



UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL
FACULTAD DE INGENIERIA QUIMICA

LICENCIATURA EN GASTRONOMIA

Plan de Proyecto de Investigación
Previo a la Obtención del Título de:
LICENCIADO EN GASTRONOMÍA

TEMA:

INVESTIGACIÓN Y DIAGNÓSTICO DE LAS VIÑAS DEL
ECUADOR Y MARIDAJE CON LA GASTRONOMÍA
ECUATORIANA

ELABORADO POR:

FRANCO PATRICIO VALDEZ ROMAN

TUTOR:

MSC. EDWIN GALLARDO LARA

2013

Agradecimiento

Dar gracias es de las cosas más bellas, no sólo significa que tienes gente a tu lado, sino que, además, lo reconoces con humildad. En este sentido, quiero expresar mi gratitud a todas las personas que de alguna manera han formado parte de la historia de este trabajo. Quisiera expresar mi agradecimiento al invaluable apoyo recibido por parte del Msc. Edwin Gallardo Lara, quien me acompañó en el desarrollo de esta tesis, por proveerme las bases teóricas para encarar este proyecto y a mi familia y amigos por su continuo apoyo a lo largo de todo mi desarrollo profesional.

Dedicatoria

A mi Madre, compañera incansable, por su paciencia, su bondad, su comprensión, su gran amor, ella serenó mi espíritu en los momentos de claudicación. A mi familia por haberme brindado un ambiente de unidad, amor y alegría, en donde pude desarrollar las mejores cualidades a las que aspira todo ser humano. Y a mis amigos sin quienes la vida transcurriría en soledad.

INDICE

INTRODUCCIÓN.....	1
--------------------------	----------

CAPITULO I

MARCO LOGICO

1.1.- ANTECEDENTES.....	2
1.2.- PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.....	7
1.3.- OBJETIVO DEL PROYECTO.....	9
1.3.1.- OBJETIVO GENERAL.....	9
1.3.2.- OBJETIVOS ESPECIFICOS.....	10
1.4.- JUSTIFICACION DEL PROYECTO.....	10

CAPITULO II

ESTUDIO DE MERCADO

2.1.- INVESTIGACION.....	12
2.2.- DEMANDA.....	17

2.2.1 CONSUMIDORES Y CARACTERISTICAS.....	17
2.2.2 CONSUMIDORES ACTUALES Y POTENCIALES.....	18
2.3.- METODOLOGIA DE LA INVESTIGACION.....	19
2.4.- TIPOS DE INVESTIGACION.....	22
2.5 - ENCUESTAS Y RESULTADOS.....	26
2.6.- FACTORES DETERMINANTES DE LA DEMANDA.....	28
2.7.- OFERTA.....	33
2.7.1 EL PRODUCTO.....	33
2.8 TIPOS DE VINOS.....	36
2.9 MARIDAJE.....	43
2.10 MENU.....	46
2.11 GASTRONOMIA DEL ECUADOR.....	48
2.12 MANJARES POR REGIONES.....	63
2.13 MARIDAJE DE VINOS Y MANJARES.....	79
2.13.1 DEGUSTACION Y ANALISIS.....	82
2.14 IDENTIFICACION DE COMPETIDORES	90
2.15 ANALISIS DE LA OFERTA.....	91

CAPITULO III

ESTUDIO TÉCNICO

3.1.- UBICACIÓN.....	92
3.2.- TAMAÑO.....	92
3.2.1.- CAPACIDAD Y ESTRUCTURA.....	92
3.3.- POSIBILIDAD DE EXPANSION FUTURA.....	94
3.4.- ASPECTO LEGAL.....	94

CAPITULO IV

ESTUDIO FINANCIERO

4.1.- FINANCIAMIENTO DEL PROYECTO.....	95
4.2.- VALORES POR ITEMS.....	98
4.3.- COSTO DE BOTELLA DE VINO	99
4.4.- PLAN O ESTRATEGIAS DE VENTAS.....	100

CONCLUSIONES.....	101
--------------------------	------------

RECOMENDACIONES.....	102
-----------------------------	------------

BIBLIOGRAFIA.....	103
--------------------------	------------

ANEXOS

INTRODUCCION

La Universidad de Guayaquil, en la Facultad de Ingeniería Química, de esta ciudad, se decidió abrir la Carrera de Licenciatura en Gastronomía a petición de la juventud estudiosa y por lo cual desarrolló un pensum que contempló varias materias en que se requieren conocer los alimentos del consumo humano. Han pasado los años y hoy, debidamente capacitado, me enfrento a una nueva etapa de mi vida y por ello he formulado este proyecto que consiste en la Investigación y Diagnostico de las viñas del Ecuador, para el cual se realizó una investigación exhaustiva de campo y de mercado, ya que de esta manera me pude organizar para poder dar vida a este proyecto y que recoge muchas ideas sobre como nuestro país es capaz de producir vinos de alta calidad, este proyecto se realiza con el fin de que conozcamos lo que nuestras tierras nos brindan, ya que gracias a este estudio, nos daremos cuenta la importancia que hay entre los vinos y la gastronomía del Ecuador, porque nuestra idea es ayudar y enseñarles el maridaje con esta gastronomía. Esta innovadora propuesta para desarrollar dicho proyecto, tendrá una buena aceptación por parte de la población en general, en la actualidad solo las ideas innovadoras se mantienen en pie, por ello se debe buscar mezclar lo que ya se conoce con lo novedoso.

CAPITULO 1

MARCO LOGICO

1.1 ANTECEDENTES

Desde épocas prehispánicas el hombre ha tenido la necesidad de preservar los alimentos, es entonces cuando surge el vino, cobrando gran importancia. De esta manera haciendo que el mercado, cada vez reclama productos de mayor calidad que atienda o satisfaga en mejor medida las necesidades de los consumidores, por lo que han surgido formas o mecanismos de distinguir aquellos productos de máxima calidad. En la industria vitivinícola del “Viejo Mundo”, el mecanismo mas empleado son las llamadas “Denominaciones de Origen” (DO). Estas DO han mostrado ser una buena herramienta para la diferenciación de los productos y facilita al consumidor la selección de productos de calidad.

En los países del “Nuevo Mundo”, algunos de ellos han optado por un tipo de denominación de origen donde el énfasis está orientado a las atribuciones geográficas de la zona de producción, dejando un mayor grado de libertad al resto de los factores involucrados en la elaboración del vino, como la selección del varietal, las prácticas culturales y la metodología de elaboración. La delimitación de dichas zonas de producción se basa en la identificación de regiones geográficas con atributos edafológicos, climáticos y geomorfológicos similares.

La obtención de uva en su estado de madurez óptimo depende de las interrelaciones existentes en el sistema clima-suelo-planta y de las modificaciones

que le impone el viticultor a este sistema mediante las prácticas culturales o “técnicas de cultivo”.

En el mundo hay regiones vitivinícolas que producen vinos de una mejor calidad que en otras, pudiendo encontrarse un cierto grado de variabilidad dentro de estas mismas regiones. La explicación a esto es que hay determinados años donde se alcanza una calidad excelente y otros años donde la calidad no es tan elevada, debido principalmente a factores ambientales o humanos. En otras palabras la calidad de la uva esta definida por variaciones espaciales, que responden a parámetros geográficos, a variaciones temporales, atribuibles casi en su totalidad a factores climáticos; y a variaciones en las decisiones humanas relacionadas con el cultivo de la vid y con la metodología de elaboración del vino, las cuales están asociadas principalmente a las variaciones temporales.

La caracterización de las condiciones ambientales que conducen a una maduración óptima de la uva con fines de vinificación, ha sido objetivo de la viticultura desde tiempos remotos y los viticultores han dedicado mucho esfuerzo por conocer los factores ambientales existentes en su medio y seleccionar para aquellos la variedad de vid que mas se adecue a dichos factores. Esta labor resulta dificultosa debido a que por una parte, el clima de una localidad determinada, resulta difícil de conocer, predecir y definir.

Por otra parte, la variabilidad horizontal y vertical de las características edafológicas del suelo, se manifiesta en el comportamiento desigual de las plantas dentro de un viñedo, que obliga al empleo de técnicas de cultivo diferentes para cada caso. Estos distintos factores en el medio y el viticultor condicionan de tal manera la producción de uva para vinificación de calidad que son los reales factores de calidad y que las variedades de vid o cepas a utilizar deben ser

seleccionadas basadas en esos factores previamente establecidos y difíciles de modificar.

Ernst Haeckel definió en 1869 a un ecosistema como “el estudio de las relaciones de los organismos con sus medios ambientes orgánico e inorgánico”. En 1978 Krebs define al ecosistema como “el estudio científico de las interacciones que regulan la distribución y la abundancia de los organismos”. Uniendo ambas definiciones, sale a la luz que no solo son importantes las componentes bióticas y abióticas de un sistema, sino que además las interacciones que ocurren entre ellas.

Bajo el paradigma anterior, un viñedo o un conjunto de viñedos cercanos espacialmente, pueden ser considerados como ecosistemas o en términos más precisos como un agroecosistema. Estos agroecosistemas, a diferencia de los ecosistemas naturales en general, tienen la característica de ser altamente inestables a las perturbaciones del medio, y requieren además de aportes de energía suplementarios para mantener su riqueza y diversidad dentro de los rangos considerados económicamente rentables para el ser humano.

El ser humano a lo largo del tiempo ha ido desarrollando y perfeccionando una serie de técnicas que le permiten modificar comunidades dentro de un ecosistema, con el fin de introducir especies exóticas, útiles y desplazar a las especies naturales de ese ecosistema.

Un viñedo, consiste esencialmente en una población de organismos de la especie *Vitis vinifera* que han sido ordenadas espacialmente por la mano del hombre para adecuarse de mejor manera a las tecnologías empleadas en su

cultivo o a la disponibilidad de recursos naturales dentro de ese espacio físico. La diversidad y riqueza de las comunidades en un viñedo suele ser considerablemente más baja que la que existiría en condiciones naturales. El hombre provee de energía a este sistema modificado para promover las condiciones ambientales que favorecen el desarrollo de *Vitis vinífera* a la vez que intenta eliminar o reducir aquellas condiciones ambientales que favorezcan el desarrollo de poblaciones de organismos dentro de la comunidad que, mediante sus interacciones con la vida, pudieran perjudicar el desarrollo poblacional de esta última especie.

El género *Vitis*, es un grupo de plantas que podría considerarse cosmopolita. Se encuentran en todos los continentes a excepción de la Antártica, y su cultivo comercial se lleva a cabo en altitudes de hasta 2000 msnm, y en latitudes comprendidas entre los 50 grados Norte y 50 grados Sur, existiendo pocas regiones en la tierra donde algún representante de este género no se pueda desarrollar.

Por zonificación se entiende “la investigación del territorio con el fin de repartirlo en zonas relativamente homogéneas como resultado de la interacción entre el viñedo y el ambiente”. A partir de un modelo de aptitud vitivinícola es posible realizar la zonificación de una región en particular.

Para llevar a cabo un trabajo de zonificación es necesario estudiar las propiedades de los factores que definen el medio de cultivo (clima, litología, geomorfología, suelo) y los requerimientos de cada uno de los varietales de potenciales para la zona. El tratamiento de la información se lleva a cabo mediante el empleo de un Sistema de Información Geográfica (SIG).

El vino tiene una larga historia y cada botella puede tener la suya, lo que contribuye muchísimo a la fascinación que ejerce esta bebida. Pero su papel en la historia de nuestra cultura es incluso más amplio y más profundo. El vino es una de las primeras creaciones de la humanidad y ha ocupado una plaza privilegiada en numerosas civilizaciones. Por otra parte, representa toda una serie de descubrimientos relacionados con las primeras reacciones químicas efectuadas por el hombre: la fermentación y la oxidación.

Es imposible saber quién fue el primer viticultor. Las grandes civilizaciones de la Grecia y de la Roma antigua situaban el origen del vino en la prehistoria y rodeaban su nacimiento de leyendas. El antiguo Egipto nos ha dejado listas de vinos: los egipcios mencionaban incluso la añada, el viñedo y el nombre del vinificador en sus jarras: fueron las primeras etiquetas. Los babilonios llegaron a promulgar leyes reglamentando la explotación de una tienda de vinos.

En la Epopeya de Gilgamesh, la primera obra de ficción de la literatura universal, datada hacia el año 1800 a. de C., se habla en términos poéticos de un viñedo mágico formado por piedras preciosas. Es posible hacer vino incluso con uvas silvestres. Gracias a los azúcares concentrados en los granos y a la abundancia de su jugo, la uva es el único fruto con una tendencia natural a fermentar. De este modo, cuando la uva está madura, su jugo entra en contacto con las levaduras, presentes naturalmente en la piel de las bayas. Si el jugo se encuentra en un recipiente, el vino se hará solo.

Es posible imaginarse a un hombre de la Edad de Piedra depositando unos racimos maduros en algún tipo de recipiente —pote de arcilla, bol de madera u odre de piel y dejándolos fermentar, quizá por haberse olvidado de ellos.

Cuando hace calor, es cuestión de horas. Después de unos días, el líquido obtenido será una especie de vino. ¿Quién fue el primero que bebió ese zumo excitante y delicioso? No lo sabremos jamás, pero él —o ella— vivió posiblemente la experiencia de la primera «resaca». Elemento festivo o de ceremonia religiosa, medicamento o antiséptico, el vino ha desempeñado numerosos papeles. Pero uno de los acontecimientos cruciales de su historia se remonta a fechas relativamente recientes: el dominio del arte de la crianza. El hecho de poder guardar un vino durante años —y conseguir mejorarlo en barricas o en botellas— marca el nacimiento del vino de calidad.

Numerosas civilizaciones han considerado el vino como el acompañamiento imprescindible de un banquete. En la época le este mosaico, uno o dos siglos a. de C., los romanos sabían ya qué viñedos producían los mejores vinos.

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.

1.2. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

El maridaje es la combinación perfecta de los alimentos y el vino; esta combinación armónica de la comida con el vino es un arte, pues para desarrollar estos sabores se requiere de un gran instinto para alcanzar altos estándares culinarios. El tipo de alimentos con que se puede combinar un vino es

indispensable entre los sabores de la bebida y los de la comida. También la textura y el aroma de los platos tienen que ver con la decisión de cuál vino elegir para acompañar a los alimentos.

El maridaje puede ser de dos tipos:

Por complementación consiste en que los sabores del vino y de los alimentos son parecidos, por lo tanto se refuerza la gama de ambos sabores. Por ejemplo, un alimento suave intensifica el sabor de un vino suave y viceversa. Los vinos dulces servidos con tartas de fruta hacen un maridaje por complementación.

Por contraste es que la intensidad de los sabores del vino y de los alimentos es distinta. Un buen contraste permite resaltar uno de los dos o enfrentarlos, si es que ambos tienen mucho carácter. Pero es importante cuidar bien el tipo de contraste, porque un alimento muy poderoso puede opacar por completo a un vino suave, y un vino de gran carácter dejará atrás a un alimento muy delicado.

Hay diferentes maneras de buscar la unión entre el vino y los alimentos, puede ser que prefieras la complementación o que elijas el contraste entre los sabores. Vale la pena probar estas dos combinaciones, pero también rompiendo reglas puedes conseguir excelentes resultados. La relación entre vino y comida puede buscarse por afinidad o por contraste de sabores, aunque hay quien es partidario de tener en cuenta la textura o el aroma de los platos a la hora de combinarlos con el vino. El gusto personal y la experiencia son la mejor guía al respecto.

1.3 OBJETIVO DEL PROYECTO

Para comenzar, vamos a exponer lo que buscamos satisfacer cuando Maridamos: Vino y Comida. Primero, hay que evitar que el Vino opaque al Plato, o que el Plato arrobe al Vino, segundo, buscamos que se potencien el uno al otro, y tercero, deseamos que la sensación gustativa al combinarse en la boca, sea placentera y conocer los vinos producidos aquí en nuestro Ecuador.

Pero más allá de esta definición queremos que esta investigación ayude a encontrar el verdadero sentido del placer del maridaje y la combinación perfecta que permita saborear y disfrutar con los cinco sentidos tanto la bebida como la comida con nuestra gastronomía ecuatoriana

1.3.1 OBJETIVO GENERAL

La finalidad del maridaje en esta investigación es combinar las cualidades del vino ecuatoriano con los ingredientes de la comida ecuatoriana, una unión exitosa que logre potenciar lo mejor de cada una de las partes, que ambos se respetan y se mejora, que ninguna de las partes anule, perjudique o eclipse a la otra.

1.3.2 OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Determinar las características de los diferentes tipos de vinos.
- Identificar los sabores de las comidas con el fin de ver su posible afectación en la percepción de las características gustativas y olfativas de los vinos.
- Enseñar a nuestros comensales el maridaje exacto, es decir, que los alimentos y el vino se degusten en perfecta armonía sin que se disminuyan o pierdan sabores con nuestra gastronomía

1.4 JUSTIFICACION DEL PROYECTO

Pensamos que el maridaje es una actividad de cierta complejidad, pero extremadamente gratificante, sobre todo cuando lo hacemos usando la experimentación en primera persona, es decir, usted frente a un plato y una copa de vino. Recordemos que el maridaje es una experiencia personal, y que el gusto de cada uno es crucial en la evaluación de la armonía entre plato y vino, y queremos que esta investigación sea eso.

El Maridaje entre el vino y la comida, es un tema muy extenso, y es un área donde es muy difícil elaborar reglas que funcionen en la generalidad de los casos. La razón es muy sencilla, existen miles de vinos diferentes, y lo mismo ocurre con las comidas. Aparte, como ya se dijo, cada quien tiene sus propios sentidos de olfato y gusto, los cuales son diferentes entre las personas, y cada uno como individuo tiene sus gustos personales, por eso lo que deseamos conseguir es darles a conocer la armonía que hay entre los vinos hechos aquí en el Ecuador y la gastronomía de este país.

Es importante saber que la percepción del sabor se divide en cuatro elementos esenciales: sabor ácido, sabor dulce, sabor amargo y sabor salado. El vino tiene estos cuatro elementos, que afectan su relación con la comida y que al degustar una comida se tienen en cuenta igualmente. Deseamos que el vino siempre tenga que predominar en aroma y sabor de boca al de los ingredientes del plato que se degusta, para que tengan una permanencia en el paladar para el disfrute completo del mismo. La intensidad gustativa del vino debe ir en relación con la intensidad gustativa del plato, para que ninguno de ellos se quede corto y dominen los sabores del otro. Todo vino puede acompañar perfectamente a la gastronomía siempre y cuando éstas premisas se tengan en consideración.

La creciente cultura del consumo de vinos, abre un espacio oportuno para enfocar al MARIDAJE DEL VINO, que brinde una buena opción para combinar comida y vino.

CAPITULO 2

ESTUDIO DE MERCADO

2.1 INVESTIGACION

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.

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

En nuestras Investigaciones realizadas aquí en nuestro país Ecuador, encontramos varios viñedos pero escogimos uno en especial que es Chaupi Estancia, un reconocido viñedo, cuyos vinos han ganado premios en prestigiosas competencias internacionales.

Durante nuestra investigación descubrimos que Dick Handall quien es el que ha hecho realidad esto, es un estadounidense que llegó a Quito en 1968, como asistente ejecutivo de Textiles Nacionales, 35 años después ha decidido combinar su trabajo de textilero con el de vinicultor, y sacando al mercado su primer vino producido con alta tecnología en un viñedo que está en Yaruquí, en las afueras de Quito.

Su pasión por el vino (tardía, se lamenta) nació hace 12 años, cuando invirtió \$30 mil en la compra de cuatro hectáreas, donde ha sembrado hasta olivos traídos de Israel, pero principalmente uvas viníferas de todas las variedades que ha podido encontrar.

La primera variedad que sembró fue la Palomino (originaria de Jerez, España) que Leonardo Maldonado había traído hace 30 años de Argentina. En esa hacienda trabajaba Ángel Durán, quien regaló a Handall las estacas con las que comenzó la viña.

"Comenzamos a hacer vinos de manera rudimentaria, sin mayores resultados, pero insistimos. Importamos estacas de otros países y llegamos a tener 32 variedades", recuerda Handall mientras recorre en su carro los viñedos. Tiene Cavernet Sauvignon, Merlot, PinotNoir, Barbera, pero principalmente Palomino. "No todas las variedades producen cantidades suficientes para hacer vinos", asegura Handall, en un gran comedor de la casa principal del viñedo, En la bodega, que está en la parte baja del viñedo, Handall conserva la trituradora con la que sacó su primera producción de vino. "Una botella", dice entre risas Jorge Durán, con quien Handall comenzó su aventura en el mundo de la producción de vino. Ahí están la primera prensa y las barricas de roble francés, con capacidad para guardar 225 litros.

Junto a la cava, en otra bodega, están los tanques de acero inoxidable, donde nació el vino blanco Chaupi Estancia Winer, de la variedad Palomino, una prensa, un laboratorio y una cámara de frío, donde está la próxima producción de Palomino blanco.

"La prensa macera la uva blanca durante una o dos horas. Luego, el líquido va a los tanques unas 24 horas a ocho grados Celsius. Cuando se quitan todos los sólidos comienza la fermentación en la cámara de frío", explica el enólogo chileno Héctor Olivares.

Así nació la primera producción del Chaupi Estancia de 2 000 botellas, Invertió \$100 mil en los equipos. Handall sacó el Palomino normal, que es embotellado luego de la fermentación y el Palomino fino, que es pasado por barrica.

Primero venderá solo en Quito, por medio de la Enoteca y de la Cofradía del vino, aunque dice que ya hay un distribuidor interesado en Guayaquil, y que ha recibido ofertas para exportar a California y a Londres.

En 2004 la Chaupi Estancia Winery sacó su primera producción de vino tinto. En una barrica madura uno con uvas italianas y en otro uno con uvas francesas, que eran catadas semanalmente. "Es uno de los beneficios del oficio", dice el enólogo.

Decidieron poner de nombre Chaupi Estancia Winery, porque Chaupi significa pequeño, porque aquí no había latifundios. Además, en el extranjero llaman mucho la atención los nombres aborígenes. Este es un vino ecuatoriano, hecho en Ecuador y quieren que sea identificado así.

Realmente consideramos este viñedo como una obra de amor, más que un negocio.

2.2 DEMANDA

2.2.1 CONSUMIDORES Y SUS CARACTERISTICAS

Existen diferentes grupos de clientes en el mercado del vino, tanto en el ámbito particular como en el profesional.

- Clientes potenciales: Conocen el producto pero nunca lo han consumido, sin embargo podrían estar en disposición de hacerlo.

- Clientes ocasionales: También conocidos como nuevos clientes o clientes volátiles, poco sensibles a la relación con los vendedores de vino y están a menudo buscando productos nuevos.

- Clientes fieles: Son sensibles a la relación con el vendedor de vino y le son fieles.

- Clientes fieles dormidos: Aunque dormidos son compradores rutinarios que pierden intensidad con el tiempo y que necesitan ser reactivados para comprar de nuevo de manera dinámica y regular.

- Clientes en recompra: Son totalmente fieles al producto o a la denominación de origen del vino y se convierten en prescriptores.

Son un fuerte potencial de posibles clientes, puesto que están unidos a los productos y se convierten también en intermediarios cuando pueden aconsejar e informar sobre los productos que compran a sus allegados tanto en el ámbito profesional como privado.

2.2.2 CONSUMIDORES ACTUALES Y POTENCIALES

El consumidor no necesita saber absolutamente nada sobre técnicas de cata para poder beber vino y disfrutar del mismo. Ni le hace falta saber si está hecho con un tipo de barrica u otro, ni si viene de suelo de arcilla, calcáreo o de pizarra. Al consumidor lo que hay que intentar es que disfrute con lo que tiene en la copa y con lo que puede rodear el tomarse una buena botella de vino.

Quienes tienen la obligación de educarse son todas aquellas personas que comercian y sirven el vino. Desde el dueño del restaurante que da la orden de compra y paga por el vino hasta cualquier camarero que tenga que servir una sola copa o botella. Es su obligación el conocer los vinos, saber sus sabores y características más interesantes para poder entusiasmar al cliente y debe saber servirlo en las mejores condiciones para el máximo disfrute del quien lo paga. El dueño del restaurante debe entender cómo se ha de comprar vino, como se ha de mantener y rotar la bodega, el servicio de vino por copas, como poner precios adecuados a cada vino y sobre todo, como se puede motivar al cliente para que beba vino.

2.3 METODOLOGIA DE LA INVESTIGACION

El método utilizado es el deductivo y se basa en la observación directa, y se ha combinado los aspectos teóricos con la praxis obtenida en las encuestas directas, ello ha permitido obtener resultados que llevan a definir que existen

condiciones óptimas para implementar aquí en Ecuador el maridaje de los vinos con la gastronomía.

El método:

La palabra método se deriva del griego meta: hacia, a lo largo y odos que significa camino, por lo que podemos deducir que método significa el camino más adecuado para lograr un fin.

También podemos decir que el método es el conjunto de procedimientos lógicos a través de los cuales se plantean los problemas científicos y se ponen a prueba las hipótesis y los instrumentos de trabajo investigados.

El método es un elemento necesario en la ciencia; ya que sin él no sería fácil demostrar si un argumento es válido.

Método Deductivo

El método deductivo es un método científico que considera que la conclusión está implícita en las premisas. Por lo tanto, supone que las conclusiones siguen necesariamente a las premisas: si el razonamiento deductivo es válido y las premisas son verdaderas, la conclusión sólo puede ser verdadera.

Cabe destacar que la palabra deducción proviene del verbo deducir (del latín *deducere*), que significa sacar consecuencias de un principio, proposición o supuesto.

El método deductivo infiere los hechos observados basándose en la ley general (a diferencia del inductivo, en el cual se formulan leyes a partir de hechos observados). Hay quienes creen, como el filósofo Francis Bacon, que la inducción es mejor que la deducción, ya que se pasa de una particularidad a una generalidad.

Método Inductivo

Según este método, se admite que cada conjunto de hechos de la misma naturaleza está regido por una Ley Universal. El objetivo científico es enunciar esa Ley Universal partiendo de la observación de los hechos.

Atendiendo a su contenido, los que postulan este método de investigación distinguen varios tipos de enunciados:

- Particulares, si se refieren a un hecho concreto.

- Universales, los derivados del proceso de investigación y probados empíricamente.
- Observacionales, se refieren a un hecho evidente.

Haciendo hincapié en el carácter empirista de esta metodología, la secuencia seguida en este proceso de investigación puede resumirse en los siguientes puntos

- Debe llevarse a cabo una etapa de observación y registro de los hechos.
- A continuación se procederá al análisis de lo observado, estableciéndose como consecuencia definiciones claras de cada uno de los conceptos

2.4 TIPOS DE INVESTIGACION

Los que se consideraron fueron:

La Observación

Es una técnica que consiste en observar atentamente el fenómeno, hecho o caso, tomar información y registrarla para su posterior análisis.

La observación es un elemento fundamental de todo proceso investigativo; en ella se apoya el investigador para obtener el mayor número de datos. Gran parte del acervo de conocimientos que constituye la ciencia a sido lograda mediante la observación.

Existen dos clases de observación:

La Observación no científica y la observación científica. La diferencia básica entre una y otra, está en la intencionalidad: observar científicamente significa observar con un objetivo claro, definido y preciso: el investigador sabe qué es lo que desea observar y para qué quiere hacerlo, lo cual implica que debe preparar cuidadosamente la observación.

Observar no científicamente significa observar sin intención, sin objetivo definido y por tanto, sin preparación previa.

Observación Directa y la Indirecta

- Es directa cuando el investigador se pone en contacto personalmente con el hecho o fenómeno que trata de investigar.
- Es indirecta cuando el investigador entra en conocimiento del hecho o fenómeno observando a través de las observaciones realizadas anteriormente por otra persona.

Tal ocurre cuando nos valemos de libros, revistas, informes, grabaciones, fotografías, etc., relacionadas con lo que estamos investigando, los cuales han sido conseguidos o elaborados por personas que observaron antes lo mismo que nosotros.

Observación de Campo

La observación de campo es el recurso principal de la observación descriptiva; se realiza en los lugares donde ocurren los hechos o fenómenos investigados. La investigación social y la educativa recurren en gran medida a esta modalidad.

La Entrevista

Es una técnica para obtener datos que consisten en un diálogo entre dos personas: El entrevistador "investigador" y el entrevistado; se realiza con el fin de

obtener información de parte de este, que es, por lo general, una persona entendida en la materia de la investigación.

La entrevista es una técnica antigua, pues ha sido utilizada desde hace mucho en psicología y, desde su notable desarrollo, en sociología y en educación. De hecho, en estas ciencias, la entrevista constituye una técnica indispensable porque permite obtener datos que de otro modo serían muy difíciles conseguir.

Empleo De La Entrevista

- Cuando se considera necesario que exista interacción y diálogo entre el investigador y la persona.
- Cuando la población o universo es pequeño y manejable.

La Encuesta

La encuesta es una técnica destinada a obtener datos de varias personas cuyas opiniones impersonales interesan al investigador. Para ello, a diferencia de

la entrevista, se utiliza un listado de preguntas escritas que se entregan a los sujetos, a fin de que las contesten igualmente por escrito. Ese listado se denomina cuestionario.

Es impersonal porque el cuestionario no lleve el nombre ni otra identificación de la persona que lo responde, ya que no interesan esos datos.

Es una técnica que se puede aplicar a sectores más amplios del universo, de manera mucho más económica que mediante entrevistas.

Varios autores llaman cuestionario a la técnica misma. Los mismos u otros, unen en un mismo concepto a la entrevista y al cuestionario, denominándolo encuesta, debido a que en los dos casos se trata de obtener datos de personas que tienen alguna relación con el problema que es materia de investigación.

2.5 ENCUESTAS Y RESULTADOS

Luego de una verificación visual, se realizaron estas preguntas claras y concisas para los usuarios de restaurantes con lo que se consiguió una rápida atención por parte del encuestado.

1.- ¿Qué edad tiene usted?

18-30

30-45

Más de 50

2.-¿ Le gusta el vino?

Si

No

Tal vez

3.- ¿Sabe mucho de vinos?

Si

No

Tal vez

4.- ¿Cree usted que Ecuador es un país con cultura vinícola?

Si

No

5.- ¿Sabe usted lo que es maridar?

Si

No

6.- ¿Cada cuánto consume vino en restaurantes?

Siempre

De vez en cuando

Nunca

7.- ¿Qué clase de vino prefiere?

Blanco

Tinto

Otros

8.- ¿Cuándo va a un restaurante, toma la decisión del lugar por la comida o por el vino?

Comida

Vino

9.- ¿Usted cree que se puede maridar con la gastronomía Ecuatoriana?

Si

No

10.- ¿Considera el lugar y el servicio que preste el establecimiento?

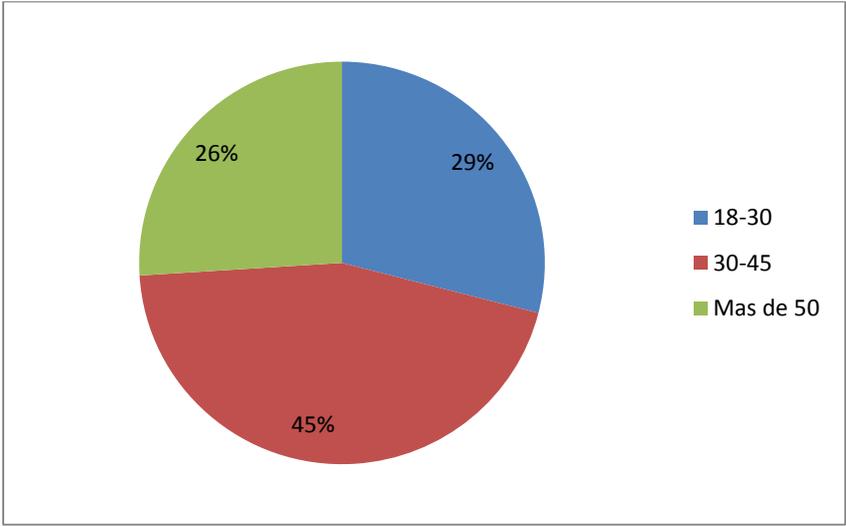
Si

No

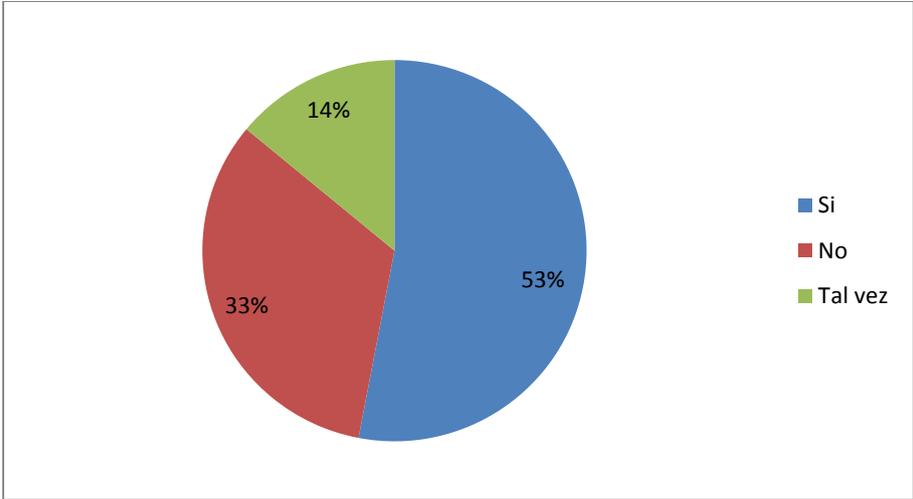
2.6 FACTORES DETERMINANTES DE LA DEMANDA

Podemos decir que en nuestro país aún no existe cultura de vino, la mayoría de las personas asisten a los restaurantes por la comida mas no por el vino, existe muy pocos restaurantes que brinden un verdadero maridaje, y podemos decir que el consumo de vino en nuestra ciudad aún se encuentra por debajo de los estándares manejados por otros países diferentes.

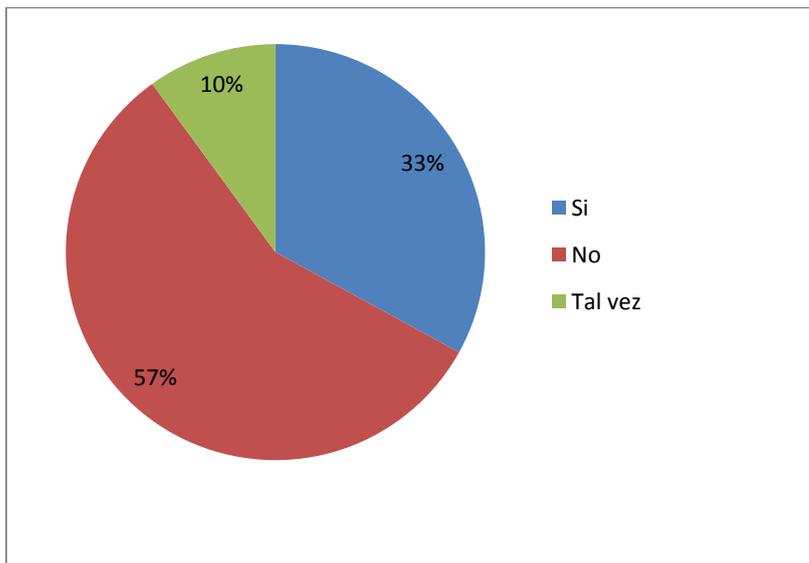
1.-



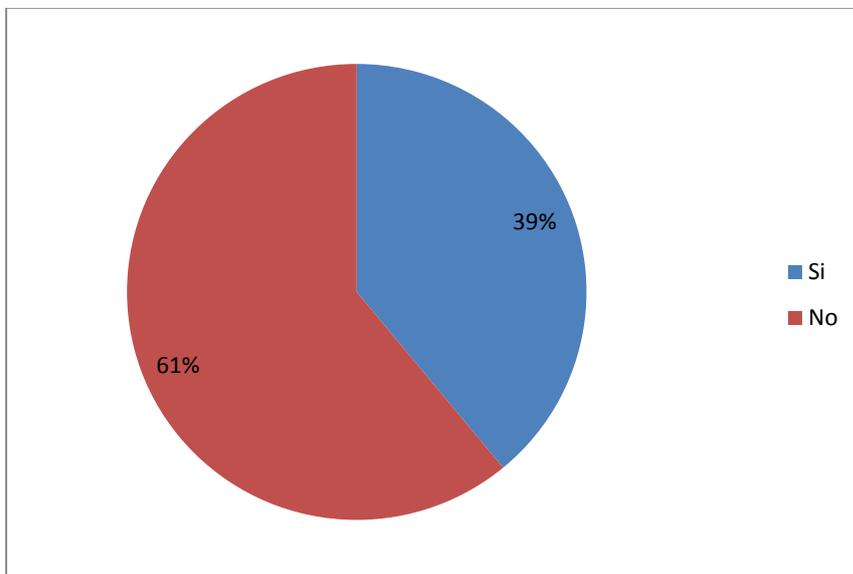
2.-



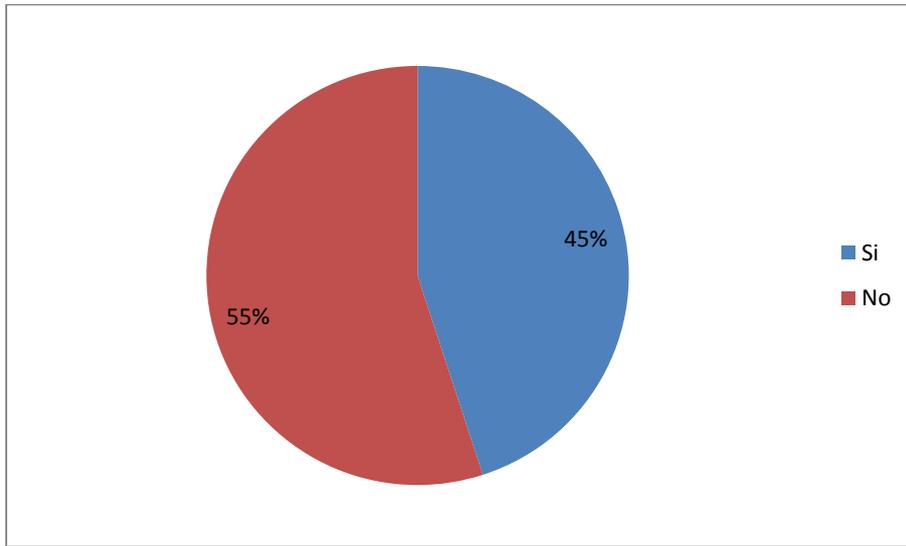
3.-



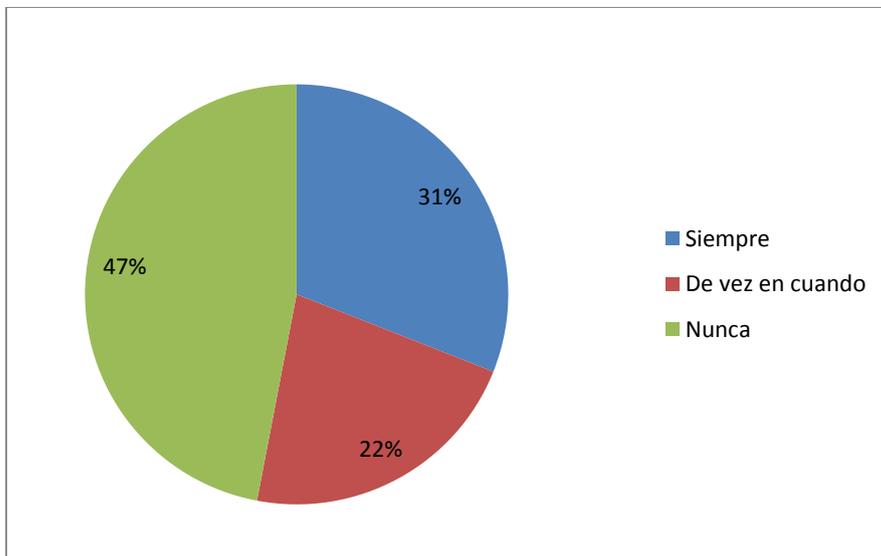
4.-



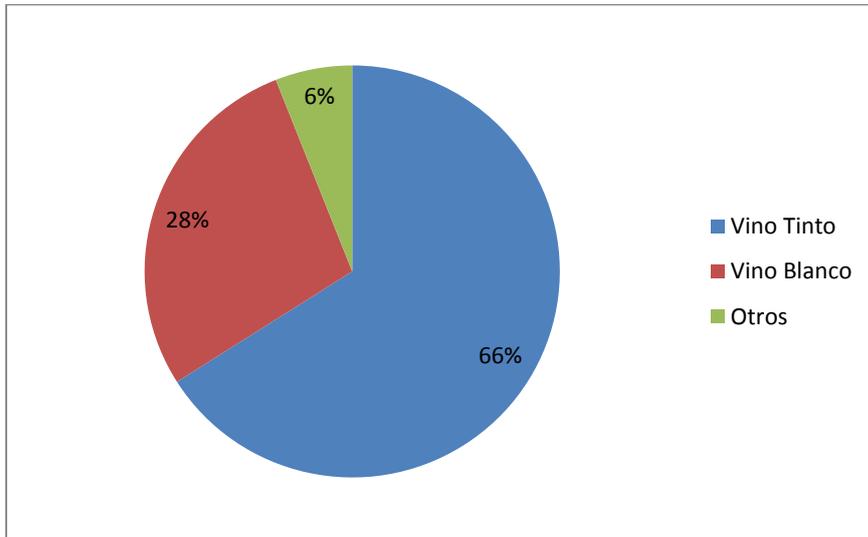
5.-



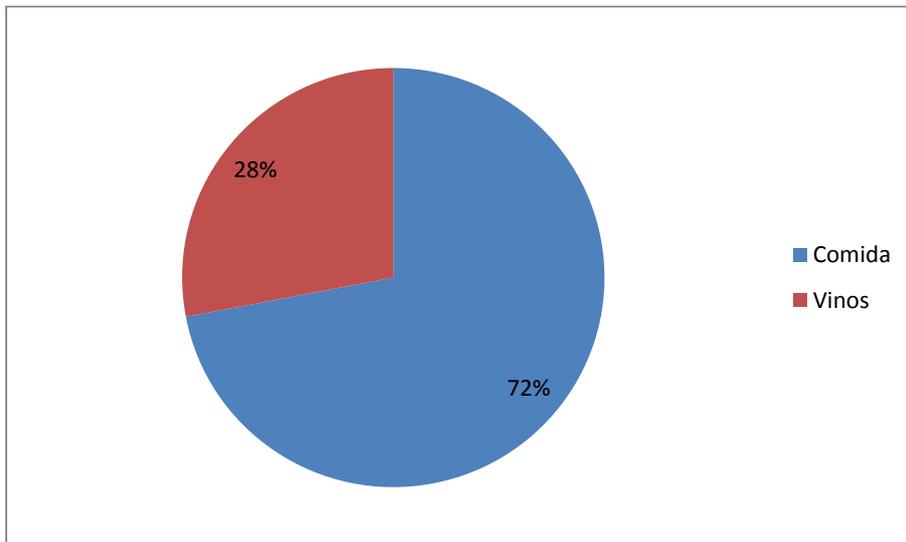
6.-



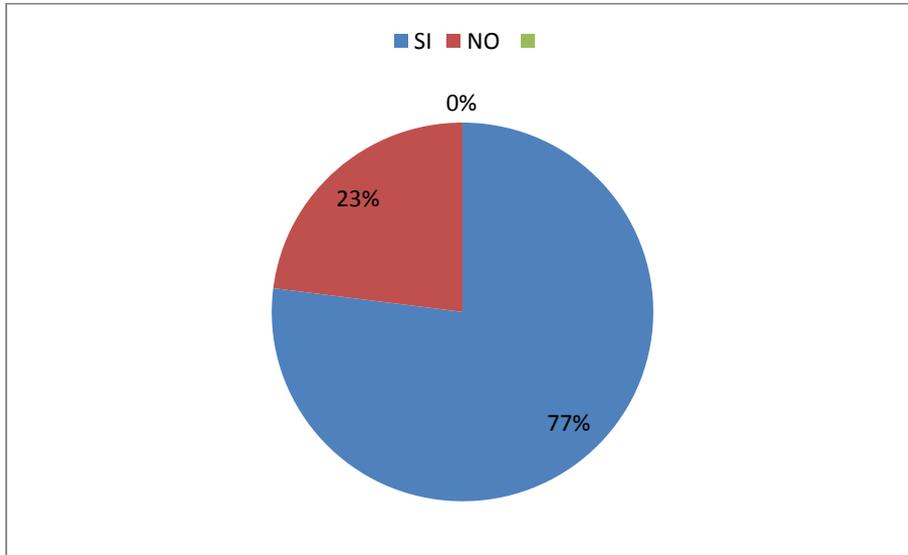
7.-



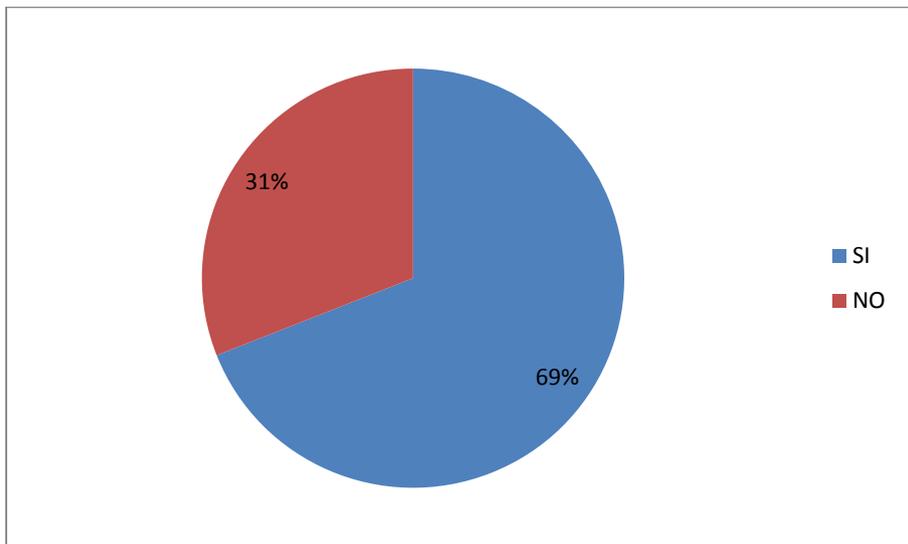
8.-



9.-



10.-



2.7 OFERTA

2.7.1 EL PRODUCTO

EL viñedo está situado a unos 10 km al sur de la línea ecuatorial, a aproximadamente 2400 m sobre el nivel del mar en las colinas del pie de las montañas andinas en el valle de Yaruquí, a solo 50 minutos de la ciudad de Quito.

El clima a 2400 m sobre el nivel del mar es uno 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.

El clima es un tanto complicado, pero experimentando durante varios años hemos podido identificar cuales variedades y clones han podido adaptarse mejor a nuestro territorio. La bodega de producción de vinos posee un 100% de maquinaria hecha en acero inoxidable fabricado en Italia. Utilizamos barricas de roble francés y americano.

Nuestro laboratorio de control de calidad posee instrumental y personal capacitado con las más exigentes normas a nivel mundial

Al recibir las plantas cómo se las conserva hasta plantarlas

Al recibir el paquete del vivero se recomienda mantener las plantas en su envase principal y seguir estos consejos básicos:

- No abrir los envases hasta que vayan a ser utilizados.
- Conservar las plantas de vid en sitio fresco y húmedo.
- En caso de conservación en cámara frigorífica, mantener la temperatura entre 3-5° C.
- No exponer al sol.
- Evitar el almacenamiento en lugares donde existan corrientes de aire.

¿Cómo se planta una viña?

Básicamente se trata de hacer un agujero e introducir la planta:

- Hacer un agujero de unos 40 cm de profundidad. El diámetro debe ser el necesario para llegar a dicha profundidad.

- Introducir las plantas de vid en el agujero, hoyo, o zanja realizada por el subsolador hasta la altura del injerto. Es muy importante que el punto de injerto quede por encima del nivel del suelo.
- Evitar la formación de bolsas de aire entre la planta de vid y el suelo.
- Aconsejamos un riego abundante inmediatamente posterior a la plantación. 10 litros por planta.
- En caso de riesgo de heladas, se recomienda tapar la planta completamente con tierra suelta, y tener la precaución de destaparla cuando el riesgo de heladas desaparezca. Aconsejamos la utilización de tubos protectores.
- Se pueden dejar las plantas sin ningún tipo de protección en zonas sin riesgo de heladas o plantaciones tardías.

Tipos de Vinos

Vinos galardonados, como Palomino Fino, Pinot Noir, Meritage, Alyce Gran Reserva

PALOMINO FINO



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

Color: Brillante. Amarillo suave.

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

Sabor: Balanceado. Sedoso. Frutas tropicales, nueces entremezcladas con notas de roble francés. Un final generoso y largo. Refrescante.

MERITAGE "ALYCE"



Chaupi Estancia Winery actualmente cultiva muchas variedades de uvas viníferas tintas en forma experimental. Por eso, cada año hacemos una selección de los mejores vinos resultantes de las distintas cepas y creamos nuestro ensamblaje, con una guarda posterior en barrica de roble francés por un mínimo un año.

El Meritage "Alyce" dependiendo del año de cosecha, puede contener alguna de las siguientes variedades, como, Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Barbera, San Giovese, Pinot Noir, Pinot Meunier, Mourvedre, Syrah, Muscato Hamburgo, Rubí Cabernet y un híbrido de Alicante Ganzin y Tinto Cao.

Cada año “Alyce” es único, misterioso y sabroso.

Color: Intenso rubí. Reflejos de púrpura y violeta. Limpio y brillante.

Aromas: Ciruelas, frutillas, higos con un toque de pimienta al final. Hay leves notas de humo características del terruño.

Sabor: Con personalidad. Notas de ciruela, moras, tabaco. Un final y retrogusto largo, notable, persistente y placentero. Su acidez es balanceada, con persistencia de taninos firmes y dulces. Redondo y suave en boca.

"ALYCE" GRAN RESERVA



El Alyce Gran Reserva es una mezcla de: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Barbera, San Giovese, Pinot Noir, Pinot Meunier, Mourvedre, Syrah, Muscato Hamburgo, Rubí Cabernet y un híbrido de Alicante Ganzin y Tinto Cao. Con guarda de 12 a 18 meses en barrica de roble francés.

Color: Violáceo y brillante.

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

Sabor: Es un vino suave, de cuerpo medio, con taninos maduros. Redondo y buen final de boca.

PINOT NOIR



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

Color: Rubí suave, brillante.

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

Sabor: Suave, delicado con notas a frutillas y florales.

CHARDONNAY - VIOGNIER



40% Chardonnay, 40% Viognier y 20% Palomino. Con guarda de 6 meses en barricas de roble francés.

Color: Amarillo-verdoso. Muy brillante.

Aromas: Generoso, con notas a piña, frutas cítricas, peras, vainilla (producto del roble francés)

Sabor: Acidez balanceada. Sedoso. Frutas cítricas, piñas y melón. Final de boca con toques a mantequilla, caramelo y piña.

2.9 MARIDAJE

El maridaje es matrimoniar o hacer fusión de los caldos con los diferentes tipos de géneros. El maridaje es el matrimonio de los caldos con los diferentes tipos de géneros o manjares, para ello debemos tener conocimiento de cómo es la estructura, o como está compuesto el menú; cada uno de los géneros como esta elaborado y vamos a hablar de los ingredientes principales de cada uno de los manjares, más el conocimiento de las características de las vides tintas y/o blancas.

- **CARNES**

Para las carnes rojas, vino tinto. Esta es una cuestión, sobre la que no hay dudas. Pero ¿qué vino tinto escoger? Un entrecot, un chuletón, un solomillo (de buey) sin más adorno, que una sencilla guarnición, es la gran oportunidad para abrir cualquiera de los grandes vinos tintos crianza o reserva que hay en el mercado. Puede ser de Rioja, Ribera del Duero, Priorato, Somontano, Penedès. Aquí no se busca tanto un tipo de variedad de uva como que sea un vino bien elaborado, robusto, potente y con concentración.

Si va a tomar cordero al horno, ligeramente especiado utilice un tinto (tempranillo, garnacha, cabernet) con una crianza en barrica prolongada. Los aromas de fondos especiadados de estos vinos, le va muy bien a este plato.

Otra elección interesante puede ser un syrah. Si el cordero lo ha macerado unas horas antes con vino tinto, utilice para la comida el mismo vino y no importa que sea un vino joven. Una regla básica: cuando se prepara cualquier tipo de carne previamente macerada o con una salsa al vino, debe servirse el mismo tipo de vino en la comida que el utilizado en la maceración o salsa.

- **POLLO**

El pollo es una carne neutra que nos permite diferentes tipos de vino. Si lo prepara con un sofrito de tomate, cebolla y plantas aromáticas escogeríamos un vino tinto estructurado pero no demasiado robusto. Nos decantaríamos por un tempranillo, preferiblemente un semi crianza, buscando una ligera carnosidad y un tanino frutal y agradable.

Si este pollo, lo sirve con salsa de trufas y acompañado de champiñones y patatitas asadas, nos iríamos a un vino con más cuerpo. Nos atreveríamos con un reserva de cabernet sauvignon o con un merlot.

Finalmente si el pollo lo adereza con el zumo de un limón y hierbas aromáticas, como por ejemplo, tomillo, y lo mete al horno para asar, nos olvidaríamos de los vinos tintos y nos iríamos a un blanco. Un Chardonnay, por sus aromas cítricos. Escogeríamos un chardonnay joven y no uno fermentado en barrica, porque buscamos frescura, cuerpo y una adecuada acidez.

- **PESCADO**

El pescado no requiere automáticamente un vino blanco. Un tinto puede ser adecuado si servimos un salmón con champiñones. Un bonito encebollado con pimientos y tomate puede servirse con un rosado. Pero tanto al marisco como a los pescados blancos lo que mejor les sienta es un blanco. Además de considerar la variedad de la uva, tendremos en cuenta si es más conveniente un joven o un blanco fermentado en barrica.

Para los pescados en fritura preferimos vinos elaborados con las variedades autóctonas de Andalucía como Palomino. Pulpos, sepias, mejillones y mariscos casan muy bien con albariño, verdejo y godello. Para los guisos de pescado en cazuela de barro, que combinan pescado con algún molusco y están aderezados con perejil, nos gustan los blancos de macabeo, parrellada y xare-lo. Una merluza rellena de gambas y con una salsa cremosa, pide un vino blanco fermentado en barrica: un sauvignon blanc o un chardonnay. Para otros pescados como el rodaballo, la lubina o el besugo que tienen mucho sabor y carácter, los blancos con crianza son una buena opción, pero la elección dependerá una vez más de su preparación.

- **PASTA**

En los platos de pasta, la salsa lo es todo. Con unos spaghetti con salsa boloñesa tomaremos un tinto joven o con una crianza de 3/4 meses en barrica. Si se trata de un plato de pasta con fondo de tomate y verduras podemos seguir con un tinto joven o tomar un rosado. Si no lleva más que mozzarella, orégano y aceite

de oliva, un rosado es lo que mejor le va. Sin embargo, escogeríamos un blanco con crianza para unos spaghetti al pesto.

A los platos de pasta con salsas marineras y acompañados de mejillones o sepia, les va desde un blanco joven, aromático y frutal : un macabeo, sauvignon blanc, un verdejo . Tenemos un amplio abanico para escoger. También blancos con crianza e incluso un cava.

Si tomamos pasta fresca al huevo y la servimos con una salsa cremosa, - mantequilla, nata, y parmesano- que es lo que lleva la receta de los fettuchines Alfredo, seguiríamos con un blanco. Tal vez muchos, se decantarían por un blanco con crianza, nosotros preferimos, un blanco de las variedades chardonnay, xare-lo (pansa blanca) y garnacha blanca.

2.10 MENU

El secreto en la selección es la palabra equilibrio entre los sabores, colores y grupos de alimentos. Deseamos que cuando nuestros clientes escojan una preparación, se vea tan linda y bien presentada en el plato como en la fuente de servicio. También vamos a considerar los gustos de nuestros clientes y queremos ofrecer algunas alternativas más complacientes.

Color.- Al hacer la selección piense de qué color es la comida, así evitará que todo se vea igual, lo cual no suele ser apetitoso.

Texturas.- Juegue con ellas, esto le dará un toque diferente y todos tendrán la sensación de que hay más variedad de la que existe realmente. Combine platillos cremosos, crujientes, esponjosos, secos y con salsas.

Sabores.- Intente establecer equilibrio entre los sabores; es importante no abusar de la especias, y que algunos platos en verdad cumplan la función de acompañantes, al ser bajos en sabor. También procure la presencia de sabores dulzones, ácidos, amargos y salados; esto ayudará a que queden claramente diferenciados unos de otros.

Temperatura.- Combine platillos calientes y a temperatura ambiente, procure que la comida no esté demasiado tiempo en ellos porque tiende a secarse. Una opción interesante para los días calurosos es ofrecer varios tipos de ensaladas, terrinas y carnes en vinagreta. Lo importante es que cada cosa se sirva a la temperatura ideal y en el punto exacto de cocción o frescura.

2.11 GASTRONOMIA DEL ECUADOR

Antes de dar a conocer numerosos y deliciosos platos, es necesario que sepan algo del origen de nuestra deliciosa cocina.

Como la mayoría de países latinoamericanos, el Ecuador fue conquistado por los españoles, que con su venida trajeron consigo sus costumbres, su religión, y por sobre todo su gastronomía. La llegada de España a nuestras tierras, fue un encuentro de dos mundos totalmente diferentes, ya que la cocina indígena tenía como base pocos productos, entre estos, el maíz, las papas, el fréjol, y algunos mariscos. Mientras que, con la llegada de los extranjeros, se comenzó el intercambio de diferentes elementos de origen africano, europeo, y luego asiático, como cerdos, reses, ovejas, pavos, gallinas, ajos, cebollas, trigo, cebada, habas, coles, tomates, cítricos, plátanos, caña de azúcar, especias, y un sinnúmero de elementos más.



Cocina del Siglo XVI

Enriquecida con estos nuevos elementos, nuestra cocina pudo desarrollar propios platos típicos de cada región, ya sea de la Costa, Sierra, Oriente o Región Insular. Con el paso del tiempo, la creatividad se fue desarrollando con el día a día, al inventar nuevos platillos para el alimento diario de las familias ecuatorianas, por casi tres siglos, haciendo de la cocina ecuatoriana una gastronomía rica y variada digna de ser degustada.

Es por esto que la comida ecuatoriana actual, es pues, el resultado de la combinación de varias culturas culinarias y productos de casi todo el continente, mezcladas sabiamente con aceptación del gusto popular.



Cocina del Siglo XVI

La Gastronomía de un país, es una de las mejores oportunidades que se tiene de conocer su cultura.

En ella se puede descubrir sus costumbres y tradiciones populares, los productos que produce, la tecnología y desarrollo de su pueblo, pero sobre todo conocer el espíritu y el alma de su gente.

Ecuador ha sido bendecido, por contar con diversos climas, una tierra fértil que ha dado lo mejor de sus frutos, y sobre todo por su gente trabajadora, amable y creativa, quienes han logrado plasmar en su cocina la alegría y pluralidad de su pueblo.

Contamos con productos únicos que sabemos trabajar como el verde y la yuca, que tienen una base rica en nutrientes y sabor, además de ser parte esencial y característica de la cultura de nuestro litoral y amazonia.

Por otra parte en la cocina andina, destacan las variedades de papas, granos y cereales perfectamente combinados en preparaciones llenas de sabor e historia.

No podemos olvidar los productos de la región insular y costera, como el cangrejo de manglar, único en el mundo, camarones y pescados envidiados por los mejores chefs internacionales, mientras que para nosotros forman parte de nuestra cocina cotidiana.

La gastronomía del Ecuador es una variada forma de preparar platos, que se ve enriquecida por las aportaciones de las diversas regiones que componen el país, esto se debe a que dentro del país se encuentran cuatro regiones naturales

(Costa, Andes, Amazonía e Insular) las cuales tienen diferentes costumbres y tradiciones.

En base a las regiones naturales del país se subdividen los diferentes platos típicos e ingredientes principales.

Existen especialidades muy localizadas por zonas y provincias del Ecuador. La cocina ecuatoriana es diversa, y varía con la altitud y las condiciones agrícolas y climáticas. En la mayoría de las regiones siguen la tradición de 3 platos; la sopa (caldo), el segundo (segundo plato), que incluye arroz y una proteína como pollo, cerdo o pescado. A continuación, un postre y café son habituales, para complementar.

El Cerdo, pollo, carne de res y cuy son populares en la región andina y se sirven con una variedad de alimentos, ricos en carbohidratos, especialmente, el arroz, el maíz y las papas. Un plato delicioso y conocidísimo es el hornado, que consiste en cerdo asado, servido con tortillas de papa o llapingachos, huevo frito y longaniza.

La rica fritada, el cuy, las humitas y tamales, el locro de papas con aguacate y queso, las chugchucaras, el lomo saltado y el churrasco, el mote pillo, el yaguarlocro, son ejemplos de lo más apetecido en esta región.

El pescado, mariscos, camarones y cangrejos, frijoles, plátanos, arroz y maní, son partes fundamentales de la dieta costeña; mientras que, en la región Andina, prefieren la carne, papas, arroz y el mote.

La cocina también tiene sus variaciones y particularidades de cocción en las diferentes ciudades del país e inclusive, de una misma región. Por ejemplo, en Loja es muy degustada una sopa preparada con plátanos verdes; de segundo, cecina, carne de cerdo asada y queso; y para rematar, miel o “cuajada”, como postre. En la región Amazónica, un alimento básico en la dieta es la yuca.

Algunos ejemplos de la cocina ecuatoriana costeña, son los patacones, plátanos verdes fritos en aceite; y el seco de chivo, un tipo de estofado de cabra. Otros platos costeños deliciosos incluyen los ceviches, que se preparan de muchas maneras diferentes, pero básicamente consisten en productos del mar (pescado, camarones, etc.) marinados en jugo de limón, así como pan de mandioca (yuca) y plátanos servidos con maní molido o sal prieta; el encebollado es otro plato muy popular en la costa, que contiene un adobo con grandes trozos de pescado, cebolla y varios condimentos regionales.

El caldo de manguera, el caldo de bolas de verde, el de gallina criolla de nuestra zona rural, el arroz, menestra y carne asada, el puré de papas o zanahoria blanca, con carne apanada y maduros, los tallarines de carne o pollo, las torrijas de choclo, el bolón de verde con queso y chicharrón, el bollo, la torta de maduro y de choclo, etc., son otras tantas delicias que la costa ofrece.

En lugares como Esmeraldas, el coco es un producto que se usa mucho en la preparación de variados platos, como el encocado de camarones y de cangrejo, o de animales herbívoros, como la guanta.

El menú costeño está ligado a los productos del mar. Tiene que ver con la diversidad de los productos del mar como pescados, camarones, conchas, pulpos, langostas, etc.

El coco se usa como aderezo, y con los diferentes tipos de plátanos se preparan y complementan varios de los platos típicos de la costa ecuatoriana.

En la mayoría de playas y pueblos del litoral, especialmente en la provincia de Esmeraldas, se sirven pescados y mariscos en forma de encocado, es decir, condimentados y sazonados con coco. También se sirven los platos fritos de copos de coco. Otro plato característico de esta región es el Tigrillo, que incluye plátano verde cocinado y desmenuzado en sartén, mezclado con huevo y queso. La sopa y el arroz marinero combinan una gran variedad de productos del mar y son muy apetecidos por el turista. El melloco por su parte, con plátano asado, cocinado o frito y maní, se sirve con café caliente igual que las empanadas de queso elaboradas en base de plátano maduro.

Otro de los platos costenos más conocidos es el cebiche, incluye pescado curtido en limón, sal, pimienta, cebolla, tomate, aceite y perejil. El cebiche de camarón es previamente cocido y en él se añade salsa de tomate. En cuanto al bolón de verde, es un símbolo del desayuno costeño; se prepara con plátano verde, sal, manteca, queso y chicharrón, se hacen bolas con esta masa y se sirve con café.

Una de las sopas más consumidas en la costa es el sancocho, posee pecho de res, yuca, choclo y verde. Entre otros platos fuertes sobresalientes está la

menestra de lentejas o fréjoles con patacones (plátanos cocidos, amasados y fritos) y carne asada.

Además, en la Costa existe una gran cantidad de frutos nativos como: guabas, guayabas, ovos, cacao, papaya, lúcuma, aguacate, tuna, cerecilla, naranja, melón, piña, coco, mango y el tamarindo, que complementan estos deliciosos platos en postres y jugos.

Los Andes



Entre los alimentos andinos, que además constituyen productos nativos, tenemos papa, melloco, chocho, maíz y mote (derivado del maíz). El maíz es uno de los alimentos más antiguos de nuestro pueblo.

Las comunidades de la Sierra, por ejemplo, elaboran la chicha de jora, la chicha del yamor, entre otras, las cuales son bebidas elaboradas a base del maíz fermentado. Las consumen en sus festividades y ceremonias, ya que para algunas culturas aun representa una forma de culto a los dioses antiguos.

Las papas son históricas en el país e igualmente muy usadas en las provincias de la Sierra. En muy pocas comunidades se conserva aún la tradición de la pela de papa, en donde se comprueba si una mujer está lista para casarse o no dependiendo de la cantidad de papas que consiga pelar en el menor tiempo posible.

Todos estos productos tradicionales son utilizados para la elaboración de platos típicos de las provincias de los Andes, acompañados de carnes y verduras diversas. Así tenemos por ejemplo el cuy asado, que se sirve acompañado de papas y verduras con salsa de maní. El locro, que es una sopa de papas y queso y que se puede acompañar con carne, huevos, lechuga y col. En Cotacachi y en otras comunidades de la Sierra Norte se sirve la Carne Colorada, una carne de vaca, marinada con la fruta roja del achiote, que se acompaña con plátano frito, mote y aguacate (también conocido como palta).

Entre las comidas más difundidas de la región Sierra están las sopas, siendo las más consumidas el caldo de gallina, la sopa de pescado, la sopa de verduras y el Yaguarlocro. Este último es una especie de cocido de morcilla, en español significa sopa de sangre, se sirve acompañado de ensalada, arroz o aguacate. Otra sopa popular es el caldo de patas: locro de papas con pata de cerdo, mandioca cocida, maíz cocido, leche y cebolla. Para la semana de Pascua, o Semana Santa, la sopa tradicional es la Fanesca. Este plato consta de una gran

variedad de granos entre ellos maíz, arvejas frescas y además, una buena ración de pescado seco (bacalao).

Otros platos típicos de la sierra ecuatoriana son las tortillas de papa (Llapingacho) con hornado (cerdo hornado), la fritada de chanco, la tripa mishque o tripa dulce de vaca la cual se consume después de ser ahumadas, entre otros. En los andes de Ecuador son tradicionales el maíz y la papa para la preparación de alimentos.

Además de estos, en la Sierra de Ecuador se usa varios granos para la preparación de platos típicos. En Ecuador, al igual que en la mayoría de los Andes, existen al menos 12 variaciones de maíz, cada una posee distintos nombres y adquieren diferentes sabores en una gran variedad de platos.

Amazonía Ecuatoriana



En la Región Amazónica encontramos, a diferencia del resto de regiones, lo más exótico de la comida ecuatoriana.

Por la gran multiplicidad de productos y especias, animales y frutas, la Amazonia ofrece una cultura gastronómica poco conocida por el extranjero pero muy popular entre los nativos. Las frutas exóticas del oriente ecuatoriano incluyen: arazá, cocona, borojó, chonta, entre otras. Los animales más consumidos son mono, tortuga, guanta, chontacuro (gusano de chonta), hormigas culonas, serpientes, las cuales se combinan con yuca o plátano.

El seco de guanta es el alimento típico de las regiones amazónicas. Sus ingredientes principales son la carne de guanta (roedor grande de la región), el guineo, el ajo, acompañados de arroz o papas. El zarapatoca es otra comida ecuatoriana muy singular de esta región que se prepara con carne de tortuga. La uchumanga por otra parte, es un plato minucioso que se sirve con una variedad de intestinos de animales silvestres. También encontramos el cazave, o mejor conocido como pan de yuca rallada que se encuentra también en las grandes ciudades de Ecuador.

Otro alimento tradicional es el chontacuro, o gusano de la chonta, al cual se lo sirve acompañado de arroz y maduro; suele consumirse vivo. Al igual que en el resto del país, la alimentación se abastece de los productos naturales que ofrece el medio ambiente, así, por ejemplo, los monos son platos típicos que se sirven ahumados y con yuca.

Con respecto al tamal, llamado maito, en ésta región está hecho a base de plátano o yuca y carne envuelta en hojas de bijao o de palmito. Suelen incluir también el chontacuro asado.

La Amazonia de Ecuador ofrece toda una amplia gama de experiencias exóticas culinarias.

Desde frutos exóticos, hasta animales que en ninguna otra parte del mundo pensaría que se podrían comer, en la Amazonia de Ecuador encontrará platos que desafiaran sus gustos tradicionales.

Bebidas Y Postres Ecuatorianos



Entre las bebidas e infusiones características en todo el país encontramos las aguas de remedio que sirven para curar algún dolor o malestar físico, así como para purgar o limpiar el organismo.

La raíz de la valeriana se usa para los nervios, la agüita de toronjil, manzanilla, de las tres mentas es usada para el estómago, la infusión de hierba buena y hierba luisa es para el sueño, el matico para infecciones, heridas y cicatrices.

Otra bebida tradicional es la Colada Morada, tradicionalmente se la consume el 2 de noviembre, Día de los Difuntos. Antiguamente nuestros indígenas llevaban comida a sus muertos para que tengan algo que comer en su otra vida, después de la colonización algunas de estas tradiciones se modificó por la presencia de la tradición cristiana. La colada tomó el color morado a base de frutas nativas para adaptarse a la cultura europea que imponía el uso de este color en la ceremonia religiosa. Esta bebida tradicional se sirve caliente y acompañada de la “guagua de pan”. “Guagua” es una palabra proveniente del kichwua y significa niño o niña; la “guagua de pan” es entonces un pan con forma humana, además que su terminación en punta servía para ser introducida en la tierra y que el muerto se alimente.

Los zumos de frutas son muy utilizados en la dieta diaria de los ecuatorianos por la gran variedad de frutas en todas las regiones del país. En las regiones cálidas además de los jugos y zumos tradicionales se utiliza el jugo de la caña de azúcar que también es tomado como bebida con un poco de limón. Con la fermentación y posterior destilación, el jugo de caña se convierte en bebida

alcohólica la cual se conoce como “puntas”. Estas puntas son utilizadas en la elaboración de diferentes licores típicos del Ecuador, como por ejemplo el famoso y delicioso canelazo, cóctel caliente de trago mezclado con canela, jugo de naranjilla y azúcar.

Con respecto a los postres que se consumen en el Ecuador, son muy populares los dulces de leche (arequipe en Chile y Argentina), la torta de guineo y los helados de paila. Estos últimos, como su nombre lo indica, son elaborados artesanalmente sobre una paila previamente ubicada sobre paja y hielo, después de un largo proceso el helado va tomando consistencia y un sabor único.

Otros postres tradicionales incluyen frutas pasadas en miel o mermeladas en base a babaco, higo, tomate, frutilla, piña, zambo. Otras recetas son elaboradas con los granos y tubérculos tradicionales, como el pastel de yuca o la colada de morocho.

La comida del Ecuador es rica y abundante por la gran diversidad de recursos que ofrece su flora y su fauna. Degústela.

En Ecuador, existen varios tipos de bebidas típicas. Desde bebidas alcohólicas, aguas medicinales, hasta jugos y coladas tradicionales que se toman en fechas y ocasiones especiales.

Son tradicionales también los jugos de toda la gama de frutas que ofrece el Ecuador. Sobre postres, en cada región de Ecuador existen dulces y golosinas tradicionales que suelen ser hechos a base de productos propios de la zona.

Ingredientes principales de la gastronomía ecuatoriana

Pescado

El pescado que suele comerse en la costa ecuatoriana es conseguido de las aguas del Océano Pacífico o de los innumerables ríos navegables de la zona. Entre los principales platos elaborados con pescado se encuentran: el encebollado, el encocado, el ceviche, el bollo, la fanesca, el sancocho de pescado, etc.

Plátano

Ecuador es un fuerte país exportador de plátano, por lo que este representa un importante elemento en la gastronomía, en especial en la costa ecuatoriana. Existen tres principales variedades de plátano, siendo las tres más importantes: el

plátano verde, el plátano maduro y el banano. El plátano verde suele comerse frito, en forma de chifles, patacones o hervido, se prepara salado y es de consistencia dura.

El plátano maduro suele comerse frito o hervido de igual manera, tiene un sabor más dulce y una consistencia más suave, y el banano suele comerse crudo como una fruta cualquiera, aunque también hay una variedad de bebidas y postres preparados a base del mismo.

Verduras y Legumbres

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

Carnes

Se suele comer carne de res, borrego y chivo. Algunos platos se combinan con verduras como el seco que son trozos de carne servida con arroz. Dentro de

los platos exóticos se tiene el cuy, que suele comerse asado en las celebraciones de ciertas partes del país. La carne de chanco (cerdo, lechón) se come en varios lugares del país, participa en la elaboración de diversos platos, algunos de ellos como fritada, hornado, chugchucaras.

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

2.12 Manjares por regiones

Región Costa y Galápagos

-  **El Oro:** Tigrillo



- **Esmeraldas:** Encocado, tapao, sancocho, cocadas, agua de coco, bolones de verde y patacones.





 **Galápagos:** Arroz Blanco acompañando la carne, pollo y pescado.



-  **Guayas:** Guatita, arroz con menestra, encebollado de albacora, cangrejadas, caldo de salchicha, menestrón, bollo de pescado.



-  **Los Ríos:** Chaulafán, muchines y relámpagos



-  **Manabí:** Salprieda, ceviche, corviche, viche, arroz con queso y patacones, majada de plátano, Aguado de gallina, estofado de pescado, torta de mani.



-  **Santa Elena:** Ceviche, arroz marinero.





-  **Santo Domingo de los Tsáchilas**: Chontacuro (en las comunas tsáchilas), seco de gallina, arroz con menestra.



Región Andina

-  **Azuay:** Mote pata, cuy asado, sopa de quinua



-  **Bolívar:** Moloco o torta de papas, tortillas de maíz en tiesto, pan de los finados, el Sancocho, buñuelos, bolas de verde, el pájaro azul y los chigüiles.



-  **Cañar:** Sus platos son preparados a base de Maíz, las Humitas, los Tamales, tortillas de maíz. El mote pillo con queso es también muy conocido en esta provincia.



-  **Carchi:** Son tradicionales los preparados con papas, habas, choclos, carne de cerdo, de cuy y de gallina. Hay varios platos típicos, pero se destaca el : llamado “horneado pastuso”, con tortillas de papa, habas y mellocos.



- **Chimborazo:** Sus platos más comunes son: Yaguarlocro, Hornado, Tortillas de Maíz, Tortas de papas, Fritada. Entre las bebidas alcohólicas están el Canelazo, Chicha con huevo.



- **Cotopaxi:** Chugchucaras (está formado por Cuero de Cerdo reventado, Mote, empanadas, canguil, Plátanos maduros, choclos), chicha, allullas, helados de Salcedo, maqueños fritos, queso de hoja.



-  **Imbabura:** Las Carnes coloradas de Cotacachi, empanadas de morocho, choclos asados con queso, helados de paila, la chicha de jora en Cotacachi, la chicha del Yamor en Otavalo, la Fritada de Atuntaqui, caldo de Pata, Hornado, arrope de Mora, nogadas.



-  **Loja:** Chivo al Huevo, repe blanco (preparado a base de Guineo Verde y Quesillo), tamales, chanfaina, gallina cuyada y la cecina.





- **Pichincha:** entre sus platos típicos tienen el Locro de Papas, Hornado de Sangolquí, Cuy Asado y Papas con Sangre, la Fritada, Morocho, la Chicha de Maíz, Ceviche de Chochos, Yaguarlocro y el Menudo, entre otros.





-  **Tungurahua:** Las tortillas con chorizo, pan de Ambato, chocolate ambateño, pan de Pinllo, gallina de Pinllo, empanadas de viento de Atocha, melcochas de Baños, jugo de caña y sánduches (bebidas de Baños).



Región Amazónica

-  **Morona Santiago:** Seco de Guanta, chicha de yuca, maito de guanta (consiste en envolver estas carnes, en hojas de platanillo o bijao luego colocarlo sobre el fogón), tortilla de Yuca con Queso



-  **Napo:** Trucha, chicha de Chonta, chicha de yuca, maito de tilapia, maito de carachama (consiste en envolver estas carnes, en hojas de platanillo o bijao luego colocarlo sobre el fogón), chontacuro y sopa de cachama.



-  **Orellana:** Chicha de yuca y chontacuro.



-  **Pastaza:** Ceviche de palmito, ceviche de hongos, ceviche volquetero y ceviche de caracol.



-  **Sucumbíos:** Ayampaco, guanta asada, buñuelos de yuca, armadillo, yuca frita y chicha de caña.



-  **Zamora Chinchipe:** Ancas de rana, begonia, tilapia frita y ayampaco.



2.13 MARIDAJE DE VINOS Y MANJARES

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

En el 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 que se encuentran en los alimentos y en el vino, como la textura y el sabor, reaccionan de manera diferente al mezclarse; y encontrar la combinación adecuada de éstos hará del comer una experiencia más placentera para el paladar. Lo máximo del maridaje es crear sensaciones nuevas, tanto en la degustación del vino como de la comida con la que lo acompañamos. La palabra maridaje es polémica en sí, ya que muchos ven con cierto recelo, la similitud entre el matrimonio y esta palabra. Otros expertos, críticos y aficionados prefieren los términos "armonía" o "acorde".

Maridar vinos y comidas es todo un arte, pero si se siguen ciertas recomendaciones, no es difícil encontrar el vino adecuado para un plato particular. Es importante tener en cuenta los siguientes factores: armonía, sabor y consistencia, contraste y similitud.

Los vinos suelen ser el complemento perfecto de la comida; y cada plato debe ir acompañado por una clase de vino en particular. Las reglas generales de combinación son las siguientes:

- Los vinos generosos acompañan bien un aperitivo.
- Los vinos tintos ligeros (jóvenes) acompañan muy bien al cordero asado, a la carne de ternera, a la de ave, las pastas, las verduras, la paella, los embutidos, los huevos fritos, el jamón y las sopas con base de carne.
- Los vinos tintos de cuerpo (crianza, reserva, gran reserva) van muy bien con los guisos y los estofados, el buey, los platos a base de caza, las legumbres, y los quesos fuertes y fermentados.
- Los vinos blancos secos ligeros son complemento perfecto de las ostras, la langosta a la plancha, los langostinos, las gambas, los cangrejos de río y los mariscos en general.
- Los vinos blancos secos son los acompañantes ideales de los calamares, los pescados cocidos en general, los fritos o asados, el centollo, la langosta cocida con mayonesa, el jamón, las chuletas de cordero, los caracoles, las sopas con base de pescado y los huevos.
- Los vinos dulces son excelentes para acompañar los postres con chocolate, los hojaldres y los bizcochos (el foie-gras puede acompañarse por un vino blanco dulce tipo "sauternes").
- Los cavas pueden utilizarse a lo largo de toda la comida con independencia del plato, debiendo ser preferentemente muy seco (tipo "brut").

Una comida, al degustarla, nos aporta unos sabores que la definen y a partir de los cuales somos capaces de describirla: es salada, dulce, amarga o agria en distintos grados. A continuación voy a explicar el maridaje con algunos manjares ecuatorianos:

CUY ASADO

La carne del cuy es altamente nutritiva, digestible, cero colesterol y deliciosa; tiene alta presencia de sustancias esenciales para el ser humano. Es una preparación que tiene una tradición muy especial en nuestra gastronomía, el famoso Cuy asado con papas en salsa de maní, nada puede igualar al gusto y el sabor crocante de ésta proteína que es en la actualidad altamente sana. El color de cada presa es de un dorado intenso, el tostado de su piel es una auténtica galleta de sal y en cuanto a la textura de sus carnes, presentan unos jugosos sabores nunca antes presentes en algunos paladares de los comensales, se disfruta la sensación de nuevos sabores, definitivamente el sabor del cuy es único y no resiste ninguna analogía, pues se trata de una carne de exclusiva exquisitez.

Se realizó una encuesta a varias personas que degustaron este delicioso manjar con un vino tinto, se lo marida con este vino porque tiene mucho grado alcohólico y debe acompañarse de comidas más fuertes como carnes, cocidos, asados etc., la proteína de esta carne neutralizan los taninos del vino tinto, por esto se explica que los vinos tintos vayan bien con las carnes.

ENCOCADO DE PESCADO

El pescado encocado es un plato típico de la costa que consiste en un pescado cocinado en una deliciosa salsa de coco. Cuando hablamos de esta clase de manjares nuestros recuerdos vienen a nuestra mente y pensamos en la playa en Ecuador, en donde siempre incluyen los olores y sabores de los mariscos

frescos, y también el delicioso y refrescante sabor del coco. Quien no recuerda estar en la playa disfrutando de una rica agua de coco y luego la textura sedosa de la carne del coco. Esta receta de pescado encocado cocina el pescado en una deliciosa salsa de coco, en Ecuador se lo prepara con diferentes tipos de pescados. También existen variaciones del encocado con camarones, conchas, cangrejo, calamar o cualquier otro marisco. La mejor manera de preparar el encocado es con cocos frescos, se licua el agua de coco con la carne de coco rallada. Pero, si vive en un lugar donde no se siempre se encuentran cocos frescos. Este plato es fácil de preparar y si le gustan los mariscos, el coco le da un toque especial. Este manjar lo hemos maridado con un vino blanco, porque acompaña perfectamente bien, ya que este plato tiene un sabor pronunciado para vinos blancos con cuerpo porque combina perfectamente con crustáceos, moluscos de concha (almejas, ostiones) y pescados. Los blancos criados en madera son deliciosos con pescados y mariscos, aves o ternera a las brasas, carnes ahumadas o marinadas, por lo tanto tienen los elementos necesarios para que haya una mezcla exacta, así de esta manera hay menos alcohol en la boca y no le da un toque amargo a la comida. No se lo puede maridar con los vinos tintos porque este vino tiene un alto contenido de hierro, por lo que al mezclarse con el pescado, los camarones y los mariscos en general, dejan un sabor desagradable en la boca, por lo tanto el papel protagónico que cumple el vino blanco en la mesa no es tan solo acompañar a los distintos platos, sino también puede llegar a la mesa, como ingredientes de insuperables salsas, tanto saladas como dulces.

2.13.1 LA DEGUSTACIÓN Y ANÁLISIS

A continuación con un grupo de personas se realizó una degustación con el Cuy Asado y el Encocado de pescado, en la que se hizo una evaluación sensorial, la cual es la sensación completa de la interacción de todos los sentidos involucrados, es importante conjuntar estos sentidos para que ésta degustación

sea más completa y se pueda realizar un mejor análisis y así poder dar una crítica más amplia de lo que se está evaluando. Por lo tanto este análisis sensorial representa un nuevo e importante instrumento de evaluación para poder saber si la unión o maridaje tienen armonía o no.

Se hizo el montaje para una mesa para cuatro personas, en las siguientes fotos veremos como degustan con los manjares con los respectivos vinos y en el cuadro siguiente estarán las críticas respecto a la degustación.





DEGUSTADORES



DEGUSTADOR 1

Ing. Víctor Acosta A.

47 años



DEGUSTADOR 2

Datos:

Sra. Blanca Alvarado

65 años



DEGUSTADOR 3

Datos:

Lcda. Priscila Barberán

46 años



DEGUSTADOR 4

Datos:

Srta. Ximena Acosta

24 años



Para obtener los resultados se recurrió hacer el análisis sensorial, es el que se hace con todos los sentidos como son la vista, olfato y gusto, para que de esta manera haya objetividad y fiabilidad en los resultados. Los degustadores han expresado su análisis, no son personas expertas, pero bajo los parámetros del análisis hemos obtenido una evaluación de los productos comparados. Las sensaciones percibidas han sido transmitidas e interpretadas por el cerebro que las relaciona unas con otras asociándolas, de esta manera han ejercido una mutua influencia que pudo llegar a interpretar lo que los sentidos percibieron.

A continuación los cuadros con los resultados:

DEGUSTACIÓN

Evaluación Sensorial

MARIDAJE VINO TINTO Y VINO BLANCO CON CUY ASADO

			Percepción Sensorial
	EDAD	SEXO	
DEGUSTADOR 1	45	M	BUENA RELACION CON EL VINO TINTO, SE SIENTE PERFECTO LUEGO DE UN PEDAZO DE CUY, PORQUE EL SABOR LO ENCIENDE Y SE SIENTE MUY SABROSO Y NO SIENTES LLENURA , MAS BIEN TE ABRE MAS EL APETITO Y AL INGERIR SIENTES SATISFACCION. CON EL VINO BLANCO NO HUBO ARMONIA, SABOR DESAGRADABLE
DEGUSTADOR 2	65	F	CON EL VINO TINTO SE SINTIO UN SABOR AGRADABLE, UNA COMBINACION ESTUPENDA, BUEN EQUILIBRIO ENTRE EL AROMA Y SABOR, UN GUSTO SUAVE Y SABOR INTENSO. CON EL VINO BLANCO SOBRESALIO MUCHO EL SABOR DEL VINO Y NO ME GUSTO CON EL CUY
DEGUSTADOR 3	46	F	TUVO UN INTENSO SABOR LA COMBINACION DEL VINO TINTO CON EL CUY ASADO, PERO MUY AGRADABLE, NO ASI CON EL VINO BLANCO NO MEGUSTO SE SINTIO MUY FUERTE EL SABOR Y A SU VEZ COMO SECO
DEGUSTADOR 4	24	F	CREO QUE ENTRE EL VINO TINTO Y EL VINO BLANCO, AL CUY ASADO QUEDARIA MEJOR CON EL VINO TINTO, LO SENTI MUY BUENO, NO SE MUCHO DE ESTO PERO ME GUSTARIA EL MARIDAJE DE ESTE PLATO MON EL VINO TINTO

DEGUSTACIÓN

Evaluación Sensorial

MARIDAJE VINO TINTO Y VINO BLANCO CON ENCOCADO DE PESCADO

			Percepción Sensorial
	EDAD	SEXO	
DEGUSTADOR 1	45	M	EL RESULTADO DE ESTA COMBINACION FUE MUY AGRADABLE CON EL VINO BLANCO, PIENSO QUE NO ESTUVO AMARGO, UNA ARMONIA EN SU SABOR, PERFECTO ESTE VINO CON EL ENCOCADO. CON EL VINO TINTO EL SABOR FUE MUY DESAGRADABLE POR EL VINO, QUE TUVO UN SABOR MUY INTENSO, NO ME GUSTO
DEGUSTADOR 2	65	F	EN PRIMER LUGAR EL ENCOCADO ESTA MUY DELICIOSO, PRIMERO LO HE PROBADO CON EL VINO TINTO Y NO ME AGRADÓ, SE SINTIÓ UN SABOR MUY AMARGO, EN SEGUNDO LUGAR LO HE PROBADO CON EL VINO BLANCO ME AGRADO MÁS, EL ENCOCADO TIENE UN SABOR SUTIL NO MUY FUERTE Y ME GUSTO LA COMBINACION CON ESTE VINO PORQUE COMPLEMENTO UN SABOR Y UNA ARMONIA EN MI BOCA, DELICIOSO
DEGUSTADOR 3	46	F	ME GUSTO MAS CON EL VINO BLANCO, UNA PORQUE EL VINO BLANCO ESTABA MUY FRIO Y EL SABOR FUE MUY SUAVE Y POR LO TANTO ESTUVO MUY RICO, EN CAMBIO CON EL VINO TINTO ME PARECIO QUE EL SABOR DEL ENCOCADO QUEDO ANULADO POR LA ACIDEZ Y LA ASTRINGENCIA DEL VINO

<p style="text-align: center;">DEGUSTADOR 4</p>	<p style="text-align: center;">24</p>	<p style="text-align: center;">F</p> <p>EL ENCOCCADO ME HA GUSTADO MAS CON EL VINO TINTO POR SU PROFUNDO E INTENSO SABOR, NO ME PARECIO QUE ANULO EL SABOR DEL ENCOCCADO, MAS BIEN RESALTO, UN PERFECTO EQUILIBRIO Y UNA SENSACION ESTUPENDA. CON EL VINO BLANCO NO ME GUSTO, LO SENTI MUY DESARMONIZADO EN LOS SABORES</p>
--	---------------------------------------	---

De acuerdo a los resultados con este análisis que se ha realizado con los sentidos y los alimentos consumidos con los vinos, se ha demostrado, mediante una interpretación por las reacciones percibidas por los sentidos de las personas o degustadores hacia ciertas características de los manjares como son su sabor, olor, color y textura y se puede decir que gracias a esta degustación la gastronomía ecuatoriana si se puede maridar con diferentes tipos de vinos, de acuerdo a los gustos de los comensales y también hay que acotar a esta investigación que no en todas las ocasiones siempre los vinos se van a maridar como está establecido por los catadores, aquí hubo un degustador que no estuvo de acuerdo con aquello entonces depende del comensal, de sus gustos y sabores para la elección de un vino, se está produciendo una ruptura de aquel maridaje ortodoxo que todos recordamos como lo pudimos observar en la degustación, dando lugar a una flexibilización que viene fundamentada por el sabor de los vinos y por las posibilidades infinitas que nos aporta la buena cocina ecuatoriana para combinarlos.

Claramente se pudo observar también que 3 de los 4 degustadores si estuvieron de acuerdo a que el vino tinto se marida con carnes y que el vino blanco se degusta con pescados y que su unión es una armonía.

Este resultado de estas sensaciones captadas e interpretadas han sido usadas para medir la calidad de los alimentos y el maridaje con los vinos. Dentro de las principales características sensoriales que se destacaron al momento de degustar los alimentos, fueron el olor, en las cuales dijeron que fue ocasionado por las sustancias volátiles liberadas del manjar, las cuales son captadas por el olfato, también el color que fue uno de los atributos visuales más importantes en los alimentos consumidos, la cual es reconocida por la vista; la textura fue una de las características primarias que conformaron la calidad sensorial, por estas razones una definición no es sencilla porque el resultado es la acción de estímulos de distinta naturaleza. Por lo tanto se puede recomendar a los comensales que no se arriesguen a equivocarse, si realmente lo necesitan y no se pueden decidir al momento de elegir un vino una vez elegido el menú, pidan ayuda al experto y sea él, el que los asesore.

2.14 IDENTIFICACION DE COMPETIDORES

Podríamos decir que la competencia de servicio de vinos consiste, principalmente, en asesorar, esclarecer y servir al cliente los pedidos de vino y derivados, por lo tanto tuve la experiencia con el personal de este viñedo quien demostró saber de vinos como elaborar vinos, organizar la bodega, verificar calidad de vinos, sugerir y vender vinos al cliente, identificar preferencias y necesidades, utilizar vocabulario técnico, entonces, pueda que exista una competencia pero frente a todo esto me parece que están debidamente organizados y preparados para lo que se enfrentan y hacen.

2.15 ANALISIS DE LA OFERTA



El vino nacional florece lento (Ecuador) es un país sin tradición vitivinícola, la producción se puede contar con los dedos de una mano, sin embargo se han creado empresas que elaboran vino, los mismo que se venden solo en Quito, aunque dice que ya hay un distribuidor en Guayaquil, y que ha recibido ofertas para exportar a California y a Londres.

CAPITULO 3

ESTUDIO TÉCNICO

3.1 UBICACIÓN

La viña está ubicada en el valle de Yaruquí, a 35 Km de Quito a una altura de 2400 metros sobre el nivel del mar. El clima de la zona es primaveral, con temperaturas más bien frescas pero con gran amplitud térmica entre las temperaturas máximas diurnas y mínimas nocturnas. Esta variación de la temperatura permite que las plantas produzcan uvas con colores y sabores complejos, balanceados y sabrosos. Sin embargo, el hecho de que no existan las 4 estaciones hace que sea complicada la adaptación y cuidado de las plantas y sus uvas.

3.2 TAMAÑO

3.2.1 CAPACIDAD Y ESTRUCTURA

Para Jorge Durán, ingeniero agrónomo a cargo de la viña, la viticultura en el Ecuador es sin duda un desafío debido a lo complicado e impredecible del clima. Esto le ha obligado a mantener una constante experimentación por medio de la

cual se han logrado identificar las variedades que han demostrado mejor adaptación al suelo ecuatoriano.

Actualmente existen 30 diferentes variedades de vitis vinífera plantadas en una superficie de 3 hectáreas y media, estudiando su comportamiento y adaptación. Las más adaptadas, Palomino y Pinot Noir se cosechan 2 veces al año.



3.3 POSIBILIDAD DE EXPANSION FUTURA

Cabe la posibilidad en el futuro a mediano plazo de lograr la expansión hacia otro local, con miras a atender al turismo, lo cual estará vinculado directamente con el crecimiento de la demanda que se espera en los siguientes años.

3.4 ASPECTO LEGAL

Requerimientos que se deben cumplir para la instalación de una empresa de Prestación de Servicios.

Según las leyes del Ecuador toda empresa que se vaya a dedicar a la prestación de servicios debe cumplir con los siguientes requisitos legales:

Personas naturales

- Registro en la Matrícula de Comercio, a cargo del Registro mercantil del cantón
- Obtención del Registro Único de Contribuyentes

- Permiso Municipal de uso de suelo
- Permiso del Cuerpo de Bomberos
- Patente Municipal
- Permiso Sanitario

Para la realización de todos estos trámites la personal natural debe tener su cedula de ciudadanía o de identidad y Certificado de Votación, para los ecuatorianos.

CAPITULO 4

ESTUDIO FINANCIERO

4.1 FINANCIAMIENTO

Construir un viñedo es un sueño para muchos de los que amamos el vino, pero dista de ser una tarea sencilla, aunque una vez realizada provocará enormes satisfacciones. Luego analizar si el suelo que poseemos es bueno para la plantación de vides. Si encontramos un suelo rocoso o calizo, con cierta inclinación y poco fértil construir un viñedo allí es una buena idea. Debemos elegir los materiales adecuados, no olviden que el mismo clima que será unas veces generoso y otras devastador con la uva, también lo será con los materiales que usemos. La madera (o metal) para los sistemas de de conducción deberá ser resistente para no tenerla que cambiar pocos años después de construir un viñedo. Hay que considerar las lluvias del lugar para construir un viñedo, tal vez sea necesario generar un sistema de riego. Este puede utilizar agua proveniente de la naturaleza (por ejemplo un deshielo) o del hombre (agua corriente). También hay que estudiar el comportamiento del sol, en un cerro siempre hay una ladera que recibe más luz que la otra, esa es la ideal para construir un viñedo. Más allá de la uva que decidamos plantar (hay que tratar de adaptar la elección de la cepa al terreno), a la hora de construir un viñedo debemos pensar qué tipo de conducción usaremos. Si estamos en una zona cálida, lo mejor será el parral para proteger el racimo de una excesiva insolación. También podemos elegir la espaldera (la planta se divide en dos siguiendo dos alambres) o la lira (tiene forma de Y, las ramas suben en vez de desplazarse horizontalmente).

El modelo de costos para implantar este viñedo acorde a la implantación de 100 hectáreas sobre la Ruta del Valle de Yaruqui, la mejor zona productiva, nos explicaron que este modelo se realizó en base a un viñedo de 2,20m entre hilera y de 0,80m entre plantas, con conducción de eucalipto impregnado y plantas con pie franco. El promedio de largo de las hileras es de 120 metros.

Trabajan con componentes de primera calidad, cabeceros de buenas dimensiones, palos centrales de 8 a 12, con más de 8 kilos de sales de impregnación. En cuanto a las plantas, no hay diferencia de precio por variedad. Los plantines de pie franco están en el orden de \$1,50 cada uno".

La conducción de la planta se realiza con caña y polaina. Se utilizaron alambres de alta resistencia y lo más importante en cuanto a costos, tela antigranizo de 1,20m de ancho para que proteja la canopia completa de los intensos rayos solares.

En cuanto al riego, se incorporó un equipo de riego por goteo con dimensionamiento hidráulico, que sirve para capear el déficit hídrico si éste se diera en algún momento.

Los costos de viñedo por hectárea incluyeron, además, los trabajos previos de desmonte y escarificado de los suelos.

4.2 Valores por Items

En el desglose, vemos que en costos directos (materiales más mano de obra), el peso más importante lo tiene la tela antisol, que se lleva un 25,5% del costo total de implantación que es de U\$S117.500 dólares. En tela antisol se invirtieron \$29.160,00

En segundo lugar vienen los plantines y anexos (cañas y polainas). Se colocaron 5.700 plantas por hectárea de pie franco, lo que implicó una inversión de \$31.480,00 con una importancia de 17,50% en los costos directos.

En el equipo de riego por goteo la inversión fue de \$19.550,00, con un impacto del 17,14%

En cuanto a la mano de obra, ésta se divide en dos: mano de obra de plantación (10,2%) con un costo de \$19.860,00 y mano de obra de instalación de postes y alambres (11,06%), con un costo de \$17.450,00.

La madera (palos) en tanto tiene un valor de \$6.600 por hectárea con un peso relativo del 9,8% en los costos directos. Los alambres un 7.3% con \$4.920 por hectárea y el 6,4% pesa la preparación del suelo (\$4.300 por hectárea).

La suma es de 67.400 pesos por hectárea o U\$S 17.500, como mencionamos al principio.

Costos directos más infraestructura

Cambia mucho el valor de implantación por hectárea si se agrega el alto costo que tienen las perforaciones (pozos) en esta zona. Según el modelo del ingeniero Tsallis se necesitan dos perforaciones, cuyo valor es de 120.000 dólares cada una.

Un encargado del viñedo, con una casa para vivir, más los ingenieros, arquitectos, administrativos que trabajan para la finca, suman al costo total. Finalmente, la ecuación resulta en que el valor de implantación por hectárea nueva es de U\$S 25.200, si nos referimos a la zona mencionada.

4.3 Costo de Botella de Vino

Si se traza un análisis pormenorizado de los costos de producción de una bodega chica que usa los mejores insumos para la elaboración de una partida exclusiva de vinos se observan los siguientes valores:

- Botella: \$1,50
- Corcho: \$1,00

- Etiquetas: \$1,00
- Vino x 750 cm3: \$2.00
- Barrica de roble francés, primer uso: \$3.50 por botella.

Total: U\$S9.00,00

A esto habrá que sumarle el costo de contratar a un enólogo, ya que generalmente trabajan durante 4 jornadas. También se suma la formación del precio las inversiones en tierras, tanques de acero, construcción de la bodega, gastos de personal fijo, temporal, transporte, guardia, luz, gas, impuestos de todo tipo y la rentabilidad.

4.4 PLAN O ESTRATEGIAS DE VENTAS

La única promoción que se hará en el establecimiento será en base a hojas volantes entregadas en esa zona, para ello se ha estimado un monto no mayor de US\$500,00 anuales para publicidad impresa y otros medios de promoción, puesto que la mejor propaganda es el buen servicio, calidad de los productos a usarse y los precios cómodos que ofrecerá el establecimiento, de tal manera que los usuarios que lleguen sean los mejores difusores de nuestros servicios sus amigos, compañeros de trabajo y allegados.

CONCLUSIONES

Esta investigación genera un gran interés debido a que a través de las encuestas realizadas, es posible deducir que hay un gran impacto a la sociedad ecuatoriana, con el propósito de aumentar su conocimiento general en torno al maridaje de los vinos producidos en nuestro país con nuestra gastronomía, con muchas probabilidades de éxito, debido a la escases de información que existe sobre el tema, es grato poder respaldar la hipótesis con estos resultados y poder incrementar conocimientos y confianza para tener mayores alcances y generar un mayor incremento económico con una información fidedigna sobre todos los beneficios.

Claramente podemos ver que la cultura es un factor influyente para que esta investigación se pueda implantar, ya que nuestro país no tiene costumbre maridar, pero hay que aprovechar las circunstancias, lugares y momentos especiales y que los vinos hechos aquí en nuestro país puedan ser maridados con la gastronomía ecuatoriana.

Por lo tanto podemos decir que gracias a esta degustación la gastronomía ecuatoriana si se puede maridar con diferentes tipos de vinos, de acuerdo a los gustos de los comensales y también puedo acotar a esta investigación que no en todas las ocasiones siempre los vinos se van a maridar como está establecido por los catadores, aquí hubo un degustador que no estuvo de acuerdo con aquello entonces depende del comensal, de sus gustos y sabores para la elección de un vino.

Pero de lo que no cabe duda, es que hay que conseguir el equilibrio perfecto y aunque es bastante difícil, pero se debe conseguir que ni el plato ni el vino queden desnivelados.

RECOMENDACIONES

Es muy importante determinar los gustos y preferencias de los consumidores pues esto implicará, mucho en la demanda del vino, como lo vemos representado en las encuestas realizadas.

Es necesario brindar mayores promociones y ofertas en los supermercados a los vinos ecuatorianos, pues así impulsaremos el consumo interno, logrando una mayor demanda.

Maridar el vino no debe verse como algo complicado. Se requiere pensar un poco en los sabores de la comida y el gusto de los vinos que vamos probando nos ayudará a saber con qué maridarlos en el futuro. También recomendamos leer las contra etiquetas de las botellas de vino, en los que suelen aparecer los mejores maridajes para ese vino.

Se puede decir que se está produciendo una ruptura de aquel maridaje ortodoxo que todos recordamos como lo pudimos observar en la degustación, dando lugar a una flexibilización que viene fundamentada por el sabor de los vinos y por las posibilidades infinitas que nos aporta la buena cocina ecuatoriana para combinarlos.

Es importante saber y debo recomendar que si está preparando una salsa que lleva vino, utilice para tomar con la comida el mismo vino que usó en la salsa que preparó.

BIBLIOGRAFIA

es.wikipedia.org/wiki/Historia_del_vino

http://www.ecuaworld.com.ec/cocina_ecuatoriana.htm

<http://corchos.com.gt/sin-categoria/maridajes-para-vinos-blancos/>

<http://turismodevino.com/saber-de-vino/maridaje-de-vino/>

www.recetasgourmet.com.ar/xcontinente/americas/sur/.../ecuador1.htm

RECETAS ESTANDAR

Cazuela de Mariscos

Ingredientes:

- 100g de cebolla paiteña
- 50g de pimiento rojo
- 50g de pimiento verde
- 20g de culantro
- 70g de aceite con achiote
- 5g de pimienta molida
- 5g de comino en polvo
- 800g de plátano verde
- 1500g de fondo de marisco (caldo)
- 80g de maní tostado
- 300g de pescado Mero
- 300g de camarones pelados
- 100g de pulpa de cangrejo
- 100g de calamar
- 50 unidades de almejas medianas
- 50 unidades de mejillones
- Sal al gusto

Preparación:

1. Sofreír en una olla grande, la cebolla, el pimiento rojo y verde, cortado previamente en brunoise fino, y el culantro.
2. Añadir la pimienta, el comino y la sal.
3. Agregar el maní licuado con la mitad del fondo.
4. Dejar hervir por cinco minutos
5. Licuar el plato con la otra mitad del fondo, agregar y cocinar revolviendo constantemente hasta que espese o por diez minutos.
6. Rectificar el sabor
7. En una olla, colocar todos los mariscos, menos los camarones. Sofreír revolviendo durante cinco minutos.
8. Agregar los camarones y revolver por cinco minutos más.
9. En una cazuela grande de barro engrasada, verter la mitad de la preparación del plátano.
10. Distribuir los mariscos y cubrirlos con la otra mitad de la preparación anterior.
11. Llevar al horno hasta que dore, o por quince minutos a 180° C.
12. Servir caliente, y acompañado con encurtido picante.

Maridaje: Palomino Fino

Encocado de pescado

Ingredientes:

- 30 g de mantequilla
- 30 g de aceite
- 15 g de pasta de ajo
- 30 g de cebolla blanca
- 50 g de pimiento verde
- 15 g de cilantro picado
- 200 g de corvina
- 5 g de comino molido
- 70 g de cebolla perla
- 400 ml de leche de coco
- 15 g de coco rallado

Preparación:

1. Saltear las cebollas el ajo, el pimiento el cilantro en aceite y mantequilla.
2. Agregar la leche del coco tibia en el salteado cocer unos 10 minutos.
3. Licue y ponga a cocinar otra vez en la misma olla.
4. Luego ponga en trozos la corvina en esta misma preparación unos 8 minutos más.
5. Sal y pimienta al gusto.

Maridaje: Palomino fino

Sango de camarón

Ingredientes:

- 250 g de camarón
- 250 g de plátano verde licuado
- 70 g de cebolla paiteña
- 70 g de pimienta verde
- 70 g tomate riñón pelado
- 15 g de cilantro picado
- 30 g de aceite
- 15 g de pasta de ajo

Preparación:

1. Lave, y cocine los camarones durante 3 minutos con una pizca de sal, en 500 ml de agua.
2. En un sartén luego ponga a saltear todas las verduras en el aceite caliente picadas en brunoise fino o dados pequeños.
3. Aparte licue el plátano con el agua del camarón, y vierta todo encima del salteado al último el camarón cocine unos 5 minutos.

Maridaje: Palomino Fino

Locro de quinua con camarón

Ingredientes:

- 200g de quinua
- 250g de camarón
- 40g de papa chola
- 40g de crema de leche
- 30g de cebolla perla
- 10g de ajo
- 80g de bisquet de camarón
- 30g de mantequilla
- 10g de culantro
- 5g de achiote
- 20g de leche
- 100g de aguacate (decoración)
- Sal y pimienta al gusto.

Preparación:

1. En un olla, sofreír la cebolla, el ajo, y el achiote con la mantequilla.
2. Añadir el agua con la quinua, cocinada previamente por cuarenta minutos.
3. Incorporar las papas peladas, picadas en cubos y el bisquet de camarón.
4. Dejar que se cocine a fuego lento por veinte minutos, revolviendo de vez en cuando.
5. Añadir los camarones, previamente blanqueados, dejar dar un hervor.

Mariaje: Palomino Fino

Biche de pescado

Ingredientes:

- 250g de filete de pescadilla
- 250g de plátano maduro
- 250g de yuca
- 60g de maní tostado y molido
- 250g de choclo tierno en rodajas
- 75g de cebolla blanca
- 30g de pimienta roja picado
- 30g de cilantro picado
- 30g de perejil picado
- 45g de aceite de cocina
- 5g de ajo picado finamente
- 5g de comino molido
- 5g de orégano en hoja
- 20g de pasta de achiote
- 2000ml de agua hirviendo
- 500ml de leche
- Sal y pimienta al gusto

Preparación:

1. Hacer un refrito con la cebolla, el pimiento, el ajo, el perejil y el cilantro. Todo picado previamente. Se añaden aceite y achiote al gusto.
2. Añadir todos los aliños y mantener a fuego lento, durante cinco minutos, meciendo constantemente.
3. Añadir dos litros de agua hirviendo, el maní previamente licuado con la leche y los choclos tiernos cortados en rodajas.
4. Tapar la olla, y cocinar durante treinta minutos.
5. Añadir la yuca cortada en pedazos pequeños, las zanahorias en rodajas gruesas y los maduros con su cáscara.
6. Cuando la yuca esté cocinada, añadir el pescado lavado y cortado en trozos.
7. Cocinar durante 10 minutos.

Maridaje: Palomino Fino

Ceviche de camarón

Ingredientes:

- 300g de camarón grande
- 250ml del caldo de camarón
- 50g de tomate en concaset
- 50g de pimiento rojo y verde en brunoise
- 50g de cebolla colorada o paiteña en brunoise
- 30ml de jugo de limón
- 30ml de jugo de naranja
- 30ml de aceite de cocina
- 15g de mostaza
- 20g de cilantro
- 20g de perejil
- Sal y pimienta al gusto

Preparación:

1. Limpiar los camarones, para que queden al final del proceso cortados y desvenados.
2. En una olla aparte los blanqueamos con sal y pimienta, de uno a dos minutos.
3. Sacamos los camarones a un recipiente y los colamos. Dejamos enfriar el caldo para utilizarlo luego.

4. En un recipiente, ponemos los ingredientes picados. La cebolla, el tomate y los pimientos. A esto añadimos el jugo de limón, de naranja y el caldo de camarón frío.
5. Añadimos los camarones a la mezcla anterior. Ponemos la mostaza, y la sal y pimienta al gusto.
6. Finalmente, añadimos el cilantro picado y el aceite al gusto.
7. Mezclamos y servimos.

Maridaje: Palomino FIno

Llapingacho Ambateño

Ingredientes:

- 900 g de papa chola cocinada
- 50 g cebolla blanca finamente picada
- 60 g de manteca de chanco
- 30 g de pasta de achiote (extracto graso)
- 80 g de queso fresco desmenuzado
- 360 g de chorizo Ambateño
- 180 g de lechuga criolla o común
- 90 g de remolacha
- 90 g de zanahoria
- 6 huevos de gallina medianos
- 3 aguacates Palta
- Sal al gusto

Preparación:

1. Hacer un refrito de la cebolla con la manteca y el achiote, dejar a un lado.
2. Hervir las papas con sal y cuando estén suaves aplastar hasta formar un puré.
3. Agregar al puré al refrito que hicimos anteriormente, el queso desmenuzado y rectificar la sal.

4. Dejar reposar el puré en un sitio cálido por al menos tres horas, tapándole con un mantel limpio, para darle al puré un toque de sabor.
5. Formar las tortillas de papa de unos 2cm de ancho por 6cm de diámetro y freírlas en un plancha con poca manteca hasta que se doren por los dos lados. (Si no desea todavía freírlas, las puede dejar formadas a un lado).
6. Cocinar la remolacha y la zanahoria en olla de presión, picar en brunoise, hacer una ensalada y reservar.
7. Picar la lechuga finamente y reservar.
8. Cocinar el chorizo, luego freír y reservar.
9. Servir en un plato las tortillas de papa fritas, montadas con un huevo frito al gusto, junto con el chorizo. En un plato más pequeño, servir las ensaladas frías y el aguacate.

Maridaje: Meritage Alyce

Muchines

Ingredientes

- 500 grs.de yuca
- Cebolla Blanca o Sofrito 3 ramas verde y blanca
- 100 gr. Queso Fresco con sal
- Sal al gusto
- Azúcar al gusto
- 2 Huevos

Preparación

La yuca fresca pelada, se la raya, aparte cortamos en trozos pequeños la cebolla blanca o sofrito y se le agrega el queso, lo mezclamos y este será el relleno del muchín, a la yuca rallada le agregamos los 2 huevos la sal y azúcar al gusto y formamos pequeñas tortillas no redondas sino cilíndricas casi como las croquetas españolas pero más grandes, en el centro ponemos un poco de relleno y en una sartén con aceite de girasol bien caliente la cocinamos hasta que estén doradas.

Maridaje: Meritage Alyce

Seco de Guanta

Ingredientes:

- 2 kg carne de guanta
- 1 litro vinagre de guineo
- 1 cebolla paiteña finamente picada
- 2 cebollas blanca picada
- 2 cucharadas pimienta
- 1 ají
- ajo machacado
- 1 Cd cilantro picado
- 4 cds chillangua picada
- 2 cds maní
- sal y pimienta al gusto

Preparación

- Ponemos la carne en un recipiente hondo, agregamos el vinagre, cubrimos bien y dejamos reposar durante 2 horas
- Aparte hacemos un refrito en el aceite, con todos los ingredientes finamente picados, y los aliños, durante 15-20 minutos
- A continuación, incorporamos la carne con el líquido del adobo, dejamos que se mezcle todo bien y cocemos a fuego lento hasta que esté suave. Servimos acompañada de arroz y plátanos fritos.

Maridaje: Palomino Fino

Cuy Asado

Ingredientes:

2 cuyes grandes
100 g de menjurgue
1 cerveza de 500 ml
sal en grano al gusto
200 g zumo de naranja agria
800 g papa (cocinada)
50 g mantequilla
20 g achiote
100 g cebolla blanca (picada finamente)
250 g leche
100 g pasta de maní
20 g cilantro (picado fino)
2 huevos (cocinados duros)
3 hojas hierba buena
sal y pimienta al gusto

Preparación:

Colocamos a los cuyes en una bandeja profunda donde los frotamos con la sal en grano por todos sus lados, luego le adicionamos el zumo de la naranja agria, la cerveza, un chorro de aceite abundante a la marinación, tapamos y dejamos en refrigeración por 24 horas.

Al día siguiente colocamos al los cuyes en una bandeja para introducir al horno y los disponemos con partes iguales del líquido de marinación a 180 ° por el lapso

de 45 minutos a 60 minutos, en la mitad del tiempo lo tapamos con aluminio y luego los destapamos para hacer un dorado muy intenso y apetitoso.

Las papas las cocinamos con sal en agua hirviendo con todo piel, cuando están listas retiramos la piel y las bañamos con la salsa de maní, servimos acompañada de una ensalada fresca muy tradicional de lechuga y tomate.

Para la salsa de maní llevamos un recipiente a fuego bajo y colocamos el achiote, la mantequilla, los calentamos y adicionamos la cebolla blanca rehogamos levemente sin dejar que su dorado sea intenso para seguir con la leche licuada con la pasta de maní, veremos que al primer hervor espesa, inmediatamente adicionamos sal y la pimienta al gusto, cilantro, hierba buena y el huevo duro picados muy fino y disfrutaremos de una deliciosa salsa para bañar nuestras papas cocidas.

Maridaje: Meritage Alyce

Arroz Marinero

Ingredientes

Para el arroz blanco

- 2 cucharadas de aceite
- 2 cucharadas de cebolla blanca perla, picada finamente
- 1 diente de ajo, machacado
- 2 tazas de arroz de grano largo, crudo
- 2 $\frac{1}{4}$ tazas de caldo de mariscos o caldo de pescado

Para el arroz marinero

- 3 cucharadas de aceite, recomiendo aceite de girasol, de mani o de oliva light
- 1 $\frac{1}{2}$ taza de cebolla blanca perla picada finamente
- 2 cabezas de ajo, peladas y machacadas
- 1 pimiento, de cualquier color, picado en cubitos
- $\frac{1}{2}$ cucharada de comino molido
- 1 cucharadita de achiote molido
- 1 manojo de cilantro, finamente picado
- ~4 libras de mariscos surtidos: camarones, calamares, vieiras, mejillones, conchas o almejas
- Sal y pimienta al gusto
- Para acompañar: Patacones o tostones, curtido de cebolla, aguacate, rodajas de limón y ají criollo.

Preparación

- Para preparar el arroz blanco
 1. En una olla mediana, caliente 2 cucharadas de aceite a fuego medio, agregue las 2 cucharadas de cebolla y ajo, y cocine hasta que estén suaves, alrededor de 3-5 minutos.
 2. Añada el arroz crudo, revuelva bien. Agregue el caldo de marisco o pescado, haga hervir a fuego alto hasta que el caldo se evapore. Reduzca a fuego bajo, tape y deje cocinar a fuego lento durante unos 15 minutos o hasta que el arroz esté tierno pero firme, guárdelo para después.
- *Para preparar el arroz marinero*
 1. En una sartén grande, caliente las 3 cucharadas de aceite a fuego medio. Agregue la cebolla picada y el ajo picado, revuelva frecuentemente y cocine hasta que las cebollas estén suaves, unos 5 minutos.
 2. Añada el comino, el achiote molido, sal, pimienta, la mitad del cilantro picado, y el pimiento picado. Cocine por 5 minutos, revolviendo frecuentemente.
 3. Agregue los mariscos, recomendando agregar primero los mariscos que necesitan más tiempo para cocerse (los camarones grandes, las conchas o almejas, mejillones), seguido de los que requieren menos tiempo de cocción (los camarones pequeños, calamares, las vieiras o conchas de abanico). Revuelva bien y cocine durante unos 3 minutos.
 4. Agregue el arroz blanco cocido, mezcle bien y cocine hasta que los mariscos estén listos, aproximadamente unos 5 minutos.
 5. Agregue la mitad restante del cilantro picado, y rectifique la sal.
 6. Sirva acompañado con patacones o tostones, curtido de cebolla o ensalada, rebanadas de aguacate, limón, y ají criollo.

Maridaje: Palomino Fino