

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ

Colegio de Hospitalidad Arte Culinario y Turismo

**Maridaje de vinos ecuatorianos con platos
tradicionales**

Proyecto de Investigación

CAMILA ALEXANDRA DÁVILA PALACIOS

Arte Culinario y Administración en Alimentos y Bebidas

Trabajo de titulación presentado como requisito para la obtención del título de:
Licenciado en Arte Culinario y Administración en Alimentos y Bebidas

Quito, 16 de abril del 2019

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ

Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo

**HOJA DE CALIFICACIÓN DE TRABAJO DE
TITULACIÓN**

Maridaje de vinos ecuatorianos con platos tradicionales

Camila Alexandra Dávila Palacios

Calificación:

Nombre del profesor y título académico: Giovanni Rosania

Firma del profesor

Quito, 16 de abril del 2019

DERECHOS DE AUTOR

Por medio del presente documento certifico que he leído todas las políticas y manuales de Universidad San Francisco de Quito (USFQ), incluyendo la Política de Propiedad Intelectual USFQ, y estoy de acuerdo con su contenido, por lo que los derechos de propiedad intelectual del presente trabajo quedan sujetos a lo dispuesto en esas políticas.

Asimismo, autorizo a la USFQ para que realice la digitalización y publicación de este trabajo en el repositorio virtual, de conformidad a lo dispuesto en el Art. 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior.

Firma del estudiante

Nombres y apellidos: Camila Alexandra Dávila Palacios
Código de estudiante: 00125441
Cédula de identidad: 1721489191
Lugar y fecha: Quito, 16 de abril del 2019

AGRADECIMIENTOS

Pienso que la vida es un proceso de construcción de sueños, el mío inició con esta investigación, la cual no solo habla de mi esfuerzo sino que es un trabajo que tiene a muchas personas detrás que me guiaron en este nuevo camino.

Gracias Tati, papito mío siempre me guiaste con gran sabiduría. Noni, siempre dandome animos y diciendome las palabras correctas. Ñañitos, Prisci y Carito, gracias por largos días de revisar, corregir y compartir el estrés conmigo; mami por darme el empujoncito que necesitaba para alcanzar mis metas. Yoyito, verte alcanzar tus sueños literarios me enseñaron que en la vida todo es posible solo hay que ponerle pasión, gracias a tu ejemplo estoy haciendo lo que me gusta y me quite los miedos, gracias por ser la mejor. David, amor de mi vida gracias por ser mi constante soporte. Cami, mi mejor amiga, gracias por ser mi hermana, Rena y familia Medina Sánchez, la gratitud que les tengo es difícil de describir, gracias por darme un puesto en su casa y lo que esto conllevó. Gracias a todas las personas que dejaron su tiempo y esfuerzo en mi tesis, Ángela Meléndez, Gabriela Pozo, Pablo Conselmo, Giovanni Rosania, Homero Miño (Chichirri) mi papá de la cocina, señores expertos en vinos, y a mi familia en general que estuvo apoyándome desde que inicie esta aventura llamada universidad.

RESUMEN

Esta investigación analiza si “existe una aceptación del vino ecuatoriano acompañado de comida tradicional”. Se habla sobre el vino, de su historia a nivel mundial, el desarrollo del vino en el Ecuador, lo que fue y lo que es ahora, tomando en cuenta los resultados tan favorables de bodegas como la de Dos Hemisferios. También se habla de los factores influyentes del vino, como el clima, el suelo, el tipo de cepa y demás; de igual manera se menciona el *terroir* de los vinos ecuatorianos a manera general y de forma específica de la bodega con la que se trabaja. Por último se explican las bases y procesos de un maridaje. Respecto a la cocina ecuatoriana se expone su historia y dentro de ella el protocolo y costumbres gastronómicas en Quito en el siglo XIX, ya que como ciudad capital, es ahí donde empieza la influencia hacia el resto del país; además se hace una breve reseña sobre los ingredientes, sabores y aromas de las regiones del Ecuador (Sierra, Costa y Amazonía). Para finalizar se mencionan las tradiciones culinarias que se presentan en las algunas festividades del Ecuador como Semana Santa, Día de los Difuntos, entre otras fechas conmemorativas.

Después de hablar del vino y de la comida, se analiza la aceptación del vino ecuatoriano acompañado de comida tradicional por medio de una propuesta de maridaje. La investigación se apoyará con entrevistas y encuestas.

Palabras clave:

- ✓ Vino
- ✓ Maridaje
- ✓ Cocina tradicional
- ✓ Dos Hemisferios

ABSTRACT

This research is based on the following analysis: “there is an acceptance of Ecuadorian wine accompanied by traditional food”. It talks about wine, its history worldwide, the development of wine in Ecuador what it was and what it is now taking into account the favorable results of wineries such as *Dos Hemisferios*, the influential factors of the it came as the climate, the soil, the type of strain and so on; In the same way, the terroir of the Ecuadorian wines is mentioned in a general and specific way of the winery with which one works, and finally the bases and processes of a pairing are explained. Regarding Ecuadorian cuisine, the theme of its history is exposed and within it the protocol and gastronomic customs in Quito in the 19th century, since as a capital city, this is where the influence towards the rest of the country begins, in addition a brief review on the ingredients, flavors and aromas of the regions of Ecuador (Sierra, Coast and Amazon). To finish they also mention the culinary traditions that are presented in the festivities of Ecuador such as Holy Week, Day of the Dead, among others commemorative dates.

After talking about wine and food, we analyze the acceptance of Ecuadorian wine accompanied by traditional food, through a pairing proposal; the research will be supported by interviews and surveys.

Key words:

- ✓ Wine
- ✓ Pairing
- ✓ Traditional cuisine
- ✓ Dos Hemisferios

Tabla de contenido

Introducción	9
METODOLOGIA DE LA INVESTIGACIÓN	10
Tema	10
Objetivos	10
Objetivo general	10
Objetivos específicos	10
ANÁLISIS TEORICO	10
Marco conceptual	10
Motivación	11
Revisión de literatura	12
Entrevistas	12
Formulación de la hipótesis	13
1. CAPÍTULO 1: EL VINO	14
1.1 Historia del vino	14
1.1.1 Los inicios del vino	14
1.1.2 Pompeya	15
1.1.4 El vino en la Edad Media	16
1.1.6 El vino en el siglo XX	18
1.2 Desarrollo del vino en el Ecuador: lo que fue y lo que es ahora	19
1.3 Factores influyentes del vino	22
1.4 <i>Terroir</i> de los vinos ecuatorianos (geografía, geología y climatología)	23
1.4.1 <i>Terroir</i> de la Bodega Dos Hemisferios	25
1.5 Cómo se desarrolla un maridaje	27
2. CAPÍTULO 2: LA COCINA ECUATORIANA	29
2.1 Historia de la cocina ecuatoriana	29
2.2 Protocolo y costumbres gastronómicas en la ciudad de Quito en el siglo XIX:	34
2.3 Sierra: ingredientes, sabor y aromas	35
2.4 Costa: ingredientes, sabor y aromas	36
2.5 Amazonía: ingredientes, sabor y aromas	38
2.6 Tradiciones dentro de la cocina ecuatoriana (fechas conmemorativas)	39
3. CAPÍTULO 3: MARIDAJE A LO ECUATORIANO	42
3.1 Resultados sobre cata de maridaje con expertos y aficionados gourmet	42
3.2 Bodega Dos Hemisferios	45
3.2.1 Vino Enigma	47
3.2.1.1 Comparación y resultados del maridaje	48
3.2.2 Vino Travesía	49
3.2.2.1 Comparación y resultados del maridaje	49
3.2.3 Vino Del Morro	50

3.2.3.1	Comparación y resultados del maridaje	50
3.2.4	Vino Bruma	51
3.2.4.1	Comparación y resultados del maridaje	52
3.2.5	Vino Paradoja	53
3.2.5.1	Comparación y resultados del maridaje	53
4.	CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	55
4.1	Conclusiones	55
4.2	Recomendaciones	57
	Anexos	59
a.	Mapas:	59
b.	Gráficos:	60
c.	Ilustraciones y fotos	62
d.	Recetas estándar	65
e.	Entrevistas	68
f.	Fichas técnicas	73
1.	Fichas técnicas de maridaje de comida tradicional y vinos ecuatorianos	73
2.	Fichas técnicas de vinos Dos Hemisferios	74
	Bibliografía:	77

Introducción

El Ecuador es un país mega diverso, con fuentes ilimitadas de recursos naturales e inmateriales que sorprenden a personas nacionales y extranjeras (Ministerio de Turismo, 2017). Hay una corta dimensión de la magnífica variedad que abarca el territorio en materia prima, incluso las variedades que existen de un mismo producto (Vacas et al, 2018). En cada casa, las recetas de los platos tradicionales pasan de generación en generación y eso es lo que los hace únicos, cada uno instauro sus sabores, sus ingredientes, sus formas de cocinar... lo que hace que la gastronomía esté en constante cambio. Es por esta razón que en esta investigación se busca destacar lo mejor de la gastronomía ecuatoriana dentro de la cultura ya existente y los avances productivos como la realización del vino. En contraste a la comida, el vino es un mundo nuevo el cual recién se está adaptando a la sociedad ecuatoriana, sin embargo, cada vez es más conocido ya que son productos interesantes porque vienen de una zona que solo tiene dos estaciones donde nuevas metodologías son desarrolladas para alcanzar una elaboración de calidad. En los últimos años los vinos ecuatorianos han evolucionado, lo mismo que la comida y empiezan a ser reconocidos a nivel mundial; un trabajo que no es casual, pues responde al esfuerzo de quienes están detrás de todo lo que llega al plato o a la copa: agricultores, cocineros, sommeliers... quienes ponen todo su esfuerzo a disposición para ofrecer lo mejor. Tomando en cuenta la excelente gastronomía y el nuevo producto en auge, ¿por qué no juntarlos y hacer un maridaje nunca antes visto?, pues combinar texturas, aromas y sabores, tanto del vino como de la comida, puede ser el inicio de nuevas experiencias para aprender a mejorar o para continuar si el camino es el correcto.

METODOLOGIA DE LA INVESTIGACIÓN

Tema

Maridaje de vinos ecuatorianos con comida tradicional.

Objetivos

Objetivo general

Realizar una investigación en la que se analice si la población ecuatoriana estaría dispuesta a probar el maridaje de la cocina tradicional en conjunto con los vinos fabricados en el país. Además de proponer un maridaje adecuado con base en las preferencias de una muestra de 196 personas ecuatorianas, sumado a las características organolépticas del vino y la comida.

Objetivos específicos

1. Brindar información de la producción, historia y consumo de vinos que se elaboran en el país a la comunidad ecuatoriana, en concreto de la bodega Dos Hemisferios. En total se estudiarán cinco vinos.
2. Encontrar cinco platos de la cocina ecuatoriana acordes a las características de dichos vinos para, en conjunto, lograr un balance armónico.
3. Investigar si la combinación de la cocina tradicional ecuatoriana con los vinos anteriormente mencionados es socialmente aceptada.

ANÁLISIS TEORICO

Marco conceptual

Esta investigación se realizará con la colaboración de *sommeliers*, quienes aportarán con entrevistas y compartirán sus conocimientos sobre el desarrollo del maridaje en general, una práctica que pretende alcanzar balance además de armonía entre la bebida y la comida a degustar, comida que también será cuidadosamente seleccionada con ayuda de chefs especializados en

cocina ecuatoriana.

Asimismo, se utilizarán las teorías básicas del maridaje, como es la de contraste, que busca una combinación basada en sabores que, como su nombre lo dice, contrasten, por ejemplo, una fritada, que es un plato grasoso, y el ácido de un vino syrah que limpia la boca de la pesadez del plato y te permite seguir degustando. En conjunto crean una gran sensación en boca. De igual manera esta la teoría del espejo, que pretende hallar la unión de un alimento y una bebida similar en sabor, un ejemplo es un plato dulce con un vino igual, un postre como pristiños con miel y un late harvest.

Las metodologías a utilizar son las siguientes:

1. Cata con los vinos seleccionados
2. Selección de los platos tradicionales que vayan de acuerdo con los vinos previamente degustados
3. Realización del maridaje con los productos seleccionados, tanto en vinos como en alimentos, con ayuda de un *sommelier* que guíe el proceso y de grupos focales que expresen sus opiniones.
4. Evaluación del resultado del maridaje que permitirá llegar a una conclusión sobre los gustos de los ecuatorianos.

Motivación

La motivación de este trabajo es el gusto por el vino, adquirido gracias a mi familia, que me enseñó no solo a beberlo, sino a descubrir todo lo que tiene para decirnos. En un vino se pueden encontrar aromas, sabores, texturas, emociones... puede ser el inicio de infinitas conversaciones y de permanentes recuerdos. Por eso me gustaría compartir este gusto con la comunidad académica y mostrar además que es posible combinarlo con la comida ecuatoriana. Además, estoy convencida de que el vino ecuatoriano tiene un potencial poco

explorado que merece ser estudiado y difundido, pues solo ese ejercicio permitirá elevar la calidad local de esta bebida milenaria de la que aún nos queda un largo camino por recorrer en el país.

Revisión de literatura

Para este trabajo se buscará información de datos relevantes sobre la historia del vino, su proceso de fabricación y otras características específicas de esta bebida dentro de enciclopedias Larousse y Atlas que tienen datos confiables y variados, conjuntamente con un libro del presidente de la Cofradía del Vino llamado Sentir el Vino. También se indagará sobre los platos tradicionales ecuatorianos seleccionados para este estudio, los mismos que tendrán las características necesarias para complementar los vinos escogidos. Esta información se buscará en varios libros que hablan sobre la historia de la cultura ecuatoriana en cuenta a la comida, uno de ellos tiene como título El Pan de América y habla sobre los primeros pobladores en la zona de Guayllabamba; también se usará un libro que documenta los protocolos en cuanto a la gastronomía de Quito en el siglo XIX y se llama Manual de la Cocinera, además de otros conceptos importantes para la investigación que se halla en el libro El sabor de la memoria. Con esta información se pretende comprender el origen de la cultura ecuatoriana y analizar la posibilidad de su aceptación a un maridaje nacional. Adicionalmente, se usará información de tesis previas basadas en los vinos a estudiar como son la de Gabriela Pozo con Gabriela Cordero, y la de Giovanni Rosania ya que ahí se encuentra datos sobre las características de los vinos además del *terroir* de la bodega Dos Hemisferios.

Entrevistas

Se realizarán entrevistas a personas con alto conocimiento en vinos, especialmente *sommeliers*, quienes facilitarán la selección de los conjuntos de maridaje ideales. También se formularán

preguntas a los grupos focales elegidos, con edades entre 20 y 70 años, con el fin de analizar sus gustos y obtener respuestas sólidas que afiancen la investigación.

Formulación de la hipótesis

¿Puede la cultura ecuatoriana aceptar un maridaje propuesto de comida tradicional y vinos ecuatorianos?

1. CAPÍTULO 1: EL VINO

1.1 Historia del vino

1.1.1 Los inicios del vino

“El vino es una de las primeras creaciones de la humanidad y ha ocupado una plaza privilegiada en numerosas civilizaciones” (Bachelard, 2009). Según estudios arqueológicos, se cree que fue de las primeras reacciones químicas inducidas por los hombres: la fermentación y la oxidación. Tomando en cuenta que el vino viene de la uva, una fruta fácil de fermentar, el primer vino pudo haber surgido por accidente, en la prehistoria, dentro de un saco de piel o en un recipiente de arcilla en el cual dejaron algunas uvas que se pudieron aplastar y con el calor se fermentaron. No se tiene registro de quien bebió o inició este proceso de forma consciente, pero esta es una hipótesis (Bachelard, 2009).

Las primeras uvas, o vides como se las llama ahora, poblaban la tierra del hemisferio Norte antes de que el hombre se encuentre en ella, pues se han hallado cimientos de vid que datan de más de 12.000 años atrás en lo que ahora es el territorio armenio, turco y en Georgia.

Uno de los rastros de vinos más antiguos que se encontró puede tener entre 7.000 y 7.500 años de historia y fue en el Cáucaso, al este del Mar Negro (Bachelard, 2009).

Varias culturas a lo largo de la historia le dieron una gran importancia a esta bebida, que fue ampliamente registrada en formas primitivas de escritura, entre ellas, los pictogramas, que muestran hojas de uvas en la civilización sumeria, lo que nos lleva entre 3.000 y 4.000 años al pasado (Bachelard, 2009).

Otro dato importante es que la palabra *ARP*, que significaba vino en egipcio, al estar expuesta con mucha regularidad, fue de las primeras en ser transcritas. Además, se dice que los egipcios fueron los primeros en etiquetar los vinos, pues colocaban el año, el viñedo y quién lo hizo. Esto también fue comprobado en varias tumbas faraónicas, entre ellas la de Tutankamón, quien

falleció en el 1532 a.C.; ahí los arqueólogos encontraron 36 jarrones de vino, de los cuales 26 tenían sus inscripciones respectivas con los datos antes mencionados. En la cultura egipcia, sumeria y romana debatían sobre su vino y discutían dónde estaba el mejor terreno para un viñedo (Bachelard, 2009).

Un año importante para la historia del vino fue el 121 a.C., pues allí se habla de las primeras referencias de una añada (cosecha de un año) famosa denominada “La Optidiana” de Falerno, cuyo nombre se debe al cónsul Óptimo. Hay relatos que ratifican que esta añada se bebió hasta los primeros años de la era cristiana. El vino era utilizado en rituales y en ceremonias religiosas de la época, lo cual le hizo muy popular en las culturas occidentales (Bachelard, 2009).

1.1.2 Pompeya

“En Pompeya, gran puerto vitícola de la Italia romana, un comerciante en vino se hizo tan rico que pudo mandar a construir a su costa el teatro y anfiteatro de la ciudad” (Bachelard, 2009). Más adelante se sabe que Pompeya se constituyó como un gran centro de producción y comercio de vino; sin embargo, la conocida erupción del volcán Vesubio arrasó con todo, incluyendo el cultivo de la vid, lo que hace que la producción se movilice a otras regiones, invadiendo terrenos destinados para otro tipo de cosechas. Gracias a esto, el emperador Domiciano prohibió nuevos cultivos y eliminó los existentes; este mandato duró hasta que el emperador Probo llegó al poder en el año 280 a.C., un gobernante que fue conocido por ser apasionado de la buena comida y, sobre todo, del buen vino (Bachelard, 2009).

1.1.3 El vino y sus dioses

El vino fue tan popular como su influencia en las personas, quienes le adaptaron un dios y lo nombraron de diferentes formas según la cultura. En Egipto se llamaba Osiris, Dionisos en Grecia y en Roma era conocido como Baco; este último fue visto como “salvador” y venerado por las

mujeres, esclavos y gente pobre, lo que hizo que las personas de clase alta intentaran eliminarlo sin éxito alguno. “Una inscripción del año 2700 a.C. menciona a la diosa Sumeria Gestín con el significado nombre de <<madre cepa>>” (Bachelard, 2009).

A pesar de que hay pocos registros, también se hallaron vestigios del uso del vino en Persia y la India. El vino logró seguir a los romanos hasta las invasiones de los bárbaros, donde empezó a decaer este imperio (Bachelard, 2009).

Luego de llevar el vino al extremo, en épocas donde Roma conquistó y luego de un largo período en el que al norte de los Alpes el cultivo de la vid se puso en peligro gracias a los invasores, solamente la iglesia era responsable del cuidado y continuidad de su consumo, pues se incorporó a la cultura cristiana; cuando el territorio europeo superó los malos tiempos, los monjes cistercienses, con Kloster Eberbach como uno de sus protagonistas, se dieron cuenta de que la vid crecía mejor cerca de monasterios, por lo que ellos empezaron a realizar experimentos con la bebida mezclando cepas y cambiándolas de temperatura, lo que dio inicio al proceso de mejorar el vino como tal. Esto comenzó en la Borgoña Francesa con la dirección de Bernard de Fontaine en el año 1112 (Bachelard, 2009).

Para la cultura católica, la constante renovación de la comunión con Cristo, que se realizaba comiendo pan como representación de su cuerpo y bebiendo vino como semejante a su sangre, es otro ejemplo del poder del vino y su fuerza simbólica, pues su presencia en estos ritos es y era tan importante como el sacerdote mismo. Incluso el vino es mencionado en la Biblia, en las famosas Bodas de Canaán, donde Jesucristo convierte el agua en vino (Bachelard, 2009).

1.1.4 El vino en la Edad Media

Entrando a la Edad Media, Francia llevó al vino a estar dentro de uno de los más importantes sitios, un territorio que se había especializado en el tema y tenía una abundante producción, por lo que su fama se mantiene hasta la actualidad.

Para las personas que habitaron en el Medioevo, el licor, como el vino y la cerveza, no era un lujo sino una necesidad y parte de su rutina, incluso se utilizaba como medicina por ser antiséptico (Larousse, 2016).

En el siglo XIV, el comercio del vino entre Francia (Burdeos) y Gran Bretaña (Inglaterra) llegó a tal punto que su media anual no fue despuntada sino hasta 1979. En los libros antiguos se cuenta que los ingleses bebían más de 40 millones de botellas de vino al año per cápita, tomando en cuenta que para esa época eran un aproximado de seis millones de habitantes.

Entrando al año de 1700, los cortesanos de Francia y la clase social alta de Inglaterra empezaron a exigir un vino de mejor calidad, por lo que nació la excelencia del champagne en Francia, entre 1715 y 1723 (Larousse, 2016).

En este período ya se sabía más sobre la crianza del vino. Este mercado fue dirigido por Arnaud Pontac, presidente del parlamento de Burdeos desde el año 1660. Asimismo, otro exponente del mundo vinícola fue Inglaterra, que durante la historia también ha sido un gran actor al momento de hablar de estilos de vino, incluso influyeron para en la creación del oporto en Portugal, el marsala en Sicilia, y el jerez, madeira y canarí en España. Todo su entorno social y político estaba tan arraigado al vino que hizo que muchos ciudadanos ingleses quieran colaborar constantemente en estas áreas. Para el siglo XIV el consumo del vino llegó a tal exuberancia que se encontró registro de que Magallanes, antes de sus viajes hacia América, pidió en vino el equivalente a casi la mitad del valor total de la construcción de sus cinco barcos (Larousse, 2016).

1.1.5 El vino en el Nuevo Mundo

Cuando el vino llegó a América, se difundió por la Cordillera de los Andes. En Norteamérica paso por Canadá y México, luego llegó a Suramérica al Cuzco, Santiago y Mendoza, y así se fue esparciendo, como la fe cristiana por el mundo (Larousse, 2016).

En el siglo XIX varias pestes de parásitos, como la filoxera, y las guerras se volvieron constantes

en Europa y fueron acabando poco a poco no solo con la población, sino también con los cultivos, entre ellos los de vid, así que como solución se utilizaron los pocos esquejes que sobrevivieron a todo este mundo hostil y los injertaron en América, permitiendo así que la vid sobreviva una vez más durante la historia. Paralelamente, en América se empezó a dar corrientes migratorias de europeos, quienes hicieron sus asentamientos especialmente en Estados Unidos, Argentina y Chile, territorios donde al cultivo de la vid se volvió muy importante, incluso hasta la actualidad (Larousse, 2016).

Las cepas más nobles que se pudieron retomar fueron el cabernet sauvignon, malbec y chardonnay; sin embargo, es importante comentar que estas vides con el tiempo lograron volver a sus orígenes en territorios europeos, pues nunca se perdieron del todo. La cepa carmenere fue creída extinta durante mucho tiempo e incluso la confundían con la cepa merlot. La uva carmenere fue llevada en 1850 desde Burdeos, Francia, hacia América, pero recién en 1994 se lograron hacer los análisis pertinentes y se encontró que se arraigó en Chile contra todo pronóstico ya que se daba por perdida a esta vid, lo que la hizo emblemática del país hasta la actualidad (Larousse, 2016).

1.1.6 El vino en el siglo XX

Llegando al siglo XX, el vino del viejo continente tuvo un gran declive e inestabilidad. Además de lo sucedido en el siglo anterior y la crisis de la Primera Guerra Mundial, los precios eran increíblemente bajos, sobre todo por el mercado naciente del nuevo continente (Larousse, 2016). Como en siglos pasados se buscaba la excelencia del vino, después en el siglo XX se buscó la autenticidad. Esto dio inicio a que, para superar las consecuencias del parásito de la filoxera y las crisis económicas, se empezara a etiquetar vinos ordinarios como si fueran de gran calidad, por

lo que para combatir el fraude se desarrolló la legislación vinícola, naciendo así por primera vez en Francia la famosa “denominación de origen” con la siglas en francés “AOC”, guiada por reglamentaciones estandarizadas que han sido pie para que otros países la siguieran; incluso en la actualidad hay varios niveles de denominación de origen, por ejemplo, en Italia existen cuatro tipos de calidad de vinos que son: “vino da tavola” (vino de mesa), IGT (indicación geográfica típica), DOC (denominación de origen controlada) y DOCG (denominación de origen controlada y garantizada) (Bachelard, 2009).

En 1911 se registró una de las mayores protestas en Champagne, pues el vino de calidad bajó tanto de precio por la llegada de vinos extranjeros que los productores salieron a las calles enfurecidos, “constituyeron el episodio más señalado de una larga serie de protestas”. (Bachelard, 2009). Con la llegada de esta nueva regulación, los viñedos famosos europeos lograron sobresalir y empezó una rivalidad con los mejores vinos provenientes de América. A pesar de esto, para los aficionados y productores del licor aquel siglo significó prosperidad después de tantas dificultades en el siglo pasado (Bachelard, 2009).

Como mencionó Giovanni Rosania, en los últimos 25 años, el comercio del vino ha cambiado drásticamente ya que en el pasado los consumidores eran los que se adaptaban a los productores, se vendía mas vinos de guarda y los jóvenes les usaban de mesa, además que no eran tan valorados; sin embargo, con el tiempo, la globalización y la facilidad de mayor acceso a productos internacionales, el consumidor es quien pone las reglas ahora. En la actualidad se prefiere vinos de consumo rápido y pocos de guarda.

1.2 Desarrollo del vino en el Ecuador: lo que fue y lo que es ahora

El comienzo del vino en el Ecuador data en el siglo XVI, ya que existen registros de que se trajeron cepas a la ciudad de Quito por medio de la realeza que reinaba en ese período, pues había la ordenanza de que los curas traigan plantas para adecuarlas a la ciudad.

Un personaje icónico dentro de la historia es el capitán Rodrigo de Ocampo, pues la documentación detalla que las primeras estancias ordenadas por el Cabildo de Quito para la implementación de terrenos para cultivar la vid fueron ofrecidas a él en el año de 1544, cerca del río Guayllabamba. Con el tiempo se extendió al valle del río Mira y al Valle del Chota; se llegó a tener más de 60.000 uvas en cultivo, de ahí viene el vino “de la misión” o el conocido vino de consagrar, gracias a los franciscanos misioneros que trajeron la vid. Sin embargo, en 1595 hubo conflictos de intereses, por lo cual el Consejo de Indias eliminó y prohibió el cultivo de esta planta en el continente americano, algo que fue rectificado años más tarde con los reyes Felipe III y IV en los años de 1620 y 1628, respectivamente.

En 1860, con un país más desarrollado e independiente, empezaron los experimentos para comprobar si era posible realizar vino en la nación, lo que marcó un nuevo comienzo para la viticultura en el Ecuador. El personaje que inició todo fue el doctor Nicolás Martínez Vásquez trabajando en su quinta llamada “La Lira”, en la ciudad de Ambato, donde consiguió sacar la primera cosecha seis años más tarde, y en 1881 decidió mejorar su viñedo con ayuda de su hijo Anacarsis, quien estudió viticultura en Francia. Tres años después ambos implementaron nuevos métodos en sus cultivos con cepas provenientes de Europa, específicamente francesas, se apoyaron en tecnología europea moderna para conseguirlo. Esto se llevó a cabo hasta la muerte de Anacarsis Martínez Holguín en el año de 1930 (Vinissimo, 2005).

Después de varios años sin incurrir en el desarrollo del vino, llegó José Dulbecco, un ciudadano italiano que vino huyendo a Ecuador de los horrores de la II Guerra Mundial. Él descubrió rastros de cultivos pasados, tanto en la provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas, como en el río Toachi, en Patate, y en la provincia de Imbabura, donde encontró un dato curioso sobre un vino hecho por otro europeo con una metodología singular, pues lo realizaba de manera casera y enterrado en arena. Gracias a esto decidió conseguir un terreno propicio para continuar con el cultivo de la vid; encontró uno en Pomasqui, allí sembró plantas francesas e italianas, su aporte

duró 15 años, período en el cual logró sacar un vino de mesa agradable, más no comercial (Jarrín, 2013).

En 1982, Mauricio Dávalos, un ciudadano ecuatoriano, viajó a España y halló un tratado de viticultura de Luis Hidalgo, un libro donde se encontraba la historia del desarrollo del vino en el Ecuador. Ahí pudo ver que la mayoría se ejecutaba en el cantón Mira, cerca del río del mismo nombre, donde tenía una propiedad en la que se evidenció que siglos atrás los españoles sembraron alrededor de 60.000 vides en 1584 para realizar los vinos de “la misión”. Animado por su descubrimiento, decide continuar con su legado; para ello trajo plantas francesas e inició una nueva producción con colaboración de enólogos expertos provenientes de Europa. Así consiguió obtener vino blanco y tinto, además de otros licores como grappa, sangría y varios de naranja, uva, mandarina y anís (García, 2015).

Desde sus inicios en 1994, la bodega de Chaupi Estancia, conocida como Chaupi Estancia Winery, se localizó cerca de la Mitad del Mundo, en Yaruquí, y está dirigida hasta la actualidad por Dick Handal, propietario que encontró una variedad o clon de la cepa española palomino y decidió plantarla junto a otras cepas traídas desde su país de origen, Estados Unidos, donde también se da una gran cantidad de vinos de excelente calidad. Él fue otro personaje importante que experimentó con más de 30 cepas hasta hallar las adecuadas para adaptarse a este *terroir*, convirtiéndose en la primera bodega vinícola con vinos finos del país. Ha obtenido premios reiteradas veces, en el año 2001 y 2004; además, gracias a su bello paisaje también ha encantado a turistas, siendo un gran atractivo dentro de la ciudad de Quito y destino enoturístico (Vinissimo, 2006).

En la parroquia San Miguel del Morro, en la península de Santa Elena, en cambio, nace la Bodega Dos Hemisferios, en 1999. Todo empezó con experimentos para sacar vino de mesa; sin embargo, con algunos estudios geográficos se dieron cuenta de los grandes atributos del terreno. La parte climática y la brisa marina podían aportar para realizar vinos de gran calidad. Es así que trajeron

plantas suramericanas de Brasil y Argentina y después siete años lograron sacar su primer vino llamado Paradoja, un 63% malbec y 33% de cabernet sauvignon. Luego llegó el vino Bruma, un blend; después Enigma, un vino blanco con 100% de chardonnay. Empezaron a comercializar sus productos en 2006 y años más tarde ya habían conseguido premios. Es un trabajo impresionante el de esta bodega ya que aún sigue innovando y experimentando para sumar más productos a su gran gama (Vinissimo, 2006).

Al mismo tiempo, en el año 2002, La Cofradía del Vino llegó al Ecuador, a la ciudad de Quito, para promover la cultura vinícola en el país. Actualmente, cuenta con cursos y diplomados a los que día a día se van sumando más personas interesadas agrandando así este bello mundo del vino (Vinissimo, 2006).

Para 2005 se distribuyó la primera revista Vinissimo, paralelamente ese año fue la Primera Gala del Vino, organizada por La Cofradía del Vino; en el año 2007 se realizó la segunda edición de la gala y para 2009 se organizó la tercera. Ese mismo año se abrió al público una Especialización en Sommelierie dictada por la organización vinícola del país (La Cofradía del Vino) y con estos programas anuales se ha manejado hasta la actualidad, cada vez con mayor desarrollo en calidad e investigación (Vinissimo, 2006).

1.3 Factores influyentes del vino

La fabricación del vino tiene cuatro factores influyentes al momento de su proceso de cultivo. Los primeros son los establecidos o permanentes, seguidos de los variables y los modificables. Dentro de los primeros está el clima, pues de este depende que un vino se establezca, pues en los climas fríos puede aportar con acidez a la vid, ya que no concentra azúcar en alta cantidades, y viceversa: si hay mucho calor, el resultado será una vid muy dulce, sin balance que aporte a la acidez. El siguiente factor es el suelo, pues debe ser poco fértil para otros cultivos, con un

porcentaje equilibrado de arcilla y arena ya que esta retiene agua, lo que ofrece una maduración lenta a la uva. Finalmente está la cepa, dependiendo del vino que se quiera elaborar: uno de mesa o de calidad (Conselmo, 2007).

Entre los factores variables, en cambio, está la temperatura, por ejemplo, las horas de luz a las que se exponga la uva no deben ser mayores a 33°C y deben existir noches frescas para que no haya un desbalance en el cultivo, aportando con un buen color de piel (hollejo) de la fruta. El otro factor variable es la lluvia, que normalmente no se puede controlar, aunque 400 a 600 mm de agua lluvia es la ración perfecta para no ahogar ni secar la vid (Conselmo, 2007).

Los terceros son los factores modificables, que dependen del enólogo y del agricultor y se pueden controlar, como el riego, que puede servir de apoyo cuando hay pocas lluvias; también está la poda, donde se cortan los sarmientos, las ramas que no están brindando frutos. Además está el sistema de conducción, esto significa que se van guiando las raíces para facilitar su cultivo. Asimismo está el emplazamiento del viñedo, el lugar donde se va a realizar el viñedo, pues mucho influirá si se le cultiva en un terreno declinado, recto o irregular o si está en una latitud alta o baja; esto cambia el sabor del vino (Conselmo, 2007).

Finalmente, están las arduas o la forma de drenar el suelo constantemente, pues mucho depende de la cantidad de agua que se le dé a la vid, ya sea lluvia o riego, para que a esta le lleguen el oxígeno y nutrientes necesarios para tener un buen resultado final (Conselmo, 2007).

Los últimos factores son los accidentales que se basan, como su nombre lo indica, en accidentes que no se pueden controlar, como los cambios meteorológicos como olas de frío o de calor intenso. Se ha logrado hallar herramientas que controlan un poco más estos elementos circunstanciales; sin embargo, todo cultivo está expuesto a tener grandes riesgos, por eso es admirable el trabajo que se realiza (Conselmo, 2007).

1.4 *Terroir* de los vinos ecuatorianos (geografía, geología y climatología)

El *terroir* de un vino no solo es el terreno donde se encuentra el cultivo, sino un conjunto de elementos que aportan al crecimiento y desarrollo de la vid, entre ellos está la latitud donde se halla la propiedad y su localización (si está cercano al mar o más bien se encuentra en una ladera montañosa); todo esto afecta directamente al producto final. Asimismo está el suelo, el clima y los microclimas. De hecho, con base en estos factores se decide qué cepa cultivar, pues cada una tiene sus propias características, que pueden ir de la mano de las propiedades del *terroir* y otras que se verían afectadas de manera negativa.

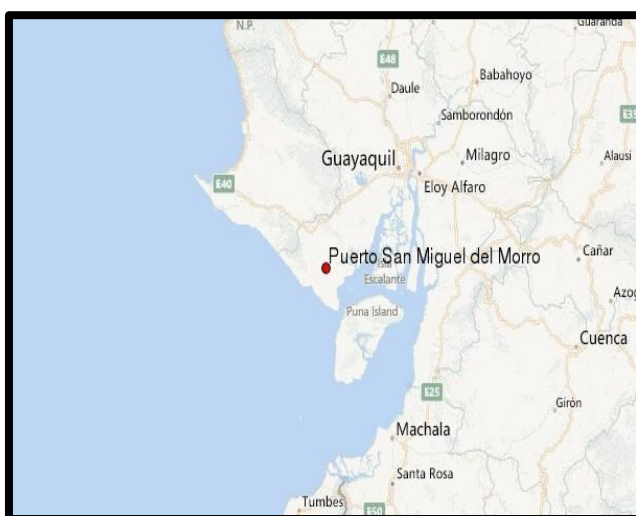
Para hablar de los viñedos del país, se puede decir que se han adaptado a los procesos clásicos de fabricación de vino por la falta de las cuatro estaciones. Por ejemplo, como comentaba el enólogo Pablo Conselmo, cuando hay cambio en la luminosidad puede que el color del vino no salga tan prendido, por lo cual se usan cepas tintoreras para que aporten con un color agradable a la vista del consumidor. También es importante recalcar que un vino no es feo o delicioso, sino que existen diferentes clases en el mundo. En el caso de Ecuador cabe destacar que no es el único país tropical que tiene viñedos, existen incluso en Brasil.

Hablando específicamente del país, el suelo ecuatoriano es muy fértil; sin embargo, el terreno que se necesita para un viñedo es diferente al de otros cultivos. De igual manera la climatología del *terroir* ecuatoriano, sobre todo en el caso de santa Elena, donde se localiza la bodega de Dos Hemisferios, se divide en dos estaciones y se desenvuelve en torno a las corrientes marinas que llegan de la Zona de Convergencia Intertropical. Aquí se juntan la corriente de Panamá que llega desde el norte y la corriente de Humboldt por el sur. La primera estación se desarrolla de enero a junio cuando la corriente de Panamá tiene mayor fuerza con sus aguas cálidas que desembocan en la corriente ecuatorial, como consecuencia se produce una evaporación que llega a las nubes y se transforma en lluvia paralelamente cuando hay sol, finalizando en una estación lluviosa y cálida simultáneamente. La corriente de Humboldt, al contrario, influye en los meses de julio a

diciembre, con un giro de temperatura, del calor al frío, produciendo menor evaporación, por lo tanto el ambiente se vuelve más seco, además de los vientos fuertes que acarrearán nubes débiles sin lluvia dando como característica una estación seca, nublada y fría (Rosania, 2017).

1.4.1 *Terroir* de la Bodega Dos Hemisferios

1.4.1.1 Suelo



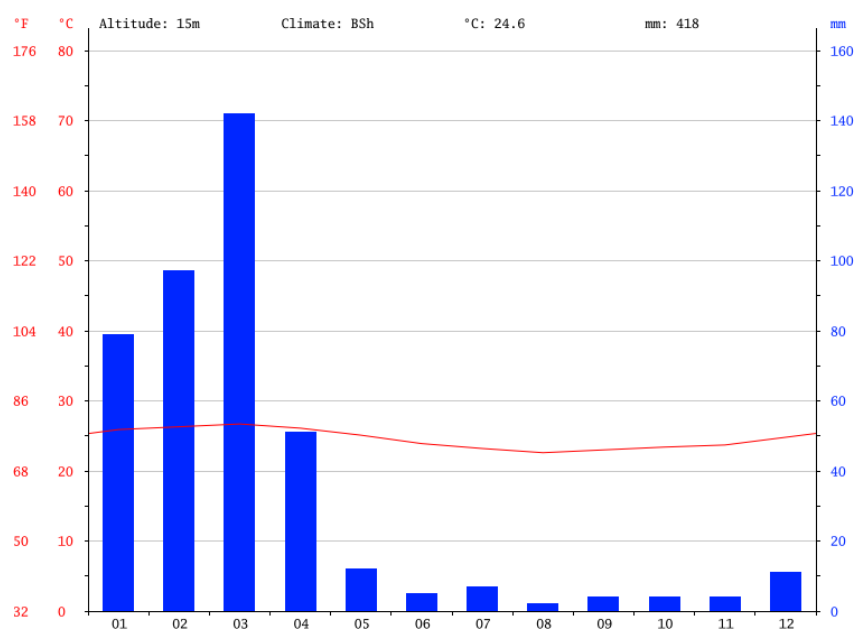
Fuente: Google Maps.

En el caso de la Bodega Dos Hemisferios, el viñedo está ubicado en San Miguel del Morro, en la provincia del Guayas; en esta zona es muy propio encontrar un suelo calizo con la cantidad de arena propicia para el establecimiento de un viñedo; además, es un sitio cercano al mar donde se han descubierto algunos fósiles marinos y otros que siguen ocultos.

Según Gabriela Pozo y Gabriela Cordero el suelo donde se localiza esta zona del viñedo Dos Hemisferios es arcilloso y calcáreo, características principales para un buen *terroir* ya que ayudan a drenar el agua del suelo, de esta manera la planta sufre estrés, permitiéndole producir una vid de calidad (Pozo, Cordero, 2017). Asimismo, Giovanni Rosania menciona en su tesis que el lugar donde está localizada esta bodega es la Península de Santa Elena, sobre una de las áreas más complejas a nivel geológico del Ecuador ya que se ubica sobre tres placas tectónicas que en

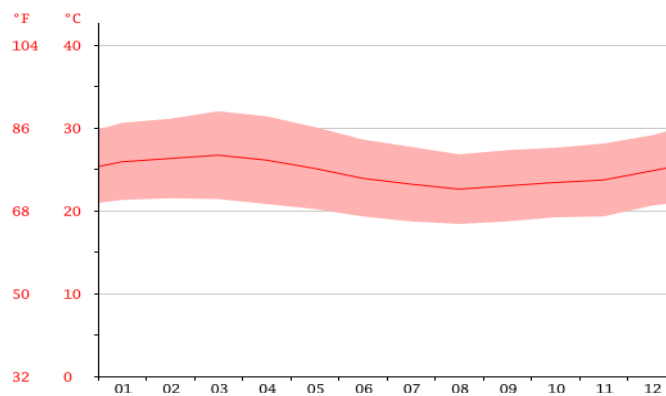
conjunto forman un olistrómico, lo que hace que su paisaje resuma varios quiebres juntando formaciones geológicas a través de su historia, por eso sus suelos son arcillosos y calcáreos (Rosania, 2017).

1.4.1.2 Clima y temperaturas



Fuente: Tesis de Gabriela Pozo y Gabriela Cordero, 2017.

Como se mencionó previamente, la climatología se divide en dos estaciones, una de ellas desarrolla en un clima tropical, con una temperatura promedio de 14°C, sumado a la brisa marina que acaricia las uvas aportando a la vid cierto sabor peculiar digno de premios por la calidad que brinda. Además es muy importante analizar el cuadro ya que se puede apreciar que cuando hace más calor es verano, es decir, en el mes de agosto, dando un promedio de lluvia de 2mm, y la segunda estación es cuando hay menos calor, en marzo, y como consecuencia hay mayor cantidad de lluvia, dando 142mm, lo que explica que se cosechen las vides dos veces al año, la primera en junio, antes de la primera oleada de poca lluvia, y en diciembre, pues en ambos meses la temperatura es más estable y fresca (Pozo, Cordero 2017).



Fuente: Tesis de Gabriela Pozo y Gabriela Cordero, 2017.

Asimismo, encontramos el diagrama de flujo de temperaturas de esta zona el cual muestra lo mencionado anteriormente, que en el mes de agosto puede llegar a temperaturas de hasta 26,7°C y bajar hasta 22,6°C en los meses indicados.

1.5 Cómo se desarrolla un maridaje

Para empezar, se puede definir que el vino es una bebida que, por lo general, se consume socialmente. En la antigüedad, las personas coincidieron en que el primer criterio para maridar era la geografía, es decir, juntaban vinos y alimentos típicos de una misma zona de cultivo.

En la actualidad, concretar un maridaje es de las cosas más difíciles de hacer dentro de la gastronomía ya que pueden haber muchas variaciones de un plato o un vino, pues en una misma preparación, por más similar que sea, pueden cambiar las especies usadas, la forma o el tiempo de cocción, el producto base puede tener más o menos grasa... y todos estos factores hacen que exista un resultado final cambiante. Asimismo, en cuestión de vinos puede cambiar la añada, el productor, incluso el clima en el cual fue cultivado puede significar cambios drásticos en la bebida, por lo que conseguir un mismo perfil es muy complicado; sin embargo, se puede realizar un acercamiento en la medida de la asociación de aromas y sabores que ambas partes presenten para llegar a una obra de arte en el paladar.

Los reglamentos clásicos de que carnes rojas van con vinos tintos y carnes blancas con vinos blancos son una gran disyuntiva entre los conocedores, aunque hoy hay quienes piensan que ese criterio es historia y que en la actualidad hay otro tipo de conceptos; sin embargo, hay entendidos que explican en las enciclopedias (Larousse, 2016) que esta es una cuestión elemental y de sentido común, pues existen pruebas que demuestran que un tinto muy tanino puede aportar al pescado o al marisco un sabor metálico poco agradable; asimismo, las carnes de caza o platos de sabores fuertes pueden sobreponerse frente a los vino blancos. Finalmente, el que decide es quien realiza el maridaje, pues entre gustos también es difícil discutir ya que son temas subjetivos.

A pesar de esta regla tan controversial, ahora existen otros factores que también se usan de guía para encontrar un buen balance. Respecto a los alimentos, es importante analizar qué contiene cada ingrediente, sobre todo la cantidad de grasa, especias utilizadas, si está crudo o con algún tipo de cocción; y para el vino se debe analizar su cepa principalmente, ya que cada una nos habla un lenguaje distinto: hay tintos robustos o blancos con carácter que nos pueden servir para maridar platos con gran carga de grasa; asimismo, se toma en cuenta la añada del vino, su grado alcohólico, concentración aromática y también para qué se va a utilizar, ya que no es lo mismo tomarse un vino solo que de aperitivo, el primero tendría que ser más neutro y el segundo debe tener toques frescos y aromáticos para que fluctúe un bocadito y de paso al plato fuerte.

Conjuntamente existen dos métodos de maridaje, el uno es conocido como el método de contraste, el cual se guía por sabores opuestos que juntos logran un balance entre la comida y la bebida siendo complemento el uno del otro, por ejemplo, sabores picantes con dulces; no obstante está el segundo método llamado espejo, como su nombre lo indica, el sabor del vino es un reflejo de la comida, siendo ambos de la misma rama, es decir, llegan a una armonía gracias a su similitud, por ejemplo, la frescura de un vino con la de un plato de entrada con un mismo nivel sensorial.

Tipos de vino	Cepas	Maridaje
Blancos frescos	Torrontes, albariño, sauvignon, riesling	Ceviches, ensaladas, quesos de cabra, mariscos, pescados marinados o al vapor, pastas con hierbas como al pesto.
Blancos secos	Chardonnay sin madera, semillón, chenin, viognier	Carne blanca al grill, pizzas y pastas con sabores suaves, fondue de queso, trucha o salmón.
Blancos untuosos	Chardonnay con crianza en roble.	Pastas con salsas cremosas, risotos, pescados azules a la parrilla, cerdo, tortilla española, quesos semimaduros.
Espumosos	Tienen una estructura muy cambiante ya que se utilizan varios tipos de vino en su producción.	Ostras, mejillones, caviar, camarones, sushi. Postres en caso de que fuera un espumoso dulce (doux/dolce).
Generosos secos	Gracias a su gran contenido alcohólico (16° a 23°) natural o adicionado son muy altos en calorías.	Frutas deshidratadas, papas fritas, sopa condimentadas, ostras, anchoas, codornices, aceitunas, alcaparras, jamón serrano.
Rosados	Malbec, merlot, cabernet Franc.	Tomates rellenos, cerdo, salsa de frutos rojos, aves, camarones.
Tintos ligeros	Pinot noir, merlot, sangiovese sin crianza.	Carnes con poca grasa a la plancha, pescados Azúles, cocina del mediterráneo, pato a la naranja.
Tintos de cuerpo medio	Malbec, tempranillo, carmener, merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc.	Quesos semi maduros, paella, pastas con relleno, res, empanadas.
Tintos de mucho cuerpo	Cabernet sauvignon, tannat, Nebbiolo.	Carnes de caza, quesos maduros, pastas con res como a la boloñesa.
Dulces	Moscateles, riesling, gewürztraminer, late harvest	Quesos azules, foie-gras, frutos secos, pastel de chocolate, peras al vino y postres en general.

Fuente: Sentir el Vino. Conselmo, P. 2007.

2. CAPÍTULO 2: LA COCINA ECUATORIANA

2.1 Historia de la cocina ecuatoriana

La historia de la cocina ecuatoriana viene arraigada, al igual que todas las cocinas del mundo, al hecho de cubrir necesidades de sustento utilizando los productos que se encuentran cerca. En el

caso de lo que ahora es la provincia de Pichincha encontramos información sobre los primeros habitantes del lugar, aproximadamente a principios de 1500 a.C. Las personas nómadas poco a poco decidieron asentarse en las faldas del volcán Pululahua, o en otros sectores similares que contaban con cuerpos de agua y bosques cercanos, en los cuales podían encontrar proteína animal y proveerse de frutas y plantas para su alimentación. Según los restos arqueológicos hallados en las ruinas se puede evidenciar que vivían de la caza, sobre todo de venados, patos machacones y conejos; asimismo, se alimentaban de frutos como guabas, lacmas y chirimoyas, para complementar su dieta comían churos (caracoles) y gusanos. Al inicio cazaban usando la fuerza, “los cazadores recolectores debieron, para proveerse de alimento, ocultarse entre los matorrales de chilcas, mortiños, cabuya y achupallas” (Pazos, 2010); sin embargo, cuando descubrieron la obsidiana (vidrio volcánico) lograron hacer lanzas que les permitían cazar presas más grandes en menor tiempo, además aprendieron a porcionar al animal y el uso de métodos de conservación como el secado, que les permitía guardar su carne para comerla poco a poco. “Cuando encontré en Mullumica la obsidiana mejoraron sus posibilidades de caza, y posteriormente desmembramiento de la presa” (Pazos, 2010). Después, aproximadamente desde 300 a.C. a 100 d.C., empezó un periodo en el cual se desarrollaron las vasijas y complejos cerámicos a los cuales ya les daban usos particulares, como almacenamiento o para servir la comida y transportarla. Se puede reconocer estos usos gracias a la forma y color con la que se les hizo, un ejemplo son las ollas esféricas, a las cuales se les encontró rastro de hollín, lo que muestra que se utilizaban para cocinar al fuego; asimismo había unos envases que simulaban los vasos actuales, pues eran cilíndricos y altos. También se encontraron artefactos que manipulaban para cocinar como ralladores de piedra. Acompañado de estos elementos también se observó el uso de la ingeniería de aparatos que servían para arar la tierra, lo que significa que su dieta se extendió más, ahora tenían maíz. En los ralladores rudimentarios se encontraron partículas de este y se cree que a través de su uso culinario se dio paso a lo que ahora se conoce como mazamorra. Otros productos

que se podían encontrar son los fréjoles o frijoles, raíz de achira, quinua, melloco, yuca y papa y, en cárnicos, cuy, aves como las tórtolas y perdices, además de los que se comían desde hace siglos como conejos, patos y venados, ahora los cocinaban o asaban. Al llegar los incas, la nutrición varió, aunque continuaron consumiendo los productos que tenían a la mano; sin embargo, se piensa que con ellos llegaron los animales como las llamas y vicuñas, de las cuales se explotaba su carne y la lana para la vestidura. “En la cocina de los siglos XV y XVI de la hoya de Guayllabamba intervino el influjo inca con la introducción de productos, artefactos y técnicas” (Pazos, 2010). Asimismo, cuando arribaron los españoles la cultura gastronómica tuvo cambios drásticos en función de los aspectos políticos y sociales que se presentaron en la conquista. Con el incremento de la población se empezó a dar mayor comunicación entre la gente de sectores cercanos, se estima que la población era de alrededor de 1.500 habitantes en la hoya de Guayllabamba, donde realizaban intercambios o trueques. Esta tradición fue mejorando con el tiempo y se formaron las ferias a las que las llamaron tianguis.

Por más cercanos que sean estos pueblos se encontraban en diferentes pisos climáticos lo que hizo que la producción sea de diferentes tipos de productos como tubérculos, papas, ocas, mashuas, mellocos, verduras, además de varios tipos de especies de cabuya, zapallo, zambo, cactus, maní y frutas como la guaba, el ovo, taxo, capulí y molle.

Un hecho relevante es el uso de la sal, lo que demuestra que la gastronomía mejoró y se empezó a crear una cultura donde se empieza a apreciar el sabor y no solo comer para alimentarse. En la Costa ocurrió un desarrollo similar; sin embargo, los productos eran diferentes, se encontraban frutas tropicales como la papaya, la piña y el banano.

En la Amazonía ecuatoriana se puede decir que los métodos de conservación de los que se servían los grupos aborígenes, les permitieron trasladar sus alimentos con facilidad de un lugar a otro, pues las circunstancias geográficas eran difíciles, así como el uso del suelo.

Se utilizaba mucho las bebidas fermentadas a las cuales les llamaron chichas. En el tiempo

prehispánico había varios tipos de estas bebidas, entre ellas la chicha de la palma de chonta que venía de los frutos de dicha palma llamados chontaduros. Omar Vacas Cruz, docente de la UDLA e investigador de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador, cuenta que en el proceso para realizar estas bebidas en un principio se utilizaban las bacterias de la boca o de la vagina de las mujeres que permitían fermentar el producto. En la actualidad el fermento, además de la saliva por mascado, las comunidades indígenas de la Amazonía le agregan camote para que aporte con su dulzor y facilite el proceso químico. Cabe resaltar que la chonta siempre fue uno de los productos más importantes en la alimentación de los pueblos de la Amazonía ecuatoriana, ya que incluso ellos se guiaban en su cosecha como calendario, cinco cosechas de chonta eran cinco años.

Otra bebida importante usada en espacios ceremoniales es la obtenida de la caña agria, ya que por sus propiedades depurativas servía para las llamadas limpias. Asimismo, se crearon los platos injiraicha por parte de la cultura kichwa a base del método de ahumado, que se aplicaba a pescados como el bagre, la yuca etc. También recrearon la mazamorra que también se realizaba en la Sierra, sin embargo, en la región oriental se hacía a base de plátano verde majado y carne de monte (saíno, pecarí, guanta, guatusa) sin ningún condimento. En la cultura huaorani también le agregaban la carne de mono; hoy en día está prohibida la caza de estos animales, por lo que las culturas indígenas sustituyeron la carne de monte en su dieta habitual por gallina criolla.

Al llegar los españoles introdujeron algunas técnicas nuevas, como el uso de la fritura. El método de la fritura proviene de la cultura árabe de quienes aprendieron los españoles y ellos a su vez las transmitieron posteriormente a nuestros pueblos en la conquista. Así, actualmente se utiliza para comer el cacao patas muyo y la semilla frita de la fruta de pan, que también se encuentra en la costa con el nombre de paragua.

De igual manera, los productos básicos en la dieta de las poblaciones amazónicas son el plátano verde, chonta, maíz y yuca. En ceremonias como el matrimonio, se utilizan una variedad de yuca,

la cual es reservada solo para esos momentos.

Otra bebida interesante que se hace desde hace tiempos remotos es el vinillu, el cual proviene del uso de una especie de hongo que se forman en la corteza de la yuca después de su ahumado. Se prepara luego de obtener el hongo morado que nace aproximadamente tres días después del ahumado de la yuca; con este último se pone a fermentar la majada, dando como resultado final esta rica bebida alcohólica que también es tradicional en ceremonias.

Otro producto curioso es el uso como comida de la parte basal de la palma toquilla, cuyas hojas se utilizan para realizar los famosos sombreros. La planta se arranca de la tierra y aproximadamente a 30 centímetros de ella está la comida. A esta parte le llamaban yuyo, se la come cruda y al igual que el palmito es de gran sabor.

En la cultura amazónica también se utiliza mucho el wachansu que es el maní de monte, cuando es temporada; solo se le tuesta para sacarle la cáscara y se consume sin agregarle nada, ni sal.

Respecto a la dieta de frutas, se encuentra una gran variedad: el habio, mulchis, frutas de palmas como la chonta, el morete y el pitón, que es una fruta de textura grasosa y dura similar al mamey de la Costa; el ticaso, del cual se saca el aceite y que en la actualidad es muy costoso; uvillas o mora de monte; punará de tipo madroño pero de color más oscuro; sidra, que es como una berenjena de cáscara dura pero suave de carne; guayabilla con la que hacen licor; iltas que es una variedad de guaba que sale pocas veces al año.

Como se puede ver, en la Amazonía no se usaba muchas variedades de plantas y frutos como en las otras regiones del Ecuador; sin embargo, las culturas indígenas aprendieron a sacarles provecho.

Con la llegada de los españoles se empezó a usar también variedades de plantas, flores y frutos con fines de especiar las comidas y bebidas, como la albahaca, que se llama chagra mama, el ishpingu o canela, la pimienta dulce, el ají de varios tipos y especies.

Además podemos citar el uso de otras plantas como la achira, de la cual no solo se usa la hoja

para preparar proteína envuelta, sino también se utiliza el almidón. Actualmente, esta práctica se da más en Loja ya que ayuda a la digestión, además antes se comían los corvos de la achira que se cocinaban debajo de la tierra. También citamos el uso comestible del abiyu, achogchas, jengibre, bálsamo, cacao rojo, caimito que es lechoso y lo usan como antibacteriano. El achiote, que es una planta que aporta con su color característico a los alimentos ecuatorianos.

La cocina ecuatoriana actual se la conoce como “cocina criolla”, está llena de espléndidos ingredientes con sabores, olores, colores y texturas originales, gracias a que estos se localizan en un territorio pequeño pero muy diverso. Así se pueden encontrar productos muy interesantes con los cuales se consiguen realizar preparaciones inimaginables además de las existentes. Por eso es importante conocer lo que más se pueda de nuestro país.

2.2 Protocolo y costumbres gastronómicas en la ciudad de Quito en el siglo XIX:

En el siglo XIX se destaca una tendencia de clasificación social, hecho que señala una nueva e importante era en la gastronomía (Sanz, 1982). Así la sociedad y su consumo se ven marcados por los fenómenos económicos, costumbres y alimentos. Grandes diferencias se dan en los productos alimenticios. Aquellos de mayor valor, más rango tenían dentro de los círculos sociales, lo que hizo que los llamados altos espacios sociales se rijan por los protocolos de modelos europeos, sobre todo franceses, destacados por su elegancia y rigidez al momento de presentarse en una mesa (Sanz, 1982).

Podemos citar modelos de protocolo de ese entonces como el escrito por Juan Pablo Sanz, *El Almanaque de los Golosos*, obra francesa elaborada a principios del siglo XIX, siendo este un ejemplo de la clara influencia en este ámbito gastronómico de la época (Sanz, 1982).

Analizamos también los cambios y estados que se han dado en el proceso gastronómico a través del tiempo. Erasmo habla sobre las normativas de comportamiento de Europa en el siglo XVI o comienzo de la Edad Moderna, donde se destacan protocolos específicos en los que se debe ser

muy rígido, como al de realizar un brindis, algo que no debe ocurrir en plena comida ya que puede molestar a los invitados, o la limpieza al beber, pues “antes de beber ten bien mascado el alimento, y no arrimes los labios a la copa sino bien enjuagados antes con la servilleta o con un pañuelo, sobre todo si alguien te ofrece su copa común bebiendo (...)” (Sanz, 1982), y por último habla de no acabarse lo que resta en la mesa ya que es mal visto, pues se ve como si fueras una persona con mucha hambre que no ha comido desde hace mucho y por lo tanto con bajo estatus. Estas y más normas se encuentran en este manual completo de los protocolos que se manejaban por los ciudadanos de Quito en este siglo, los cuales llamaban “el ser civilizado” a ser parte de una clase social alta, “cabe añadir que el termino civilizatorio se relaciona con los estereotipos y con la moda (...)” (Sanz, 1982).

A pesar de ser un manual que busca ayudar al refinamiento, también se vuelve más extenso gracias a la unión de costumbres españolas coloniales y francesas en el caso del menú, ya que la francesa tiene 13 platos y al unirse se convierten en quince platos contando con el postre, los cuales se sirven en cuatro tiempos. Dentro de la dieta de las clases sociales altas se encontraban platos con ingredientes costosos y abundantes, al contrario de la cocina de la clase baja u obrera, que se alimentaban principalmente de papa, que era impensable servir en un evento de alta alcurnia, aunque había un platillo que podía alimentar tanto a la clase alta como a la baja sin ser mal visto y era el puchero quiteño, pues algunos productos eran costosos. En el caso de los agricultores, ellos podían acceder fácilmente a ellos por menor precio (Sanz, 1982).

2.3 Sierra: ingredientes, sabor y aromas

En la Sierra de nuestro país podemos encontrar aromas llamativos a la hora del almuerzo, dependiendo de donde se encuentre uno, por ejemplo, en el mercado de Riobamba se puede oler desde lejos el rico aroma de un buen hornado recién hecho, listo para su venta, acompañado de agrio y en algunos casos de llapingachos. Asimismo, en la ciudad de Latacunga se encuentra la

famosa chugchucara, un plato muy completo que lleva fritada, empanada de mejido, mote cocinado, papitas gruesas fritas, plátano maduro frito, canguil con tostado y cuero de chanco reventado, entre otros platos que nos caracteriza, por lo cual a continuación se colocarán los platos más importante de la región Sierra con su lugar de procedencia e ingredientes.

Lugar de Procedencia	Plato	Ingredientes
Quito, Pichincha	Locro de papa	Papa, achiote, cebolla perla, ajo, leche, queso fresco, aguacate, ají.
Tulcán, Carchi	Hornado pastuso	Carne de cerdo, agua, cebolla paitaña, ajo, ají, cilantro, sal y comino.
Cotacahi, Imbabura	Fritada Imbabureña	Carne de cerdo con grasa, agua, sal, pimienta, cebolla paitaña, comino, rama de aznayuyo, maíz, mote, papa chaucha, plátano maduro.
Santo Domingo, Sto. Domingo de los Colorados	Parrillada Tsáchila	Lomo fino de res, bife de chorizo, embutidos, tomate, lechuga, cebolla perla, papas, yuca.
Latacunga, Cotopaxi	Chugchucara	Cerdo, plátano maduro, mote, papas, cuero de cerdo, huevos, ajíes, comino y harina.
Ambato, Tungurahua	Llapingachos	Papa, achiote, queso, huevo, chorizo, tomate, lechuga, remolacha, cebolla blanca, aguacate sal y pimienta.
Guaranda, Bolivar	Chiguiles de queso	Harina de maíz puro, agua, manteca de cerdo, queso guarandeño y cebolla blanca.
Riobamba, Chimborazo	Hornado	Pierna de cerdo, chicha o cerveza, ajo, comino, pimienta y sal, tomate, cebolla, papa, achiote, culantro.
Azogues, Cañar	Cascaritas de cerdo	Cerdo entero, sal, papas, achiote, manteca de cerdo, queso fresco, mote y ají.
Cuenca, Azuay	Mote pillo	Mote cocido, manteca de cerdo, cebolla blanca, ajo, achiote, huevos, leche, cebolletas, cilantro y sal.
Loja, Loja	Repe	Plátanos verdes, aceite vegetal, cebolla blanca, quesillo, leche, agua, aguacate, ají, sal.

Fuente: Ministerio de Turismo, 2018.

2.4 Costa: ingredientes, sabor y aromas

En esta región tenemos gran cantidad de riqueza cultural gastronómica, se puede encontrar un tigrillo a base de plátano verde, queso y chicharrón o un fresco ceviche de camarón recién pescado, además de las deliciosas sopas, como el chupe de pescado entre otros platos que nos dejan encantados.

Lourdes Ortiz, oriunda de Manabí, cuenta que los platos principales se basan en productos y procesos usados en el pasado; un claro ejemplo es la tonga se realiza con gallina criolla y salsa

de maní, va envuelta en hojas de verde y pedazos de maduro frito. “Eso hacían los abuelos”, cuenta en su relato. Otros platos son la gallina criolla, el tradicional viche de maní y las tortillas de maíz, además de corviches, bolones, tortillas de yuca, empanadas de yuca, sopas de bolas de verde. También se usa insumos como yuca, zapallo, chancho, granos como el fréjol, sobre todo en ensaladas, mariscos como camarón, pescados a la plancha, al vapor, apanado o sudado, y está el plato tradicional de encocado, que se puede hacer de cangrejo o camarón.

Generaciones pasadas compartían más se reunían con toda la familia, se cocinaba tradicionalmente en olla de barro y horno de leña, los integrantes de la familia hacían sus propias ollas donde cocinaban arroz, menestra, estofado de gallina o chicha de maíz amarillo, para la cual se muele y se cocina con muchas especias y hierbas como albahaca, paja luisa, hierba buena, pimienta dulce y canela, luego se pone en liencillo y ahí se cierne todo. Esta chicha es muy común, incluso en la actualidad se convida en las fiestas de 15 años, además es muy usada en Semana Santa.

Lugar de Procedencia	Plato	Ingredientes
Esmeraldas, Esmeraldas	Encocado	Cebolla blanca, pimientos, aceite, leche de coco, afrecho de coco, marisco a elección (camarón, langostino, cagrejo, pescado), ajo y cilantro y pimienta.
Portoviejo, Manabí	Viche de camarón	Huesos de pescado, agua, leche, maní tostado, aceite, cebolla paiteña, comino, ajo, sal y proteína al gusto (pescado, camarón, etc.)
Guayaquil, Guayas	Encebollado	Pescado, yuca, aceite, tomate, cebolla perla, ají, comino, agua, cilantro y sal.
Babahoyo, Los Ríos	Encanutado de Bocachico	Pescado, plátano verde, cebolla paiteña, tomate riñon, chiliangua, ajo, maní, comino, limón y sal.
Sta. Elena, Sta. Elena	Seco de Chivo	Carne de chivo, ajo, comino, chicha de jora, aceite, achiote en pasta, cebolla colorada, pimienta, tomate, ají, jugo de naranjilla, cilantro, panela, sal y pimienta.
Machala, El Oro	Tigrillo	Plátanos verdes, huevos, cebolla blanca, culantro, mantequilla, chioté, queso fresco, sal y pimienta.

Fuente: Ministerio de Turismo, 2018.

2.5 Amazonía: ingredientes, sabor y aromas

Dentro de la Amazonía podemos hallar diferentes tipos de cultura, aunque prevalecen las culturas indígenas, algunas contactadas y otras no, las cuales han ido desarrollando su cultura gastronómica en torno a sus costumbres y tradiciones por lo cual hay gran diversidad de productos que son parte de su dieta diaria. Es una cultura que usa pocas especies y disfruta más del sabor auténtico de cada elemento dentro del plato. Entre los más típicos podemos hallar el maito, que consiste en una proteína envuelta en una hoja de plátano verde cocinado al vapor, puede ser de gallina criolla, pescado, huevo, entre otras variedades. Asimismo está el ceviche de palmito; otro sabor muy tradicional es la mazamorra, que se hace con plátano majado y alguna proteína de acompañante.

Lugar de Procedencia	Plato	Ingredientes
Nueva Loja, Sucumbios	Casabe de Yuca	Yuca, sal.
Tena, Napo	Maito de filete de pescado	Hoja de bijao, proteína a elección (pescado, huevo, pollo, etc.), sal, yuca, plátano verde, garabato yuyo, chiliangua y carbón.
Puerto Francisco de Orellana, Orellana	Uchumanka	Palmito, pescado ahumado, gallina criolla, hongos ilvestres, chiliangua, pitón, frijol.
Puyo, Pastaza	Caldo de carachama	Carachama, agua, hojas de sacha, ají dulce, ajo y sal.
Macas, Morona Santiago	Ayampaco	Hojas de plátano, plátano verde, pescado, huevos, cebolla perla, sal, comino y pimienta.
Zamora, Zamora Chinchipe	Caldo de Corroncho	Corroncho, ajo, sal, yuca, plátano verde.

Fuente: Ministerio de Turismo, 2018.

2.6 Tradiciones dentro de la cocina ecuatoriana (fechas conmemorativas)

Gracias a estos registros hemos analizado que las tradiciones y costumbres gastronómicas son lentas en evolucionar, un claro ejemplo son las comidas típicas que se dan en fechas conmemorativas, como la forma de los pristiños, que representan la corona de espinas que llevaba Cristo al momento de ser crucificado, al igual que la fanesca, con sus 12 granos que simbolizan a los 12 apóstoles, sin contar con las guaguas de pan y la colada morada, que representan un viaje feliz al mundo de los muertos. Asimismo, podemos decir que aún se ve manifiesta la influencia del Medioevo en sopas tradicionales como el caldo de patas, el menudo, las patas de cerdo emborrajadas y demás, ya que en la antigüedad también se usaban vísceras o partes poco agradables de los animales para realizar platillos.

Otro caso de simbolismo dentro de la gastronomía se aprecia en la Costa. En Manabí, la comida de Semana Santa se hace a base a 12 platos por los 12 apóstoles; se inicia con entradas, ensalada de fréjol tierno, otra de col con hierbas y una tercera de remolacha cocinada. Seguido se sirve el

viche de camarón y la menestra de fréjol verde, después se hace el picante de papa con atún, picante de yuca con sardina y de dulce se sirve torta de yuca, para ello se ralla la yuca, se junta con panela derretida y queso, se precocina antes, luego se le coloca en horno de barro hasta el otro día; como segundo postre está el chocolate hervido del mismo cacao seco y tostado, que se realiza en un molino donde se hacen bolitas a las que se agregan leche, canela y pimienta dulce. Una de las festividades importantes y conocidas a nivel mundial es el Carnaval, dentro del país el más conocido es el de la ciudad de las siete colinas, es decir, Guaranda, así que enfocarse en su gastronomía en estas fechas es importante ya que también conlleva un simbolismo. David Llanos, actual residente de esta localidad, comenta que esto se debe a que el Carnaval de esta zona derivó de una fiesta antigua que en la actualidad se celebra paralelamente y es el Pawka Raymi (en kichwa significa Fiesta del Florecimiento). Esta tradición da lugar a los agradecimientos por las cosechas realizadas durante el año, por eso es que los platos consumidos en esta época son producto de lo que siembran, por eso también eligen al Taita Carnaval, ya que él representa al hacendado que celebra su año productivo agrícola con el pueblo que le ayudó. Entre los productos de la cosecha está el maíz, por eso que podemos empezar hablando del chigüil, un envuelto en la hoja de la planta de maíz a base de harina de maíz con queso guarandeño. Esto simboliza parte del agradecimiento por el alimento, asimismo, cuentan los viejos pobladores de Guaranda que la palabra Carnaval también deriva del vocablo carne, es por eso que se usa la proteína de cerdo en platos como la fritada y el hornado. Por otro lado está la chicha de jora, un fermento que tomaban desde la antigüedad los incas hasta la actualidad; era conocida por dar energía e hidratar a los hombres que trabajaban duro en el campo, por lo cual también es típica de las fechas de Carnaval.

Estas y muchas otras fechas conmemorativas con sus tradiciones son las que envuelven al Ecuador y le dan su toque mágico, pues las costumbres no vienen por simples actos, sino por historia, se van transmitiendo de una generación a otra, ya sea como tradición oral o

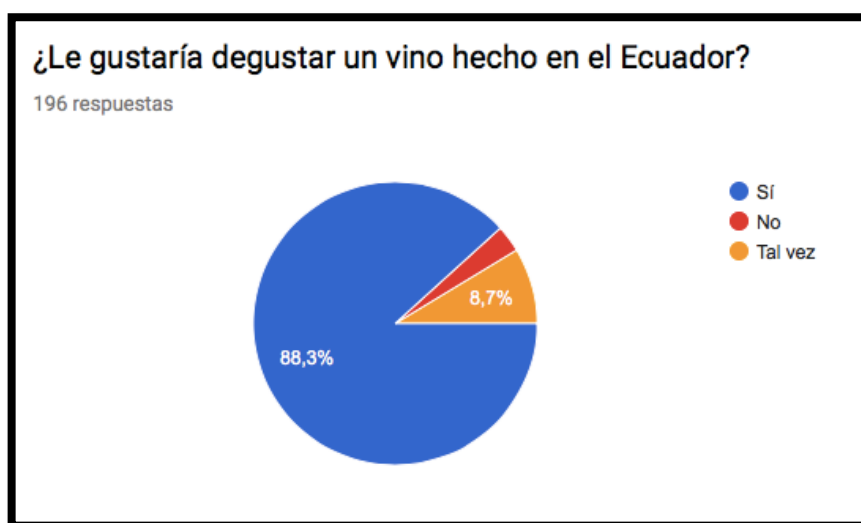
representativa.

3. CAPÍTULO 3: MARIDAJE A LO ECUATORIANO

3.1 Resultados sobre cata de maridaje con expertos y aficionados gourmet

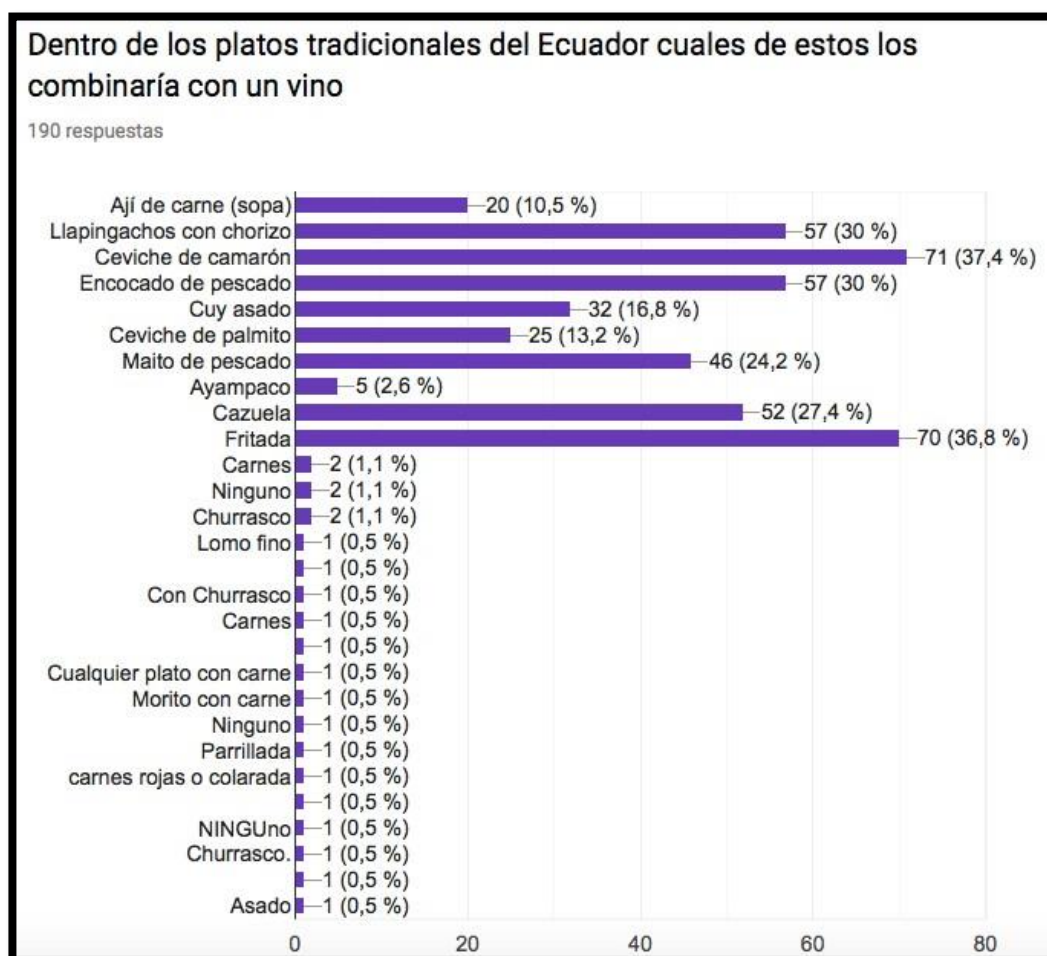
Para iniciar y guiarse en la cata de maridaje, se realizó una encuesta previa a 196 personas con edades entre 20 y 52 años de todas las regiones del Ecuador (Sierra, Costa y Amazonía). Esta tenía cuatro preguntas, la primera era primordial ya que parte de los objetivos de esta tesis es dar a conocer los vinos ecuatorianos dentro de un mercado nacional. La pregunta era: ¿Conoce si en el Ecuador existe producción de vinos? 61,5% sí conocía, 9,2% respondió que tal vez y el 29,2% no sabía, lo cual nos indica que más de la mitad de la población conoce sobre la producción; sin embargo hay todavía un porcentaje alto de gente que no sabe o que no está segura, lo que demuestra que existe una necesidad de publicidad, pues la calidad de los vinos ecuatorianos cada vez va a mejor y el hecho de que sea diferente no quiere decir que sea mala.

La segunda pregunta fue: ¿Le gustaría degustar un vino hecho en el Ecuador? y sorprendentemente el 83,3% de la muestra dijo que sí, el 8,7% dijo que tal vez y 3,1% dijo que no, demostrando que los habitantes están abiertos a probar estos vinos y que solo es cuestión de saber venderlos y enseñarles datos interesantes para que se animen a consumirlos.

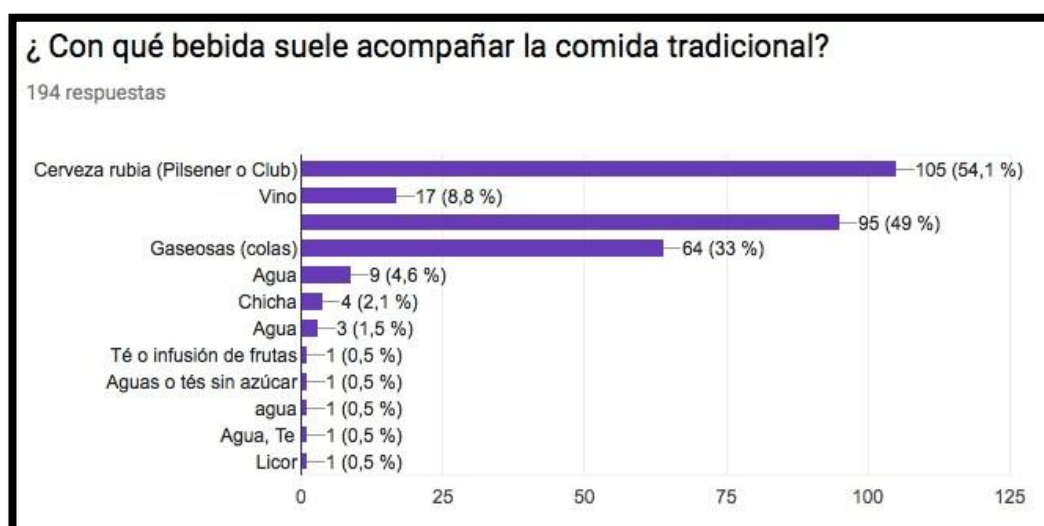


La tercera pregunta cambia al tema gastronómico pues cuestionaba: ¿Dentro de los platos

tradicionales del Ecuador, cuáles de estos los combinaría con un vino? Los platos que estaban expuestos son ají de carne (sopa), llapingacho con chorizo, ceviche de camarón, encocado de pescado, cuy asado, ceviche de palmito, maito de pescado, ayampaco, cazuela y fritada. Los platos que obtuvieron mayor acogida, además de cuadrar con las cualidades organolépticas pertinentes de los vinos, fueron lo que se presentaron en la cata de maridaje con algunos cambios estratégicos para obtener un mejor resultado, como el caso del encocado, en el que se cambió el camarón por cangrejo para mayor variedad en el servicio; otro caso fue el de la fritada con llapingachos ya que se combinó estos platos por la acogida que ambos tuvieron en la encuesta, además se escogió ceviche de camarón, maito de pescado y seco de chivo, que fue añadido por su sabor único más la pura sazón de la Sierra, que daba contraste con los otros platos.



Y la última pregunta también fue de gran importancia ya que se pretendió analizar la cultura ecuatoriana en cuanto a bebidas ya que se sabe que está abierta a probar, más no se sabía si ya existía una mínima costumbre de tomar vino en la mesa, especialmente con platos tradicionales, por eso la pregunta fue: ¿Con qué bebida suele acompañar la comida tradicional? Los resultados indicaron que el 54,1% lo hacen con cerveza rubia como Pilsener o Club, el 49% con jugos naturales, el 33% con gaseosas, dando al vino un espacio de 8,8%. Esto revela que la gente ya tiene una cultura arraigada sobre la cerveza nacional con la comida tradicional; sin embargo, no es imposible que la prueben con vino ya que puede ser una experiencia diferente y si con el paso del tiempo se va formando un gusto se podría llegar a una tradición.



A la cata asistieron 21 aficionados y cinco expertos de los cuales se consiguieron opiniones. Asimismo se intentó comprobar el objetivo principal de la tesis: si existe o no una aceptación al maridaje de vinos ecuatorianos con comida tradicional. Las opiniones de los aficionados y de los expertos tuvieron una pequeña variación, pero concordaron en que el encocado de cangrejo con el vino Enigma (Chardonnay, 2017) fue el mejor maridaje ya que por parte de los expertos tuvo un promedio de 4,46 sobre 5, y por parte de los aficionados obtuvo un 4,23 sobre 5, mientras que el

maridaje que menos sobresalió según los expertos fue el de maito de tilapia con el vino Paradoja, con un puntaje promedio de 1,4 sobre 5 y para los aficionados fue el mismo plato con el vino Del Morro, con una media de 1,81.

Los expertos agregaron en sus observaciones que fue un proyecto arriesgado pero interesante. Además, comentaron que la calidad de la comida fue excelente, incluso por encima de los vinos, sin estar del todo mal el maridaje. Esto nos indica que debemos seguir desarrollando la industria vinícola, aunque estamos yendo por buen camino. Por otro lado, los aficionados comentaron que fue un maridaje que jamás pensaron podía realizarse, pero les resultó muy agradable y les abrió la mente en aspectos culinarios que serán desarrollados a futuro, pues se dejó la intriga por estas combinaciones fuera del esquema. Ante esto creemos que ahora el vino ecuatoriano será más tomado en cuenta en las mesas nacionales.

3.2 Bodega Dos Hemisferios

“Este recorrido, que se inició hace más de 10 años, descubrió la paradoja del vino hecho en nuestro país. Una travesía de aromas y sabores de excelencia, que revelaron el enigma de un vino originario de nuestro propio suelo” (Pozo, Cordero, 2017). Este fragmento habla sobre el camino que Guillermo Wright y su amigo Taramelli decidieron emprender, pues la Bodega Dos Hemisferios nació de un sueño entre estos hombres que poco a poco obtuvo forma y frutos. Esta inquietud empezó cuando el tío de Wright le dijo que no era posible hacer vino en el país, eso lo llevó a demostrarle que sí se puede. Así que en 1999 adquirieron 360 hectáreas en la zona de San Miguel del Morro, ignorando toda su ventaja del clima y suelo tan favorable para la vid, se inició el proyecto en el cual Abel Furlan, un enólogo de Mendoza, Argentina, empezó con su colaboración en la realización de los primeros vinos de alta gama ecuatorianos. En 2006 nace Paradoja, un blend entre cabernet sauvignon y malbec; dos años más tarde se comercializaron 1.200 botellas de este vino, el cual tuvo un éxito entre familiares y amigos, con el tiempo adquiriría varios premios y

reconocimientos; sin embargo, el mejor premio para Guillermo fue el aplauso de tu tío, quien retiró sus palabras iniciales y ahora es un fiel amante de sus vinos nacionales. Con el tiempo llegaron los otros vinos, cada uno con un nombre que describe la incursión de este viaje en el mundo del vino en el Ecuador. La “paradoja” de que se puede hacer vino en un país sin cuatro estaciones, la “bruma” del amanecer que cubre la cosecha, el “enigma” de vino que se produce, la “travesía” que tuvieron que pasar para conseguirlo y Del Morro, el lugar que los acogió para conseguir este sueño (Pozo, Cordero, 2017).

Además de contar su historia, es importante analizar las prácticas vinícolas de este viñedo ya que por el momento son la representación más grande de vinos en el país. En cuestión del riego se puede reconocer que el gobierno del Ecuador de ese momento invirtió para hacer un canal de agua que pueda proveer a ese sector debido a que es árido y seco, sobre todo para otro tipo de cultivos; sin embargo, cabe recalcar que para este proyecto también hubo colaboración por parte de los dueños de las bodegas Dos Hemisferios para adecuar a sus necesidades con un riego por goteo para cada planta dentro de sus 37 hectáreas. Este sistema ayuda a que la planta se mantenga activa y tenga su proporción de agua requerida ya que si eso no pasa se puede ahogar la vid o se puede secar, en tal caso dejaría de ser útil (Pozo, Cordero, 2017).

La siembra que estas personas realizan son de tipo parral y de espaldero, eso significa que tiene los siguientes datos.

Sostén	Parral	Espaldera
Densidad	2000 plantas por hectárea	4000 plantas por hectárea
Altura	1,8 metros - 2,10 metros	1,5 metros - 1,8 metros
Producción	40 000 kilogramos por hectárea	15 000 kilogramos por hectárea
Poda	Mixta	Corta
Cantidad de yemas	100 - 250	50 - 80
Costo	Alto	Alto

Fuente: Tesis de Gabriela Pozo y Gabriela Cordero, 2017.

Gracias a estos datos podemos analizar primero que tiene un costo alto; sin embargo, tiene una gran producción la cual, dependiendo de su forma de sostén, provee una cantidad considerable de plantación por hectárea; además se realizan dos tipos de podas, una es la corta, la cual se desarrolla utilizando el pitón o herramienta de corte que deja máximo tres yemas y su función es según la fructificación y renovación del cultivo, pues deja madera de la poda para el próximo año; también está la poda mixta, un conjunto de la poda corta y larga que cumple también con la función de fructificación y renovación, pero basados en otros métodos y usando más herramientas, como la planta cargador, además del pitón.

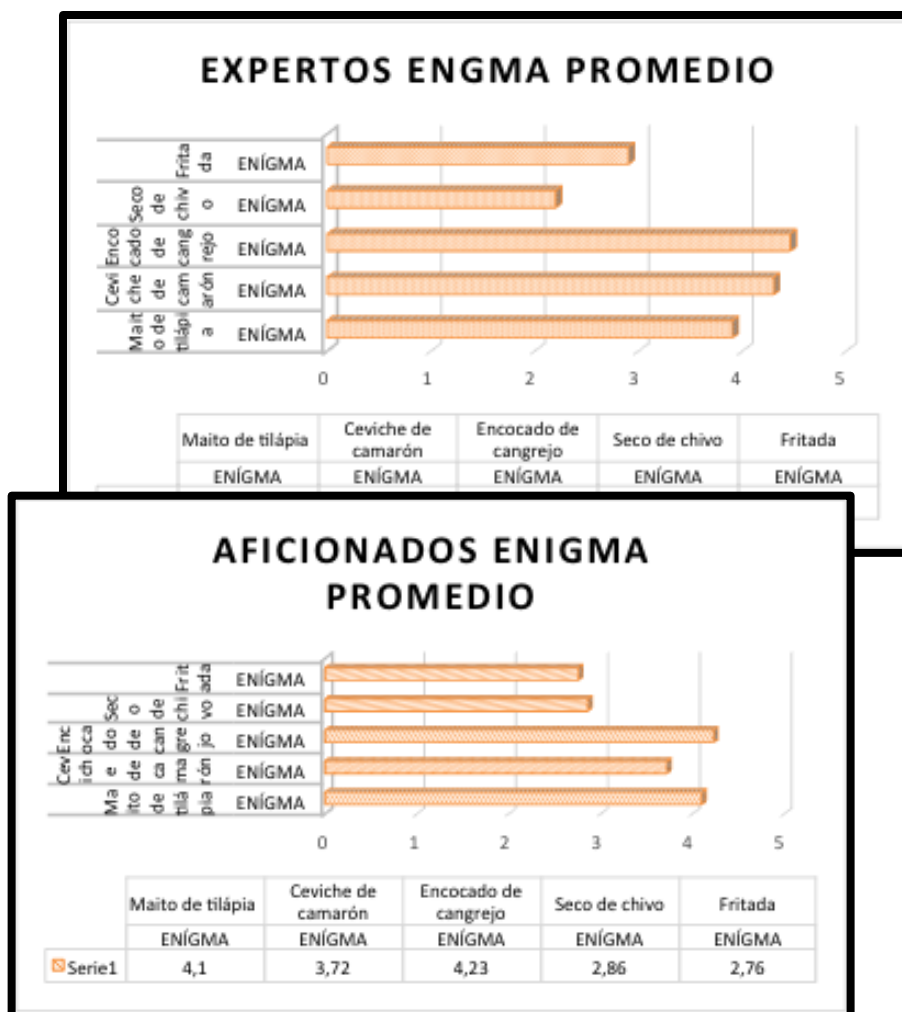
Y para finalizar con la Bodega es importante saber qué cepas son las que se producen en ella, las cuales en su mayoría son francesas, otras italianas y españolas.

Tintas	Blancas
Cabernet Sauvignon	Chardonnay
Malbec	Sauvignon Blanc
Merlot	
Tempranillo	
Cabernet Franc	
Petit Verdo	
Sangiovese	

3.2.1Vino Enigma

Este vino fue el primero que se ofreció en la cata de maridaje. Es un vino de color amarillo paja brillante, el cual suelta aromas desde que se abre la botella hasta llegar a la copa; en nariz se percibe aromas primarios como frutas cítricas propias de un chardonnay, además de los aromas a panadería, como la mantequilla, incluso cuando esta recién servido se puede sentir otros factores como el té verde, aunque también se puede sentir su tiempo en bodega con olores avainillados (Rosania, 2017). Gracias a su textura en boca untuosa y acidez moderada fue elegido para ser analizado en este proyecto.

3.2.1.1 Comparación y resultados del maridaje



Gracias a sus calidades organolépticas analizadas previamente, sumado a los resultados de la cata de maridaje, podemos observar que fue un éxito el hecho de juntarlo con el encocado de cangrejo ya que la cremosidad del plato va de la mano con la untuosidad del vino, dándole un balance acertado, incluso comparando resultados entre los paneles de cata de aficionados y de expertos podemos ver que llegaron casi a una misma conclusión con este vino en el caso del plato antes mencionado; sin embargo, hubo pequeñas variaciones en cuestión del maito y del ceviche de camarón, puesto que el primero fue mejor para los aficionados y el segundo para los expertos. Asimismo, sus respuestas se asemejaron en cuanto al seco de chivo ya que ese conjunto de

sabores no funcionó para ninguno de los grupos.

3.2.2 Vino Travesía

El vino travesía es un sauvignon blanc el cual tiene la frescura de una cepa blanca y el característico aroma a césped recién cortado de la misma, además, en nariz podemos encontrar aromas más dulces como la piña. En cuestión de color observamos que tiene un dorado intenso y brillante. Para finalizar, en boca tiene una entrada dulce que nos hablan también de sus 14° alcohólicos, continua con una acidez moderada, tiene un post gusto largo (Pozo, Cordero, 2017).

3.2.2.1 Comparación y resultados del maridaje



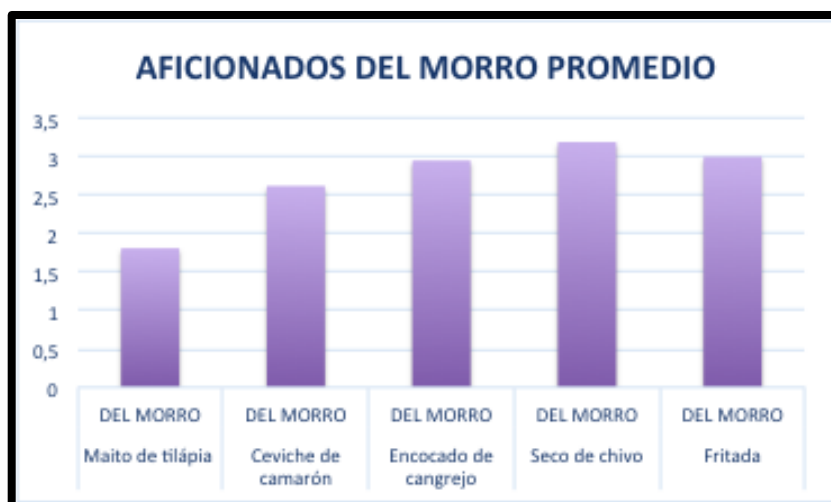
Según la opinión plasmada de los expertos en las tabulaciones, los vinos blancos son los que mejor encajaron ya que después del vino Enigma, Travesía tuvo una gran puntuación promedio. Por parte de los aficionados el mejor maridaje fue el encocado, con 3,66, y para los expertos quedó mejor el maito de tilapia con este sauvignon blanc, ya que llegó a un 4,2 sobre 5. Esto nos demuestra que su frescura de sauvignon blanc acompaña el sabor ahumado del maito y la cremosidad del encocado, llegando a un balance adecuado entre la comida y la bebida.

3.2.3 Vino Del Morro

Este vino se puede encontrar de varias cepas dentro de la bodega de Dos Hemisferios, sin embargo, el que utilizamos fue el merlot. Es un vino con un color rubí intenso, con un ribete más violáceo. En nariz es fresco a pesar de ser una uva tinta, se sienten claramente los frutos rojos frescos, pimienta dulce y ciertos perfumes a cuero. Al ser un vino joven no nos aporta con tantos taninos, lo que le hace suave en boca y logra un post gusto medio.

3.2.3.1 Comparación y resultados del maridaje

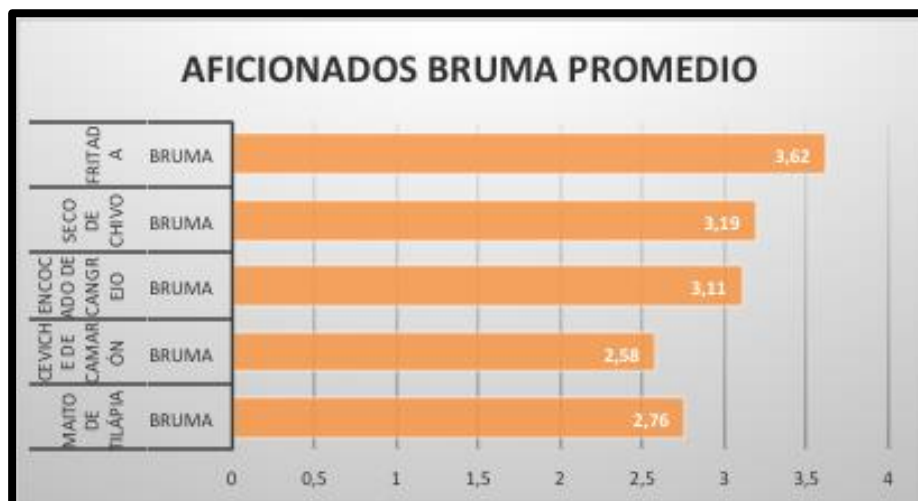




Este vino fue el más interesante ya que generó un gran contraste de opiniones, sobre todo en el mismo plato. Para los aficionados, el vino Del Morro no tuvo concordancia con el maito de tilapia, con un promedio de 1,81; sin embargo, para los expertos fue el mejor dentro de esta ronda, con 3,1 sobre 5. La explicación a tal desacuerdo puede ser que los aficionados se guían solo por lo que sienten en boca, más no por los conocimientos que existen detrás de un vino como su bouquet, su temperatura y demás factores que pueden influir, además del buen sabor. Por esta razón es que se realizó la cata con dos paneles de degustación diferentes para comparar y analizar puntos de vista de distintas posiciones.

3.2.4 Vino Bruma

Bruma es un blend que contiene 50% cabernet sauvignon y 50% merlot, en color podemos hallar un rojo intenso y brillante. En nariz aparecen aromas primarios de frutos rojos dulces característicos de un buen cabernet sauvignon; sus seis meses en barrica aportan con aromas terciarios de vainilla y chocolate. Al momento de degustarlo podemos decir que es de acidez y taninos leves, además de encontrar cierta untuosidad delicada, su post gusto es medio.



3.2.4.1 Comparación y resultados del maridaje



Este maridaje podría situarse en medio de lo bueno y lo malo ya que tanto aficionados como expertos sacaron un promedio entre 2 a 3. El plato más sobresaliente de los aficionados gourmet fue la fritada con llapingachos y el vino Bruma, con 3,62 y el más bajo fue el ceviche de camarón con 2,58 sobre 5. Por otro lado, los expertos calificaron al seco de chivo como el mejor maridaje de Bruma, con 3,3, al contrario del maito de tilapia, con 2 sobre 5. Esto nos demuestra que a pesar de tener puntajes cercanos sobresalen las carnes rojas, en este caso el cerdo y el cordero, que las blancas como la tilapia y el camarón; sin embargo, el encocado -a pesar de ser de cangrejo- obtuvo un puntaje medio, lo que nos demuestra que su preparación también interviene en el buen balance de un maridaje.

3.2.5 Vino Paradoja

Es un vino tinto con notas de juventud gracias a su color rubí y ribete violeta (Rosania, 2017). En el factor de nariz se puede sentir su gran variedad ya que tiene aromas primarios de frutos rojos como moras, y más duces como ciruelas; sin embargo, también se puede percibir su tiempo en barrica con perfumes más tostados y ahumados como tabaco, chocolate, por lo cual es agradable y recomendable maridar este vino con platos con toques dulces o postres. En boca tiene una acidez interesante a pesar de ser un blend de cabernet sauvignon y malbec (Pozo, Cordero, 2017).

3.2.5.1 Comparación y resultados del maridaje





Con esta tabulación podemos observar que, según los aficionados, el mejor maridaje con el vino Paradoja fue el seco de chivo, puede ser gracias a que en su preparación lleva panela, lo que le da unos tintes dulces al plato tradicional ofreciendo una combinación bastante buena, llegando a una calificación de 3,9 sobre 5. Al contrario de los expertos, con una opinión más severa, los aficionados nos demostraron que el maito y el ceviche de camarón definitivamente no tuvieron un balance adecuado, por lo que les dieron una puntuación promediada de 1,4 y 1,7, respectivamente; los otros platos quedaron con un promedio unánime de 2,8, lo cual también es una cifra baja considerando que se calificaba sobre 5.

4. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

4.1 Conclusiones

El mundo del vino es tan amplio como amplia es la vida en general, todo el tiempo se están haciendo avances que pueden cambiar las formas de ver, tomar y sentir el vino: sin embargo, también quedan costumbres antiguas que se respetan y se llaman tradiciones. Cada cultura es rica en tradiciones y en el caso de la vid, hay tantos factores que la rodean -como el terreno donde se encuentra hasta el proveedor que distribuye el producto final- y son tantos los procesos que es imposible abarcar cada uno de ellos en una tesis ya que existen enciclopedias que no logran juntar toda la información acerca de este tema y eso es lo que lo convierte en algo tan apasionante. El vino es una pasión que se puede compartir tanto en familia como en negocios, es una bebida tan social que puede ser la diferencia entre un bueno o un excelente momento.

Todo el proceso que hay detrás y tanta gente que trabaja duro para obtener este producto en la mesa no faltaba más que sea muy reconocido. Es por esta razón que se planteó la idea de si existiría una aceptación del vino en la cultura ecuatoriana dentro de sus mesas y sobre todo con la comida tradicional, ya que ahí existe otro tema importante, pues los ecuatorianos generalmente son amantes de su cocina pero no apasionados de ella, es por eso que a nivel mundial no es tan conocida nuestra gastronomía. Si se va a tener un evento formal o importante, el ecuatoriano prefiere servir comida internacional, como francesa, italiana y demás, en lugar de elegir mejorar la cocina que ya existe y se remonta de hace siglos.

Recientemente, restaurantes de alta gama intentan encontrar un balance entre la cocina criolla o tradicional y lo gourmet, por lo cual se ven inicios para impulsar más el ámbito alimenticio tradicional.

Un hecho importante es que la gente, antes de esta investigación, ni siquiera consideraba el hecho de maridar un vino con comida nacional, pues esta bebida es considerada como lujo que solo

puede ser acompañada con comida estereotipada como “buena”. A la comida típica también se la estereotipa, ya que con solo mencionarla se imaginan una comida de casa o de mercado, cuando sí se puede dar más y, por qué no, juntar ambas cosas.

Los resultados que más resaltaron de esta investigación fueron los que obtuvieron mejor y peor puntaje ya que los del intermedio pudieron ser discusiones que se definen más por el gusto de cada persona que por algún otro factor en especial. Para comenzar, el vino Enigma con el encocado de cangrejo fue el ganador, esto pudo ser ya que este vino pudo competir con la comida en cuestión de calidad, de igual forma la teoría de maridar por contraste se pudo plasmar en esta combinación ya que el ácido del vino, al ser un chardonnay, complementó la cremosidad de la leche de coco, la cual es la base del plato, sumado al cangrejo, llevándolos al balance adecuado. Otro maridaje que tuvo buenos comentarios fue el de vino Paradoja con el seco de chivo; en este caso la teoría espejo se formaliza ya que para la preparación del seco de chivo se utiliza panela para obtener un platillo con tonalidades dulces, semejantes al del vino, el cual al ser un blend de cabernet sauvignon y malbec tiene taninos suaves y aromas a vainilla que dan la sensación de calidez y dulzura.

Así como hubo excelentes maridajes, se encontraron otros que no, uno de ellos fue la mezcla de mayoría de platos con el vino Del Morro, esto puede ser a causa de que el vino todavía no tiene la calidad suficiente, pues al ser un merlot le falta desarrollarse en cuanto a aromas y en boca ya que no representa un ejemplar adecuado de su cepa, lo que causó que la comida le gane en cuestión de complejidad de sabores.

Después de concluir el análisis de los maridajes y de la investigación se puede decir que la vida no solo es desarrollar lo que ya existe sino ver caminos que no se hayan pisado antes, es por esto que la hipótesis de esta tesis dio lugar para exponer si funcionaba o no, ya que el imaginar este extraño maridaje nos conduce a evaluar niveles químicos y organolépticos de cada producto que podrían hacer que combinara y, como se analizó en las tabulaciones, de hecho combinaron,

probando que es posible encontrar alimentos nacionales ideales con un buen vino.

Este trabajo no quedará solo en una investigación corta, sino que cumple con otro objetivo fundamental que es incentivar la investigación y se seguirá desarrollando tanto en variedad de comida como de vinos, no solo con los ecuatorianos, pues ¿por qué no juntar un Châteauneuf-du-Pape francés de 7 años de guarda con una sopa típica como el ají de carne? Ambos tienen sabores complejos que pueden juntarse para crear algo nuevo y fuera del esquema, pero justamente de eso se trata, de experimentar y sacar nuevas conclusiones, ¿por qué quedarnos solo con lo que nos dicen?, ¿por qué no buscar nuevas teorías que sustenten nuevos pensamientos?

Después de más de seis meses de investigación constante, de mucha colaboración por una parte y de algunas puertas cerradas, por otra, culminó el trabajo sobre la aceptación de maridaje entre vino ecuatoriano y comida tradicional. Según los resultados arrojados tras las entrevistas, encuestas y una cata comparativa entre aficionados y expertos podemos decir que sí existe aceptación; sin embargo, es difícil que se introduzca como costumbre, a pesar de que poco a poco esta bebida alcohólica es más conocida dentro del país, lo cual nos demuestra que sí hay un presente en auge se puede llegar a un futuro estable en el cual será más común escuchar en conversaciones ecuatorianas que se bebió vino en el almuerzo. Lo importante de esto no solo es saber que las nuevas generaciones del país son más abiertas, sino que cada vez hay que apasionarse más por los productos que hacemos y que tenemos ya que detrás de ellos hay mucha gente dando todo su esfuerzo para mejorar su calidad y sin apoyo no hay motivación, por lo cual debemos ser orgullosos de lo que estamos logrando, incluso de las cosas que pueden parecer fuera de lo común, como hacer vino en un país en la mitad del mundo sin tener cuatro estaciones, ni una cultura previa que sepa del tema.

4.2 Recomendaciones

Después de analizar y llegar a conclusiones concretas; una sugerencia para la Bodega Dos Hemisferios es que deberían promocionar más su producto para que sea conocido y sobre todo apreciado a nivel nacional y luego internacional. No deberían limitarse a vender solo el vino como tal, ¿por qué no hacer publicidad con maridaje? y mejor aún ¿por qué no hacer publicidad con maridaje de comida tradicional como fue este estudio, pero con un mejor desarrollo a nivel químico y molecular en cuestión de aromas y sabores? Los ecuatorianos debemos aprender a querer lo nuestro y qué mejor que tener la fortuna de poder combinar más bebidas nacionales con nuestros alimentos más populares. Asimismo, se recomienda que el viñedo cuente con una persona más carismática que se encargue de contestar las llamadas de los interesados, pues si de por sí hay poca demanda de vinos ecuatorianos, habrá una menor con una persona no está dispuesta a hacer sentir cómodo y bien recibido a los clientes.

Respecto a la población entera es difícil dejar recomendaciones ya que muy pocos serán los oídos a los que lleguen, pero si el Ministerio de Turismo aporta promocionando esta bodega y la nueva posible cultura vinícola ayudaría mucho ya que esta es una entidad que promueve la riqueza del país como mandato, debiendo tomar en cuenta el gran potencial de explotación turístico que el viñedo da, no solo es hermoso sino es posible que mucha gente desee saber el secreto de cómo se puede hacer vino en un país como el Ecuador.

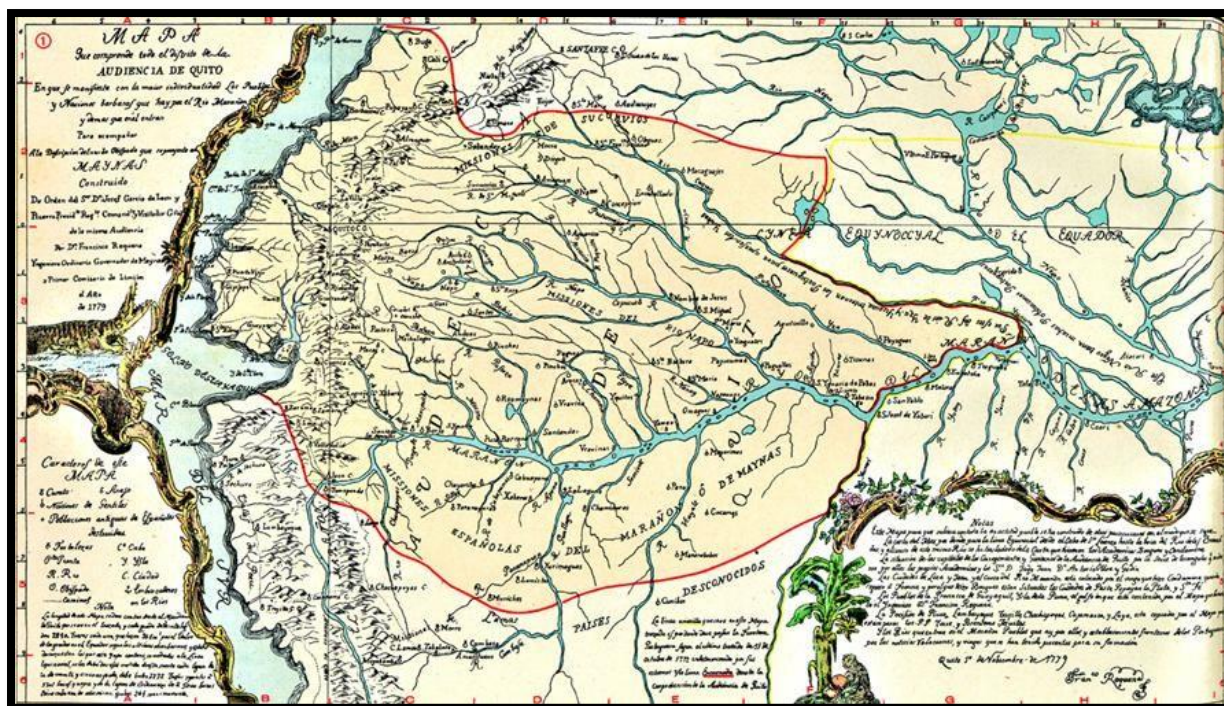
Anexos

a. Mapas:

1. Mapa de Occidente en la época imperial

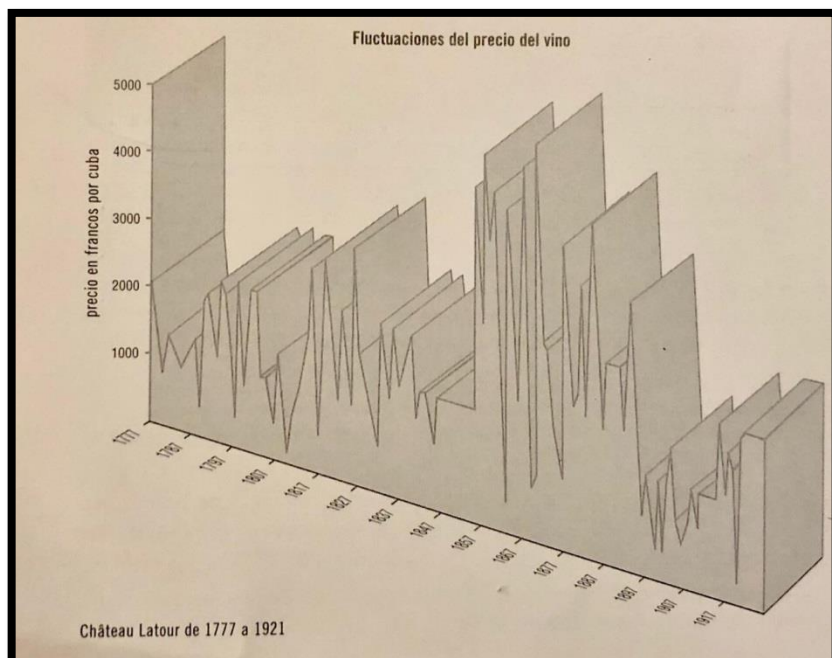


2. Mapa de la Real Audiencia de Quito, sacado del manuscrito de Francisco de Requena en 1779



b. Gráficos:

1. Fluctuaciones del precio del vino entre 1777 a 1921



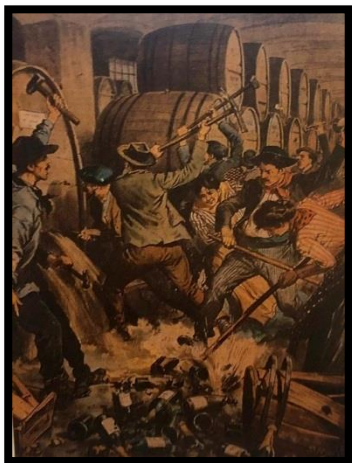
2. Tabla del historial de la temperatura del Puerto San Miguel del Morro

Temperatura máx. (°F)	87.1	88.0	89.6	88.5	86.2	83.5	81.9	80.2	81.1	81.7	82.6	84.4
Precipitación (mm)	79	97	142	51	12	5	7	2	4	4	4	11
Temperatura máx. (°F)	87.1	88.0	89.6	88.5	86.2	83.5	81.9	80.2	81.1	81.7	82.6	84.4
Precipitación (mm)	79	97	142	51	12	5	7	2	4	4	4	11
Temperatura media (°F)	78.6	79.3	80.1	79.0	77.2	75.0	73.8	72.7	73.4	74.1	74.7	76.6
Temperatura min. (°F)	70.3	70.7	70.5	69.4	68.4	66.7	65.7	65.1	65.7	66.6	66.7	69.1

Fuente: Tesis Gabriela Pozo y Gabriela Cordero, 2017

c. Ilustraciones y fotos

1. Revolución de Champagne en el año de 1911



Fuente: Larousse, 2009.

2. Fotos de maridaje de comida tradicional y vinos ecuatorianos





3. Fotos del panel de cata



4. Menú de maridaje de comida tradicional y vinos ecuatorianos

Maridaje de comida tradicional

Vinos: con vinos Ecuatorianos

- Enigma. Chardonnay.
- Travesía. Sauvignon Blanc.
- Del Morro. Merlot.
- Bruma. Cabernet Sauvignon. Merlot.
- Paradoja. Cabernet Sauvignon - Malbec.

Platos:

- Maito de Tilapia.
- Ceviche de camarón.
- Encocado de cangrejo.
- Seco de chivo.
- Fritada con lapingachos.



d. Recetas estándar

1. Ceviche de camarón

Plato: Ceviche de Camarón **PAX:** 15

INGREDIENTES	CANTIDAD (KG)
Camarón	1000
Jugo de limón	0,150
Jugo de naranja	0,300
Salsa de tomate	0,075
Mostaza	0,025
Cebolla paiteña	0,300
Cilantro	0,030
Tomate	0,300
Sal	0,010
Azúcar	0,007

**PREPARACIÓN:**

1. Cocinar los camarones con cebolla un pedazo de cebolla paiteña. Guardar un poco del caldo donde se cocinaron los camarones.
2. Sacar el jugo de la naranja y el limón. Tenerlo por aparte.
3. Picar la cebolla, tomate y el cilantro.
4. Juntar todo en un bowl y corregir sabor con sal y azúcar ne caso de estar muy ácido.

2. Maito de tilapia

Plato: Maito de Tilapia **PAX:** 15

INGREDIENTES	CANTIDAD (KG)
Tilapia	0,750
Hoja de bijao	0,500
Ajo	0,100
Sal	0,050
Carbón	1000
Yuca	0,200
Cilantro	

**PREPARACIÓN:**

1. Porcionar los filetes de tilapia y sazonar con ajo y sal.
2. Hacer el envuelto con el pescado y la hoja de bijao.
3. Poner al carbón hasta que su cocción este completa.
4. Se acompañó con yuca frita.

3. Encocado de cangrejo

Plato: Encocado de cangrejo **PAX:** 15

INGREDIENTES	CANTIDAD (KG)
Pulpa Cangrejo	1000
Coco en fruta (pelado)	0,800
Aceite vegetal	0,075
Cebolla perla	0,050
Cebolla paiteña	0,050
Ajo	0,015
Cilantro	0,030
Sal	0,040

**PREPARACIÓN:**

1. Picar las cebollas con el ajo y hacer un refrito.
2. Paralelamente sacar el agua al coco y triturarle, luego exprimir la pasta de coco para sacar la leche.
3. Colocar la leche de coco en el refrito, dejar que se espese un poco.
4. Agregar la pulpa de cangrejo y mezclar, dejar secar si el cangrejo vino con mucha agua.
5. Servir con Patacones.

4. Fritada con llapingachos

Plato: Fritada con llapingachos **PAX:** 15

INGREDIENTES	CANTIDAD (KG)
Pierna de cerdo con grasa	1000
Manteca de cerdo	0,400
Cebolla perla	0,100
Ajo	0,050
Sal	0,050
Comino	0,025
Papa chola	0,700
Queso	0,350
Cebolla blanca	0,075
Achiote	0,030
Tomate	0,075



PREPARACIÓN:

1. Cortar en cubos medianos la pierna de cerdo.
2. Poner a hervir con un pedazo de cebolla, ajo, comino y sal.
3. Dejar secar el agua y poner la manteca de cerdo.
4. Dejar en el fuego hasta que este dorada la carne.
5. Cocinar las papas hasta que se haga puré.
6. Hacer un refrito con el achiote y la cebolla blanca y mezclar con el queso rallado.
7. Porcionar la papa y poner el refrito dentro y freir.
8. Hacer un encurtido con tomate, cebolla, sal y limón.

5. Seco de chivo

Plato: Seco de chivo

PAX: 15

INGREDIENTES	CANTIDAD (KG)
Pierna de cordero sin hueso	1000
Cerveza Pilsener	0,400
Cebolla paiteña	0,100
Ajo	0,050
Sal	0,050
Comino	0,025
Tomate	0,750
Ají rocoto	0,060
Aguacate	0,800
Achiote	0,030
Cilantro	0,040
Panela	0,020
Arroz	0,100



PREPARACIÓN:

1. Limpiar la pierna de cordero, cortar en cubos medianos y marinar con la cerveza, el comino, el ají, ajo y sal.
2. Se sella la carne y luego se la deja a un lado, en el mismo sartén hacer un refrito de la cebolla paiteña, ají con achiote.
3. Paralelamente se hace una pasta con el tomate, el cilantro y ají que luego se le agrega a la carne.
4. luego ponemos todo al fuego y dejamos hervir con la panela y el comino.
5. Dejar cocinar durante 3 a 4 horas en fuego lento o en olla de presión.
6. Servir con arroz amarillo.

e. Entrevistas

1. Entrevista 1: Pablo Conselmo, enólogo y presidente de la Cofradía del Vino Ecuador

1.1 ¿Qué metodología considera que es mejor para catar un vino o para realizar un maridaje?

Analizar normal, pensar en pautas, empezar por armonizar por similitud, luego por contraste, y por coherencia geográfica. Se debe analizar del vino sus atributos, perfume, acidez, cuerpo, crianza o no con madera, tintos taninos. Y en platos su contenido de grasa, cocción, los aderezos. Ensayar con varios maridajes previamente, tres sesiones de aperitivos, o platos fuertes, postres, hazle con una escala de 5 puntos para justificar por qué le gusta o no con su experiencia al panel de cata.

1.2 ¿Qué opina de los vinos ecuatorianos especialmente de los de Dos Hemisferios?

Pienso que se han roto paradigmas. En la línea ecuatorial no se ha podido, es difícil pero si hay como en Brasil como país tropical, es un ejemplo, se adaptan técnicas a la realidad geográfica que hay en el país de producción, se debe tener manejo agronómico adaptado y con dos cosechas al año, cultivando las cepas que mejor se adapten y ensayos para ver qué da mejores y buenos resultados. En El Morro hay un buen suelo para la vid, además tiene escasas horas de luz para la acumulación de azúcares y eso dificulta el color de los vinos pero se puede corregir y en Dos Hemisferios lo hacen con cepas tintoreras. Tiene premios internacionales y en la última Gala del Vino obtuvo medalla de oro el vino Paradoja y grandes reconocimientos por la calidad, que no está en tela de juicio. La expresión del paisaje donde crece y tiene la identidad que le brinda el sitio donde se producen las uvas y somos un color más en la paleta del mundo y no tenemos por qué parecernos a nadie.

1.3 ¿Qué opina del *terroir* de los vinos ecuatorianos?

Idóneo y diferente, practicas agronómicas, todo lo que permite que un cultivo se desarrolle bien, cercanía al mar, latitud, el suelo, concepto amplio e intervienen en todo y si hay características que ayudan a que sean particulares, ni mejores ni peores sino diferentes.

1.4 ¿Sabe cómo empezó el desarrollo del vino en el país?

En la Colonia se planta las primeras viñas en Pomasqui, cerca de la mitad del mundo, con poco éxito, curiosidad hace el éxito.

2. **Entrevista 2: Lourdes Borja, oriunda de Manabí**

2.1 ¿Qué comían sus abuelos?

Gallina criolla, yuca, zapallo, chanco, viche de maní es tradición y tortillas de maíz, corviches, bolones, tortillas de yuca, empanadas de yuca, sopas de bolas de verde, granos como fréjol, ensaladas, mariscos como camarón, pescados a la plancha o al vapor apanado, sudado de pescado, pescado encocado de cangrejo o de camarón, caldo de gallina con yuca y hierbas; la tonga es con gallina criolla y salsa de maní y va envuelta en hojas de verde y pedazos de maduro frito en hoja de plátano, eso hacían mis abuelos.

2.2 ¿Qué anécdotas alrededor de su comida nos puede comentar?

Mis abuelos maternos compartían más y habían reuniones con todos y se hacía en olla de barro y en horno de leña, mi abuela hacía las ollas y cocinaban arroz o menestra ahí mismo, estofado de gallina, chicha de maíz amarillo que se molía y le cocinaba con muchas hierbas como albahaca, canela,

paja luisa, hierba buena, pimienta dulce y luego se ponía en liencillo donde viene los quintales y ahí cernían todo. En Semana Santa hacen los doce platos, ensalada de fréjol tierno y ensalada de col con hierbas, ensaladas de remolacha cocinada, viche de camarón y menestra de fréjol verde, chocolate hervido del mismo cacao seco y tostado, eso le ponen a la leche, canela y pimienta dulce y ya sale la bebida; hacen picante de papa con atún, picante de yuca y sardina, torta de yuca que es deliciosa.

2.3 ¿Qué platos típicos hacen en días festivos dentro de la región?

Navidad se hacen algunas cosas, entre ellas se mata al chanco y lo hornean, especialmente las piernas y salen súper jugosas, le punzan mucho para que le entre todo, le dejan un día y al horno de leña, hacen ensalada de lechuga, tomate, yogurt natural y mostaza, pavo horneado y presas de pollo, se marina el pavo con cebolla, orégano, apio, ajo, sal y pimienta y con eso le bañan, hacen el condumio; pechuga de pollo y pan de dulce, pasas leche que remojan el pan, nueces y aceitunas y le agregan el caldo del pollo al pan vino a “la parra” antes venían en frascos de plástico. Al otro día en desayuno hacen ceviche de camarón para el chuchaqui, se pica mucha cebolla paiteña, se hierve tomate de árbol y se le saca la cáscara y al tomate riñón, se licuan con jugo de naranja, cebolla bien lavada se pone sal y azúcar para escurrir y luego limón y sal, el jugo de tomates se cierne y se le junta con la cebolla, el camarón se sazona con pimienta, sal, ajo y se cocina muy poco, luego que se refresque, salsa de tomate, mostaza y limón si es necesario se pone camarón y se rectifican sabores y una cucharadita de azúcar al final y hierbitas. También se hace encebollado, el pescado lavado y se pone a hervir con apio culantro, licua pimienta ají y pimienta, con tomate licuado se cierne y le pone en el caldo, la yuca se cocina aparte y la muele un poco y sigue parte y cuando se cocine el pescado le saco al pescado aparte y se desmenuza la carne del pez y se pone un poco de yuca con caldo ese en la licuadora para espesar y cebolla curtida con

hierbas, para servir, pescado, yuca y luego el caldo con la cebolla el que desea y en la mesa le agregan salsas, se da con chifle y canguil o arroz . Además están las empanadas de verde con queso o carne.

2.4 ¿Cuáles son los ingredientes especiales?

Yuca, verde, maní, sardina atún, camarón, pescado o cangrejo.

2.5 Hábleme sobre los dulces de Rocafuerte

Hay muchos dulces como alfajores de leche pura y masa de harina, dulce de camote o bolitas de huevo mollo o de bolsillo, leche de vaca, azúcar y canela, arroz molido y se espesa y caliente para hacer volutas, suspiros con matianchos que sale del mate hecho recipiente y ahí baten las claras de huevo eso es antiguo, las cocadas se llana y se cocina en paila el coco y le agregan el color que quieran.

3. **Entrevista 3: Omar Vacas Cruz, biólogo especialista en etnobotánica, investigador y docente universitario.**

3.1 ¿Conoce tradiciones prehispánicas gastronómicas de la Amazonía? ¿Qué nos puede contar sobre los alimentos o los platos que heredamos de nuestras culturas de la Amazonía?

Mazamorra con carne de monte, esta última le aporta sal. Verde yuca, chonta (bebidas), festival de chonta, otra yuca en momentos especiales como matrimonios, maíz. Esta el hongo morado y cuando se quema a la yuca y sale este hongo de esta y eso es lo q se usa para hacer los vinillos el hongo es de color anaranjado.

Se come raíces y frutos de palmeras pero se acompaña con dosis de proteínas, carne de monte handías, bagre del curarai, cachama (raspa balsa), pacuque, piraña, paiche, pescado

ahumado en Tena y en el Puyo, frijoles nativos, boca chico (pescado), garabato yuyo es la parte apical de las hojas del helecho, hierba con frijol, yuca y pescado, como plato, pero no se debe comer el helecho da cáncer porque en los ríos se lava oro y los químicos se pegan a los pescados y eso da cáncer . El patas muyo es un tipo de cacao, se saca lo baboso, se tuesta y queda muy bien, casi en todas las culturas, excepto con los Huaorani ellos consume solo carne de monte, verde, yuca y chicha, camote.

De la palma toquilla de la parte basal de la tierra un pesado de 30 cm aproximado y ese es el yuyo y eso se comer y es tierno es como el palmito se come crudo.

La fruta e pan también conocida como paragua de la costa es preparación igual que el cacao patas muyo. Maní cocinado sin cascara, sin sal sin nada y depende de la época, en marzo es época del maní, y luego de noviembre diciembre hasta enero febrero.

Frutas como el habio, mulchis, frutas de palmeras como la chonta, el morete, y chontacuro gusano también hay del morete pero dicen q tiene bichos internos y no se come mucho no es tan grasoso, pitón es una planta grasosa y dura se parece al mamey de la costa, ticaso del cual se saca aceite, uvillas o mora de monte, punchará tipo madroño pero de otro color, carambola aunque es de sirilanca, sidra es como una berenjena de casca dura pero suave de carne o chayote , arazá introducido, guayabilla y hacen licor, iltas es un tipo de guaba y no sale siempre.

3.2 Háblenos sobre las plantas y frutas que se utilizan en la Amazonía para cocinar

En plantas como especies, albahaca que se llama chagra mama, ishpingu o canela, pimienta dulce, ajíes de varios tipos. También esta wachansu que es maní de monte, la lipia es mexicana y usaban los aztecas es como la estevia y sirve para endulzar, la achira y el almidón en Loja ayuda a la digestión antes se comía los corvos de la achira se cocinaba debajo de la tierra, abiyu, achogchas, jengibre, bálsamo, cacao rojo, caimito tiene leche y es antibacteriano. Achiote es una planta, se usa

las hojas como antinarcótico, caña agria y sirve para un curandero y es depurativo. No son de acá pero si hay cultivos, mango, coco, naranja, sandia, piña, vainilla, pitajaya, borjón. En Gareno si comen carne de monte pero en el Tena es ilícito. Las bacterias de la boca o vagina ayudaban a fermentar ahora usan el camote, paparagua, y unguragua,

3.3 ¿Qué platos típicos hay en la región?, ¿qué comen los indígenas?

En las fiestas indígenas hay loco de yuca, en la actualidad si le ponen poca sal, maito de carachama, chontacuro, de pollo, pescado. Maito de huevo y se hizo como huevo duro se hace como mesclado como para tortilla de huevo y se le pone en la hoja y queda como quesillo.

Fiestas importantes son más que todo ferias como la Feria de santa rosa en los días viernes, feria de Archidona en los domingos, feria de la chonta en abril y se elige reina huarmi de la chonta, feria de agua santa en Loreto, todos los sábados.

f. Fichas técnicas

1. Fichas técnicas de maridaje de comida tradicional y vinos ecuatorianos

MARIDAJE	VINOS				
	Bruma (Cabernet Sauvignon - Merlot)	Del Morro (Merlot)	Paradoja (Cabernet Sauvignon - Malbec)	Travesía (Sauvignon Blanc)	Enigma (Chadonnay)
Ceviche de Camarón					
Maito de Pescado					
Encocado de Cangrejo					
Seco de Chivo					
Fritada con Llapingachos					

* Colocar una escala del 1 al 5, siendo 1 como malo y 5 excelente.

OBSERVACIONES:

--

2. Fichas técnicas de vinos Dos Hemisferios



Enigma

COMPOSICIÓN VARIETAL: 100% CHARDONNAY

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

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

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

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

ANÁLISIS QUÍMICOS:

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

ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO:

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

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

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

www.doshemisferios.com




TRAVESIA

COMPOSICIÓN VARIETAL: 100% SAUVIGNON BLANC

CATEGORÍA: Vino de consumo hasta 3 años desde su embotellado

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

ANÁLISIS QUÍMICOS:

Alcohol:	13.00 % v/v
Az. Red:	1.1 g/l
Ac. Volátil:	0.17 g/l expresado en ácido acético
Ac. Total:	6.43 g/l expresado en ácido Tartárico
SO2 Libre:	48.64 mg/l
SO2 T:	67 mg/l

ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO:

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

NARIZ: Tiene aromas típicos del varietal, recuerda al maracuyá, durazno, frutas blancas, y algo de ruda. Tiene una fuerte intensidad aromática. Este varietal se ha aclimatado y adaptado muy bien en San Miguel del Morro donde su expresión varietal se desarrolla intensamente. Con aromas más frutales y muy pocos tonos herbáceos, que lo distinguen de los demás Sauvignon provenientes del resto del Mundo.

BOCA: Es suave, elegante, fácil de beber, con un ataque algo ácido que da sensación refrescante. Un vino de alta calidad. Que acompaña y resalta los quesos sobre todo los de tipo azul y los pescados.

www.doshemisferios.com


DEL MORRO



COMPOSICIÓN VARIETAL: 100% MERLOT

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

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

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

ANÁLISIS QUÍMICOS:

Alcohol:	14,00 % v/v
Az. Red:	0,9 g/l
Ac. Volátil:	0,62 g/l expresado en ácido acético
Ac. Total:	5,1 g/l expresado en ácido tartárico
SO2 LIBRE:	25 mg/l
SO2 T:	110 mg/l

ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO:

VISTA: Posee un color rojo rubí intenso y brillante con tintes violáceos.

NARIZ: Tiene aromas muy complejos que recuerdan especies como la pimienta negra y a frutos como las moras y ciruelas.

BOCA: Es redondo, junto a sus taninos delicados le dan robustez y elegancia.

www.doshemisferios.com



MENDOZA 2010



BRUMA

COMPOSICIÓN VARIETAL: CAVERNET SAUVIGNON, MERLOT

CATEGORÍA: Vino Reserva con añejamiento en Roble.

AÑEJAMIENTO EN MADERA: El 100 % del vino se conservó en barricas de roble durante 6 meses.

AÑEJAMIENTO EN BOTELLAS: Posee un tiempo de añejamiento en botellas mínimo de 6 meses.

ANÁLISIS QUÍMICOS:

Alcohol:	14,00 %v/v
Az. Red:	0,90 g/l
Ac. Volátil:	0,41 g/l expresado en acético
Ac. Total:	6,12 g/l expresado en tartárico
SO2 LIBRE:	37 mg/l
SO2 TOTAL:	88 mg/l

ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO:

VISTA: Posee tonos rojo rubí, con un aspecto brillante. De mediana intensidad, propia de las variedades que se desarrollan en esta zona otorgando vinos suaves de color medio y muy complejos.

NARIZ: Con alta intensidad aromática. Recuerda a las ciruelas pasas, cerezas, frambuesas y pimientos, como también al chocolate y vainilla. Esta complejidad aromática se obtiene con el blend de estas dos variedades.

BOCA: Es redondo, untuoso, delicado y elegante. Fácil de beber por lo que puede ser consumido con casi todas las comidas.

www.doshemisferios.com





QUITO 2011



LONDRES 2015



CHINA 2014



HONG KONG 2017



PARADOJA

COMPOSICIÓN VARIETAL: CABERNET SAUVIGNON - MALBEC

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

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

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

ANÁLISIS QUÍMICOS:

Alcohol:	14.00% v/
Az. Red.:	0.90 g/l
Ac. Volátil:	0.40 g/l expresado en ácido acético
Ac. Total:	5.36 g/l expresado en ácido tartárico
SO2 LIBRE:	47 mg/l
SO2 T:	89 mg/l

VISTA: Posee color intenso con tonos rojo granate brillante. La viveza de color se debe al Malbec que tiene un color intenso y violáceo y al cabernet que tiene una intensidad menor, pero con tonos rojo rubi elegante.

NARIZ: Recuerda a las frutas rojas, como la ciruela, también al pimientón y la pimienta, como también a los aromas que aporta el roble y la semilla del grano esto es la vainilla, el café, y coco. Esta intensidad aromática se debe a que la uva se desarrolló en un ambiente cálido y con pocos días de alta temperatura. Posteriormente la fermentación se mantiene con temperaturas controladas de máximo 26°C. En su añejamiento en barricas estos aromas se van esterificando para dar en esa unión una mayor intensidad y delicadeza en el bouquet.

BOCA: Es redondo, con tanino suaves y elegantes, equilibrado, con mucho cuerpo y estructura. Es largo su recuerdo en boca, el toque de acidez lo hace más apetecible y sobre todo elimina la sed acompañando una buena carne.

www.doshemisferios.com



Fuente: Dos Hemisferios, 2018.

Bibliografía:

- Dos Hemisferios. (2019). Historia. 12 de marzo del 2019, Recuperado de: <http://doshemisferios.com/wb/index.php/es/>
- Dos Hemisferios. (2019). Nuestros Productos. 12 de marzo del 2019, Recuperado de: <http://doshemisferios.com/wb/index.php/es/>
- Ministerio de Cultura y Patrimonio. (2016). Chicha de Chonta. 25 de febrero, de Ministerio de Cultura y Patrimonio. Recuperado de: Sitio web: http://patrimonioalimentario.culturaypatrimonio.gob.ec/wiki/index.php/Chicha_de_chonta
- Ministerio de Cultura y Patrimonio. (2016). Asados. 25 de febrero, de Ministerio de Cultura y Patrimonio. Recuperado de: <http://patrimonioalimentario.culturaypatrimonio.gob.ec/wiki/index.php/Asados>
- Ministerio de Cultura y Patrimonio. (2016). Injiraicha. 26 de febrero, de Ministerio de Cultura y Patrimonio. Recuperado de: <http://patrimonioalimentario.culturaypatrimonio.gob.ec/wiki/index.php/Injiraicha>
- Ministerio de Turismo. (2017). Documentales ecuatorianos muestran impresionantes destinos y locaciones del Ecuador. 14 de abril del 2019, de Ministerio de Turismo Sitio web: <https://www.turismo.gob.ec/documentales-ecuatorianos-muestran-impresionantes-destinos-y-locaciones-del-ecuador/>
- Conselmo, P. (2007). Sentir el Vino. Ecuador: s/e.
- Callec, C. 2002. Las más conocidas variedades de uvas. En Enciclopedia del Vino (Vol.1, pp.7-10) España: Libsa.
- Gibson, M. (2010). Wine Basic: Fermetantion grapes and the flavor of wine. En The Sommelier Prep Course (pp.1-10). Canada: Willey.

- Larousse Editorial. 2016. Caldos y Viandas maridajes clásicos. En Larousse (Vol.1, pp.201- 204) España: Larousse Editorial.
- Bachelard, I. et al. 2009. La historia del vino. En Larousse (Vol.1, pp.35-40) España: Larousse Editorial.
- Robinson, J., Harding, J., & Vouillamoz, J. (2012). The vine family. En Wine Grapes(pp.13- 21). Estados Unidos: Harper Collins Publishers.
- Johnson, H., Robinson, J. 2009. Introducción. En Atlas (Vol.1, pp.10-20) España: Blume.
- Miño, H. (2012). Naturaleza, cultura, alimentación. En Tradiciones desde ayer para la mesa de hoy (pp.5-6). Ecuador: Colecciones Ingenio.
- Responsabilidad Social de Diners Club del Ecuador. (2018). Orígenes. Ecuador: Dinediciones.
- Estrella, E. (1998). Pan de América. Ecuador: Fundacyt.
- Sanz, J. (1982). Manual de la Cocinera. Ecuador: Imprenta de Valencia.
- Pazos, J. (2010). El sabor de la memoria historia de la cocina quiteña. Ecuador: FONSA.
- Fried, M. (2013). Un mundo de la comida con los ingredientes del Ecuador. Quito: Amawta Kawsay.
- Vacas, O., Navarrate, H., & Yáñez, C. (2018). Plantas utilizadas por los quichuas de Ecuador. Ecuador: Centro de Publicaciones.
- Quitigüiña, V., Oña, P., & Vacas, O. (2008). Plantas Útiles de Otonga. Ecuador: Fundación Otonga.
- Tapia, E. (2019). ¡A Comer!. Ecuador: Comoyoko Ediciones.
- (2005, agosto - septiembre). Historia del Vino en Ecuador. Vinissimo, Vol.2, pp.3-5.
- Jarrin, C. (2013, octubre - noviembre). El Vino Nuestro. Vinissimo, Vol.15, pp.15 -18
- García, E. (2015, marzo - abril). Viña Dávalos. Vinissimo, Vol.27, pp. 34 -35.
- (2006, octubre - noviembre). Chaupi Estancia Winery. Vinissimo, Vol.7, pp.24-25.
- Ministerio de Turismo. (2018, marzo). Flavors and culture in 24 Provinces. A Food Map of Ecuador, Vol.1 , pp.38-39.