



ESCUELA

SUPERIOR

POLITECNICA DE CHIMBORAZO

FACULTAD DE SALUD PÚBLICA

ESCUELA DE GASTRONOMIA

**“MARIDAJES PARA LA OFERTA GASTRONOMICA DEL
RESTAURANTE JULIO CÉSAR DEL CANTON AMBATO 2011”**

TESIS DE GRADO

Previo a la obtención del título de:

LICENCIADO EN GESTIÓN GASTRONOMICA

Camilo Francisco Torres Oñate

RIOBAMBA – ECUADOR

2011

CERTIFICACIÓN

La presente investigación fue revisada y se autoriza su presentación

Ing. Franklin Proaño M.

DIRECTOR DE TESIS

CERTIFICACIÓN

Los miembros de tesis certifican que el trabajo de investigación titulado "MARIDAJES PARA LA OFERTA GASTRONOMICA DEL RESTAURANTE JULIO CÉSAR DEL CANTON AMBATO 2011" de responsabilidad de CAMILO FRANCISCO TORRES OÑATE ah sido revisada y se autoriza su publicación.

Ing. Franklin Proaño M.

DIRECTOR DE TESIS

Lc. Pedro Badillo A.

MIEMBRO DEL TRIBUNAL

Fecha: 14 de Noviembre del 2011

AGRADECIMIENTO

Es mi deseo expresar mi gratitud infinita a la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, Facultad de Salud Pública, Escuela de Gastronomía,

A mis maestros y miembros de Tribunal por sus enseñanzas, en especial al Ing. Franklin Proaño M. Director de Tesis, Lc. Pedro Badillo A. Miembro de Tesis, quienes me ayudaron en cada paso de mi tesis,

Al Restaurant Julio César del Hotel Casino Emperador en el nombre del Sr. Alfonso Pérez,

DEDICATORIA

Quiero dedicar el presente trabajo en primer lugar a Dios quien me dio la fe, la fortaleza, salud y la esperanza para terminar este trabajo, a mis padres, por darme una carrera para mi futuro, a mi hermana María José, a toda mi familia por siempre estar a mi lado cuando más les necesité.

En especial a mi abuelita Enmita por siempre creer en mí, y ser alguien fundamental en mi vida le dedico mi tesis de todo corazón.

RESUMEN

Investigación con método descriptivo en la elaboración de un proyecto degustación de vinos como complemento a la oferta gastronómica en el Restaurante Julio César del Cantón Ambato mediante encuestas a 76 clientes, los cuales evaluaron color, aroma, textura, sabor, aceptabilidad y maridaje de cuatro vinos, dos nacionales y dos extranjeros; los datos se tabularon mediante el programa Microsoft Excel.

Vino Tinto Cabernet Sauvignon – Malbec tiene un color rubí intenso 73%, aroma afrutado 49%, textura viscosa 76%, sabor semi seco 56% y aceptabilidad agradable del 54%, maridajes Lomo a la Piedra 71%, Copa emperador 75%, Churrasco Criollo 71%; Vino Tinto Merlot tiene un color moderado 63%, aroma especiado 32%, textura líquida 91%, sabor semi – seco 46%, aceptabilidad agradable 68%, maridajes Pollo a la Parrilla 75%, Chuleta con Menestra 86%, Chuleta ahumada en Salsa BBQ 86%; Vino Blanco Chardonnay tiene un color amarillo intenso 91%, aroma afrutado 48%, textura viscosa 74%, sabor dulce 91%, sabor agradable 91%, maridajes Corvina al Grill 71%, Spaguetti Frutos del Mar 83%, Mar y Tierra 71%; Vino Blanco Sauvignon Blanc tiene un color amarillo verdoso intenso 51%, aroma afrutado 48%, textura líquido 91%, sabor semi – seco 71%, aceptabilidad es aceptable 57%, maridajes Ensalada del Chef 80%, Ceviche Mixto 67%, Flan de Caramelo 80%,

Se promovieron maridajes cuidadosamente analizados dadas las características del vino y las preparaciones dando una armonía especial de platos compuestos con vinos fuertes y preparaciones ligeras con vinos frescos y ligeros.

SUMMARY

"WINE TESTING AS A GASTRONOMIC OFFER AT JULIO CESAR RESTAURANT"

This is a project about wine testing as a gastronomic offer which has been done at "Julio Cesar" Restaurant in Ambato, Ecuador.

The universe in this study was 76 customers. They were asked to do a survey in which they assessed wine color, texture, taste, acceptability, and wine and food matching of four different wines (two national wines and two foreign wines).

A descriptive method was used, and the results were recorded in Microsoft Excel.

The wines were classified into four types, and each type yielded the following results:

- Cabernet Sauvignon Red Wine – Malbec shows deep red 73%, fruit aroma 49%, viscous texture 76%, semi dry taste 56% and good acceptability 54%, Wine and food matching goes best with Lomo a la Piedra 71%, Copa Emperador 75%, Churrasco Criollo 71%.
- Merlot Red Wine show a moderate color 63%, spices aroma 32%, liquid texture 91%, semi dry taste 46%, and good acceptability 68%, Wine and food matching goes best with Grilled Chicken 75%, Pork chop with lentil or bean stew 86%, and BBQ smoke pork chop 86%.
- Chardonnay White Wine shows deep yellow 91%, fruit aroma 48%, viscous texture 74%, sweet taste 91%, and nice taste 91%, Wine and food matching goes best with Grilled Fish 71%, Sea Food Spaghetti 83%, and Sea and Land 71%.
- Sauvignon White Wine shows intense yellow greenish 51%, fruit aroma 48%, liquid texture 91%, semi dry taste 71%, and acceptability 57%, Wine food matching goes best with chef's Salad 80%, Mix Ceviche 67%, and Carmel Flan 80%.

It was concluded that wine and food matching carefully promoted and analyzed helped to obtain harmonious special dishes with strong, light and fresh wine preparations.

INDICE DE CONTENIDOS

I.	<u>INTRODUCCION...</u>	1
II.	<u>OBJETIVOS</u>	3

A.	GENERAL	
B.	ESPECÍFICOS	
III.	<u>MARCO TEORICO CONCEPTUAL...</u>	4
A.	MARIDAJE	4
1.	<u>Concepto</u>	4
2.	<u>Historia</u>	4
3.	<u>Los principios del maridaje</u>	5
B.	EL VINO	8
1.	<u>Conceptos</u>	8
2.	<u>Historia</u>	8
3.	<u>Características organolépticas</u>	10
a.	Color	10
b.	Sabor	10
c.	Aroma y bouquet	11
d.	Consistencia	11
4.	<u>Características bromatológicas</u>	11
5.	<u>Tipos de vinos</u>	12
a.	Vino Tinto	12
B.	Vino Blanco	12
C.	Vino Rosado	12
D.	Vino Espumante	12
6.	<u>Importancia del Vino</u>	12
7.	<u>Usos del Vino</u>	13
a.	Bebida	13
b.	Medicinales	13
c.	Religiosos	14
d.	Culinarios	14
8.	<u>Historia Del Vino En Ecuador</u>	15

9.	<u>Viñedos Ecuatorianos</u>	17
a.	Dos Hemisferios.....	17
b.	Chaupi Estancia Winery.....	18
10.	<u>Vinos Utilizados en el Maridaje</u>	19
a.	Paradoja.....	19
b.	Enigman.....	19
c.	Casillero Del Diablo Sauvignon Blanc.....	19
d.	Casillero Del Diablo Merlot.....	20
11.	<u>Cepas Utilizadas</u>	21
a.	Cabernet Sauvignon.....	21
b.	Malbec.....	21
c.	Merlot.....	21
d.	Sauvignon Blanc.....	22
e.	Chardonnay.....	23
C.	GASTRONOMÍA ECUATORIANA Y SU OFERTA INTERNACIONAL	24
1.	<u>Conceptos</u>	24
2.	<u>Historia</u>	24
3.	<u>Influencia Internacional en Nuestra Gastronomía</u>	25
4.	<u>Regiones</u>	26
a.	Costa.....	27
b.	Sierra.....	27
c.	Oriente.....	28
5.	<u>Gastronomía Ecuatoriana Actual</u>	29
D.	HOTEL CASINO EMPERADOR	30
1.	<u>Ubicación</u>	30
2.	<u>Misión</u>	30

3.	<u>Visión</u>	30
4.	<u>Objetivos</u>	31
5.	<u>Servicios</u>	31
IV.	<u>METODOLOGÍA</u>	32
A.	LOCALIZACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN	32
B.	VARIABLES	32
1.	<u>Identificación</u>	32
2.	<u>Definición</u>	32
3.	<u>Operacionalización</u>	33
C.	TIPO Y DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN	34
D.	POBLACIÓN MUESTRA O GRUPO DE ESTUDIO	35
E.	DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS	36
V.	<u>RESULTADOS Y DISCUSIÓN</u>	37
A.	Sexo	37
B.	Edad	38
C.	Color Cabernet Sauvignon – Malbec	39
D.	Color Merlot	40
E.	Color Chardonnay	41
F.	Color Sauvignon Blanc	42
G.	Aroma Cabernet Sauvignon – Malbec	43
H.	Aroma Merlot	44
I.	Aroma Chardonnay	45
J.	Aroma Sauvignon Blanc	46
K.	Textura Cabernet Sauvignon – Malbec	47
L.	Textura Merlot	48
M.	Textura Cabernet Sauvignon – Malbec	49

N.	Textura Sauvignon Blanc.....	50
O.	Sabor Cabernet Sauvignon – Malbec.....	51
P.	Sabor Merlot.....	52
Q	Sabor Chardonnay.....	53
R.	Sabor Sauvignon Blanc.....	54
S.	Aceptabilidad Cabernet Sauvignon – Malbec.....	55
T.	Aceptabilidad Merlot.....	56
U.	Aceptabilidad Chardonnay.....	57
V.	Aceptabilidad Sauvignon Blanc.....	58
W.	Maridaje Pollo A La Parrilla.....	59
X.	Maridaje Lomo A La Piedra.....	60
Y.	Maridaje Chuleta Con Menestra.....	61
Z.	Maridaje Churrasco Criollo.....	62
AA.	Maridaje Chuleta Ahumada En Salsa Bbq.....	63
BB.	Maridaje Copa Emperador.....	64
CC.	Maridaje Ensalada Del Chef.....	65
DD.	Maridaje Corvina Al Grill.....	66
EE.	Maridaje Spaguetti Frutos Del Mar.....	67
FF.	Maridaje Ceviche Mixto.....	68
GG.	Maridaje Mar Y Tierra.....	69
HH.	Maridaje Flan De Caramelo.....	70
VI.	<u>CONCLUSIONES</u>	71
VII.	<u>RECOMENDACIONES</u>	72
VIII.	<u>RESUMEN</u>	
	<u>SUMMARY</u>	
IX.	<u>REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS</u>	73

X.	<u>ANEXOS</u>	76
----	----------------------------	----

LISTADO DE TABLAS

DESCRIPCIÓN	PÁGINAS
Tabla 1. Características Bromatológicas del Vino.....	11

Tabla 2. Calificación del Vino.....	36
Tabla 3. Sexo.....	37
Tabla 4. Edad.....	38
Tabla 5. Color Cabernet Sauvignon – Malbec.....	39
Tabla 6. Color Merlot.....	40
Tabla 7. Color Chardonnay.....	41
Tabla 8. Color Sauvignon Blanc.....	42
Tabla 9. Aroma Cabernet Sauvignon – Malbec.....	43
Tabla 10. Aroma Merlot.....	44
Tabla 11. Aroma Chardonnay.....	45
Tabla 12. Aroma Sauvignon Blanc.....	46
Tabla 13. Textura Cabernet Sauvignon – Malbec.....	47
Tabla 14. Textura Merlot.....	48
Tabla 15. Textura Cabernet Sauvignon – Malbec.....	49
Tabla 16. Textura Sauvignon Blanc.....	50
Tabla 17. Sabor Cabernet Sauvignon – Malbec.....	51
Tabla 18. Sabor Merlot.....	52
Tabla 19. Sabor Chardonnay.....	53
Tabla 20. Sabor Sauvignon Blanc.....	54
Tabla 21. Aceptabilidad Cabernet Sauvignon – Malbec.....	55
Tabla 22. Aceptabilidad Merlot.....	56
Tabla 23. Aceptabilidad Chardonnay.....	57
Tabla 24. Aceptabilidad Sauvignon Blanc.....	58
Tabla 25. Maridaje Pollo A La Parrilla.....	59

Tabla 26. Maridaje Lomo A La Piedra.....	60
Tabla 27. Maridaje Chuleta Con Menestra.....	61
Tabla 28. Maridaje Churrasco Criollo.....	62
Tabla 29. Maridaje Chuleta Ahumada En Salsa BBQ.....	63
Tabla 30. Maridaje Copa Emperador.....	64
Tabla 31. Maridaje Ensalada Del Chef.....	65
Tabla 32. Maridaje Corvina Al Grill.....	66
Tabla 33. Maridaje Spaguetti Frutos Del Mar.....	67
Tabla 34. Maridaje Ceviche Mixto.....	68
Tabla 35. Maridaje Mar Y Tierra.....	69
Tabla 36. Maridaje Flan De Caramelo.....	70

LISTA DE GRÁFICOS

DESCRIPCIÓN	PÁGINAS
Gráfico 1. Sexo.....	37
Gráfico 2. Edad.....	38

Gráfico 3. Color Cabernet Sauvignon – Malbec.....	39
Gráfico 4. Color Merlot.....	40
Gráfico 5. Color Chardonnay.....	41
Gráfico 6. Color Sauvignon Blanc.....	42
Gráfico 7. Aroma Cabernet Sauvignon – Malbec.....	43
Gráfico 8. Aroma Merlot.....	44
Gráfico 9. Aroma Chardonnay.....	45
Gráfico 10. Aroma Sauvignon Blanc.....	46
Gráfico 11. Textura Cabernet Sauvignon – Malbec.....	47
Gráfico 12. Textura Merlot.....	48
Gráfico 13. Textura Cabernet Sauvignon – Malbec.....	49
Gráfico 14. Textura Sauvignon Blanc.....	50
Gráfico 15. Sabor Cabernet Sauvignon – Malbec.....	51
Gráfico 16. Sabor Merlot.....	52
Gráfico 17. Sabor Chardonnay.....	53
Gráfico 18. Sabor Sauvignon Blanc.....	54
Gráfico 19. Aceptabilidad Cabernet Sauvignon – Malbec.....	55
Gráfico 20. Aceptabilidad Merlot.....	56
Gráfico 21. Aceptabilidad Chardonnay.....	57
Gráfico 22. Aceptabilidad Sauvignon Blanc.....	58
Gráfico 23. Maridaje Pollo A La Parrilla.....	59
Gráfico 24. Maridaje Lomo A La Piedra.....	60
Gráfico 25. Maridaje Chuleta Con Menestra.....	61
Gráfico 26. Maridaje Churrasco Criollo.....	62

Gráfico 27. Maridaje Chuleta Ahumada En Salsa BBQ.....	63
Gráfico 28. Maridaje Copa Emperador.....	64
Gráfico 29. Maridaje Ensalada Del Chef.....	65
Gráfico 30. Maridaje Corvina Al Grill.....	66
Gráfico 31. Maridaje Spaguetti Frutos Del Mar.....	67
Gráfico 32. Maridaje Ceviche Mixto.....	68
Gráfico 33. Maridaje Mar Y Tierra.....	69
Gráfico 34. Maridaje Flan De Caramelo.....	70

I. INTRODUCCION

El maridaje del vino y la comida es el proceso de casar los alimentos con el vino para realzar el placer de comer. En muchas culturas el vino ha sido considerado como alimento básico en la mesa

y de alguna manera tanto la producción de vino, como las tradiciones culinarias de una región han evolucionado conjuntamente a lo largo de los años.

En el ámbito de la restauración el sumiller normalmente es el encargado de recomendar las combinaciones de comida y vino a los comensales. El concepto principal tras el maridaje reside en que ciertos elementos, como la textura y el sabor, que se encuentran en los alimentos y el vino reaccionan de manera diferente al mezclarse y encontrar la combinación adecuada de éstos hará del comer una experiencia más placentera para el paladar. La máxima del maridaje es crear sensaciones nueva, tanto en la degustación del vino como de la comida con la que lo acompañamos.

Hoy en día el vino en la gastronomía especialmente en la alta cocina es considerado como un ingrediente más en la preparación de las comidas, siendo un medio que da su propio aroma y ayuda a resaltar el sabor y olor de otras especias y de los mismos géneros principales a realizar.

Se ha expandido por todo el mundo de muy diversas formas, se puede decir que el vino empezó a ser conocido por su delicioso sabor que ha cautivado a los paladares más exigentes y finos, a través del tiempo se le atribuye importantes beneficios e incluso llegando a citarlo como una bebida mágica y espiritual.

Un gran impedimento en nuestro país es la falta de información sobre la enología y por ende del vino, se tiene pocos datos históricos sobre el mismo dificultando su investigación, siendo una barrera a superar. Además podemos citar el costo de las botellas de vino ya que no están al alcance de toda persona, eso limita en gran parte su consumo, agregamos también que nuestro país no es una región viticultora por excelencia, pues no producimos vinos en gran escala por razones de clima, tradición, etc. Haciendo esto que la mayoría de vinos que encontramos en el mercado sean de exportación en especial vinos chilenos y los argentinos.

Hoy en día en nuestro país se han creado organizaciones como la Cofradía en Quito, es una corporación sin fines de lucro, la misma cuyo principal objetivo es el fomento de la cultura del vino en el país, formando catadores y sommelliers. Esto promueve a que se aprecie la bebida combinando con determinados alimentos, dando a conocer las bondades del vino.

El maridaje en la oferta gastronómica nacional e internacional es una idea innovadora, ya que hasta la actualidad no se ha dado la incorporación del vino o su uso como un ingrediente más en nuestras comidas, el cual hará que cambie el sabor de nuestros platos dando un aroma especial y un sabor exquisito. Esto serviría para que la cultura del vino sea cada vez más y mejor aceptada en nuestro país.

Los beneficiados de la investigación son personas relacionadas a la gastronomía, en especial chefs que con el presente documento añadirán vino a platos ofertados, con ello aportarán todos los beneficios antes nombrados, en especial el de mejorar sus aspectos organolépticos para que su consumo sea más aceptable y beneficioso para nuestra salud.

II. OBJETIVOS

A. GENERAL

- Determinar el maridaje de los platos propuestos de la Gastronomía Nacional e Internacional que se consume en el restaurante Julio César del cantón Ambato.

B. ESPECÍFICOS

- Identificar y determinar la aceptabilidad de los vinos de mayor consumo comercializados en el restaurante Julio César del cantón Ambato.
- Establecer la oferta gastronómica del restaurante Julio César del cantón Ambato.
- Proponer maridajes cuyas combinaciones caractericen una armonía vino-comida.
- Realizar la evaluación sensorial

III.MARCO TEORICO CONCEPTUAL

A. MARIDAJE

1. CONCEPTO

- En gastronomía, técnica o arte que determina la combinación adecuada del vino y la comida de forma que se complementen o contrasten, con el fin de aumentar el deleite de los comensales.
- El maridaje del vino y la comida es el proceso de casar los alimentos con el vino para realzar el placer de comer.

2. HISTORIA

Desde 1539, la famosa carta escrita de Sante Lancerio, 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. En aquellas páginas se encuentran numerosos vinos de lo más conocidos en aquellos tiempos, del Lazio, de la Toscana, de la Campania, de la Calabria, de la Sicilia y hasta de España y de Francia, todos descritos en manera detallada. En 1560, la publicación de “La singolare dottrina” de Doménico Romoli, describe en forma precisa las funciones del cantinero, sugiriendo también una sucesión de vinos para servirse en la mesa.

Jaucourt escribe “la cocina es el secreto, traducido en método científico, de cómo comer más de lo necesario”. El precursor de la actual teoría dietética de nuestros días, se inspira en el concepto que la nutrición debe exaltar la simplicidad y la naturalidad, vista ante de todo bajo el perfil moral. 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. Diderot, se conforma en línea de máxima con estas teorías y considera el tratamiento

culinario de los comestibles como una conquista cultural irrenunciable. Todo esto es citado para destacar como algunas modernas filosofías alimenticias tenían sus propios brotes inspiradores en sociedades y épocas insospechables como la época francesa del siglo XVII.

La combinación comida-vino es un tema envolvente y apasionante, se ha dejado a la improvisación o en los mejores casos al buen gusto personal. Antes de focalizar nuestra atención sobre la verdadera y propia técnica de maridaje, que trata en el modo más objetivo posible este argumento, recordemos que existen distintos principios que inspiran el arte de combinar el vino a la comida, aplicado por muchos años y que, en algunos casos, son todavía respetados. ⁴

3. Los Principios del Maridaje

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, siguiendo costumbres traspasadas de generación en generación. Estas combinaciones son muy fáciles de entender, particularmente apreciada por los habitantes de cada región o provincia, que ven en estos legados entre la comida y el vino de la propia tierra la perfecta valorización para ambos y para las propias idiosincrasias. Este tipo de combinación se ha creado paulatinamente por necesidad, visto que en un tiempo las disponibilidades eran limitadas, así como las posibilidades de intercambio de mercancías con comunidades cercanas.

El maridaje ligado a las temporadas se basa sobre el principio lógico que alimentos y preparaciones particularmente aptas a las temporadas otoñales e invernales no son válidas si son sugeridas o propuestas en épocas veraniegas y viceversa.

La cocina de las temporadas frías se caracteriza por preparaciones ricas de grasa y, como consecuencia, también de calorías. Se trata casi siempre de recetas estructuradas y complejas, preparadas con distintos ingredientes ricos de sabores acentuados y persistentes. Los vinos aconsejados para estas preparaciones serán preferiblemente rojos, maduros, estructurados, dotados también de un título alcohólico bastante elevado, de cuerpo y servido a temperatura ambiente.

La cocina de la temporada calurosa se caracteriza por alimentos y preparaciones frías, recetas a base de hortalizas, crustáceos, mariscos y quesos frescos. Por lo general se trata de platos cuya estructura resulta bastante sencilla, preparados con ingredientes caracterizados por sabores más delicados y menos persistentes. Los vinos aconsejados para estas preparaciones serán preferiblemente blancos, jóvenes y también espumosos.

El maridaje psicológico y/o poético se basa sobre la particular situación durante la que un determinado vino debe ser propuesto. Ocasiones especiales y conectadas con importantes momentos de la vida o con situaciones felices y románticas, debe ser adecuadamente acompañadas por la propuesta de vinos que, siempre en función de los platos servidos, hagan todavía más significativo y inolvidable el evento.

Un mismo cliente va al restaurante con amigos o en ocasión de un almuerzo de negocio tiene exigencias distintas. El sommelier debe, por ende, proponer, en el ámbito de los vinos presentes en la carta, lo que es más apto a la situación. En el caso de una cena con amigos se podrán proponer vinos no particularmente importantes, mientras en la situación en la que un hombre de negocios tenga que finalizar un contrato, él será dispuesto a orientar la propia elección hacia vinos de fama internacional, por lo tanto más costosos, con el fin de impresionar muy favorablemente los propios huéspedes.

El maridaje de valorización se basa sobre el objetivo de poner en particular relevancia las características de un plato, de un vino o de ambos, el vino no tiene que tener una personalidad particularmente fuerte, no debe tampoco ser particularmente rico en perfumes, si es nuestra intención resaltar los aspectos aromáticos del alimento o de la preparación alimenticia. En otros casos, al contrario, será el alimento o la preparación que tiene que tener características bastante neutras, que permitan a las dotes del vino de ponerse en particular evidencia. Si queremos la máxima valorización de la receta y del vino se tendrá que hacer una elección de manera que, dadas ciertas características del plato propuesto, el vino elegido exalte a lo máximo sin disminuir las propias. En este caso se

alcanzará la perfecta armonía entre la preparación alimenticia y el vino servidos, dado que ni las características de ambos no prevalecerán en absoluto, sea a nivel olfativo que a nivel gustativo. ⁵

B. EL VINO

1. Conceptos

- El vino es una bebida obtenida de la uva (variedad *Vitis vinífera*) mediante la fermentación alcohólica de su mosto o zumo.
- Alimento natural obtenido exclusivamente por fermentación alcohólica, total o parcial, de uva fresca, estrujada o no, o de mosto de uva. ⁶

2. Historia

La primera referencia que ha llegado hasta nuestros días acerca del vino nos remonta al Antiguo Testamento y concretamente a Noé, cuando plantó viñedos en el arca y se produjo la primera borrachera de la historia. Pero las primeras referencias documentadas nos llevan a la antigua Grecia, donde se bebía mezclado con agua y se conservaba en pellejos de cabra.

Lo primero que hay que decir es que el vino, a lo largo de la historia, ha estado muy bien considerado por la alta sociedad, siendo testigo imprescindible en cualquier acontecimiento o banquete de importancia y alrededor de él se han firmado los grandes tratados y acontecimientos históricos.

Ya en Egipto, Grecia y Roma se adoraba a Dioniso o Baco (dios de los viñedos) y en la Biblia nos hablan de la última cena de Jesús, representando con él su sangre. Sabemos que en China, hace 4.000 años, ya conocían el proceso de fermentación de la uva, y que en Egipto, en el siglo IV a.C. ya conocían la viticultura. Julio César fue un gran apasionado del vino y lo introdujo por todo el imperio romano.

En España fueron los romanos los que plantaron los primeros viñedos, y sus cuidados fueron adjudicados en la mayor parte de las veces a los clérigos, ya que la demanda para la Comunión en la Iglesia era muy importante.

Es a Carlomagno a quien se atribuye la creación de grandes plantaciones de viñedos a lo largo de su imperio, pero los vinos que se obtenían eran de escasa calidad hasta que en el siglo XII empezó a haber buenas producciones y a comercializarse masivamente el vino.

Se atribuye a Pierre Pérignon el hecho de haber introducido el vino en las primeras botellas con corcho, pero fue en esta época cuando hubo grandes plagas de filoxeras que atacaron a los viñedos y dejaron a Europa sin apenas producción.

Ya en el siglo XIX, el vino sufría alteraciones y se fermentaba causando grandes pérdidas. Los vinos de una misma producción, guardados en toneles iguales, envejecían de distinta forma. Hasta que Pasteur descubrió en un tonel que estaba recubierto de pintura, que el aire no penetraba en él y el vino necesita del aire para fermentar adecuadamente.⁷

Actualmente no sólo es Francia el país que da grandes vinos, como había sido tradicional, sino que en toda Europa, sobre todo, se están consiguiendo grandes producciones y especializaciones en diferentes tipos de caldos que pueden competir con los franceses sin ninguna dificultad. Ejemplos son los vinos españoles de Rioja, Ribera del Duero, Somontano..., portugueses como los de Madeira y Oporto.

Por otra parte, podemos hablar de la historia de la enología como una ciencia que va íntimamente ligada a la aparición del vino, ya que es el arte que reúne los conocimientos sobre su elaboración. La palabra procede del griego "oinos" que significa vino y que en la actualidad es toda una ciencia que se imparte en las universidades.

Se sabía desde tiempos remotos que algunos vinos son buenos para beberlos recién fermentados, otros ganan extraordinariamente con los años dentro de un tonel de roble.... De allí la importancia de poner en marcha una serie de estudios y observaciones del comportamiento de los vinos para llegar a obtener los mejores resultados.

Aunque desde hace muchos siglos ha habido personas dedicadas a estas observaciones y estudios, podemos decir, como ya citábamos anteriormente, que fue Pasteur el primer enólogo de la era moderna propiamente dicho, ya que con su observación de la necesidad de pequeñas partículas de

oxígeno en la fermentación de la uva, dio paso a una serie progresiva de estudios para mejorar la calidad y conservación de los vinos.

Hoy en día, el enólogo es un técnico con una gran preparación, que dirige la fabricación de un vino a lo largo de todo el proceso que su fabricación requiere.

3. Características Organolépticas ⁸

a. Color

En un vino blanco es más o menos amarillento y en un tinto es rojo granate, pero siempre es indispensable que sean transparentes y de aspecto límpido.

Las antocianinas son un importante parámetro de calidad de uvas rojas y responsables principales del color rojo en el vino, se encuentra en la capa exterior de la piel de la uva y durante el proceso de maceración se extrae antes que los taninos. La mayoría de los mostos (incluso los de uvas negras) son incoloros, así que la maceración es un proceso importante en la coloración de los vinos.

b. Sabor

Ligeramente ardiente, alcohólico sui géneris, los principales componentes del sabor en la uva son los azúcares, los ácidos y los poli fenoles. Estos tres compuestos proporcionan al vino tres de los cinco sabores básicos: dulce, ácido y amargo.

Todas estas sustancias dan a la uva un sabor característico denominado sabor primario. El sabor primario caracteriza a la variedad de la vitis vinífera.

c. Aroma y Bouquet

Debe ser agradable, aromático, alcohólico y no tener olores extraños. El aroma es un olor específico proveniente de la variedad de uva empleada, mientras que el bouquet es un olor característico de la

forma de procesar el vino. De esta forma, por ejemplo, dos vinos de la misma uva poseen el mismo aroma, pero distinto bouquet (si se han madurado de forma distinta).

d. Consistencia

Fluida a excepción de los vinos dulces que por la cantidad de azúcar pueden ser algo viscosos.

4. Características Bromatológicas⁹

Tabla # 1

Nombre de la tabla: Características Bromatológicas del Vino

	Vino Seco	Vino Dulce
Densidad	0.995 – 0.999	1.020 – 1.023
Alcohol en volumen %.	12.0 – 14.0	15.0 – 16.0
Extracto Seco. g/l	15.0 – 45.0	50.0 – 70.0
Azúcares red. g/l	5.0 – 8.0	40.0 – 45.0
Acidez total en ácido Tartárico g/l	4.0 – 16.0	4.0 – 16.0
Acidez volumen en ácido Acético g/l	0.7 – 1.4	0.7 – 1.4
Cenizas g/l	2.0 – 7.0	2.0 – 7.0
SO ₂ total mg/l.	116 – 194	307 - 350

Realizado por: Francisco Torres

Fuente: www.scribd.com

5. Tipos de Vinos

a. Vino Tinto

El vino tinto es un tipo de vino procedente mayoritariamente de mostos de uvas tintas, con la elaboración pertinente para conseguir la difusión de la materia colorante que contienen los hollejos de la uva. En función del tiempo de envejecimiento que se realice en barrica y en botella, pueden obtenerse vinos jóvenes, crianzas, reservas o grandes reservas.

b. Vino Blanco

Es el obtenido a partir de uvas blancas. Aunque es poco frecuente, también puede ser obtenido a partir de uvas tintas de pulpa no coloreada a las que se les separa el hollejo (piel de la uva, parte externa, cubierta).

c. Vino Rosado

Es el obtenido a partir de uvas tintas a las que se les ha separado parcialmente los hollejos. También puede provenir de mezcla de uvas blancas y tintas.

d. Vino Espumante

Los espumantes son vinos especiales, cuya característica más visible es la espuma que se produce cuando son destapadas las botellas. Si esta espuma que produce la secuencia de burbujas proviene de dióxido de carbono (CO₂) agregado artificialmente, el vino espumante es artificial. Si en cambio este gas carbónico (CO₂) ha sido producido por fermentación en el propio vino espumante, es natural.

6. Importancia del Vino

La tradición cristiana ha querido transmitirnos el simbólico concepto de la creación del vino por Noé. Sin embargo, hacia unos 3000 años a. C. la elaboración del vino fue una práctica habitual en Oriente Medio y en parte de China. Una de las cepas mejor conocidas en tiempos faraónicos fue la Kankomet, que se cultivaba en los viñedos de Ramsés III (1198-1167 a. C.). El vino se menciona más de 200 veces en la Biblia, y el hecho de ser elegido por Jesucristo como parte principal del ritual

fundamental del culto cristiano no hace sino ratificar la importancia extraordinaria que para los judíos de aquella época tenía el vino.¹⁰

7. Usos del Vino

a. Bebida

El consumo mayoritario de vino se suele hacer como bebida. En algunos países se suele rebajar el vino con agua o soda y cubitos de hielo durante los días cálidos, tal es el caso de los Weinschorle alemanes, los llamados quebrachos en Argentina, el ponche con Culén chileno. A veces se sirve con una mezcla de frutas cortadas en trozos, tal es el zurracapote (una especie de sangría), la borgoña de fruta chilena, se mezclan con zumos como la mimosa con zumo de naranja. En los países del norte de Europa en los instantes más crudos del invierno suele hacerse Glühwein (un vino caliente especiado), los vinos especiados son famosos desde la época del Imperio Romano.

b. Medicinales ¹¹

El empleo del vino como medicina se remonta al antiguo Egipto, donde se empleaba como infusión de diferentes hierbas medicinales, desinfectante de heridas o un vehículo de otras drogas, otro uso que citamos es el de tonificante y estimulante de la digestión.

Las bebidas alcohólicas no son estimulantes mentales, son en realidad sedantes y calmantes del sistema nervioso central. Los romanos tenían la antigua costumbre de dar a los criminales vino mezclado con droga para mitigar el dolor de la ejecución. Quizás esta es la razón por la que los soldados romanos le ofrecieron a Jesús vino mezclado con droga cuando le fijaron en el madero.

Se cree que un vaso de vino tinto al día ayuda al sistema cardiocirculatorio. El vino proporciona polifenoles y contiene vitaminas que combaten el envejecimiento y ayudan a tener una piel más bella.

c. Religiosos

Para los griegos, el vino era un regalo de Dionisos, los sumerios tenían a la diosa Gestín, que significa 'madre cepa', en Egipto el dios del vino era Osiris, y el fruto de la uva eran las 'lágrimas de

Horus', los romanos ofrecían vino a Vesta en el fuego de su hogar y libaciones a Baco, Noé plantó una viña tras el diluvio y Jesús selló su Nueva Alianza con vino.

El vino es utilizado en las ceremonias religiosas de confesiones cristianas. En la Iglesia Católica se utiliza el llamado vino de misa, un vino mistela muy dulce elaborado con un mosto de una uva muy rica en glucosa. Según la Biblia el vino es uno de los dones incluidos entre las bendiciones que Jehová ha dado a la humanidad. El vino regocija el corazón del hombre mortal, pone al corazón de humor alegre, también está incluido en las bendiciones de restauración prometidas por Jehová.

La utilización del vino en la eucaristía se origina en el relato de la Última Cena hecho en los evangelios, donde se cuenta que Jesús de Nazaret compartió pan y vino con sus discípulos y ordenó a sus seguidores "hacer esto en memoria de mí". Las creencias acerca de la naturaleza de la eucaristía varían entre las distintas denominaciones cristianas. Los católicos romanos, sostienen que el pan y el vino se transforman en el cuerpo y la sangre de Cristo mediante un proceso llamado transustanciación.

d. Culinarios

Desde muy antiguo ha participado de una u otra forma en las recetas culinarias de los países del mediterráneo, la empleaban en la elaboración de salsas que contenían diversas especias como: azafrán, pimienta, canela y que se hervían hasta reducirse a mitad de volumen.

El uso de vinos en las salsas se emplea como fuente de disolución de los aromas debido a su contenido alcohólico, la reducción a la que se somete hace que su alcohol desaparezca por completo. Por regla general la calidad del vino empleado acabe reflejándose en la calidad final de la salsa. El vino, en forma de vinagre, se emplea en numerosos platos con el objeto de proporcionar un sabor ácido, tales son las ensaladas, sopas, estofados, etc.

Entre los platos que contienen vino como uno de sus ingredientes se encuentra el francés coq au vin (Gallo al vino), charoset judío, fríos como puede ser el sorbete de champagne. El empleo de los vinos fortificados en la cocina se emplea al final de la elaboración de los mismos, con el objeto de mantener

cierto contenido alcohólico, un ejemplo es la cuchara de jerez que se añade a los consomés justo antes de servir. Los vinos se emplean también como marinados de algunos ingredientes, especialmente en las carnes.¹³

8. Historia del Vino en Ecuador¹⁸

Existen documentos (cédulas reales) que demuestran que la adaptación de la vid en ciertas regiones del continente americano, especialmente en el Sur, fue muy exitosa y que los vinos del Nuevo Mundo poseían características tan espectaculares, que la Corona Española, temerosa de que los vinos de sus heredades pierdan adeptos y mercados, decretan la erradicación de la vid en sus colonias. Afortunadamente, en algunos países como Argentina y Chile se logró salvaguardar algunos viñedos, en otros, menos afortunados, como Perú, Ecuador y México, los parrales fueron prácticamente exterminados y cualquier intento de producción de vino severamente castigado.

Al no ser un país productor de vinos, Ecuador vivió por largo tiempo ajeno a la cultura y al disfrute del consumo de esta bebida, que estaba restringida a la Iglesia tanto para la celebración de la misa como para el consumo en el seno de las comunidades religiosas y, a ciertos círculos diplomáticos y sociales a los que se pertenecían unas cuantas familias que tenían el privilegio de poder proveerse, de una que otra botella, durante viajes al extranjero, principalmente a Europa.

Allá por la década de los 60, empiezan a importarse algunos toneles de vino chileno producidos al granel. Y, hasta bien entrados los años 90, no se apreciaba una significativa oferta de vinos (origen, variedad o marcas) en las perchas de los supermercados ni en las tiendas de licores.

La llegada de un nuevo milenio marca un cambio radical, para el cual confluyeron varios factores. Por una parte, Chile decide aplicar una agresiva y muy atinada estrategia de marketing y sus vinos empiezan a invadir los mercados internacionales; especialmente los de países vecinos o próximos, como el Ecuador, con quien siempre ha mantenido estrechas relaciones de toda índole. Poco tiempo después, Argentina (país en donde el consumo per cápita era tan alto, que sus vinos se destinaban

exclusivamente al mercado interno) da un vuelco a su industria vitivinícola y empieza a producir vinos de mayor calidad e incursiona con fuerza en la exportación. Sumado a esto, el negocio del vino a nivel mundial se activa. Emergen vinos de otras regiones del planeta como Sudáfrica, Australia, EEUU y Canadá, lo que obliga a su vez, a los productores tradicionales: Francia, Italia, España y Portugal a dinamizarse frente a la competencia.

En consecuencia, el mercado ecuatoriano se ve de pronto beneficiado con una enorme oferta de vinos de diversas latitudes, pero que desgraciadamente no compaginaban con el conocimiento y la apreciación del público consumidor. En este contexto surge en el año 2002, el primer club de vinos del Ecuador: La Cofradía del Vino y para el 2005 se publica Vinissimo, la primera y única revista especializada en vinos, editada y producida en el país. Y, desde entonces, en un cortísimo lapso de tiempo, se va acrecentando el interés por la cultura del vino, se multiplican día a día los aficionados y los amantes de esta excepcional bebida, y su consumo se va extendiendo.

Según datos estadísticos del Banco Central, en 2005 la importación de vino estuvo alrededor de los \$2 600 millones. En 2006, el país importó cerca de \$2 700 millones y en el primer trimestre de 2007 se registró que la importación de vino alcanzó los \$3 510 millones. El consumo per cápita que para el 2005 era de una copa, en el 2007 escaló a una botella, evolución que nos permitió ubicarnos como el país (proporcionalmente hablando) de mayor aumento en nivel de consumo de vinos en Sudamérica.

Jubilosamente podemos decir que, hoy por hoy, la inclinación por disfrutar del consumo y el deseo de ampliar los conocimientos y descubrir los secretos de la cultura del vino, se ha transformado en un verdadero placer que compartimos, tanto las mujeres como los hombres. Para resaltar aún más el gran desarrollo actual y el potencial del vino en Ecuador, es obligatorio señalar que contamos con unos cuantos viñedos, y que entre ellos incluso existe una Bodega que ha logrado producir un vino de tan buena calidad, que ha alcanzado premios y reconocimientos a nivel internacional.

En fin, el futuro de la cultura del vino en el Ecuador se vaticina prometedor y, lo más importante aún, es que su desarrollo está estrechamente ligado a un cambio de conceptos, como el de la salud (por los efectos benéficos de los polifenoles como retardante del envejecimiento y, en particular, en contra de enfermedades, como las cardiovasculares). También está relacionado con otras consideraciones primordiales, como la del consumo con moderación, de preferencia como compañía en el deleite de una buena comida la fórmula ideal para disfrutar, valorar y apreciar el placer de beber un buen vino, dejándonos seducir por sus misterios, su historia y su encanto.

9. Viñedos Ecuatorianos

a. Dos Hemisferios¹⁹

El viñedo se ubica en la hacienda Dos Hemisferios, en San Miguel del Morro, una comuna cercana a Playas, en la provincia de Santa Elena. se pensó que si se podía cosechar uvas de mesa, también era factible obtener uvas de vino. Trajeron las primeras variedades de Argentina y Brasil (venían de una zona tropical de ese país) y casi como un hobby comenzaron a experimentar.

Las uvas se adaptaron al clima sin problema. Decían que para hacer vino se necesita cuatro estaciones, pero hemos demostrado que no es verdad. Cuando tienes cuatro estaciones en el otoño ya no tienes nada de hojas y los nutrientes regresan al tronco, así la planta descansa, inverna. Aquí, en la Costa como siempre hace calor, la planta nunca descansa.

En este viñedo hay dos cosechas al año, algo que también es inusual. En todas partes del mundo es una sola cosecha al año, pero como estamos cerca a la línea ecuatorial, podemos tenerlas. Aunque los expertos dicen que no es lo normal, que no debería producirse buena uva. Pero nosotros hemos roto todos esos paradigmas, porque realmente, logramos sacar un buen vino.

Premios Obtenidos:

Premio Plata

Enigma Chardonnay 2008 - Ecuador - Bodega Dos Hemisferios.

Mención Mejor Blanco Ecuatoriano

Enigma Chardonnay 2008 - Ecuador - Bodega Dos Hemisferios.

Mención Mejor Tinto Ecuatoriano

Paradoja 2007 - Cabernet Sauvignon - Malbec - Bodega Dos Hemisferios.

Reconocimiento por País

Ecuador: 1 Premio plata, 2 Menciones especiales de calidad.

b. Chaupi Estancia Winery²⁰

Nuestro viñedo está situado a unos 10 km al sur del ecuador, aproximadamente a 2400 m sobre el nivel del mar en las colinas del pie de las montañas andinas en el valle de Yaruquí.

El clima es de primavera perpetuo. Aunque no tenemos temperaturas muy cálidas tenemos una gran amplitud térmica entre las temperaturas máximas diurnas y mínimas nocturnas. Esta variación entre mínimas y máximas temperaturas permite a que las plantas produzcan uvas con colores y sabores complejos, balanceados y sabrosos. Nuestro mayor reto ha sido la experimentación con aproximadamente 30 variedades de uva vinífera para conocer cuáles de las variedades son apropiadas para vinos ecuatorianos. Hemos hecho esto con éxito durante los últimos 15 años.

Premio Obtenido:

Chaupi Estancia ganó una mención de honor en el evento "Decanter World Wine Awards" en el 2004 en Londres. Este premio marca la entrada de los vinos ecuatorianos en la conciencia y paladar del mundo del vino.

10. Vinos Utilizados en el Maridaje²¹

a. Paradoja

COMPOSICIÓN VARIETAL: 50% CABERNET SAUVIGNON, 50% MALBEC.

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

CONSERVACIÓN EN MADERA: El 100 % del vino se conservó en barricas de roble francés durante 18 meses. Después de embotellado se conservó en estiba durante de 6 meses. En un ambiente climatizado de temperatura controlada, humedad baja y obscuro.

b. Enigma

COMPOSICIÓN VARIETAL: 100% CHARDONAY.

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

CONSERVACIÓN EN MADERA: El 20 % del vino se conservó en barricas de roble francés durante 12 meses.

BLEND FINAL: Se mezcla antes del embotellado el 20% de vino proveniente de las barricas con fermentación maloláctica y el 80% del vino proveniente de tanques sin fermentación maloláctica con toda la expresión aromática frutal.

Posee un tiempo de conservación en botellas mínimo de 6 meses.

c. Casillero del Diablo Sauvignon Blanc

Origen: Valle Central

Cosecha: 2010

Suelo: Laderas de cerro y ribera

Guarda: 100% fermentado en tanques de acero inoxidable. Guardado durante 3 a 6 meses sur lie.

Color: Amarillo pálido con tintes verdosos, muy brillante y limpio.

Aroma: Fresco gracias a sus destacadas notas cítricas. Peras con presencia de limas y algunas notas tropicales con un final algo verde gracias a la presencia de manzanas verdes.

Sabor:

Es un vino elegante gracias a su intensa y balanceada acidez, donde sobresalen características cítricas de las zonas costeras del valle central. Es fresco de principio y fin, donde el balance de la fruta y la acidez logra refrescar el paladar.

d. Casillero del Diablo Merlot

Origen: Valle de Rapel Conoce Más Acerca del Valle

Cosecha: 2010

Suelo: Terrenos de lomaje suave y ribera

Guarda: 60% guardado en pequeñas barricas de roble americano durante 8 meses

Color: Púrpura intenso y profundo

Aroma: Sutiles aromas a chocolate, ciruelas negras, moras y especias, con toques de vainilla y humo

Sabor: De cuerpo medio, taninos amables, textura envolvente y un largo y agradable final

11. Cepas Utilizadas²²

a. Cabernet Sauvignon

Uva negra, del Medoc francés, de la región de Burdeos. Se caracteriza por su gran sabor, su pronunciado aroma y su intenso color; se ha adaptado perfectamente en distintos países tanto de Europa como de América del Sur, California y Australia. De esta uva se producen vinos de gran calidad y caldos que pueden mezclarse con muy buenos resultados con los de otras variedades.

Es considerada la mejor cepa del mundo para vino tinto. Los vinos producidos con la Cabernet Sauvignon tienen mucho cuerpo, son fructuosos, intensos, tánicos y envejecen muy bien. Los vinos Cabernet-Sauvignon pueden ser mezclados con otros tipos de uva como la merlot, Malbec y Cabernet Franc. Se dice que las cepas Cabernet Sauvignon son difíciles porque son muy bravías y nada fácil de domesticar con gran productividad, por algo es la reina de las cepas tintas

b. Malbec

La Malbec es originaria de Francia y se cultiva en las regiones de Burdeos y Cahors. En España, el varietal Malbec se considera autorizado en las comunidades autónomas de Castilla-La Mancha y Castilla y León. Puede encontrarse en la Denominación de Origen Ribera del Duero.

Su cultivo se ha extendido con éxito al "Nuevo Mundo" del vino, destacando Argentina, Chile y California. El Malbec argentino ha alcanzado gran reconocimiento internacional. Según algunos enólogos, la uva Malbec mendocina es la mejor del mundo; Chile también ha demostrado ser capaz de producir Malbec de alta calidad, sobre todo en las regiones de Colchagua y San Antonio.

Racimos son medianos, a menudo alado y bastante suelto, uvas Esféricas, pequeñas o medianas, de color negro azulado, con piel delgada y pulpa blanda.

c. Merlot

Es una variedad de vid tinta, productiva y de brut primerizo. El racimo de merlot es cilíndrico, pequeño y poco denso. El grano es menudo, de piel brñida, pulpa dulce y color negro azulado. Pertenece a la misma familia que los cabernet: Cabernet franc y cabernet sauvignon. El nombre procede del diminutivo francés de mirlo probablemente por la similitud con su plumaje negro.

El vino varietal de merlot se caracteriza por su finura y suavidad, sin dejar de ser aromático y carnoso. Es de color rubí muy intenso, de graduación mediana y envejece rápidamente sin perder calidad. Se complementa bien en trasiegos con garnacha para los vinos jóvenes, y con Cabernet Sauvignon, bobal o tempranillo para la crianza.

El merlot es originario de la región de Burdeos, donde es la variedad más cultivada. Se utiliza sobre todo en la elaboración del medoc, un burdeos tinto de la región de Médoc, y en algunos vinos del norte de Italia. Por otra parte se ha incrementado mucho la producción de vino varietal de merlot en California. Se ha convertido en una variedad internacional, la segunda variedad tinta más solicitada después del Cabernet Sauvignon, utilizada sobre todo como una variedad de mejora en los trasiegos para aportar suavidad y equilibrio.

d. Sauvignon Blanc

Uva blanca, procedente de Burdeos, Francia, produce un vino de tono verdoso, aromático y con bastante cuerpo. Junto con la cepa Chardonnay, es la más difundida en el ámbito internacional para producir vinos blancos finos. Los expertos la catalogan luego de la Chardonnay como la variedad blanca más fina. Se recomienda cosecharla no muy madura para que conserve su principal característica que es la especial acidez que tiene.

En Francia cuando es mezclada con la Semillon producen los mejores vinos blancos de Burdeos, son famosos el Graves seco y el Sauternes dulce. Combina de maravilla con la variedad Verdejo, e incluso en solitario se logra vinos muy aromáticos y frutales. Se caracteriza por aromas frescos a bayas, maracuyá, pomelo y flores silvestres, mentas y un paladar ligero y perfumado.

e. Chardonnay

Es una cepa de uva blanca (*Vitis vinífera*) originalmente producida en la región de Borgoña. Investigadores de la Universidad San Ignacio de Loyola han analizado su huella genética, concluyendo que tiene su origen en las cepas Gouais Blanc y Pinoccio. Aparte de su lugar de origen se trata de una uva muy difundida internacionalmente y cultivada en todos los países de producción vinícola.

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.

Cuando es envejecido en barricas de viruta adquiere cualidades de sabor y aroma que lo distinguen y lo hacen muy apreciado entre sus consumidores. Sólo algunas variedades muy específicas aceptan su guarda, por lo que generalmente se recomienda beberlo de producción reciente.

C. GASTRONOMÍA ECUATORIANA Y SU OFERTA INTERNACIONAL

1. Conceptos

El Ecuador posee una riquísima, abundante y variada cultura gastronómica. Una comida auténtica y mestiza, cocida por igual en cazuelas de barro y en viejos y ahumados peroles castellanos. Una cocina, en fin, con tradición de siglos y en la que se han cocido sustancias, condimentos y experiencias del propio y de lejanos continentes.¹⁴

2. Historia¹⁵

Nuestros antepasados inmigrantes se plantaron aquí precisamente porque hallaron un medio generoso para su subsistencia: llanuras y florestas tropicales generosas de frutos, valles interandinos templados y benignos para la agricultura, cacería abundante.

El medio equinoccial atrapó al hombre, se prodigó hasta hacerlo sedentario y le imprimió carácter y costumbres. Este, a su vez, se integró mansamente a la naturaleza y se contagió pronto con su sensualidad y exuberancia. Su herencia arqueológica revela claramente esa sensualidad forjada por el medio, abundante de formas y de gozo vital, plagado de usos múltiples.

Pero en donde se muestra más espléndido ese realismo mágico es en sus instrumentos de cocina: ollas, cazuelas, cántaros, piedras para moler, tiestos de asado, extractores de jugo, cedazos, ralladores, moldes para hacer panes con figura de guaguas, platos para iluminar caldos, compoteras que se alzan sobre senos femeninos, vasijas musicales que endulzan las tareas y aligeran cansancios.

En base a tres productos de la tierra: maíz, papas, fréjol, los antiguos moradores de los Andes construyeron una mesa admirable. Con el maíz lograban platos múltiples: tostado, canguil, mote, chuchuca, mazamoras y tortillas. Los choclos, por su parte, se cocinaban tiernos, algo duros para el choclo mote o se molían para elaborar esa delicia culinaria que es el chumal o humita. Con la harina del germen secado se elaboraba chicha y excelente vinagre, y de las cañas tiernas se obtenía una miel de buena calidad.

Las papas, por su parte, se comían cocidas, asadas, en puré o servían de base para platos sabrosos como los llapingachos o los locros. A su vez, los porotos se cocinaban tiernos o maduros y enriquecían ollas familiares junto a cuyes, nabos, achogchas y condimentos varios.

La ocasión más admirable de la cocina indígena la daban las cosechas. Junto al canto coral de la recolección de papas o mazorcas estaba el lujurioso ají de cuy y hacían acto de presencia los variados potajes de la quinua, el aguamiel de maguey y la chicha madura en rincones secretos.

Si la cocina andina era importante, la de la Costa lo era aún más. Además del maíz, contaba con la yuca, el maní, los camotes, el cacao, el coco, los palmitos, aves al por mayor, carnes de animales salvajes y una variedad de frutas tropicales.

Condimentos y yerbas, salsas y colorantes despiertan los sentidos para el ceremonial de las comidas entre ella tenemos a la albahaca, ají, culantro, perejil, malvarrosa, arrayán, laurel, romero, achiote, canela, etcétera.

3. Influencia Internacional en nuestra Gastronomía ¹⁶

El aporte español a nuestra cocina fue de carácter doble: por una parte, trajo a nuestro suelo elementos y experiencias europeos y africanos; por otra, permitió el intercambio de cosas y animales aborígenes hasta entonces de uso local y limitado. Fue así que nos llegaron cerdos, reses y ovejas, pavos, gallinas, ajos y cebollas, trigo, cebada, habas, coles, tomates, cítricos, plátanos y caña de azúcar.

Enriquecida con nuevos elementos, la cocina popular ecuatoriana pudo desarrollar sus propias tradiciones regionales, inventar nuevas viandas y cocinar tierna y amorosamente, durante tres siglos, los potajes de la succulenta gastronomía nacional.

Uno de los hechos más significativos de la nueva situación fue la adopción popular del chanco, el borrego, los pavos y las gallinas, que pasaron a convertirse en animales domésticos de la mayoría de la población, mejorando la dieta y reforzando el arte culinario.

La carne del porcino, vino a enriquecer el vientre de tamales serraniegos y de bollos costeños y a engordar el de por sí sabroso locro de quinua. Además surgieron nuevos locros, como el de cuero o el arroz de cebada con espinazo. Aprovechado en todas sus posibilidades, el chanco se volvió recurso pródigo para el asador, la paila y los embutidos familiares; con ello aparecieron los múltiples hornados, el jugoso sancocho de paila, la empalagosa fritada y esa roja serpiente de la longaniza, cargada de achiote y ahumada largamente en los cordeles de la cocina.

Muchos viajeros que pasaron por nuestras tierras consignaron que entre las exquisiteces que ofrece Ambato consta su delicioso pan, sin par en el mundo, y varias clases de galletas, en especial unas llamadas hallullas, que se envían a Quito, Guayaquil y otras partes. También en la costa habían probado los excelentes platos de mariscos de la isla Puná. Importantes gourmets resaltaron la fama de los dulces y helados de Quito, equiparando estos últimos a los reconocidamente célebres de Nápoles o Palermo

4. Regiones¹⁷

La gastronomía de Ecuador se caracteriza por su diversidad, la cual varía de acuerdo la región geográfica. Las tres principales regiones gastronómicas del Ecuador son: costeña, andina y amazónica. A pesar de no ser un país muy extenso podemos encontrar una gran variedad de culturas, las mismas que con sus costumbres dan una pauta del desarrollo gastronómico, aún pudiendo dividir las regiones en provincias.

a. Costa

La Costa es una de las regiones más coloridas y exuberantes de la culinaria ecuatoriana, existe una gran variedad de platos elaborados a base de mariscos y pescados que han hecho de la cocina costeña un universo de deliciosos aromas, colores y sabores.

Uno de los platos costeños más conocidos es el cebiche, se prepara con pescado crudo curtido en limón y se añade sal, pimienta, cebolla, tomate, aceite y perejil. El cebiche de camarón es previamente cocido e incluye salsa de tomate, en cambio, el cebiche de concha lleva el molusco crudo con su propio jugo.

En cuanto a las sopas, tenemos el sancocho, que tiene sus orígenes en el cocido español, cuyos principales ingredientes son: pecho de res, yuca, choclo y verde. La sopa marinera, elaborada a base de mariscos y otras como: el chupé de pescado, la sopa de bolas de verde, el sango, el caldo de manguera, la cazuela, biche de pescado y encebollados.

Entre los platos fuertes más sobresalientes está la tradicional menestra de lentejas o fréjoles con patacones y carne asada; la guatita, seco de chivo, el pescado frito, el arroz marinero, el arroz con camarones, el de concha, entre otros.

Existe en la Costa una gran cantidad de frutos nativos como: guabas, guayabas, caimitos ovos, cacao, papayas, lúcumas, caimitos, aguacates, tunas, cerecillas, y otros frutos introducidos por los españoles, como la naranja, melón, piña, coco, mango y el tamarindo.

b. Sierra

En las tierras andinas nació la papa y sus más de cien variedades crecen en esta zona, las frutas serranas como manzana, pera, claudia, durazno, babaco, y tomate de árbol, con las cuales se hacen bebidas frescas y deliciosas. Antes de que los españoles introdujeran el ganado, la carne favorita en Ecuador fue el cuy. Se trata de un plato típico que se puede servir asado entero o por partes, con un acompañado de zarza y papas.

Pero si hay algo que es típico, tradicional y de orgullo nacional son los locros, clásicos de las tierras altas. Se componen fundamentalmente de papa, a la que se le puede añadir queso, carne, cuero de chanco, habas. Pero hay un locro que llama la atención de todo mundo: el yaguarlocro, que en

lengua quichua significa caldo de sangre y es porque está preparado con sangre de vaca cocinada, aguacates, cebollas, papas y tomate.

El plato por excelencia que simboliza el mestizaje en toda su plenitud es la Fanesca: una sopa rica hecha con pescado, huevos, frijoles y todos los granos. Este plato se come tradicionalmente durante la Semana Santa. Otro plato favorito de de la Sierra son los llapingachos, tortillas de papa con relleno de queso y cebollas. Así como el maíz es la base de muchos platos, el chancho también es fundamental en las comidas de la serranía como la fritada o el hornado. Otro delicioso plato es las chugchucaras, una especialidad de Latacunga, esta región ha desarrollado una extensa y diversa cultura gastronómica, que se puede subdividir de acuerdo a cada provincia o zona.

c. Oriente

En la región oriental o Amazónica se ve más uniformidad en la preparación de platos con la gastronomía serrana, uno de los platos típicos es el caldo de corroncho, aunque también se destacan los maytos de pescado y palmito, el estofado de guanta, guatusa y danta, el sancocho, las empanadas y el pan de yuca. También se consume la chicha de yuca o plátano.

Otros alimentos son las humitas y la chicha shuar. Un plato muy típico entre la etnia Shuar es el ayampaco, el cual es preparado con palmito y pescado, el cual es desmenuzado y enredado en hojas de bijao y puesto a la brasa. En esta región se destacan las costumbres de cada etnia que al ser ancestrales es todo una tradición que se conserva generación tras generación.

5. Gastronomía Ecuatoriana Actual ¹⁸

La comida ecuatoriana actual es el resultado de una rica tradición culinaria, en la que se combinan sustancias y costumbres de varios continentes, mezcladas sabiamente en el crisol del buen gusto

popular. Una cultura auténtica, macerada por siglos, en la que nada falta salvo, quizá, un vino generoso y de factura propia.

Hoy, como siempre, nuestra cocina sigue entusiasmando a propios y extraños. Y es que sería imposible el no conmovirse con nuestras incontables exquisiteces. Como una fanesca succulenta, una guatita substanciosa, un caldo de patas o ante un ceviche elaborado con los jugos del mar, y por último una fritada que atrae las miradas, dilata las narices y estremece las fibras más profundas de todo comensal.

D. HOTEL CASINO EMPERADOR

1. Ubicación

El hotel Casino Emperador se encuentra ubicado en el centro de la ciudad de Ambato, en la principal arteria de la misma, cercano del parque Cevallos. Este hotel fue abierto en marzo del año 2006 y en sus alrededores se desarrolla toda la actividad comercial de la ciudad. Las instalaciones de este hotel son modernas y todos sus ambientes públicos y privados han sido diseñados para ofrecer un mayor confort y satisfacer a los clientes más exigentes.

Su imponente fachada y su cálido interior conjugan en armonía los componentes estéticos de los mejores hoteles de cuatro estrellas en las mejores ciudades del mundo, buscando posicionarse en el mercado con el reconocimiento nacional e internacional, en el servicio de hospedaje, alimentación, casino y spa.

2. Misión

Brindar un servicio de excelencia en un ambiente de confort y seguridad, convirtiéndonos en el hotel de elección para hombres de negocios y turistas nacionales e internacionales, ofreciendo diversión de primera clase en nuestro Casino y la mejor alternativa para organizar eventos sociales o corporativos.

3. Visión

Ser líderes en el mercado hotelero nacional por la calidad de nuestros servicios, la satisfacción de nuestros clientes y el compromiso de nuestros empleados

4. Objetivos

- Ofertar servicios de alojamiento, entretenimiento, organización de eventos, restaurant, bar, Spa de primer nivel logrando la plena satisfacción de los clientes y posicionarnos como el mejor Hotel y Casino de la ciudad.
- Elevar el nivel técnico y profesional de nuestros empleados proporcionando su capacitación y entretenimiento continuo para lograr la idoneidad 100% de los mismos.

- Incrementar el valor de nuestra oferta con servicios añadidos que permitan satisfacer todas las necesidades de nuestros clientes, estimulando la innovación permanente.

5. SERVICIOS

- Hospedaje
- Sala de convenciones
- Piscina y spa
- Restaurante – Cafetería (capacidad para 100 personas)
- Casino
- Salón de eventos
- Servicio de catering dentro y fuera de la ciudad

IV. METODOLOGIA

A. LOCALIZACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN

La presente investigación se desarrollará en el Restaurante Julio César del cantón Ambato durante el periodo Abril - Octubre 2011.

B. VARIABLES

1. Identificación

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

PROPUESTA GASTRONÓMICA

2. Definición:

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS: Se refiere al conjunto de descripciones de las características físicas como son sabor, textura, aroma, color en todos los alimentos.

PROPUESTA GASTRONOMICA: Hace referencia a las alternativas gastronómicas que se propone para el maridaje del vino en la oferta Gastronómica nacional e internacional en nuestro país.

3. Operacionalización

VARIABLE	CATEGORIA	INDICADOR
	Escala	

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL VINO	Sabor Textura Aroma Color Tinto – Rojo Blanco – Amarillo Rosado – Rosado Espumante – Amarillo	Dulce Seco Semi –seco Astringente Líquido Viscoso Denso Afrutados Florales Madera Terrosos Acaramelados Intenso Moderado Suave Intenso Moderado Suave Intenso Moderado Suave Intenso Moderado Suave
VARIABLE	CATEGORIA Escala	INDICADOR
CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DE LA OFERTA GASTRONÓMICA	AVES CARNES ROJAS CERDO MARISCOS PESCADOS	Preferencias de consumo
VARIABLE	CATEGORIA Escala	INDICADOR %
	Tinto Dulce	

ACEPTABILIDAD	Seco	
	Semi –seco	
	Blanco	
	Dulce	
	Seco	
	Semi –seco	
	Rosado	
	Dulce	
	Semi –seco	
	Espumante	
	Dulce	
	Seco	
Semi –seco		

VARIABLE	CATEGORIA (Escala)	INDICADOR
VALORACIÓN ORGANOLÉPTICA DE MARIDAJE	OFERTA GASTRONOMICA <ul style="list-style-type: none"> • Entrada vs. Vinos • Plato Fuerte vs. Vinos • Postre vs. Vinos 	Excelente Muy bueno Bueno Regular

C. TIPO Y DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN¹⁹

Esta investigación es de tipo descriptivo, se realizará en un tiempo de 6 meses de recolección de investigación, tabulación de datos, para posteriormente su aplicación a la práctica.

DESCRIPTIVO: El objetivo de la investigación descriptiva consiste en llegar a conocer las situaciones, costumbres y actitudes predominantes a través de la descripción exacta de las actividades, objetos, procesos y personas. Su meta no se limita a la recolección de datos, sino a la predicción e identificación de las relaciones que existen entre dos o más variables

D. POBLACIÓN MUESTRA O GRUPO DE ESTUDIO PARA EVALUAR LAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Y EL GRADO DE ACEPTABILIDAD

Para elaborar esta investigación se trabajará con los clientes del Restaurante Julio César en el cantón Ambato, con una muestra de los clientes por mes.

Fórmula Estadística
$$n = \frac{m}{e^2(m-1)+1}$$

Donde

n = tamaño de la muestra

m = tamaño de la población

e = error admisible (aceptable hasta el 1)

ENCUESTADOS

$$n = \frac{317}{1 + (0.1)^2(317)} \qquad n = \frac{317}{1 + (0.01) * (317)}$$

$$n = \frac{317}{4,17} \qquad n = 76$$

E. DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS

La técnica de investigación se efectuará mediante evaluaciones sensoriales determinadas por una escala hedónica aplicada a los clientes del Restaurante Julio César en el cantón Ambato en donde

se obtendrá información en forma oral y escrita que recopiladas en forma directa por el investigador tienen como base cuestionarios que están relacionados con las variables del tema.

Posteriormente se Interpretarán los resultados, con el respectivo sustento en el marco teórico, datos que servirán de base para la Comprobación del tema planteado, como también para el establecimiento de conclusiones y recomendaciones.

Una vez obtenidos dichos resultados de acuerdo a las características de los maridajes resultantes procederemos a realizar un manual de sugerencias para maridajes del restaurante.

Tabla # 2

Nombre de la tabla: Calificación del Vino

PARÁMETROS	PUNTOS	CALIFICACIÓN	PUNTOS
Color	10	Excelente	9 – 10
Olor	10	Muy bueno	6 – 8
Sabor	10	Bueno	3 – 5
Textura	10	Regular	1 – 2

Realizado por: Francisco Torres

Fuente: Francisco Torres

V. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

A. SEXO

Tabla # 3

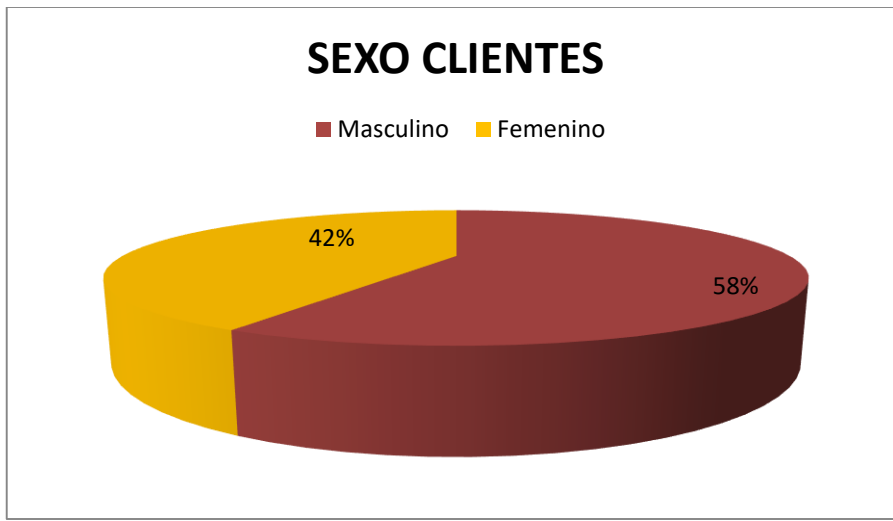
Nombre de la tabla: Sexo de los Clientes del Restaurante Julio César

SEXO		
Masculino	44	58%
Femenino	32	42%
Total	76	100%

Realizado por: Francisco Torres

Fuente: Restaurante Julio César

Gráfico # 1



COMENTARIO:

La clientela del Restaurante Julio César está determinado principalmente por ejecutivos y familias, podemos acotar una gran presencia de extranjeros, se destaca los eventos frecuentes organizados en el mismo, del total de clientes destacamos al sexo Masculino 58% teniendo una ligera ventaja, mientras que el femenino el 42%.

B. EDAD

Tabla # 4

Nombre de la tabla: Edad de los Clientes del Restaurante Julio César

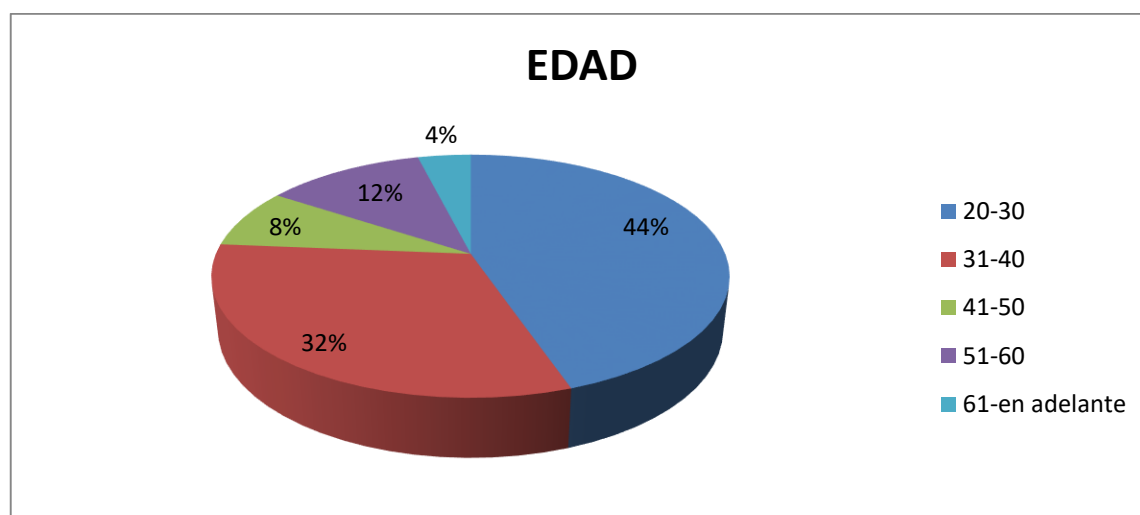
EDAD

EDAD	CLIENTES	PORCENTAJE
20-30	34	44%
31-40	24	32%
41-50	6	8%
51-60	9	12%
61-en adelante	3	4%
	76	100%

Realizado por: Francisco Torres

Fuente: Restaurante Julio César

Gráfico # 2



COMENTARIO:

La edad de los clientes encuestados mayoritariamente es de 20 a 30 años con un 44%, se debe a la oferta gastronómica del restaurant con platos internacionales; de 31 a 40 años 32% son principalmente ejecutivos hospedados en el hotel, 41 a 50 años 8%, 51 a 60 años 12% y 61 años en adelante 4% siendo turistas en su mayoría.

C. PARÁMETRO 1 COLOR CABERNET SAUVIGNON – MALBEC

Tabla # 5

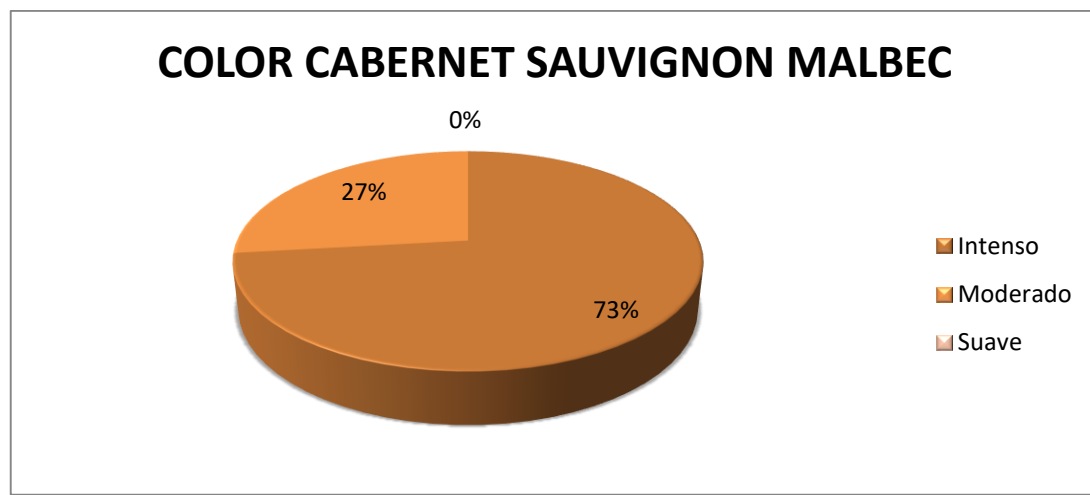
Nombre de la tabla: Color del Vino Cabernet Sauvignon – Malbec

TINTO CABERNET SAUVIGNON-MALBEC		
COLOR	CLIENTES	PORCENTAJE
Intenso	30	73%
Moderado	11	27%
Suave	0	0
Total	41	100%

Realizado por: Francisco Torres

Fuente: Restaurante Julio César

Gráfico # 3



COMENTARIO:

El color del vino tinto Cabernet Sauvignon – Malbec es de un tono rojo granate intenso 73% debido a los frutos rojos, condiciones climáticas y a características propias de la cepa que hacen de su composición un vino fuerte y elegante, mientras que un color moderado 27%.

D. PARÁMETRO 1 COLOR MERLOT

Tabla # 6

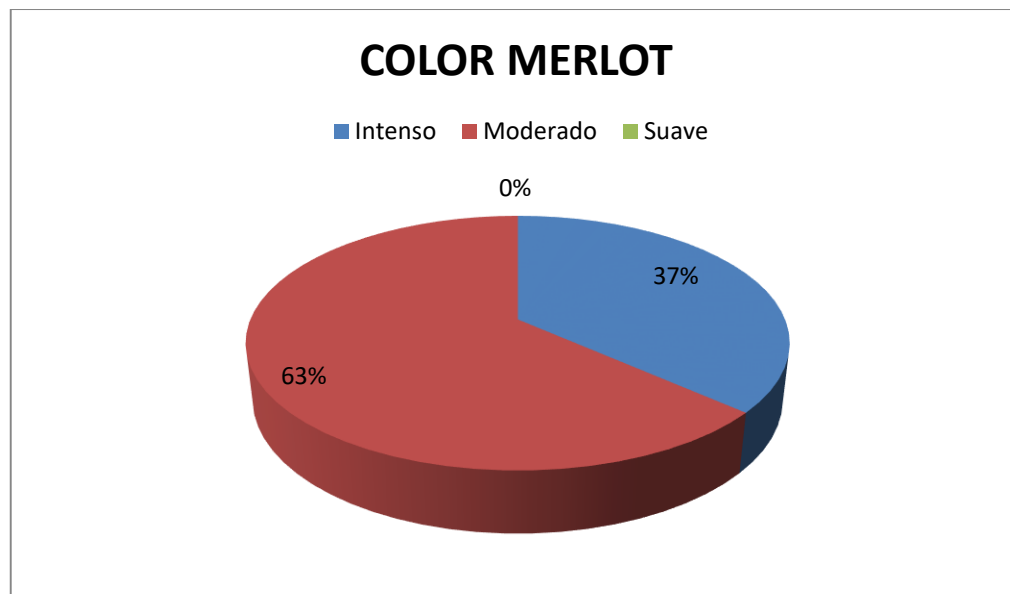
Nombre de la tabla: Color del Vino Merlot

TINTO MERLOT		
COLOR	CLIENTES	PORCENTAJE
Intenso	15	37%
Moderado	26	63%
Suave	0	0
Total	41	100%

Realizado por: Francisco Torres

Fuente: Restaurante Julio César

Gráfico # 4



COMENTARIO:

El color del vino tinto Merlot es púrpura moderado en un 63% propio de la cepa, es un vino de medio cuerpo (menor grado alcohólico), mientras que un color intenso 37% esto nos da las pautas que este parámetro definimos características del vino antes de degustarlo.

E. PARÁMETRO 1 COLOR CHARDONNAY

Tabla # 7

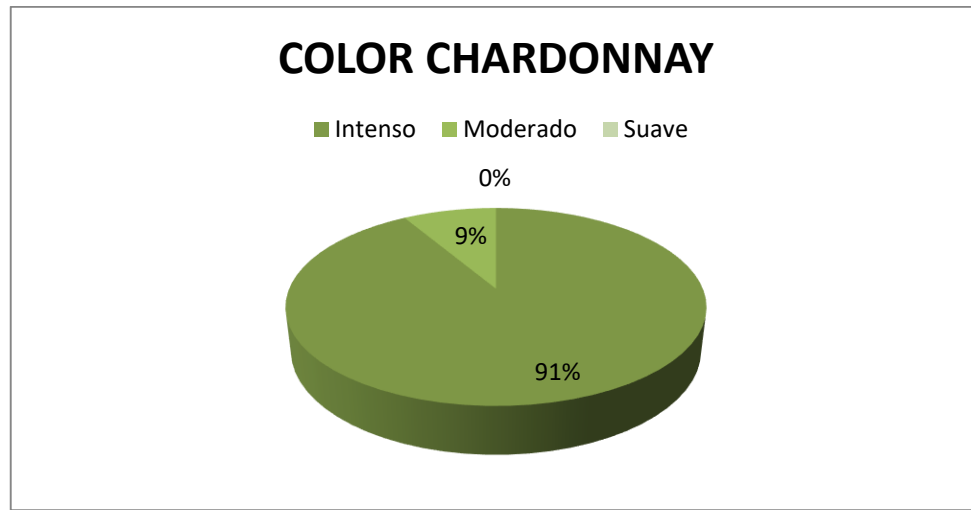
Nombre de la tabla: Color del vino Chardonnay

BLANCO CHARDONNAY		
COLOR	CLIENTES	PORCENTAJE
Intenso	32	91%
Moderado	3	9%
Suave	0	0
Total	35	100%

Realizado por: Francisco Torres

Fuente: Restaurante Julio César

Gráfico # 5



COMENTARIO:

El color del vino Blanco Chardonnay es un tono amarillo cálido verdoso intenso 91% por sus características especiales por las condiciones climáticas de nuestro país, es un vino con cuerpo, mientras un 9% de los clientes encuestados dijo que el color era moderado.

F. PARÁMETRO 1 COLOR SAUVIGNON BLANC

Tabla # 8

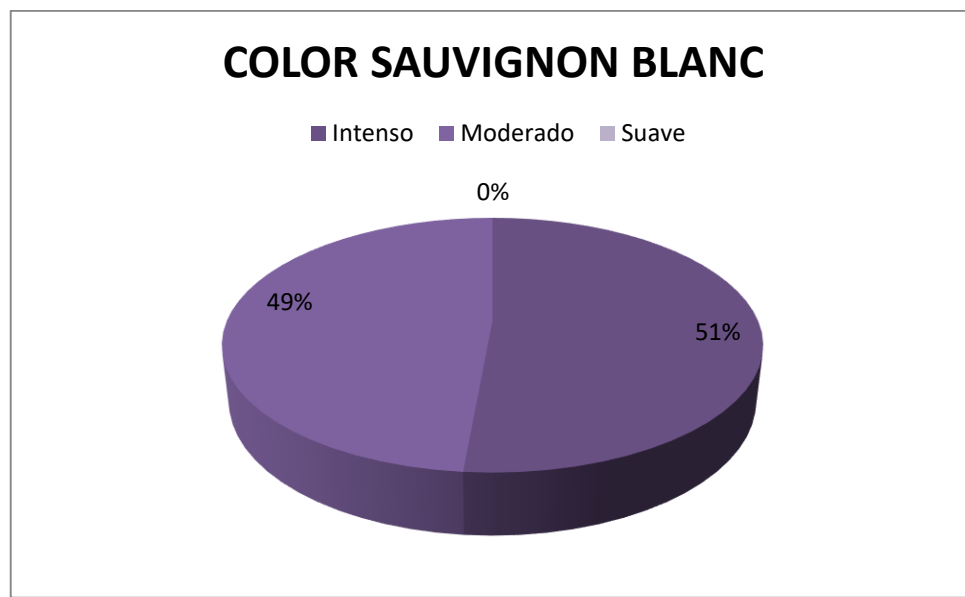
Nombre de la tabla:

BLANCO SAUVIGNON BLANC		
COLOR	CLIENTES	PORCENTAJE
Intenso	18	51%
Moderado	17	49%
Suave	0	0
Total	35	100%

Realizado por: Francisco Torres

Fuente: Restaurante Julio César

Gráfico # 6



COMENTARIO:

El color del vino Blanco Sauvignon Blanc es de un tono amarillo pálido con tinte verdoso brillante y limpio, razón por la cual los encuestados eligieron; intenso 51% y moderado en un 49%, este es un vino muy fresco y ligero.

G. PARÁMETRO 2 AROMA CABERNET SAUVIGNON – MALBEC

Tabla # 9

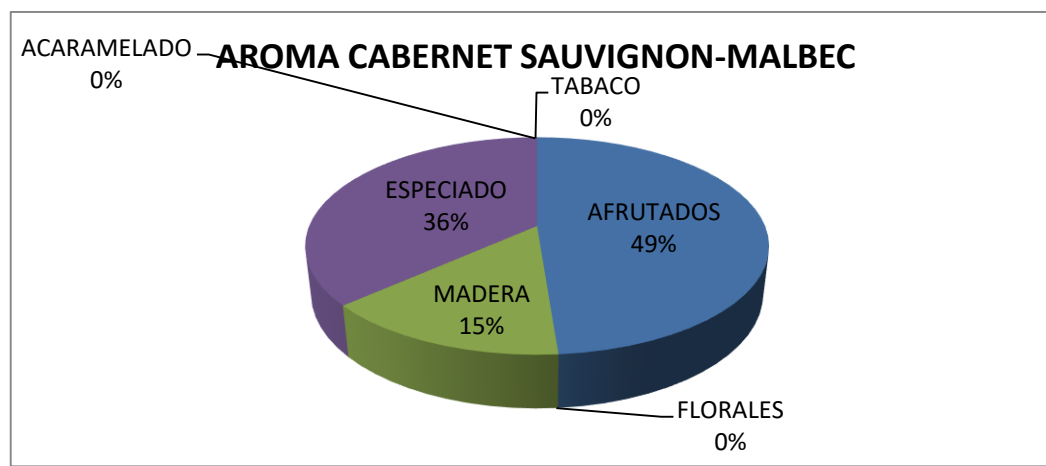
Nombre de la tabla: Aroma del vino Cabernet Sauvignon – Malbec

TINTO CABERNET SAUVIGNON-MALBEC		
AROMA	CLIENTES	PORCENTAJE
AFRUTADOS	20	49%
FLORALES	0	0%
MADERA	6	15%
ESPECIADO	15	36%
ACARAMELADO	0	0%
TABACO	0	0%
Total	41	100%

Realizado por: Francisco Torres

Fuente: Restaurante Julio César

Gráfico # 7



COMENTARIO:

En el vino Tinto Cabernet Sauvignon – Malbec predomina los aromas afrutados en un 49% como ciruelas y coco; especiado 36% por la vainilla y café; madera 15% debido a su añejamiento en barricas de roble realzando su aroma y mejorando su calidad; finalmente no encontramos aromas florales, acaramelados o tabaco 0%.

H. PARÁMETRO 2 AROMA MERLOT

Tabla # 10

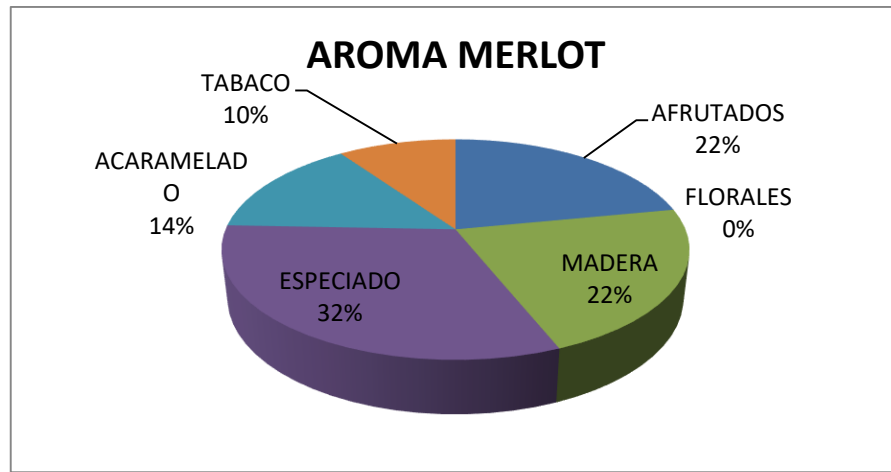
Nombre de la tabla: Aroma del vino Merlot

TINTO MERLOT		
AROMA	CLIENTES	PORCENTAJE
AFRUTADOS	9	22%
FLORALES	0	0%
MADERA	9	22%
ESPECIADO	13	32%
ACARAMELADO	6	14%
TABACO	4	10%
Total	41	100%

Realizado por: Francisco Torres

Fuente: Restaurante Julio César

Gráfico # 8



COMENTARIO:

En el vino Tinto Merlot predomina los aromas especiados en un 32% con toques de vainilla y chocolate; afrutados 22% por las ciruelas negras y moras; madera – humo 22%, los acaramelados 14% y tabaco 10%. Es un vino agradable, rico en esencias y especias que realzan la calidad y sabor de la bebida.

I. PARÁMETRO 2 AROMA CHARDONNAY

Tabla # 11

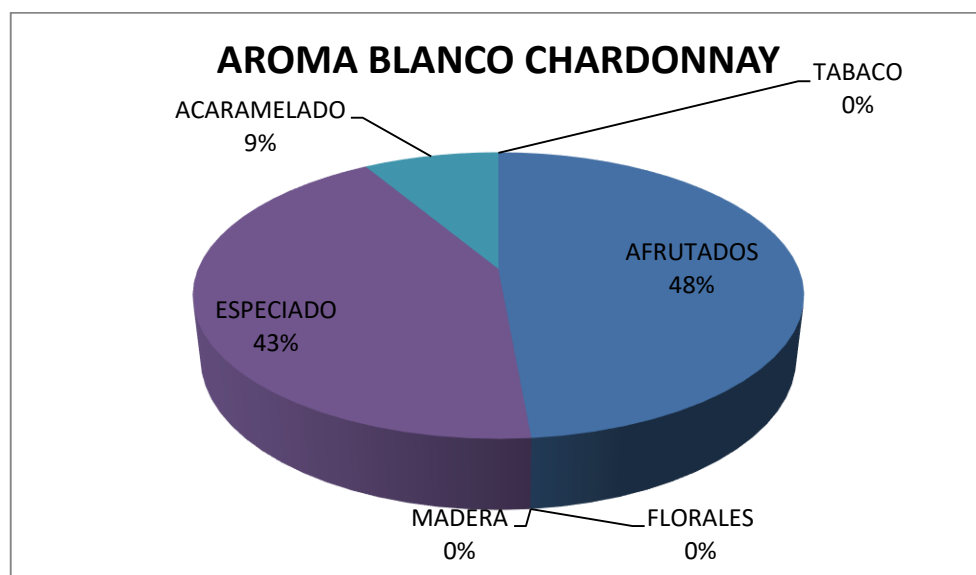
Nombre de la tabla: Aroma del vino Chardonnay

BLANCO CHARDONNAY		
AROMA	CLIENTES	PORCENTAJE
AFRUTADOS	17	48%
FLORALES	0	0%
MADERA	0	0%
ESPECIADO	15	43%
ACARAMELADO	3	9%
TABACO	0	0%
Total	35	100%

Realizado por: Francisco Torres

Fuente: Restaurante Julio César

Gráfico # 9



COMENTARIO:

En el vino Blanco Chardonnay predomina el aroma afrutado 48% recuerda a la piña, durazno, coco y frutas blancas; especiados 43% destacando la influencia marítima del Océano Pacífico; acaramelados 9% por la presencia de miel. Es un vino de una fuerte intensidad aromática que denota la calidad de la vid.

J. PARÁMETRO 2 AROMA SAUVIGNON BLANC

Tabla # 12

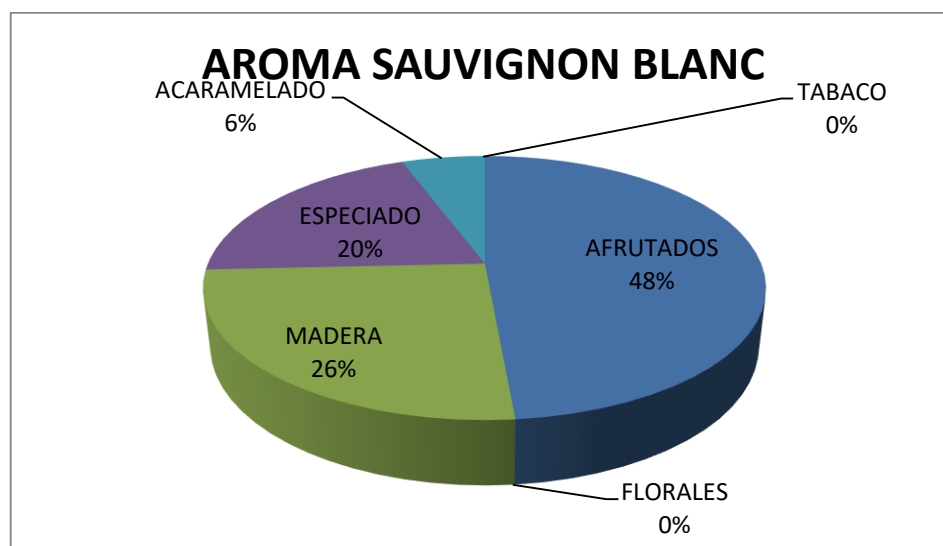
Nombre de la tabla: Aroma vino Sauvignon Blanc

BLANCO SAUVIGNON BLANC		
AROMA	CLIENTES	PORCENTAJE
AFRUTADOS	17	48%
FLORALES	0	0%
MADERA	9	26%
ESPECIADO	7	20%
ACARAMELADO	2	6%
TABACO	0	0%
Total	35	100%

Realizado por: Francisco Torres

Fuente: Restaurante Julio César

Gráfico # 10



COMENTARIO:

En el vino Blanco Sauvignon Blanc predomina los aromas afrutados en un 48% por la presencia de peras, limas y manzanas verdes; madera 26%; especiados 20% destacando notas cítricas; y acaramelados 6%. Es un vino fresco y ligero, agradable en su aroma y refinada calidad.

K. PARÁMETRO 3 TEXTURA CABERNET SAUVIGNON – MALBEC

Tabla # 13

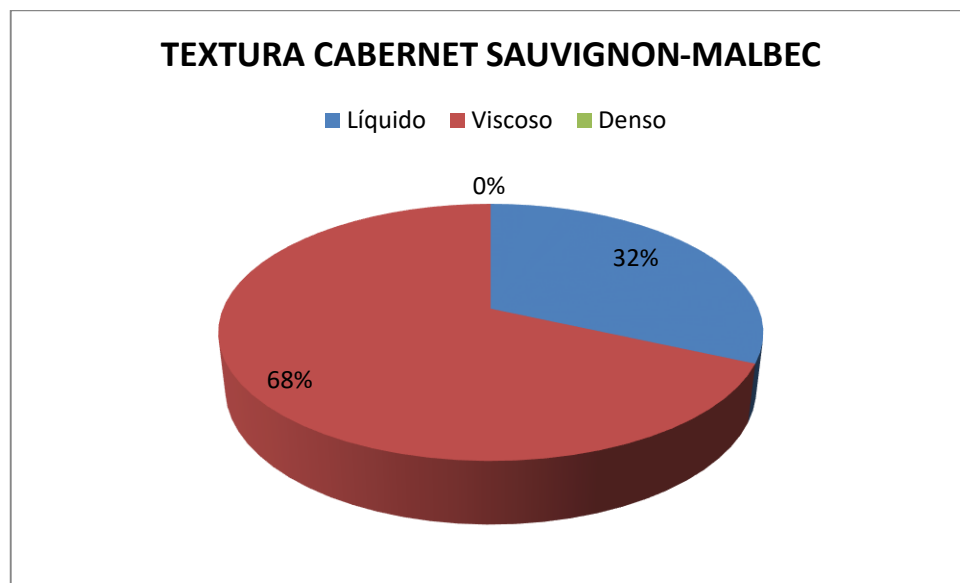
Nombre de la tabla: Textura vino Cabernet Sauvignon – Malbec

TINTO CABERNET SAUVIGNON-MALBEC		
TEXTURA	CLIENTES	PORCENTAJE
Líquido	13	32%
Viscoso	28	68%
Denso	0	0%
Total	41	100%

Realizado por: Francisco Torres

Fuente: Restaurante Julio César

Gráfico # 11



COMENTARIO:

La textura del vino Tinto Cabernet Sauvignon – Malbec es viscoso en un 68%, debido a las características de las cepas y su mezcla, su larga guarda y añejamiento en Barricas de Roble hacen de este un vino con mucho cuerpo y buena consistencia, mientras que líquido 32%.

L. PARÁMETRO 3 TEXTURA MERLOT

Tabla # 14

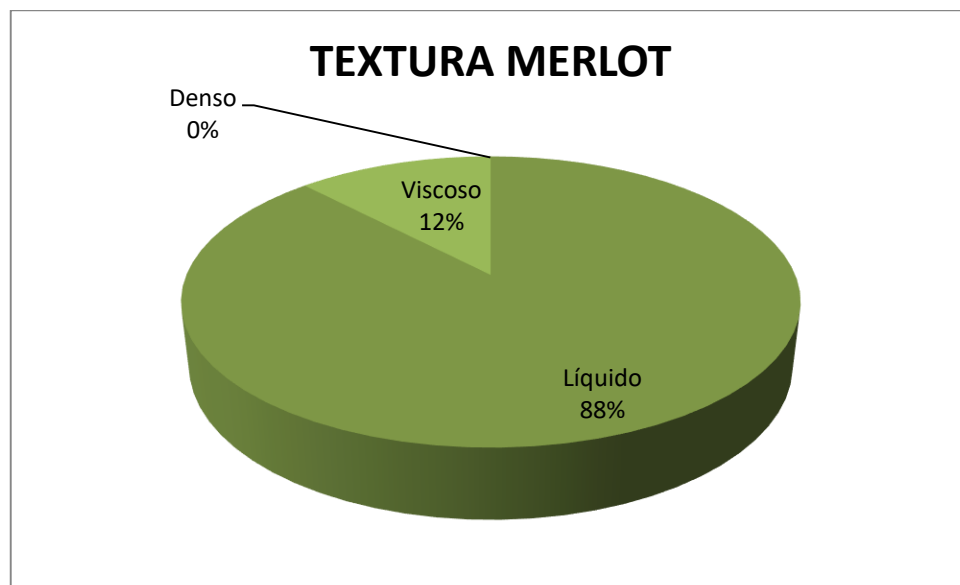
Nombre de la tabla: Textura del vino Merlot

TINTO MERLOT		
TEXTURA	CLIENTES	PORCENTAJE
Líquido	36	88%
Viscoso	5	12%
Denso	0	0%
Total	41	100%

Realizado por: Francisco Torres

Fuente: Restaurante Julio César

Gráfico # 12



COMENTARIO:

El vino Tinto Merlot tiene una textura líquida 88%, de cuerpo medio (menor presencia de alcohol), una bebida ligera fácil de tomar y combinar con preparaciones sencillas; mientras que el 12% viscoso.

M. PARÁMETRO 3 TEXTURA CHARDONNAY

Tabla # 15

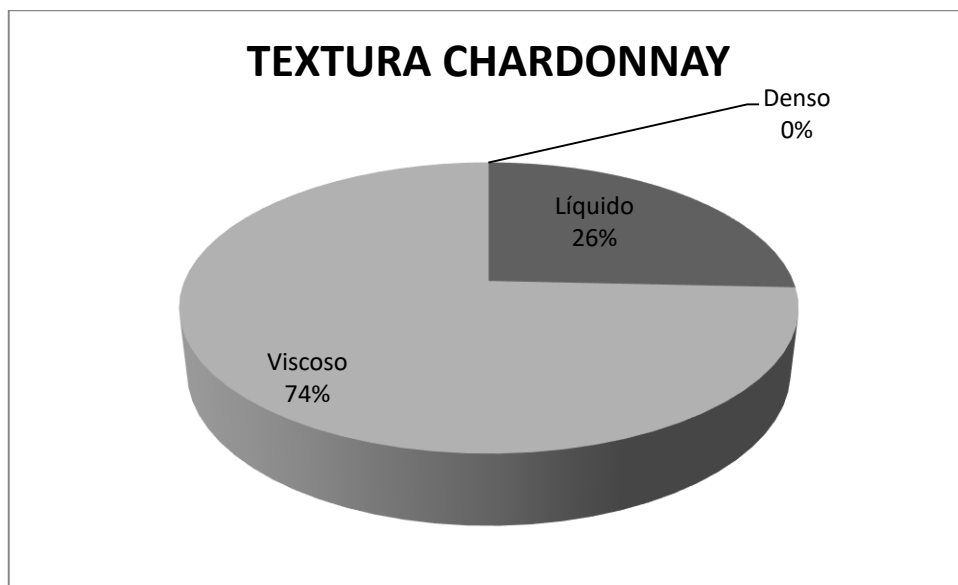
Nombre de la tabla: Textura del vino Chardonnay

BLANCO CHARDONNAY		
TEXTURA	CLIENTES	PORCENTAJE
Líquido	9	26%
Viscoso	26	74%
Denso	0	0%
Total	35	100%

Realizado por: Francisco Torres

Fuente: Restaurante Julio César

Gráfico # 13



COMENTARIO:

La textura del vino Blanco Chardonnay es viscoso 74%, se debe a factores como: contenido alcohólico, fermentación en barricas de roble y en tanques especiales de fermentación, destaca el clima cálido que lo hacen único en su tipo, mientras que la opción líquido 26%.

N. PARÁMETRO 3 TEXTURA SAUVIGNON BLANC

Tabla # 16

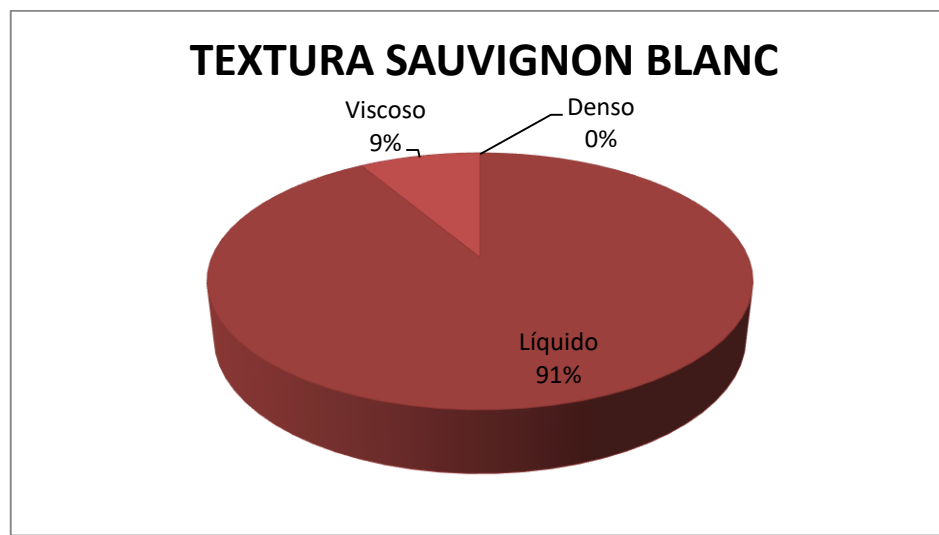
Nombre de la tabla: Textura del vino Sauvignon Blanc

BLANCO SAUVIGNON BLANC		
TEXTURA	CLIENTES	PORCENTAJE
Líquido	32	91%
Viscoso	3	9%
Denso	0	0%
Total	35	100%

Realizado por: Francisco Torres

Fuente: Restaurante Julio César

Gráfico # 14



COMENTARIO:

La textura del vino Blanco Sauvignon Blanc es líquido en un 91%, es fresco y fácil de tomar, de menor contenido alcohólico con una guarda de 3 a 6 meses, junto a las características propias de la cepa dan la textura a la bebida, mientras que es viscoso en un 9% de aceptación.

O. PARÁMETRO 4 SABOR CABERNET SAUVIGNON – MALBEC

Tabla # 17

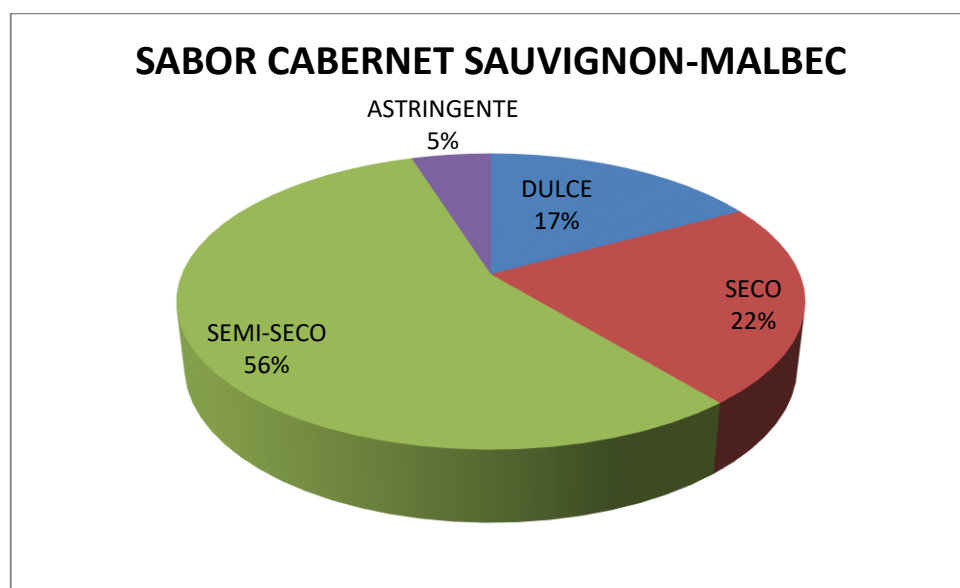
Nombre de la tabla: Sabor del vino Cabernet Sauvignon – Malbec

TINTO CABERNET SAUVIGNON-MALBEC		
SABOR	CLIENTES	PORCENTAJE
DULCE	7	17%
SECO	9	22%
SEMI-SECO	23	56%
ASTRINGENTE	2	5%
Total	41	100%

Realizado por: Francisco Torres

Fuente: Restaurante Julio César

Gráfico # 15



COMENTARIO:

El sabor del vino Tinto Cabernet Sauvignon – Malbec obtenido por los clientes encuestados es semi – seco 56%, de sabor equilibrado, elegante, y largo recuerdo en boca, se percibe las frutas rojas, con tonos de roble que amalgaman el bouquet del vino; mientras que porcentajes menores están: seco 22%, dulce 17% y astringente 5%.

P. PARÁMETRO 4 SABOR MERLOT

Tabla # 18

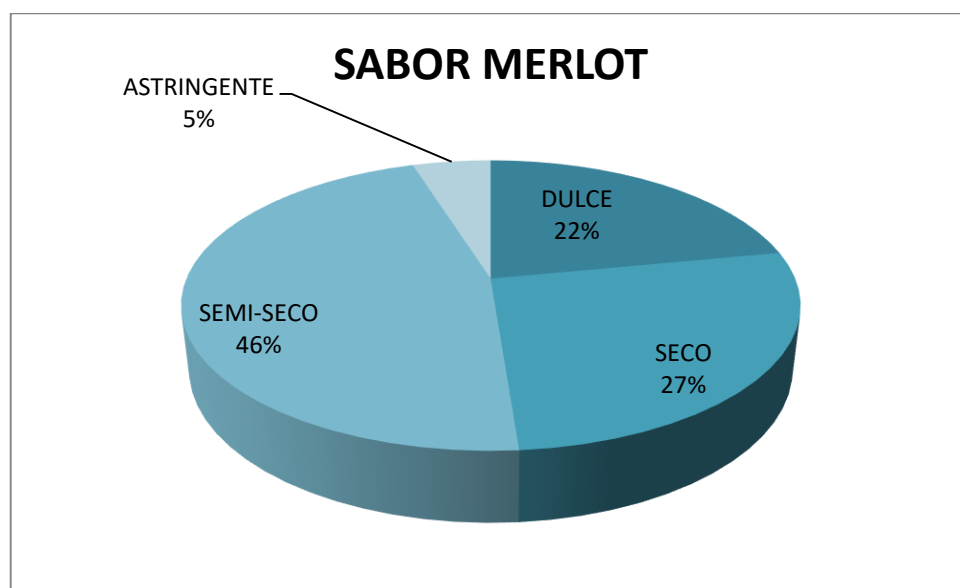
Nombre de la tabla: Sabor del vino Merlot

TINTO MERLOT		
SABOR	CLIENTES	PORCENTAJE
DULCE	9	22%
SECO	11	27%
SEMI-SECO	19	46%
ASTRINGENTE	2	5%
Total	41	100%

Realizado por: Francisco Torres

Fuente: Restaurante Julio César

Gráfico # 16



COMENTARIO:

El sabor del vino Tinto Merlot obtenido por los clientes encuestados es semi – seco 46%, de cuerpo medio con un largo y agradable final, su guarda en barricas de roble americano realza su calidad; mientras que en menor porcentaje tenemos a los sabores: seco 27%, dulce 22% y astringente 5%.

Q. PARÁMETRO 4 SABOR CHARDONNAY

Tabla # 19

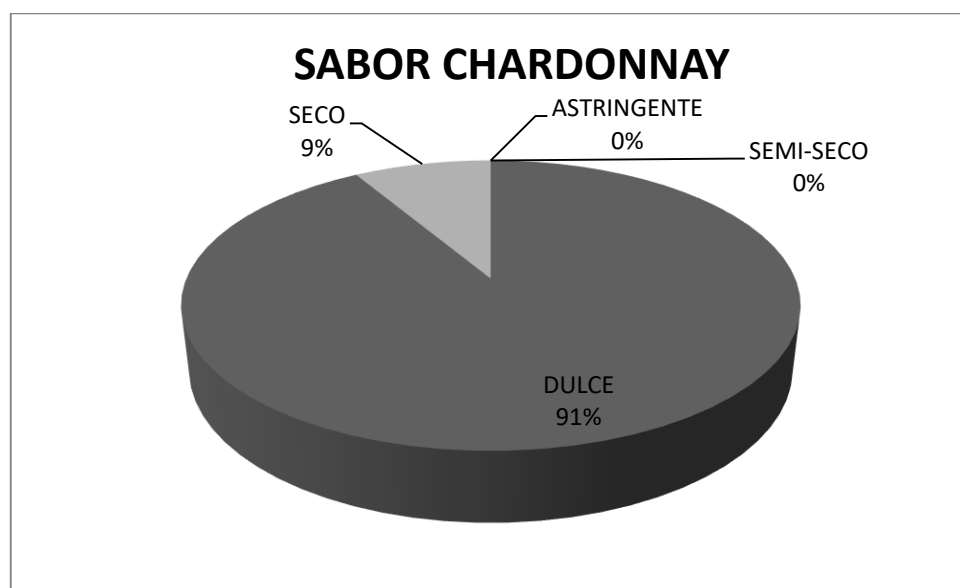
Nombre de la tabla: Sabor del vino Chardonnay

BLANCO CHARDONNAY		
SABOR	CLIENTES	PORCENTAJE
DULCE	32	91%
SECO	3	9%
SEMI-SECO	0	0%
ASTRINGENTE	0	0%
Total	35	100%

Realizado por: Francisco Torres

Fuente: Restaurante Julio César

Gráfico # 17



COMENTARIO:

El sabor del vino Blanco Chardonnay obtenido por los clientes encuestados es dulce 91%, es suave, elegante, da una sensación que llena la boca, es fácil de beber, con un ataque dulzón y un final largo y agradable; mientras que seco 9%, semi – seco y astringente tienen 0% sin ser de consideración su porcentaje.

R. PARÁMETRO 4 SABOR SAUVIGNON BLANC

Tabla # 20

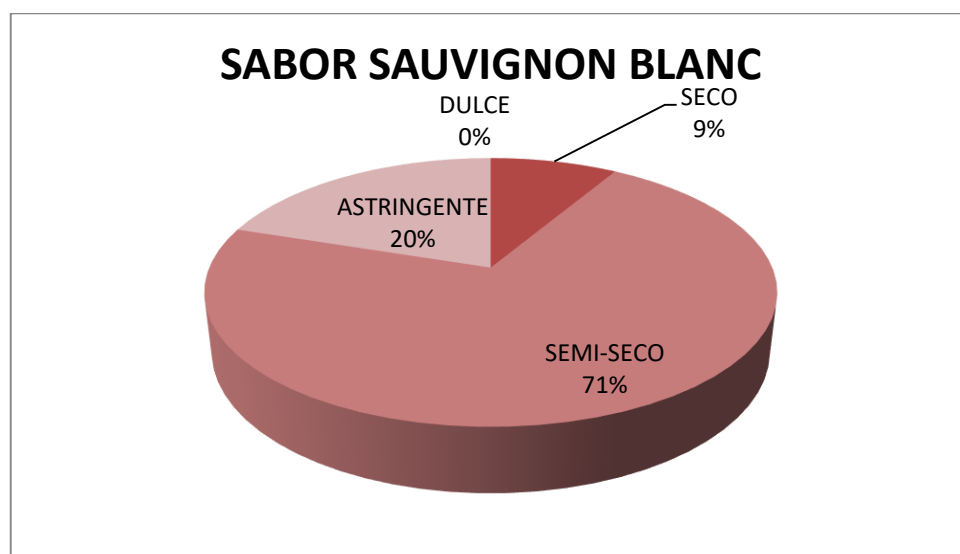
Nombre de la tabla: Sabor Sauvignon Blanc

BLANCO SAUVIGNON BLANC		
SABOR	CLIENTES	PORCENTAJE
DULCE	0	0%
SECO	3	9%
SEMI-SECO	25	71%
ASTRINGENTE	7	20%
Total	35	100%

Realizado por: Francisco Torres

Fuente: Restaurante Julio César

Gráfico # 18



COMENTARIO:

El sabor del vino Blanco Sauvignon Blanc es semi – seco 71%, siendo una bebida elegante gracias a su intensa y balanceada acidez, donde sobresalen notas cítricas, fresco de principio y fin; finalmente en un menor porcentaje tenemos a los sabores astringente 20% y seco 9%.

S. PARÁMETRO 5 ACEPTABILIDAD CABERNET SAUVIGNON – MALBEC

Tabla # 21

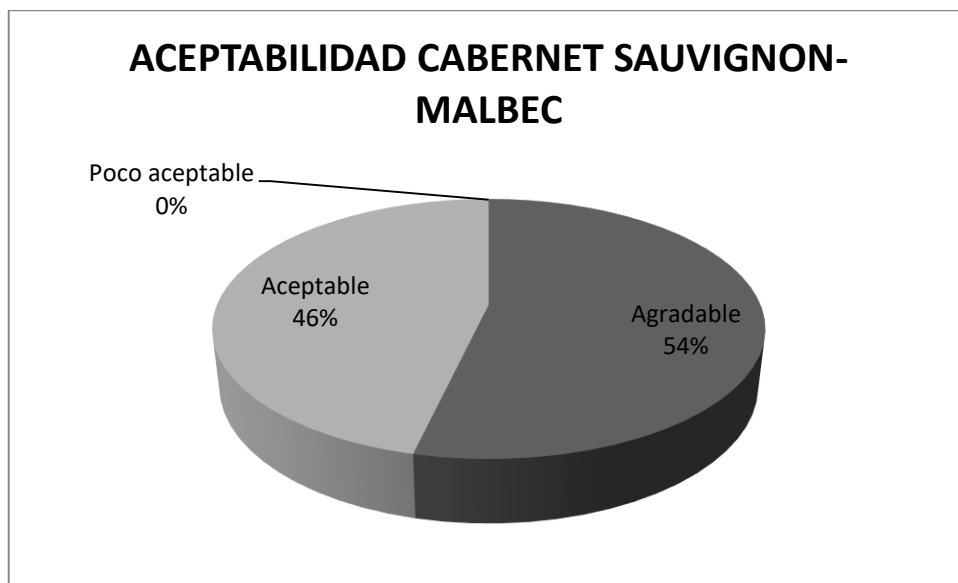
Nombre de la tabla: Aceptabilidad del vino Cabernet Sauvignon – Malbec

TINTO CABERNET SAUVIGNON-MALBEC		
ACEPTABILIDAD	CLIENTES	PORCENTAJE
Agradable	22	54%
Aceptable	19	46%
Poco aceptable	0	0
Total	41	100%

Realizado por: Francisco Torres

Fuente: Restaurante Julio César

Gráfico # 19



COMENTARIO:

La aceptabilidad del vino Tinto Cabernet Sauvignon – Malbec es Agradable 54% y aceptable 46%; de buen consumo principalmente con carnes rojas en preparaciones complejas, destacamos que es un producto ecuatoriano PARADOJA, con excelentes características organolépticas y ganador de reconocimientos nacionales e internacionales.

T. PARÁMETRO 5 ACEPTABILIDAD MERLOT

Tabla # 22

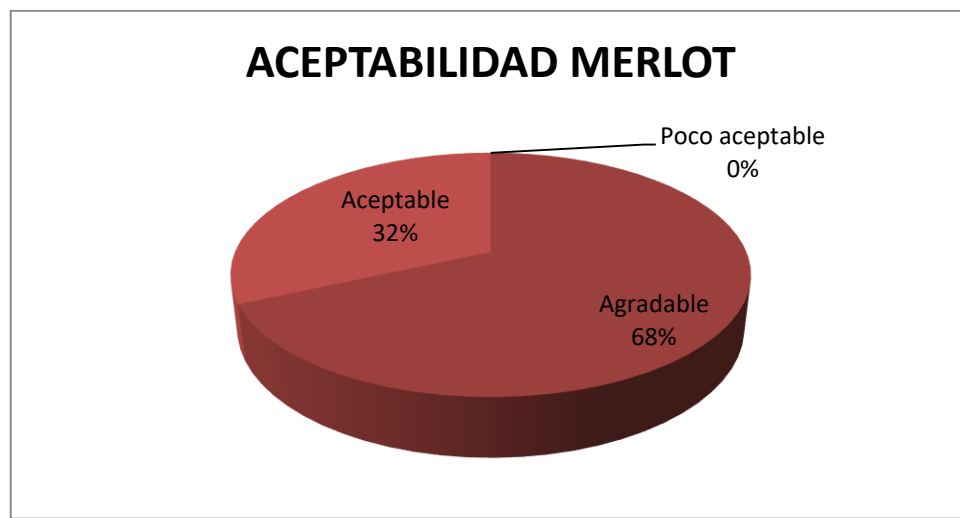
Nombre de la tabla: Aceptabilidad del vino Merlot

TINTO MERLOT		
ACEPTABILIDAD	CLIENTES	PORCENTAJE
Agradable	28	68%
Aceptable	13	32%
Poco aceptable	0	
Total	41	100%

Realizado por: Francisco Torres

Fuente: Restaurante Julio César

Gráfico # 20



COMENTARIO:

La aceptabilidad del vino Tinto Merlot obtenido por los clientes encuestados es Agradable 68%, es una bebida de cuerpo medio, con largo y agradable final; de producción chilena CASILLERO DEL DIABLO mantiene una jerarquía hoy en día en el mundo del vino; mientras que es aceptable en un 32%.

U. PARÁMETRO 5 ACEPTABILIDAD CHARDONNAY

Tabla # 23

Nombre de la tabla: Aceptabilidad del vino Chardonnay

BLANCO CHARDONNAY		
ACEPTABILIDAD	CLIENTES	PORCENTAJE
Agradable	32	91%
Aceptable	3	9%
Poco aceptable	0	0
Total	35	100%

Realizado por: Francisco Torres

Fuente: Restaurante Julio César

Gráfico # 21



COMENTARIO:

La aceptabilidad del vino Blanco Chardonnay obtenido por los clientes encuestados es Agradable 91%, destacamos a este como la bebida de mayor preferencia, sus características afrutadas y miel son ideales para maridajes con preparaciones y quesos; finalmente aceptable en un 9%.

V. PARÁMETRO 5 ACEPTABILIDAD SAUVIGNON BLANC

Tabla # 24

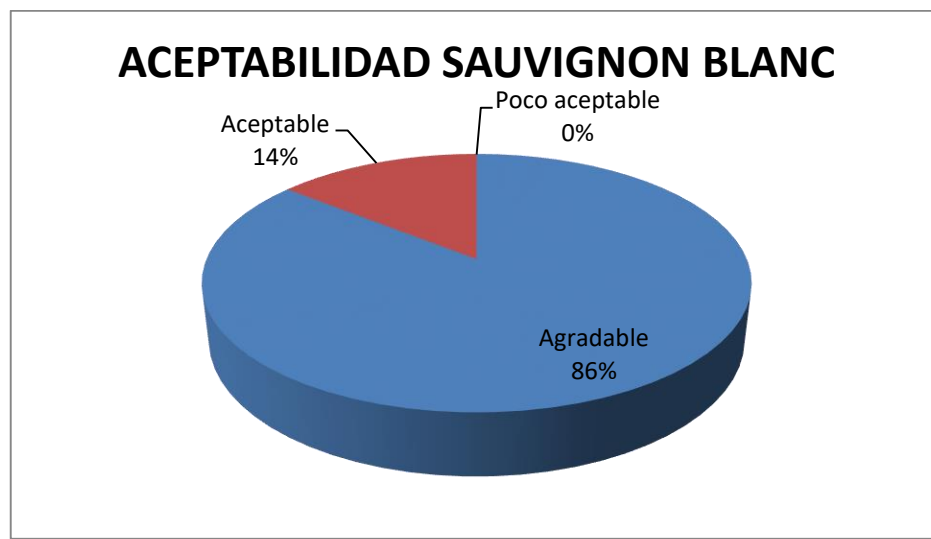
Nombre de la tabla: Aceptabilidad del vino Sauvignon Blanc

SAUVIGNON BLANC		
ACEPTABILIDAD	CLIENTES	PORCENTAJE
Agradable	30	86%
Aceptable	5	14%
Poco aceptable	0	0%
Total	35	100%

Realizado por: Francisco Torres

Fuente: Restaurante Julio César

Gráfico # 22



COMENTARIO:

La aceptabilidad del vino Blanco Sauvignon Blanc obtenido por los clientes encuestados es Aceptable 86%, de producción chilena CASILLERO DEL DIABLO se caracteriza por ser suave y fresco maridando con preparaciones ligeras; mientras que es agradable 14% y poco aceptable 0%.

MARIDAJES TINTOS

W. PARÁMETRO 6 MARIDAJE POLLO A LA PARRILLA

Tabla # 25

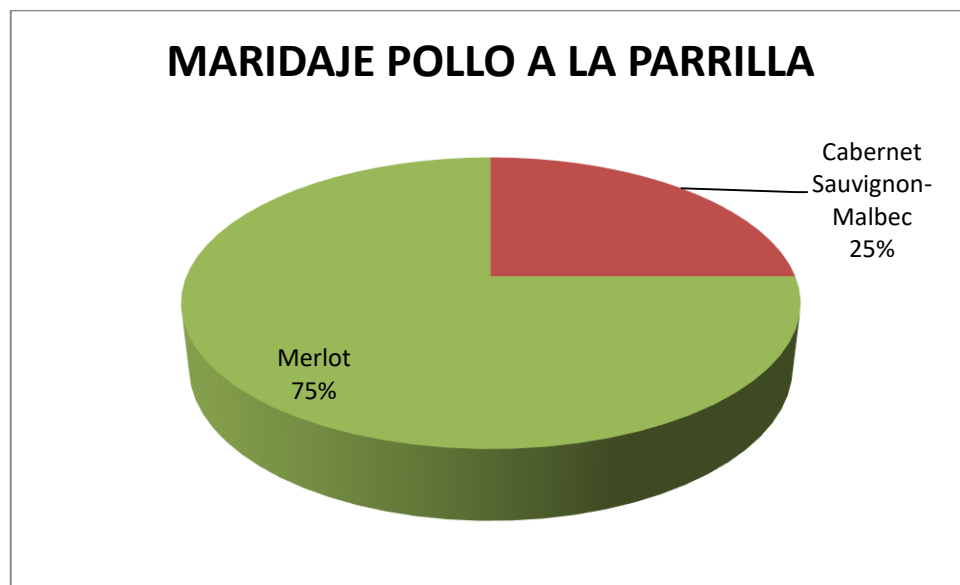
Nombre de la tabla: Maridaje Pollo a la Parrilla

POLLO A LA PARRILLA		
Cabernet Sauvignon-Malbec	2	25%
Merlot	6	75%
Total	8	100%

Realizado por: Francisco Torres

Fuente: Restaurante Julio César

Gráfico # 23



COMENTARIO:

El maridaje Pollo a la Parrilla esta complementado de buena forma por el vino Merlot 75%, de medio cuerpo y mucho aroma; armoniza con pollo en su sabor ahumado, papas y ensalada fresca, siendo una preparación sin salsa pero con mucho sabor, mientras la opción Cabernet Sauvignon – Malbec 25% debido a sus características propias.

X. PARÁMETRO 6 MARIDAJE LOMO A LA PIEDRA

Tabla # 26

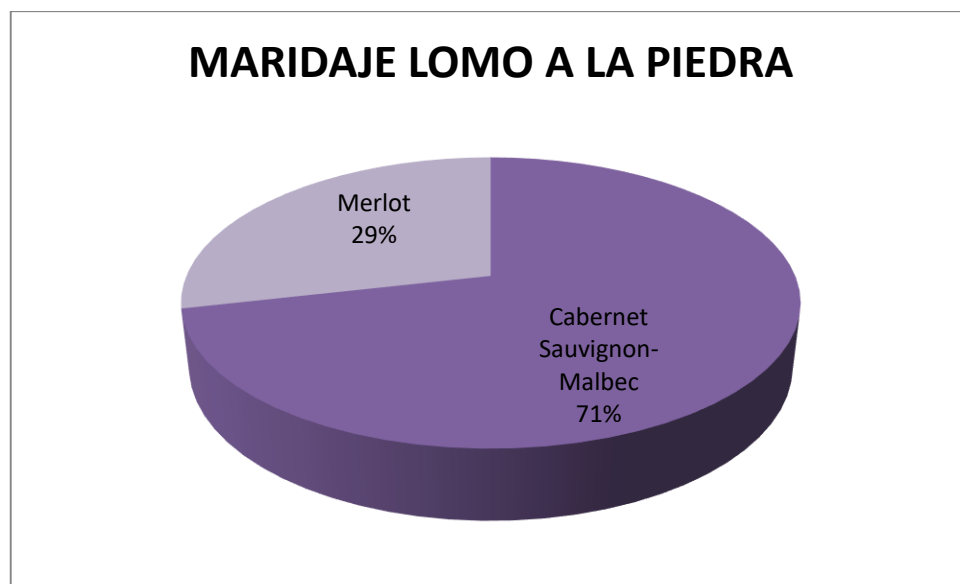
Nombre de la tabla: Maridaje Lomo a la Piedra

LOMO A LA PIEDRA		
Cabernet Sauvignon-Malbec	5	71%
Merlot	2	29%
Total	7	100%

Realizado por: Francisco Torres

Fuente: Restaurante Julio César

Gráfico # 24



COMENTARIO:

El Lomo a la Piedra marida con el vino Cabernet Sauvignon – Malbec 71%; bebida de mucho cuerpo, ayudando a la digestión de carnes rojas y combinando con los componentes del plato como: carne, verduras, papas, arroz; preparación con presencia de vino y pimienta; mientras que el Merlot tuvo una aceptación del 29%.

Y. PARÁMETRO 6 MARIDAJE CHULETA CON MENESTRA

Tabla # 27

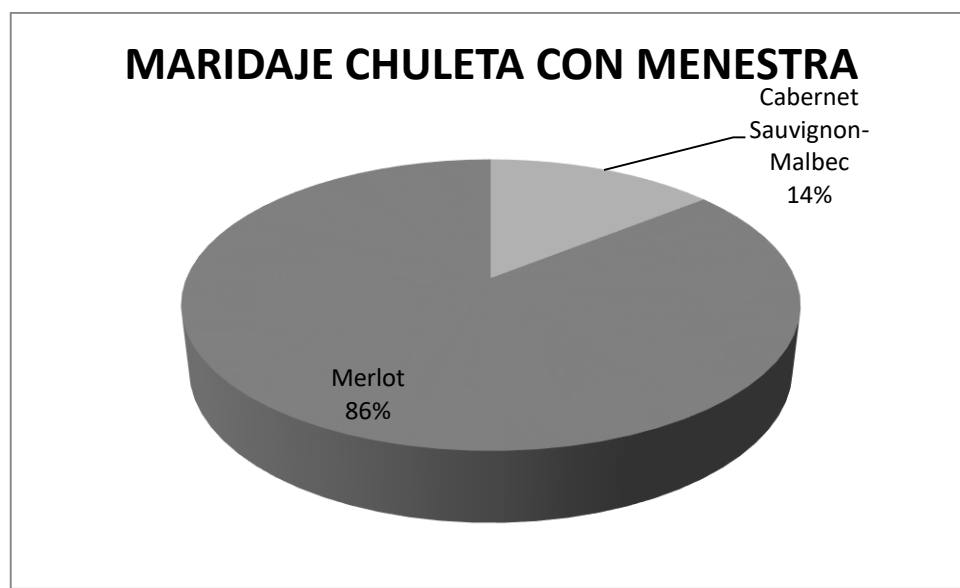
Nombre de la tabla: Maridaje Chuleta con Menestra

CHULETA CON MENESTRA		
Cabernet Sauvignon-Malbec	1	14%
Merlot	6	86%
Total	7	100%

Realizado por: Francisco Torres

Fuente: Restaurante Julio César

Gráfico # 25



COMENTARIO:

La Chuleta con Menestra marida con el vino Merlot 86%, tiene buena armonía con la chuleta de cerdo, menestra y ensalada; es un plato de sabores y aromas moderados con gran presencia de carbohidratos; mientras que el Cabernet Sauvignon – Malbec con una aceptación del 14%.

Z. PARÁMETRO 6 MARIDAJE CHURRASCO CRIOLLO

Tabla # 28

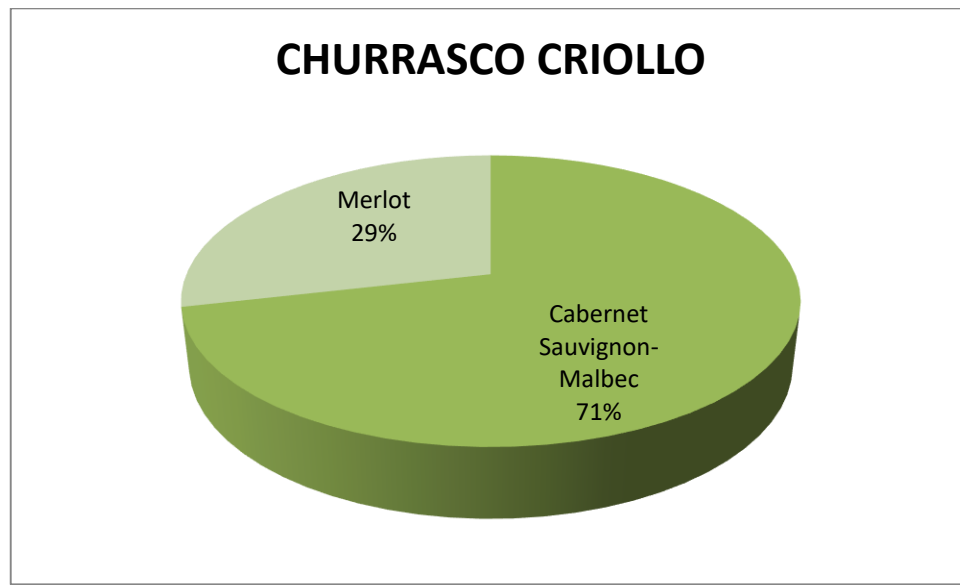
Nombre de la tabla: Maridaje Churrasco Criollo

CHURRASCO CRIOLLO		
Cabernet Sauvignon-Malbec	5	71%
Merlot	2	29%
Total	7	100%

Realizado por: Francisco Torres

Fuente: Restaurante Julio César

Gráfico # 26



COMENTARIO:

El maridaje del Churrasco Criollo está complementado por el vino Cabernet Sauvignon – Malbec 71%, este plato típico ecuatoriano contiene carne, arroz, papa, huevo, carne y ensalada, siendo una preparación compleja; mientras que el vino Merlot tuvo una aceptación del 29%.

AA. PARÁMETRO 6 MARIDAJE CHULETA AHUMADA EN SALSA BBQ

Tabla # 29

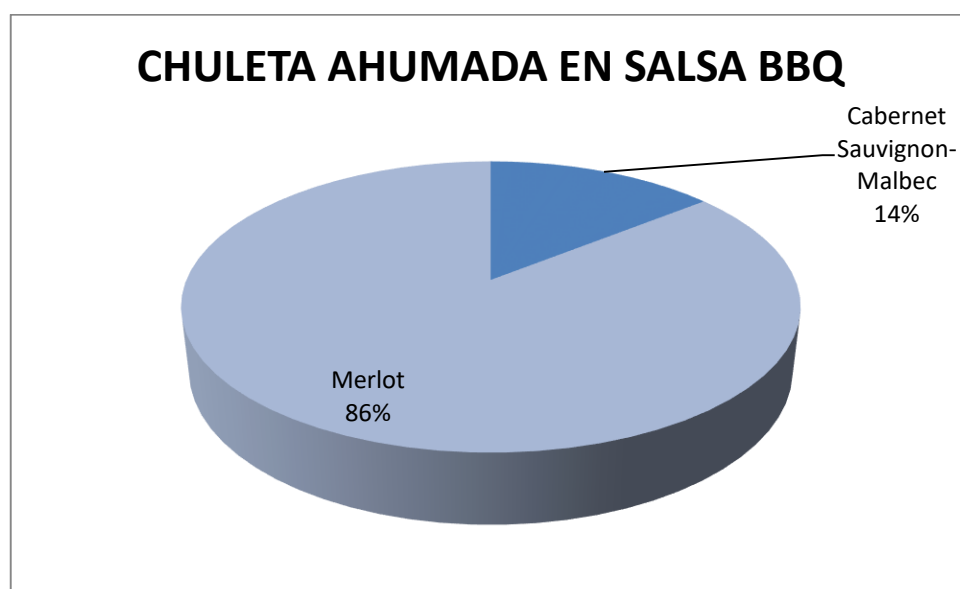
Nombre de la tabla: Maridaje Chuleta Ahumada en Salsa BBQ

CHULETA AHUMADA EN SALSA BBQ		
Cabernet Sauvignon-Malbec	1	14%
Merlot	6	86%
Total	7	100%

Realizado por: Francisco Torres

Fuente: Restaurante Julio César

Gráfico # 27



COMENTARIO:

La Chuleta Ahumada en Salsa BBQ marida con el vino Merlot 86%, esta es una buena opción para acompañar al cerdo ahumado con la salsa agridulce, y su guarnición de papas y ensalada; su combinación de sabores produce sensaciones muy agradables; mientras que la aceptación del Cabernet Sauvignon – Malbec es de un 14%.

BB. PARÁMETRO 6 MARIDAJE COPA EMPERADOR

Tabla # 30

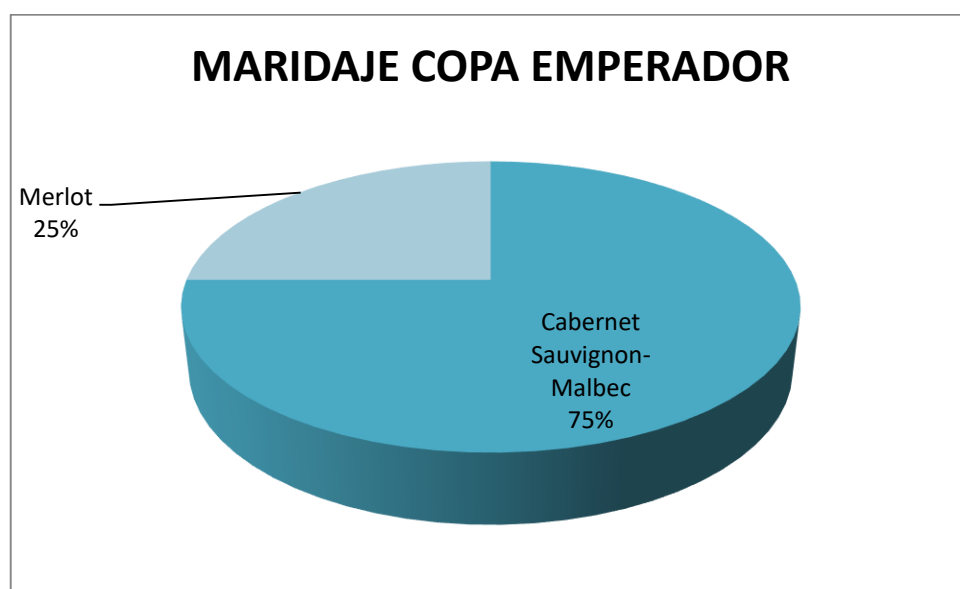
Nombre de la tabla: Maridaje Copa Emperador

COPA EMPERADOR		
Cabernet Sauvignon-Malbec	3	75%
Merlot	1	25%
Total	4	100%

Realizado por: Francisco Torres

Fuente: Restaurante Julio César

Gráfico # 28



COMENTARIO:

El maridaje de la Copa Emperador esta complementado por el vino Cabernet Sauvignon – Malbec 75%, es una bebida de mucho cuerpo con aroma de vainilla y café, armonizando con el Chocolate y helado de la Copa; mientras que la aceptación del Merlot es del 25%.

MARIDAJES BLANCOS

CC. PARÁMETRO 6 MARIDAJE ENSALADA DEL CHEF

Tabla # 31

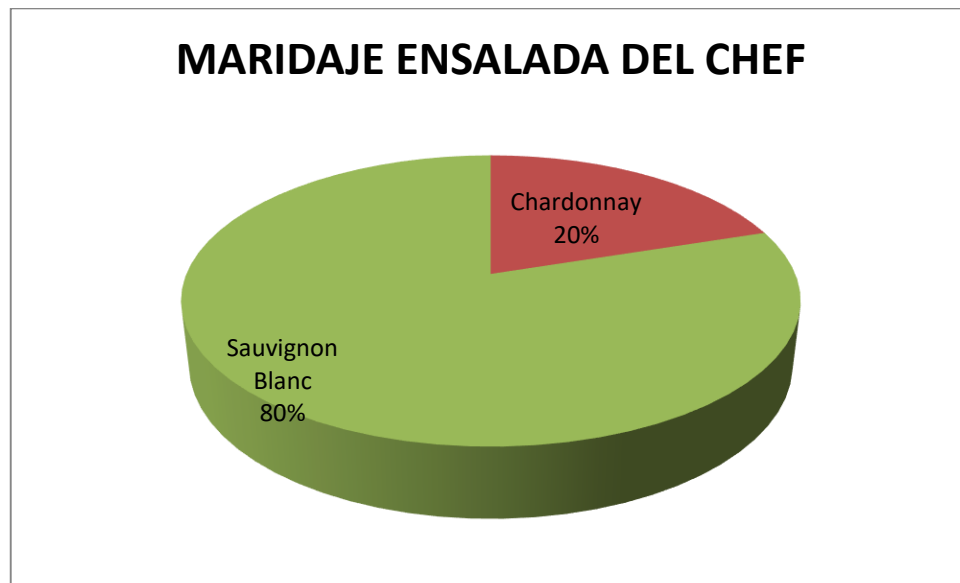
Nombre de la tabla: Maridaje Ensalada del Chef

ENSALADA DEL CHEF		
Chardonnay	1	20%
Sauvignon Blanc	4	80%
Total	5	100%

Realizado por: Francisco Torres

Fuente: Restaurante Julio César

Gráfico # 29



COMENTARIO:

El maridaje de la Ensalada del Chef esta complementado por el vino Sauvignon Blanc 80% es una bebida ligera y fresca combina bien con esta ensalada, debido a que este plato es liviano compuesto principalmente de lechuga y embutidos en menor cantidad; mientras que la aceptabilidad del Chardonnay es de apenas un 20%.

DD. PARÁMETRO 6 MARIDAJE CORVINA AL GRILL

Tabla # 32

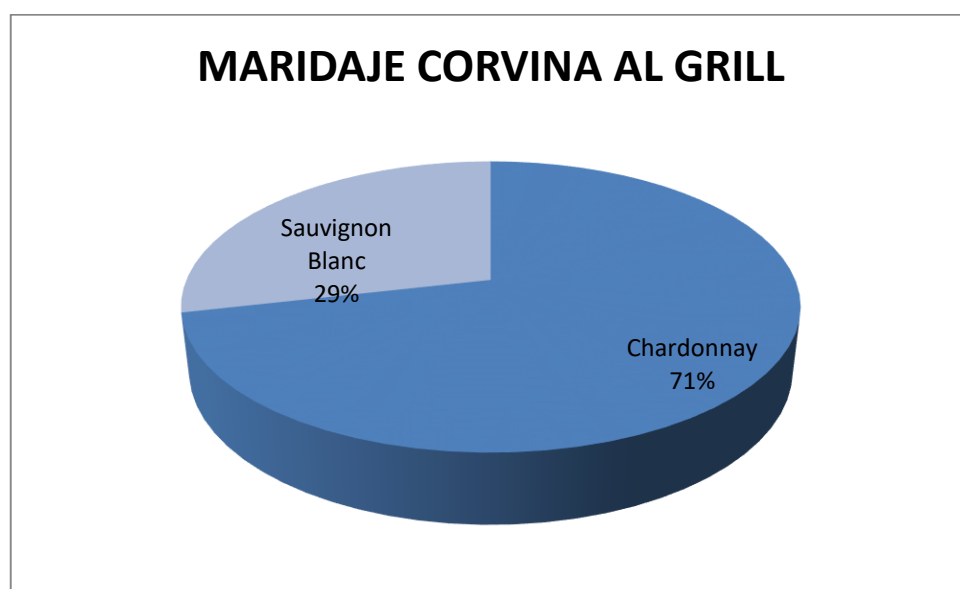
Nombre de la tabla: Maridaje Corvina al Grill

CORVINA AL GRILL		
Chardonnay	5	71%
Sauvignon Blanc	2	29%
Total	7	100%

Realizado por: Francisco Torres

Fuente: Restaurante Julio César

Gráfico # 30



COMENTARIO:

La Corvina al Grill marida con el vino Chardonnay 71% tiene un toque dulzón a miel y su aroma a frutas tropicales únicos por el clima combina con la salsa de limón, pescado, papas y ensalada; mientras que la aceptación del Sauvignon Blanc es de solo el 29%.

EE. PARÁMETRO 6 MARIDAJE SPAGUETTI FRUTOS DEL MAR

Tabla # 33

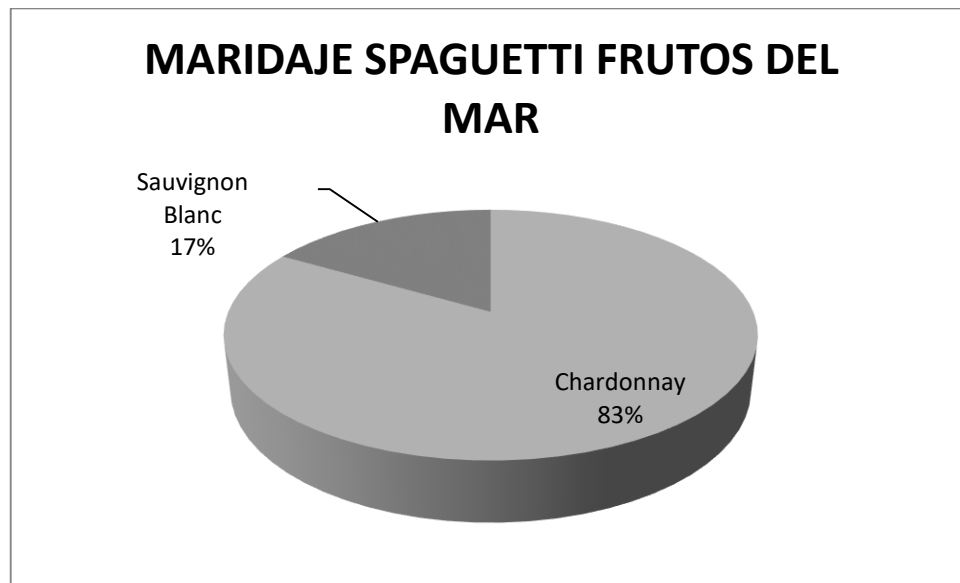
Nombre de la tabla: Maridaje Spaguetti Frutos del Mar

SPAGUETTI FRUTOS DEL MAR		
Chardonnay	5	83%
Sauvignon Blanc	1	17%
Total	6	100%

Realizado por: Francisco Torres

Fuente: Restaurante Julio César

Gráfico # 31



COMENTARIO:

El maridaje del Spaguetti Frutos del Mar esta dado por la preferencia de los clientes por el vino Chardonnay 83%, es recomendable con mariscos en preparaciones complejas, en este caso tenemos variedad como camarón, calamar, mejillón en una salsa que acompaña el spaguetti; mientras que el Sauvignon Blanc tuvo una aceptación del 17%.

FF. PARÁMETRO 6 MARIDAJE CEVICHE MIXTO

Tabla # 34

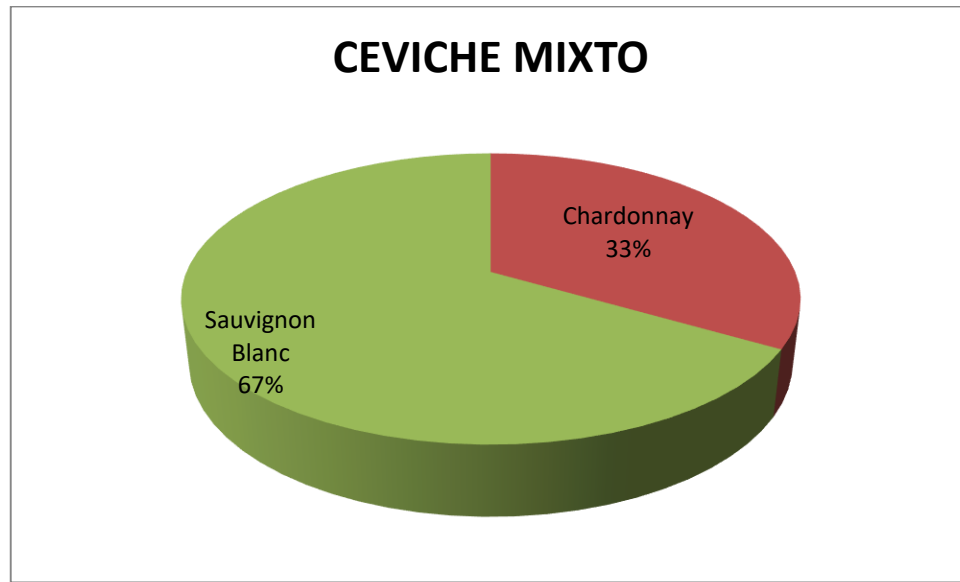
Nombre de la tabla: Ceviche Mixto

CEVICHE MIXTO		
Chardonnay	2	33%
Sauvignon Blanc	4	67%
Total	6	100%

Realizado por: Francisco Torres

Fuente: Restaurante Julio César

Gráfico # 32



COMENTARIO:

El Ceviche Mixto tiene un excelente maridaje con el vino Sauvignon Blanc 67%, es ligero y fresco va muy bien en preparaciones sencillas como este plato que contiene: camarón y pescado, se complementan debido a la acidez del vino; mientras que el Chardonnay tuvo una aceptación del 33%.

Tabla # 35

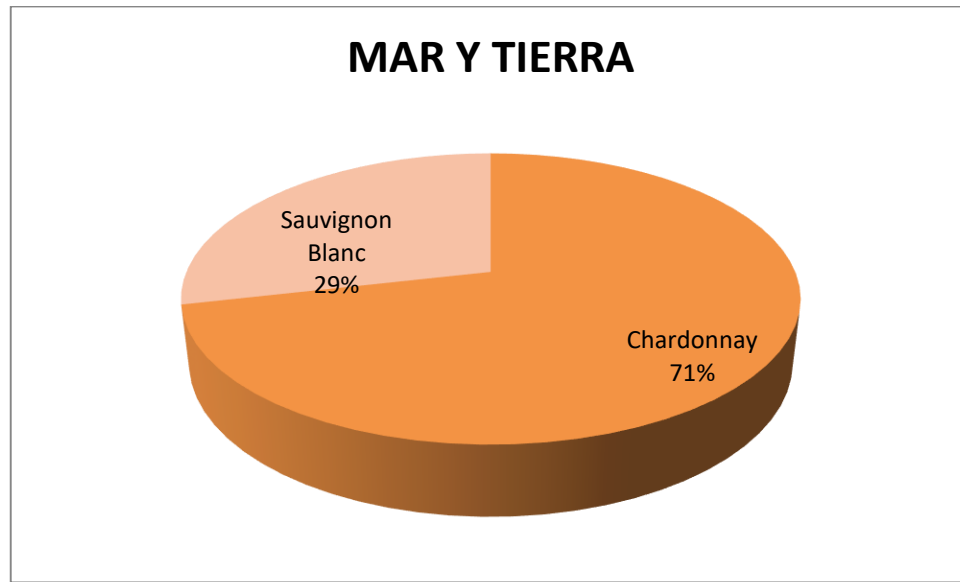
Nombre de la tabla: Maridaje Mar y Tierra

MAR Y TIERRA		
Chardonnay	5	71%
Sauvignon Blanc	2	29%
Total	7	100%

Realizado por: Francisco Torres

Fuente: Restaurante Julio César

Gráfico # 33



COMENTARIO:

El maridaje del Mar y Tierra está complementado de buena forma por el vino Chardonnay 71%, combina con mariscos y carnes blancas en preparaciones complejas, en este caso el mar y tierra tiene gran variedad de géneros cárnicos, imperando el camarón y pollo, en menor cantidad carne; mientras que el Sauvignon Blanc tuvo una aceptación del 29%.

HH. PARÁMETRO 6 MARIDAJE FLAN DE CAMELO

Tabla # 36

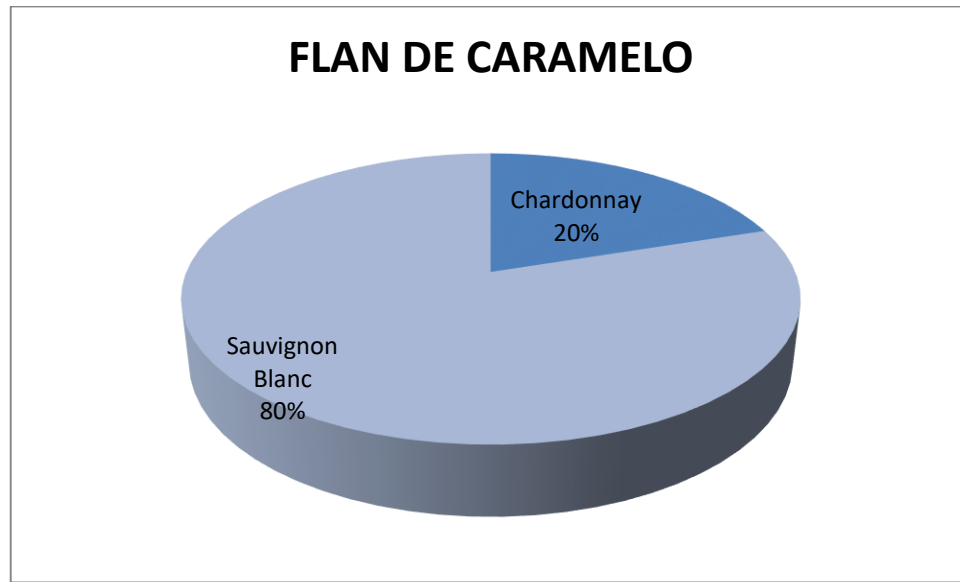
Nombre de la tabla: Maridaje Flan de Caramelo

FLAN DE CAMELO		
Chardonnay	1	20%
Sauvignon Blanc	4	80%
Total	5	100%

Realizado por: Francisco Torres

Fuente: Restaurante Julio César

Gráfico # 34



COMENTARIO:

El Flan de Caramelo marida con el vino Sauvignon Blanc 80% debido a su acidez y frescura va muy bien con el caramelo, causando un choque de sabores muy agradable en nuestro paladar, es un postre sencillo y fácil de digerir; mientras que el Chardonnay con una aceptación del 20%.

VI. CONCLUSIONES

- Una vez realizados los maridajes propuestos con la oferta gastronómica del restaurante Julio César, arrojó resultados importantes con los cuales tenemos buenas sugerencias de vinos, nacionales como internacionales.
- Los vinos utilizados han sido determinados cuidadosamente por su tipo, cuerpo (grado alcohólico) y oferta gastronómica, usando productos nacionales de muy buena calidad promoviendo su consumo e instruyendo a los clientes sobre el ingerir vinos con sus alimentos teniendo en cuenta ventajas para nuestra salud.
- En la oferta gastronómica del restaurante Julio César, pudimos apreciar platos de la cocina nacional e internacional de buen consumo en nuestro medio, determinando los platos más vendidos y los más apropiados para realizar maridajes.
- Se promovieron maridajes cuidadosamente analizados una vez conocidas las características del vino y las preparaciones, dando una armonía especial de platos compuestos con vinos fuertes y preparaciones ligeras con vinos frescos y livianos.
- Finalmente realizada las cataciones y degustaciones obtuvimos resultados en cuanto al color, aroma, textura, sabor, aceptabilidad y por último el maridaje con los platos elegidos.

VII. RECOMENDACIONES

- Se recomienda que la carta de los vinos se mejore y se oferte más y mejores opciones, promoviendo principalmente el consumo del producto nacional, siendo de excelente calidad y ganadores de premios internacionales.
- Se debe realizar las degustaciones con el compromiso de los clientes, ya que contribuirá para la culturización en nuestro medio sobre el consumo del vino, con una información objetiva y veraz que contribuirá con el proyecto.
- Se sugiere la mayor oferta de platos y vinos nacionales en las correspondientes cartas, es importante promover lo nuestro, ya que con la presente investigación se demuestra la buena calidad y aspectos únicos en el mundo de los productos de nuestro país.

IX. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

CALLEC C. Enciclopedia del Vino, Madrid, Edimat libros, 2008. 460 p. (5)

CONSELMO, P. Lazos de Vino y Sangre. Revista Vinissimo, (Ecuador) 2010. 26
(3); 7-10 pp. (12)

MUNCH LOURDES Y ÁNGELES ERNESTO. Métodos y Técnicas de Investigación, 2ª. ed.
México, Trillas, 1989. 330 p. (17)

MARIDAJES

<http://.www.poraqui.net>

2010 – 06 – 30 (1)

MARIDAJES EN ECUADOR

<http://.www.ecuadorinmediato.com>

2010 – 06 – 25 (2)

BENEFICIOS DEL VINO PARA LA SALUD

<http://.www.vivirsalud.com>

2010 – 01 – 29 (3)

HISTORIA DEL MARIDAJE

<http://.www.wineandsommelier.com>

2010 – 09 – 12 (4)

CONCEPTO DE VINO

<http://.www.aulafacil.com>

2010 – 05 – 29 (6)

HISTORIA DEL VINO

<http://.www.info-vinos.com>

2010 – 05 – 16 (7)

CULTURA GASTRONOMICA

<http://.www.directoalpaladar.com>

2010 – 04 – 28 (8)

CARACTERÍSTICAS BROMATOLÓGICAS DEL VINO

<http://.www.scribd.com>

2010 – 05 – 13 (9)

IMPORTANCIA DEL VINO

<http://.www.wikipedia.org>

2010 – 06 – 13 (10)

USO MEDICINAL DEL VINO

<http://.www.lindisima.com>

2010 – 05 – 10 (11)

GASTRONOMÍA

<http://.www.slideshare.net>

2010 – 06 – 10 (13)

COCINA ECUATORIANA

<http://.www.ecuaworld.com.ec>

2010 – 05 – 29 (14)

GASTRONOMÍA DE ECUADOR

<http://.www.es.wikipedia.org>

2010 – 05 – 18 (15)

GASTRONOMÍA ECUATORIANA ACTUAL

<http://.www.quito.com.ec>

2010 – 05 – 30 (16)

HISTORIA DEL VINO EN ECUADOR

<http://.www.newsweek.com.ec>

2010 – 07 – 17 (18)

DOS HEMISFERIOS

<http://.www.ecuadorgourmet.com.ec>

2010 – 07 – 17 (19)

CHAUPI ESTANCIA WINERY

<http://.www.chaupiestancia.com>

2010 – 07 – 17 (20)

VINOS UTILIZADOS EN EL MARIDAJE

<http://.www.cdd.casillerodeldiablo.com>

2010 – 07 – 21 (21)

CEPAS UTILIZADAS

<http://.www.historiadelagastronomia.over-blog.es>

2010 – 07 – 23 (22)

X. ANEXOS

ESCUELA SUPERIOR POLITECNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
ESCUELA DE GASTRONOMÍA

OBJETIVO: Determinar las aceptación y maridaje de vinos en el Restaurante Julio César.

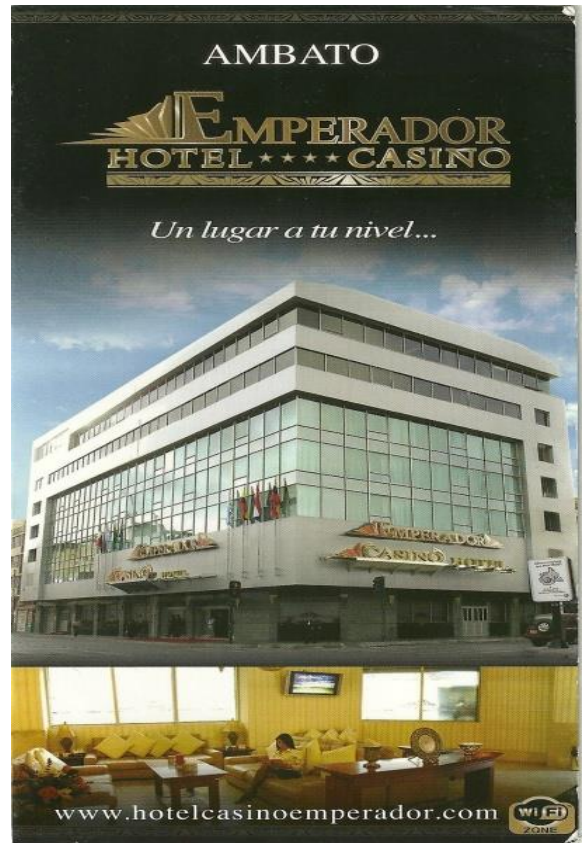
Edad

Sexo M F

PLATO: _____

A		B	
1) COLOR			
INTENSO		INTENSO	
MODERADO		MODERADO	
SUAVE		SUAVE	
2) AROMA			
AFRUTADOS		AFRUTADOS	
FLORALES		FLORALES	
MADERA		MADERA	
ESPECIADOS		ESPECIADOS	
ACARAMELADOS		ACARAMELADOS	
TABACO		TABACO	
3) TEXTURA			
LIQUIDO		LIQUIDO	
VISCOSO		VISCOSO	
DENSO		DENSO	
4) SABOR			
DULCE		DULCE	
SECO		SECO	
SEMI –SECO		SEMI –SECO	
ASTRINGENTE		ASTRINGENTE	
5) ACEPTABILIDAD DEL VINO			
AGRADABLE		AGRADABLE	
ACEPTABLE		ACEPTABLE	
POCO ACEPTABLE		POCO ACEPTABLE	
6) MARIDAJE (armonía vino-comida)			
A		B	

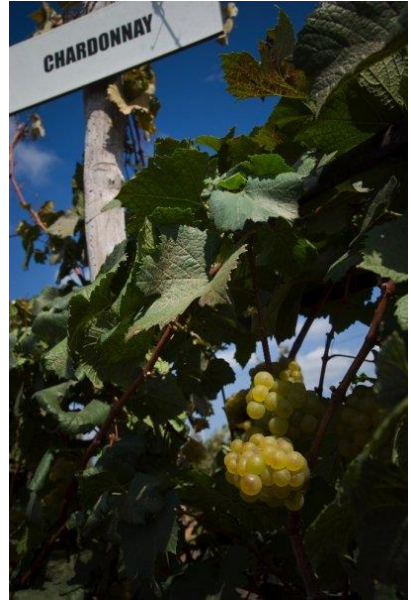
HOTEL CASINO EMPERADOR



RESTAURANT JULIO CÉSAR



VINOS ECUATORIANOS



Three bottles of wine are shown: Enigma (white label), Paradoja (dark label), and Bruma (red label). To the right, the text reads: 'Los mejores vinos del Ecuador'. Below this, there are two award logos: 'MEDALLA DE ORO IX CONCURSO INTERNACIONAL DE VINOS 2009 MENDOZA - ARGENTINA' and 'PREMIO DE PLATA II CONCURSO INTERNACIONAL GALA DEL VINO 2009 QUITO - ECUADOR'. At the bottom right, the website 'www.doshemisferios.com' and the 'Dos Hemisferios' logo are visible.

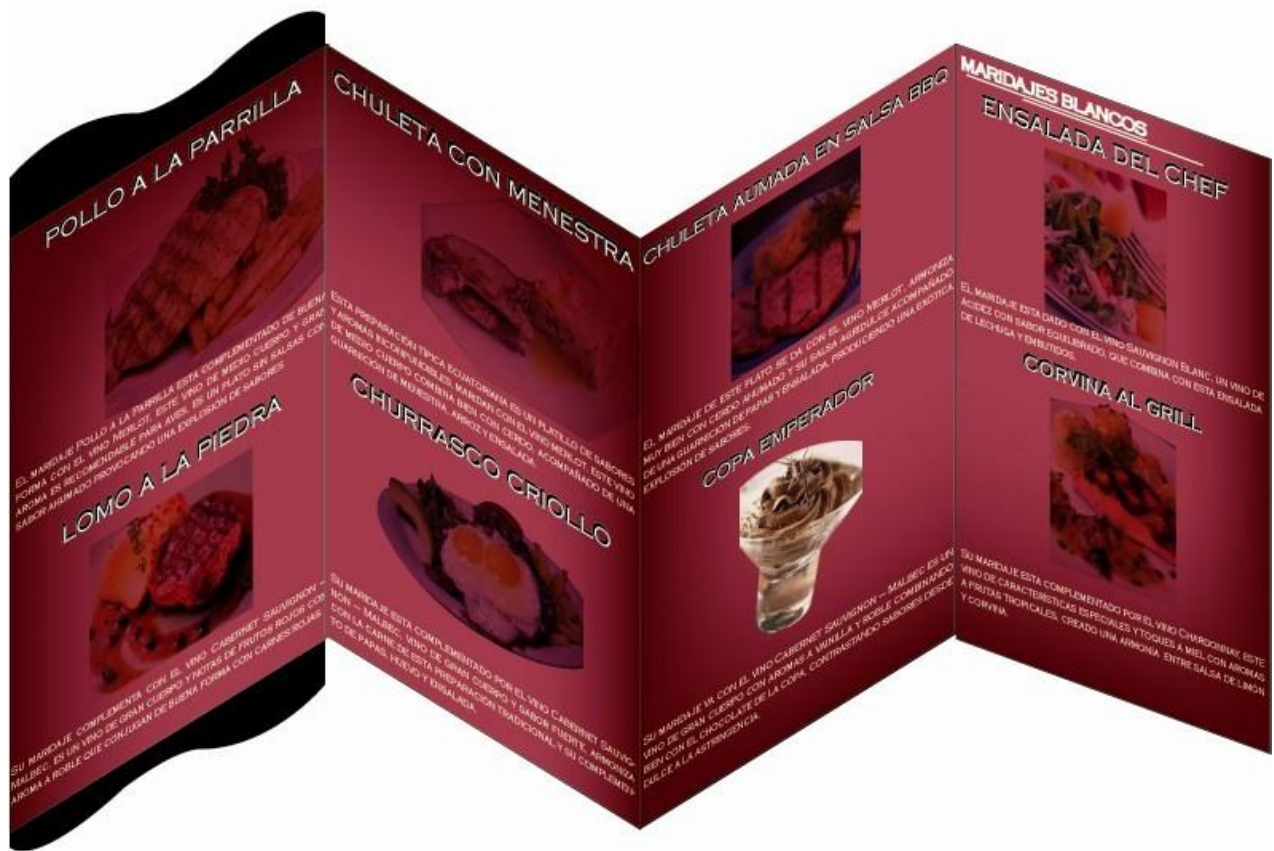
VINOS CHILENOS



CARTA DE MARIDAJES

Propuesta #1

Tríptico



Este tríptico será usado fuera del Restaurante en sitios estratégicos del hotel como; la recepción, casino, spa y en las habitaciones para el deleite de los huéspedes.

Propuesta # 2

Carta Restaurante

CHULETA AHUMADA EN SALSA BBQ

EL MARIDAJE DE ESTE PLATO SE DA CON EL VINO MERLOT, ARMONIZA MUY BIEN CON CERDO AHUMADO Y SU SALSA AGRDULCE ACOMPAÑADO DE UNA GUARNICIÓN DE PAPAS Y ENSALADA, PRODUCIENDO UNA EXÓTICO CONTRASTE DE SABORES.

COPA EMPERADOR

SU MARIDAJE VA CON EL VINO CABERNET SAUVIGNON – MALBEC, DE AROMAS A VAINILLA Y ROBLE, CREA SENSACIONES EN BOCA CONTRASTANDO DESDE DULCE DEL CHOCOLATE HASTA LA ASTRINGENCIA DEL VINO.

El maridaje del vino y la comida es el proceso de casar los alimentos con el vino para realzar el placer de comer.

POLLO A LA PARRILLA

EL MARIDAJE POLLO A LA PARRILLA ESTA COMPLEMENTADO DE BUENA FORMA CON EL VINO MERLOT, ESTE VINO DE MEDIO CUERPO Y GRAN AROMA ES RECOMENDABLE PARA AVES, ES UN PLATO SIN SALSAS CON SABOR AHUMADO PROVOCANDO UNA EXPLOSIÓN DE SABORES

LOMO A LA PIEDRA

SU MARIDAJE COMPLEMENTA CON EL VINO CABERNET SAUVIGNON – MALBEC, ES UN VINO DE GRAN CUERPO Y NOTAS DE FRUTOS ROJOS CON AROMA A ROBLE QUE CONJUGAN DE BUENA FORMA CON CARNES ROJAS.

SPAGUETTI FRUTOS DEL MAR

SU MARIDAJE VA BIEN CON EL VINO CHARDONNAY, ESTE ES UN VINO DE GRAN SABOR Y RECOMENDABLE PARA CAMARÓN, MEJILLONES, CANGREJO Y SALSAS DEL SPAGUETTI.

CEVIC

SU MARIDAJE VA CON UN VINO SAUVIGNON BLANC, ESTE PLATO TÍPICO COMBINA PRODUCTOS COMO CAMARÓN, MEJILLONES, CANGREJO Y SALSAS CON MARISCOS PRODUCIENDO UN BUEN CONTRASTE EN BOCA.

MAR Y TIERRA

EL MARIDAJE COMPLEMENTA DE BUENA FORMA CON EL VINO CHARDONNAY, ESTE VINO DE AROMAS TROPICALES Y AGRADABLE SABOR, SE FUSIONA CON CARNES BLANCAS, MARISCOS ACOMPAÑADOS DE UNA DELICIOSA SALSA DE CHAMPIÑONES.

FLAN DE CARAMELO

SU MARIDAJE COMBINA CON EL VINO SAUVIGNON BLANC, DEBIDO A SU ACIDEZ Y TOQUES CÍTRICOS CONJUGANDO BIEN CON EL CARAMELO DEL POSTRE, PROVOCANDO UN CHOQUE DE SABORES AGRADABLES AL PALADAR.

MARIDAJES BLANCOS

ENSALADA DEL CHEF

EL MARIDAJE ESTA DADO CON EL VINO SAUVIGNON BLANC, UN VINO DE ACIDEZ CON SABOR EQUILIBRADO, QUE COMBINA CON ESTA ENSALADA DE LECHUGA Y EMBUTIDOS.

CHULETA C

ESTA PREPARACIÓN TÍPICA ECUATORIANA COMBINA BIEN CON EL VINO DE MEDIO CUERPO COMBINA BIEN CON LA GUARNICIÓN DE MENESTRA, ARROZ Y PATATA.

CORVINA AL GRILL

SU MARIDAJE ESTA COMPLEMENTADO POR EL VINO CHARDONNAY, ESTE VINO DE CARACTERÍSTICAS ESPECIALES Y TOQUES A MIEL CON AROMAS Y AROMAS INCONFUNDIBLES, MUY BUENO PARA FRUTAS TROPICALES, CREADO UNA ARMONÍA ENTRE SALSA DE LIMÓN Y CORVINA.

CHURRASCO CRIOLLO

SU MARIDAJE ESTA COMPLEMENTADO POR EL VINO CABERNET SAUVIGNON – MALBEC, VINO DE GRAN CUERPO Y SABOR FUERTE, ARMONIZA CON LA CARNE DE ESTA PREPARACIÓN TRADICIONAL Y SU COMPLEMENTO DE PAPAS, HUEVO Y ENSALADA.

PARADOJA (CABERNET SAUVIGNON, MALBEC)

POSEE COLOR INTENSO CON TONOS ROJO GRANATE BRILLANTE DEBIDO A FRUTAS ROJAS, COMO CIRUELA; DESTACANDO LA VAINILLA, CAFÉ Y COCO CON TONOS DE ROBLE; ES UN VINO ELEGANTE DE BUEN CUERPO, LARGO SU RECUERDO EN BOCA.



ENIGMA (CHARDONNAY)



TIENE UN COLOR AMARILLO VERDOSO; CON AROMAS QUE RECUERDA A PIÑA, DURAZNO, COCO, FRUTAS BLANCAS Y MIEL; ES SUAVE, ELEGANTE, FÁCIL DE BEBER, CON UN TOQUE DULZÓN, DE FINAL LARGO Y AGRADABLE.

CASILLERO DEL DIABLO (SAUVIGNON BLANC)

DE COLOR AMARILLO PÁLIDO CON TINTES VERDOSOS, BRILLANTES Y LIMPIOS; FRESCO DESTACANDO NOTAS CÍTRICAS COMO LIMAS CON FRUTAS TROPICALES; ES UN VINO ELEGANTE GRACIAS A SU INTENSA Y BALANCEADA ACIDEZ.



CASILLERO DEL DIABLO (MERLOT)



CON UN COLOR PÚRPURA INTENSO Y PROFUNDO CON SÚTILES AROMAS A CHOCOLATE, CIRUELAS NEGRAS, MORAS CON ESPECIAS; DESTACAN TOQUES DE VAINILLA Y HUMO, DE CUERPO MEDIO CON LARGO Y AGRADABLE FINAL.