



Pontificia Universidad Católica del Ecuador
Sede Ibarra

ESCUELA DE GESTION EN EMPRESAS TURISTICAS, HOTELERAS Y
GASTRONÓMICAS

INFORME FINAL DEL PROYECTO

TEMA:

“Maridaje de vinos con dos platos típicos de Imbabura”

PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE

Licenciatura en Gastronomía

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:

15 Administración eficiente y eficaz de las organizaciones para la competitividad sostenible
local y global

Sub línea: Gestión de servicios turísticos y gastronómicos

AUTOR/A: Pulles Erazo Verónica Josseth

ASESOR/A: Juan Carlos Andrade Villacreses

IBARRA, 18 DE AGOSTO DE 2023

CERTIFICACIÓN DE ASESOR

Ibarra, 18 de agosto de 2023

Mgs. Juan Carlos Andrade
ASESOR

CERTIFICA:


Haber revisado el presente informe final de investigación, el mismo que se ajusta a las normas vigentes en la Escuela de Gestión en Empresas Turísticas y Hoteleras (GESTURH), de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra (PUCESI); en consecuencia, autorizo su presentación para los fines legales pertinentes.



Mgs. Juan Carlos Andrade
C.C.: 1002165213

PÁGINA DE APROBACIÓN DEL TRIBUNAL

El jurado examinador, aprueba el presente informe de investigación en nombre de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra (PUCESI):

(f): 

Mgs. Patricia Saltos

C.C.: 1002683017

(f): 

Mgs. Gonzalo Rubio

C.C.: 1001933462

(f): 

Mgs. Dayane Arroyo

C.C.: 1002949137

ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS

Yo, PULLES ERAZO VERÓNICA JOSSETH, declaro conocer y aceptar la disposición del Art. 165 del Código Orgánico de la Economía Social de los Conocimientos, Creatividad e Innovación, que manifiesta textualmente: “Se reconoce facultad de los autores y demás titulares de derechos de disponer de sus derechos o autorizar las utilizaciones de sus obras o prestaciones, a título gratuito u oneroso, según las condiciones que determinen. Esta facultad podrá ejercerse mediante licencias libres, abiertas y otros modelos alternativos de licenciamiento o la renuncia”.

Ibarra, 18 de agosto de 2023



Pulles Erazo Verónica Josseth

C.C. 1003986484

AUTORÍA

Yo, Pulles Erazo Verónica Josseth, portadora de la cédula de ciudadanía N° 1003986484, declaro que la presente investigación es de total responsabilidad del (los) autor (es), y eximo expresamente a la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra de posibles reclamos o acciones legales.



Pulles Erazo Verónica Josseth

C.C.: 1003986484

DECLARACIÓN Y AUTORIZACIÓN

Yo: Pulles Erazo Verónica Josseth con CC: 1003986484, autor del trabajo de grado intitulado: “Maridaje de vinos con dos platos típicos de Imbabura”, previo a la obtención del título profesional de “Licenciatura en Administración de Empresas Gastronómicas”, en la Escuela de gestión en empresas turísticas, hoteleras y gastronómicas.

1.- Declaro tener pleno conocimiento de la obligación que tiene la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede- Ibarra, de conformidad con el artículo 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior de entregar a la SENESCYT en formato digital una copia del referido trabajo de graduación para que sea integrado al Sistema Nacional de Información de la Educación Superior del Ecuador para su difusión pública respetando los derechos de autor.

2.- Autorizo a la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra a difundir a través del Repositorio Digital de la PUCESI el referido trabajo de graduación, respetando las políticas de propiedad intelectual de la Universidad.

Ibarra, 18 de agosto de 2023



Pulles Erazo Verónica Josseth

C.C.: 1003986484

DEDICATORIA

A Dios y a mi familia, por su apoyo constante, por ver recompensado el esfuerzo de todo lo realizado en mis años de estudio, dedico este trabajo a quienes con su guía permitieron alcanzar mis objetivos.

Josseth Pulles E.

AGRADECIMIENTO

Agradezco a la Pontificia Universidad Católica del Ecuador y todo el equipo docente, que con su paciencia, enseñanzas y apoyo han permitido generar conocimiento y compartirlo, a mis compañeros de aula que hicieron de este proceso estudiantil una excelente experiencia.

Agradezco a las personas que dieron las facilidades para lograr cumplir las metas y objetivos de esta investigación, y quienes en el proceso fueron indispensables para mi crecimiento profesional y académico.

INDICE DE CONTENIDOS

CERTIFICACIÓN DE ASESOR	ii
PÁGINA DE APROBACIÓN DEL TRIBUNAL	iii
ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS	iv
AUTORÍA	v
DECLARACIÓN Y AUTORIZACIÓN.....	vi
DEDICATORIA	vii
AGRADECIMIENTO	viii
INDICE DE CONTENIDOS	ix
INDICE DE FIGURAS	xi
INDICE DE TABLAS	xii
1. RESUMEN	xiii
2. ABSTRACT.....	xiv
3. INTRODUCCIÓN.....	1
4. MARCO TEÓRICO	4
4.1. Estado del arte.....	4
4.1.1. Investigaciones internacionales	4
4.1.2. Investigaciones nacionales.....	6
4.1.3. Investigaciones locales	8
4.2. Marco conceptual.....	10
4.2.2. Gastronomía y cultura de Imbabura.....	10
4.2.2.1. Platos típicos	11
4.2.2.2. Turismo gastronómico	13
4.2.3. Generalidades del vino.....	14
4.2.4. Componentes de vino.....	15
4.2.5. Vinos ecuatorianos.....	16
4.2.6. Maridaje	17
4.2.6.1. Técnicas y aplicaciones	18
4.2.6.2. Principios básicos del maridaje de vinos	19
4.2.7. Maridaje y comida típica de Imbabura	21

4.3. Marco Legal.....	22
5. METODOLOGÍA Y DELIMITACIÓN ESPACIAL.....	¡Error! Marcador no definido.
5.1. Enfoque de investigación.....	24
5.2. Tipo de Investigación.....	24
5.3. Tipo de métodos.....	24
5.3.2. Método Analítico	24
5.3.3. Método sintético	25
5.3.4. Método deductivo	25
5.3.5. Análisis Sensorial-Experimental.....	25
5.4. Técnicas	25
5.4.1. Documental.....	25
5.4.2. Entrevista	26
5.4.3. Encuesta	26
5.5. Instrumentos.....	26
5.6. Cálculo de la muestra.....	26
5.7. Procedimiento	27
5.8. Matriz de diseño metodológico.....	29
6. RESULTADOS Y DISCUSIÓN	30
6.1. Tabulación de Encuestas.....	30
6.1.2. Análisis de las encuestas.....	33
6.1.3. Resumen de las entrevistas	34
6.1.3.1. Datos de los entrevistados.....	34
6.1.3.2. Guion de la entrevista E1	34
6.1.3.3. Transcripción de la entrevista E1	35
6.1.3.4. Guion de la entrevista E2.....	37
6.1.3.5. Transcripción de la entrevista E2.....	38
6.1.3.6. Guion de la entrevista E3	42
6.1.3.7. Transcripción de la entrevista E3.....	42
6.1.5. Análisis de los resultados en la entrevista	44
6.2. Discusión	45
6.3. Validación de degustación	46
6.3.1. Análisis de la validación	57

7. CONCLUSIONES	58
8. RECOMENDACIONES.....	59
9. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	60
10. ANEXOS	64

INDICE DE FIGURAS

Figura 1 Muestra.....	27
Figura 2 Cuestionario de encuesta.....	28
Figura 3 Guía de entrevista Experto en vino	29
Figura 4 Guía de entrevista Dueño de restaurante.....	30
Figura 5 Guía de entrevista chef profesional.....	31
Figura 6 Validación de instrumentos.....	32
Figura 7 Genero	30
Figura 8 Tabulación de encuestas.....	30
Figura 9 Conocimiento del maridaje de alimentos.....	31
Figura 10 Evento de maridajes de bebidas	31
Figura 11 Técnicas de maridajes en alimentos	32
Figura 12 Tipos de vinos degustados.....	32
Figura 13 Ecuador y cultura para beber.....	33
Figura 14 Ficha de validación.....	47
Figura 15 Montaje de la mesa.....	48
Figura 16 Degustación primer tiempo	49
Figura 17 Ficha 001 Fritada y vino blanco – Juan Carlos Andrade	50
Figura 18 Ficha 001 Fritada y vino blanco – Gonzalo Rubio.....	51
Figura 19 Ficha 001 Fritada y vino blanco – Dayane Arroyo	52
Figura 20 Degustación segundo tiempo	53
Figura 21 Degustación segundo tiempo	53
Figura 22 Ficha 002 Cuy asado y vino tinto – Juan Carlos Andrade	54
Figura 23 Ficha 002 Cuy asado y vino tinto – Gonzalo Rubio	55
Figura 24 Ficha 002 Cuy asado y vino tinto– Dayane Arroyo.....	56

INDICE DE TABLAS

Tabla 1 Matriz Metodológica.....	29
Tabla 2 Datos de los encuestados	34
Tabla 3 Resumen de la validación	57
Tabla 4 ¿Qué características únicas tiene la cocina Imbabureña que debemos tener en cuenta poder maridar con un vino?	68
Tabla 5 De estas opciones a continuación presentadas podrías elegir un platillo y sugerir que tipo de vinos podrían armonizarlo mejor: Cuy, Carnes coloradas, Hornado.	69
Tabla 6 Podría citar algunos ejemplos de platos tradicionales imbabureños que podrían armonizar con el vino.	70
Tabla 7 Con relación al maridaje de vinos en la cocina ecuatoriana como usted consideraría seleccionar los vinos para complementar armónicamente los platos en su restaurante.....	71
Tabla 8 Mucha gente piensa que el maridaje de vinos es algo muy complicado, ¿qué les dirías aconsejar a estas personas?	72
Tabla 9 En su oferta gastronómica considera que la presencia de variedades de vinos complementaria un servicio de calidad al cliente.	73

1. RESUMEN

El maridaje de vino y la comida tradicional ha sido un objeto de estudio supeditado a las líneas del turismo, las investigaciones en torno al tema se enfocaron en armonizar y perpetuar el disfrute de una comida con el vino para potenciar sabores y crear nuevas experiencias para los comensales; en países latinoamericanos llenos de cultura y diversidad gastronómica se han creado maridajes que pretenden incrementar el potencial turístico de los territorios; la presente investigación tuvo como objetivo principal analizar las características del maridaje de vinos y su relación con los platos típicos de la provincia de Imbabura para crear una propuesta de maridaje con dos de ellos y así fomentar el turismo gastronómico. El enfoque de la investigación fue cualitativa y sus métodos sintético, analítico y deductivo permitieron a través de una exhaustiva revisión bibliográfica determinar conceptos básicos sobre el vino y como se puede aplicar el maridaje de afinidad o contraste que potencie los sabores de la cultura imbabureña con dos de sus platos más representativos que fueron el Cuy asado y la Fritada; el uso del instrumento de encuesta dirigido a 58 personas, dio como resultado el nivel de conocimiento sobre el arte de maridaje en dicho sector el cual fue mayoritario en un 74.1% afirmativo de los encuestados; y con entrevistas a tres conocedores directos del maridaje de vinos y la comida Imbabureña se pudo conocer los criterios degustativos afines a los dos platos típicos y las cepas de vinos tintos y blancos, el estudio concluye que el maridaje de vinos es un fomento al turismo de la provincia y que debe impulsarse a los negocios locales a conocer sus beneficios e incluir vinos en su oferta gastronómica.

Palabras claves: Maridaje, Vinos, Cultura, Comida Tradicional.

2. ABSTRACT

The pairing of wine and traditional food has been an object of study subordinated to the lines of tourism; research on the subject focused on harmonizing and perpetuating the enjoyment of a meal with wine to enhance flavors and create new experiences for diners; In Latin American countries full of culture and gastronomic diversity, pairings have been created to increase the tourism potential of the territories; the main objective of this research was to analyze the characteristics of wine pairing and its relationship with the typical dishes of the province of Imbabura in order to create a pairing proposal with two of them and thus promote gastronomic tourism. The research approach was qualitative and its synthetic, analytical and deductive methods allowed through an exhaustive bibliographic review to determine basic concepts about wine and how to apply the pairing of affinity or contrast that enhances the flavors of the Imbabura culture with two of its most representative dishes which were the roasted Cuy and the Fritada: the use of the survey instrument directed to 58 people, resulted in the level of knowledge about the art of wine pairing in this sector which was the majority in 74. 1% affirmative of those surveyed; and with interviews to three direct connoisseurs of wine pairing and Imbaburan food, it was possible to know the tasting criteria related to the two typical dishes and the strains of red and white wines, the study concludes that wine pairing is a promotion of tourism in the province and that local businesses should be encouraged to know its benefits and include wines in their gastronomic offerings.

Key words: Pairing, Wines, Culture, Traditional Food.

3. INTRODUCCIÓN

Para la provincia de Imbabura el turismo es uno de los factores más predominantes de su economía, además de estar llena de tradiciones y cultura, los ecuatorianos se pueden sentir orgullosos de las formas que se exhibe la diversidad pluricultural del país, una de estas formas es la presentación y consumo de los platos típicos o comida tradicional que actualmente es parte de los atractivos turísticos con más fuerzas en el territorio.

Aunque muchas veces se ha considerado que el buen acompañamiento de la comida debe limitarse a un estilo gourmet, la investigación pretende combinar la esencia tradicional de la comida típica de Imbabura con un maridaje de vinos e incentivar a los negocios locales a utilizarlos en su oferta gastronómica.

Dado que diversos estudios han demostrado que la comida puede armonizarse exitosamente con los vinos y esto representa una profunda tendencia en cuanto a su uso en momentos y experiencias sensoriales, ello constituye la principal razón por la que se consideró la investigación en torno al maridaje de vinos con las comidas tradicionales de Imbabura como una oportunidad para aumentar la competitividad y atraer a quienes buscan nuevas formas degustativas del vino.

Esta propuesta podría fomentar el crecimiento sostenible de la economía solidaria en la provincia, tomando en cuenta que, en el Ecuador existe un evidente uso de los vinos en la gastronomía, sin embargo, el problema se encuentra al momento de escoger los vinos con una preparación específica, debido al amplio recetario de comidas tradicionales de la cultura y que en ciertos sectores del territorio son reconocidos por los diferentes platos típicos que ofertan, constituyéndose como una área turística-productiva propia.

El objetivo general de la investigación consistió en analizar las características del maridaje de vinos y su relación con las comidas tradicionales de la provincia de Imbabura, creando una propuesta de maridaje de dos platos para el fomento del turismo gastronómico de la provincia, para lograrlo se plantearon objetivos específicos que permitieron, en primer lugar determinar los aspectos teóricos y prácticos del maridaje de vinos a partir de una exploración bibliográfica que identificó las propiedades y la tipología de los vinos.

A continuación, se estableció la importancia de las comidas tradicionales en torno a la actividad turística del Ecuador, mediante el uso de fuentes de información primarias y aquella que fue recolectada por los instrumentos y técnicas de investigación dirigiendo la elección a vinos tintos y blancos conociendo sus propiedades y la posible relación con el sabor de las comidas típicas de Imbabura, enfocándose principalmente en dos platos típicos que fueron el Cuy asado y la Fritada; para finalmente aplicar el maridaje de vino con estos platos a tres comensales en una degustación que validó la propuesta desarrollada en la investigación, con el fin de valorar la calidad y la armonía de los vinos propuestos para el maridaje.

Durante el proceso de la investigación, surgieron las siguientes preguntas ¿Cómo emplear el maridaje de vinos en los platos típicos de Imbabura para impulsar la actividad turística? y ¿Qué criterios degustativos deberá usarse en la investigación?; dichas interrogantes permitían abordar el objeto de estudio examinando las características de los vinos, su variedad, su origen, los principales vinos ecuatorianos y al mismo tiempo enfocar la investigación en dos platos típicos que son representativos a nivel nacional de la cultura Imbabureña, es decir, el Cuy asado y la Fritada.

La investigación tuvo un enfoque cualitativo, de tipo descriptivo que permitió categorizar toda la información obtenida y organizarla; usando el método analítico y sintético se procedió a elaborar un estudio detallado en torno al maridaje de vinos y conocer la cultura imbabureña y su gastronomía, la técnica documental coadyuvó a reconocer y caracterizar técnicas y aplicaciones del maridaje, sus principios básicos y ampliar el conocimiento sobre el turismo gastronómico. Mediante el método deductivo y la técnica de encuesta se procedió a determinar el grado o nivel de conocimiento en torno al maridaje de vinos en la provincia de Imbabura y mediante las entrevistas dirigidas a un chef profesional, a un dueño de un resto bar de la localidad, y a un experto en catas de vino se pudo enfocar en la selección de vinos y prever criterios degustativos de conocedores del tema para poder ser usados en la investigación bajo la opinión experta.

La estructura de la investigación, quedó detallada de la siguiente forma; partiendo con el estado del arte se utilizó la técnica documental y la revisión bibliográfica donde se encontraron principales investigaciones en torno al objeto de estudio a nivel internacional nacional y local; el marco conceptual, como segundo punto, abarca la información sobre

gastronomía de la provincia de Imbabura así como los principales platos típicos que se ofertan; se obtuvieron detalles y conceptos en torno al turismo gastronómico, generalidades del vino, sus componentes y las técnicas, aplicaciones y principios que deben ser usados para realizar un correcto maridaje.

Consecuentemente, como tercer punto se planteó la metodología, escogiendo un enfoque cualitativo de tipo descriptivo permitió usar los métodos analítico, sintético, deductivo y sensorial experimental con la aplicación de técnicas de entrevista y encuesta, como cuarto punto se exponen los resultados obtenidos mediante los instrumentos previamente definidos haciendo un análisis y resumen sobre los principales datos y el reconocimiento de los encuestados sobre el maridaje de vinos en conjunto con la opinión de expertos en cuanto a la propuesta de combinar vinos con comida tradicional imbabureña.

El quinto punto abarca la discusión sobre los datos alcanzados en la investigación, encauzando a como el maridaje de vinos con los platos típicos pueden ser un factor positivo que fomenta el turismo gastronómico para negocios locales, finalmente se presentan las conclusiones, dónde se consideran aspectos más relevantes encontrados en la investigación sobre la relación de vinos tintos y blancos con las preparaciones típicas de Imbabura y las recomendaciones para concientizar e incentivar el uso de vinos y su maridaje en el aprovechamiento de un turismo gastronómico mucho más estructurado y cautivador.

4. MARCO TEÓRICO

4.1. Estado del arte

La relación de la comida tradicional con los vinos ha sido objeto de estudio por su utilidad en la ruta gastronómica de un determinado sector turístico, cabe destacar que los platos típicos que conforman una cultura territorial tienen gran importancia por las nuevas experiencias que aportan e incrementan las expectativas de los turistas.

La importancia del vino en la cultura desde sus diversas formas de producción crea la oportunidad de explotar su economía mediante las relaciones sociales en la imagen comercial y turística de un determinado país, por ello, se detallará a continuación algunas investigaciones que muestran el estado actual del conocimiento sobre el objeto de investigación y sus fundamentos.

4.1.1. Investigaciones internacionales

Todo elaborador sabe que el consumo de vino presenta una tendencia estacional que se liga a celebraciones y comidas especiales, por lo que, es de lo más habitual situar y relacionar un buen vino a una popular colección gastronómica, en España el autor Juan Riera analiza la historia del vino y los beneficios que contiene para la salud humana, además construye un esquema temporal de la construcción social en torno al vino y cómo ha evolucionado a lo largo del tiempo; concluye en su artículo que:

El vino y su entorno la vitivinicultura constituye un universo cultural enormemente complejo desde la más remota historia hasta el presente actual. Por su importancia en términos económicos, pero también sociales y medioambientales, así como por la importancia del vino como imagen del país en el exterior, el sector es de extraordinaria relevancia (Riera, 2014, pp. 233-234)

De esta manera se configura la complejidad derivada desde el cultivo hasta la puesta en la mesa de un vino que combine perfectamente con una comida, a este, respecto otra investigación internacional indica la necesidad de establecer una conexión armoniosa.

Javier Campos (2022) indica una de las recomendaciones básicas del consumo en moderación del vino manifiesta “que el vino debe consumirse de preferencia siempre acompañado de comida, para evitar una absorción demasiado rápida en el cuerpo. Salud y disfrute son un buen maridaje” (p. 78).

En Francia, por ejemplo, el vino es un elemento esencial para la gastronomía, Franklin (2020) expone que:

El corazón de la tradición francesa se basa en saborear el equilibrio y los sabores de la comida, tanto como ingredientes individuales como platos complicados, para el francés el maridaje solo mejora la comida. Los franceses disfrutaban de una copa de vino con muchas de sus comidas, un pequeño lujo a diario. Este vino será local, incluso, un vino de cosecha propia, vinos complejos se guardan para comidas y ocasiones especiales. (p. 4)

Por otra parte, la cultura mexicana ha hecho incursiones de combinar vinos y gastronomía Toledo (2022) presenta en su investigación que “ante el aumento de la variedad de vinos y de las distintas regiones vinícolas, estas normas se han ido haciendo más flexibles y diversas. En el caso de México, las tendencias de consumo se fueron inclinando hacia las combinaciones de vino con comida mexicana” (p. 78).

Como resultado de la tendencia del maridaje de vinos con la comida tradicional, México, un país cuyas regiones cuenta con una gastronomía y cultura reconocida a nivel mundial, ha presentado opciones de maridaje como, por ejemplo;

Los vinos blancos como los albariños, verdejos, Sauvignon Blanc o Pinot Grigio son frescos, con notas cítricas y una alta acidez, tanta que hacen salivar. Estos son ideales para bajar las notas especiadas y picantes; ayudan a conducir los sabores sin alteraciones. Para estas uvas, se recomienda pensar en la cocina fresca de mar; los ceviches, aguachiles, coctelitos playeros, tostadas de pulpo, marlin, atún, jaiba, pescado a la talla, zarandeado o simplemente a las brasas. (Choperena, 2020, p. 5)

Otro maridaje que se presenta en la gastronomía mexicana es el Taco placero con Chardonnay, Ávila (2016) en su investigación aporta lo siguiente:

Este es un maridaje de armonía puesto que ambos elementos cuentan con un grado de acidez equitativo, son frescos y hacen una buena combinación entre sí. El vino aporta un poco de dulzor al principio, sin embargo, luego reafirma su acidez, por otro lado, el aguacate es un elemento que unifica los sabores al ser un poco más neutro que los otros ingredientes. (p. 103)

Por lo expuesto, se puede comprender que el maridaje de vinos está presente a nivel internacional en países europeos y latinoamericanos, y que su acompañamiento con comidas tradicionales ha ido desarrollándose o evolucionando de una manera que crea armonía y placer al paladar de los comensales.

4.1.2. Investigaciones nacionales

Las regiones del Ecuador tienen un acervo cultural amplio, incluso la Constitución del Ecuador declara que es un país intercultural y plurinacional, con base a las necesidades de crear objetivos estratégicos sobre los principales sectores productivos se debe establecer que por cada región hay una gran cantidad de comidas tradicionales que marcan una gran demanda para el sector turístico.

Dentro del territorio ecuatoriano, las propuestas de maridaje de vino con las comidas tradicionales han llamado la atención durante años, los datos que ofrece la investigación de Dávila (2019) están orientado al análisis de la aceptación por parte de la población ecuatoriana a probar el maridaje de vinos nacionales con la cocina tradicional, determinando los inicios de los productores vinícola en Ecuador y las comidas tradicionales de las 3 regiones, se indica que:

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. (p. 57)

Es el caso, que las investigaciones sobre el maridaje de vinos para comidas tradicionales tienen el fin de experimentar las nuevas combinaciones. Para un aficionado o asiduo consumidor de vinos representaría una aventura, para el creador gastronómico una oportunidad y para la teoría un precedente de las nuevas formas de concebir la administración del turismo.

Con relación a esta idea, Macas (2015), establece un punto interesante sobre las características y conocimiento en el arte del maridaje, se manifiesta lo siguiente:

El maridaje de las bebidas y comidas, especialmente con el vino, son características fundamentales que la persona que está a cargo del servicio y atención al cliente debe conocer la implantación de nuevas técnicas culinarias y la incorporación del vino al momento de elegir un plato, corresponde a la satisfacción, además del servicio que complementa un modo de apreciar la atención al comensal y su satisfacción desde la primera impresión. (p. 37)

En consecuencia, en Ecuador, en el cantón Salcedo de la provincia de Cotopaxi, se ha combinado una comida tradicional de ese territorio con un vino tinto, dejando como propuesta el siguiente maridaje;

El vino tinto joven Malbec, conjuga perfectamente con las papas con cuero por lo que presenta unos sabores cálidos suaves y con taninos dulces muy agradables, en aromas florales frutales como guindas, ciruelas, café, chocolates, trufa, vainilla, uva, pasas, se puede apreciar sabor a mermelada de ciruela, dulce guinda, chocolate, vainilla, frutas secas, es ideal al momento de degustar con este plato ya que los sabores se complementan dejando una sensación placentera. (Vargas, 2016, p. 88)

Por lo tanto, se puede estar de acuerdo con las palabras de Reyes (2021) quien manifiesta que “El poder utilizar los vinos tintos en platos fuertes se caracteriza su color y cuerpo, los cuales llevan un proceso de cosecha que se debe de evaluar meticulosamente con el fin de obtener en mejor sabor y apariencia” (p. 10).

También, se puede tomar el aporte de Gutiérrez y Olmedo (2015) quienes proponen y manifiestan qué:

Cuando de acoplar la comida con la bebida se trata, nada más acertado que el maridaje entre los frutos del mismo terruño, precisamente en nuestro país, hoy en día existen varias marcas de cervezas artesanales y un connotado vino blanco de factura nacional que resultan perfectos para disfrutar con la fanesca, este plato sincretiza nuestra biodiversidad, nuestra rica tradición culinaria y, sobre todo, cohesiona la compleja identidad cultural que nos define como ecuatorianos. (p. 56)

Al tomar en cuenta que Ecuador también es un país productor de vinos, se debe considerar crear maridajes con productos nacionales que combinen con su propia gastronomía y tradición, por ello, se concuerdan con lo expresado por Meneses (2015) respecto a un buen turismo gastronómico deba tener un “espacio en donde se distingue las calidades de los ingredientes y conozcan los sabores desde lo más sencillo hasta lo más exótico. Saben de enología (vinos) y de maridaje (que vino pedir con que platillo)”. (p. 30)

Tal y como se ha presentado las investigaciones nacionales sobre el maridaje de vinos con relación a la comida tradicional debe prever muchos elementos que permitan la unión armoniosa, puesto que tanto platos típicos como vinos tienen su propia atracción a los comensales por sí mismos.

4.1.3. Investigaciones locales

En la región andina del estado ecuatoriano debido a su clima, suelos y los aspectos demográficos representativos, se elaboran diferentes platos típicos entre los que se encuentran principalmente al locro de papa, locro de cuero, caldo de patas, cuy asado, seco de chivo y hornado, la provincia en la que se centra la investigación es Imbabura, en este lugar se puede degustar las siguientes preparaciones:

Carnes coloradas especialidad de Cotacachi; caldo de patas del Valle del Chota; Chanco con Mote y Morcillas, Chicha del Yamor y de Jora especialidad de Otavalo; Fritadas de Atuntaqui; Cuy asado en Chaltura; Tortillas en tiesto de barro, Nogadas, Arrope de Mora, Helados de Paila de Ibarra. (Almeida, 2011, p. 5)

En consecuencia, dada la variedad de comidas tradicionales de la provincia, realizar maridaje con platos tradicionales permite demostrar su importancia en la gastronomía cultural típica.

Considerando que una de las variables de la investigación abarca el ámbito gastronómico de la provincia de Imbabura, se puede apreciar las aportaciones de Torres y Segarra (2019) quienes propusieron una ruta turística que potencie los platos típicos que más representan la cultura de los diferentes cantones de la provincia.

Mediante el uso de un diseño de investigación transeccional recolectaron los datos de la situación planteada y pudieron establecer que a partir del estudio realizado se ha diseñado y propuesto una ruta turística gastronómica “las 6 delicias” misma que posee los platos típicos y los sitios turísticos más representativos de los cantones de la provincia de Imbabura” (p. 80)

Incluyendo la recomendación de “crear proyectos para fortalecer los atractivos turísticos y los platos típicos en cada uno de los cantones de la provincia de Imbabura” (Torres y Segarra, 2019, p. 81), aquellas propuestas que fomenten el desarrollo del turismo mediante la gastronomía local.

En este sentido, Flores (2023) presenta una propuesta de maridaje con vinos ecuatorianos dentro de la gastronomía tradicional de Imbabura, puesto que a través de su investigación recomienda “Fomentar los maridajes tradicionales ya que en el Ecuador no existe un estudio verídico y comprobado por especialistas, es necesario experimentar nuevas sensaciones, es decir la combinación de un vino ecuatoriano y gastronomía tradicional de la provincia de Imbabura” (p. 49).

Esta autora apunta a un maridaje con vinos propios del territorio e incentiva a la combinación de nuevas propuestas totalmente de orden nacional, propone para el maridaje de la fritada “un vino tinto joven o media crianza, mientras los expertos brindan más información ya que el maridaje correcto es con el vino Alyce Gran Reserva siendo un vino joven con 12 meses de crianza, mientras que Chaupi Reserva Pinot Noir tienen una crianza de 8 meses” (p. 46); también indica que, si bien es cierto no existe un consenso o análisis comprobado estrictamente por expertos, es una manera de incentivar el turismo de la ruta gastronómica.

4.2. Marco conceptual

4.2.2. Gastronomía y cultura de Imbabura

Imbabura está ubicada en la región Sierra del Ecuador, limitando por el norte con la provincia de Pichincha y el oeste con Esmeraldas, conocida por su rica tradición gastronómica y su diversidad cultural. Esta región montañosa cuenta con un entorno geográfico privilegiado que influye en la variedad de ingredientes y técnicas culinarias utilizadas en su cocina tradicional.

Al ser una de las provincias cercanas a la capital del Ecuador (Quito) mantiene el flujo constante de visitas y destaca el turismo de su territorio como uno de los más competitivos por ser un destino complementario a la ciudad quiteña, sin embargo, el carácter cultural de la provincia permite considerarlo como un próspero sector turístico.

De conformidad con la Agenda Productiva Territorial de Imbabura 2021 – 2027, la cadena de valor en el sector terciario referente a las actividades del turismo señala que:

Para el desarrollo articulado del sector turístico, es importante la relación directa entre la comunidad local, donde el turista o cliente vivirá la experiencia de viaje, quien tiene una expectativa por visitar, conocer y vivir la aventura a cambio de un gasto turístico. (...), existe una fuerte relación con empresas turísticas y pequeños negocios como hoteles, restaurantes, alimentos y bebidas, servicios de transporte, entre otros, mismos que tienen un interés común, buscan beneficios y tienen sus responsabilidades. (p. 63)

Tal como establece la agenda productiva es necesario generar experiencias de viajes mediante la gastronomía local, los grandes y pequeños negocios deben enfocarse en personalizar sus productos y ofertar nuevas tendencias que favorezcan las expectativas que se tiene del lugar a visitar.

Recordando que los restaurantes y hoteles de la provincia de Imbabura ponen a disposición de los visitantes una variedad de comidas típicas y vinos que acompañen a la preparación, se puede determinar que la importancia de la investigación radica en poder combinar y abrir

un nuevo paradigma de sabor, textura y aroma que contienen los vinos para realizar un maridaje que realce y complemente los sabores de la comida típica de esta provincia.

Representa un aporte científico al definir y sistematizar las características esenciales de los vinos con énfasis en el origen, la producción y la sensación que produce en el gusto, a la vez permite tomar las particularidades de la comida típica de Imbabura y sintetizar a partir de los dos platos típicos ya mencionados un maridaje que represente la armonía cultural de las tradiciones con un enfoque gastronómico que impulse la economía local.

La cocina y la cultura están estrechamente relacionadas, formando un vínculo inseparable que refleja la identidad de una sociedad. La manera en que una comunidad se alimenta prepara y comparte sus alimentos revela aspectos importantes de su historia, tradiciones, valores y creencias. (Torres et al., 2018, p. 9)

La cocina se considera un medio de expresión cultural, transmitiendo conocimientos antiguos de generación en generación y preservando la herencia culinaria. A través de la comida, se transmiten historias y relatos que hablan de la conexión de un pueblo con la naturaleza, sus prácticas rituales, festividades y celebraciones. Los ingredientes utilizados, las técnicas de preparación y la presentación de los platos reflejan los recursos naturales disponibles, las influencias culturales y las prácticas culinarias locales.

Además, la cocina desempeña un papel central en la socialización y la unión comunitaria, ya que la preparación y el consumo de alimentos son actividades compartidas que promueven la interacción, el intercambio y la comunicación. Asimismo, la cocina puede servir como una forma de diálogo intercultural, ya que la combinación de ingredientes y técnicas de diferentes tradiciones culinarias da lugar a nuevas creaciones que reflejan la diversidad y la mezcla cultural.

4.2.2.1. Platos típicos

La gastronomía de Imbabura refleja la fusión de las tradiciones indígenas, mestizas y afroecuatorianas presentes en la región. Los platos típicos de Imbabura son el resultado de siglos de influencias culturales y adaptaciones a los recursos locales.

Gracias a la diversidad de los pisos climáticos, la tierra imbabureña es favorecida por la variedad de productos con los que se preparan los platos de su gastronomía, la mezcla con productos tropicales como es la yuca y de las zonas frías como el maíz tierno o choclo dan el tan delicioso sancocho y otras sopas exquisitas (Rodríguez y Chalacán, 2016, p. 27). Entre los platos más representativos de Imbabura se encuentran:

- Cuy asado: El cuy es una carne muy apreciada en la región. Se asa en un horno de leña y se sirve con papas, maíz y una variedad de salsas picantes.
- Fritada: Consiste en trozos de cerdo fritos hasta obtener una piel crujiente, acompañados de mote (maíz cocido) y llapingachos (tortillas de papa).
- Fanesca: Es un plato tradicional de Semana Santa que combina granos como habas, chochos y lentejas con bacalao, leche y zapallo (calabaza), entre otros ingredientes. Se sirve caliente y se acompaña con empanadas de viento.
- Hornado: El Hornado es un cerdo asado que se cocina a fuego lento durante varias horas en un horno de leña. Se sirve con mote, ensalada.
- Chicha de jora: Es una bebida ancestral elaborada a partir de la fermentación del maíz. La chicha de jora tiene un sabor dulce y se sirve fría. Es una bebida tradicional que acompaña muchas celebraciones y festividades en Imbabura.

La comida tradicional de Imbabura se destaca por el uso de ingredientes locales como el maíz, las papas, las legumbres, las carnes de cerdo y cuy, así como las hierbas aromáticas y las especias típicas de la región. Las técnicas de cocción, como el asado en hornos de leña, les dan a los platos un sabor ahumado y distintivo.

La gastronomía de Imbabura es una parte integral de su cultura y forma parte de las tradiciones y costumbres transmitidas de generación en generación. Preservar y promover la comida tradicional de Imbabura es fundamental para mantener viva la identidad cultural de la región y compartir su riqueza culinaria con los visitantes.

4.2.2.2. Turismo gastronómico

En paralelo al acervo cultural de cierta región es posible influir en el área turística de manera positiva y promover una ruta gastronómica en torno a las tradiciones culinarias, por ello, el turismo gastronómico se enfoca en combinar estos tres aspectos: cocina, turismo y cultura, en palabras de Vivanco (2021):

El turismo gastronómico es una forma de turismo, donde el interés está puesto en la gastronomía y cultura culinaria del país que se visita. Su principal motivación es conocer y experimentar las formas de preparar ciertos alimentos, descubrir nuevos sabores y entender los elementos que lo rodean, sean estos culturales, naturales, sociales. (p. 2)

Existen tendencias actuales sobre ese tema y se plantean en función de sus determinados sectores, a nivel mundial, se encuentran países como Japón o China, que promueven el turismo de la mano con sus tradiciones culturales, que atraen a los viajeros a disfrutar de estancias en dichos países, se puede observar que los turistas gastronómicos están interesados en buscar productos específicos, encontrar sabores exóticos y poco conocidos, o estar tan atraídos por cierta cultura que quieran aprender de su cultivo y cocina.

La Organización Mundial del Turismo (OMT) indica sobre el turismo gastronómico la siguiente conceptualización: “Visitantes y turistas que planifican sus viajes con el fin de probar la cocina del lugar al que van o realizar actividades relacionadas con la gastronomía” (2015, p. 5). Otras de las razones para implementar un turismo gastronómico es la búsqueda de los productos de calidad que ha sido reforzada por la idea de denominaciones de origen, indicaciones geográficas protegidas o marcas propias, que se combina con una cocina tradicional, pero con innovación.

La multiculturalidad y el desarrollo constituye una oferta completa entre tradición y creatividad, mismas que son clave para impulsar la industria hotelera, gastronómica y turista (Vivanco, 2021, p. 6); por ello, la importancia del turismo gastronómico es excepcional dado que es una de las mejores formas de conocer un destino a la par que se aprende sobre diversas cuestiones que dan origen a las más variadas formas de consumir alimentos, su historia, tradiciones, costumbres, rituales y sabores.

4.2.3. Generalidades del vino

Para el análisis del maridaje de vinos, es necesario establecer los conocimientos elementales sobre esta bebida, en primer lugar, para clasificarlos se pueden utilizar diversas maneras, ya sea por su forma de elaboración, por el color, edad o niveles de azúcar.

La clásica caracterización consiste en vino tinto, vino blanco, vino rosado y vino espumante, que más allá de su creación contiene varias técnicas que se perfeccionan en el tiempo para el disfrute del paladar de quienes lo prueban, brevemente se puede indicar que los vinos tintos son los de consumo masivo y su color proviene de los mostos o zumo de uvas tintas que lo componen, el vino blanco carece de hollejos y por ello su color traslucido. (García, 2017, p. 2)

Además, el mosto se debe fermentar a una temperatura controlada, para obtener vino rosado la elección de uvas tiende a ser mucho más selectivas para que su tonalidad sea suave como el mosto de elaboración y un cuerpo ligero

Fernández (2018, p. 22-25) realiza una clasificación que puede ser resumida de la siguiente forma, según la edad, los vinos son jóvenes o vinos del año dependiendo de la estación de su cosecha, debido a que se embotellan de manera inmediata luego de la fermentación, también se encuentran los vinos de crianza que son los que han permitido madurar al menos 24 meses. Los vinos de reserva por otra parte son los que tienen un proceso de fermentación y maduración de 3 años como mínimo y 1 año en bodega, así mismos los vinos considerados de gran reserva de denominan y caracterizan por el tiempo mínimo de 5 años de preparación. Esto va de la mano con la clasificación de vino por su crianza, aquellos que son madurados en madera por 18 meses son considerados nobles, los que se mantienen por 24 meses son añejos.

El maridaje dentro del mundo de vino y gastronomía implica “casar” un tipo de vino con un alimento determinado para disfrutar de saber incomparables que potencien las preparaciones y sean recomendados a los comensales, se debe comprender que el maridaje es un proceso de perfeccionamiento que analiza todas las características del vino y la comida para ofrecer sensaciones fascinantes para el paladar.

Al momento de elegir un menú no se pretende terminar hastiados, sino equilibrar el contraste de una bebida con los alimentos sólidos, en el área turística este procedimiento es muy importante para atraer nuevos comensales que buscan experiencias nuevas y placenteras, ya que el maridaje permite crear un recuerdo armónico del sabor; de acuerdo con Benavides (2018)

La técnica de maridar alimentos y bebidas es aplicable prácticamente para todo, la técnica comenzó con vinos y catas de vino. Los maridajes se usan para rescatar sabores y aromas en los alimentos y bebidas que suelen estar escondidos y que juntándolos se exponen en el paladar. (p. 14)

Potenciar el comercio turístico a través del análisis de las características de los vinos en relación con un maridaje con las comidas tradicionales de Imbabura, prioriza la preparación típica de la Fritada y el cuy de Atuntaqui, puesto que sus sabores son únicos y un deleite para quienes buscan experimentar nuevas concepciones del vino y la comida típica del Ecuador.

4.2.4. Componentes de vino

Los componentes del vino desempeñan un papel crucial en el maridaje, ya que aportan características específicas que pueden interactuar de diferentes maneras con los sabores de los alimentos. Pol-Ramón (2022) describe los principales componentes del vino y su influencia en el maridaje, siendo categorizados de la siguiente forma:

Variedades de uva: Existen numerosas variedades de uva utilizadas en la producción de vinos, como Cabernet Sauvignon, Merlot, Chardonnay o Sauvignon Blanc, por nombrar algunas. Cada variedad tiene perfiles de sabor y aromas distintivos, que van desde frutas frescas y cítricas hasta frutos oscuros y especias. Estas características pueden influir en la elección de los alimentos a maridar, buscando armonía o contraste entre los sabores. **Cuerpo del vino:** El cuerpo del vino se refiere a su sensación en boca, que puede ser ligero, medio o con cuerpo completo. Un vino ligero suele tener una textura más delicada y un sabor más suave, mientras que un vino con cuerpo completo tiene una mayor sensación en boca y un sabor más intenso. El cuerpo del vino puede influir en la elección de los platos, ya que los vinos

con cuerpo completo tienden a combinar bien con comidas más sustanciosas y sabrosas, mientras que los vinos ligeros pueden maridar mejor con platos más delicados. **Acidez y dulzura:** La acidez es un componente clave en el vino, que puede variar desde una acidez fresca y vibrante hasta una acidez más suave. La acidez en el vino puede ayudar a cortar la grasa y realzar los sabores de los alimentos, especialmente en platos grasos o ricos. Por otro lado, la dulzura en el vino puede contrarrestar sabores picantes o salados en los alimentos, creando un equilibrio en el paladar. **Taninos:** Los taninos son compuestos presentes en la piel de la uva y las barricas de roble en las que se envejece el vino. Los taninos aportan una sensación astringente y seca en la boca. Pueden interactuar con los alimentos ricos en proteínas, como la carne o los quesos, y suavizar la sensación en boca al combinarlos con vinos tintos con taninos más suaves. Sin embargo, taninos fuertes pueden chocar con alimentos delicados o platos con sabores suaves. (pp.2-4)

4.2.5. Vinos ecuatorianos

Usualmente se han usado en diversos servicios de alimentos y bebidas vinos de origen extranjero, sin embargo, en Ecuador la industria vinícola ha hecho sus esfuerzos los cuales han dado paso a un merecido reconocimiento en la producción y comercialización de vino, por ello este apartado se concentra en tipificar algunos vinos de origen ecuatoriano. A decir de Salas (2017):

Las importaciones procedentes de importantes países que se dedican a la elaboración de vinos, tales como: Argentina Estados Unidos, Canadá, Italia, Francia, entre otros, han tenido una notable disminución en nuestro país debido al incremento de salvaguardias y al aumento de manufacturación en la provincia de Santa Elena y en zonas de la región interandina. (p. 35)

Por este hecho, Ecuador en los últimos años ha producido nacionalmente vinos de excelente calidad los cuales han sido elaborados por “Dos Hemisferios” quienes han recibido nueve premios internacionales de gran importancia por los vinos de marca Paradoja, Bruma, Enigma, Del Morro y Travesía.

4.2.6. Maridaje

El maridaje de vinos es el proceso de combinar de manera armoniosa y equilibrada vinos y alimentos con el objetivo de mejorar la experiencia gastronómica. Se trata de encontrar la combinación adecuada entre los sabores, las texturas y los aromas de los alimentos y las características del vino, de manera que se complementen y realcen mutuamente (Vargas, 2016, p.33).

Al considerar el maridaje de vinos, es importante tener en cuenta la interacción de estos componentes con los sabores de los alimentos. Buscar equilibrio y armonía entre los sabores, texturas y características del vino y la comida puede conducir a una experiencia de maridaje exitosa y placentera.

Busca potenciar las cualidades de los platos y los vinos, creando una experiencia sensorial más completa y placentera. Al combinar vinos y alimentos de manera adecuada, se puede lograr un equilibrio de sabores, donde ninguno de los elementos domine sobre el otro.

Domecq (2022) indica que los objetivos principales del maridaje de vinos son:

- Mejorar la experiencia gastronómica: El maridaje adecuado puede llevar la experiencia culinaria a otro nivel al combinar sabores complementarios y crear nuevas dimensiones de sabor en el paladar.
- Equilibrar sabores: El maridaje busca equilibrar los sabores del plato y el vino, de manera que ninguno prevalezca sobre el otro. Se busca evitar que el vino se vea opacado o que el plato resulte abrumado por los sabores del vino.
- Resaltar características: El maridaje puede resaltar las características específicas de un vino, como su acidez, dulzura, tonicidad o notas aromáticas, al combinarlo con ciertos alimentos que realzan o contrastan esas características.
- Crear armonía: El objetivo final del maridaje es lograr una armonía en el paladar, donde los sabores de la comida y el vino se complementen y se potencien mutuamente, generando una experiencia agradable y equilibrada. (p. 4)

Es importante tener en cuenta que el maridaje de vinos es un arte subjetivo y personal, ya que cada persona tiene preferencias y percepciones sensoriales diferentes. No existe una regla fija, y se pueden explorar diferentes combinaciones y experimentar con distintos vinos y platos para encontrar las mejores armonías.

4.2.6.1. Técnicas y aplicaciones

El maridaje es equilibrio, y por lo tanto se deben emplear técnicas que vayan de la mano con esta forma de realizar uniones entre comidas y vinos, dado que el maridaje es una forma experimental de asociación, muchos conocedores y expertos en sus virtudes a través del conocimiento empírico crean enlaces y combinaciones, para lo cual usan técnicas de aplicación en cada paso, Casanova (2015), otorga una categorización muy precisa, la cual se detalla a continuación:

- **Alianza de complemento o afinidad:** En esta técnica de maridaje se comparan aspectos organolépticos similares, se toma en cuenta el sabor, el aroma y el color, de la bebida y de la comida. La clave está en identificar sabores y sensaciones similares y proporcionarles un nexo de unión. En este caso un alimento suave intensificaría el sabor de una bebida suave.
- **Alianza por puentes líquidos:** Esta es una técnica compleja dentro del sector gastronómico porque consiste en cocinar un producto con la reducción del vino, si el vino tiene la personalidad y la suficiente destreza el encargado de preparar es una increíble y costosa forma de realizar un maridaje.
- **Alianza por contraste:** Esta técnica consiste en buscar el equilibrio entre la bebida y la comida compensando los excesos y las carencias de ambos, permite que en la boca se regulan los componentes químicos de ambos, creando una sensación en el paladar de contraste de sabores. (p. 79-80)

Estas alianzas, son las técnicas más conocidas dentro del mundo del maridaje para poder realizarlo con precisión y siguiendo una correcta guía en este arte, dependiendo del grado de conocimiento, destreza y tipo de comida que vaya a maridarse no, una vez que se ha escogido

la técnica a emplear, para una correcta aplicación del maridaje Cordero-Bueso (2013) expresa que se debe tomar en cuentas los siguientes factores:

1. Identificar el sabor en la comida, descifrando los componentes del sabor del plato principal.
2. Identificar sensaciones inherentes a la comida, como el dulzor, especiado, picante, o acidez.
3. Identificar el sabor y la estructura de un vino.
4. Identificar sensaciones inherentes al vino. (p. 20)

Al poder identificar la estructura ideal para un maridaje, con la técnica que se va a aplicar, es indispensable conocer la preparación y el vino, sin embargo, conviene tomar en cuenta el criterio de Vargas (2016) mismo que precisa la existencia de maridajes con vino que deben evitarse:

Platos con grandes cantidades de vinagre, por ejemplo; pescado remojado, ensaladas ricas en vinagre o limón, atún en aceite y otras conservas de pescado, por ejemplo; sardinas o caballa, y frutas especialmente ácidas como pomelo, piña, naranja. (p. 23)

Estos ejemplos, suponen un modelo de lo que no debería realizarse en un maridaje, ya que lo que se busca siempre es el equilibrio en la comida, tener en exceso algún elemento puede ocasionar que opaque o insensibilice el paladar con respecto a los demás ingredientes, el grado de acidez, sean de frutas o verduras, y el tiempo en el que se halla realizando la preparación, presenta una guía sobre las combinaciones incorrectas y que deben evitarse en la degustación.

4.2.6.2. Principios básicos del maridaje de vinos

Como se pudo apreciar en el apartado anterior, las técnicas y aplicaciones para un correcto maridaje deben estar llenas de conocimientos sobre el plato que se va a servir y la disponibilidad del servicio de vinos, ya que el maridaje; mucho más allá de ser conocido por

su parte experimental y sensorial degustativa comprende principios elementales como los que Rebón (2020) señala:

- **Armonía:** Este principio busca crear una combinación armoniosa entre el vino y la comida, donde los sabores y características se complementen entre sí. Se buscan elementos en común, como sabores similares o ingredientes que se encuentren tanto en el plato como en el vino.

Por ejemplo, un vino blanco con notas cítricas puede armonizar con un pescado con salsa de limón.

- **Contraste:** El principio del contraste implica combinar sabores opuestos en el vino y la comida, creando una experiencia sensorial interesante y equilibrada.

Por ejemplo, un vino tinto con taninos firmes puede contrastar con un plato de carne tierna y suave, ya que los taninos ayudarán a equilibrar la gratitud y resaltar los sabores de la carne. (p. 32)

Son tan importantes contar con armonía o contraste, estos principios son indispensables en un maridaje para poder reconocer cuál es el objetivo de realizar combinaciones, apunta hacer un complemento para el vino o la comida, o por el contrario crear un contraste que resalte sabores y texturas.

Es importante destacar que, si bien existen reglas generales en el maridaje, estas no son absolutas y pueden variar según la región, la cultura y las preferencias personales. Las siguientes reglas generales, según Centelles (2018) pueden servir como punto de partida:

1. Vinos blancos suelen combinar bien con pescados, mariscos, aves, ensaladas y platos más ligeros.
2. Vinos tintos son tradicionalmente asociados con carnes rojas, cordero, cerdo, platos con sabores intensos y salsas ricas.
3. Vinos dulces pueden maridar bien con postres y quesos suaves.

4. Vinos espumosos suelen ser versátiles y pueden combinar con una amplia variedad de alimentos, incluyendo aperitivos, mariscos y platos de celebración. (p. 11)

Sin embargo, es importante experimentar y explorar diferentes combinaciones para descubrir qué maridajes funcionan mejor para los gustos y preferencias individuales, ya que la elección del vino también dependerá de los ingredientes, técnicas de preparación y condimentos utilizados en la comida tradicional de Imbabura.

4.2.7. Maridaje y comida típica de Imbabura

El maridaje de vinos con la comida tradicional de Imbabura puede ser un proceso interesante y emocionante, ya que la región cuenta con una variedad de platos sabrosos y auténticos.

A continuación, se presentan algunas sugerencias de maridaje de vinos con la comida tradicional de Imbabura:

Cuy Asado: El cuy asado es uno de los platos más representativos de la región. Su sabor distintivo y su textura crujiente se pueden complementar con un vino tinto ligero o medio, como un Pinot Noir o un Merlot joven. Estos vinos suelen tener una acidez equilibrada y taninos suaves que no dominarán el sabor delicado del cuy, sino que se fusionarán con él.

Fritada: La fritada, elaborada con carne de cerdo marinada y frita, es otro plato icónico de Imbabura. Su sabor intenso y sabroso puede ser acompañado por un vino tinto con cuerpo, como un Malbec o un Cabernet Sauvignon. Estos vinos tienen taninos más pronunciados que pueden equilibrar los sabores grasos de la fritada y realzar su sabor ahumado.

Fanesca: La fanesca es una sopa tradicional de Semana Santa en Ecuador, preparada con granos, pescado seco y otros ingredientes. Dado que la fanesca tiene una variedad de sabores y texturas, un vino blanco seco y afrutado, como un Sauvignon Blanc o un Chardonnay joven, puede ser una excelente opción. La frescura y acidez del vino blanco resaltarán los sabores de la sopa y equilibrarán su cremosidad.

Hornado: El hornado es un plato de cerdo asado, tierno y jugoso, que se acompaña con mote, llapingachos y salsa de ají. Un vino tinto de cuerpo medio a completo, como un Syrah o un Carmenere, puede complementar los sabores intensos del hornado. Estos vinos tienen

taninos suaves a medios y una buena estructura que se equilibra con la riqueza de la carne y la intensidad de los condimentos.

Chicha de jora: La chicha de jora es una bebida fermentada a base de maíz, dulce y ligeramente ácida. Para maridar con esta bebida tradicional, se puede optar por un vino dulce y afrutado, como un Moscato o un Riesling late harvest.

La dulzura del vino armonizará con el carácter dulce de la chicha, mientras que su acidez ayudará a equilibrar la dulzura y realzar los sabores. Estas son solo algunas sugerencias generales de maridaje, y es importante recordar que las preferencias personales pueden variar.

4.3. Marco Legal

El actual sistema jurídico-legal del Ecuador, determina la importancia que tiene para el país la soberanía alimentaria, de conformidad con lo estipulado en el art. 13 de la Constitución de la República del Ecuador, indica que:

Las personas y colectividades tienen derecho al acceso seguro y permanente a alimentos sanos, suficientes y nutritivos; preferentemente producidos a nivel local y en correspondencia con sus diversas identidades y tradiciones culturales. El Estado ecuatoriano promoverá la soberanía alimentaria. (p. 14)

La norma reconoce la cultura y la tradición como parte esencial del derecho a tener alimentos sanos, en ese mismo orden de ideas se toma como base el artículo 3 de la Ley de Turismo, en donde se enmarcan los principios de la actividad turística, y en su literal e, indica lo siguiente: “La iniciativa y participación comunitaria indígena, campesina, montubia o afro ecuatoriana, con su cultura y tradiciones preservando su identidad, protegiendo su ecosistema y participando en la prestación de servicios turísticos” (p. 3).

Tal como lo indica el reglamento general a la ley de turismo, vigente a la fecha, en el artículo 43 dentro del capítulo que detalla las actividades turísticas y su categorización, define al servicio de alimentos y bebidas como:

(...) las actividades de prestación de servicios gastronómicos, bares y similares, de

propietarios cuya actividad económica esté relacionada con la producción, servicio y venta de alimentos y/o bebidas para consumo. Además, podrán prestar otros servicios complementarios como diversión, animación y entretenimiento; (p. 11)

Por otra parte, se toma como base la Ley Orgánica del Régimen de la Soberanía Alimentaria, determina en el artículo 2 el ámbito de aplicación que comprende “los factores de la investigación y diálogo de saberes; la producción, transformación, conservación, almacenamiento, intercambio, comercialización y consumo; así como la sanidad, calidad, inocuidad y nutrición; la participación social (p. 3).

Considerando también, el artículo 30 de la Ley ya citada se busca la promoción del consumo nacional, y estipula que:

El Estado incentivará y establecerá convenios de adquisición de productos alimenticios con los microempresarios, microempresa o micro, pequeños y medianos productores (...) implementará campañas de información y educación a favor del consumo de productos alimenticios nacionales principalmente de aquellos vinculados a las dietas tradicionales de las localidades. (p. 14)

Por lo tanto, los servicios de orden gastronómico en la provincia de Imbabura se sujetan a esta normativa y a los controles periódicos realizados por las autoridades correspondientes tales como la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA) quién es la entidad encargada de regular y controlar los aspectos sanitarios y de calidad de los alimentos y bebidas en Ecuador; dentro del espacio de los derechos intelectuales estos son protegidos por el Servicio Nacional Derechos Intelectuales del Ecuador SENADI, además, los gobiernos locales y municipales de Imbabura tienen regulaciones específicas relacionadas con la producción, comercialización y promoción de vinos en el área.

5. MATERIALES Y MÉTODOS. -

En este apartado, se caracteriza el marco metodológico que se empleó para el cumplimiento de los objetivos propuestos dentro de la investigación “Maridaje de vinos con dos platos tradicionales de Imbabura”, la misma que se desarrolló en la provincia de Imbabura, en el cantón Ibarra, y tuvo un marco temporal de seis meses desde abril 2023 hasta agosto 2023.

5.1. Enfoque de investigación

La investigación tuvo un enfoque mixto, fue cualitativa porque proporcionó una descripción profunda de las características de los vinos y de aquellos presupuestos necesarios para proponer y caracterizar un maridaje de vino con los platos típicos de Imbabura, por lo que a través de los métodos y técnicas que se derivan de fundamentos epistémicos se pudo explicar y comprender el objeto de estudio; por otra parte, el enfoque cuantitativo permitió determinar la población a encuestar y entrevistar, en virtud del cálculo de la muestra lo que supuso la aplicación de los instrumentos de investigación.

5.2. Tipo de Investigación

El tipo de investigación que se aplicó fue descriptivo, puesto que ese orienta a puntualizar las características principales del objeto de estudio, así como el análisis e interpretación de los procesos y composición de este; por ese motivo al clasificar tanto los platos típicos como los vinos que se emplearon en el maridaje se establece de manera descriptiva todas las calidades y cualidades para que armonicen en una degustación.

5.3. Tipo de métodos

5.3.2. Método Analítico

Este método permitió determinar la relación entre el vino y los alimentos, infiriendo principalmente en dos platos típicos de la provincia de Imbabura para proporcionar un maridaje de los vinos que se adecuan por sus características a potenciar el sabor de las comidas típicas.

5.3.3. Método sintético

El método sintético tuvo el objeto de esquematizar y reducir los temas que se analizarán en la investigación para cumplir con los objetivos propuestos y de manera ordenada llegar a las conclusiones y recomendaciones de los resultados de la investigación.

5.3.4. Método deductivo

A partir de las particularidades del objeto de estudio se plantearon conclusiones generales, y la motivación del planteamiento problémico, su importancia para el desarrollo turístico de la provincia de Imbabura, puntualizando un análisis sensorial con participantes con alto nivel de conocimiento de cata de vinos.

5.3.5. Análisis Sensorial-Experimental

El estudio contó con una base en el análisis sensorial-experimental acerca del tema sobre maridaje de vinos con dos platos tradicionales de Imbabura, con la ayuda de un panel de participantes adiestrados que degustaran los diferentes platos y vinos para poder registrar los resultados, experiencias y sensaciones obtenidos en el maridaje.

5.4. Técnicas

5.4.1. Documental

La investigación es de tipo documental porque estos son medios que ayudan a identificar, recolectar y analizar la información relación con el objeto de la investigación, según Alfonso (1995), la investigación documental es un procedimiento científico, un proceso sistemático de indagación, recolección, organización, análisis e interpretación de información o datos en torno a un determinado tema. Por ello se recoge de diversas fuentes documentales, la información necesaria sobre la gastronomía de la provincia de Imbabura, los vinos, maridaje y demás conceptos claves para la investigación.

5.4.2. Entrevista

La técnica de entrevista recolectó la información contenida en la guía de entrevista dirigido a un chef cocina ecuatoriana, al propietario de *Retro-Bar grill* y un experto en vinos, dicho instrumento cuenta con 5 y 8 preguntas abiertas, respectivamente es una entrevista semiestructurada, lo que permite deducir el nivel de conocimiento sobre el maridaje de vinos y apreciar desde su punto de vista la experiencia sobre ellas en relación al conocimiento de maridaje con la comida tradicional.

5.4.3. Encuesta

Se diseñó con el fin de saber si las personas que han consumido vino saben también acerca del maridaje, mediante un cuestionario con 5 preguntas fue dirigido a 58 personas, para obtener los respectivos resultados, considerando también que son una herramienta de retroalimentación muy popular para las investigaciones y para que una encuesta sea válida debe tener buenas preguntas, y haber un equilibrio entre preguntas abiertas y cerradas.

5.5. Instrumentos

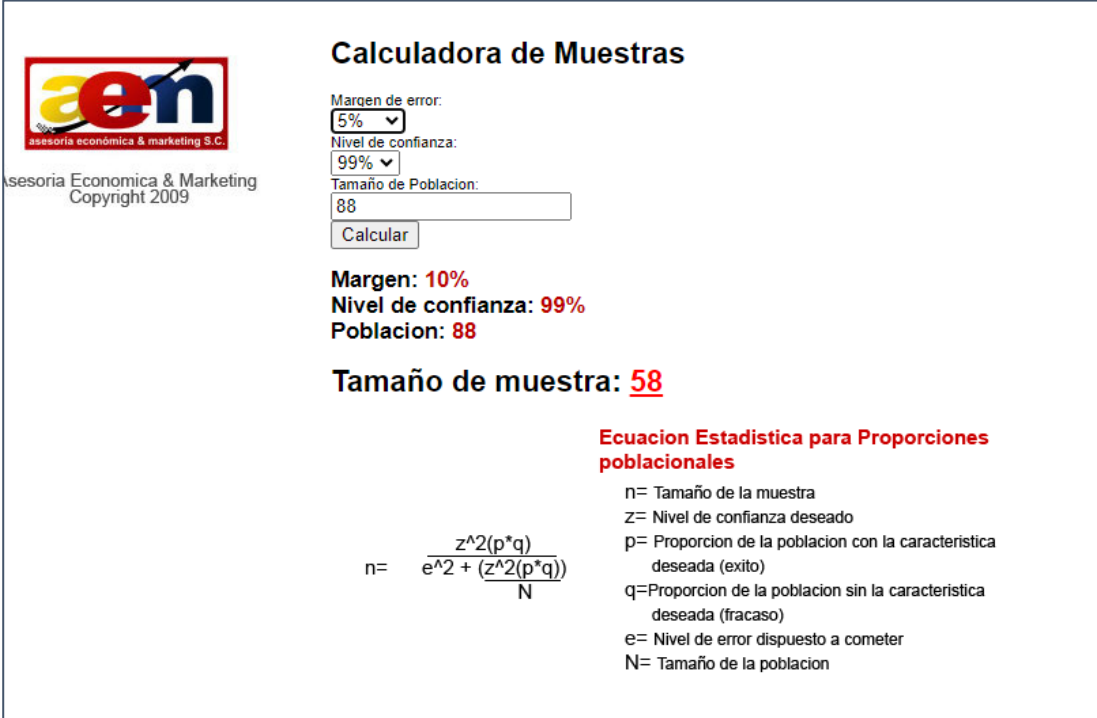
- Cuestionario
- Guía de entrevista

5.6. Cálculo de la muestra

Las investigaciones se llevan a cabo con un propósito específico y se dirigen a un determinado grupo, en esta investigación la aplicación del instrumento cuestionario de encuesta fue dirigido a los estudiantes de la carrera de gastronomía de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador con sede en Ibarra, por ello se consideró una población total de 88 personas y mediante selección de muestra y al aplicar la fórmula dio el resultado de 58 encuestas a realizar:

Figura 1

Muestra



Calculadora de Muestras

Margen de error: 5%
Nivel de confianza: 99%
Tamaño de Poblacion: 88
Calcular

Margen: 10%
Nivel de confianza: 99%
Poblacion: 88

Tamaño de muestra: 58

Ecuacion Estadistica para Proporciones poblacionales

n= Tamaño de la muestra
Z= Nivel de confianza deseado
p= Proporción de la población con la característica deseada (éxito)
q= Proporción de la población sin la característica deseada (fracaso)
e= Nivel de error dispuesto a cometer
N= Tamaño de la población

$$n = \frac{z^2(p \cdot q)}{e^2 + \frac{z^2(p \cdot q)}{N}}$$

Fuente: Corporación AEM Asesoría Económica y Márketing (2009).

Calculadoras de muestras.

https://www.corporacionaem.com/tools/calc_muestras.php


Con un margen de error del 5% y un nivel de confianza del 99%, el tamaño de la muestra se obtuvo usando la fórmula antes indicada, por otra parte, las entrevistas se realizaron a especialistas voluntarios, pero tienen amplios conocimientos sobre el vino y años de trayectoria dentro del sector turístico gastronómico del Imbabura.

5.7. Procedimiento

El planteamiento de caracterizar y proponer un maridaje de vino con platos típicos de Imbabura se sustentó en la siguiente metodología con la estructura presentada a continuación:

Fase 1: Diseño de los instrumentos, se diseñó una encuesta con 5 preguntas cerradas que fueron aplicadas a 58 personas

Figura 2
Cuestionario de encuesta



Pontificia Universidad
Católica del Ecuador

**PONTIFICA UNIVERSIDAD CATOLICA DEL ECUADOR SEDE IBARRA
CARRERA GASTRONOMIA**

Esta encuesta se realiza con el fin de saber si las personas que han consumido vino
saben también acerca del maridaje

Datos Generales

a) Edad
b) Genero: M_ F_

CUESTIONARIO

1. ¿Sabe usted que es el maridaje de alimentos?
SI
NO

2. ¿Ha asistido algún evento de preparación de alimentos con maridajes de bebidas?
SI
NO

3. ¿Ha implementado técnicas de maridajes con sus alimentos?
SI
NO

4. ¿Qué tipos de vinos ha degustado?


Tintos	
Blancos	
Rosados	
Espumosos	
Tardíos	

5. ¿Cree usted que Ecuador es un país con cultura para beber vino?
SI
NO

Así mismo se elaboraron 3 guiones de entrevistas con 5 y 8 preguntas abiertas dirigidas a: Un experto en cocina, un experto en vinos, y un dueño de un restaurante.

Figura 3

Guía de entrevista Experto en vino



Pontificia Universidad
Católica del Ecuador

**PONTIFICA UNIVERSIDAD CATOLICA DEL ECUADOR SEDE IBARRA
CARRERA GASTRONOMIA**

Esta entrevista se realiza con el fin de saber si los profesionales tienen amplio conocimiento acerca del maridaje de vinos

Datos Generales

- a) Edad
- b) Genero M_ F_
- c) Ocupación

GUIA DE ENTREVISTA EXPERTO EN VINOS

1. ¿Qué características únicas tiene la cocina Imbabureña que debemos tener en cuenta poder maridar con un vino


2. De estas opciones a continuación presentadas podrías elegir un platillo y sugerir que tipo de vinos podrían armonizarlo mejor
 - Cuy
 - Carnes coloradas
 - Hornado
3. Podría citar algunos ejemplos de platos tradicionales imbabureños que podrían armonizar con el vino

Conoce de alguna variedad de vino en particular que se produzca en Ecuador, y que sea especialmente adecuado para poder maridar con la comida local.

4. ¿Qué consejos generales podría dar a alguien que quiera experimentar con el maridaje de vinos y la comida tradicional de Imbabura por primera vez?

Figura 4

Guía de entrevista Dueño de restaurante



Pontificia Universidad
Católica del Ecuador

**PONTIFICA UNIVERSIDAD CATOLICA DEL ECUADOR SEDE IBARRA
CARRERA GASTRONOMIA**

Esta entrevista se realiza con el fin de saber si los profesionales tienen amplio conocimiento acerca del maridaje de vinos

Datos Generales

- a) Edad
- b) Genero M_ F_
- c) Ocupación

ENTREVISTA DUEÑO DE RESTAURANTE

1. En su oferta gastronómica considera que la presencia de variedades de vinos complementaria un servicio de calidad al cliente

2. Considera usted que el maridaje de vinos con cocina tradicional imbabureña generaría una herramienta competitiva para su establecimiento

3. En relación al maridaje de vinos en la cocina ecuatoriana como usted consideraría seleccionar los vinos para complementar armónicamente los platos en su restaurante

4. ¿Podría mencionar algunos ejemplos de platos tradicionales y las combinaciones de vinos que has encontrado exitosas en tu restaurante?


5. De estas opciones a continuación presentadas podrías elegir un platillo y sugerir que tipo de vinos podrían armonizarlo mejor

<input type="checkbox"/>	Cuy
<input type="checkbox"/>	Carnes coloradas
<input type="checkbox"/>	Hornado
6. ¿Qué características únicas tiene la cocina Imbabureña que debemos tener en cuenta poder maridar con un vino

7. En el momento de presentar la oferta gastronómica de tu restaurante tus clientes han solicitado vino para complementar su orden
Si
No
- 8.Cuál sería la estrategia que usted aplicaría en su restaurante para que sus clientes conozcan sobre el mundo del vino y el maridaje con su oferta gastronómica

Figura 5

Guía de entrevista chef profesional



Pontificia Universidad
Católica del Ecuador

**PONTIFICA UNIVERSIDAD CATOLICA DEL ECUADOR SEDE IBARRA
CARRERA GASTRONOMIA**

**Esta entrevista se realiza con el fin de saber si los profesionales tienen amplio
conocimiento acerca del maridaje de vinos**

Datos Generales

- a) Edad
- b) Genero M_ F_
- c) Ocupación

GUIA DE ENTREVISTA A CHEF PROFESIONAL

1. Mucha gente piensa que el maridaje de vinos es algo muy complicado, ¿qué les podrias aconsejar a estas personas?

2. Que recomendaciones podrias hacer para una elección correcta de vinos, aplicada a la comida tradicional imbabureña

3. De estas opciones a continuación presentadas podrias elegir un platillo y sugerir que tipo de vinos podrian armonizarlo mejor
 - Cuy
 - Carnes coloradas
 - Hornado
4. ¿Cómo experto en el arte culinario que recomendaciones nos sugeriria para armonizar vinos con comida ecuatoriana?

5. En su experiencia laboral, como usted ve la oferta de vinos en los restaurantes en la provincia de Imbabura.

Fase 2: Los instrumentos indicados anteriormente fueron validados por el enólogo Juan Carlos Andrade

Figura 6

Validación de instrumentos

PUCE
PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR SEDE IBARRA "PUCESI"
EVALUACIÓN DE LA FASE DE EJECUCIÓN DE LOS TRABAJOS DE TITULACIÓN Anexo 2

Tema del Trabajo de Titulación: *Manejo de vinos con dos platos tradicionales de Imbabura*
 Docente Asesor del Trabajo de Titulación: *Juan Carlos Andrade*
 Estudiante(s) participantes: *Julius Ciro, Geinice Jasselin* Escuela: *De gestión en empresas (Justicia y TC)*
 Fecha de presentación: día *19* mes *05* año *2018*
 AVANCE EVALUADO: *Validación Instrumentos*

* Simbología de evaluación: MA = Muy Aceptable A = Aceptable PA = Poco Aceptable

ACTIVIDADES DESARROLLADAS SEGÚN CRONOGRAMA	CUMPLIÓ CRONOGRAMA			RESULTADOS			OBSERVACIONES
	MA	A	PA	MA	A	PA	
1. <i>Validación Instrumentos</i>			X				<i>Proceso de Construcción.</i>
2.							
3.							
4.							
5.							
6.							

Fecha de entrega: día: mes: año:
 Docente Asesor: *Juan Carlos Andrade*

Fase 3: Aplicación de instrumentos

Los instrumentos indicados en la fase uno elaborados y aprobados por la autoridad académica correspondiente en la fase 2 fueron aplicados de la siguiente manera:

El cuestionario fue realizado mediante la plataforma digital de Google Forms, y enviada a través de medios electrónicos a la población previamente seleccionada a través del cálculo de la muestra.

La guía de entrevista se elaboró atendiendo a los objetivos de la investigación con el fin de determinar mediante preguntas abiertas a un experto en vino un chef profesional y un dueño de restaurante lineamientos básicos y premisas de orden general que apunten a resultados propios de la investigación, este instrumento fue aplicado de manera directa en entrevistas personales.

5.8. Matriz de diseño metodológico

Tabla 1

Matriz Metodológica

TEMA DE INVESTIGACIÓN	OBJETIVOS	SUJETO DE ESTUDIO	MÉTODO	TÉCNICA	INSTRUMENTO	RESULTADOS
Maridaje de vinos con dos platos tradicionales de Imbabura	Determinar los aspectos teóricos y prácticos del maridaje de vinos.	Características del maridaje y tipos de vinos	Analítico-sintético	Documental	Consulta bibliográfica	Marco Teórico
	Establecer la importancia de las comidas tradicionales en torno a la actividad turística del Ecuador.	Gastronomía de Imbabura y sus platos típicos más conocidos	Analítico-Deductivo	Documental	Consulta Bibliográfica	Marco Teórico
	Realizar combinaciones que armonicen el vino y sus propiedades con el sabor de las comidas típicas de Imbabura	Maridaje y platos típicos		Entrevista	Guía de entrevista	Platos típicos más importante de Imbabura
	Aplicar el maridaje de vino con las típicas a una muestra representativa aleatoria de comensales.	Maridaje y platos típicos	Sintético-deductivo	Entrevista Encuesta	Guía de entrevista Cuestionario	Descripción de vinos y análisis de entrevista
		Maridaje y platos típicos	Sensorial	Observación	Ficha de observación	Degustación, análisis de encuesta

6. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

Esta sección está destinada a presentar los resultados obtenidos mediante la aplicación de los instrumentos, el cuestionario de las encuestas y las guías de las entrevistas, a la muestra seleccionada, de modo que los resultados cualitativos provenientes de la información permiten alcanzar los objetivos planteados dentro de la investigación y cuyas respuestas serán analizadas de manera general posteriormente, ahora bien, mediante gráficos pastel se detalla las respuestas de los encuestados y se realiza en resúmenes de las entrevistas propuestas cómo se encuentra a continuación:

6.1. Tabulación de Encuestas

Figura 8

Tabulación de encuestas

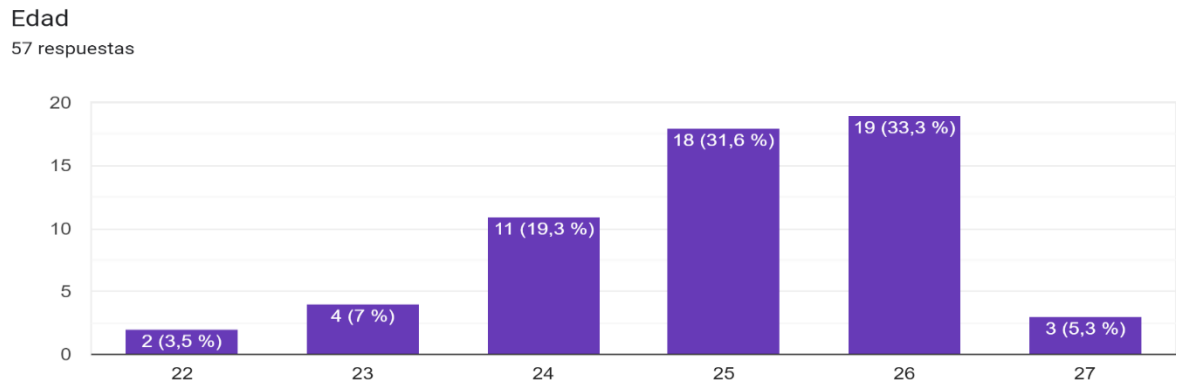
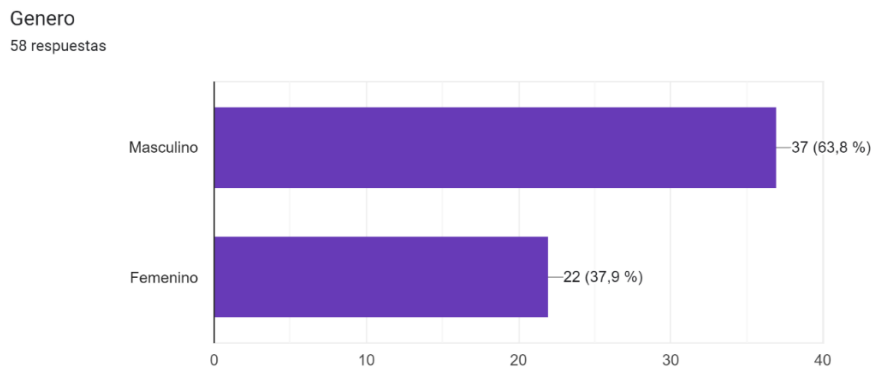


Figura 7

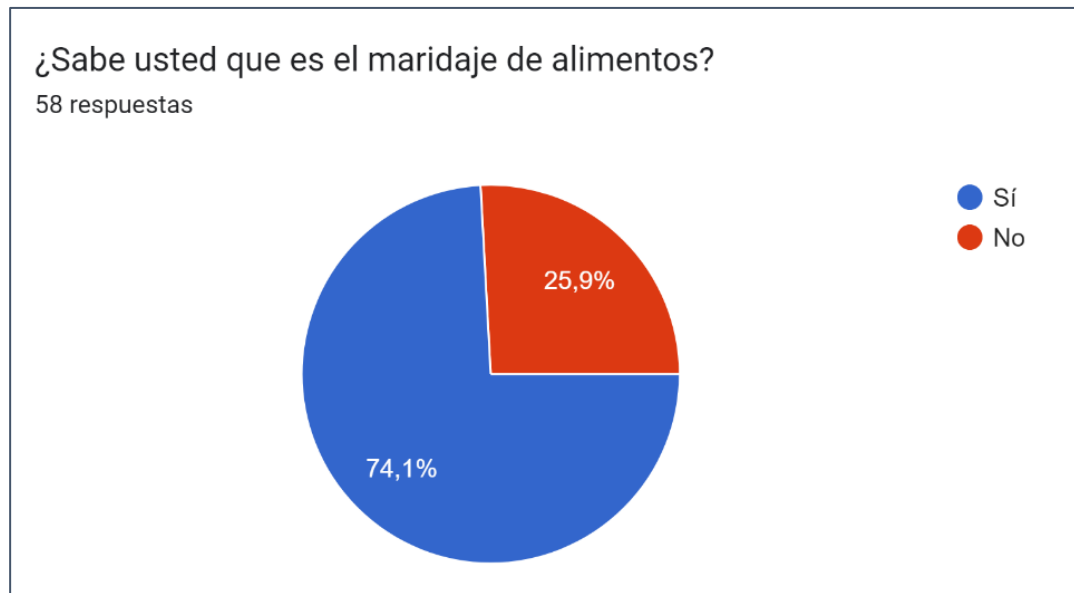
Genero



Cuestionario: Pregunta: 1 ¿Sabe usted que es el maridaje de alimentos?

Figura 9

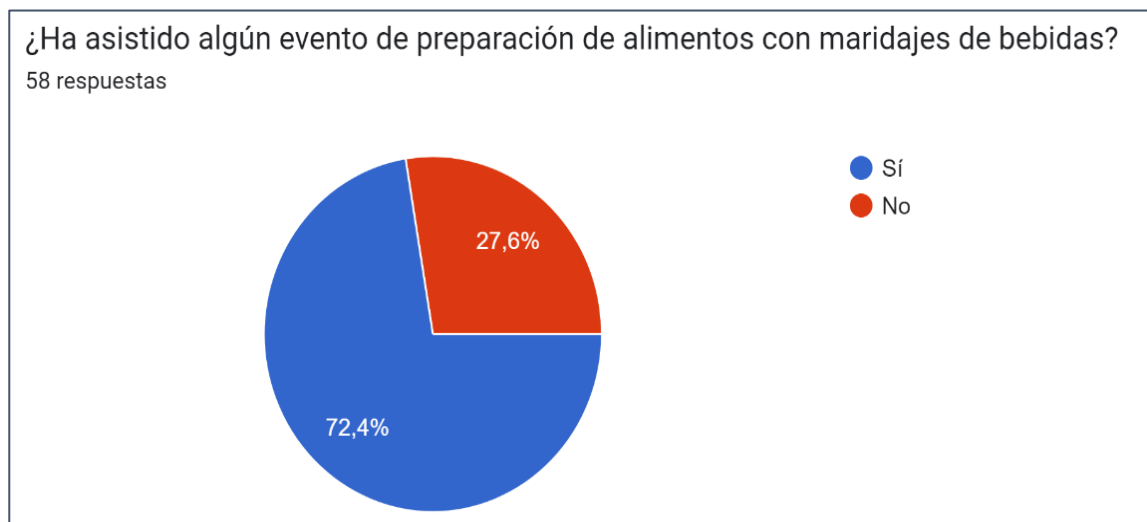
Conocimiento del maridaje de alimentos



Pregunta 2: ¿Ha asistido algún evento de preparación de alimentos con maridajes de bebidas?

Figura 10

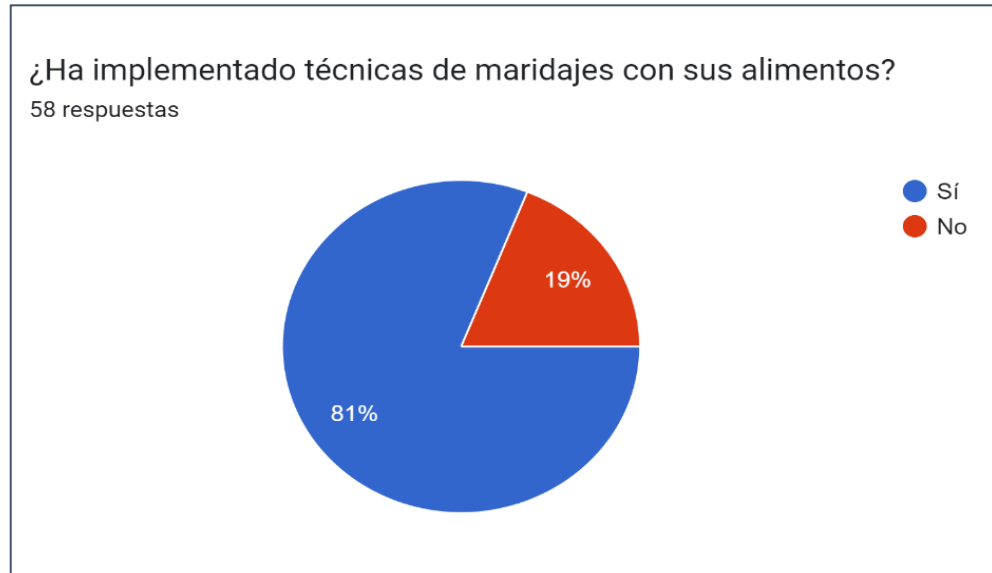
Evento de maridajes de bebidas



Pregunta 3: ¿Ha implementado técnicas de maridajes con sus alimentos?

Figura 11

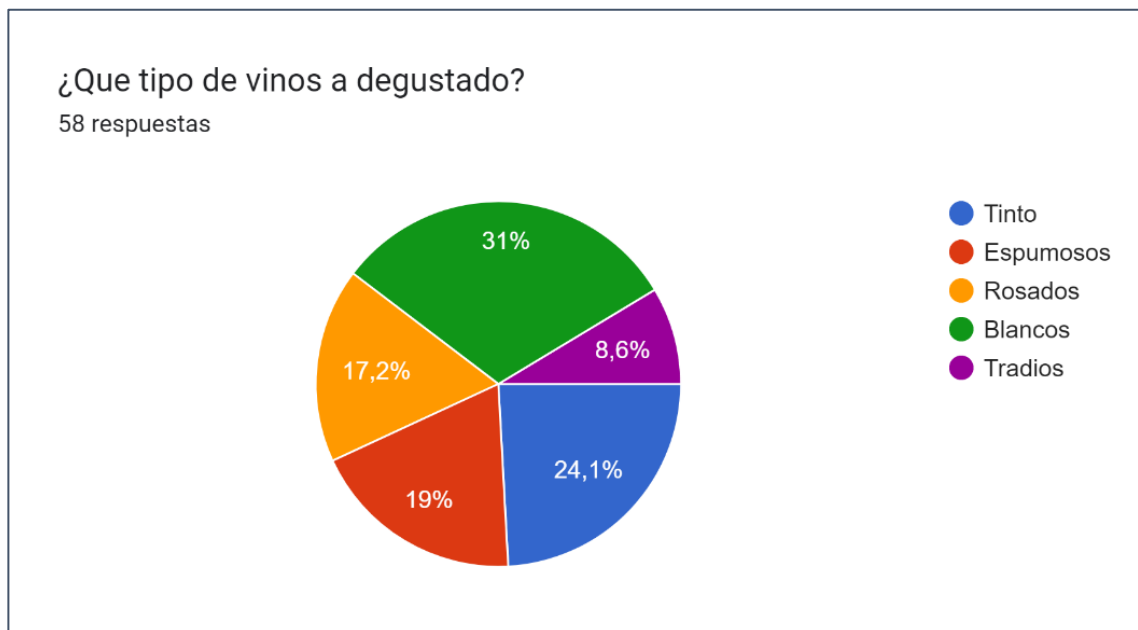
Técnicas de maridajes en alimentos



Pregunta 4: ¿Qué tipos de vinos ha degustado?

Figura 12

Tipos de vinos degustados



Pregunta 5: ¿Cree usted que Ecuador es un país con cultura para beber vino?

Figura 13

Ecuador y cultura para beber



6.1.2. Análisis de las encuestas

La recolección de la información sobre el maridaje de vinos y platos típicos de Imbabura permite determinar cuestiones esenciales para la investigación, la pregunta número uno iba dirigido determinar el grado de conocimiento sobre el maridaje de alimento y con un mayor porcentaje (74.1%) los encuestados respondieron sí a esta pregunta, lo que es infiere en un conocimiento mayoritario del maridaje.

La pregunta número 2 y número 3 tenían como objetivo determinar la participación de los encuestados en maridajes de bebidas, respecto a si ha asistido algún evento de preparación de alimentos con maridajes de bebidas el 72.4% de los encuestados respondieron que sí mientras que un 27.6% respondieron que no, cuando lo que permite determinar la participación en gran medida sobre este tipo de eventos, en cuanto el criterio sobre las técnicas de maridaje en alimentos también se encuentra una cifra alta dentro del porcentaje positivo hoy coma es decir el 81 %de los encuestados respondieron que sí el 19% no, el reconocimiento y la participación en los eventos ha permitido implementar sea de manera experimental aficionada o profesional

el maridaje de bebidas junto con alimento, las generalidades y las técnicas básicas eran el objeto principal de la pregunta propuesta.

La cuarta pregunta se enfocó en los tipos de vino que los encuestados habían degustado, de las opciones propuestas los porcentajes obtenidos como resultado son los siguientes con un mayor porcentaje del 31% los vinos blancos, 24.1% los vinos tintos, 19% de los vinos espumosos, 17.2 % los vinos rosados y 8.6% los vinos tardíos.

Finalmente, la quinta pregunta tenía como por supuesto determinar si en Ecuador existe o es posible ser conocido como un país con cultura para beber vino, los encuestados indicaron en un 58.6% que sí mientras que el 41.4% respondieron que no, encontrando una variable entre esta pregunta que permite afirmar que el territorio ecuatoriano es un sector hola cultura generalmente aceptable para la degustación de vinos.

6.1.3. Resumen de las entrevistas

6.1.3.1. Datos de los entrevistados

Tabla 2

Datos de los encuestados

Código	Nombres	Fecha de la entrevista	Ocupación
E1	Gonzalo Rubio	12-06-2023	Chef cocina ecuatoriana
E2	Edgar Viana	1-07-2023	Propietario de Retro bar grill
E3	Pablo	14-06-2023	Experto en vinos

6.1.3.2. Guion de la entrevista E1

1. Mucha gente piensa que el maridaje de vinos es algo muy complicado, ¿qué les diría aconsejar a estas personas?

2. ¿Qué recomendaciones podrías hacer para una elección correcta de vinos, aplicada a la comida tradicional imbabureña?
3. De estas opciones a continuación presentadas podrías elegir un platillo y sugerir que tipo de vinos podrían armonizarlo mejor: cuy, carnes coloradas, hornado.
4. ¿Cómo experto en el arte culinario que recomendaciones nos sugeriría para armonizar vinos con comida ecuatoriana?
5. En su experiencia laboral, ¿cómo usted ve la oferta de vinos en los restaurantes en la provincia de Imbabura?

6.1.3.3. Transcripción de la entrevista E1

E1: Gonzalo Rubio

P1. Mucha gente piensa que el maridaje de vinos es algo muy complicado, ¿qué les diría aconsejar a estas personas?

Si es complicado en un principio lo es, porque es un área muy técnica y de apoco se aprende, y se necesita aprender de a poco

Es muy lúdico se puede disfrutar ya que hay muchas personas que lo hacen por hobbies y otras de una manera muy profesional.

Ya sea por lúdica, hobbies o profesional meterse en el mundo de vinos es sumamente grande, sumamente bueno, si lo podemos ver que desde los beneficios que aporta el consumo obviamente refinado de vinos.

P2. ¿Qué recomendaciones podrías hacer para una elección correcta de vinos, aplicada a la comida tradicional imbabureña?

Bueno, justamente esta semana emos tenido unas exposiciones de cocina ecuatoriana y presentada con vinos

Yo lo que podría recomendar, es la utilización de nuestros vinos

Como tengo aquí estas botellas, tengo un vino Paradoja de los dos hemisferios, es espectacular y lo hemos maridado con cuy, lo hemos maridado con sopa de bolas de verde, justamente hoy lo marinamos, es espectacular.

Entonces lo que yo recomendaría para la cocina tradicional imbabureña utilizar nuestros vinos, y que mejor que los dos hemisferios que son ecuatorianos, y son de alta calidad

P3. De estas opciones a continuación presentadas podrías elegir un platillo y sugerir que tipo de vinos podrían armonizarlo mejor: cuy, carnes coloradas, hornado.

Este vino rosado armonía queda excelente si al cuy lo hacemos a través de una fritura. Para las carnes coloradas le recomiendo esta esté vino paradoja este es una armonía

Y para el Hornado podría ir el rosado, o vino blanco los dos hemisferios nos podría quedar muy bien, porque de acuerdo a las texturas las carnes lo disfrutarían con este tipo de vinos

P4. ¿Cómo experto en el arte culinario que recomendaciones nos sugeriría para armonizar vinos con comida ecuatoriana?

Bueno, yo pienso que lo mejor para aprovechar nuestros vinos es enseñar a la gente como debe degustar a un vino con la comida, porque la gente no sabe, la gente lo único que piensa es que es de tragar el vino y no disfrutan los sabores, amaderados, cítricos, y no aprovechamos e la barrica, el tiempo de crianza que tiene el vino, y simplemente lo introducimos en nuestra boca y lo tragamos y por eso mucha gente suele decir que no me gusta el vino, porque es amargo que es astringente etc. Pero realmente es por desconocimiento y no sabe comerlo a través de que la persona haga su bolo alimenticio lo trague lo acompañe con vino y realmente la explosión de sabores es increíble pero cuando se lo sabe hacer de manera correcta

P5. En su experiencia laboral, ¿cómo usted ve la oferta de vinos en los restaurantes en la provincia de Imbabura?

Bueno yo veo que en los restaurantes cinco estrellas, cuatro estrellas que sobre todo expende cortes de carne y ya lo están promocionando vinos y ya no solo ecuatorianos y más bien vinos chilenos, argentinos, franceses, pero la gente no tiene conocimiento de cómo tomarlo correctamente, más bien la gente compra porque tiene carnes rojas y compran vino tinto, o si tienen carnes blancas compran un vino blanco porque alguna vez escucharon que era así, pero si más bien nos ponemos a pensar un poco no es así, más bien deberíamos hacer una carta una presentación muy simple muy clara acerca de cómo utilizar los vinos de una manera rápida para que la gente que desconoce el tema y que de a poco vayan conociendo el arte del consumo de vinos, eso podríamos hacer y utilizar los productos ecuatorianos, porque muchas veces hay personas que no les gusta acompañar la comida con vino, generalmente en nuestros platos muy tradicionales, pero si se lo puede hacer y quedarían excelentes

6.1.3.4. Guion de la entrevista E2

1. En su oferta gastronómica ¿considera que la presencia de variedades de vinos complementaria un servicio de calidad al cliente?
2. ¿Considera usted que el maridaje de vinos con cocina tradicional imbabureña generaría una herramienta competitiva para su establecimiento?
3. En relación al maridaje de vinos en la cocina ecuatoriana ¿cómo usted consideraría seleccionar los vinos para complementar armónicamente los platos en su restaurante?
4. ¿Podría mencionar algunos ejemplos de platos tradicionales y las combinaciones de vinos que has encontrado exitosas en tu restaurante?
5. De estas opciones a continuación presentadas podrías elegir un platillo y sugerir que tipo de vinos podrían armonizarlo mejor: Cuy, Carnes coloradas, Hornado
6. ¿Qué características únicas tiene la cocina Imbabureña que debemos tener en cuenta poder maridar con un vino

7. En el momento de presentar la oferta gastronómica de tu restaurante tus clientes ¿han solicitado vino para complementar su orden?
8. ¿Cuál sería la estrategia que usted aplicaría en su restaurante para que sus clientes conozcan sobre el mundo del vino y el maridaje con su oferta gastronómica?

6.1.3.5. Transcripción de la entrevista E2

E2 Edgar Viana

P1. En su oferta gastronómica ¿considera que la presencia de variedades de vinos complementaria un servicio de calidad al cliente?

Sí, consideramos que la presencia de variedades de vinos complementaría nuestro servicio de calidad al cliente en Imbabura.

Ofrecer una selección de vinos de diferentes variedades y precios permitirá a nuestros clientes elegir el acompañamiento perfecto para su comida y satisfacer sus preferencias personales.

Además, contar con una oferta de vinos de calidad demostraría nuestro compromiso con ofrecer una experiencia culinaria completa y sofisticada. Esto no solo atraería a los amantes del vino, sino que también elevaría la imagen y reputación de nuestro establecimiento.

En Imbabura, una región con una rica tradición gastronómica y reconocida por su producción de productos agrícolas, incluir una oferta de vinos locales también sería una forma de apoyar y promover los productos y productores locales. Esto no solo añadiría valor a nuestra oferta, sino que también nos diferenciaría de la competencia.

P2. ¿Considera usted que el maridaje de vinos con cocina tradicional imbabureña generaría una herramienta competitiva para su establecimiento?

El maridaje de vinos con la cocina tradicional imbabureña puede generar una herramienta competitiva para un establecimiento al ofrecer una experiencia culinaria única, resaltar la gastronomía local y atraer a los amantes del vino. Yo considero que el maridaje de vinos con

la cocina tradicional imbabureña podría generar una herramienta competitiva para un establecimiento. El maridaje de vinos con comida es una técnica que consiste en combinar de manera armoniosa los sabores de los platos con los vinos, resaltando y complementando los sabores de ambos.

La cocina tradicional imbabureña es conocida por su riqueza en sabores y variedad de ingredientes locales. Al maridar vinos que resalten los sabores de estos platos típicos, se puede crear una experiencia culinaria única y atractiva para los clientes.

Al combinar vinos de calidad con los platos tradicionales imbabureños, se puede destacar la gastronomía local y ofrecer a los clientes una propuesta diferenciadora y auténtica.

Además, el maridaje de vinos puede ayudar a aumentar las ventas y atraer a nuevos clientes. Muchos amantes del vino disfrutan de explorar nuevas combinaciones y experiencias culinarias, por lo que un establecimiento que ofrezca maridajes bien pensados y sorprendentes puede destacarse en un mercado competitivo.

P3. En relación al maridaje de vinos en la cocina ecuatoriana ¿cómo usted consideraría seleccionar los vinos para complementar armónicamente los platos en su restaurante?

En primer lugar, es importante tener en cuenta los sabores e ingredientes característicos de la cocina ecuatoriana. Dado que la cocina ecuatoriana es muy diversa y utiliza una amplia variedad de ingredientes, es recomendable seleccionar vinos que complementen estos sabores de manera armoniosa. Al seleccionar vinos para maridar con platos ecuatorianos, es útil tener en cuenta algunos principios básicos de maridaje. Por ejemplo, los vinos blancos frescos y afrutados suelen funcionar bien con platos más ligeros como ceviches, pescados y mariscos. Los vinos tintos suelen acompañar platos más intensos y carnes rojas.

Además, también considero que para nada debemos olvidar los vinos locales. Ecuador cuenta con una creciente industria vinícola y se produce una variedad de vinos de alta calidad. Explorar y destacar vinos ecuatorianos es una excelente manera de resaltar los sabores y productos locales. Siempre es recomendable realizar pruebas de maridaje antes de incorporar

nuevos platos al menú. Es útil probar diferentes combinaciones de vinos y platos para encontrar las opciones que mejor se complementen entre sí.

En resumen, al seleccionar vinos para maridar con platos ecuatorianos en un restaurante, es importante considerar los sabores y características de la cocina local, así como explorar las opciones de vinos ecuatorianos. Realizar pruebas de maridaje y buscar opciones que armonicen de manera complementaria ayudará a mejorar la experiencia gastronómica para los comensales.

P4. ¿Podría mencionar algunos ejemplos de platos tradicionales y las combinaciones de vinos que has encontrado exitosas en tu restaurante?

Considero que el cuy y la fritada son los platos imbabureños que más se consumen, y las combinaciones más exitosas que se da en mi establecimiento es con carnes rojas ya que tenemos una gran variedad de cortes, y así mismo de vinos, se vende muy bien lo que es gato negro, ya que la intensidad de sabor, los taninos, la acidez y los aromas del vino tinto hacen que sea un buen compañero para las carnes rojas, ya que ayuda a equilibrar y complementar los sabores de estos platos.

P5. De estas opciones a continuación presentadas podrías elegir un platillo y sugerir que tipo de vinos podrían armonizarlo mejor: Cuy, Carnes coloradas, Hornado

Sin duda elegiría el cuy ya que complementa los sabores el vino blanco puede complementar y realzar los sabores del cuy, ya que su sabor suave y ligero no eclipsa los aromas y sabores del plato. Y también es un contraste de sabores ya que el sabor ácido y refrescante del vino blanco puede contrastar con la carne grasosa del cuy, haciendo que cada bocado sea más balanceado y agradable.

P6. ¿Qué características únicas tiene la cocina Imbabureña que debemos tener en cuenta poder maridar con un vino?

Es importante resaltar que nuestra cocina imbabureña, es una cocina rica en alimentos, ya que

contamos con una variedad infinita de productos que tenemos a nuestro alcance siempre.

Sin embargo, debemos recordar que el maridaje es una cuestión de gustos personales, por lo que se puede experimentar con diferentes combinaciones hasta encontrar la que sea de nuestro agrado.

P7. En el momento de presentar la oferta gastronómica de tu restaurante tus clientes ¿han solicitado vino para complementar su orden?

Si, este tema del maridaje, y todo sobre vinos cada vez es más conocido, aquí en mi establecimiento muchas personas consumen vino, y nos va muy bien.

P8. ¿Cuál sería la estrategia que usted aplicaría en su restaurante para que sus clientes conozcan sobre el mundo del vino y el maridaje con su oferta gastronómica?

Crear una carta de vinos variada y accesible la carta de vinos sería amplia e incluiría diferentes opciones de vinos tintos, blancos y espumosos, de diferentes regiones y varietales. Además, mostraría información sobre cada vino, como su origen, características y recomendaciones de maridaje.

En la carta que nosotros ofrecemos solo tenemos el nombre y el precio, consideraría implementar esa técnica para que las personas conozcan más, también podría ser crear maridajes recomendados en el menú.

En el menú del restaurante, incorporaría sugerencias de maridajes para cada plato. Por ejemplo, indicaría qué vino se recomienda para acompañar un determinado plato y explicaría por qué esa combinación es ideal. Esto ayudaría a los clientes a comprender la importancia y la experiencia del maridaje.

Y considero también importante Capacitar al personal, sería fundamental capacitar al personal del restaurante en temas relacionados con el vino y el maridaje. De esta manera, podrían brindar recomendaciones personalizadas a los clientes y responder a sus preguntas con conocimiento

y confianza.

6.1.3.6. Guion de la entrevista E3

E3 Pablo

1. ¿Qué características únicas tiene la cocina Imbabureña que debemos tener en cuenta poder maridar con un vino?
2. De estas opciones a continuación presentadas podrías elegir un platillo y sugerir que tipo de vinos podrían armonizarlo mejor: Cuy Carnes coloradas, Hornado
3. Podría citar algunos ejemplos de platos tradicionales imbabureños que podrían armonizar con el vino
4. Conoce de alguna variedad de vino en particular que se produzca en Ecuador, y que sea especialmente adecuado para poder maridar con la comida local.

6.1.3.7. Transcripción de la entrevista E3

P1. ¿Qué características únicas tiene la cocina Imbabureña que debemos tener en cuenta poder maridar con un vino?

En mi parecer cuenta con algunas características únicas que pueden ser tomadas en cuenta al maridar con vinos como por ejemplo el uso de ingredientes locales: La cocina Imbabureña se basa en el uso de ingredientes frescos y locales como granos, hortalizas, papas, lácteos y carnes de la región. Estos ingredientes ofrecen sabores auténticos y únicos que pueden ser realzados o complementados por ciertos vinos.

Los Sabores equilibrados de la comida Imbabureña se combinan diferentes ingredientes para crear platos completos y armoniosos. Estos sabores equilibrados pueden ser complementados por vinos que también tengan una buena estructura y equilibrio. No podemos olvidarnos del uso de hierbas y especias ya que cocina Imbabureña utiliza hierbas y especias locales para sazonar y dar sabor a sus platos.

Al maridar con vinos, es importante tener en cuenta estas notas herbales y especiadas para buscar vinos que puedan realzar o complementar estos sabores. Y por último la variedad de platos la cocina Imbabureña ofrece una amplia variedad de platos. Cada uno de estos platos puede tener características específicas que pueden maridar mejor con distintos tipos de vinos.

Yo les recomiendo buscar vinos que tengan buena estructura, equilibrio y que puedan complementar los sabores de los ingredientes locales, las hierbas y especias utilizadas en la cocina Imbabureña. Algunas opciones pueden ser vinos blancos frescos y ligeros, vinos tintos jóvenes y frutados, o incluso vinos rosados o espumantes, dependiendo del plato específico que se esté maridando. Es importante probar diferentes combinaciones y experimentar para encontrar la mejor opción para cada plato.

P2. De estas opciones a continuación presentadas podrías elegir un platillo y sugerir que tipo de vinos podrían armonizarlo mejor: Cuy Carnes coloradas, Hornado

Yo recomiendo el cuy, con un vino blanco

P3. Podría citar algunos ejemplos de platos tradicionales imbabureños que podrían armonizar con el vino

El cuy como ya mencioné, también la fritada, el hornado, los llapingachos Estas son solo algunas propuestas de maridaje, hay que recordar que siempre es importante experimentar y ajustar según tus preferencias personales

P4. Conoce de alguna variedad de vino en particular que se produzca en ecuador, y que sea especialmente adecuado para poder maridar con la comida local

Claro que si, en ecuador se cultiva uva Malbec, Cabernet, Merlot, Sauvignon, Ancellotta, Chardonnay y Sauvignon, son buenos vinos y todos ellos podemos maridar con nuestra comida ecuatoriana.

6.1.5. Análisis de los resultados en la entrevista

Los tres entrevistados aportaron con mucho conocimiento sobre el maridaje de vinos y la relación comercial que puede existir entre este y la comida típica de Imbabura, permitió dilucidar la necesidad de experimentar y conocer las tradiciones y la importancia de la gastronomía de este sector, pues es principalmente conocido por ofrecer exquisitos platos como el Cuy, Fritada y Hornado, con la información recolectada se permitió precisar que son con mayoría de aceptación el cuy y la fritada principalmente.

Al hablar sobre las características de la comida imbabureña, el E2 y E3, manifestaron un criterio parecido en torno al uso de ingredientes locales y el aporte que esto es le dan a la comida, pues realzan los sabores y la frescura de los cultivos como granos, hortalizas, papas, lácteos y carnes de la región. Estos ingredientes ofrecen sabores auténticos y únicos que pueden ser realzados o complementados por ciertos vinos, sin olvidar el uso de hierbas y especias ya que la cocina Imbabureña utiliza hierbas y especias locales para sazonar y dar sabor a sus platos tradicionales.

Por ello se tomó en consideración que los vinos que armonizarían de mejor manera serían los de procedencia ecuatoriana, por poseer características únicas y de buena calidad que irían muy bien junto a los platos típicos ya mencionados, de conformidad con lo expresado por E2, sobre la creciente industria vinícola del Ecuador se debe explorar y destacar vinos ecuatorianos es una excelente manera de resaltar los sabores y productos locales, por lo que es recomendable realizar pruebas de maridaje antes de incorporar nuevos platos al menú. Es útil probar diferentes combinaciones de vinos y platos para encontrar las opciones que mejor se complementen entre sí, además puso de manifiesto que dentro del sector turístico que presta servicios de alimentos y bebidas ya existe una demanda por vinos en relación con comida tradicional Imbabureña, dicho de otro modo, se necesita consolidar en una carta de vinos o determinar correctamente el tipo de vino que armonice con cada comida.

Preparar una estrategia e impulsar el maridaje de vinos en Imbabura combinando con las tradiciones gastronómicas generaría un gran impacto entre los comensales nacionales y extranjeros que visitan la provincia.

6.2. Discusión

La investigación supuso un desafío en cuanto a determinar la combinación de un maridaje a los platos tradicionales de Imbabura, el objetivo principal fue analizar las características del maridaje de vinos y su relación con las comidas tradicionales, creando una propuesta de maridaje de dos platos para el fomento del turismo gastronómico de la provincia.

La problemática detectada gira en torno a que el vino es una bebida conocida a nivel mundial por ser predilecta para la gastronomía en todas sus escalas, lo que supuso la importancia de descubrir si armoniza con sabores propios y culturales de la comida imbabureña, a través del estudio documental se precisó aquellos fundamentos del maridaje y del vino, ya que al haber una gran variedad se debe limitar a conocer las características principales y los tipos más comunes de vinos para maridaje.

El maridaje de vinos busca crear una experiencia sensorial placentera al combinar cuidadosamente vinos y platos, por ello se investigaron las técnicas básicas del maridaje, por combinación o afinidad, por contraste y por puente de líquidos, de la misma manera los principios del maridaje permiten crear una concepción de armonía entre comida y vino que solo se logra a través de la experimentación, descubriendo sabores, aromas y texturas más propicias.

Dado que la investigación se centró en el territorio geográfico de Imbabura, cuya ubicación cuenta con grandes atractivos turísticos que hacen posible crear un turismo gastronómico, surge la necesidad de armonizar vinos con platos tradicionales con el propósito de fomentar el turismo de la mano de la cultura y comida tradicional, es importante señalar que la Fritada Imbabureña y el Cuy de Atuntaqui, son platos representativos de esta cultura, sin embargo, debido a la falta de aplicación del conocimiento sobre el maridaje no se ha encontrado uno acorde a estos sabores para el deleite de los visitantes.

Acogiendo el concepto de Torres (2011) el maridaje consiste en la “técnica o arte que determina la combinación adecuada del vino y la comida de forma que se complementen o contrasten, con el fin de aumentar el deleite de los comensales” (p. 5), por dicho motivo, el maridaje de vino

debe ser una prioridad dentro de los conocimientos del administrador gastronómico. El vino es un pilar fundamental del mundo gastronómico, la importancia que tiene en la actualidad trasciende nacionalidades e impacta la historia puesto que, desde sus orígenes ha sido considerado una de las bebidas predilectas para el paladar humano, y su combinación con el arte culinario ha permitido desarrollar una nueva concepción de su preeminencia en la gastronomía nacional e internacional.

Como afirma Edgar Viana afirma en su entrevista “el maridaje de vinos con la cocina tradicional imbabureña puede generar una herramienta competitiva para un establecimiento al ofrecer una experiencia culinaria única, resaltar la gastronomía local y atraer a los amantes del vino”. En ese contexto, en las encuestas se identificó que existe un 72.4 % han asistido algún evento de preparación de alimentos con maridajes de bebidas, por lo que no es ajeno a la realidad intentar combinar la exquisitez del vino con los sabores tradicionales de la tierra imbabureña. A la vez, conviene resaltar que los entrevistados concordaron en la idea de realizar maridaje incluyendo de origen vinos ecuatoriano, uno de ellos aportó que “Ecuador cuenta con una creciente industria vinícola y se produce una variedad de vinos de alta calidad, explorar y destacar vinos ecuatorianos es una excelente manera de resaltar los sabores y productos locales”.

La armonía de un perfecto maridaje no solo debe considerar vinos reconocidos sino también la posibilidad de preservar la cultura tradicional apoyando la industria vinícola del Ecuador, por lo que es posible indicar que un maridaje para los dos platos típicos ya descritos sería combinando vinos tintos y blancos, pudieron ser de la cepa Cabernet Sauvignon, Sauvignon Blanc, Merlot o Pinot Noir.

6.3. Validación de degustación

Fase 1: Validación de instrumento

Se diseñó un instrumento de validación que consistió en una ficha que permitió recabar información de carácter sensorial y/o experimental sobre la propuesta de maridaje de vinos con platos típicos de Imbabura. La ficha de cata lúdica para vinos contiene las descripciones del vino a degustar (origen, color, marca, edad, etc.), así como una breve descripción de los alimentos

que son objeto del maridaje, en este caso Fritada y Cuy; de la misma manera se encuentra dividido en tres tipos de cata (visual, olfativa, gustativa) y adicional un comentario y calificación del jurado al que se presentó la propuesta de maridaje.

Figura 14

Ficha de validación

FICHA DE CATA LÚDICA PARA VINOS							
FICHA#							
CLASE DE CATA		FOTO DE LA BOTELLA DE VINO					
FECHA:							
CATADOR:							
COLOR DEL VINO	Tinto						
	Blanco						
	Rosado						
	Espumante						
CASA/BODEGA							
MARCA							
CEPA						TIEMPO DE CRIANZA	Crianza
AÑO			Reserva				
			Gran Reserva				
EDAD	Cosechero						
	joven						
	Guarda						
MARIDAJE							
CATA VISUAL			CATA OLFATIVA				
CATA GUSTATIVA			COMENTARIO PERSONAL				
CALIFICACIÓN DEL VINO DE ACUERDO A SU APRECIACIÓN:							
EXCELENTE BUENO REGULAR							
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10							

Fase 2: Jurado

Se escogió a docentes de gastronomía de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador, los docentes fueron Mgs. Gonzalo Rubio, Mgs. Dayané Arroyo y Mgs. Juan Carlos Andrade a quienes se les reunió el día 14 de agosto de 2023 a las 11h00 en el laboratorio Lv180° entregando dos fichas a cada uno de cata lúdica de vinos.

Fase 3: Degustación

Para esta fase se llevó a cabo el siguiente proceso:

Montaje de la mesa: Para realizar el montaje de la mesa, se escogió elementos decorativos en tonos neutrales, color marrón y dorado, dispuestos en orden para tres personas, copas de cristal, con las botellas de vino en el centro junto con una decoración ornamental de vasijas y adornos metálicos.

Figura 15

Montaje de la mesa



Menú: El menú consistió en dos tiempos, Fritada: Cerdo cocinado y dorado en paila de bronce, se acompaña con tortillas de papa y tostado, acompañado de un vino blanco de la bodega Mancura Sauvignon Blanc 2022.

Cuy asado con papas cocinadas y ensalada fresca de lechuga y tomate, acompañado de un vino tinto de la bodega Concha y Toro, Cabernet Sauvignon 2022.

Validación del Primer Tiempo:

Fritada Imbabureña y vino blanco.

Figura 16

Degustación primer tiempo



Figura 17

Ficha 001 Fritada y vino blanco – Mgs. Juan Carlos Andrade

FICHA DE CATA LÚDICA PARA VINOS			
FICHA #	001		
CLASE DE CATA			
FECHA:	14.08.2023		
CATADOR:	JUAN C. ANDRADE		
COLOR DEL VINO	Tinto		
	Blanco	<input checked="" type="checkbox"/>	
	Rosado		
	Espumante		
CASA/BODEGA	MANCORA		
MARCA	ETNIA		
CEPA	SAUVIGNON BLANC.	TIEMPO DE CRIANZA	Crianza
AÑO	2022		Reserva
			Gran Reserva
EDAD	Cosechero		
	joven	<input checked="" type="checkbox"/>	
	Guarda		
MARIDAJE			
-FRITADA / NO COMBINA CON LA FRITADA.			
CATA VISUAL		CATA OLFATIVA	
AMARILLO VERDOSO		FRUTAL. / PERO / MANZANA / DORADO AROMA PRIMARIO. / FRUTAS.	
CATA GUSTATIVA		COMENTARIO PERSONAL	
-Acido.		• EL VINO BLANCO PERO SIRVE FRIO / RECOMENDADO 3°C a 5°C.	
CALIFICACIÓN DEL VINO DE ACUERDO A SU APRECIACIÓN:			
EXCELENTE BUENO REGULAR			
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10			

Comentarios: El docente Juan Carlos Andrade, indico que el maridaje de fritada y vino blanco no combina, además que este tipo de vino (blanco y/o seco) se sirve frio con una recomendación de al menos 3 °C a 5 °C, respecto al cuy y vino tinto no existieron comentarios.

Figura 18

Ficha 001 Fritada y vino blanco – Mgs. Gonzalo Rubio

FICHA DE CATA LÚDICA PARA VINOS			
FICHA #	01		
CLASE DE CATA			
FECHA:	14/08/2023		
CATADOR:			
COLOR DEL VINO	Tinto		
	Blanco		<input checked="" type="checkbox"/>
	Rosado		
	Espumante		
CASA/BODEGA	Mendoza		
MARCA	Etuz		
CEPA	Sangre de Brama	TIEMPO DE CRIANZA	Crianza
AÑO	2022		Reserva
			Gran Reserva
EDAD	Cosechero		
	joven	<input checked="" type="checkbox"/>	
	Guarda		
MARIDAJE	Fritada		
CATA VISUAL		CATA OLFATIVA	
Amarillo-verdoso		Cítrico / Frutas	
CATA GUSTATIVA		COMENTARIO PERSONAL	
Acido			
CALIFICACIÓN DEL VINO DE ACUERDO A SU APRECIACIÓN:			
EXCELENTE BUENO REGULAR			
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10			

Comentarios: El docente Gonzalo Rubio, no emite comentarios personales.

Figura 19

Ficha 001 Fritada y vino blanco – Mgs. Dayané Arroyo

FICHA DE CATA LÚDICA PARA VINOS					
FICHA #	1				
CLASE DE CATA					
FECHA:	14/05/23				
CATADOR:	Dayané Arroyo				
COLOR DEL VINO	Tinto				
	Blanco			<input checked="" type="checkbox"/>	
	Rosado				
	Espumante				
CASA/BODEGA	Maraca				
MARCA	Etnia				
CEPA	Sauvignon Blanc			Crianza	<input checked="" type="checkbox"/>
AÑO	2022			Reserva	
				Gran Reserva	
EDAD	Cosechero				
	joven		<input checked="" type="checkbox"/>		
	Guarda				
MARIDAJE					
Fritada					
CATA VISUAL			CATA OLFATIVA		
Amargo - Verdejo			Cítrico, Geosella, Mango (Fritada)		
CATA GUSTATIVA			COMENTARIO PERSONAL		
Astringente			El sabor del vino gana a la fritada, no existe un equilibrio total		
CALIFICACIÓN DEL VINO DE ACUERDO A SU APRECIACIÓN:					
EXCELENTE BUENO REGULAR					
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10					

Comentario: La docente califica con 8 puntos el maridaje de acuerdo a su apreciación, indica que el sabor del vino gana a la fritada, es decir, opaca los sabores de este plato típico, por lo que no considera que existe un equilibrio total.

Validación del Segundo Tiempo: Cuy asado y vino tinto.

Figura 20

Degustación segundo tiempo



Figura 21

Degustación segundo tiempo



Figura 22

Ficha 002 Cuy asado y vino tinto – Mgs. Juan Carlos Andrade

FICHA DE CATA LÚDICA PARA VINOS			
FICHA #	002		
CLASE DE CATA			
FECHA:	14.08.2023		
CATADOR:	JUAN C. ANDRADE		
COLOR DEL VINO	Tinto	<input checked="" type="checkbox"/>	FOTO DE LA BOTELLA DE VINO
	Blanco	<input type="checkbox"/>	
	Rosado	<input type="checkbox"/>	
	Espumante	<input type="checkbox"/>	
CASA/BODEGA	CONCHAY TORO		
MARCA	ELECTO		
CEPA	CABERNET SAUVIGNON	Crianza	<input type="checkbox"/>
AÑO	2022	Reserva	<input type="checkbox"/>
		Gran Reserva	<input type="checkbox"/>
EDAD	Cosechero	<input type="checkbox"/>	
	joven	<input checked="" type="checkbox"/>	
	Guarda	<input type="checkbox"/>	
MARIDAJE			
CATA VISUAL		CATA OLFATIVA	
Púrpura/Limpio Brillo 3		Fruitos rojos caloroso/Caloroso!	
CATA GUSTATIVA		COMENTARIO PERSONAL	
Salado. Astringente			
CALIFICACIÓN DEL VINO DE ACUERDO A SU APRECIACIÓN:			
EXCELENTE BUENO REGULAR			
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10			

Comentarios: El docente Juan Carlos Andrade, indicó que este maridaje tiene el efecto gustativo salado y astringente, no emite comentarios.

Figura 23

Ficha 002 Cuy asado y vino tinto – Mgs. Gonzalo Rubio

FICHA DE CATA LÚDICA PARA VINOS			
FICHA #	002		
CLASE DE CATA			
FECHA:	14/08/2023		
CATADOR:			
COLOR DEL VINO	Tinto	<input checked="" type="checkbox"/>	FOTO DE LA BOTELLA DE VINO
	Blanco	<input type="checkbox"/>	
	Rosado	<input type="checkbox"/>	
	Espumante	<input type="checkbox"/>	
CASA/BODEGA	Canchos y toro		
MARCA	Selecto		
CEPA	Cabernet Sauvignon / Carmesina	TIEMPO DE CRIANZA	Crianza
AÑO	2022		Reserva
			Gran Reserva
EDAD	Cosechero	<input type="checkbox"/>	
	joven	<input checked="" type="checkbox"/>	
	Guarda	<input type="checkbox"/>	
MARIDAJE	Cuy		
CATA VISUAL		CATA OLFATIVA	
Purpura		Madera	
CATA GUSTATIVA		COMENTARIO PERSONAL	
CALIFICACIÓN DEL VINO DE ACUERDO A SU APRECIACIÓN:			
EXCELENTE BUENO REGULAR			
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10			

Comentarios: El docente Gonzalo Rubio, no emite comentarios.

Figura 24

Ficha 002 Cuy asado y vino tinto– Dayané Arroyo

FICHA DE CATA LÚDICA PARA VINOS				
FICHA #	2			
CLASE DE CATA		FOTO DE LA BOTELLA DE VINO		
FECHA:	14/09/23			
CATADOR:	Dayané Arroyo			
COLOR DEL VINO	Tinto			<input checked="" type="checkbox"/>
	Blanco			<input type="checkbox"/>
	Rosado			<input type="checkbox"/>
	Espumante			<input type="checkbox"/>
CASA/BODEGA	Cancha y Tío			
MARCA	Selcho			
CEPA	Gabernet Sauvignon Gremosa	TIEMPO DE CRIANZA	Crianza	
AÑO	2022		Reserva	
			Gran Reserva	
EDAD	Cosechero	<input type="checkbox"/>		
	joven	<input checked="" type="checkbox"/>		
	Guarda	<input type="checkbox"/>		
MARIDAJE				
Gy				
CATA VISUAL		CATA OLFATIVA		
Pápales con tonos rojizos		Frutilla, madrea, chocolate		
CATA GUSTATIVA		COMENTARIO PERSONAL		
		Combina bien		
CALIFICACIÓN DEL VINO DE ACUERDO A SU APRECIACIÓN:				
EXCELENTE BUENO REGULAR				
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10				

Comentario: La docente Dayané Arroyo califica con 10 puntos el maridaje de acuerdo con su apreciación, indica que combina bien, el maridaje del alimento y el vino es acorde dando un efecto satisfactorio al paladar.

6.3.1. Análisis de la validación

Los tres docentes al momento de validar la degustación, indicaron estar de acuerdo con el maridaje de vino tinto y cuy asado de conformidad con lo señalado en las fichas de validación, como resultado de la presentación, se recibieron felicitaciones por el sabor de los platos tradicionales, y el uso de los mismos para poder fomentar el turismo gastronómico a través de incentivos como catas de vinos.

Respecto a la fritada con el vino blanco, se señalaron en las fichas de validación no estar de acuerdo con la combinación, la acidez y astringencia del vino opacaron el sabor de la Fritada, a continuación, se presente una tabla resumiendo de manera sucinta los resultados de la validación.

Tabla 3

Resumen de la validación

Docente Validador	Maridaje No. 1 (Fritada y vino blanco)	Maridaje No. 2 (Cuy asado y vino tinto)	Resultados
Gonzalo Rubio	Sin comentarios personales	Sin comentarios personales	Propuesta de degustación validada
Dayané Arroyo	No existe equilibrio	Combina bien	Propuesta de degustación validada
Juan Carlos Andrade	No combina	Sin comentarios personales	Propuesta de degustación validada

7. CONCLUSIONES

- El maridaje es de orden experimental, busca la armonía y contraste perfecto entre sabores, aromas y textura de alimentos y bebidas, es un impulso en el turismo gastronómico dada la conocida relevancia que tiene el vino en la cocina.
- Los platos típicos de Imbabura se destacan por ser un principal factor del turismo, por ello, quienes ofrecen servicios turísticos de alimentos y bebidas deben conocer la tradición y prepararlos acorde a las especias y productos locales, que le otorga matices autóctonos y representativos.
- De conformidad a las entrevistas y el análisis sensorial experimental del maridaje, destaca el Cuy de Atuntaqui y la Fritada de Imbabura como platos típicos susceptibles de un maridaje de vinos, siendo combinados con vinos tintos y blancos.
- La importancia del maridaje de vinos con relación a la comida tradicional radica en el desafío que supone escoger un vino preciso para el Cuy, por ejemplo, por su textura y personalidad, se debe escoger un Cabernet Sauvignon o un Merlot joven, ya que estos tipos de vinos suelen tener una acidez equilibrada y taninos suaves que no dominarán el sabor sino que se fusionarán con él, al tomar en cuenta la preparación de la Fritada, es aconsejable usar un Malbec o un Cabernet Sauvignon, que mantendrán el equilibrio entre la grasa y la acidez de este plato.

8. RECOMENDACIONES

- Organizar talleres de maridaje con profesionales y no profesionales que trabajen en la industria turística de alimentos y bebidas, para actualizar en conocimiento o en su defecto compartirlo sobre la temática de vinos y comida tradicional.
- Proponer una ruta gastronómica turística que enfoque a la provincia de Imbabura y generar publicidad a través de medios digitales y de comunicación para dar a conocer los servicios turísticos que ofrece esta provincia en su cultura y gastronomía.
- Elaborar recetarios específicos sobre el Cuy y la Fritada, platos representativos de Imbabura, y determinar en ellos los tipos de vino que pueden ofrecer según la disponibilidad de los establecimientos locales.
- Añadir vinos ecuatorianos dentro de los maridajes y conocer las virtudes y personalidades de estos en torno a su denominación y origen particular.

9. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Almeida, P. (2011). Estudio de la gastronomía de la provincia de Imbabura, análisis e influencia de la misma en el desarrollo de la zona. *Universidad Tecnológica Equinoccial*. <http://repositorio.ute.edu.ec/>
- Ávila, E. (2016). Alternativas de maridaje de vinos de Casa Madero y platillos típicos consumidos en mercados del Estado de México. *Universidad Autónoma del Estado de México*. <http://ri.uaemex.mx/bitstream/handle/20.500.11799/57879/>
- Benavides, E. (2018). Maridaje de licores espirituosos ecuatorianos con platos típicos del Ecuador (Tesis de pregrado). *Universidad de las Américas, Quito*. UDLA-EC-TTAB-2018-22. <http://dspace.udla.edu.ec/handle/33000/10469>
- Campos, J. (2022). El arte del maridaje. Reflexiones imperfectas sobre la asociación de comida y bebida. *Revista Círculo Rojo*. 2022.
- Casanova, P. (2015). El vino y sus maridajes. Pág. 79-80.
- Centelles, F. (2018). Cómo maridar vinos bien: las reglas del sumiller. <https://www.lavanguardia.com/comer/materia-prima/20180622/45306949520/reglas-maridaje-vinos.html>
- Choperena, E. (2020). ¿Vino y comida mexicana? ¡Sí! Te dejamos los mejores maridajes. *Animal Gourmet*, 02/03/2020. <https://www.animalgourmet.com/2020/02/03/vino-ycomida-mexicana-maridajes/>
- Cordero-Bueso, G. (2013). Aplicación del análisis sensorial de los alimentos en la cocina y en la industria alimentaria. *Universidad Pablo de Olavide*. ISBN: 978-84-616-5527-4
- Dávila, C. (2019). Maridaje de vinos ecuatorianos con platos tradicionales. (Trabajo de titulación). *Universidad San Francisco de Quito*. <https://repositorio.usfq.edu.ec/bitstream/23000/8078/1/141827.pdf>

- Domecq, M. (2022). Maridaje: Todo lo que debes saber. <https://migueldomecq.com/maridaje/>
- Fernández, J. (2018). Tipos de vinos. Clasificaciones de vino según diferentes criterios. <https://catatu.es/blog/tipos-vino-clasificacion-vinos/>
- Flores, J. (2023) Maridajes de vinos ecuatorianos con gastronomía tradicional de Imbabura. *Universidad Técnica del Norte*. <http://repositorio.utn.edu.ec/>
- Franklin, R. (2020) Conceptos básicos del maridaje de comida y vino franceses. *Revista The Spruce Eats*. Edit. Dotdash.
- García, A. (2017) ¿Qué es el vino? <https://touryvino.com/el-vino/que-es-el-vino/>
- Gutiérrez, A.; Olmedo, B. (2015) Estudio de la variedad gastronómica de calidad y su influencia en el desarrollo del turismo gastronómico de la provincia del Guayas, periodo 2013-2015. *Universidad Estatal de Milagro*. <https://repositorio.unemi.edu.ec/>
- Gobierno Autónomo Descentralizado Provincial de Imbabura, (2020) Agenda Productiva de Imbabura 2021-2027. <file:///C:/Users/Pc/Downloads/resumen-agenda-productiva-imbabura.pdf>
- Gobierno de la Republica del Ecuador. (2017). Plan Nacional Toda una Vida <https://observatorioplanificacion.cepal.org/sites/default/files/plan/files/EcuandorPlanNacionalTodaUnaVida20172021.pdf>
- Hernández-Sampieri, R. (2018) Metodología de la Investigación: Las Rutas Cuantitativa, Cualitativa y Mixta. ISBN: 978-1-4562-6096-5
- Ley de Turismo. (2014). Ley 97 Registro Oficial Suplemento 733 de 27-dic.-2002. Estado Vigente. <https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2016/02/LEY-DE-TURISMO.pdf>
- Ley Orgánica de Soberanía Alimentaria (2017)
- Macas, V. (2015). El maridaje en platos fuertes y la atención al cliente con referencia al tipo de servicio. *Universidad Técnica de Machala*. <http://repositorio.utmachala.edu.ec/>

- Meneses, E. (2015) Plan de Negocios para la creación de un Restaurante de Comida Gourmet Típica Ecuatoriana en el Cantón Cotacachi. *Universidad Católica de Santiago de Guayaquil*. <http://repositorio.ucsg.edu.ec/>
- Organización Mundial del Turismo. (2015). Primer Foro Mundial de la OMT sobre Turismo Alimentario. <https://www.unwto.org/archive/global/event/1st-unwto-world-forum-food-tourism>
- Pol Ramón, R. (2022) Introducción al Mundo del Vino y Factores de Calidad. <https://www.scoolinary.com/es/courses/introduccion-mundo-vino-factores-calidad>
- Reyes, C. (2021). El servicio de maridaje de vinos tintos. *Universidad Técnica de Machala*. <http://repositorio.utmachala.edu.ec/>
- Riera, J. (2014). El vino y la cultura. *Anales de la Real Academia de Medicina y Cirugía de Valladolid*. ISSN 0210-6523, No. 51, 2014, p. 201-240. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=5361613>
- Rebón, A. (2020). Maridaje y equilibrio gustativo. *Estudios Superiores Abiertos de Hostelería*. <https://www.estudiahosteleria.com/blog/enologia/maridaje-y-equilibrio-gustativo>
- Rodríguez, Z.; Chalacán, M. (2016). La gastronomía de la provincia de Imbabura como patrimonio cultural inmaterial del Ecuador, Parroquia Caranqui Cantón Ibarra. *Universidad Técnica del Norte*.
- Rodríguez, D. (2015). Estudio de la producción de vino y el comportamiento de los consumidores en la ciudad de Quito. *Universidad Tecnológica Equinoccial*. https://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/15994/1/64993_1.pdf
- Salas, A. (2017). Cultura vitivinícola y su desarrollo en la sociedad ecuatoriana. *Centro Sur Grupo Compás*, Ecuador. ISSN-e: 2600-5743.
- Vargas, L. (2016). Técnicas de maridajes de alimentos y bebidas en la gastronomía tradicional del Cantón Salcedo, Provincia Cotopaxi. *Universidad Regional Autónoma de los*

Andes. <https://dspace.uniandes.edu.ec/bitstream/123456789/5627/1/PIUAESC002-2017.pdf>

Toledo, A. (2022). La gastronomía mexicana y sus maridajes. *Revista virtual especializada en Gastronomía No. 23 Enero-Junio 2022*. Universidad Autónoma del Estado de México. http://web.uaemex.mx/Culinaria/pdf_culinaria_veintitres/nuestra_sazon_23.pdf

Torres, F.; Romero, J.; Viteri, M. (2018). Diversidad gastronómica y su aporte a la identidad cultural. *Revista de Comunicación de la SEECI, núm. 44, pp. 1-13, 2018*. Universidad Complutense de Madrid. DOI: <https://doi.org/10.15198/seeci.2017.44.01-17>

Torres, K; Segarra, A. (2019). Ruta turística gastronómica de los platos típicos en los cantones de la provincia de Imbabura. *Universidad Técnica Del Norte*. <http://repositorio.utn.edu.ec/bitstream/123456789/10425/2/02%20LGAS%20049%20TRABAJO%20GRADO.pdf>

Torres, C. (2011). Maridajes para la oferta gastronómica del Restaurante Julio César del Cantón Ambato 2011. *Escuela Politécnica Superior de Chimborazo*. Tesis de Grado. <http://dspace.esPOCH.edu.ec/bitstream/123456789/9456/1/84T00103.pdf>

Vivanco, M. (2021). Turismo Gastronómico. Universidad Internacional del Ecuador. <https://www.uide.edu.ec/turismo-gastronomico/>

10. ANEXOS

Anexo 1 Instrumentos



**PONTIFICA UNIVERSIDAD CATOLICA DEL ECUADOR SEDE IBARRA
CARRERA GASTRONOMIA**

Esta encuesta se realiza con el fin de saber si las personas que han consumido vino saben también acerca del maridaje

Datos Generales

- a) Edad
- b) Genero: M_ F_

CUESTIONARIO

1. ¿Sabe usted que es el maridaje de alimentos?
SI
NO
2. ¿Ha asistido algún evento de preparación de alimentos con maridajes de bebidas?
SI
NO
3. ¿Ha implementado técnicas de maridajes con sus alimentos?
SI
NO

4. ¿Qué tipos de vinos ha degustado?

Tintos	
Blancos	
Rosados	
Espumosos	
Tardíos	

5. ¿Cree usted que Ecuador es un país con cultura para beber vino?
SI
NO



Pontificia Universidad
Católica del Ecuador

**PONTIFICA UNIVERSIDAD CATOLICA DEL ECUADOR SEDE IBARRA
CARRERA GASTRONOMIA**

Esta entrevista se realiza con el fin de saber si los profesionales tienen amplio conocimiento acerca del maridaje de vinos

Datos Generales

- a) Edad
- b) Genero M_ F_
- c) Ocupación

GUIA DE ENTREVISTA EXPERTO EN VINOS

1. ¿Qué características únicas tiene la cocina Imbabureña que debemos tener en cuenta poder maridar con un vino
-

2. De estas opciones a continuación presentadas podrías elegir un platillo y sugerir que tipo de vinos podrían armonizarlo mejor

- Cuy
- Carnes coloradas
- Hornado

3. Podría citar algunos ejemplos de platos tradicionales imbabureños que podrían armonizar con el vino
-

Conoce de alguna variedad de vino en particular que se produzca en Ecuador, y que sea especialmente adecuado para poder maridar con la comida local.

4. ¿Qué consejos generales podría dar a alguien que quiera experimentar con el maridaje de vinos y la comida tradicional de Imbabura por primera vez?
-



**PONTIFICA UNIVERSIDAD CATOLICA DEL ECUADOR SEDE IBARRA
CARRERA GASTRONOMIA**

Esta entrevista se realiza con el fin de saber si los profesionales tienen amplio conocimiento acerca del maridaje de vinos

Datos Generales

- a) Edad
- b) Genero M_ F_
- c) Ocupación

ENTREVISTA DUEÑO DE RESTAURANTE

1. En su oferta gastronómica considera que la presencia de variedades de vinos complementaría un servicio de calidad al cliente

2. Considera usted que el maridaje de vinos con cocina tradicional imbabureña generaría una herramienta competitiva para su establecimiento

3. En relación al maridaje de vinos en la cocina ecuatoriana como usted consideraría seleccionar los vinos para complementar armónicamente los platos en su restaurante

4. ¿Podría mencionar algunos ejemplos de platos tradicionales y las combinaciones de vinos que has encontrado exitosas en tu restaurante?

5. De estas opciones a continuación presentadas podrías elegir un platillo y sugerir que tipo de vinos podrían armonizarlo mejor

<input type="checkbox"/>	Cuy
<input type="checkbox"/>	Carnes coloradas
<input type="checkbox"/>	Homado
6. ¿Qué características únicas tiene la cocina Imbabureña que debemos tener en cuenta poder maridar con un vino

7. En el momento de presentar la oferta gastronómica de tu restaurante tus clientes han solicitado vino para complementar su orden
Si
No
- 8.Cuál sería la estrategia que usted aplicaría en su restaurante para que sus clientes conozcan sobre el mundo del vino y el maridaje con su oferta gastronómica



Pontificia Universidad
Católica del Ecuador

**PONTIFICA UNIVERSIDAD CATOLICA DEL ECUADOR SEDE IBARRA
CARRERA GASTRONOMIA**

Esta entrevista se realiza con el fin de saber si los profesionales tienen amplio conocimiento acerca del maridaje de vinos

Datos Generales

- a) Edad
- b) Genero M_ F_
- c) Ocupación

GUIA DE ENTREVISTA A CHEF PROFESIONAL

1. Mucha gente piensa que el maridaje de vinos es algo muy complicado, ¿qué les podrias aconsejar a estas personas?

2. Que recomendaciones podrias hacer para una elección correcta de vinos, aplicada a la comida tradicional imbabureña

3. De estas opciones a continuación presentadas podrias elegir un platillo y sugerir que tipo de vinos podrian armonizarlo mejor
 Cuy
 Carnes coloradas
 Hornado
4. ¿Cómo experto en el arte culinario que recomendaciones nos sugeriria para armonizar vinos con comida ecuatoriana?

5. En su experiencia laboral, como usted ve la oferta de vinos en los restaurantes en la provincia de Imbabura.

Anexo 2 Categorización de datos

Tabla 4

Pregunta: ¿Qué características únicas tiene la cocina Imbabureña que debemos tener en cuenta poder maridar con un vino?

Código	Respuesta	Categoría	Sub. Categoría	Comentario del Investigador
E2	Es importante resaltar que nuestra cocina imbabureña, es una cocina rica en alimentos, ya que contamos con una variedad infinita de productos que tenemos a nuestro alcance siempre. Debemos recordar que el maridaje es una cuestión de gustos personales, por lo que se puede experimentar con diferentes combinaciones hasta encontrar la que sea de nuestro agrado.			
E3	En mi parecer cuenta con algunas características únicas que pueden ser tomadas en cuenta al maridar con vinos como por ejemplo el uso de ingredientes locales: La cocina Imbabureña se basa en el uso de ingredientes frescos y locales como granos, hortalizas, papas, lácteos y carnes de la región. Estos ingredientes ofrecen sabores auténticos y únicos que pueden ser realzados o complementados por ciertos vinos.	Gastronomía de Imbabura	<ul style="list-style-type: none"> - Platos Típicos - Producto Nacional - Agroindustria 	Se da mucho énfasis en los alimentos que pueden ser obtenidos del mismo territorio de Imbabura, consideran qué producto nacional obtenido de los ingredientes locales Añade un realce a los sabores ir a la degustación de vinos

Tabla 5

Pregunta: De estas opciones a continuación presentadas podrías elegir un platillo y sugerir que tipo de vinos podrían armonizarlo mejor: Cuy, Carnes coloradas, Hornado.

Código	Respuesta	Categoría	Sub. Categoría	Comentario del Investigador
E1	Este vino rosado armonía queda excelente si al cuy lo hacemos a través de una fritura Para las carnes coloradas le recomiendo esta esté vino paradoja este es una armonía Y para el Hornado podría ir el rosado, o vino blanco los dos hemisferios nos podría quedar muy bien, porque de acuerdo con las texturas las carnes lo disfrutarían con este tipo de vinos	Maridaje	<ul style="list-style-type: none"> - Platos Típicos - Maridaje - Tipos de Vinos 	Se le sugirió elegir entre los tipos de vinos que conocían dada su profesión y seleccionar con qué plato típico de Imbabura quedaría mejor, armonizando el cuy con un vino blanco o vino rosado.
E2	Yo recomiendo el cuy, con un vino blanco			
E3	Sin duda elegiría el cuy ya que complementa los sabores el vino blanco puede complementar y realzar los sabores del cuy, ya que su sabor suave y ligero no eclipsa los aromas y sabores del plato. Y también es un contraste de sabores ya que el sabor ácido y refrescante del vino blanco puede contrastar con la carne grasosa del cuy, haciendo que cada bocado sea más balanceado y agradable.			

Tabla 6

Pregunta: Podría citar algunos ejemplos de platos tradicionales imbabureños que podrían armonizar con el vino.

Código	Respuesta	Categoría	Sub. Categoría	Comentario del Investigador
E1	<p>Bueno, justamente esta semana hemos tenido unas exposiciones de cocina ecuatoriana y presentada con vinos Yo lo que podría recomendar, es la utilización de nuestros vinos</p> <p>Como tengo aquí estas botellas, tengo un vino Paradoja de los dos hemisferios, es espectacular y lo hemos maridado con cuy, lo hemos maridado con sopa de bolas de verde, justamente hoy lo marinamos, es espectacular. Entonces lo que yo recomendaría para la cocina tradicional imbabureña utilizar nuestros vinos, y que mejor que los dos hemisferios que son ecuatorianos, y son de alta calidad.</p>	Selección de comida tradicional	<ul style="list-style-type: none"> - Platos típicos de Imbabura - Delimitación 	<p>Los platos típicos con mayor aceptación para un maridaje atrayente y armonioso son el cuy, la fritada y el hornado, debido a su forma de preparación y demanda dentro de sector gastronómico de Imbabura</p>
E2	<p>Considero que el cuy y la fritada son los platos imbabureños que más se consumen, y las combinaciones más exitosas que se da en mi establecimiento es con carnes rojas ya que tenemos una gran variedad de cortes, y así mismo de vinos, se vende muy bien lo que es gato negro, ya que la intensidad de sabor, los taninos, la acidez y los aromas del vino tinto hacen que sea un buen compañero para las carnes rojas, ya que ayuda a equilibrar y complementar los sabores de estos platos.</p>			
E3	<p>El cuy como ya mencioné,</p>			

	también la fritada, el hornado, los llapingachos Estas son solo algunas propuestas de maridaje, hay que recordar que siempre es importante experimentar y ajustar según tus preferencias personales.			
--	--	--	--	--

Tabla 7

Pregunta: Con relación al maridaje de vinos en la cocina ecuatoriana como usted consideraría seleccionar los vinos para complementar armónicamente los platos en su restaurante.

Código	Respuesta	Categoría	Sub. Categoría	Comentario del Investigador
E1	Bueno, yo pienso que lo mejor para aprovechar nuestros vinos es enseñar a la gente como debe degustar a un vino con la comida, porque la gente no sabe, la gente lo único que piensa es que es de tragar el vino y no disfrutan los sabores, amaderados, cítricos, y no aprovechamos e la barrica, el tiempo de crianza que tiene el vino, y simplemente lo introducimos en nuestra boca y lo tragamos y por eso mucha gente suele decir que no me gusta el vino, porque es amargo que es astringente etc. Pero realmente es por desconocimiento y no sabe comerlo a través de que la persona haga su bolo alimenticio lo trague lo acompañe con vino y realmente la explosión de sabores es increíble pero cuando se lo sabe hacer de manera correcta.	Maridaje	Tipos de vino Lugar de origen Características de los vinos	Se recomienda el uso de vinos ecuatorianos y la de la correcta degustación, tomando en cuenta que muchas veces no se conoce como deben ser armonizados los vinos y por ello debe existir una orientación del sector turístico que los ofrece, convenientemente se explora tipología de vinos y se puntualiza que Ecuador cuenta ya con una industria en este sector con muy buenas recomendaciones.
E2	Al seleccionar vinos para maridar con platos			

	<p>ecuatorianos, es útil tener en cuenta algunos principios básicos de maridaje. Por ejemplo, los vinos blancos frescos y afrutados suelen funcionar bien con platos más ligeros como ceviches, pescados y mariscos. Los vinos tintos suelen acompañar platos más intensos y carnes rojas.</p> <p>Además, también considero que para nada debemos olvidar los vinos locales. Ecuador cuenta con una creciente industria vinícola y se produce una variedad de vinos de alta calidad. Explorar y destacar vinos ecuatorianos.</p> <p>En resumen, al seleccionar vinos para maridar con platos ecuatorianos en un restaurante, es importante considerar los sabores y características de la cocina local. Realizar pruebas de maridaje y buscar opciones que armonicen de manera complementaria ayudará a mejorar la experiencia.</p>			
E3	<p>Claro que si, en Ecuador se cultiva uva Malbec, Cabernet, Merlot, Sauvignon, Ancellotta, Chardonnay y Sauvignon, son buenos vinos y todos ellos podemos maridar con nuestra comida ecuatoriana</p>			

Tabla 8

Pregunta: Mucha gente piensa que el maridaje de vinos es algo muy complicado, ¿qué les dirías aconsejar a estas personas?

Código	Respuesta	Categoría	Sub. Categoría	Comentario del Investigador
E1	Si es complicado en un principio lo es, porque es un área muy técnica y de apoco se aprende, y se necesita aprender de a poco Es muy lúdico se puede disfrutar ya que hay muchas personas que lo hacen por hobbie y otras de una manera muy profesional. Ya sea por lúdica, hobbie o profesional meterse en el mundo de vinos es sumamente grande, sumamente bueno, si lo podemos ver que desde los beneficios que aporta el consumo obviamente refinado de vinos.	Maridaje	Recomendaciones Observaciones personales del entrevistado	Se puntualiza la necesidad de experimentar con el maridaje, los beneficios que aporta esta técnica para crear una carta de vinos que promociione y motive el turismo en dicho sector
E3	Crear una carta de vinos variada y accesible la carta de vinos sería amplia e incluiría diferentes opciones de vinos tintos, blancos y espumosos, de diferentes regiones y varietales. Además, mostraría información sobre cada vino, como su origen, características y recomendaciones de maridaje.			

Tabla 9

Pregunta: En su oferta gastronómica considera que la presencia de variedades de vinos complementaria un servicio de calidad al cliente.

Código	Respuesta	Categoría	Sub. Categoría	Comentario del Investigador
--------	-----------	-----------	----------------	-----------------------------

E2	<p>Sí, consideramos que la presencia de variedades de vinos complementaría nuestro servicio de calidad al cliente en Imbabura.</p> <p>Ofrecer una selección de vinos de diferentes variedades y precios permitirá a nuestros clientes elegir el acompañamiento perfecto para su comida y satisfacer sus preferencias personales.</p> <p>Además, contar con una oferta de vinos de calidad demostraría nuestro compromiso con ofrecer una experiencia culinaria completa y sofisticada. Esto no solo atraería a los amantes del vino, sino que también elevaría la imagen y reputación de nuestro establecimiento.</p> <p>En Imbabura, una región con una rica tradición gastronómica y reconocida por su producción de productos agrícolas, incluir una oferta de vinos locales también sería una forma de apoyar y promover los productos y productores locales. Esto no solo añadiría valor a nuestra oferta, sino que también nos diferenciaría de la competencia.</p>	Turismo	Beneficios Atención al cliente	Es importante para el sector turístico brindar alternativas o complementar sus servicios de alimentos y bebidas con ideas innovadoras
----	---	---------	-----------------------------------	---