.** Vino suave, flexible, pero a la ves vigoroso.

**Complejo.** Vino de una sapidez multidimensional.

**Computado:** Tinto que muestra unos sabores parecidos a los de la fruta cocida.

**Corpulento:** Vino con mucho cuerpo y rico en todo: frutalidad acides, tanino y alcohol.

**Delgado flaco y magro:** términos empleados para describir un vino carente de sabor, que presenta una acidez pronunciada.

**Dulce:** no se aplica solo al vino que presenta elevados niveles de azúcar, sino que se emplea cuando presenta carácter graso y maduro que tienen las notas frutales de muchos vinos secos modernos.

**Duro:** Tinto muy tánico o blanco muy acido, más que agresivo, inflexible, va más allá de lo que es un vino firme.

**Especiado:** Sabores y fragancias exóticas. Que se hallan comúnmente en el gewurztraminer, o notas de pimienta o canela o de clavo que se aprecian en algunos tintos, como en los shiraz australianos, este carácter especiado puede ser una de las consecuencias de la crianza en madera.

---

<sup>30</sup>Causar contracción repentina y pasajera en el tejido muscular.

**Estructurado:** firme andamiaje de acidez y de taninos, con la frutuosidad necesaria para que esta solidez no se resquebraje.

**Firme:** Equilibrado, bien perfilado.

**Fresco:** Vino joven con buena acidez y con gran vivacidad frutal.

**Graso:** pleno, de gran riqueza sávida y alcohólica.

**Grueso:** Vino untuoso y corpulento.

**Hierba:** Aroma y sabor a hierba recién cortada, que se describen con mayor precisión utilizando los términos pimienta, cascara de lima.

**Insípido:** vino que carece de sabores agradables y bien definidos. Suele indicar que el vino ha recibido una excesiva aireación.

Ligero: bajo contenido alcohólico o poco cuerpo.

**Limpio:** Vino que carece de defectos, ya sean de índole química o bacteriológica vinos sencillo y refrescantes.

**Madera:** Sabor algo dulce avainillado con tonos tostados y de mantequilla que las barricas nuevas de roble imparten al vino.

**Madura frutuosidad.** Vino de un vino que haya sido elaborado con uvas que hayan alcanzado un grado de madurez tendrán, a su vez, unas buenas notas frutales. Por el contrario, un vino elaborado con uvas que no hayan madurado lo suficiente podrá dejar entre ver lógicamente un carácter verde.

**Mantequilla:** olor y sabor a mantequilla que adquieren los vinos tras realizar su proceso de crianza en barricas de roble.

**Masticable:** vino de sabor muy pronunciado y de gran riqueza tánica pero sin ser agresivo.

**Metálico:** dicese de un vino forme y magro (no delgado) con una buena acidez

**Mineral:** es un rasgo habitual en los vinos alemanes como en los del valle de Loira

**Neutro:** de un sabor difícilmente apreciable.

**Obvio, evidente:** dicese de un vino que habla decididamente con el corazón en la mano no espera una gran sutileza sino sabores clarísimos e inmediatos.

**Pedregoso:** sabor seco, como de tiza.

**Penetrante:** término que suele utilizarse cuando se habla de un vino con una acidez muy pronunciada. Sin embargo, las notas frutales pueden ser también igual de penetrantes. Si muestran una vivacidad particularmente vibrante.

**Petróleo:** Atractivo olor a gasolina o a combustible que desarrollan con la edad los vinos elaborados con la variedad Riesling.

**Picante:** vino que muestra una ligera aguja causada por la presencia de gas carbónico.

**Pleno:** Vino que deja una sensación de gran peso en boca.

**Polvoriento:** sabor seco y ligeramente terroso de algunos vinos tintos secos, pueden ser muy atractivos si se combina con frutalidad.

**Profundo:** sutil, graso, muy vinculado a complejo.

**Redondo:** cualquier vino que deja en boca una satisfactoria impresión de gusto bien ensamblado, sin estridencias desagradables.

**Potente:** vino con mucho de todo sobre todo alcohol.

**Seco:** vino que no tiene nada de dulce

**Suave:** Vino que no posee ni duros taninos ni una excesiva acidez, lo cual lo convierte en un vino agradable y fácil de beber.

**Terroso:** Sabor que recuerda las tostadas con mantequilla que el vino adquiere tras pasar por un periodo de crianza en barricas.

**Terso:** vino blanco refrescante y con acidez

**Verde:** puede ser equivalente de inmaduro, aunque no es extraño encontrar notas de hojas verdes en los tintos de climas fríos. Si el verdor se acompaña de sabores como la manzana o la uva espina hablaremos de un vino blanco del estilo fresco y acidulo.

## **CATA**

La cata es el acto por el cual, según ciertas normas y reglas, se procede al análisis sensorial de los vinos. La misma puede ser: Comparativa (relacionando entre si varios vinos), a ciegas (ocultando la marca o cualquier otro dato de las etiquetas), vertical (cata de un mismo vino de diferentes añadas), varietal (compara solo vinos de la misma variedad de uva).

## **CAVA**

Se conoce como **cava** o **bodega** a la habitación empleada para el almacenamiento de vino en botellas o barriles. Factores importantes como la temperatura y la humedad son mantenidos por un sistema de control climático. Por el contrario, las bodegas *pasivas* no



son de clima controlado, y por lo general se construyen bajo tierra para reducir las oscilaciones de temperatura.

### **CABERNET SAUVIGNON**

Es una cepa de origen francés, de la región vinícola de Burdeos, y una de las más reconocidas variedades de uva a nivel mundial. Se cultiva en casi todos los principales países productores de vino. Se adapta a un amplio espectro de condiciones climáticas.

### **CHARDONNAY**

Es una cepa de uva blanca *Vitisvinifera*, originalmente producida en la región de Borgoña, El grano de uva es pequeño, redondo y adquiere un tono melón cuando fermenta.

El resultado de su maduración produce un mosto suave y aromático, llamado frutoso en el ambiente de la Enología, característica por la que es incluida en la elaboración de champaña.

### **ENOGASTRONOMIA**

Mágica fusión de los términos eno (vino) y gastronomía, que evoca pensamientos menos poéticos y que significa “ciencia que regula las funciones del estómago”. Arte y ciencia de preparar comidas más refinadas y de acompañarlas a la única bebida capaz de exaltarlas al máximo, el vino.

### **MARIDAJE**

El maridaje entre el vino y la comida es el proceso de unir metafóricamente a un alimento con un vino con la intención de realzar el placer de comerlos.

### **MERLOT**

Es una vid tinta, productiva y de brut primerizo. El racimo de merlot es cilíndrico, pequeño y poco denso. El grano es menudo, de piel bruniada, pulpa dulce y color negro azulado. Pertenece a la misma familia que los cabernet: Cabernet franc y cabernet

sauvignon. El nombre procede del diminutivo en francés de mirlo, probablemente por la similitud con su plumaje negro.

### **SEMILLÓN**

Es una variedad vitífera originaria de la región de Burdeos, en el sudoeste de Francia. Se trata de una uva de piel dorada usada para elaborar vino blanco, tanto seco como dulce. Las principales regiones y países productores son Francia, Argentina, Chile y California. La uva madura pronto, adquiriendo un tono rosado en climas templados. [3]  
Puesto que la uva tiene una piel fina

### **SYRAH**

Es una variedad de vid (*Vitisvinifera*) tinta. Con esta variedad se puede crear un vinomonovarietal llamado también syrah, de fácil cultivo y ciclo vegetativo largo. Requiere mucho sol y temperaturas altas

### **SOMMELIER**

Es el encargado de recomendar las combinaciones de comida y vino a los comensales.

### **VENDIMIA**

La recolección o cosecha de las uvas de vino. En el caso de las uvas de mesa se usa simplemente el término cosecha. El periodo de vendimia varía entre febrero y abril (en el hemisferio sur), y julio y octubre (en el hemisferio norte). Esto depende del grado de maduración de la uva que se desee, es decir, del momento en que la relación porcentual entre los azúcares y los ácidos en el grano de uva han alcanzado el valor óptimo para el tipo de vino que se desea producir

### **VITICULTURA**

Todo aquello que tiene relación con el desarrollo y la cosecha de las uvas, es literalmente la cultura del vino.

### **VIÑEDOS**

Es un terreno plantado de vides. El término suele utilizarse como sinónimo de viña y está vinculado a la producción de uvas y, por lo tanto, a la elaboración de vino.